

# Minex

CHAMELEON STYLE

---





Drawing  
Figuras  
Figures  
Abbildung  
Figure





# ZUMEX MINEX

Fig.1

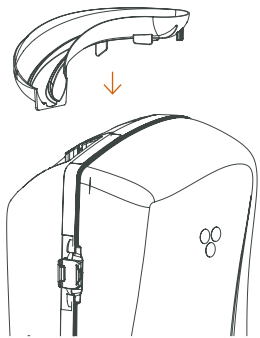


Fig.3

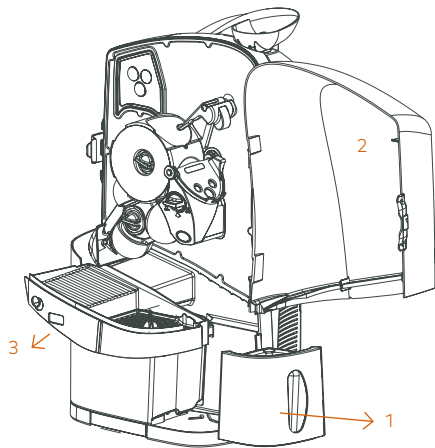


Fig.4

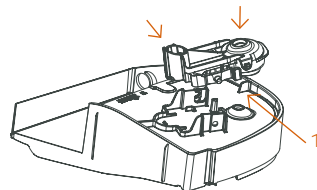


Fig.5

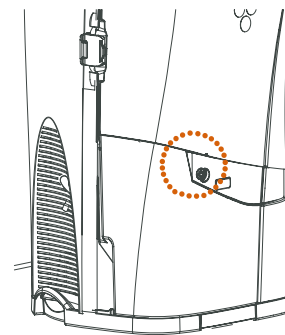


Fig.2

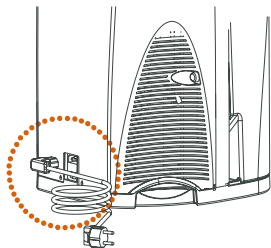


Fig.6A

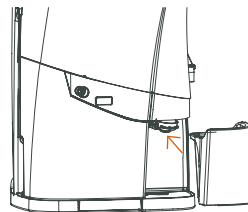


Fig.6B

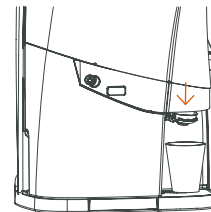


Fig.6C

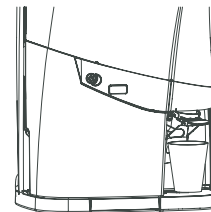




Fig. 7

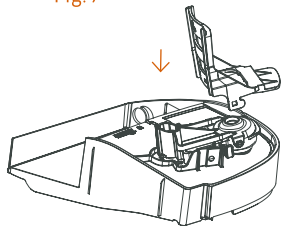


Fig. 8A

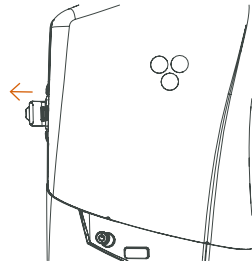


Fig. 9A

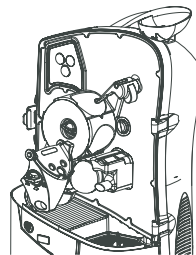


Fig. 9B



Fig. 9C

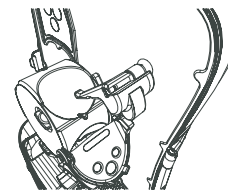


Fig. 8B

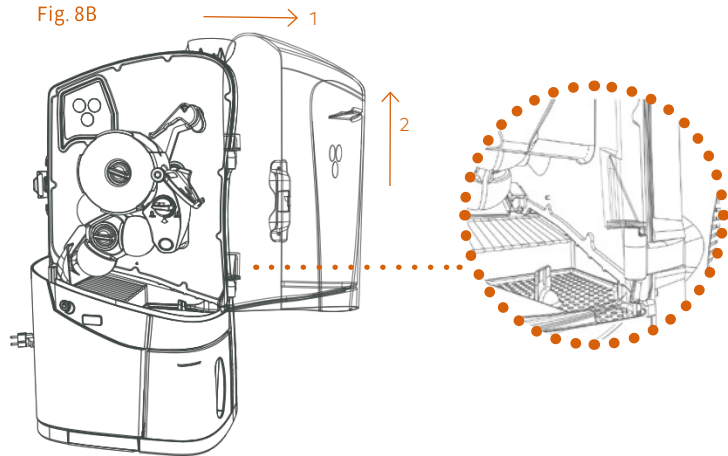


Fig. 10A

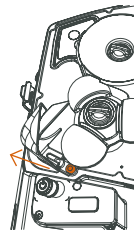


Fig. 10B

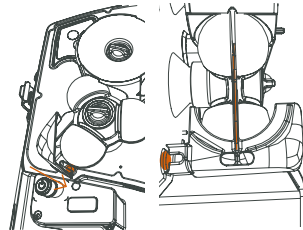


Fig. 10C

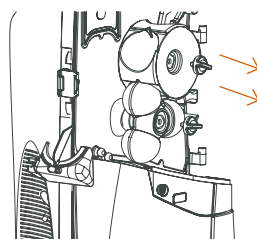




Fig. 11

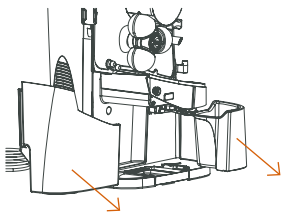


Fig. 12A

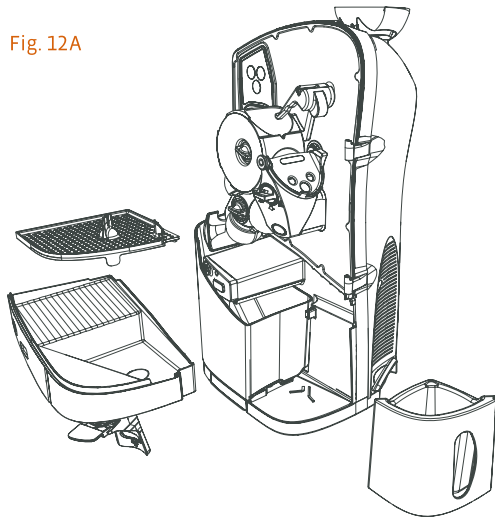


Fig. A

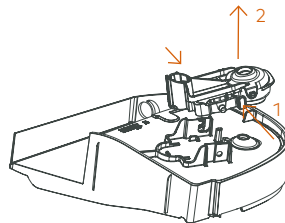


Fig. B

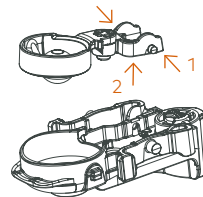


Fig. 12B

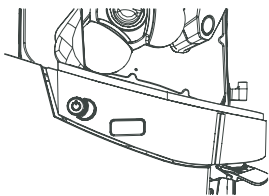


Fig. 13

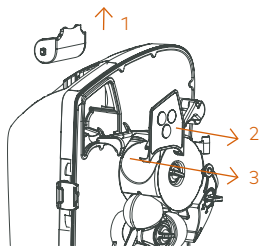


Fig. C

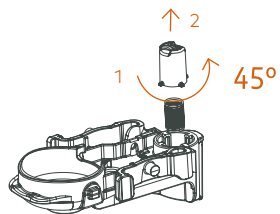
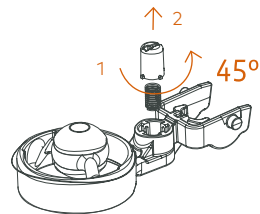


Fig. D





*The following Manual refers to the model Minex.*

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

## GENERAL INDEX

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| FIGURES                         | 3  |
| IMPORTANT GENERAL INFORMATION   | 12 |
| TECHNICAL FEATURES              | 15 |
| USAGE INSTRUCTIONS              | 16 |
| GENERAL DESCRIPTION             | 16 |
| PREPARATION                     | 17 |
| OPERATION                       | 18 |
| CLEANING                        | 21 |
| GENERAL RECOMMENDATIONS         | 24 |
| MAINTENANCE OF THE FEEDING AREA | 25 |
| FAULT DETECTION                 | 26 |
| EU DECLARATION OF CONFORMITY    | 28 |

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

## IMPORTANT GENERAL INFORMATION

- The specific particulars about your Zumex juicer (voltage, frequency and other data of interest) are stated on the Identification Label on the machine itself.
- Remember that for any technical consultation you should get in touch with your usual Distributor/ Official Technical Assistance Service, always stating the Serial number of the machine's Identification Label.
- In Spain Zumex adopts the measures required to ensure that the machines put into the market are subject to selective collection and have correct environmental management. Please get in touch with your authorised Zumex distributor to dispose of these machines correctly.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer, by its after-sales service or by similar qualified personnel to avoid hazards.
- Before cleaning the machine or carrying out any maintenance, always unplug from the mains.
- This is not a toy, so prevent children from playing with the appliance.
- This appliance can be used by children over the age of 8 or older, if they are supervised or if they have received instructions relating to the safe use of the appliance and they can understand the risks entailed. User cleaning and maintenance must not be carried out by children, unless

they are 8 years of age or older and they are supervised. Keep the appliance and its cable out of reach of children under the age of 8.

- This appliance can be used by people with impaired physical, sensorial or mental capacities or who lack experience or knowledge, if they are supervised or have received adequate training with respect to the safe operation of the appliance and they understand the risks entailed.
- Do not spray the appliance with water to clean it.
- This machine is designed for squeezing the fruit and the sizes indicated in this manual.
- Do not use other different fruit to that specified in the manual.
- When you clean, perform maintenance or replace parts, make sure that you have always unplugged the power cable from the socket and it is visible.
- Use the cutting elements with great care, to avoid possible cuts.
- The parts that are in contact with food must be cleaned according to the instructions that you can read in the cleaning chapter.



- Do not manipulate the machine in such a way that it works without safety elements.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments.

***If you have any suggestion or comment to improve our machines or service network, please get in touch with Zumex directly at the address below:***



ZUMEX GROUP, S.A.

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

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

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

## TECHNICAL FEATURES

| ZUMEX MINEX                      |                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Oranges per minute:</b>       | 13                                    |
| <b>Dimensions (cm - inches):</b> | 36,5 x 36 x 72 cm   14" x 14" x 28"   |
| <b>Net Weight (Kg - lb):</b>     | 19,5 Kg   43 lb                       |
| <b>Power:</b>                    | 44 W                                  |
| <b>Consumption:</b>              | 0.45 A                                |
| <b>Voltage:</b>                  | Multitension 100-240 V   50-60 Hz     |
| <b>Anti-humidity Protection:</b> | IPX0                                  |
| <b>Sound pressure level:</b>     | Less than 70 dB                       |
| <b>Safety:</b>                   | 3 detectors and electronic protection |
| <b>Maximum fruit size:</b>       | To 78 mm<br>(Recommended 65 y 78mm).  |

## USAGE INSTRUCTIONS

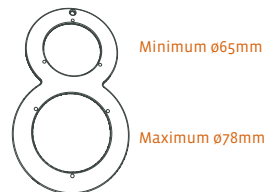
### GENERAL DESCRIPTION

| ZUMEX MINEX                     |  |
|---------------------------------|--|
| <b>1</b> Feeder door            | <b>11</b> Blade                          |
| <b>2</b> Counterweight          | <b>12</b> Tipping blade holder           |
| <b>3</b> Dispenser              | <b>13</b> MX female drum                 |
| <b>4</b> Feeder Ramp            | <b>14</b> Left peel ejector              |
| <b>5</b> Retainer               | <b>15</b> Wheel                          |
| <b>6</b> Cover                  | <b>16</b> Blade lock                     |
| <b>7</b> Juice Container        | <b>17</b> Silicone seal                  |
| <b>8</b> Juice Container Filter | <b>18</b> Extra push button              |
| <b>9</b> Drip tray              | <b>19</b> Tap fitting and joint assembly |
| <b>10</b> MX male drum          | <b>20</b> Colour Kit                     |

### PREPARATION

**To start operating the juice extractor, proceed as follows:**

- 1** Remove the appliance from its packaging and place it on a surface that is as horizontal as possible.
  - 2** Check that the electricity voltage is within the limits indicated on the machine characteristics label which can be found on the cover of this manual and on the machine itself.
  - 3** Place the feeder ramp on the machine as shown in Fig. 1
  - 4** Plug the cable supplied with the machine into a standard socket with a ground connection, Fig. 2
  - 5** Before using the machine, install the tap fitting as shown in figures 3 and 4. Remove the jug, open the top cover and remove the juice container. The tap fitting and push button are inside the jug. Take out both parts and install the tap. Keep the button for future use. Replace the container, close the cover and replace the jug in the machine, in that order.
  - 6** Check that the cover, juice container and peel container are properly inserted in place, as otherwise the machine safety sensors will not allow it to be started.
- !** **Important:** Your machine has been designed to squeeze citrus fruits with diameters of between 65 and 78 mm. To confirm the correct size of your orange, measure the diameter of your fruit with the caliper accessory supplied with your machine. Discard citrus fruits that do not fit through the 78mm circle and those that pass through the 65mm circle.



## OPERATION

Once the appliance is plugged into the mains at the correct voltage, activate the switch at the rear of the machine (Fig. 2), and it will be ready to operate.

The machine operates as follows: the oranges on the ramp are automatically introduced into the extractor system, where they are cut in half and then the juice is extracted by the drums. Then the juice is deposited in the container or juice jug and the peel in the peel container.

- 1 Place the oranges for squeezing on the ramp.
- 2 Press the **ON/OFF** button at the front of the machine (Fig. 5), and the unit will automatically start up the extraction process. This process may be interrupted at any time by pressing that button again. The machine will also stop automatically a few seconds after it detects there are no oranges.
- 3 The dispenser and anti-drip tap allow you to work with the jug inserted in the machine or with a glass. If working with the jug (Fig. 6A), on extracting the juice, it will fall into the jug. If you want to serve the juice directly into a glass, remove the jug and the juice will fall into the juice container. Place the glass under the tap and press it down (Fig. 6B) to activate the tap. The juice will stop falling as soon as you remove your finger from the tap. If you wish, you can work with the push button instead of the jug. Connect the button as indicated in Figure 7. To remove the juice that has fallen inside the container, push the platform with glass inward, or press the button flap while you hold the glass (Fig. 6C).

## OPERATING MODES AND INFORMATION DISPLAY

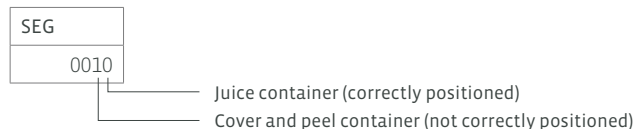
The machine may be in the following three operating modes. Depending on the mode in question, the display will show the following information:

**Normal operating mode:** The machine is operating or ready to operate. The following appears on the display:



**Safety stop mode:** The machine has automatically stopped or does not start because one of the 3 elements affecting safe operation is missing (cover, juice container or peel container) or because they are not correctly positioned.

The last 2 digits of the 4 on the bottom line give information about the status of each of those elements. These digits may have the value "0" or "1"; value "0" indicates that the element in question is correctly positioned, and "1" indicates that it is missing or not correctly positioned.



**! NOTE:** The values of the first 2 digits give additional information that may be useful for the machine After-sales service.

- !** To prevent accidents, do not tamper with the machine to try and make it work without the safety elements. There are three elements that act on the safety sensors: the cover, the juice container and the peel container. The safety sensors must be tested regularly to ensure they operate correctly. To do this, start the machine and while it is operating, remove one of these elements to see whether the machine stops. Put it back in place and repeat the test with the other elements. If during any of the tests, the machine does not stop, notify the Technical Service.

**Alarms mode:** The machine has automatically stopped or does not work for some reason. When this occurs, the display will show the origin through the following alarm codes:

To restart the machine after a safety stop or following an alarm, eliminate the cause (remove jammed oranges,...) and restore the safety elements (cover, juice container or peel container). After doing this, press the **ON/OFF** button and the machine will start the extraction cycle.

- |                                    |                                      |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>1</b> Voltage alarm             | <b>5</b> Current alarm (thermal)     |
| <b>2</b> Mean current alarm        | <b>6</b> Short circuit current alarm |
| <b>3</b> Tipping device lock alarm | <b>7</b> Miscellaneous alarms        |
| <b>4</b> IA lock alarm             |                                      |

- !** If the blade assembly has been dismantled to eliminate a blockage and you find it difficult to reassemble, this is because the machine must be in the start position to perform the mounting operation. To put it at that position, keep the **ON/OFF** button pressed (with the containers and cover correctly positioned) until the machine stops, and then you can assemble the blade unit with no problem and continue operating.


- !** If the power cable is damaged, it must be replaced by a special cable or unit supplied by the manufacturer or official dealer.

## CLEANING


Zumex recommends cleaning the machine at least 1 or 2 times a day, depending on use, to maintain food hygiene conditions.

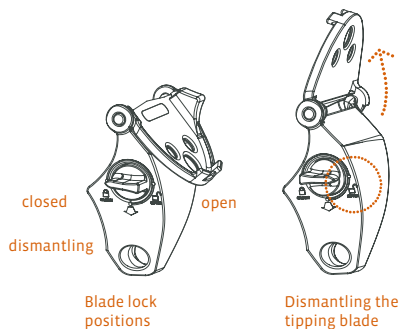
Zumex recommends using **Zumex Citric Active™** Detergent, which is specially designed to clean citrus juicers and has high cleaning power for wax and pulp.

**The following steps should be followed for proper cleaning:**

- 1** When the machine is stopped, **disconnect it from the mains by unplugging the plug** (never pull on the cable).
- 2** **Release the latch** (Fig. 8A) **and open the cover**. Pull it upwards with both hands to remove it from its hinges. (Fig. 8B). To reattach it, hold the cover with both hands, insert it into its hinges with a vertical up-and-down movement and secure it in position by closing the latch.
- !** **Important:** Avoid forcing the hinges by exerting force on the cover, as this may cause damage.
- 3** **Disassemble the blade holder unit** (Fig. 9A) by turning it clockwise to the  and pulling it gently towards you.

For a thorough clean, you should separate the blade from the holder by following these steps:

- Once the blade holder unit has been removed from the machine, turn the selector to the  to remove the blade lock.
- To disassemble the turning blade, move it to the vertical position by aligning the notches on the blade and the blade holder. They can easily be separated in this position.



**Warning!** Handle this part with care as it is sharp. The supporting parts, turning blade and locking device must always be removed from and fitted to the machine as a complete unit.

To mount the blade holder unit in place, first insert the inner part, making sure that it is inserted as far as it will go, and then fit the clip on the outer part (See figure 9). If it is difficult to insert, the machine may have stopped in the middle of the cycle, press and hold the **ON/OFF** button (with the containers and cover in the correct positions) until the machine stops, it will now be possible to insert the blade holder without difficulty and continue the operation.

- 4 Firmly grasp the retainer and pull it outwards to unlatch it from its shaft (Fig. 9B). To reposition it, insert it onto its shaft until you hear it click into position (Fig. 9C).
- ! **Important:** Do not operate the machine without this part. Make sure that it is correctly mounted, as incorrect mounting could cause it to become detached inside the machine and impair functioning.
- 5 Pull the **peel ejector** sideways and outwards until it is completely released from the holders (Fig. 10A).
- ! **Important:** Remove the ejector before removing the juicing units.

To assemble, push the ejector until the blade is fully inserted into the male drum and the channel makes contact with the second knob (Fig. 10B).

- ! **Important:** If the ejector is not correctly installed as indicated above, the part may be damaged when the machine is in operation.
- 6 Unscrew the wheels and remove the **juicing drums** (Fig. 10C).
- 7 Remove the **peel tray and the jug** (Fig. 11).
- 8 Remove the **juice container**. Remove the **filter** by pulling the tab upwards (Fig. 12A). To reassemble the container, insert the filter first. Insert into the machine until it fully engages and the power button is fully visible. (Fig. 12.B)
- ! **Important:** If the container is not correctly fitted, **Error 011** will appear on the display. Handle the container carefully to avoid accidentally dropping juice or the filter, as this part could be damaged and affect its functionality.
- 9 Turn the juice container with both hands and place it on a flat surface. Dismantle the **anti-drip tap** as shown in figure A. Press the locking tabs and pull the tap backwards. Once the tap is released, pull it upwards to remove it from the container. It is recommended to disassemble the tap as shown in figure B and to remove the rubber seal for more thorough cleaning. Use the brush provided to properly clean the inside. If the moving part is stuck due to a build-up of dried juice, follow the steps shown in figures C and D.
- ! **Important:** For proper cleaning of the juice outlet area, the tap must be removed every time the machine is cleaned.

To reassemble, turn the juice container and place it on a flat surface. Hold the tap with one hand and press the locking tabs. Insert the tap into its mounting location on the container. Pull it in the direction of the arrows keeping the tap tabs held tight. Check that the tap is correctly mounted by pressing the button.

## GENERAL RECOMMENDATIONS

- All removable parts EXCEPT THE COVER can be put in the dishwasher for washing or washed by hand with water and Zumex Citric Active (or food-grade soap).
- The cleaning of the juicing area and the cover should be done using a soft cloth soaked in water and Citric Active (or food-grade detergent). Under no circumstances should abrasive products or anti-limescale products be used.
- Afterwards, rinse with plenty of clean water to remove all traces of detergent.
- Finally, the machine should be sanitised with a disinfectant product after each cleaning. Rinse with plenty of water after sanitising to remove disinfectant residue.
- Once the cleaning process has been completed, all elements must be assembled in the reverse order of disassembly. Make sure that all parts are correctly assembled and fastened.

For more extensive information on Hygiene and Cleaning Protocols, see the support material available at [www.zumex.com](http://www.zumex.com).

## MAINTENANCE OF THE FEEDING AREA

Do not forget to clean the fruit feeding area regularly (Fig. 1), otherwise a layer of wax may form that is difficult to remove. To clean this area, proceed as follows:

- 1 Disconnect the machine from the mains.
- 2 Dismantle the ramp by pulling it upwards, it is simply snapped into place (Fig. 1).
- 3 Remove the feed door by pulling it in the direction indicated (Fig. 13).
- 4 If necessary due to dirt build up, dismantle the counterweight and dispenser (Fig. 13).
- 5 Wipe the entire exposed cavity with a cloth dampened in water and dish soap and clean the disassembled parts, rinsing with plenty of water so that no soap residue remains.
- 6 Assemble the parts in the reverse order of disassembly.

## DETECTION OF FAILURES

| <b>FAILURE</b>   | <b>POSSIBLE CAUSE</b>  | <b>CORRECTION</b>   |
|--|--|---|
| <b>THE MACHINE DOES NOT WORK</b>                               | Machine unplugged  | Plug into mains   |
|  | No power supplied to socket  | Check the socket  |
|  | Switch not activated   | Activate the switch   |
|  | Fuse blown   | Replace fuse in the connection base (Fig. 2)                        |
|  | Cover not in proper position. Information on display SEG 00010           | Check it is in the right position                                   |
|  | Juice container not in proper position. Information on display SEG 00001 | Check it is in the right position                                   |
|  | Peel container not in proper position. Information on display SEG 00010  | Check it is in the right position                                   |
|  | Safety sensors dirty   | Clean the button cover  |
| <b>THE MACHINE OFTEN BECOMES BLOCKED WHEN EXTRACTING JUICE</b> | Not enough voltage (Alarm 01)  | Check that the voltage is within the limits indicated in the manual |
| <b>THE DRUMS ARE NOT SYNCHRONISED</b>                          | Internal failure   | Notify the Technical Service  |
| <b>THE EXTRACTORS BREAK</b>                                    | Extractors not in right position   | Put them in position in accordance with the manual (Fig. 10)        |

| <b>FAILURE</b>  | <b>POSSIBLE CAUSE</b>                    | <b>CORRECTION</b>   |
|---|--|---|
| <b>THE MOTOR CAN BE HEARD BUT THE DRUMS DO NOT TURN</b> | Internal failure                         | Notify the Technical Service  |
| <b>THE TIPPING BLADE DOES NOT TIP</b>                   | Incorrect position                       | Check it is in the right position                                     |
|   | Jammed oranges                           | Eliminate the blockage  |
|   | Internal failure (Alarm 03)              | Notify the Technical Service  |
| <b>THE TAP BECOMES BLOCKED</b>                          | Excessive seeds or pulp                  | Remove and clean tap  |
|   | Silicone seal misplaced                  | Reposition the silicone seal and try                                  |
| <b>THE DISPENSER DOES NOT DISPENSE PROPERLY</b>         | Jammed oranges                           | Eliminate blockage. Use the correct gauge (Fig. 13)                   |
| <b>THE JUICE COMES OUT SLOWLY</b>                       | The juice contains pips or too much pulp | Dismantle and clean the tap, as shown in Fig. A and/or Fig. B         |
|   | Mobile part of tap stuck or blocked      | Dismantle the tap as indicated in the clearing section of this manual |

**WARNING:** All actions taken to unblock the machine will be carried out when the machine is not plugged into the mains. If after making the checks mentioned here, the machine still does not work, call the Technical Service.

## DECLARATION OF CONFORMITY EU

ZUMEX GROUP S.A. c., whose registered offices are situated at Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (Spain) does here by declare, under its sole responsibility, that the **Minex** juicer machine models conform to the following harmonised standards:

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>EN 60335-1</b><br><b>+ A11</b>                   | <b>2012</b><br><b>2014</b>                | Safety of household electrical appliances and similar. Part 1: General requirements   |
| <b>EN 60335-2-14</b><br><b>+ A1</b><br><b>+ A11</b> | <b>2006</b><br><b>2008</b><br><b>2012</b> | Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines  |
| <b>EN 62233</b>                                     | <b>2008</b>                               | Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure  |
| <b>EN 55014-1</b>                                   | <b>2006</b>                               | Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission  |
| <b>EN 55014-2</b><br><b>+ A1</b>                    | <b>1997</b><br><b>2001</b>                | Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 2: Immunity - Product family standard  |
| <b>EN 61000-3-2</b>                                 | <b>2006</b>                               | Electromagnetic compatibility (EMC) - Part 3-2: Limits - Limits for harmonic current emissions (equipment input current $\leq$ 16 A per phase)  |
| <b>EN 61000-3-3</b><br><b>+ A1</b><br><b>+ A2</b>   | <b>1995</b><br><b>2001</b><br><b>2005</b> | 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 $\leq$ 16 A per phase and not subject to conditional connection |
| <b>NSF/ANSI 8</b>                                   | <b>2012</b>                               | National Sanitation Foundation - Commercial powered food preparation equipment  |
| <b>NSF/ANSI 51</b>                                  | <b>2014</b>                               | National Sanitation Foundation - Food equipment materials   |

Copying with the provisions of the European Directives set out below:

|  |  |
|--|--|
| <b>2006/42/EU</b>                      | Security on machinery  |
| <b>2014/35/EU</b>                      | Electrical equipment designed for use within certain voltage limits                                  |
| <b>2014/30/EU</b>                      | Electromagnetic compatibility (EMC)  |
| <b>REG.(EU)</b><br><b>Nº 10/2011</b>   | Plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs                         |
| <b>2011/65/EU</b>                      | Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS) |
| <b>2012/19/EU</b>                      | Waste electrical and electronic equipment (WEEE)   |
| <b>REG.(EU)</b><br><b>Nº 2023/2006</b> | Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food       |
| <b>REG.(EU)</b><br><b>Nº 1935/2004</b> | Materials and articles intended to come into contact with food                                       |

Moncada, April 8, 2021



A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a horizontal line at the bottom.

Carlos Fuentelsaz  
Quality Manager Zumex Group S.A.





*El siguiente Manual hace referencia al modelo Minex.*

**Por favor, lea detenidamente las instrucciones para sacarle el máximo rendimiento a su máquina.**

## ÍNDICE GENERAL

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| FIGURAS                               | 3  |
| INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE        | 32 |
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS              | 35 |
| INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN          | 36 |
| DESCRIPCIÓN GENERAL                   | 36 |
| PREPARACIÓN                           | 37 |
| FUNCIONAMIENTO                        | 38 |
| LIMPIEZA                              | 41 |
| RECOMENDACIONES GENERALES             | 44 |
| MANTENIMIENTO DE ZONA DE ALIMENTACIÓN | 45 |
| DETECCIÓN DE AVERÍAS                  | 46 |
| DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD         | 48 |

*Zumex se reserva el derecho a modificar sin previo aviso la información contenida en este manual.*

## INFORMACIÓN GENERAL IMPORTANTE

- Los datos específicos de su exprimidora Zumex (tensión, frecuencia y otros datos de interés), se encuentran en la Etiqueta de Identificación que encontrará en la propia máquina.
- Recuerde que para cualquier consulta técnica, debe ponerse en contacto con su Distribuidor habitual / Servicio de Asistencia Técnica Oficial, mencionando siempre el Número de Serie de la Etiqueta de Identificación de la máquina.
- En el territorio español Zumex adopta las medidas necesarias para que las máquinas puestas en el mercado sean recogidas de manera selectiva y tengan una correcta gestión ambiental. Por favor póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Zumex para desechar correctamente estas máquinas.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por su fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Antes de proceder a la limpieza de la máquina o realizar cualquier mantenimiento, desconéctela siempre de la red.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o mayores, a condición de que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y que puedan entender

los riesgos que entraña. La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean de 8 años o mayores y que sean supervisados. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entiendan los riesgos que entraña.
- El aparato no debe ser limpiado con chorros de agua.
- Esta máquina está diseñada para el exprimido de las frutas y tamaño indicadas en este manual.
- No utilice frutas diferentes a las especificadas en el manual.
- Utilice los elementos de corte con mucho cuidado, para evitar posibles cortes.
- Durante la limpieza, mantenimiento o sustitución de partes asegúrese que siempre tiene la clavija del cable de alimentación retirada de la toma de corriente y visible.

- Las partes que están en contacto con alimentos deben ser limpiadas según las instrucciones que podrá leer en el capítulo de limpieza.
- No manipule la máquina para hacerla funcionar sin ningún elemento de seguridad.
- Este aparato está destinado a ser usado en el ámbito doméstico y similares aplicaciones como:
  - Zonas de cocina para personal en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
  - Granjas;
  - Por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
  - Establecimientos del tipo “Alojamiento y desayuno”.

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



ZUMEX GROUP, S.A.

Polígono Ind. Moncada III C/Molí 2. 46113 Moncada. Valencia. España.

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

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

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| ZUMEX MINEX                       |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Naranjas por minuto:</b>       | 13   |
| <b>Dimensiones (cm):</b>          | 36,5 x 36 x 72 cm                              |
| <b>Peso Neto (Kg):</b>            | 19,5 Kg  |
| <b>Potencia:</b>                  | 44 W   |
| <b>Consumo:</b>                   | 0.45 A   |
| <b>Voltaje:</b>                   | Multitensión 100-240 V   50-60 Hz              |
| <b>Protección Anti-humedad:</b>   | IPX0   |
| <b>Nivel de presión acústica:</b> | Inferior a 70 dB                               |
| <b>Seguridad:</b>                 | 3 detectores y protecciones electrónicas       |
| <b>Tamaño máximo de la fruta:</b> | Hasta 78 mm<br>(recomendable entre 65 y 78mm). |

## INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

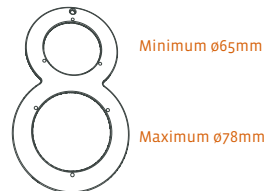
### DESCRIPCIÓN GENERAL

| ZUMEX MINEX                 |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b> Puerta alimentador | <b>11</b> Cuchilla                    |
| <b>2</b> Contrapeso         | <b>12</b> Soporte cuchilla volteadora |
| <b>3</b> Dosificador        | <b>13</b> Tambor hembra MX            |
| <b>4</b> Rampa Alimentador  | <b>14</b> Cuña extractora Izquierda   |
| <b>5</b> Retenedor          | <b>15</b> Volante                     |
| <b>6</b> Cubierta           | <b>16</b> Bloqueo cuchilla            |
| <b>7</b> Cubeta zumo        | <b>17</b> Junta silicona              |
| <b>8</b> Filtro cubeta zumo | <b>18</b> Pulsador adicional          |
| <b>9</b> Bandeja goteo      | <b>19</b> Conjunto grifo y junta      |
| <b>10</b> Tambor macho MX   | <b>20</b> Color Kit                   |

### PREPARACIÓN

**Para comenzar a exprimir deberá seguir los siguientes pasos:**

- 1** Desembale su exprimidora y colóquela sobre una superficie lo más horizontal posible.
  - 2** Asegúrese de que la tensión de la red esté dentro de los márgenes indicados en la etiqueta de identificación de la máquina que encontrará tanto en la portada de este manual como en la propia máquina.
  - 3** Coloque la rampa alimentador en la máquina tal y como se indica en la Fig. 1
  - 4** Conecte el cable suministrado a la máquina a un enchufe normalizado provisto de toma de tierra, Fig. 2
  - 5** Para poder utilizar la máquina, antes debe montar el grifo según se indica en las figuras 3 y 4. Extraiga la jarra, abra la cubierta superior y extraiga la cubeta de zumo. En el interior de la jarra se encuentra el grifo y el pulsador. Saque ambas piezas. Monte el grifo si desea utilizar la máquina con la jarra de zumo suministrada. Monte el pulsador también si desea utilizar la máquina con vasos. Vuelva a colocar la cubeta, cierre la cubierta e introduzca la jarra por este orden.
  - 6** Asegúrese que la cubierta, la cubeta de zumo y la cubeta cortezas están bien colocadas en su sitio, de lo contrario los detectores de seguridad de la máquina harán que esta no se ponga en marcha.
- ! Importante:** Su máquina ha sido diseñada para exprimir cítricos de diámetros comprendidos entre 65 y 78 mm. Para confirmar los calibres correctos de su naranja mida el diámetro de su fruta con la ayuda del accesorio Calibrador que acompaña a su máquina. Descarte los cítricos que no entren por el círculo de 78mm y los que pasen por el círculo de 65mm.



## FUNCIONAMIENTO

Una vez conectado el cable de alimentación a la toma correspondiente, accione el interruptor colocado en la trasera de la máquina (Fig. 2), y la unidad estará lista para funcionar.

El funcionamiento de la máquina es el siguiente: las naranjas colocadas en la rampa, son introducidas automáticamente al sistema de exprimido, donde son partidas por la mitad para poder ser exprimidas en los tambores, a continuación el zumo se deposita en la cubeta o jarra de zumo y las cortezas en la cubeta de cortezas.

- 1 Alimente la rampa con el número de naranjas que quiera exprimir.
- 2 Accione el pulsador **ON/OFF** que se encuentra en la parte delantera de la máquina (Fig. 5), la unidad iniciará el proceso de exprimido alimentando de forma automática el sistema. Este proceso puede ser interrumpido en cualquier momento volviendo a accionar dicho pulsador. La máquina también parará de forma automática en el momento detecte ausencia de naranjas, transcurridos unos segundos.
- 3 El dispensador con grifo antigoteo permite trabajar tanto con la jarra integrada en la máquina como con vaso. Si trabaja con la jarra integrada (Fig. 6A), al exprimir, el zumo irá a parar al interior de la jarra. Si desea servir directamente en el vaso, retire la jarra, al exprimir el zumo irá a parar a la cubeta de zumo, coloque el vaso debajo del grifo y presione éste hacia abajo (Fig. 6B), de manera que el grifo quede activado. Dejará de dispensar zumo en el momento en el que retire el dedo del grifo. Si lo desea puede trabajar con el pulsador en lugar de hacerlo con la jarra. Acople el pulsador según se indica en la Figura 7. Para extraer el zumo acumulado en la cubeta, puede empujar la planaza con el vaso hacia el interior o presionar la pestaña del pulsador mientras sujeta el vaso. (Fig. 6C)

## MODOS DE FUNCIONAMIENTO E INFORMACIÓN EN PANTALLA

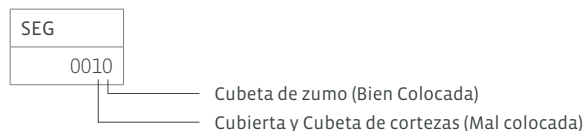
La máquina puede estar en los tres siguientes modos de funcionamiento, y dependiendo de en cuál se encuentre, la pantalla (display) de la máquina puede enseñar la siguiente información:

**Modo de funcionamiento normal:** La máquina está funcionando o lista para funcionar. En la pantalla aparecerá lo siguiente:



**Modo de paro de seguridad:** La máquina se ha parado automáticamente o no se pone en marcha debido a que falta alguno de los 3 elementos que afectan a la seguridad de funcionamiento (Cubierta, cubeta de turno o cubeta de cortezas) o bien están mal colocados.

De los 4 dígitos que aparecen en la 2ª línea, los 2 últimos proporcionan información del estado de cada uno de los citados elementos. Estos dígitos podrán tener valor "0" ó "1"; El valor "0" indica que el elemento en cuestión está correctamente colocado, siendo "1" cuando falta o no está correctamente colocado.



**! NOTA:** Los valores de los otros 2 dígitos primeros aportan una información adicional que puede ser útil para el servicio Post-venta de la máquina.

- ! Para evitar accidentes no manipule la máquina para hacerla funcionar sin los elementos de seguridad. Hay tres elementos que actúan sobre los detectores de seguridad: la cubierta, la cubeta de zumo y la cubeta de cortezas. El correcto funcionamiento de los detectores de seguridad debe ser testado periódicamente, para ello, estando la máquina en marcha, retire uno de estos elementos y compruebe que la máquina se para. Vuelva a colocarlo en su sitio y repita esta prueba con el resto de elementos. Si en alguna de las tres pruebas la máquina no se para, avise al Servicio Técnico.

**Modo de alarmas:** La máquina se ha parado automáticamente o no funciona debido a diversos motivos. Cuando esto ocurre, la pantalla informa de cuál es su origen a través de los códigos de alarma siguientes:

Para volver a poner operativa la máquina tras una parada de seguridad o por alarma, se deberá eliminar la causa que la ha provocado (retirar naranjas atascadas,...) y restituir los elementos de seguridad (cubierta, cubeta de zumo o cubeta de cortezas). Una vez realizado esto, accionando el pulsador **ON/OFF**, la máquina iniciará el ciclo de exprimido.

- |                                   |                                  |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1 Alarma de Voltaje               | 5 Alarma Corriente (Térmico)     |
| 2 Alarma de Corriente promedio    | 6 Alarma Corriente Cortocircuito |
| 3 Alarma de bloqueo del volteador | 7 Alarmas varias                 |
| 4 Alarma de bloqueo · dosificador |                                  |

- ! Si hemos desmontado el conjunto cuchilla para liberar un atasco y, cuando intentamos montarlo tenemos dificultades, es debido a que la máquina debe de estar en posición de inicio para realizar dicho montaje. Para llevarla a dicha posición mantenga pulsado el pulsador **ON/OFF** (con las cubetas y la cubierta correctamente posicionadas) hasta que la máquina pare, ahora podrá montar el conjunto cuchilla sin dificultad y continuar operando.



- ! Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un cable o conjunto especial suministrado por el fabricante o distribuidor oficial.

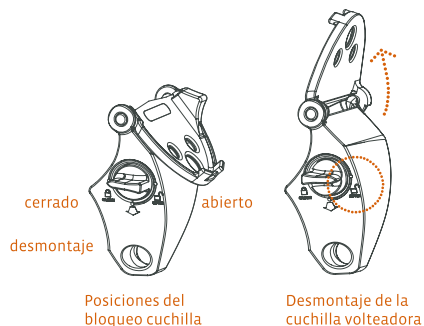
## LIMPIEZA

Zumex recomienda limpiar la máquina al menos 1 o 2 veces al día, dependiendo de su uso, para mantener las condiciones de higiene alimentarias.

Zumex recomienda el uso del Detergente **Zumex Citric Active™** especialmente diseñado para la limpieza de exprimidoras de cítricos con alto poder desincrustante para cera y pulpa.

**Para una correcta limpieza deberá seguir los siguientes pasos:**

- 1 Estando la máquina parada, **desconéctela de la red tirando de la clavija** (no tire nunca del cable).
- 2 **Libere el Cierre** (Fig. 8A) **y abra la cubierta**. Tire de ella con ambas manos hacia arriba para extraerla de sus bisagras. (Fig. 8B). Para colocarla de nuevo agarre la cubierta con ambas manos, insértela en sus bisagras con un movimiento vertical de arriba hacia abajo y asegure su posición bloqueando el cierre.
- 3 **Importante.** Evite forzar las bisagras ejerciendo fuerza sobre la cubierta, podría provocar daños.
- 3 **Desmonte el conjunto soporte-cuchilla** (Fig. 9A) para ello gire en sentido horario, hasta la señal  y tire suavemente hacia usted.  
Para una limpieza en profundidad deberá separarlas entre sí siguiendo estos pasos:
  - Una vez desmontado el conjunto de la máquina, gire el selector hasta la señal  para sacar el bloqueo cuchilla.
  - Para desmontar la cuchilla volteadora, llévela a la posición vertical haciendo coincidir las muescas de la cuchilla y del soporte. En esta posición podrá separarlas fácilmente.



**¡Atención!** Maneje esta pieza con mucho cuidado ya que se podría cortar. Las piezas soporte, cuchilla volteadora y bloqueo, deben desmontarse y montarse de la máquina siempre en conjunto

Para montar el conjunto soporte cuchilla en su sitio, introduzca primero la parte interior de la misma, asegurándose de que se introduce hasta el fondo, y después encaje el clipaje de la parte exterior (Ver figura 9). Si tiene dificultades para colocarla es posible que la máquina se para a mitad de ciclo, mantenga pulsado el botón **ON/OFF** (con las cubetas y la cubierta correctamente posicionadas) hasta que la máquina pare, ahora podrá montar el conjunto cuchilla sin dificultad y continuar operando.

- 4 Agarre firmemente el **retenedor** y tire de él hacia fuera para desenclavarlo de su eje (Fig. 9B). Para volver a colocarlo insértelo en su eje hasta escuchar un clic en su posición final (Fig. 9C).
- ! **Importante.** No ponga en funcionamiento la maquina sin esta pieza. Tenga cuidado de que quede correctamente montado, podría provocar su desprendimiento dentro de la máquina y un funcionamiento anómalo.

- 5 Tire de la **cuña extractora de cortezas** lateralmente hacia fuera hasta liberarla completamente de los soportes (Fig. 10A).
- ! **Importante:** Desmonte primero la cuña antes de desmontar los tambores de exprimido.

Para proceder a su montaje empuje la cuña hasta que la pala quede completamente insertada dentro del tambor macho y el canal de la pieza haga tope en el segundo pomo (Fig. 10B).

- ! **Importante:** Si la cuña no está correctamente insertada como indica arriba podrían producirse daños en la pieza cuando la maquina entre en funcionamiento.
- 6 Desenrosque los volantes y desmonte **tambores de exprimido** (Fig. 10C).
- 7 Desmonte la  **cubeta de cortezas y la jarra** (Fig. 11).
- 8 Desmonte la  **cubeta de zumo**. Saque el  **filtro** tirando de la lengüeta hacia arriba (Fig 12.A). Para montar de nuevo la cubeta inserte el filtro primero. Inserte en la maquina hasta que encaje totalmente y el botón de encendido se vea completamente. (Fig. 12.B)
- ! **Importante:** si la Cubeta no está encajada correctamente, aparecerá en el display **Error 011..** Manipule con cuidado la cubeta para evitar la caída accidental de zumo o del filtro, esta pieza podría dañarse y afectar a su funcionalidad.
- 9 Gire la Cubeta de zumo con ambas manos y sitúela en una superficie plana. Desmonte el **grifo antigoteo** según se indica en la figura A. Apriete las lengüetas de fijación y tire del Grifo hacia atrás. Una vez liberado el grifo tire de él hacia arriba para desmontarlo de la Cubeta. Se recomienda desmontar el grifo según se indica en la figura B y desmontar la goma selladora para una limpieza más exhaustiva. Utilice el cepillo suministrado para limpiar correctamente su interior. En el caso de que la pieza móvil esté pegada por el zumo seco realice los pasos señalados en las figuras C y D.
- ! **Importante:** Para una limpieza adecuada de la zona de salida de zumo, en todas las limpiezas debe desmontar el grifo.

Para su posterior montaje gire la cubeta de zumo y sitúela en una superficie plana. Agarre el grifo con una mano y apriete sus pestañas de fijación. Inserte el grifo en su lugar de montaje en la cubeta. Tire de él en la dirección de las flechas manteniendo las lengüetas del grifo apretadas. Compruebe que el grifo ha quedado correctamente montado accionando el pulsador.

### RECOMENDACIONES GENERALES

- Todas las piezas extraíbles, EXCEPTO LA CUBIERTA pueden introducirse en el lavavajillas para su lavado o lavarse a mano con agua y Zumex Citric Active (o jabón de uso alimentario)
- La limpieza de la zona de exprimido y de la cubierta, deberá hacerla usando una bayeta suave empapada con agua y Citric Active (o detergente de uso alimentario) En ningún caso deberá utilizar productos abrasivos ni ningún producto anti-cal.
- Después, aclare con abundante agua limpia para que no queden restos de detergente.
- Finalmente, es necesario higienizar con un producto desinfectante después de cada limpieza. Aclarar con abundante agua después de la higienización, para eliminar los restos de desinfectante.
- Una vez terminado el proceso de limpieza, deberá montar todos los elementos en orden inverso a su desmontaje. Asegúrese de que todas las piezas están correctamente ensambladas y sujetas.

Para una información más extensa sobre Protocolos de Higiene y Limpieza consulte el material de apoyo incluido en [www.zumex.com](http://www.zumex.com).

### MANTENIMIENTO DE ZONA DE ALIMENTACIÓN

No olvide limpiar periódicamente la zona de alimentación de fruta (Fig. 1), de lo contrario se podría formar una capa de cera difícil de quitar, para ello proceda del siguiente modo:

- 1 Desconecte la máquina de la red.
- 2 Desmonte la rampa tirando hacia arriba, ésta va simplemente encajada (Fig. 1).
- 3 Desmonte la puerta de alimentación tirando en la dirección indicada (Fig. 13).
- 4 Si fuera necesario por estar muy sucio desmonte el contrapeso y el dosificador (Fig. 13).
- 5 Pásele un trapo humedecido en agua con jabón apto para vajillas a toda la cavidad dejada al descubierto y limpie asimismo las piezas desmontadas, aclarando con abundante agua para que no queden restos de jabón.
- 6 Monte las piezas en sentido contrario a como se han desmontado.



## DETECCIÓN DE AVERÍAS

| AVERÍA  | CAUSA POSIBLE  | CORRECCIÓN   |
|---|--|--|
| <b>LA MÁQUINA NO FUNCIONA</b>                                   | Máquina desenchufada   | Conéctela a la red   |
|   | No llega corriente al enchufe  | Compruebe el enchufe   |
|   | Interruptor no accionado   | Accione el interruptor   |
|   | Fusible fundido  | Sustituir fusible que se encuentra en la base de conexión (Fig. 2) |
|   | Cubierta mal colocada.<br>Información en pantalla SEG 00010          | Asegúrese de su correcta colocación                                |
|   | Cubeta zumo mal colocada.<br>Información en pantalla SEG 00001       | Asegúrese de su correcta colocación                                |
|   | Hay un bloqueo de los tambores.<br>Información en pantalla SEG 00010 | Desconectar la máquina de la red y desbloquear los tambores        |
|   | Detectores seguridad averiados                                       | Avisar al Servicio Técnico   |
| <b>LA MÁQUINA SE BLOQUEA A MENUDO EN EL MOMENTO DE EXPRIMIR</b> | Tensión de red insuficiente (Alarma 01)                              | Comprobar que la tensión sea la indicada en el manual              |
| <b>LOS TAMBORES PIERDEN SINCRONISMO</b>                         | Avería interna   | Avisar al Servicio Técnico   |
| <b>EL EXTRACTOR DE CORTEZAS SE ROMPE</b>                        | Extractor mal colocado   | Colocarlos según manual (Fig. 10)                                  |

| AVERÍA  | CAUSA POSIBLE                            | CORRECCIÓN  |
|---|--|---|
| <b>SE OYE FUNCIONAR EL MOTOR PERO NO GIRAN LOS TAMBORES</b> | Avería interna                           | Avisar al Servicio Técnico  |
| <b>LA CUCHILLA VOLTEADOR NO VOLTEA</b>                      | Colocación incorrecta                    | Revisar si esta en su sitio   |
|   | Atasco de naranjas                       | Eliminar atasco   |
|   | Avería interna (Alarma 03)               | Avisar al Servicio Técnico  |
| <b>EL GRIFO SE OBSTRUYE/ GOTEA</b>                          | El zumo tiene semillas o pulpa           | Desmontar y limpiar grifo   |
|   | La junta del grifo no acopla             | Reposicionar junta y probar   |
| <b>LA MÁQUINA SE PARA Y EL ALIMENTADOR NO DOSIFICA</b>      | Naranja bloqueada                        | Eliminar bloqueo. Desmontar y limpiar (Fig. 13)                           |
| <b>VACIADO ZUMO LENTO</b>                                   | El zumo tiene semillas o exceso de pulpa | Desmontar y limpiar grifo según Fig. 12 y/o Fig. 13                       |
|   | Pieza móvil del grifo pegada u obstruida | Desmontar grifo según se indica en el apartado de limpieza de este manual |

**ATENCIÓN:** Cualquier acción para desbloquear la máquina debe realizarse desconectando la misma de la red. Si después de realizar las comprobaciones aquí mencionadas la máquina no funciona, llame al servicio técnico.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE

Nosotros ZUMEX GROUP S.A. con domicilio en Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (España) declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el modelo de máquina exprimidora de zumo **Minex** es conforme a las siguientes normas armonizadas:

|   |                               |  |
|---|-------------------------------|--|
| <b>EN 60335-1<br/>+ A11</b>             | <b>2012<br/>2014</b>          | Aparatos electrodomésticos y análogos. Seguridad. Parte 1: Requisitos generales  |
| <b>EN 60335-2-14<br/>+ A1<br/>+ A11</b> | <b>2006<br/>2008<br/>2012</b> | Aparatos electrodomésticos y análogos. Seguridad. Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina  |
| <b>EN 62233</b>                         | <b>2008</b>                   | Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana  |
| <b>EN 55014-1</b>                       | <b>2006</b>                   | Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. Parte 1: Emisión  |
| <b>EN 55014-2<br/>+ A1</b>              | <b>1997<br/>2001</b>          | Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Parte 2: Inmunidad. Norma de familia de productos  |
| <b>EN 61000-3-2</b>                     | <b>2006</b>                   | Compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 3-2: Límites. Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada $\leq 16$ A por fase)  |
| <b>EN 61000-3-3<br/>+ A1<br/>+ A2</b>   | <b>1995<br/>2001<br/>2005</b> | Compatibilidad electromagnética (CEM). Parte 3-3: Límites. Limitación de las variaciones de tensión, fluctuaciones de tensión y flicker en las redes públicas de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada $\leq 16$ A por fase y no sujetos a una conexión condicional |
| <b>NSF/ANSI 8</b>                       | <b>2012</b>                   | Fundación Nacional de Saneamiento – Equipamiento comercial para la preparación de alimentos  |
| <b>NSF/ANSI 51</b>                      | <b>2014</b>                   | Fundación Nacional de Saneamiento - Materiales para equipos de Alimentos   |

Cumpliendo las disposiciones de las Directivas Europeas que se detallan a continuación:

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>2006/42/UE</b>                | Seguridad en máquinas   |
| <b>2014/35/UE</b>                | Material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión (Baja tensión)                      |
| <b>2014/30/UE</b>                | Compatibilidad electromagnética (EMC)   |
| <b>REG.(UE)<br/>Nº 10/2011</b>   | Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos                                      |
| <b>2011/65/UE</b>                | Restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS) |
| <b>2012/19/UE</b>                | Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)   |
| <b>REG.(UE)<br/>Nº 2023/2006</b> | Buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos             |
| <b>REG.(UE)<br/>Nº 1935/2004</b> | Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos  |

Moncada, 8 de Abril de 2021



Carlos Fuentelsaz  
Quality Manager Zumex Group S.A.



*Le Manuel suivant se réfère aux modèles suivants Minex.*

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

## INDEX GÉNÉRAL

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| FIGURES                             | 3  |
| INFORMATION GÉNÉRALE IMPORTANTE     | 52 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES         | 55 |
| INSTRUCTIONS D'UTILISATION          | 56 |
| DESCRIPTION GÉNÉRALE                | 56 |
| PRÉPARATION                         | 57 |
| FONCTIONNEMENT                      | 58 |
| NETTOYAGE                           | 61 |
| RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES           | 64 |
| ENTRETIEN DE LA ZONE D'ALIMENTATION | 65 |
| DÉTECTION DES PANNES                | 66 |
| DÉCLARATION DE CONFORMITÉ UE        | 68 |

*Zumex se réserve le droit de modifier sans avis préalable l'information contenue dans ce manuel.*


## INFORMATION GÉNÉRALE IMPORTANTE

- Nouveauté Zumex Essential Pro et Zumex Versatile Pro
  - Nouvelle Configuration dispositif de commande tactile plus simple et plus intuitif
  - 23 langues au choix
  - Robinet anti-goutte
- Les données spécifiques de votre presse-agrumes Zumex (tension, fréquence et autres données intéressantes) se trouvent sur l'étiquette d'identification que vous trouverez sur la machine en question.
- Rappelez-vous qu'en cas de contrôle technique, vous devrez entrer en contact avec votre Distributeur habituel / Service d'Assistance Technique Officiel, en lui précisant bien le Numéro de Série de l'Étiquette d'Identification de la machine.
- Zumex adopte, sur le territoire espagnol, les mesures nécessaires pour que les machines mises sur le marché soient recueillies de façon sélective et aient une bonne gestion de l'environnement. Veuillez entrer en contact avec votre distributeur autorisé de chez Zumex pour qu'il se débarrasse correctement de ces machines.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez le faire remplacer par le fabricant, le service après-vente ou du personnel qualifié afin de prévenir tout danger.
- Avant de nettoyer la machine ou de procéder à son entretien, veillez à la débrancher.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus, à condition que ce soit sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils puissent comprendre les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants à moins qu'ils aient 8 ans ou plus et qu'ils soient sous surveillance. Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances pourvu qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions adéquates quant au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.
- Cette machine est conçue pour le pressage des fruits et les dimensions indiqués dans cette notice.
- N'utilisez pas des fruits autres que ceux spécifiés dans la notice.

- Pendant le nettoyage, l'entretien ou le remplacement des éléments de la machine, veillez à ce que le câble d'alimentation soit toujours débranché et bien visible.
- Manipulez les éléments de coupe avec soin afin d'éviter toutes coupures.
- Les éléments en contact avec les aliments doivent être nettoyés conformément aux instructions indiquées dans le chapitre "nettoyage".
- Ne manipulez pas la machine pour la faire fonctionner sans aucun élément de sécurité.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un espace domestique et pour des applications similaires comme :
  - Espaces de cuisine pour le personnel des magasins, bureaux ou autres lieux de travail.
  - Exploitations agricoles.
  - Par des clients dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels.
  - Établissements de type "Bed & Breakfast".

**Si vous avez des suggestions ou des commentaires à faire pour améliorer nos machines ou notre réseau de services, nous vous prions de vous adresser directement à Zumex à l'adresse suivante:**

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| ZUMEX MINEX                           |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Oranges par minute:</b>            | 13  |
| <b>Dimensions (cm):</b>               | 36,5 x 36 x 72 cm                                 |
| <b>Poids Net (Kg):</b>                | 19,5 Kg   |
| <b>Puissance nominale:</b>            | 44 W  |
| <b>Consommation:</b>                  | 0.45 A  |
| <b>Tension d'alimentation:</b>        | Multi-tension 100-240 V   50-60 Hz                |
| <b>Protection anti-humidité:</b>      | IPX0  |
| <b>Niveau de pression acoustique:</b> | Inférieur à 70 dB                                 |
| <b>Sécurité:</b>                      | 3 détecteurs et protections électroniques         |
| <b>Taille maximale du fruit:</b>      | Jusqu'à 78 mm<br>(Recommandée entre 65 et 78 mm). |

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### DESCRIPTION GÉNÉRALE

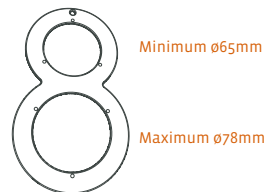
| ZUMEX MINEX                         |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>1</b> Porte d'alimentation       | <b>11</b> Couteau                      |
| <b>2</b> Contrepoids                | <b>12</b> Support couteau rotatif      |
| <b>3</b> Doseur                     | <b>13</b> Unité de pressage femelle MX |
| <b>4</b> Rampe d'alimentation       | <b>14</b> Extracteur gauche            |
| <b>5</b> Bague                      | <b>15</b> Vis                          |
| <b>6</b> Capot de protection        | <b>16</b> Blocage couteau              |
| <b>7</b> Réservoir jus              | <b>17</b> Joint silicone               |
| <b>8</b> Filtre réservoir jus       | <b>18</b> Bouton supplémentaire        |
| <b>9</b> Plateau anti-goutte        | <b>19</b> Ensemble robinet et joint    |
| <b>10</b> Unité de pressage mâle MX | <b>20</b> Couleur Kit                  |

### PRÉPARATION

**Pour commencer à presser les fruits procédez comme suit:**

- 1** Déballez votre presse-agrumes et posez-le sur une surface plane.
- 2** Assurez-vous que la tension correspond bien à celle qui figure sur l'étiquette d'identification de l'appareil et sur la couverture de ce manuel.
- 3** Placez la rampe d'alimentation dans la machine, comme indiqué sur la Fig. 1
- 4** Branchez le câble fourni sur la machine au secteur (prise à la terre), Fig. 2
- 5** Pour pouvoir utiliser la machine, vous devez monter au préalable le robinet dispensateur, comme indiqué sur les figures 3 et 4. Retirer la carafe, ouvrez le capot de protection supérieur et retirez le réservoir de jus. À l'intérieur de la carafe se trouvent le robinet et le bouton. Retirez les deux pièces et montez le robinet. Conservez le bouton pour de futures utilisations. Remettez dans l'ordre le réservoir, le capot de protection fermé et la carafe sur l'appareil.
- 6** Assurez-vous que le couvercle, le récipient de jus et le récipient des peaux sont bien emboîtés, le cas échéant, les détecteurs de sécurité de la machine l'empêcheront de se mettre en route.

**!** **Important :** Votre machine a été conçue pour presser des agrumes d'un diamètre compris entre 65 et 78 mm. Pour confirmer le calibre correct des oranges, mesurez le diamètre des fruits à l'aide de l'accessoire de calibre livré avec votre machine. Retirez les agrumes qui n'entrent pas dans le cercle de 78 mm et ceux qui passent dans le cercle de 65 mm.



## FONCTIONNEMENT

Branchez le câble d'alimentation au secteur puis appuyez sur le bouton situé sur l'arrière de l'appareil (Fig. 2), celui-ci est désormais prêt à fonctionner.

L'appareil fonctionne de la façon suivante : les oranges placées sur la rampe sont introduites automatiquement dans le système de pressage, où elles sont coupées en deux puis pressées dans les unités de pressage. Le jus est alors versé dans le réservoir ou carafe à jus et les peaux tombent dans la poubelle à écorces.

- 1 Mettez sur la rampe le nombre d'oranges que vous souhaitez presser.
- 2 Appuyez sur le bouton **ON/OFF** situé à l'avant de l'appareil (Fig. 5), celui-ci commencera le processus de pressage, en alimentant automatiquement le système. Vous pouvez interrompre l'opération à n'importe quel moment en appuyant à nouveau sur ce bouton. L'appareil s'arrêtera également de forme automatique au bout de quelques secondes s'il détecte qu'il n'y a plus d'oranges.
- 3 Le dispensateur avec robinet anti-goutte permet de travailler aussi bien avec la carafe intégrée dans la machine qu'avec un verre. Si vous travaillez avec la carafe intégrée (Fig. 6A), lors du pressage, le jus sera versé à l'intérieur de la carafe. Si vous souhaitez servir le jus directement dans un verre, retirez la carafe, et lors du pressage le jus sera versé dans le réservoir de jus, placez le verre sous le robinet et appuyez celui-ci vers le bas (Fig. 6B), de façon à l'ouvrir. Lorsque vous cessez d'appuyer sur le robinet le jus ne coule plus. Si vous le souhaitez, vous pouvez également travailler avec le bouton poussoir au lieu de la carafe. Raccordez le bouton poussoir comme indiqué sur la Figure 7. Pour retirer le jus accumulé dans le réservoir, vous pouvez pousser le levier vers l'intérieur ou le faire basculer tout en maintenant le verre (Fig. 6C).

## MODES DE FONCTIONNEMENT ET INFORMATION À L'ÉCRAN

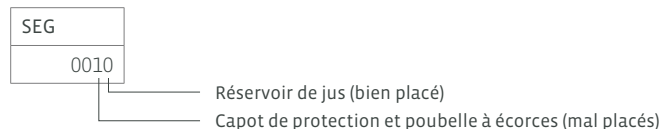
La machine peut se trouver sur l'un des trois modes de fonctionnement suivant, et en fonction de celui-ci, l'écran (display) de la machine affichera l'information suivante:

**Mode fonctionnement normal:** la machine est en marche ou prête à fonctionner. Sur l'écran apparaît:



**Mode d'arrêt de sécurité:** la machine s'est arrêtée automatiquement ou ne se met pas en route car il manque l'un des 3 éléments relatifs à la sécurité (Capot de protection, réservoir ou poubelle à écorces) ou bien ceux-ci sont mal placés.

Sur les 4 chiffres qui apparaissent sur la 2ème ligne, les 2 derniers fournissent des informations sur l'état de chacun des éléments susmentionnés. Ces chiffres pourront avoir une valeur de « 0 » ou « 1 » ; la valeur « 0 » indique que l'élément en question est placé correctement et « 1 » qu'il est absent ou mal placé.



**! NOTE:** les valeurs des deux autres premiers chiffres apportent une information supplémentaire qui peut s'avérer utile pour le service après-vente de l'appareil.

- !** Pour écarter tout risque d'accident, ne manipuler pas l'appareil pour le faire fonctionner sans les éléments de sécurité. Il existe trois éléments qui agissent sur les détecteurs de sécurité : le capot de protection, le réservoir de jus et la poubelle à écorces. Les détecteurs de sécurité doivent être testés régulièrement pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement, pour ce faire, lorsque la machine est en marche, retirez l'un de ces éléments et vérifiez que la machine s'arrête. Remettez-le en place et recommencez le test avec les autres éléments. Si au cours de l'un des trois essais la machine ne s'arrête pas, contactez le service technique.

**Mode d'alarmes:** la machine s'est arrêtée automatiquement ou ne fonctionne pas pour plusieurs raisons. Lorsque cela se produit, l'écran indique l'origine du problème par le biais des codes d'alarme suivants:

Pour remettre l'appareil en route après un arrêt de sécurité ou après une alarme, vous devez résoudre le problème qui l'a provoqué (retirer les oranges coincées,...) et remettre les éléments de sécurité (capot de protection, réservoir de jus ou poubelle à écorces). Après quoi vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton **ON/OFF** et la machine redémarrera son cycle de pressage.

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>1</b> Alarme de Voltage                    | <b>5</b> Alarme courant (Thermique)   |
| <b>2</b> Alarme de courant moyenne            | <b>6</b> Alarme courant court-circuit |
| <b>3</b> Alarme de blocage du couteau rotatif | <b>7</b> Alarmes diverses             |
| <b>4</b> Alarme de blocage IA                 |                                       |



- !** Si vous avez démonté l'ensemble couteau pour libérer un fruit coincé et que vous rencontrez des difficultés pour remonter l'appareil, c'est que vous êtes en position de démarrage. Pour le mettre sur ladite position, maintenez appuyé le bouton **ON/OFF** (avec les réservoirs et le capot de protection en place) jusqu'à ce que l'appareil s'arrête, vous pourrez alors monter le couteau sans problème et continuer à utiliser votre appareil.
- !** Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial fourni par le fabricant ou le distributeur officiel.

## NETTOYAGE

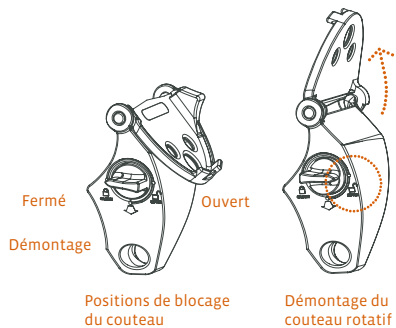
Zumex recommande de nettoyer la machine au moins 1 à 2 fois par jour, selon l'utilisation, afin de maintenir les bonnes conditions d'hygiène alimentaires.

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

**Pour un nettoyage correct, veuillez suivre les étapes suivantes :**

- 1** Une fois la machine arrêtée, **débranchez-la du courant en tirant sur la fiche** (ne jamais tirer sur le câble).
- 2** **Libérez la fermeture** (Fig. 8A) **et ouvrez le capot**. Tirez-le avec les deux mains vers le haut pour le retirer de ses charnières. (Fig. 8B). Pour remettre le capot, prenez-le avec les deux mains, insérez-le dans ses charnières verticalement du haut vers les bas, et assurez sa position en le verrouillant.
- !** **Important :** Évitez de forcer sur les charnières en exerçant une pression sur le capot, cela pourrait l'endommager.
- 3** **Démontez l'ensemble porte-lame** (Fig. 9A). Pour cela, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au signal  et tirez doucement vers vous. Pour un nettoyage en profondeur, vous devrez les séparer en suivant les étapes suivantes :
  - Une fois l'ensemble de la machine démonté, tournez le sélecteur jusqu'au signal  pour retirer le bloc lame.
  - Pour démonter la lame tournante, mettez-la en position verticale en alignant les encoches de la lame et du porte-lame. Dans cette position, vous pourrez les séparer facilement.





**Attention!** Manipulez cette pièce très soigneusement car vous pourriez vous couper. Les pièces support, couteau tournant et tige de blocage doivent toujours être démontées et montées ensemble sur la machine.

Pour monter l'ensemble porte-lame à sa place, insérez d'abord sa partie intérieure, en vous assurant qu'elle est poussée à fond, puis enclenchez le clip de la partie extérieure (voir figure 9). Si vous avez des difficultés pour la placer, il est possible que la machine s'arrête au milieu du cycle. Laissez le bouton **ON/OFF** enfoncé (avec les bacs et le capot positionnés correctement) jusqu'à ce que la machine s'arrête. Vous pourrez à présent monter l'ensemble lame sans difficulté et poursuivre votre travail.

- 4 Prenez fermement la **baguette** et tirez dessus vers l'extérieur pour la retirer de son axe (Fig. 9B). Pour la remettre, insérez-la dans son axe jusqu'à entendre le clic dans sa position finale (Fig. 9C).
- ! **Important :** Ne mettez pas la machine en marche sans cette pièce. Veillez à ce qu'elle soit assemblée correctement, des pièces pourraient se détacher dans la machine et provoquer un fonctionnement anormal.

- 5 Tirez sur l'**extracteur d'écorces** latéralement vers l'extérieur jusqu'à le libérer totalement des supports (Fig. 10A).
- ! **Important :** Démontez en premier l'extracteur avant de démonter les tambours de pressage.

Pour son assemblage, poussez l'extracteur jusqu'à ce que la lame soit complètement insérée dans le tambour mâle et que l'axe de la pièce soit fixé au niveau du deuxième bouton (Fig. 10B).

- ! **Important :** Si l'extracteur n'est pas correctement inséré comme indiqué ci-dessus, la pièce pourrait être endommagée lors du fonctionnement de la machine.
- 6 Dévissez les volants et démontez les **tambours de pressage** (Fig. 10C).
- 7 Démontez le **bac à écorces et le pichet** (Fig. 11).
- 8 Démontez le **bac à jus**. Retirez le **filtre** en tirant sur la languette vers le haut (Fig. 12.A). Pour remonter le bac, insérez d'abord le filtre. Insérez-le dans la machine jusqu'à ce qu'il soit totalement emboîté et que le bouton de mise en marche soit entièrement visible. (Fig. 12.B)
- ! **Important :** si le bac n'est pas emboîté correctement, le message **Error 011** s'affichera à l'écran. Manipulez le bac délicatement afin d'éviter de renverser le jus accidentellement et de faire tomber le filtre. Cette pièce pourrait s'abîmer et affecter son fonctionnement.
- 9 Tournez le bac à jus avec les deux mains et posez-le sur une surface plane. Démontez le **robinet anti-goutte** selon l'image A. Appuyez sur les languettes de fixation et tirez sur le robinet vers l'arrière. Dès que le robinet est libéré, tirez dessus vers le haut pour le démonter du bac. Il est recommandé de démonter le robinet selon les indications de la figure B et de démonter le joint d'étanchéité pour un nettoyage intégral. Utilisez la brosse fournie pour nettoyer l'intérieur correctement. Si la pièce mobile est collée par le jus séché, réalisez les étapes des figures C et D.
- ! **Important :** Pour un nettoyage correct de la partie où sort le jus, vous devez démonter le robinet à chaque nettoyage.

Pour le remonter, tournez le bac à jus et posez-le sur une surface plane. Prenez le robinet avec une main et appuyez sur les languettes de fixation. Insérer le robinet à sa place sur le bac. Tirez dessus vers les flèches en appuyant les languettes du robinet. Vérifiez que le robinet est monté correctement en activant le bouton-poussoir.

### RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- Toutes les pièces amovibles, SAUF LE CAPOT, peuvent aller au lave-vaisselle ou être lavées à la main à l'eau et avec Zumex Citric Active (ou du liquide vaisselle)
- Le nettoyage de la zone de pressage et du capot doit se faire à l'aide d'une lavette douce imbibée d'eau et de Citric Active (ou du liquide vaisselle). Il ne faut, en aucun cas, utiliser des produits abrasifs ou des produits anti-calcaire.
- Ensuite, rincez abondamment à l'eau claire pour qu'il ne reste pas de détergent.
- Enfin, il est nécessaire de nettoyer avec un produit désinfectant après chaque lavage. Rincez abondamment à l'eau après la désinfection pour éliminer les restes du produit.
- Dès que le processus de nettoyage est terminé, remontez tous les éléments dans l'ordre inverse du démontage. Veillez à ce que toutes les pièces soient assemblées et fixées correctement.

Pour de plus amples informations sur les protocoles d'hygiène et de nettoyage, veuillez vous référer aux documents de support inclus sur [www.zumex.com](http://www.zumex.com).

### ENTRETIEN DE LA ZONE D'ALIMENTATION

N'oubliez pas de nettoyer régulièrement la zone d'alimentation en fruits (Fig. 1), sinon, une couche de cire difficile à nettoyer risque de se former. Pour cela, procédez comme suit :

- 1 Débranchez la machine du courant.
- 2 Démontez la rampe en tirant vers le haut. Elle est simplement emboîtée (Fig. 1).
- 3 Démontez la porte d'alimentation dans le sens indiqué (Fig. 13).
- 4 S'ils sont sales, démontez le contre-poids et le doseur (Fig. 13).
- 5 Essuyez toute la cavité découverte avec un chiffon imbibé d'eau et de produit vaisselle et nettoyez les pièces démontées, en rinçant abondamment à l'eau pour qu'il ne reste pas de savon.
- 6 Remontez les pièces dans le sens contraire du démontage.

## DÉTECTION DES PANNES

| PROBLÈMES   | CAUSE POSSIBLE  | SOLUTION  |
|---|---|---|
| <b>L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS</b>                               | Appareil débranché  | Branchez-le au secteur  |
|   | Le courant n'arrive pas à la fiche                                  | Vérifiez la fiche   |
|   | L'interrupteur n'a pas été activé                                   | Appuyez sur l'interrupteur  |
|   | Fusible défectueux  | Remplacez le fusible situé sur la base de connexion (Fig. 2)                  |
|   | Capot de protection mal placé.<br>Information sur l'écran SEG 00010 | Assurez-vous qu'il est correctement emboîté                                   |
|   | Réservoir de jus mal placé.<br>Information sur l'écran SEG 00001    | Assurez-vous qu'il est correctement emboîté                                   |
|   | Poubelle à écorce mal placée.<br>Information sur l'écran SEG 00010  | Assurez-vous qu'elle est correctement emboîtée                                |
|   | Détecteurs de sécurité en panne                                     | Nettoyez le couvercle des boutons   |
| <b>L'APPAREIL SE BLOQUE SOUVENT AU MOMENT DE PRESSER LE FRUIT</b> | Tension du réseau électrique insuffisante (Alarm 01)                | Vérifiez que la tension est comprise dans les marges indiquées dans le manuel |
| <b>LES UNITÉS DE PRESSAGE PERDENT LEUR SYNCHRONISME</b>           | Panne interne   | Contactez le service technique  |
| <b>LE TAQUET D'EXTRACTION CASSE</b>                               | Les extracteurs ne sont pas installés correctement                  | Installez-les comme indiqué sur le manuel (Fig. 10)                           |

| PROBLÈMES  | CAUSE POSSIBLE                                  | SOLUTION   |
|--|---|--|
| <b>ON ENTEND LE MOTEUR TOURNER MAIS LES UNITÉS DE PRESSAGE NE FONCTIONNENT PAS</b> | Panne interne                                   | Contactez le service technique   |
| <b>LE COUTEAU ROTATIF NE TOURNE PAS</b>  | Installation incorrecte                         | Vérifiez s'il est en place   |
|  | Les oranges sont coincées                       | Enlevez les fruits coincés   |
|  | Panne interne (Alarm 03)                        | Contactez le service après-vente   |
| <b>LE ROBINET SE BOUCHE</b>  | Le jus contient des pépins ou un excès de pulpe | Démontez-le et nettoyez-le   |
|  | Joint silicone égaré                            | Repositionner le joint en silicone et d'essayer                                  |
| <b>LE DOSEUR DE L'ALIMENTATEUR NE DOSE PAS</b>                                     | Il y a une orange coincée                       | Éliminez la cause du blocage. Utilisez les bons calibres (Fig. 13)               |
| <b>LE JUS S'ÉCOULE TRÈS LENTEMENT</b>  | Le jus contient des pépins ou un excès de pulpe | Démontez et nettoyez le robinet selon Fig. 12 et/ou Fig. 13                      |
|  | Pièce mobile du robinet collée ou bouchée       | Démontez les robinets selon les indications du paragraphe nettoyage de ce manuel |

**ATTENTION:** Débranchez l'appareil du secteur avant de réaliser une quelconque action destinée à débloquer la machine. Si après avoir réalisé les vérifications susmentionnées la machine ne fonctionne toujours pas, contactez le service technique.

## DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ

Nous, ZUMEX GROUP S.A., ayant notre siège à Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (Espagne), déclarons, sous notre responsabilité exclusive, que le modèle de presse-agrumes de jus **Minex** sont conformes aux normes harmonisées:

|   |                               |   |
|---|-------------------------------|---|
| <b>EN 60335-1<br/>+ A11</b>             | <b>2012<br/>2014</b>          | Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 1: Prescriptions générales  |
| <b>EN 60335-2-14<br/>+ A1<br/>+ A11</b> | <b>2006<br/>2008<br/>2012</b> | Appareils électrodomestiques et analogues - Sécurité - Partie 2-14: Règles particulières pour les machines de cuisine   |
| <b>EN 62233</b>                         | <b>2008</b>                   | Méthodes de mesures des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine  |
| <b>EN 55014-1</b>                       | <b>2006</b>                   | Compatibilité électromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues - Partie 1: Emission   |
| <b>EN 55014-2<br/>+ A1</b>              | <b>1997<br/>2001</b>          | Compatibilité électromagnétique - Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appareils analogues - Partie 2: Immunité - Norme de famille de produits  |
| <b>EN 61000-3-2</b>                     | <b>2006</b>                   | Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 3-2: Limites - Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les appareils <= 16 A par phase)   |
| <b>EN 61000-3-3<br/>+ A1<br/>+ A2</b>   | <b>1995<br/>2001<br/>2005</b> | Compatibilité électromagnétique (CEM) - Partie 3-3: Limites - Limitation des variations de tension, des fluctuations de tension et du papillotement dans les réseaux publics d'alimentation basse tension, pour les matériels ayant un courant assigné <= 16 A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel |
| <b>NSF/ANSI 8</b>                       | <b>2012</b>                   | National Sanitation Foundation - Commercial powered food preparation equipment  |
| <b>NSF/ANSI 51</b>                      | <b>2014</b>                   | National Sanitation Foundation - Food equipment materials   |

Respect des dispositions des directives européennes détaillées comme suit:

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>2006/42/UE</b>                | Sécurité des machines  |
| <b>2014/35/UE</b>                | Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.  |
| <b>2014/30/UE</b>                | Compatibilité électromagnétique (EMC)  |
| <b>REG.(EU)<br/>N° 10/2011</b>   | Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires                      |
| <b>2011/65/UE</b>                | Limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS) |
| <b>2012/19/UE</b>                | Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE)  |
| <b>REG.(EU)<br/>N° 2023/2006</b> | Bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires       |
| <b>REG.(EU)<br/>N° 1935/2004</b> | Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires   |

Moncada, Avril 8, 2021



Carlos Fuentelsaz  
Quality Manager Zumex Group S.A.



*Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf folgende Modelle Minex.*

**Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um maximale Leistungen Ihrer Maschine zu erzielen.**

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| ABBILDUNGEN                    | 3  |
| ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE   | 72 |
| TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN       | 75 |
| BEDIENUNGSANLEITUNG            | 76 |
| ALLGEMEINE BESCHREIBUNG        | 76 |
| VOR DER INBETRIEBNAHME         | 76 |
| BEDIENUNG                      | 78 |
| REINIGUNG                      | 81 |
| ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN        | 84 |
| PFLEGE DES ZUFÜHRUNGSBEREICHS  | 85 |
| FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG | 86 |
| EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG       | 88 |

*Zumex behält sich das Recht vor, die in dieser Bedienungsanweisung angeführten Informationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.*

## ALLGEMEINE WICHTIGE HINWEISE

- Die für Ihre Zumex - Saftpresse spezifischen Daten (Spannung, Frequenz und andere wichtige Daten) befinden sich auf der Identifikationsetikette des Gerätes.
- Bitte wenden Sie sich für alle technischen Fragen an Ihren Vertragshändler / den offiziellen technischen Kundendienst und geben Sie dabei stets die Seriennummer des Identifikationsetiketts auf dem Gerät an.
- Innerhalb des spanischen Staatsgebietes trifft Zumex die erforderlichen Maßnahmen für eine selektive Rücknahme der auf den Markt gebrachten Geräte und sorgt für eine umweltfreundliche Weiterbehandlung. Setzen Sie sich bitte für eine korrekte Entsorgung der Geräte mit einem Vertragshändler von Zumex in Verbindung.
- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses vom Hersteller, dem Kundendienst oder entsprechend geschulten Fachleuten auszutauschen, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsmaßnahmen ist die Maschine immer vom Stromnetz zu trennen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Diese Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren bedient werden, sofern sie von Erwachsenen beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Gerätebedienung unter verständlicher Erklärung der damit verbundenen Risiken erfolgt ist. Reinigungs- und

Wartungsmaßnahmen dürfen von Kindern unter 8 Jahren nicht und von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Gerät und Kabel dürfen für Kinder unter 8 Jahren nicht zugänglich sein.

- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und fehlenden Kenntnissen nur unter Aufsicht bedient werden oder erst nachdem eine sachdienliche Einweisung in die sichere Gerätebedienung unter verständlicher Erklärung der damit verbundenen Risiken erfolgt ist.
- Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.
- Dieses Gerät ist für die Entsaftung von Zitrusfrüchten in den in diesem Handbuch angegebenen Größen ausgelegt.
- Verwenden Sie keine anderen als die im Handbuch angegebenen Früchte.
- Achten Sie darauf, dass bei Reinigung, Wartung oder Austausch von Teilen der Stecker des Netzkabels gut sichtbar vom Netzanschluss getrennt ist.
- Gehen Sie zur Vermeidung von Schnittverletzungen mit den Schneidelementen besonders vorsichtig um.

- Die Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sind nach den Anweisungen im Abschnitt Reinigung zu säubern.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an der Maschine für eine Funktionsweise ohne Sicherheitsvorrichtungen vor.
- Dieses Gerät wurde für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umfeldern entwickelt, zum Beispiel:
  - Küchenbereiche für Arbeitnehmer von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten
  - Bauernhöfe
  - Selbstbedienung durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Unterkünften
  - Einrichtungen vom Typ “Bed & Breakfast”

**Falls Sie Empfehlungen oder Kommentare zur Verbesserung unserer Geräte oder des Servicenetzes haben, so wenden Sie sich bitte direkt unter der folgenden Anschrift an Zumex:**



ZUMEX GROUP, S.A.

Polígono Ind. Moncada III C/Molí 2. 46113 Moncada. Valencia. Spanien.

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

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

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

| ZUMEX MINEX                       |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Orangen pro Minute:</b>        | 13   |
| <b>Abmessungen (cm):</b>          | 36,5 x 36 x 72 cm                                |
| <b>Nettogewicht (kg):</b>         | 19,5 Kg  |
| <b>Leistung:</b>                  | 44 W   |
| <b>Stromverbrauch:</b>            | 0.45 A   |
| <b>Spannung:</b>                  | Multispannung 100-240 V   50-60 Hz               |
| <b>Schutz:</b>                    | IPX0   |
| <b>Schalldruckpegel:</b>          | Unter to 70 dB                                   |
| <b>Sicherheit:</b>                | 3 elektronische Sensoren und Schutzvorrichtungen |
| <b>Maximale Größe der Frucht:</b> | Bis 78 mm<br>(empfehlenswert zwischen 65 und 78) |

## BEDIENUNGSANLEITUNG

### BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE

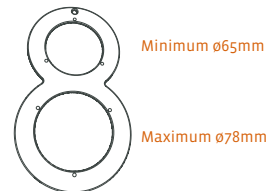
| ZUMEX MINEX           |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 1 Öffnung Zuführrohr  | 11 Drehmesserhalter               |
| 2 Gegengewicht        | 12 Trommeleinsatz MX              |
| 3 Dosierer            | 13 Entsafterkeil links            |
| 4 Zuführrohr          | 14 Rolle                          |
| 5 Halterung           | 15 Messersperre                   |
| 6 Abdeckung           | 16 Silikondichtung                |
| 7 Saftbehälter        | 17 Druckhebel (Zusatz)            |
| 8 Filter Saftbehälter | 18 Austrittshahn und Hahndichtung |
| 9 Abtropftablett      | 19 Farbkitt Weiß                  |
| 10 Trommelgehäuse MX  | 20 Color Kit                      |

### VOR DER INBETRIEBNAHME

#### Vor dem Entsaften bereiten Sie das Gerät folgendermaßen vor:

- 1 Entnehmen Sie die Saftpresse aus der Verpackung und stellen Sie ihn auf einer möglichst ebenen Oberfläche auf.
- 2 Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung Ihres Stromkreises den auf dem Typenschild des Gerätes selbst und auf der Umschlagseite dieser Bedienungsanleitung angegebenen Werten entspricht.

- 3 Bringen Sie das Zuführrohr am Gerät an. Siehe dazu die Abb. 1.
  - 4 Verbinden Sie das Netzkabel des Gerätes mit einer ordnungsgemäß geerdeten Wandsteckdose. Siehe Abb. 2.
  - 5 Um das Gerät benutzen zu können, muss zunächst der Austrittshahn, wie in den Abbildungen 3 und 4 dargestellt, angebracht werden. Entnehmen Sie den Auffangbehälter, öffnen Sie die obere Abdeckung und entnehmen Sie den Saftbehälter. Im Inneren des Auffangbehälters finden Sie den Austrittshahn und den Druckhebel. Entnehmen Sie beide Teile und bringen Sie den Austrittshahn an. Bewahren Sie den Druckhebel für zukünftige Einsätze auf. Bringen Sie zuerst den Saftbehälter, dann die Abdeckung und anschließend den Auffangbehälter wieder am Gerät an.
  - 6 Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung, der Saftbehälter und der Schalenbehälter ordnungsgemäß angebracht wurden. Anderenfalls sorgen die Sicherheitsdetektoren des Gerätes dafür, dass es nicht in Betrieb genommen werden kann.
- !** **Wichtig!** Ihr Gerät ist für das Auspressen von Zitrusfrüchten mit einem Durchmesser zwischen 65 und 78 mm konzipiert. Messen Sie zur Sicherstellung der korrekten Größe der Orangen den Durchmesser Ihrer Früchte mit dem im Lieferumfang enthaltenen Ringmaß. Verwerfen Sie Zitrusfrüchte, die nicht dem 78-mm-Kreis entsprechen, und solche, die durch den 65-mm-Kreis hindurchgehen.





## BEDIENUNG

Betätigen Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers in die entsprechende Steckdose den Schalter auf der Rückseite des Gerätes (Abb. 2). Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Zur Funktionsweise des Gerätes: Die in das Zuführrohr eingelegten Orangen werden automatisch in das Entsaftungssystem befördert. Dort werden sie hälftig geteilt, um von den Trommeln ausgepresst werden zu können. Der gewonnene Fruchtsaft fließt in den Saftbehälter oder den Auffangbehälter. Die Orangenschalen werden im Schalenbehälter gesammelt.

- 1 Geben Sie die gewünschte Anzahl auszupressender Orangen in das Zuführrohr.
- 2 Betätigen Sie den EIN/AUS (**ON/OFF**)-Schalter auf der Vorderseite des Gerätes (Abb. 5). Das Gerät beginnt mit dem Entsaften und führt dem System automatisch die Früchte zu. Der Vorgang kann durch wiederholtes Betätigen des genannten Schalters jederzeit unterbrochen werden. Das Gerät stoppt den Betrieb automatisch, wenn einige Sekunden lang keine Orangen nachgeführt werden.
- 3 Der Saftaustritt mit tropfgeschütztem Austrittshahn ermöglicht es, sowohl mit dem im Gerät integrierten Auffangbehälter oder mit einem Glas zu arbeiten. Nutzen Sie den integrierten Auffangbehälter (Abb. 6A), wird der ausgepresste Saft im Auffangbehälter gesammelt. Möchten Sie den Saft direkt in ein Glas laufen lassen, entnehmen Sie den Auffangbehälter. Der ausgepresste Saft wird nun im Saftbehälter gesammelt. Stellen Sie ein Glas unter den Austrittshahn und drücken Sie diesen nach unten (Abb. 6B), um ihn zu aktivieren. Sobald Sie den Hahn loslassen, wird kein Saft mehr ausgegeben. Anstelle des Auffangbehälters können Sie auch mit dem Druckhebel arbeiten. Bringen Sie den Druckhebel wie in Abbildung 7 dargestellt an. Zum Entnehmen von Saft aus dem Saftbehälter drücken Sie mit dem leeren Glas gegen den Druckhebel oder drücken den Hebel mit der Hand, während Sie das Glas mit der anderen Hand darunter halten (Abb. 6C)

## FUNKTIONSMODI UND DISPLAYANZEIGEN

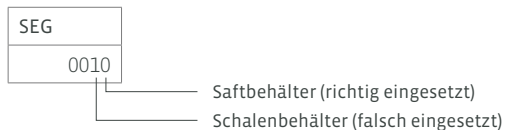
Das Gerät kann in den folgenden drei Funktionsmodi betrieben werden. Je nach gewähltem Modus zeigt das Geratedisplay die folgenden Informationen an:

**Normalmodus:** Das Gerät ist in Betrieb oder betriebsbereit. Auf dem Display erscheint:



**Sicherheitsstopmodus:** Das Gerät wurde automatisch gestoppt oder kann nicht betrieben werden, weil eines oder mehrere der drei für den Betrieb erforderlichen Sicherheitselemente fehlt bzw. fehlen (Abdeckung, Saftbehälter oder Schalenbehälter) oder falsch angebracht sind.

Die zwei letzten Ziffern der vierziffrigen Nummer in der zweiten Displayreihe beinhalten Informationen über den Zustand der genannten Sicherheitselemente. Die Ziffern können die Werte "0" oder "1" aufweisen. Der Wert "0" zeigt an, dass das Element richtig eingesetzt wurde. Der Wert "1" weist darauf hin, dass das Element ehlt oder falsch angebracht ist.



**! HINWEIS:** Die Werte der beiden anderen Ziffern beinhalten zusätzliche Informationen, die für die Wartung des Gerätes nützlich sind.

- !** Betreiben Sie das Gerät nicht ohne die Sicherheitselemente. Anderenfalls könnte es zu Unfällen kommen. Das Gerät besitzt drei Elemente, die mit Sicherheitsdetektoren überprüft werden: die Abdeckung, den Saftbehälter und den Schalenbehälter. Die ordnungsgemäße Funktionsweise der Sicherheitsdetektoren muss regelmäßig getestet werden. Nehmen Sie dazu während des Betriebs des Gerätes eines der Sicherheitselemente ab und prüfen Sie, ob das Gerät den Betrieb automatisch stoppt. Setzen Sie das Element wieder richtig ein und wiederholen Sie den Test mit den restlichen Sicherheitselementen. Stoppt das Gerät den Betrieb beim Abnehmen eines der Sicherheitselemente nicht, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

**Alarmmodus:** Das Gerät hat den Betrieb automatisch gestoppt oder funktioniert aus irgendeinem Grund nicht. Ist dies der Fall, zeigt das Display über die folgenden Alarmcodes die Ursache an.

Um das Gerät nach einem sicherheitsbedingten Betriebsstopp oder Alarm wieder in Betrieb nehmen zu können, muss die entsprechende Ursache (feststeckende Früchte, usw.) beseitigt und die Sicherheitselemente wieder angebracht werden. Betätigen Sie im Anschluss den **EIN/AUS**-Schalter. Das Gerät fährt dann mit dem Entsaften fort.

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 Spannungsbedingter Alarm                             | 5 Strombedingter Alarm (thermisch)   |
| 2 Strombedingter Alarm (durchschnittliche Stromzufuhr) | 6 Strombedingter Alarm (Kurzschluss) |
| 3 Alarm wegen Blockierung der Dreheinheit              | 7 Alarm wegen verschiedener Ursachen |
| 4 Alarm wegen IA-Blockierung                           |                                      |

- !** Wenn Sie zum Entfernen einer Blockierung durch Früchte das Messer entnommen haben und Schwierigkeiten beim erneuten Einsetzen des Messers haben, beachten Sie bitte, dass sich das Gerät zum richtigen Einsetzen des Messers in der Ausgangsposition befinden muss. Um das Gerät in die Ausgangsposition zu bringen, halten Sie den **EIN/AUS**-Schalter (mit ordnungsgemäß angebrachten Behältern und Abdeckung) gedrückt, bis das Gerät anhält. Nun können Sie das Messer problemlos anbringen und den Betrieb fortsetzen.



- !** Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch ein vom Hersteller oder einen autorisierten Händler bereitgestelltes Kabel bzw. Kabelsatz ersetzt werden.

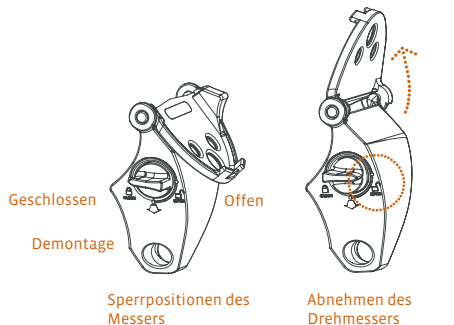
## REINIGUNG

Zumex empfiehlt, das Gerät zur Einhaltung der lebensmittelhygienischen Anforderungen je nach Verwendung mindestens ein- bis zweimal täglich zu reinigen.

Zumex empfiehlt die Verwendung des Reinigers **Zumex Citric Active™**, der speziell für die Reinigung von Zitruspressen entwickelt wurde und als hocheffektiver Entkruster Wachs und Fruchtfleischreste entfernt.

### Zur korrekten Reinigung sind folgende Schritte durchzuführen:

- 1 Trennen Sie das Gerät bei Stillstand durch Ziehen des Steckers vom Netz** (niemals am Kabel ziehen).
- 2 Lösen Sie die Verriegelung** (Abb. 8A) **und öffnen Sie die Abdeckung**. Ziehen Sie diese mit beiden Händen nach oben, um sie aus den Scharnieren zu lösen. (Abb. 8B). Zum Wiederaufsetzen halten Sie die Abdeckung mit beiden Händen, setzen Sie sie mit einer senkrechten Auf- und Abwärtsbewegung in die Scharniere ein und sichern Sie sie mithilfe der Verriegelung.
- !** **Wichtig!** Vermeiden Sie es, die Scharniere durch Krafteinwirkung auf die Abdeckung zu forcieren, da dies zu Schäden führen kann.
- 3** Demontieren Sie die **Messerhalter-Einheit** (Abb. 9A) drehen Sie diese dazu im Uhrzeigersinn auf die Markierung  und ziehen Sie sie vorsichtig zu sich heran. Zerlegen Sie die Einheit für eine gründliche Reinigung durch folgende Schritte:
  - Wenn die Geräte-Baugruppe demontiert ist, drehen Sie den Wähler auf die Markierung , um den Messerblock zu entnehmen.
  - Um die Wendeklinge zu demontieren, bringen Sie diese in die vertikale Position, indem Sie die Kerben an der Klinge und am Messerhalter ausrichten. In dieser Position können Sie sie leicht trennen.



**Achtung!** Gehen Sie vorsichtig vor, da Sie sich durch Schnitte verletzen können. Die Trägereile, die Wendeklinge, und die Verriegelung müssen stets als Verbund demontiert und montiert werden.

Um die Messerhalter-Einheit zu montieren, setzen Sie zuerst den inneren Teil der Einheit ein und achten Sie dabei darauf, dass diese bis zum Anschlag eingeführt wird. Montieren Sie dann den äußeren Anklipp-Teil (siehe Abbildung 9). Wenn Sie Schwierigkeiten beim Einsetzen haben, stoppt das Gerät unter Umständen mitten im Zyklus, drücken und halten Sie in diesem Fall die Taste **ON/OFF** (mit den Behältern und der Abdeckung in der richtigen Position) bis zum Stillstand der Maschine. Anschließend können Sie die Messereinheit problemlos montieren und den Betrieb fortsetzen.

- 4 Fassen Sie den **Halter fest an und ziehen Sie ihn** nach außen, um ihn von seiner Welle zu lösen (Abb. 9B). Um ihn wieder zu montieren, setzen Sie in auf seiner Achse ein, bis er hörbar in seine endgültige Position einrastet (Abb. 9C).
- ! **Wichtig!** Betreiben Sie die Maschine nicht ohne dieses Teil. Achten Sie auf eine korrekte Montage, da es sich sonst im Gerät lösen und zu Fehlfunktionen führen kann.

- 5 Ziehen Sie den **Schalenextraktionskeil** seitlich nach außen, bis er vollständig aus den Halterungen gelöst ist (Abb. 10A).
- ! **Wichtig!** Demontieren Sie zuerst den Keil, bevor Sie die Quetschtrommeln demontieren.

Um den Keil zu montieren, schieben Sie diesen bis die Schaufel vollständig in das obere Trommelelement eingeführt ist und der Kanal des Teils gegen den zweiten Drehknopf anschlägt (Abb. 10B).

- ! **Wichtig!** Wenn der Keil nicht wie oben angegeben korrekt eingesetzt wird, kann es während des Betriebs der Maschine zu Schäden am Bauteil kommen.
- 6 Schrauben Sie die Handräder ab und entnehmen Sie die **Quetschtrommeln** (Abb. 10C).
- 7 Demontieren Sie den **Abfallbehälter und den Krug** (Abb. 11).
- 8 Demontieren Sie den **Saftbehälter**. Entnehmen Sie den Filter, indem Sie die Lasche nach oben ziehen (Abb. 12.A). Setzen Sie zuerst den Filter ein, bevor Sie den Behälter erneut montieren. Setzen Sie ihn komplett in das Gerät ein, der Netzschalter muss vollständig sichtbar sein. (Abb. 12.B)
- ! **Wichtig!** Wenn der Behälter nicht korrekt montiert ist, wird der Fehler 011 auf dem Display angezeigt. Handhaben Sie den Behälter vorsichtig, um ein versehentliches Verschütten des Safts oder Herunterfallen des Filters zu vermeiden, da hierdurch das Teil beschädigt und die Funktion beeinträchtigt werden könnte.
- 9 Drehen Sie den Saftbehälter mit beiden Händen und stellen Sie ihn auf einer ebenen Fläche ab. Demontieren Sie den **Tropfschutzhahn** wie in Abbildung A dargestellt. Drücken Sie gegen die Verriegelungslaschen und ziehen Sie den Hahn nach hinten. Sobald der Hahn gelöst ist, ziehen Sie ihn nach oben, um ihn aus dem Behälter zu entfernen. Es wird empfohlen, den Hahn wie in Abbildung B gezeigt zu zerlegen und die Gummidichtung für eine gründliche Reinigung zu entfernen. Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste, um das Innere des Hahns gründlich zu reinigen. Falls das bewegliche Teil durch eingetrockneten Saft verklebt ist, führen Sie die in den Abbildungen C und D angegebenen Schritte aus.
- ! **Wichtig!** Für eine ordnungsgemäße Reinigung des Saftauslaufbereichs muss der Hahn für alle Reinigungsarbeiten entfernt werden.

Für die nachfolgende Montage drehen Sie den Saftbehälter um und stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche. Halten Sie den Hahn mit einer Hand fest und drücken Sie gegen die Verriegelungslaschen. Setzen Sie den Hahn in seine Position am Behälter ein. Ziehen Sie am Hahn in Pfeilrichtung und drücken Sie dabei weiterhin gegen die Laschen des Hahns. Prüfen Sie, ob der Hahn richtig montiert ist, indem Sie den Tastknopf drücken.

### ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

- Alle abnehmbaren Teile mit AUSNAHME DER ABDECKUNG sind spülmaschineneeignet oder können mit Wasser und Zumex Citric Active (oder lebensmittelechter Seife) von Hand gereinigt werden.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Quetschbereichs und der Abdeckung ein weiches, mit Wasser und Citric Active (oder lebensmittelechtem Reinigungsmittel) angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie unter keinen Umständen Scheuermittel oder Anti-Kalk-Produkte.
- Spülen Sie die Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser ab, um eventuelle Reinigungsmittelrückstände vollständig zu entfernen.
- Nach jeder Reinigung muss das Gerät mit einem Desinfektionsmittel desinfiziert werden. Spülen Sie die Teile nach dem Desinfizieren gründlich mit Wasser ab, um Desinfektionsmittelrückstände zu entfernen.
- Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs müssen alle Teile in umgekehrter Reihenfolge ihrer Demontage montiert werden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert und befestigt sind.

Ausführliche Informationen zu Hygiene- und Reinigungsprotokollen finden Sie im Begleitmaterial unter [www.zumex.com](http://www.zumex.com).

### PFLEGE DES ZUFÜHRUNGSBEREICHS

Achten Sie auf die regelmäßige Reinigung des Fruchtzuführungsbereichs (Abb. 1), um die Bildung einer schwer entfernbaren Wachsschicht zu vermeiden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

- 1 Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- 2 Entfernen Sie die Rampe, indem Sie sie nach oben ziehen. Dieses Teil ist einfach eingesetzt (Abb. 1).
- 3 Entfernen Sie die Zuführklappe durch Ziehen in die angegebene Richtung (Abb. 13).
- 4 Entfernen Sie bei starker Verschmutzung ggf. das Gegengewicht und das Dosiergerät (Abb. 13).
- 5 Wischen Sie den gesamten freiliegenden Hohlraum mit einem mit Wasser und Spülmittel angefeuchteten Tuch ab und reinigen Sie ebenfalls die demontierten Teile, spülen Sie diese anschließend gründlich mit Wasser ab, um eventuelle Seifenreste zu entfernen.
- 6 Bauen Sie die Teile in umgekehrter Richtung ihrer Demontage zusammen.

## FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

| FEHLER   | MÖGLICHE URSACHE  | MASSNAHME  |
|--|---|--|
| <b>DAS GERÄT FUNKTIONIERT NICHT</b>              | Gerät nicht ans Stromnetz angeschlossen                     | Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an   |
|  | An der Steckdose liegt kein Strom an                        | Prüfen Sie die Steckdose.  |
|  | Schalter wurde nicht betätigt                               | Betätigen Sie den Schalter   |
|  | Sicherung durchgebrannt                                     | Tauschen Sie die Sicherung aus, die sich im Anschlussteil befindet (Abb. 2)                  |
|  | Abdeckung falsch angebracht. Displayanzeige SEG 00010       | Prüfen Sie, ob die Abdeckung richtig sitzt   |
|  | Saftbehälter falsch angebracht. Displayanzeige SEG 00001    | Prüfen Sie, ob der Saftbehälter richtig sitzt  |
|  | Schalenbehälter falsch angebracht. Displayanzeige SEG 00010 | Prüfen Sie, ob der Behälter richtig sitzt  |
| Sicherheitsdetektoren verschmutzt                | Reinigen Sie die Tasterplatte                               |  |
| <b>DAS GERÄT BLOCKIERT HÄUFIG BEIM ENTSAFTEN</b> | Netzspannung zu gering. (Alarm 01)                          | Prüfen Sie, ob die Netzspannung den in der Bedienungsanleitung angegebenen Werten entspricht |
| <b>DIE TROMMELN LAUFEN NICHT SYNCHRON</b>        | Schaden im Geräteinneren.                                   | Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst  |
| <b>DIE ENTSAFTERKEILE RECHEN</b>                 | Entsafterkeile falsch angebracht                            | Bringen Sie die Entsafterkeile so an, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (Abb. 10)   |

| FEHLER   | MÖGLICHE URSACHE                                   | MASSNAHME   |
|--|--|---|
| <b>MAN HÖRT, DASS DER MOTOR LÄUFT, DOCH DIE TROMMELN DREHEN SICH NICHT</b> | Schaden im Geräteinneren                           | Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst   |
| <b>DAS DREHMESSE R DREHT SICH NICHT</b>                                    | Messer falsch angebracht                           | Prüfen Sie den Sitz des Messers   |
|  | Orangen blockieren Gerät                           | Entfernen Sie die Blockierung   |
|  | Schaden im Geräteinneren (Alarm 03)                | Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst   |
| <b>DER HAHN IST VERSTOPFT</b>  | Der Saft enthält Kerne oder zu viel Fruchtfleisch  | Nehmen Sie den Hahn ab und reinigen ihn   |
|  | Silikondichtung falsch angebracht                  | Silikondichtung richtig platzieren  |
| <b>ZUFÜHRDOSIERER FUNKTIONIERT NICHT RICHTIG</b>                           | Orange blockiert Zuführung                         | Entfernen Sie die Frucht. Dosierer abnehmen und reinigen (Abb. 13)  |
| <b>SAFT WIRD NUR LANGSAM AUSGEGEBEN</b>                                    | Der Saft enthält Kerne oder zu viel Fruchtfleisch  | Nehmen Sie den Hahn ab und reinigen Sie ihn gemäß Abb. 12 und/oder Abb. 13                                      |
|  | Bewegliches Teil des Hahns verklebt oder blockiert | Nehmen Sie den Hahn ab, wie im Abschnitt Reinigung dieser Bedienungsanleitung beschrieben, und reinigen Sie ihn |

**ACHTUNG:** Nehmen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie eine Blockierung im Gerät beseitigen müssen. Sollte das Gerät nach Durchführung der hier genannten Prüfvorgänge nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir ZUMEX GROUP S.A. con domicilio en Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 - 46113 Moncada, Valencia (Spanien) erklären unter unserer ausschließlichen Verantwortung, dass die Modelle der Entsafters **Minex** den folgenden angeleglichen Normen und Verordnungen entsprechen:

|   |                               |   |
|---|-------------------------------|---|
| <b>EN 60335-1<br/>+ A11</b>             | <b>2012<br/>2014</b>          | Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen  |
| <b>EN 60335-2-14<br/>+ A1<br/>+ A11</b> | <b>2006<br/>2008<br/>2012</b> | Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14: Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen  |
| <b>EN 62233</b>                         | <b>2008</b>                   | Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern   |
| <b>EN 55014-1</b>                       | <b>2006</b>                   | Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung  |
| <b>EN 55014-2<br/>+ A1</b>              | <b>1997<br/>2001</b>          | Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit - Produktfamiliennorm  |
| <b>EN 61000-3-2</b>                     | <b>2006</b>                   | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-2: Grenzwerte - Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom <= 16 A je Leiter)   |
| <b>EN 61000-3-3<br/>+ A1<br/>+ A2</b>   | <b>1995<br/>2001<br/>2005</b> | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 3-3: Grenzwerte - Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom <= 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen |
| <b>NSF/ANSI 8</b>                       | <b>2012</b>                   | National Sanitation Foundation – Gewerblich betriebene Geräte zur Nahrungszubereitung   |
| <b>NSF/ANSI 51</b>                      | <b>2014</b>                   | National Sanitation Foundation – Lebensmittelkontaktmaterialien   |

und das gerät erfüllt die bestimmungen der europäischen richtlinien, die im folgenden genannt werden:

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>2006/42/UE</b>                | Maschinensicherheit   |
| <b>2014/35/UE</b>                | Elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen   |
| <b>2014/30/UE</b>                | Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)  |
| <b>REG.(EU)<br/>Nº 10/2011</b>   | Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen              |
| <b>2011/65/UE</b>                | Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)                       |
| <b>2012/19/UE</b>                | Reste der elektrischen und elektronischen Apparate  |
| <b>REG.(EU)<br/>Nº 2023/2006</b> | Gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen |
| <b>REG.(EU)<br/>Nº 1935/2004</b> | Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen                             |

Moncada, April 8, 2021

CE



Carlos Fuentelsaz  
Quality Manager Zumex Group S.A.



*Il seguente Manuale fa riferimento ai  
seguenti modelli Minex.*

**Leggere attentamente le istruzioni per sfruttare al massimo  
tutte le potenzialità della macchina.**

## INDICE GENERALE

|  |     |
|--|-----|
| FIGURE                                       | 3   |
| INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI             | 92  |
| CARATTERISTICHE TECNICHE                     | 95  |
| ISTRUZIONI PER L'USO                         | 96  |
| DESCRIZIONE GENERALE                         | 96  |
| PREPARAZIONE                                 | 97  |
| FUNZIONAMENTO                                | 98  |
| PULIZIA                                      | 101 |
| RACCOMANDAZIONI GENERALI                     | 104 |
| CONSERVAZIONE DELLA ZONA DI<br>ALIMENTAZIONE | 105 |
| INDIVIDUAZIONE DI GUASTI                     | 106 |
| DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ               | 108 |

*Zumex si riserva il diritto di modificare senza  
preavviso le informazioni contenute in questo manuale.*

## INFORMAZIONI GENERALI IMPORTANTI

- I dati specifici della spremitrice Zumex (tensione, frequenza e altri dati di interesse), si trovano nell'Etichetta di Identificazione che si trova sull'apparecchio.
- Per qualsiasi consulenza tecnica rivolgersi al Distributore abituale/Servizio di assistenza tecnica ufficiale, menzionando sempre il Numero di Serie dell'Etichetta di Identificazione dell'apparecchio.
- Per smaltire correttamente questo apparecchio, una volta giunto al termine della sua vita utile, rivolgersi al distributore autorizzato Zumex.
- Onde evitare pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale qualificato.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina o effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, scollegarla sempre dalla rete elettrica.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini maggiori di 8 anni, a condizione che siano sotto la supervisione di un adulto o che abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e che siano in grado di capire i rischi che comporta. Le operazioni di pulizia e manutenzione a carico dell'utente

non devono essere realizzate da bambini, a meno che siano maggiori di 8 anni e sotto la supervisione di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, purché siano supervisionate da un adulto o abbiano ricevuto istruzioni adeguate riguardo al funzionamento in sicurezza dell'apparecchio e capiscano i rischi che comporta.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Questa macchina è progettata per la spremitura di agrumi dalle dimensioni indicate in questo manuale.
- Non utilizzare frutta diversa da quella specificata nel manuale.
- Durante le operazioni di pulizia, manutenzione o sostituzione dei pezzi, assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia sempre staccata dalla presa di corrente e ben visibile.
- Per evitare di tagliarsi, maneggiare gli elementi di taglio con particolare attenzione.



- I pezzi a contatto con alimenti devono essere puliti seguendo le istruzioni che si trovano nel capitolo dedicato alla pulizia.
- Non manipolare la macchina per farla funzionare senza un qualche elemento di sicurezza.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e applicazioni simili quali:
  - Zone di cucina per personale in negozi, uffici o altri posti di lavoro.
  - Fattorie.
  - Da clienti in hotel, motel e altre strutture residenziali.
  - Stabilimenti tipo “Bed & Breakfast”.

**Per qualsiasi suggerimento o commento utile a migliorare i nostri apparecchi o la nostra rete di assistenza, la preghiamo di contattare direttamente Zumex al seguente indirizzo:**

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

## CARATTERISTICHE TECNICHE

| ZUMEX MINEX                        |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Aranze al minuto:</b>           | 13  |
| <b>Dimensioni (cm):</b>            | 36,5 x 36 x 72 cm                           |
| <b>Peso netto (Kg):</b>            | 19,5 Kg                                     |
| <b>Potenza:</b>                    | 44 W  |
| <b>Consumo:</b>                    | 0.45 A                                      |
| <b>Alimentazione elettrica:</b>    | Multitensione 100-240 V   50-60 Hz          |
| <b>Protezione:</b>                 | IPX0  |
| <b>Livello pressione acustica:</b> | Inferiore a 70 dB                           |
| <b>Sicurezza:</b>                  | 3 sensori e protezioni elettroniche         |
| <b>Calibro massimo frutto:</b>     | Fino a 78 mm<br>(raccomandabile 65 e 78mm). |

## ISTRUZIONI D'USO

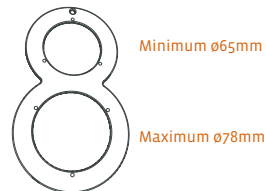
### DESCRIZIONE

| ZUMEX MINEX                               |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>1</b> Porta di alimentazione           | <b>11</b> Lama                       |
| <b>2</b> Contrappeso                      | <b>12</b> Supporto lama rotante      |
| <b>3</b> Dosatore                         | <b>13</b> Tamburo femmina MX         |
| <b>4</b> Rampa di alimentazione           | <b>14</b> Estrattore buccia sinistra |
| <b>5</b> Fermo                            | <b>15</b> Pomello                    |
| <b>6</b> Coperchio                        | <b>16</b> Blocco lama                |
| <b>7</b> Vaschetta spremuta               | <b>17</b> Giunto in silicone         |
| <b>8</b> Filtro per la vaschetta spremuta | <b>18</b> Pulsante aggiuntivo        |
| <b>9</b> Vassoio gocciolamento            | <b>19</b> Gruppo rubinetto e giunto  |
| <b>10</b> Tamburo maschio MX              | <b>20</b> Kit colore                 |

### PREPARAZIONE

**Per iniziare la spremitura seguire i seguenti passaggi:**

- 1** Rimuovere dall'imballaggio lo spremiagrumi e collocarlo sopra una superficie il più orizzontale possibile.
  - 2** Assicurarsi che la tensione di rete rientri entro i limiti riportati sulla targhetta di identificazione della macchina, la quale si trova sia nel frontespizio di questo manuale sia sulla macchina stessa.
  - 3** Posizionare la rampa di alimentazione sulla macchina esattamente come indicato in Fig. 1
  - 4** Collegare il cavo in dotazione con la macchina ad una presa standard provvista di messa a terra, Fig. 2
  - 5** Per utilizzare la macchina, è necessario prima montare il rubinetto, come indicato nelle figure 3 e 4. Estrarre la caraffa, aprire il coperchio superiore ed estrarre la vaschetta spremuta. Il rubinetto e il pulsante si trovano all'interno della caraffa. Estrarre entrambi i pezzi e montare il rubinetto. Conservare il pulsante per un futuro impiego. Posizionare nuovamente la vaschetta, il coperchio chiuso e la caraffa nella macchina, nell'ordine qui riportato.
  - 6** Assicurarsi che il coperchio, la vaschetta spremuta e la vaschetta delle bucce siano collocate correttamente nella loro posizione, in caso contrario i rilevatori di sicurezza della macchina ne impediranno il funzionamento.
- ! Importante:** La macchina è stata progettata per spremere gli agrumi dal diametro di 65-78 mm. Per verificare il calibro dell'arancia, misurare il diametro con l'aiuto del calibratore in dotazione con la macchina. Scartare gli agrumi dal diametro superiore a 78 mm o inferiore a 65 mm.



## FUNZIONAMENTO

Una volta collegato il cavo di alimentazione alla presa corrispondente, azionare l'interruttore posto nella parte posteriore della macchina (Fig. 2), quindi l'unità sarà pronta per funzionare.

Il funzionamento della macchina è il seguente: le arance collocate sulla rampa sono automaticamente introdotte nel sistema di spremitura, dove sono divise a metà per essere spremute nei tamburi, successivamente il succo si deposita nella vaschetta o nella caraffa del succo e le bucce nella vaschetta delle bucce.

- 1 Alimentare la rampa con il numero di arance che si desidera spremere.
- 2 Premere il pulsante **ON/OFF** che si trova nella parte anteriore della macchina (Fig. 5), L'unità inizia il processo di spremitura, il quale è alimentato in forma automatica dal sistema. E' possibile interrompere questo processo in qualsiasi momento, premendo nuovamente lo stesso pulsante. La macchina, trascorsi alcuni secondi, si ferma automaticamente anche quando rileva l'assenza di arance.
- 3 Il dispensatore con rubinetto antigocciolamento consente il funzionamento sia con la caraffa integrata nella macchina sia con un bicchiere. Se si lavora con la caraffa integrata (Fig 6A), al momento della spremitura, il succo si ferma dentro la caraffa stessa. Invece se si desidera servire direttamente nel bicchiere, prelevare la caraffa, al momento della spremitura il succo si ferma nella vaschetta spremitura, collocare il bicchiere sotto al rubinetto quindi premerlo verso il basso (Fig 6B), in modo tale che il rubinetto rimanga in funzionamento. Smetterà di dispensare succo nel momento in cui si ritira il dito dal rubinetto. Se si desidera è possibile lavorare con il pulsante invece che con la caraffa. Collegare il pulsante come indicato nella Figura 7. Per estrarre il succo accumulato nella vaschetta, si può spingere la lastra con il bicchiere verso l'interno o premere il bordo del pulsante mentre si tiene il bicchiere (Fig 6C)

## MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO E INFORMAZIONI SULLO SCHERMO

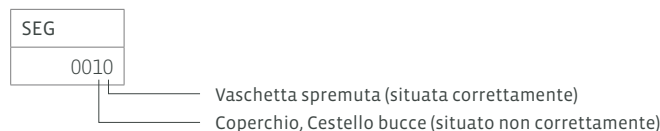
La macchina può trovarsi nelle tre seguenti modalità di funzionamento e a seconda della modalità nella quale si trovi, lo schermo (il display) della macchina può mostrare le seguenti informazioni:

**Modalità di funzionamento normale:** La macchina è in funzione o è pronta per funzionare. Sullo schermo compare quanto segue:



**Modalità di arresto di sicurezza:** La macchina si è fermata automaticamente o non si avvia a causa della mancanza di uno dei 3 elementi che interessano la sicurezza del funzionamento (coperchio, vaschetta di turno o vaschetta delle bucce) oppure essi sono posizionati male.

Delle 4 cifre che compaiono nella 2ª linea, le ultime 2 forniscono informazioni sullo stato di ciascuno degli elementi sopra citati. Queste cifre possono avere un valore pari a "0" o "1"; il valore "0" indica che l'elemento in questione è correttamente posizionato, mentre "1" indica mancanza o posizionamento incorretto.



**! NOTA:** I valori delle altre 2 prime cifre forniscono informazioni aggiuntive, le quali possono essere utili nel servizio di post-vendita della macchina.

- !** Onde evitare incidenti, non manipolare la macchina, al fine di metterla in funzione, senza gli elementi di sicurezza. Esistono tre elementi che agiscono sui rilevatori di sicurezza: il coperchio, la vaschetta spremitura e la vaschetta delle bucce. Testare periodicamente il corretto funzionamento dei tre rilevatori di sicurezza, a tal fine, mentre la macchina è in funzione, ritirare uno di questi elementi e verificare che la macchina si arresti. Riposizionare l'elemento nella sua posizione e ripetere questa prova con gli altri elementi. Se durante una delle tre prove la macchina non si arresta, informare il Servizio Tecnico.

**Modalità di allarme:** La macchina si è fermata automaticamente o non funziona a causa di diversi motivi. Quando ciò si verifica, lo schermo informa sull'origine del problema grazie ai seguenti codici di allarme:  
Per tornare a rendere operativa la macchina dopo un arresto di sicurezza o un allarme, è necessario eliminare la causa che lo ha provocato (ritirare le arance bloccate...) e restituire gli elementi di sicurezza (coperchio, vaschetta spremitura o vaschetta delle bucce) Una volta effettuato quanto sopra, avviare il pulsante **ON/OFF**, la macchina inizia il ciclo di spremitura.

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Allarme di voltaggio                  | <b>5</b> Allarme di corrente (termico)     |
| <b>2</b> Allarme di corrente media             | <b>6</b> Allarme di corrente cortocircuito |
| <b>3</b> Allarme di blocco della pigna rotante | <b>7</b> Allarmi varie                     |
| <b>4</b> Allarme di blocco IA                  |  |



- !** Se si è smontato il gruppo lama per eliminare un'ostruzione e si incontrano difficoltà nel rimontarlo, ciò è dovuto al fatto che la macchina deve trovarsi in posizione di inizio per realizzare questo montaggio. Per portarla in questa posizione mantenere premuto il pulsante **ON/OFF** (con le vaschette e il coperchio in posizione corretta) fino a quando la macchina non si arresta, a questo punto è possibile montare il gruppo lama senza difficoltà e continuare a lavorare.
- !** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo o un gruppo speciale fornito dal produttore o dal distributore ufficiale.

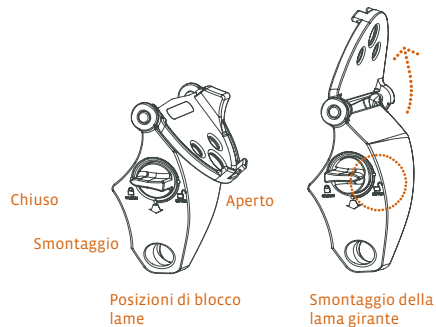
## PULIZIA

Zumex consiglia di pulire la macchina almeno 1 o 2 volte al giorno, a seconda dell'uso, per mantenere una corretta condizione di igiene alimentare.

Zumex raccomanda l'uso del detersivo **Zumex Citric Active™** appositamente studiato per la pulizia degli spremiagrumi ad alto potere disincrostante per cera e polpa.

**Per una corretta pulizia si prega di seguire le istruzioni sotto riportate:**

- 1** **Scollegare la macchina spenta dalla rete staccando la spina** (evitare di tirare il cavo).
- 2** **Sbloccare la chiusura** (fig. 8A) **e aprire il coperchio**. Tirarlo verso l'alto con entrambe le mani fino a rimuoverlo dalle cerniere. (Fig. 8B). Per collocarlo nuovamente, prendere il coperchio con entrambe le mani, inserirlo nelle cerniere con un movimento verticale dall'alto verso il basso e assicurarsi della posizione bloccando la chiusura.
- !** **Importante. Non forzare le cerniere esercitando pressione sul coperchio per evitare eventuali danni.**
- 3** **Smontare il kit supporto-lama** (fig. 9A): ruotare in senso orario fino all'indicazione  e tirare delicatamente verso di sé.  
Per una pulizia profonda, separarli seguendo i seguenti passi:
  - Dopo aver smontato il kit della macchina, ruotare il selettore fino all'indicazione  per rimuovere il blocco lama.
  - Per smontare la lama rotante, portarla in posizione verticale facendo corrispondere le fessure della lama e del supporto. In questa posizione è possibile separarli facilmente.



**Attenzione!** Manipolare questa parte con cautela, perché è tagliente. Il supporto, la lama rotante e il blocco devono essere sempre smontati e montati sulla macchina insieme.

Per montare il kit supporto lama, inserire innanzitutto la parte interna assicurandosi che arrivi fino in fondo, successivamente inserire l'aggancio della parte esterna (vedi figura 9). In caso di difficoltà nel posizionarlo, è possibile che la macchina si blocchi a metà ciclo. Tenere premuto il pulsante **ON/OFF** (con le vaschette e il coperchio correttamente posizionati) fino all'arresto della macchina, montare il kit lama e proseguire con il funzionamento.

- 4 Prendere saldamente il **dispositivo di ritenzione e tirare** verso l'esterno per staccarlo dall'asse (fig. 9B). Per ricollarlo, inserirlo nell'asse fino allo scatto nella posizione finale (fig. 9C).
- ! **Importante.** Non azionare la macchina senza questo componente. Accertarsi che sia correttamente montato per evitarne la separazione all'interno della macchina e un funzionamento anomalo.

- 5 Tirare lateralmente l'**estrattore delle bucce** verso l'esterno fino a liberarlo completamente dai supporti (fig. 10A).
- ! **Importante.** Smontare l'estrattore prima dei tamburi di spremitura.  
Per procedere al montaggio, spingere l'estrattore fino al completo inserimento della paletta nel tamburo maschio e fino al contatto del canale con il secondo pomello (fig. 10B).
- ! **Importante.** L'inserimento erroneo dell'estrattore potrebbe danneggiare il componente durante il funzionamento della macchina.
- 6 Svitare i volani e smontare i **tamburi di spremitura** (fig. 10C).
- 7 Smontare la **vaschetta delle bucce e la caraffa** (fig. 11).
- 8 Smontare la **vaschetta del succo**. Rimuovere il **filtro** tirando verso l'alto la linguetta (fig. 12.A). Per rimontare la vaschetta, collocare innanzitutto il filtro nella macchina fino al completo inserimento e alla visualizzazione del pulsante di accensione. (Fig. 12.B)
- ! **Importante.** Nel caso in cui la vaschetta non sia inserita correttamente, sul display sarà visualizzato Error 011. Manipolare con cautela la vaschetta per evitare la fuoriuscita del succo o la caduta del filtro. Questo componente può subire danni o compromettere la funzionalità.
- 9 Ruotare la vaschetta con entrambe le mani e collocarla su una superficie piana. Smontare l'**erogatore antigocciolamento** come indicato nella figura A. Stringere le linguette di fissaggio e tirare l'erogatore all'indietro. Dopo aver liberato l'erogatore, tirarlo verso l'alto per smontarlo dalla vaschetta. Si raccomanda di smontare l'erogatore come indicato nella figura B e di smontare la gomma sigillante per una pulizia più profonda. Utilizzare lo spazzolino in dotazione per pulire correttamente la parte interna. Nel caso in cui il componente mobile presenti dei residui di succo secco, eseguire i passi indicati nelle figure C e D.
- ! **Importante.** Per una pulizia adeguata della zona di erogazione del succo, smontare sempre l'erogatore.

Per il montaggio successivo, ruotare la vaschetta del succo e collocarla su una superficie piana. Prendere l'erogatore con una mano e stringere le linguette di fissaggio. Inserire l'erogatore nella zona di montaggio della vaschetta. Tirare l'erogatore verso le frecce mantenendo serrate le linguette dell'erogatore. Verificare che l'erogatore sia correttamente montato azionando il pulsante.

### RACCOMANDAZIONI GENERALI

- Tutti i pezzi rimovibili, ECCETTO IL COPERCHIO, possono essere lavati in lavastoviglie o a mano con acqua e Zumex Citric Active (o detersivo per piatti)
- La zona di spremitura e il coperchio devono essere puliti mediante una spugna delicata imbevuta di acqua e Citric Active (o detersivo per piatti). Non utilizzare in nessun caso un prodotto abrasivo o anticalcare.
- Risciacquare con abbondante acqua per rimuovere i residui di detersivo.
- Dopo ogni pulizia igienizzare con un prodotto disinfettante. • Dopo il processo di igienizzazione, risciacquare abbondantemente per rimuovere le tracce del disinfettante.
- Al termine del processo di pulizia, montare tutti gli elementi invertendo l'ordine delle operazioni di smontaggio. Assicurarsi che tutti i componenti siano correttamente montati e fissati.

Per maggiori informazioni sulle Procedure di igiene e di pulizia, consultare il materiale disponibile su [www.zumex.com](http://www.zumex.com).

### CONSERVAZIONE DELLA ZONA DI ALIMENTAZIONE

Pulire periodicamente la zona di alimentazione della frutta (fig. 1) per evitare la formazione di uno strato di cera difficile da rimuovere. Seguire i passi seguenti:

- 1 Scollegare la macchina dalla rete.
- 2 Smontare la rampa tirando verso l'alto. La rampa deve essere semplicemente inserita (fig. 1).
- 3 Smontare lo sportello di alimentazione tirando nella direzione indicata (fig. 13).
- 4 Se necessario, in caso di sporco profondo, smontare il contrappeso e il dosatore (fig. 13).
- 5 Passare nello spazio esposto un panno imbevuto di acqua e detersivo per piatti e pulire i pezzi smontati risciacquando con abbondante acqua per rimuovere eventuali tracce di sapone.
- 6 Rimontare i pezzi invertendo l'ordine delle operazioni di smontaggio.

## RILEVAMENTO DI GUASTI

| <b>GUASTO</b>   | <b>CAUSA POSSIBILE</b>                      | <b>CORREZIONE</b>   |
|---|---|---|
| <b>LA MACCHINA NON FUNZIONA</b>                           | Macchina disinserita                        | Collegarla alla rete  |
|   | Non arriva corrente alla presa              | Controllare la presa  |
|   | Interruttore non avviato                    | Avviare l'interruttore  |
|   | Fusibile fuso                               | Sostituire il fusibile che si trova alla base della connessione (Fig. 2)          |
|   | Coperchio posizionata male                  | Assicurarsi del suo corretto posizionamento, informazioni sullo schermo SEG 00010 |
|   | Vaschetta spremitura posizionata male       | Assicurarsi del suo corretto posizionamento, informazioni sullo schermo SEG 00001 |
|   | Vaschetta delle bucce posizionata male      | Assicurarsi del suo corretto posizionamento, informazioni sullo schermo SEG 00010 |
| Rilevatori danneggiati                                    | Informare il Servizio Tecnico               |   |
| <b>LA MACCHINA SI BLOCCA SPESSO DURANTE LA SPREMITURA</b> | Tensione di rete insufficiente (Allarme 01) | Verificare che la tensione rientri entro i limiti indicati nel manuale            |
| <b>I TAMBURI PERDONO IL SINCRONISMO</b>                   | Avaria interna                              | Informare il Servizio Tecnico   |
| <b>GLI ESTRATTORI SI ROMPONO</b>                          | Estrattori posizionati male                 | Posizionarli come da manuale (Fig. 10)  |

| <b>GUASTO</b>  | <b>CAUSA POSSIBILE</b>                                 | <b>CORREZIONE</b>  |
|--|--|--|
| <b>SI SENTE FUNZIONARE IL MOTORE PERÒ I TAMBURI NON GIRANO</b> | Avaria interna   | Informare il Servizio Tecnico  |
| <b>LA LAMA ROTANTE NON VOLTEGGIA</b>                           | Posizione incorretta                                   | Controllare che sia nella sua posizione  |
|  | Ostruzione dovuta alle arance                          | Eliminare l'ostruzione   |
|  | Avaria interna (Allarme 03)                            | Informare il Servizio Tecnico  |
| <b>IL RUBINETTO SI OSTRUISCE</b>                               | Il succo contiene semi o un eccesso di polpa           | Smontare e pulire  |
|  | Guarnizione de silicone fuori luogo                    | Riposizionare la guarnizione di silicone e di provare                                    |
| <b>IL DOSATORE DELL'ALIMENTATORE NON DOSA</b>                  | Arancia bloccata                                       | Eliminare il blocco. Utilizzare calibri corretti (Fig. 13)                               |
| <b>GETTO DI SUCCO LENTO</b>                                    | Il succo contiene semi o un eccesso di polpa           | Smontare e pulire il rubinetto come da Fig 12 e/o Fig 13                                 |
|  | Pezzo mobile del rubinetto appiccicato oppure ostruito | Smontare i rubinetti come indicato nel paragrafo relativo alla pulizia di questo manuale |

**ATTENZIONE:** Qualsiasi azione per sbloccare la macchina deve realizzarsi scollegando la stessa dalla rete. Qualora, dopo aver effettuato le verifiche qui menzionate la macchina non funziona, contattare il Servizio Tecnico.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE

Noi, ZUMEX GROUP S.A. con sede all'indirizzo Polígono Ind. Moncada III, Calle del Molí - 2 - 46113, Moncada - Valencia - Spagna dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il modello di centrifugatrice **Minex** è conforme alle seguenti norme armonizzate e regolamenti:

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>EN 60335-1</b><br><b>+ A11</b>                   | <b>2012</b><br><b>2014</b>                | Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Part 1: Norme generali  |
| <b>EN 60335-2-14</b><br><b>+ A1</b><br><b>+ A11</b> | <b>2006</b><br><b>2008</b><br><b>2012</b> | Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 2: Norme particolari per apparecchi da cucina   |
| <b>EN 62233</b>                                     | <b>2008</b>                               | Metodi di misura per campi elettromagnetici degli apparecchi elettrici di uso domestico e similari con riferimento all'esposizione umana   |
| <b>EN 55014-1</b>                                   | <b>2006</b>                               | Compatibilità elettromagnetica - Prescrizioni per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari Parte 1: Emissione  |
| <b>EN 55014-2</b><br><b>+ A1</b>                    | <b>1997</b><br><b>2001</b>                | Compatibilità elettromagnetica - Requisiti per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari Parte 2: Immunità - Norma di famiglia di prodotti  |
| <b>EN 61000-3-2</b>                                 | <b>2006</b>                               | Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3-2: Limiti - Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso $\leq 16$ A per fase)  |
| <b>EN 61000-3-3</b><br><b>+ A1</b><br><b>+ A2</b>   | <b>1995</b><br><b>2001</b><br><b>2005</b> | Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3-3: Limiti - Limitazione delle variazioni di tensioni, delle fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale $\leq 16$ A per fase e non soggette ad allacciamento su condizione |
| <b>NSF/ANSI 8</b>                                   | <b>2012</b>                               | National Sanitation Foundation - Commercial powered food preparation equipment   |
| <b>NSF/ANSI 51</b>                                  | <b>2014</b>                               | National Sanitation Foundation - Food equipment materials  |

In conformità con le disposizioni delle direttive europee specificate di seguito:

|  |   |
|--|---|
| <b>2006/42/UE</b>                      | Sicurezza nelle macchine  |
| <b>2014/35/UE</b>                      | Materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione                                   |
| <b>2014/30/UE</b>                      | Compatibilità elettromagnetica (EMC)  |
| <b>REG.(EU)</b><br><b>N° 10/2011</b>   | Materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari                |
| <b>2011/65/UE</b>                      | Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)     |
| <b>2012/19/UE</b>                      | Residui di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)  |
| <b>REG.(EU)</b><br><b>N° 2023/2006</b> | Buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari |
| <b>REG.(EU)</b><br><b>N° 1935/2004</b> | Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari                                     |

Moncada, 8 Aprile, 2021



Carlos Fuentelsaz  
Quality Manager Zumex Group S.A.



## WARRANTY

## YOUR ZUMEX DISTRIBUTOR

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

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

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

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

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

03791.02  
Apr.2021



**Zumex Group I Headquarters**

Polígono Ind. Moncada III  
C/ Moli, 2 46113 Moncada, Valencia, Spain  
Tel. +34 961 301 251  
zumex@zumex.com

**Zumex North America**

1573 NW 82nd Ave, Miami, FL 33126 USA  
Tel. +1 305 591 0061  
Technical Assistance:  
1-877-ZUMEX-TA (+1 877 986 3982)  
zumexusa@zumex.com

**Zumex Mexico**

Uxmal 616, Colonia Vértiz Narvarte  
Alcaldía Benito Juárez, CP 03600  
Ciudad de México, México  
Tel. +52 (55) 5212-0619  
zumexmexico@zumex.com

**Zumex UK**

10 Philpot Lane First Floor  
EC3M 8AA Londres, Reino Unido  
Tel. +44 20 3519 1292  
zumexuk@zumex.com

**Zumex France**

45 rue de Villeneuve  
94573 Rungis Cedex, Paris, France  
Tel. +33 975 187 354  
zumexfrance@zumex.com

**Zumex Deutschland**

Elisabethstraße 11  
40217 Düsseldorf - Deutschland  
Tel. +49 211 418 73351  
zumexdeutschland@zumex.com

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

