





<b>ESPAÑOL</b> · MANUAL DE USUARIO.....	4 · 19
<b>ENGLISH</b> · USER'S MANUA.....	20 · 35
<b>FRANÇAIS</b> · MANUEL DE L'UTILISATEUR .....	36 · 51
<b>ITALIANO</b> · MANUALE DELL'UTILIZZATORE.....	52 · 67
<b>DEUTSCH</b> · BEDIENUNGSANLEITUNG.....	68 · 84

# ZUMEX MINEX

Fig. 1

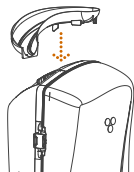


Fig. 2

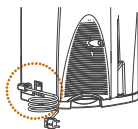


Fig. 3

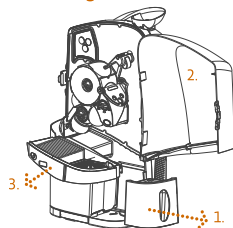


Fig. 6B



Fig. 6C



Fig. 7

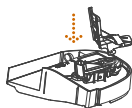


Fig. 11

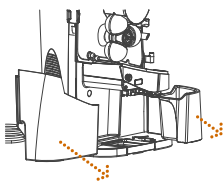


Fig. 12

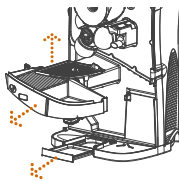


Fig. 13

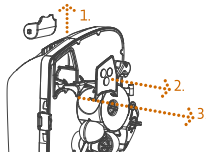




Fig. 4

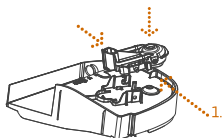


Fig. 5

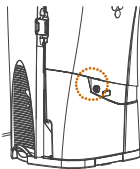


Fig.6A



Fig. 8

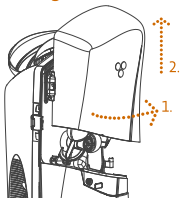


Fig. 9

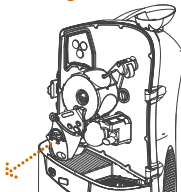


Fig. 10

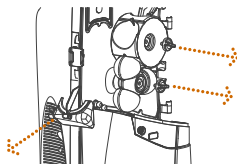


Fig. A

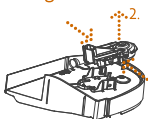


Fig. B

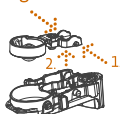


Fig. C

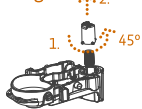
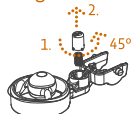


Fig. D





**Enhorabuena, ha adquirido usted la  
exprimidora más eficiente de su categoría.**



## ÍNDICE GENERAL

- 2** Figuras
- 6** Información General Importante
- 7** Características Técnicas
- 8** Instrucciones de utilización
  - 8 Descripción general
  - 8 Preparación
  - 9 Funcionamiento
  - 12 Limpieza
- 15** Detección de averías
- 17** Declaración CE de conformidad

## Información general importante

El presente manual hace referencia al siguiente modelo Zumex:

### ZUMEX MINEX

- 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.**
- Antes de proceder a la limpieza de la máquina o realizar cualquier mantenimiento, desconéctela siempre de la red.
- 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.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

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

## Características técnicas

ZUMEX MINEX	
Naranjas por minuto:	13
Dimensiones:	36 x 36,5 x 72 cm.
Peso Neto:	19,5 Kg.
Potencia:	44W
Alimentación eléctrica:	Multitensión 100-240V, 50-60Hz
Protección Antihumedad:	IPX0
Nivel de presión acústica:	Inferior a 70dB (A).
Seguridad:	Detectores de seguridad y protecciones electrónicas.
Tamaño máximo de la fruta:	80 mm. (recomendable entre 65 y 78).

# Instrucciones de utilización

## Descripción general

- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| 01 Puerta alimentador | 11 Cuchilla                    |
| 02 Contrapeso         | 12 Soporte cuchilla volteadora |
| 03 Dosificador        | 13 Tambor hembra MX            |
| 04 Rampa Alimentador  | 14 Cuña extractora Izquierda   |
| 05 Retenedor          | 15 Volante                     |
| 06 Cubierta           | 16 Bloqueo cuchilla            |
| 07 Cubeta zumo        | 17 Junta silicona              |
| 08 Filtro cubeta zumo | 18 Pulsador adicional          |
| 09 Bandeja goteo      | 19 Conjunto grifo y junta      |
| 10 Tambor macho MX    | 20 Color Kit                   |

## Preparación

Para comenzar a exprimir deberá seguir los siguientes pasos:

**PASO 1** Desembale su exprimidora y colóquela sobre una superficie lo más horizontal posible.

**PASO 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.

**PASO 3** Coloque la rampa alimentador en la máquina tal y como se indica en la Fig. 1

**PASO 4** Conecte el cable suministrado a la máquina a un enchufe normalizado provisto de toma de tierra, Fig. 2

**PASO 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 y monte el grifo. Guarde el pulsador para futuros usos. Vuelva a colocar la cubeta, la cubierta cerrada y la jarra por este orden en la máquina.

**PASO 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.

**RECUERDE** Utilice fruta que no exceda de 80 mm de diámetro (aconsejado entre 65 y 78 mm).

## 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.

**PASO 1** Alimente la rampa con el número de naranjas que quiera exprimir.

**PASO 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.

**PASO 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 palanca 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

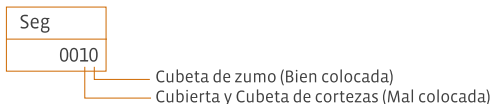
La máquina puede estar en los tres siguientes modos de funcionamiento, y dependiendo de en cuál se encuentre, la pantalla de la máquina puede enseñar la siguiente información:

**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 zumo 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:

01. Alarma de Voltaje

02. Alarma de Corriente promedio

03. Alarma de bloqueo del volteador


04. Alarma de bloqueo · dosificador


05. Alarma Corriente (Térmico).

06. Alarma Corriente Cortocircuito.

07. Alarmas varias

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.

 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


Para una correcta limpieza deberá seguir los siguientes pasos:

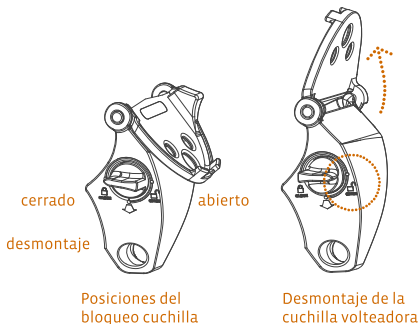
**PASO 1** Estando la máquina parada, desconéctela de la red tirando de la clavija (no tire nunca del cable).

**PASO 2** Desmonte la cubierta delantera. (Fig. 8)

**PASO 3** Desmonte el conjunto soporte-cuchilla (Fig. 9), para ello gire el selector 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 separarla 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.

**PASO 4** Saque de su soporte la cuña extractora de cortezas, desenrosque los volantes y desmonte tambores de exprimido (Fig. 10).

**PASO 5** Desmonte la cubeta de cortezas y la jarra (Fig. 11).

**PASO 6** Desmonte la cubeta de zumo y su filtro y, posteriormente, desmonte la bandeja de goteo (Fig. 12).

**PASO 7** Desmonte el dispensador con grifo antigoteo según se indica en la figura A. Una vez desmontado el grifo se puede lavar manualmente o en lavavajillas. No se recomienda lavar el grifo montado en la cubeta en el lavavajillas por que el agua no alcanzaría el interior del grifo y la limpieza no sería adecuada.

Periódicamente se recomienda desmontar el grifo según se indica en la figura B para una limpieza más exhaustiva. En el caso de que la pieza móvil esté pegada por el zumo seco realice los pasos señalados en las figuras C y D.

- Todas las piezas, **excepto la cubierta** pueden introducirse en el lavavajillas para su lavado.
- La limpieza de la zona de exprimido y de la cubierta, deberá hacerla usando una bayeta suave empapada con agua y jabón apto para vajillas.
- Después, aclare con abundante agua limpia para que no queden restos de jabón.
- 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.

**RECUERDE** No introducir la cubierta en el lavavajillas. Para su limpieza puede utilizar una bayeta suave empapada en agua y jabón apto para vajillas. En ningún caso deberá utilizar productos abrasivos ni ningún producto anti-cal.

Cuando coloque la cuña extractora de cortezas (Fig.10), asegúrese de que encaje correctamente en sus soportes o pivotes y de que la pala de la cuña entre hasta el fondo en la ranura del tambor de exprimido macho.

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:

**PASO 1** Desconecte la máquina de la red.

**PASO 2** Desmonte la rampa tirando hacia arriba, ésta va simplemente encajada. (Fig. 1)

**PASO 3** Desmonte la puerta de alimentación tirando en la dirección indicada. (Fig. 13)

**PASO 4** Si fuera necesario por estar muy sucio desmonte el contrapeso y el dosificador (Fig. 13)

**PASO 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.

**PASO 6** Monte las piezas en sentido contrario a como se han desmontado.

## DetECCIÓN DE AVERIAS

### AVERIA: La máquina no funciona

#### Causa posible

#### Corrección

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.  
(información en pantalla SEG 00010)

*Asegúrese de su correcta colocación.*

Cubeta de zumo mal colocada.  
(información en pantalla SEG 00001)

*Asegúrese de su correcta colocación.*

Cubeta cortezas mal colocada.  
(información en pantalla SEG 00010)

*Asegúrese de su correcta colocación.*

Detectores de seguridad sucios.

*Limpie la tapa botonera.*

### AVERIA: La máquina se bloquea a menudo en el momento de exprimir

#### Causa posible

#### Corrección

Tensión de red insuficiente.  
(Alarma 01)

*Comprobar que la tensión se encuentre entre los márgenes indicados en manual.*

### AVERIA: Los tambores pierden el sincronismo

#### Causa posible

#### Corrección

Avería interna.

*Avisar al Servicio Técnico.*

### AVERIA: El extractor de cortezas se rompe

#### Causa posible

#### Corrección

Extractor mal colocado.

*Colocarlo según manual. (Fig. 10)*

<b>AVERIA: Se oye funcionar el motor pero no giran los tambores</b>	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
Avería interna.	<i>Avisar al Servicio Técnico.</i>
<b>AVERIA: La cuchilla volteador no volteá</b>	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
Colocación incorrecta.	<i>Asegúrese de su correcta colocación.</i>
Atasco de naranjas.	<i>Eliminar atasco.</i>
Avería interna. (Alarma 03)	<i>Avisar al Servicio Técnico.</i>
<b>AVERIA: El grifo se obstruye/gotea</b>	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
Exceso de semillas o pulpa. Junta del grifo no acopla.	<i>Desmontar y limpiar grifo. Reposicionar junta y probar.</i>
<b>AVERIA: La máquina se para y el alimentador no dosifica</b>	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
Naranja bloqueada.	<i>Eliminar bloqueo. Desmontar y limpiar. (Fig. 13)</i>
Avería interna.	<i>Avisar al Servicio Técnico.</i>
<b>AVERIA: Vaciado zumo lento</b>	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
El zumo tiene semillas o exceso de pulpa.	<i>Desmontar y limpiar grifo según Fig. 12 y/o Fig. A y B.</i>
Pieza móvil del grifo pegada u obstruida.	<i>Desmontar grifo según se indica en el apartado de limpieza de este manual.</i>

## Declaración CE de conformidad



Nosotros **ZUMEX, 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 **EXPRIMIDORA** **ZUMEX MINEX** es conforme a las siguientes normas armonizadas y reglamentos:

- EN ISO 12100-1** Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. **Parte 1:** Terminología básica, metodología.  
2003
- EN ISO 12100-2** Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. **Parte 2:** Principios técnicos.  
2003
- EN 60335-1** Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. **Parte 1:** Requisitos generales.  
2002
- EN 60335-2-14** Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. **Parte 2-14:** Requisitos particulares para máquinas de cocina.  
2006
- EN 62233** Métodos de medición para campos electromagnéticos de aparatos electrodomésticos y equipos análogos en relación con la exposición humana.  
2008
- EN 55014-1** Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. **Parte 1:** Emisión. Norma de familia de productos.  
2006
- EN 55014-2** Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. **Parte 2:** Inmunidad.  
1997
- EN 61000-3-2** Compatibilidad electromagnética. **Parte 3:** Límites · **Sección 2:** Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada  $\leq 16A$  por fase).  
2006
- EN 61000-3-3** Compatibilidad electromagnética. **Parte 3:** Límites · **Sección 3:** Límitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada  $\leq 16A$ .  
1995

EN 1672-2  
2005

Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos.  
**Parte 2:** Requisitos de higiene.

**Reglamento (CE) n° 1275/2008** Requisitos de diseño ecológico aplicables al consumo de energía eléctrica en los modos “preparado” y “desactivado” de los equipos eléctricos y electrónicos domésticos y de oficina.

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

- 2006/42/CE** Seguridad en las máquinas.
- 2006/95/CE** Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.
- 2004/108/CE** Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.
- 2002/72/CE** Directiva relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.
- 2002/95/CE** Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos. (ROHS)
- 2002/96/CE** Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. (RAEE)
- 2002/32/CE** Directiva relativa a requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos que utilizan energía en modo desactivado y preparado.

Moncada, 27 Noviembre 2009



C. Aparici



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



**Congratulation, you have purchased  
the most efficient juicer of its kind.**



## INDEX

- 2 Figures
- 22 General Information
- 23 Technical Characteristics
- 24 Instructions for use
  - 24 General Description
  - 24 Preparation
  - 25 Operation
  - 28 Cleaning
- 31 Detecting faults and problems
- 33 EC Declaration of conformity

## General information

This manual describes the general information for the following Zumex model:

### ZUMEX MINEX

- The specific data of your Zumex juice extractor (voltage, frequency and other important data) are located on the ID Label, found on the first page of the manual and on the unit.
- Contact your Distributor / Official Technical Support Service for any technical questions you might have, providing the Serial Number shown on the ID Label of the unit.
- Disconnect the unit before carrying out any cleaning or maintenance procedures, disconnect the machine from the mains current by using the rear switch or by unplugging the cable.
- Zumex adopts all measures required to collect units that are not in operation, guaranteeing the correct environmental management practices. Please, contact your Zumex authorized distributor to discard these units.
- This unit has not been designed for its use by persons (including children) with a reduced physical, sensorial or mental capacity, or who do not have enough experience or understand how the unit operates. However, said persons can use the machine under the supervision of qualified persons or if they follow the instructions of a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to make sure they don't play with the appliance.

**Zumex will address all comments and suggestions you might have about our units or service network. Please contact directly at this address:**

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

## Technical characteristics

ZUMEX MINEX	
<b>Oranges per minute:</b>	13
<b>Dimensions (cm · inches):</b>	36 x 36,5 x 72 cm. · 14' 17 x 14' 37" x 28' 35"
<b>Net weight (kg · lb):</b>	19,5 kg. · 43 lb
<b>Power:</b>	44W
<b>Electrical supply:</b>	Multitension 100-240V, 50-60Hz
<b>Protection:</b>	IPX0
<b>Acoustic pressure level Lower</b>	than 70dB (A).
<b>Safety:</b>	Safety detectors. Electronic motor protection.
<b>Maximum fruit size:</b>	80 mm. (recommended between 65 and 78mm).

# Instructions for use

## General description

- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 01 Feeder door            | 11 Blade                  |
| 02 Counterweight          | 12 Tipping blade holder   |
| 03 Dispenser              | 13 MX female drum         |
| 04 Feeder ramp            | 14 Left peel ejector      |
| 05 Retainer               | 15 Wheel                  |
| 06 Cover                  | 16 Blade lock             |
| 07 Juice container        | 17 Silicone seal          |
| 08 Juice container filter | 18 Extra push button      |
| 09 Drip tray              | 19 Tap and joint assembly |
| 10 MX male drum           | 20 Color Kit              |

## Preparation

To start operating the juice extractor, proceed as follows:

**STEP 1** Remove the appliance from its packaging and place it on a surface that is as horizontal as possible.

**STEP 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.

**STEP 3** Place the feeder ramp on the machine as shown in Fig. 1.

**STEP 4** Plug the cable supplied with the machine into a standard socket with a ground connection, Fig. 2.

**STEP 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.

**STEP 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.

**REMEMBER** Use fruit with a diameter of no more than 80 mm (preferably between 65 and 78 mm)

## 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.

**STEP 1** Place the oranges for squeezing on the ramp.

**STEP 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.

**STEP 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

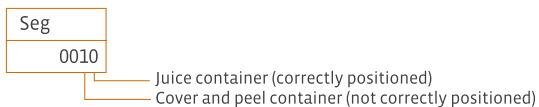
The machine may be in the following three operating modes. Depending on the mode in question, the display will show the following information:

**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:

01. Voltage alarm

02. Mean current alarm

03. Tipping device lock alarm


04. IA lock alarm


05. Current alarm (thermal).

06. Short circuit current alarm.

07. Miscellaneous alarms

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.

 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


To clean the machine, proceed as follows:

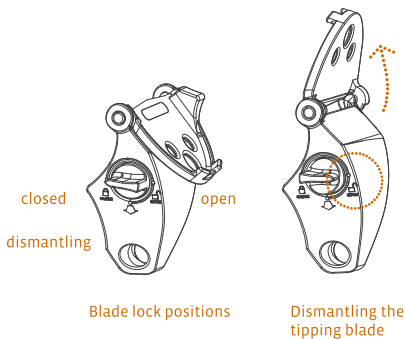
**STEP 1** With the machine stopped, unplug it from the mains by pulling out the pin (not the cable).

**STEP 2** Dismantle the front cover. (Fig 8)

**STEP 3** Dismantle the unit composed by twirler blade and support (Fig. 9), turning the selector  clockwise to position and pull gently towards you.

For more thorough cleaning, separate the parts as follows:

- After removing the unit from the machine, turn the selector to position to remove the blade block.
- To remove the twirler blade, move the blade to a vertical position until the  mark on the blade and support coincide. In this position it should come away easily.



**WARNING!** Handle this part with care to avoid cuts. The support, twirler blade and blade block unit must always be assembled and dismantled as one piece.

**STEP 4** Remove the peel ejector from its holder, unscrew the wheels and dismantle the extraction drums (Fig. 10).

**STEP 5** Dismantle the peel container and jug (Fig. 11).

**STEP 6** Dismantle the juice container and its filter, and then dismantle the drip tray. (Fig. 12).

**STEP 7** Dismantle the dispenser with the anti-drip tap as shown in figure A. After dismantling the tap, it can be washed by hand or in the dishwasher. It is not advisable to put the tap and container unit into the dishwasher without separating them, as the water will not reach the inside of the tap and clean it properly.

From time to time, dismantle the tap as shown in B to ensure more exhaustive cleaning. If the mobile part is stuck due to accumulated dry juice, proceed as indicated in figures C and D.

- All the parts can be put in the dishwasher **except the container**.
- To clean the extraction zone and the container, use a soft cloth dampened in water and a detergent that is suitable for use washing dishes.
- Then rinse with running water to remove all traces of soap.
- After clearing the machine, reassemble all the elements in the reverse order followed for dismantling them. Check that all the parts are properly assembled and secured.

**REMEMBER** Do not put the container in the dishwasher. To clean it use a soft cloth dampened with water and a detergent that is suitable for washing dishes. Never use abrasive products or lime-scale removers.

When replacing the peel ejector (Fig.10), make sure it fits into its holder or pivots correctly and that the ejector blade enters the male extractor drum groove as far as it can go.

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

**STEP 1** Unplug the machine from the mains.

**STEP 2** Dismantle the ramp by pulling it upwards, it is only inserted (Fig. 1).

**STEP 3** Dismantle the feeder tube by pulling it in the indicated direction (Fig. 13).

**STEP 4** If it is very dirty, dismantle the counterweight and dispenser (Fig. 13).

**STEP 5** Wipe the whole cavity with a cloth dampened with water and detergent that is suitable for washing dishes. Clean the dismantled parts and then rinse with running water to remove all traces of soap.

**STEP 6** Assemble the parts in reverse order of assembly.

## Detection of failures

FAILURE: The machine does not work	
Possible cause	Correction
Machine unplugged.	<i>Plug into mains.</i>
No power supplied to socket.	<i>Check the socket.</i>
Switch not activated.	<i>Activate the switch.</i>
Fuse blown.	<i>Replace fuse in the connection base (Fig. 2).</i>
Cover not in proper position. (information on display SEG 00010).	<i>Check it is in the right position.</i>
Juice container not in proper position. (information on display SEG 00010).	<i>Check it is in the right position.</i>
Peel container not in proper position. (information on display SEG 00010).	<i>Check it is in the right position.</i>
Safety sensors dirty.	<i>Clean the button cover.</i>
FAILURE: The machine often becomes blocked when extracting juice	
Possible cause	Correction
Not enough voltage. (Alarm 01)	<i>Check that the voltage is within the limits indicated in the manual.</i>
FAILURE: The drums are not synchronised	
Possible cause	Correction
Internal failure.	<i>Notify the Technical Service.</i>
FAILURE: The extractor breaks	
Possible cause	Correction
Extractor not in right position	<i>Put it position in accordance with the manual (Fig. 10).</i>

**FAILURE: The motor can be heard but the drums do not turn****Possible cause**

Internal failure.

**Correction**

*Notify the Technical Service.*

**FAILURE: The tipping blade does not tip****Possible cause**

Incorrect position.

Jammed oranges.

Internal failure. (Alarm 03)

**Correction**

*Check it is in right position.*

*Eliminate the blockage.*

*Notify the Technical Service.*

**FAILURE: The tap is blocked/leaking****Possible cause**

Excessive seeds or pulp.  
Silicone seal misplaced.

**Correction**

*Remove and clean tap.  
Reposition the silicone seal and try.*

**FAILURE: The machine stops and does not dispense****Possible cause**

Jammed oranges.

Internal failure.

**Correction**

*Eliminate blockage.  
Dismantle and clean (Fig. 13).*

*Notify the Technical Service.*

**FAILURE: The juice comes out slowly****Possible cause**

The juice contains pips or too much pulp.

Mobile part of tap stuck or blocked.

**Correction**

*Dismantle and clean the tap, as shown in Fig. 12 and/or Fig. A y B.*

*Dismantle the tap as indicated in the clearing section of this manual.*

## EC Declaration of conformity



We, **ZUMEX, S.A.** at Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (Spain) declare under our exclusive responsibility that the following MULTI-JUCER models **ZUMEX MINEX** are in conformity with the following harmonized standards and regulations:

- EN ISO 12100-1**  
2003 Safety of machinery. Basic concepts, general principles for design. **Part 1:** Basic terminology, methodology.
- EN ISO 12100-2**  
2003 Safety of machinery. Basic concepts, general principles for design. **Part 2:** Technical principles and specifications.
- EN 60335-1**  
2002 Safety of household and similar electrical appliances. **Part 1:** General requirements.
- EN 60335-2-14**  
2006 Safety of household and similar electrical appliances. **Part 2:** Particular requirements for kitchen machines.
- EN 62233**  
2008 Measurement methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure.
- EN 55014-1**  
2006 Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electrical tools and similar apparatus. **Part 1:** Emission. Product family standard.
- EN 55014-2**  
1997 Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. **Part 2:** Immunity. Product family standard.
- EN 61000-3-2**  
2006 Electromagnetic compatibility. **Part 3:** Limits · **Section 2:** Limits for harmonic current emissions (equipment input current  $\leq 16$ A per phase).
- EN 61000-3-3**  
1995 Electromagnetic compatibility. **Part 3:** Limits · **Section 3:** Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current  $\leq 16$ A.

EN 1672-2  
2005

Food processing machinery. Basic concepts. **Part 2:** Hygiene requirements.

**Regulation (EC)  
n° 1275/2008**

Ecodesign requirements for standby and off mode electric power consumption of electrical and electronic household and office equipment

complying with the provisions of the following European Directives:

**2006/42/CE**

Security on machinery.

**2006/95/CE**

Harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

**2004/108/CE**

Approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

**2002/72/CE**

Directive relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.

**2002/95/CE**

Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment. (ROHS)

**2002/96/CE**

Directive on waste electrical and electronic equipment. (WEEE)

**2002/32/CE**

Directive establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-using products.

Moncada, 01 December 2009



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Aparici'.

C. Aparici



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



**Fèlicitations, vous avez acquis l'extracteur  
de jus plus efficace de sa catègorie.**



## INDICE GÉNÉRAL

- 2 Figures
- 38 Information Générale
- 39 Caractéristiques Techniques
- 40 Instructions d'Utilisation
  - 40 Description Générale
  - 40 Préparation
  - 41 Fonctionnement
  - 44 Nettoyage
- 47 Résolution de problèmes
- 49 Déclaration de conformité

## Information générale

Ce manuel fait référence aux modèles de Zumex:

### ZUMEX MINEX

- Les données spécifiques de votre presse-agrumes Zumex (tension, fréquence et autres données d'intérêt), se trouvent sur l'Étiquette d'identification que vous trouverez sur la propre machine.
- Rappelez-vous que pour toute consultation technique, **vous devez contacter votre Distributeur habituel / Service d'assistance technique officiel, en indiquant toujours le Numéro de série de l'Étiquette d'identification de la machine.**
- Avant de nettoyer la machine ou de réaliser tout type d'entretien, débranchez toujours la machine, en actionnant l'interrupteur général placé sur la partie arrière ou en la débranchant du réseau.
- Zumex adopte les mesures nécessaires pour que les machines qui sont sur le marché soient récupérées de manière sélective, et soient soumises à une gestion environnementale correcte. Veuillez contacter votre distributeur autorisé de Zumex pour éliminer correctement ces machines.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou sans expérience ou connaissances précises, à moins qu'elles ne l'utilisent sous la supervision de personnel compétent ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de sa sécurité.
- Les enfants devront être surveillés pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**Si vous avez des suggestions ou des commentaires susceptibles d'améliorer nos machines ou notre réseau de service, n'hésitez pas à prendre contact avec Zumex à l'adresse suivante:**

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

## Caractéristiques techniques

### ZUMEX MINEX

<b>Oranges per minute:</b>	13
<b>Dimensions (cm):</b>	36 x 36,5 x 72 cm.
<b>Poids net (kg.):</b>	19,5 kg.
<b>Puissance:</b>	44W
<b>Alimentation électrique</b>	Multitension 100-240V, 50-60Hz
<b>Protection:</b>	IPX0
<b>Niveau pression acoustique:</b>	Inférieur à 70dB (A).
<b>Sécurité:</b>	Détecteurs de sécurité et protections électroniques.
<b>Taille maximum fruit:</b>	80 mm. (65 à 78 conseillés).

# Instructions d'utilisation

## Description Générale

- |    |                           |    |                              |
|----|---------------------------|----|------------------------------|
| 01 | Porte d'alimentation      | 11 | Couteau                      |
| 02 | Contrepoids               | 12 | Support couteau rotatif      |
| 03 | Doseur                    | 13 | Unité de pressage femelle MX |
| 04 | Rampe d'alimentation      | 14 | Extracteur gauche            |
| 05 | Bague                     | 15 | Volant de sécurité           |
| 06 | Capot de protection       | 16 | Blocage couteau              |
| 07 | Réservoir jus             | 17 | Joint silicone               |
| 08 | Filtre réservoir jus      | 18 | Bouton supplémentaire        |
| 09 | Plateau anti-goutte       | 19 | Ensemble robinet et joint    |
| 10 | Unité de pressage mâle MX | 20 | Couleur Kit                  |

## Préparation

Pour commencer à presser les fruits procédez comme suit :

**ÉTAPE 1** Déballez votre presse-agrumes et posez-le sur une surface plane.

**ÉTAPE 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.

**ÉTAPE 3** Placez la rampe d'alimentation dans la machine, comme indiqué sur la Fig. 1.

**ÉTAPE 4** Branchez le câble fourni sur la machine au secteur (prise à la terre), Fig. 2.

**ÉTAPE 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.

**ÉTAPE 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.

**N' OUBLIEZ PAS** Utilisez des fruits dont le diamètre ne dépasse pas les 80 mm (Il est recommandé d'utiliser des fruits entre 65 et 78 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.

**ÉTAPE 1** Mettez sur la rampe le nombre d'oranges que vous souhaitez presser.

**ÉTAPE 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.

**ÉTAPE 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:

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 01. Alarme de Voltage                    | 05. Alarme courant (Thermique).   |
| 02. Alarme de courant moyenne            | 06. Alarme courant court-circuit. |
| 03. Alarme de blocage du couteau rotatif | 07. Alarmes diverses              |
| 04. Alarme de blocage doseur             |                                   |

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.

 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

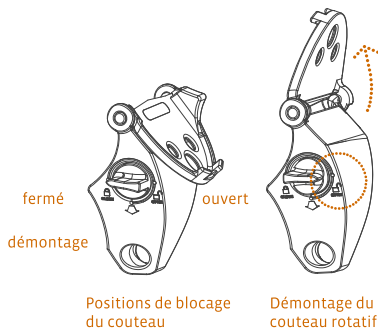
Pour nettoyer correctement l'appareil, procédez comme suit:

**ÉTAPE 1** Une fois la machine à l'arrêt, débranchez-la du réseau en tirant sur la fiche (jamais sur le câble).

**ÉTAPE 2** Démontez le capot de protection avant (Fig 8).

**ÉTAPE 3** Démontez l'ensemble support-couteau (Fig. 9), pour cela tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'au signal  et tirez vers vous, doucement. For more thorough cleaning, separate the parts as follows:

- Une fois l'ensemble démonté de la machine, tournez le sélecteur jusqu'au signal  pour enlever la tige de blocage.
- Pour démonter le couteau tournant, placez le dans la position verticale en faisant coïncider les encoches du couteau tournant et celles du support.



**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.

**ÉTAPE 4** Retirez l'extracteur d'écorces de son support, dévissez les volants de sécurité et démontez les unités de pressage (Fig. 10).

**ÉTAPE 5** Démontez la poubelle à écorces et la carafe (Fig. 11).

**ÉTAPE 6** Démontez le réservoir de jus et son filtre, puis démontez le plateau anti-goutte. (Fig. 12).

**ÉTAPE 7** Démontez le dispensateur avec robinet anti-goutte comme indiqué sur la figure A. Après l'avoir démonté, lavez-le à la main ou au lave-vaisselle. Il est déconseillé de laver au lave-vaisselle le robinet monté au réservoir car l'eau ne rentrerait pas à l'intérieur du robinet et celui-ci ne ressortirait pas complètement propre.

Nous recommandons de démonter régulièrement le robinet, comme indiqué sur la figure B pour un nettoyage en profondeur. Si le jus séché a collé la pièce mobile procédez comme indiqué dans les figures C et D.

- Toutes les pièces **à l'exception du capot de protection** peuvent aller au lave-vaisselle.
- Nettoyez la zone de pressage et du capot de protection, avec un chiffon humide et du liquide vaisselle.
- Rincez à l'eau propre pour bien éliminer tout le savon.
- Après avoir nettoyé les éléments, remettez-les en place dans l'ordre inverse du démontage. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien assemblées et emboîtées.

**N' OUBLIEZ PAS** Ne pas mettre le capot de protection au lave-vaisselle. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon humide et du liquide vaisselle. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ni de produits anticalcaires.

Lorsque vous placez l'extracteur d'écorces (Fig.10), assurez-vous qu'il s'emboîte correctement sur les supports ou pivots et que le taquet de fixation s'emboîte jusqu'au fond dans la rainure de l'unité de pressage mâle.

N'oubliez pas de nettoyer régulièrement la zone d'alimentation de fruit (Fig. 1), le cas échéant, une couche de cire peut s'y déposer et s'avérer difficile à éliminer. Pour ce faire, procédez comme suit :

**ÉTAPE 1** Débranchez l'appareil du secteur.

**ÉTAPE 2** Démontez la rampe en tirant vers le haut, puisque celle-ci est simplement emboîtée (Fig. 1).

**ÉTAPE 3** Démontez la porte d'alimentation en tirant dans le sens indiqué (Fig. 13).

**ÉTAPE 4** Si elle est sale, démontez le contrepoids et le doseur (Fig. 13).

**ÉTAPE 5** Passez un chiffon humide et du liquide vaisselle sur toute la cavité mise à découvert et nettoyez également les pièces démontées, en rinçant bien à l'eau pour éliminer toute trace de savon.

**ÉTAPE 6** Remontez les pièces dans le sens contraire au démontage.

## Résolution de problèmes

PROBLEME: L'appareil ne fonctionne pas	
Cause possible	Solution
Appareil débranché.	<i>Branchez-le au secteur.</i>
Le courant n'arrive pas à la fiche.	<i>Vérifiez la fiche.</i>
L'interrupteur n'a pas été activé.	<i>Appuyez sur l'interrupteur.</i>
Fusible défectueux.	<i>Remplacez le fusible situé sur la base de connexion (Fig. 2).</i>
Capot de protection mal placé. <i>(emboîté, information sur l'écran SEG 00010).</i>	<i>Assurez-vous qu'il est correctement.</i>
Réservoir de jus mal placé. <i>(emboîté, information sur l'écran SEG 00010).</i>	<i>Assurez-vous qu'il est correctement.</i>
Poubelle à écorce mal placée. <i>(emboîté, information sur l'écran SEG 00010).</i>	<i>Assurez-vous qu'il est correctement.</i>
Détecteurs de sécurité en panne.	<i>Nettoyez le couvercle des boutons.</i>
PROBLEME: L'appareil se bloque souvent au moment de presser le fruit	
Cause possible	Solution
Tension du réseau électrique insuffisante. (Alarm 01).	<i>Vérifiez que la tension est comprise dans les marges indiquées dans le manuel.</i>
PROBLEME: Les unités de pressage perdent leur synchronisme	
Cause possible	Solution
Panne interne.	<i>Contactez le service technique.</i>
PROBLEME: Le taquet d'extraction casse	
Cause possible	Solution
Le extracteur ne est pas installé correctement	<i>Installez-le comme indiqué sur le manuel (Fig. 10).</i>

**PROBLEME:** On entend le moteur tourner mais les unités de pressage ne fonctionnent pas

**Cause possible**

**Solution**

Panne interne.

Contactez le service technique.

**PROBLEME:** Le couteau rotatif ne tourne pas

**Cause possible**

**Solution**

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.

**PROBLEME:** Le robinet est bloqué/fuite

**Cause possible**

**Solution**

Excès des pépins ou de pulpe.  
Joint silicone égaré.

Démonter et nettoyer robinet/Repositionner le joint en silicone et d'essayer.

**PROBLEME:** Le doseur de l'alimentateur ne dose pas

**Cause possible**

**Solution**

Il y a une orange coincée.

Éliminez la cause du blocage.  
Démontez et nettoyez (Fig. 13).

Panne interne.

Contactez le service après-vente.

**PROBLEME:** Le jus s'écoule très lentement

**Cause possible**

**Solution**

Le jus contient des pépins ou un excès de pulpe.

Démontez et nettoyez le robinet selon Fig. 12 et/ou Fig. A y B.

Pièce mobile du robinet collée ou bouchée.

Démontez robinet selon les indications du paragraphe nettoyage de ce manuel.

## Déclaration CE de conformité



Nous, ZUMEX, S.A. site Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (España) nous déclarons sous notre exclusive responsabilité que nos modèles de CENTRIFUGEUSES **ZUMEX MINEX** sont conformes aux suivantes normes et règlements:

- EN ISO 12100-1** 2003 Sécurité des machines. Concepts de base, principes généraux pour la conception. **1ère part:** Vocabulaire, méthodologie.
- EN ISO 12100-2** 2003 Sécurité des machines. Concepts de base, principes généraux pour la conception. **2nde part:** Principes et détails techniques.
- EN 60335-1** 2002 Sécurité des appareils électroménagers et analogues. **1ère part:** Conditions générales.
- EN 60335-2-14** 2006 Sécurité des appareils électroménagers et analogues. **2nde partie:** Conditions particulières pour les appareils de cuisine.
- EN 62233** 2008 Méthodes de mesure des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine.
- EN 55014-1** 2006 Compatibilité électromagnétique. Conditions pour les appareils électroménagers, outils électriques et équipements analogues. **1ère partie:** Émission. Norme de la famille des produits.
- EN 55014-2** 1997 Compatibilité électromagnétique. Conditions pour les appareils électroménagers, outils électriques et équipements analogues. **2nde partie:** Immunité. Norme de la famille des produits.
- EN 61000-3-2** 2006 Compatibilité électromagnétique. **3ème partie: Limites - Section 2:** Limites pour les émissions de courant armonique (équipements avec courant d'entrée  $\leq 16A$  par fase.
- EN 61000-3-3** 1995 Compatibilité électromagnétique. **3ème partie: Limites - Section 3:** Limites des fluctuations de tension et du flicker dans les réseaux de basse tension pour les équipements avec un courant d'entrée  $\leq 16A$ .

EN 1672-2  
2005

Machines pour les produits alimentaires. Notions fondamentales.  
**Partie 2:** Prescriptions relatives à l'hygiène.

**Réglementation  
(CE) n° 1275/2008**

Directive sur les exigences d'écoconception pour les produits  
consommateurs d'énergie dans inactif et préparé.

suivant les Directives Européennes détaillées ci-dessous:

98/37/CE

Approche des législations des États Membres sur les machines.

2006/95/CE

Approche des législations des États Membres sur le matériel électrique  
destiné à l'utilisation avec certaines limites de tension.

2004/108/CE

Approche des législations des États Membres à propos de la compatibilité  
électromagnétique.

2002/72/CE

Directive concernant les matériaux et objets en matière plastique  
destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

2002/95/CE

Directive relative à la limitation de l'utilisation de certaines  
substances dangereuses dans les équipements électriques et  
électroniques. (ROHS)

2002/96/CE

Directive relative aux déchets d'équipements électriques et  
électroniques. (DEEE)

Moncada, 01 Décembre 2009



C. Aparici



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



**Complimenti, avete acquistato la  
centrifuga più efficiente nella sua classe.**



## INDICE GENERALE

- 2 Disegni
- 54 Informazioni Generali
- 55 Caratteristiche Tecniche
- 56 Istruzioni d'Uso
  - 56 Descrizione Generale
  - 56 Preparazione
  - 57 Funzionamento
  - 60 Pulizia
- 63 Rilevamento di guasti
- 65 Dichiarazione di conformità CE

## Informazioni generali

Il presente manuale fa riferimento ai seguenti modelli di Zumex:

### ZUMEX MINEX

- I dati specifici della vostra centrifuga Zumex (tensione, frequenza e altri dati di interesse) sono disponibili sull'Etichetta Identificativa che troverete e sull'apparecchio stesso.
- Ricordate che per eventuali consultazioni tecniche dovrete contattare il Distributore abituale/Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale e indicare sempre il Numero di Serie dell'Etichetta Identificativa dell'elettrodomestico.
- Prima di procedere alla pulizia e manutenzione del macchinario, scollegare sempre l'elettrodomestico premendo l'interruttore situato nella parte posteriore o staccandolo dalla presa di alimentazione di corrente.
- Zumex rispetta le misure necessarie affinché gli apparecchi che si trovano sul mercato siano scelti in modo selettivo e siano conformi alla normativa dell'ambiente. Siete pregati di mettervi in contatto con il distributore autorizzato Zumex che vi comunicherà dove poter gettare questi tipi di apparecchiature.
- Questa macchina non dev'essere usata da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche ridotte o che non siano in possesso dell'esperienza o delle conoscenze necessarie, a meno che non utilizzino la macchina sotto la supervisione o seguendo le istruzioni di una persona che si faccia responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per controllare che non giochino con l'apparecchio.

**Se avete suggerimenti o commenti utili a migliorare i nostri apparecchi o la nostra rete di servizi, vi saremmo grati se voleste contattare direttamente Zumex al seguente indirizzo:**

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

## Caratteristiche tecniche

ZUMEX MINEX	
<b>Arance al minuto:</b>	13
<b>Dimensioni:</b>	36 x 36,5 x 72 cm.
<b>Peso Netto:</b>	19,5 Kg.
<b>Potenza:</b>	44W
<b>Alimentazione elettrica:</b>	Multitensione 100-240V, 50-60Hz
<b>Protezione:</b>	IPX0
<b>Livello pressione acustica:</b>	Inferiore a 70dB (A).
<b>Sicurezza:</b>	Sensore de sicurezza e protezioni elettroniche.
<b>Calibro massimo frutto:</b>	80 mm. (si consiglia tra 65 e 78).

# Istruzioni per l'uso

## Descrizione generale

- |    |                                  |    |                            |
|----|----------------------------------|----|----------------------------|
| 01 | Porta di alimentazione           | 11 | Lama                       |
| 02 | Contrappeso                      | 12 | Supporto lama rotante      |
| 03 | Dosatore                         | 13 | Tamburo femmina MX         |
| 04 | Rampa di alimentazione           | 14 | Estrattore buccia sinistra |
| 05 | Fermo                            | 15 | Pomello                    |
| 06 | Coperchio                        | 16 | Blocco lama                |
| 07 | Vaschetta spremuta               | 17 | Giunto in silicone         |
| 08 | Filtro per la vaschetta spremuta | 18 | Pulsante addizionale       |
| 09 | Vassoio gocciolamento            | 19 | Gruppo rubinetto e giunto  |
| 10 | Tamburo maschio MX               | 20 | Kit colore                 |

## Preparazione

Per iniziare la spremitura seguire i seguenti passaggi:

**PASSAGGIO 1** Rimuovere dall'imballaggio lo spremiagrumi e collocarlo sopra una superficie il più orizzontale possibile.

**PASSAGGIO 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.

**PASSAGGIO 3** Posizionare la rampa di alimentazione sulla macchina esattamente come indicato in Fig. 1.

**PASSAGGIO 4** Collegare il cavo in dotazione con la macchina ad una presa standard provvista di messa a terra, Fig. 2.

**PASSAGGIO 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.

**PASSO 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.

**RICORDA** Utilizzare solo frutta che non abbia un diametro superiore a 80 mm (si consiglia tra 65 e 78 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.

**PASSAGGIO 1** Alimentare la rampa con il numero di arance che si desidera spremere.

**PASSAGGIO 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.

**PASSAGGIO 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 shermo

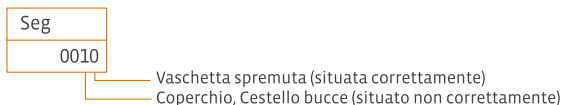
La macchina può trovarsi nelle tre seguenti modalità di funzionamento e a seconda della modalità nella quale si trovi, lo schermo della macchina può mostrare le seguenti informazioni:

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



**Modo de paro de seguridad:** 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 2<sup>a</sup> 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 de la 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:

01. Allarme di voltaggio.

02. Allarme di corrente media.

03. Allarme di blocco della pigna rotante.

04. Allarme di blocco dosatore

05. Allarme di corrente (termico).

06. Allarme di corrente cortocircuito.

07. Allarmi varie.

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.

**⚠** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo o un gruppo speciale fornito dal produttore o dal distributore ufficiale.




⚠ 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.

## Pulizia


Per eseguire una pulizia corretta seguire i seguenti passaggi:

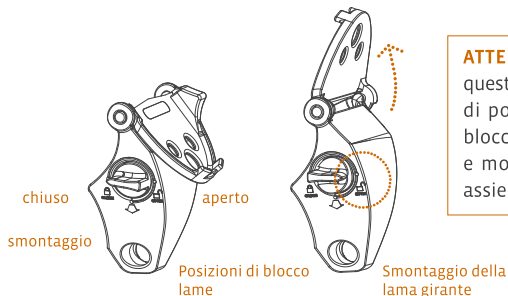
**PASSAGGIO 1** Quando la macchina è ferma, scollegarla dalla rete tirando la presa (non tirare mai il cavo).

**PASSAGGIO 2** Smontare il coperchio anteriore (Fig. 18).

**PASSAGGIO 3** Smontare il porta lama (Fig. 5), girando il selettore in senso orario fino al segno  e tirare dolcemente verso se stessi.

Per una pulizia profonda, separare i pezzi seguendo le seguenti indicazioni:

- Dopo aver smontato i pezzi dalla macchina, girare il selettore fino al simbolo  per estrarre il blocco lama.
- Per smontare la lama girante, collocarla in posizione verticale facendo coincidere le dentellature della lama e del supporto. In questa posizione sarà più facile separarli.



**ATTENZIONE!** Fare attenzione con questo pezzo, è molto tagliente. I pezzi di porta lama, la lama girante e il blocco lama devono essere smontati e montati dalla macchina sempre assieme.

**PASSAGGIO 4** Estrarre dal suo supporto l'estrattore delle bucce, svitare i pomelli e smontare i tamburi di spremitura (Fig. 10).

**PASSAGGIO 5** Smontare la vaschetta delle bucce e la caraffa (Fig. 11).

**PASSAGGIO 6** Smontare la vaschetta spremitura e il suo filtro e posteriormente, smontare il vassoio di gocciolamento (Fig. 12).

**PASSAGGIO 7** Smontare il dispensatore con rubinetto antigocciolamento come indicato nella figura A. Una volta smontato il rubinetto, lavare manualmente o in lavastoviglie. Si sconsiglia di lavare il rubinetto montato sulla vaschetta in lavastoviglie, perché in tal modo l'acqua non sarebbe in grado di raggiungere la parte interna del rubinetto e la pulizia non sarebbe adeguata. Per una pulizia più profonda si consiglia di smontare il rubinetto periodicamente come indicato nella figura B. Nel caso in cui il pezzo mobile risulti appiccicato da succo secco, effettuare i passaggi segnalati nelle figure C e D.

- Tutti i pezzi, **eccetto il coperchio**, possono essere lavati in lavastoviglie.
- La pulizia della zona di spremitura e del coperchio, deve esser effettuata usando uno straccio delicato imbevuto con acqua e sapone adatto per le stoviglie.
- Dopodiché, sciacquare con abbondante acqua affinché non rimangano residui di sapone.
- Una volta terminato il processo di pulizia, montare tutti gli elementi in ordine inverso rispetto allo smontaggio. Assicurarsi che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e fissati.

**RICORDI** Non introdurre il coperchio in lavastoviglie. Per la sua pulizia utilizzare uno straccio delicato imbevuto con acqua e sapone adatto per le stoviglie. In nessun caso usare prodotti abrasivi o prodotti anticalcare.

Quando si posiziona l'estrattore delle bucce (Fig.10), assicurarsi che si incastri correttamente sui propri supporti o perni e che la pala dell'estrattore entri fino in fondo alla scanalatura del tamburo di spremitura maschio.

Non dimenticare di lavare periodicamente la zona di alimentazione della frutta (Fig. 1), in caso contrario si potrebbe formare uno strato di cera difficile da eliminare, a tal fine procedere nel modo seguente:

**PASSAGGIO 1** Scollegare la macchina dalla rete.

**PASSAGGIO 2** Smontare la rampa tirando verso l'alto, la quale deve essere semplicemente incastrata (Fig. 1).

**PASSAGGIO 3** Smontare la porta di alimentazione tirando nella direzione indicata (Fig. 13).

**PASSAGGIO 4** Nel caso sia necessario, per la presenza di molta sporcizia, smontare il contrappeso e il dosatore (Fig. 13).

**PASSAGGIO 5** Passare un panno inumidito con acqua e sapone adatto per le stoviglie in tutte le cavità lasciate scoperte quindi pulire nello stesso modo i pezzi smontati, sciacquando con abbondante acqua affinché non rimangano residui di sapone.

**PASSAGGIO 6** Montare i pezzi in senso contrario a come sono stati smontati.

## Rilevamento di guasti

### GUASTO: La macchina non funziona

#### Causa possibile

#### Correzione

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 posizionato male.  
*(informazioni sullo schermo SEG 00010).*

*Assicurarsi del suo corretto posizionamento.*

Vaschetta spremitura posizionata male.  
*(informazioni sullo schermo SEG 00001).*

*Assicurarsi del suo corretto posizionamento.*

Vaschetta delle bucce posizionata male.  
*(informazioni sullo schermo SEG 00010).*

*Assicurarsi del suo corretto posizionamento.*

Rilevatori di sicurezza sporchi.

*Pulire il coperchio bottoniera.*

### GUASTO: La macchina si blocca spesso durante la spremitura

#### Causa possibile

#### Correzione

Tensione di rete insufficiente.  
(Alarm 01).

*Verificare che la tensione rientri entro i limiti indicati nel manuale.*

### GUASTO: I tamburi perdono il sincronismo

#### Causa possibile

#### Correzione

Avaria interna.

*Informare il Servizio Tecnico.*

### GUASTO: L'estrattore si rompe

#### Causa possibile

#### Correzione

Estrattore mal posizionato.

*Posizionarlo come da manuale (Fig. 10).*

**GUASTO: Si sente funzionare il motore però i tamburi non girano**

**Causa possibile**

**Correzione**

Avaria interna.

*Informare il Servizio Tecnico.*

**GUASTO: La lama rotante non volteggia**

**Causa possibile**

**Correzione**

Posizione incorretta.

*Controllare che sia nella sua posizione*

Ostruzione dovuta alle arance.

*Eliminare l'ostruzione.*

Avaria interna. (Alarm 03).

*Informare il Servizio Tecnico.*

**GUASTO: Il rubinetto è bloccato/perdite**

**Causa possibile**

**Correzione**

Eccesso di semi o di polpa.  
Guarnizione di silicone fuori luogo.

*Smontare e pulire rubinetto/Riposizionare la guarnizione di silicone e di provare.*

**GUASTO: Il dosatore dell'alimentatore non dosa**

**Causa possibile**

**Correzione**

Arancia bloccata.

*Eliminare il blocco. Utilizzare calibri corretti. (Fig. 13)*

Avaria interna.

*Informare il Servizio Tecnico.*

**GUASTO: Getto di succo lento**

**Causa possibile**

**Correzione**

Il succo contiene semi o un eccesso di polpa.

*Smontare e pulire il rubinetto come da Fig. 12 e/o Fig. A y B.*

Pezzo mobile del rubinetto appiccicato oppure ostruito.

*Smontare i rubinetti come indicato nel paragrafo relativo alla pulizia di questo manuale.*

## Dichiarazione di conformità CE



Noi, ZUMEX, S.A. al Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (Spagna) dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che i seguenti modelli di CENTRIFUGAS SPREMISUCCHI **ZUMEX MINEX** sono conformi alle seguenti normative e regolamenti:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>EN ISO 12100-1</b><br>2003 | Sicurezza del macchinario, concetti base, principi generali per la progettazione. <b>Parte 1:</b> Terminologia e metodologia base.   |
| <b>EN ISO 12100-2</b><br>2003 | Sicurezza del macchinario, concetti base, principi generali per la progettazione. <b>Parte 2:</b> Principi tecnici e prescrizioni.   |
| <b>EN 60335-1</b><br>2002     | Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. <b>Parte 1:</b> Norme generali.   |
| <b>EN 60335-2-14</b><br>2006  | Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. <b>Parte 2:</b> Norme particolari per le macchine da cucina.  |
| <b>EN 62233</b><br>2008       | Metodi di misura per campi elettromagnetici degli apparecchi elettrici di uso domestico e similari con riferimento all'esposizione umana.  |
| <b>EN 55014-1</b><br>2006     | Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per gli apparecchi elettrici d'uso domestico, attrezzi elettrici e simili apparati. <b>Parte 1:</b> Emissione. Famiglia di prodotti standard.  |
| <b>EN 55014-2</b><br>1997     | Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per gli apparecchi elettrici d'uso domestico, attrezzi elettrici e simili apparati. <b>Parte 2:</b> Immunità. Famiglia di prodotti standard.   |
| <b>EN 61000-3-2</b><br>2006   | Compatibilità elettromagnetica. <b>Parte 3:</b> Limiti - <b>Sezione 2:</b> Limiti per la emissione di correnti armoniche (apparecchiature con corrente di ingresso $\leq 16A$ per fase.)   |
| <b>EN 61000-3-3</b><br>1995   | Compatibilità elettromagnetica. <b>Parte 3:</b> Limiti - <b>Sezione 3:</b> limitazione delle fluttuazioni di tensione e del flicker nei sistemi di alimentazione a bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale $\leq 16A$ . |

**EN 1672-2** Macchinario per la preparazione dei cibi. Concetti base. **Parte 2:** Requisiti  
2005 igienici.

**Regolamento** Progettazione ecocompatibile per il consumo di energia elettrica in  
**(EC) n° 1275/2008** modi "preparazione" e "off" di elettrodomestici e di elettronica e gli  
uffici.

in ottemperanza alle Direttive:

**2006/42/CE** Sicurezza in macchina.

**98/37/CE** Avvicinamento delle leggi degli Stati Membri relativamente alle macchine.

**2006/95/CE** Avvicinamento delle leggi degli Stati Membri relativa alle  
apparecchiature elettriche destinate all'uso entro certi limiti di tensione.

**2004/108/CE** Avvicinamento delle leggi degli Stati Membri relativa alla compatibilità  
elettromagnetica.

**2002/72/CE** Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati  
a venire a contatto con i prodotti alimentari.

**2002/95/CE** Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose  
nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche. (ROHS)

**2002/96/CE** Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. (RAEE)

**2005/32/CE** Direttiva sui requisiti di progettazione ecocompatibile per i prodotti  
che consumano energia in inattivato e preparato.

Moncada, 01 Dicembre 2009



*C. Aparici*



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



**Glückwunsch, Sie haben den effizientesten Entsafter erworben.**



## INHALTSVERZEICHNIS

- 2** Abbildungen
- 70** Allgemeine wichtige Hinweise
- 71** Technische Eigenschaften
- 72** Bedienungsanleitung
  - 72 Beschreibung der Bestandteile
  - 72 Vor der Inbetriebnahme
  - 73 Bedienung
  - 77 Reinigung
- 80** Fehlersuche und fehlerbehebung
- 82** Konformitätserklärung

## Allgemeine wichtige Hinweise

Diese Anleitung bezieht sich auf folgendes Modell von Zumex:

### ZUMEX MINEX

- Die für die Zumex-Saftpressen spezifischen technischen Daten (Spannung, Frequenz und andere wichtige Daten) finden Sie auf der Kenn-Etikette, die sowohl auf der vorderen Umschlagseite dieser bedienungsanleitung als auch der Maschine selbst aufgedruckt sind.
- Bitte wenden Sie sich bei allen technischen Fragen an Ihren Vertragshändler / den offiziellen Kundendienst und geben Sie dabei stets die Seriennummer des Identifikationsetiketts auf dem Gerät an.
- Vor der Reinigung der Maschine oder zur Wartung schalten Sie die Maschine grundsätzlich ab, indem Sie den allgemeinen Betriebs-Schalter betätigen, der sich auf der Rückseite der Maschine befindet oder indem Sie den Netzstecker herausziehen.
- Zumex trifft die erforderlichen Maßnahmen für eine selektive Rücknahme der auf den Markt gebrachten Geräte und sorgt für eine umweltfreundliche Weiterbehandlung. Bitte setzen Sie sich für eine korrekte Entsorgung der Geräte mit einem Zumex-Vertragshändler in Verbindung.
- Dieser Apparat ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) bestimmt, deren körperliche, sensorielle oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die über keine Kenntnisse bzw. Erfahrungen mit dem Apparat verfügen, es sei denn, sie haben Anweisungen erhalten bzw. sind beim Gebrauch des Gerätes von jemandem überwacht worden, der für die Sicherheit Gewährleistung getragen hat.
- Das Gerät ist außerhalb der Reichweite von Kindern zu halten und es ist darauf zu achten, dass die Kinder nicht damit spielen.

**Falls Sie Empfehlungen oder Kommentare zur Verbesserung unserer Geräte bzw. des Servicenetzes abgeben möchten, wenden Sie sich bitte unter der folgenden Anschrift direkt an Zumex.**

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

## Technische Eigenschaften

ZUMEX MINEX	
Orangen pro Minute:	13
Abmessungen:	36 x 36,5 x 72 cm.
Nettogewicht:	19,5 Kg.
Leistung:	44W
Spannung:	Multitension 100-240V, 50-60Hz
Schutz:	IPX0
Schalldruckpegel:	Unter 70dB (A).
Sicherheit:	Sicherheitsdetektoren und elektronische Schutzvorrichtung
Maximale Größe der Frucht:	80 mm. (empfehlenswert zwischen 65 und 78).

# Bedienungsanleitung

## Beschreibung der Bestandteile

- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 01 Zuführrohr-tür      | 11 Messer                         |
| 02 Gegengewicht        | 12 Drehmesserhalter               |
| 03 Dosierer            | 13 Trommeleinsatz MX              |
| 04 Zuführrohr          | 14 Entsafterkeil links            |
| 05 Halterung           | 15 Rolle                          |
| 06 Abdeckung           | 16 Messersperre                   |
| 07 Saftbehälter        | 17 Silikondichtung                |
| 08 Filter Saftbehälter | 18 Druckhebel (Zusatz)            |
| 09 Abtropftablett      | 19 Austrittshahn und Hahndichtung |
| 10 Trommelgehäuse MX   | 20 Farbkrit                       |

## Vor der Inbetriebnahme

Vor dem Entsaften bereiten Sie das Gerät folgendermaßen vor:

**SCHRITT 1** Entnehmen Sie die Saftpresse aus der Verpackung und stellen Sie ihn auf einer möglichst ebenen Oberfläche auf.

**SCHRITT 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.

**SCHRITT 3** Bringen Sie das Zuführrohr am Gerät an. Siehe dazu die Abb. 1.

**SCHRITT 4** Verbinden Sie das Netzkabel des Gerätes mit einer ordnungsgemäß geerdeten Wandsteckdose. Siehe Abb. 2.

**SCHRITT 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.

**SCHRITT 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.

**ACHTUNG** Verwenden Sie keine Früchte, deren Durchmesser mehr als 80 mm beträgt. (empfohlener Durchmesser: 65 bis 78 mm).

## 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.

**SCHRITT 1** Geben Sie die gewünschte Anzahl auszupressender Orangen in das Zuführrohr.

**SCHRITT 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.

**SCHRITT 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 Gerätedisplay 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 fehlt 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.

- |   |   |
|---|---|
| 01. Spannungsbedingter Alarm.                             | 05. Strombedingter Alarm (thermisch).   |
| 02. Strombedingter Alarm (durchschnittliche Stromzufuhr). | 06. Strombedingter Alarm (Kurzschluss)  |
| 03. Alarm wegen Blockierung der Dreheinheit.              | 07. Alarm wegen verschiedener Ursachen. |
| 04. Alarm wegen IA-Blockierung.                           |   |

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.

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




**⚠** 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.

## Reinigung


Führen Sie zur richtigen Reinigung des Gerätes die folgenden Schritte aus:

**SCHRITT 1** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie dazu den Stecker und nicht das Kabel.

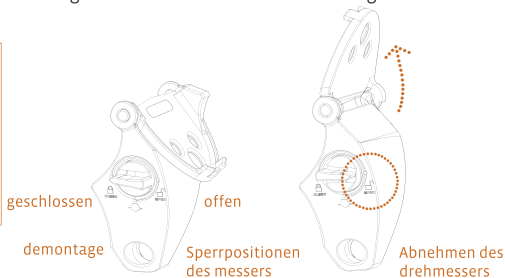
**SCHRITT 2** Nehmen Sie die vordere Abdeckung ab (Abb. 8).

**SCHRITT 3** Montieren Sie die Einheit Messer-Halterung ab (Abb. 9). Drehen Sie dazu den Drehwähler der Blockierung im Uhrzeigersinn bis zum Symbol  und ziehen Sie es vorsichtig in Ihre Richtung.

Um die Elemente gründlich reinigen zu können, müssen Sie die Einheit auseinander nehmen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Nachdem Sie die Einheit von der Maschine abmontiert haben, drehen Sie den Drehwähler bis zum Symbol  um die Messerblockierung zu lösen.
- Montieren Sie das Drehmesser ab. Setzen Sie es dazu vertikal auf die Halterung und bringen Sie die Kerben zur Übereinstimmung. In dieser Position kann es leicht abgenommen werden.

**ACHTUNG!** Behandeln Sie dieses Teil sehr vorsichtig, denn es ist sehr scharf. Der Halterung, das Drehmesser und die Blockierung müssen immer als Einheit auf die Maschine montiert und von der Maschine abmontiert werden.



**SCHRITT 4** Entnehmen Sie den Entsafterkeil, drehen Sie die Rollen ab und entfernen Sie die Entsaftertrommeln (Abb. 10).

**SCHRITT 5** Nehmen Sie den Schalenbehälter und den Auffangbehälter ab (Abb. 11).

**SCHRITT 6** Entnehmen Sie den Saftbehälter und dessen Filter und anschließend das Abtropftablett (Abb. 12).

**SCHRITT 7** Entfernen Sie den Saftaustritt mit dem tropfgeschützten Austrittshahn, wie in der Abbildung A dargestellt. Den abgenommenen Hahn können Sie mit der Hand oder im Geschirrspüler reinigen. Wir empfehlen nicht, den Saftaustritt samt montiertem Hahn im Geschirrspüler zu reinigen, da das Wasser so nicht ins Innere des Hahns gelangen würde und die Reinigung unvollständig wäre.

In regelmäßigen Abständen sollten Sie den Austrittshahn wie in der Abbildung B dargestellt demontieren, um ihn gründlich zu reinigen. Ist das bewegliche Teil durch getrockneten Saft verklebt, führen Sie die in den Abbildungen C und D dargestellten Schritte aus.

Alle Bestandteile **mit Ausnahme der Abdeckung** können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Den Entsaftungsbereich und die Abdeckung reinigen Sie bitte mit einem weichen Tuch, das Sie mit Wasser und Geschirrspülmittel befeuchten.

Spülen Sie die Teile im Anschluss mit viel klarem Wasser ab, damit keine Reste des Reinigungsmittels im Gerät verbleiben.

Nach Abschluss der Reinigung bringen Sie die Geräteteile in umgekehrter Reihenfolge ihrer Demontage wieder an. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig eingesetzt wurden und fest sitzen.

**ACHTUNG** Die Abdeckung darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden. Benutzen Sie für die Reinigung der Abdeckung ein weiches Tuch, das Sie mit Wasser und Geschirrspülmittel befeuchten. Verwenden Sie auf keinen Fall aggressive Reinigungsmittel oder Entkalker.

Achten Sie beim Einsetzen des Entsafterkeils (Abb. 10) darauf, dass er richtig in seiner Halterung bzw. auf den Zapfen aufsitzt, und dass der Keil im hinteren Geräteteil bis in die Rille des Entsaftertrommelgehäuses eingeführt wird.

Vergessen Sie nicht, den Fruchtzuführbereich regelmäßig zu reinigen (Abb. 1). Anderenfalls kann sich eine nur schwer zu entfernende Wachsschicht bilden. Gehen Sie zur Reinigung folgendermaßen vor:

**SCHRITT 1** Nehmen Sie das Gerät vom Stromnetz.

**SCHRITT 2** Nehmen Sie das Zuführrohr ab, indem Sie es nach unten ziehen. Es ist einfach angesteckt (Abb. 1).

**SCHRITT 3** Entfernen Sie die Öffnung des Zuführrohrs, indem Sie sie in die angegebene Richtung wegziehen (Abb. 13).

**SCHRITT 4** Sollten Gegengewicht und Dosierer ebenfalls stark verschmutzt sein, entfernen Sie auch diese (Abb. 13).

**SCHRITT 5** Reinigen Sie das freigelegte Geräteinnere und die abgenommenen Geräteteile mit einem mit Geschirrspülmittel befeuchteten Tuch und spülen Sie sie anschließend mit viel klarem Wasser ab, damit keine Reste von Reinigungsmittel im Gerät verbleiben.

**SCHRITT 6** Bringen Sie die Gerätebestandteile in umgekehrter Reihenfolge der Demontage wieder an.

## Fehlersuche und Fehlerbehebung

### FEHLER: Das Gerät funktioniert nicht.

#### Mögliche Ursache

#### Massnahme

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 die Abdeckung richtig sitzt.*

Sicherheitsdetektoren verschmutzt. *Reinigen Sie die Tasterplatte.*

### FEHLER: Das Gerät blockiert häufig beim Entsaften.

#### Mögliche Ursache

#### Massnahme

Netzspannung zu gering.  
(Alarm 01). *Prüfen Sie, ob die Netzspannung den in der Bedienungsanleitung angegebenen Werten entspricht.*

### FEHLER: Die Trommeln laufen nicht synchron.

#### Mögliche Ursache

#### Massnahme

Schaden im Geräteinneren. *Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.*

### FEHLER: Entsafterkeil brechen.

#### Mögliche Ursache

#### Massnahme

Entsafterkeile falsch angebracht. *Bringen Sie die Entsafterkeile so an, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (Abb. 10).*

**FEHLER: Man hört, dass der Motor läuft, doch die Trommeln drehen sich nicht****Mögliche Ursache**

Schaden im Geräteinneren.

**Massnahme**

*Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.*

**FEHLER: Das Drehmesser dreht sich nicht****Mögliche Ursache**

Messer falsch angebracht.

**Massnahme**

*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.*

**FEHLER: Der Hahn ist verstopft/undicht****Mögliche Ursache**

Zu viel Kerne oder Fruchtfleisch.  
Silikondichtung falsch angebracht

**Massnahme**

*Hahn abnehmen und reinigen.  
Silikondichtung richtig plazieren.*

**FEHLER: Maschine steppt und Zuführdosierer funktioniert nicht richtig****Mögliche Ursache**

Orange blockiert Zuführung.

**Massnahme**

*Entfernen Sie die Frucht. Verwenden  
Dosierer abnehmen und reinigen (Abb. 13).*

Schaden im Geräteinneren.

*Wenden Sie sich an den  
technischen Kundendienst.*

**FEHLER: Saft wird nur langsam ausgegeben****Mögliche Ursache**

Der Saft enthält Kerne oder zu viel Fruchtfleisch.

**Massnahme**

*Nehmen Sie den Hahn ab und reinigen Sie  
ihn gemäß Abb. 12 und/oder Abb. A y B.*

Bewegliches Teil des Hahns verklebt oder blockiert.

*Nehmen Sie den Hahn ab, wie im Abschnitt  
Reinigung dieser Bedienungsanleitung  
beschrieben, und reinigen Sie ihn.*

## Konformitätserklärung



Wir, **ZUMEX, S.A.** Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (Spanien) erklären unter unserer ausschließlichen Verantwortung, dass die Modelle der Entsafter **ZUMEX MINEX** den folgenden angeglichenen Normen und Verordnungen entsprechen:

- EN ISO 12100-1** 2003 Sicherheit von Maschinen; Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze. **Teil 1:** Grundsätzliche Terminologie, Methodik.
- EN ISO 12100-2** 2003 Sicherheit von Maschinen; Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze. **Teil 2:** Technische Leitsätze und Spezifikationen.
- EN 60335-1** 2002 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - **Teil 1:** Allgemeine Anforderungen.
- EN 62233** 2008 Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern.
- EN 60335-2-14** 2006 Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke. **Teil 2:** Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen.
- EN 55014-1** 2006 Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte. **Teil 1:** Störaussendung, Normen der Produktfamilie.
- EN 55014-2** 1997 Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte. **Teil 1:** Immunität, Normen der Produktfamilie.
- EN 61000-3-2** 2006 Elektromagnetische Verträglichkeit; **Teil 3:** Grenzwerte; **Abschnitt 2:** Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom  $\leq 16A$  je Leiter).
- EN 61000-3-3** 1995 Elektromagnetische Verträglichkeit; **Teil 3:** Grenzwerte; **Abschnitt 3:** Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker in Niederspannungsnetzen für (Geräte-Eingangsstrom  $\leq 16A$  je Leiter).

**EN 1672-2** Nahrungsmittelmaschinen. Allgemeine Gestaltungsleitsätze.  
2005 **Teil 2:** Hygieneanforderungen.

**Verordnung (EG) n° 1275/2008** Ökodesign für den Verbrauch von Strom im Ruhezustand "bereit" und "deaktiviert" von elektrischen und elektronischen Haushalts- und Bürogeräte.

und entsprechen den Bestimmungen der europäischen Richtlinien, die im Folgenden aufgeführt sind:

- 2006/42/CE** Sicherheit der Maschinen.
- 98/37/CE** Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten für Maschinen.
- 2006/95/CE** Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.
- 2004/108/CE** Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend die elektromagnetische Verträglichkeit.
- 2002/72/CE** Richtlinie über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- 2002/95/CE** Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten. (ROHS)
- 2002/96/CE** Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.
- 2005/32/CE** Richtlinie über Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung (Ökodesign) energiebetriebener Produkte, die Energie in deaktiviert und bereit Modus verwenden.

Moncada, 01 December 2009



  
C. Aparici



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







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

Polígono Ind. Moncada III  
C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia, Spain  
Tel. +34 961 301 251 Fax.+34 961 301 255  
zumex@zumex.com

**Zumex USA Inc. USA & Canada**

1573 NW 82nd Ave, Miami, FL 33126 USA  
Tel. 1 305 591 0061 Fax. 1 305 591 0062  
Technical Assistance:  
1-877-ZUMEX-TA  
(1 877 986 3982)  
zumexusa@zumex.com

**Zumex México**

Uxmal 616. Colonia Vertiz Narvarte  
Delegación Benito Juárez  
CP 03600 México D.F. México  
Tel. (55) 5212-0619 / 5212-1171  
5212-1185 / 5212-1184  
zumexmexico@zumex.com

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

03791.00