

MANUAL DE USUARIO

USER'S MANUAL

MANUAL D'UTILISATION

BEDIENUNGSANLEITUNG

VERSION2007v2

miniMAX



miniMATIC



miniMASTER



**Usted ha adquirido esta máquina:**  
**You have purchased this machine's model:**  
**Vous venez d'acquérir cette machine:**  
**Sie haben dieses Gerät erhalten:**

<b>Zumoval</b> <sup>®</sup> Polígono Industrial Fuente del Jarro C/ Islas Canarias, 59 46988 Paterna (VALENCIA - ESPAÑA) Tel: + 34 96 134 41 41 - Fax: +34 134 39 55		
<b>Zumoval</b> <sup>®</sup>	Marca / Modelo	
	<input type="text"/>	
Número de Serie:	<input type="text"/>	
Voltaje / Consumo		
<input type="text"/>	VAC. Hz.	<input type="text"/> AMP. <input type="text"/> KW
<b>CE</b>	Fabricado en España por: <b>Zumoval</b> <sup>®</sup>	

Garde esta información, le será necesaria para solicitar piezas de recambio.

Keep this information, you will need it to order new spareparts.

Gardez cette information, elle vous seras nécessaire pour solliciter des pieces de rechange.

Bewahren Sie diese Information gut auf, sie wird Ihnen bei der Anforderung von Ersatzteilen von Nutzen sein.

**Zumoval**<sup>®</sup>

**Polígono Ind. Fuente del Jarro  
C/Islas Canarias, 59 46988 PATERNA  
(Valencia) ESPAÑA**

**Telf: 34 96 134 41 41**

**Fax: 34 96 134 39 55**

**e-mail: [info@zumoval.com](mailto:info@zumoval.com)**

**<http://www.zumoval.com>**

# MODELOS

miniMax

miniMatic

miniMatic Self

miniMaster

Español

## Índice

Características Técnicas .....	2
Información General .....	2
Puesta en Servicio .....	3
Advertencia.....	4
Instrucciones de Uso .....	5
Mantenimiento .....	8
Garantía.....	8
Tabla Recambios .....	33
Certificado.....	45

## características técnicas

### MODELOS

	MINIMAX	MINIMATIC	MINIMATIC Self	MINIMASTER
<b>MOTOR (KW)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw
<b>CONSUMO MAX (A)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A
<b>PRODUCCIÓN</b> (unid./min)	15 unid.	15 unid.	15 unid.	15 unid.
<b>TAMAÑO CÍTRICO</b> (Ø mm)	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.
<b>CAP. ALIMENTACIÓN</b>	6 unidades	6 kg	6 kg	6 kg
<b>ANCHO</b> (cm)	33 cm.	33 cm.	33 cm.	45 cm.
<b>PROFUNDIDAD</b> (cm)	45 cm.	45 cm.	50 cm.	55 cm.
<b>ALTO</b> (cm)	74 cm.	93 cm.	93 cm.	178 cm.
<b>PESO</b> (kg)	50 kg	54 kg	54 kg	84 kg

## información general

En primer lugar, queremos agradecer la confianza depositada en nuestras máquinas, al adquirir un nuevo modelo de exprimidor marca ZUMOVAL.

Para cualquier consejo que encontraran necesario, no duden en ponerse en contacto con cualquiera de nuestros distribuidores ZUMOVAL, o con la misma empresa, estaremos gustosamente a su disposición.

Estamos seguros de que, siguiendo atentamente las instrucciones descritas en este manual, podrán obtener importantes resultados durante el desarrollo de su trabajo.

Antes de la puesta en marcha, asegurarse de que todo el personal autorizado a utilizar la máquina, sea conocedor del contenido del presente manual.

Conservar este manual en un lugar seco, accesible y lo más cerca posible de la máquina.

**Todos y cada uno de los componentes de esta unidad que están en contacto con el zumo, cumplen estrictamente con las normas sanitarias de acuerdo con la legislación vigente en el país de fabricación.**

# puesta en servicio

Los elementos sobrantes del **embalaje** (bolsas de plástico, flejes, etc...), deben ser retirados y nunca dejados al alcance de los niños.

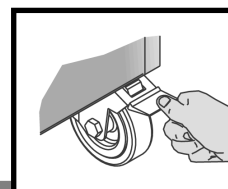
**Comprobar** que no quede entre los restos del embalaje, ninguna pieza perteneciente a la máquina.



La máquina debe ser ubicada en un **lugar ventilado**, lejos de cualquier fuente de calor y sobre una superficie plana.

Prever un espacio mínimo alrededor de la máquina, para asegurar las operaciones de trabajo.

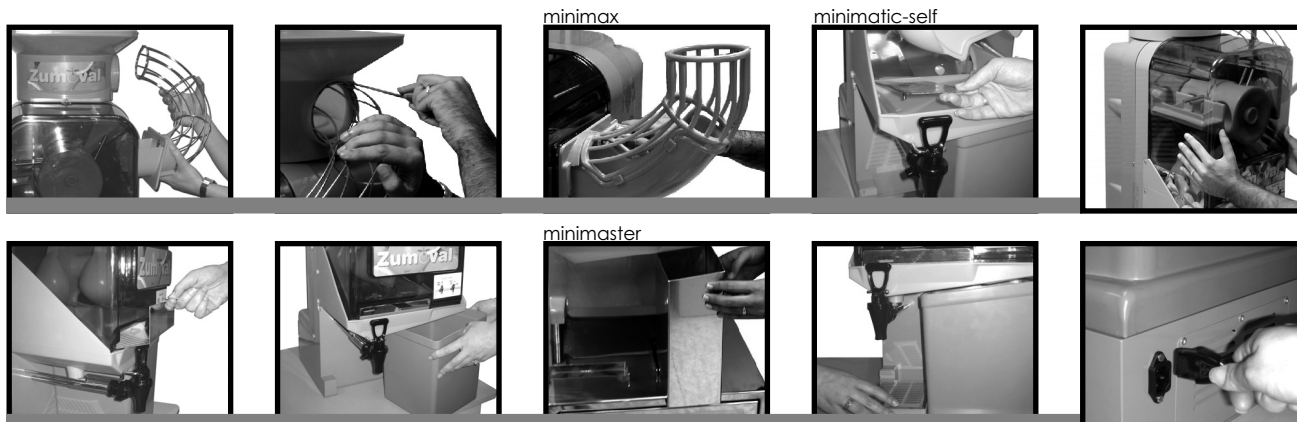
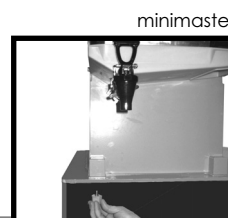
En los modelos con mueble inferior, **bloquear el freno** situado en las ruedas delanteras, para evitar desplazamientos o tirones no deseados.



Proceder al **montaje** de todos los elementos de la máquina, que por razones de transporte, vienen desmontados:

**Importante:**

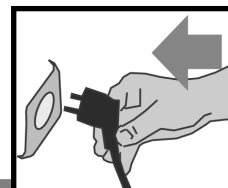
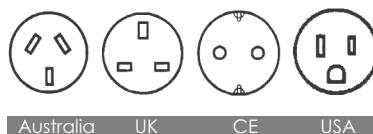
En modelos con mueble es importante fijar la máquina a este mediante los tornillos suministrados para tal uso.



**Antes de conectar la máquina**, asegurarse de que todos los datos de la placa técnica (situada en la parte posterior de la máquina), se correspondan con las características de la red en la cual debe ir conectada.



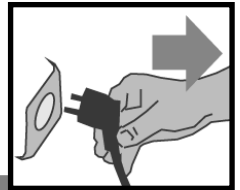
Conectar la **toma de corriente** a una clavija normalizada, provista de toma de tierra.



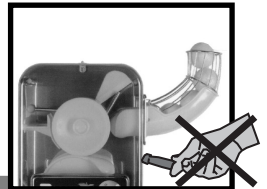
Efectuar una **limpieza** previa a la extracción del zumo (ver Instrucciones de Uso).

# advertencias

Antes de efectuar la limpieza o mantenimiento, **desconectar la máquina de la red eléctrica.**



Durante el uso o limpieza de la máquina, **no acceder con utensilios** ni con las manos, a las partes en movimiento. De igual forma no introducir ningún elemento extraño al uso normal al cual está destinada la máquina pues puede resultar peligroso.



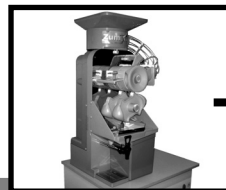
**No dejar expuesta la máquina** a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, salobridad, etc...).

**No debe ser utilizada nunca la máquina, por menores o personal inexperto** sin vigilancia.

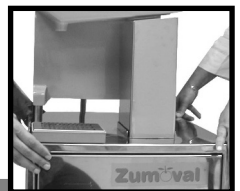


No poner nunca la máquina en marcha, sin asegurarse de que **todos sus componentes se encuentran en su sitio correcto de trabajo**, especialmente la carátula frontal.

*Ver despiece máquinas en tabla de recambios.*



Las máquinas con mueble deben ser conducidas en sus desplazamientos por dos personas, realizando siempre la fuerza sobre el mueble y haciendo uso de las asas si dispone de ellas.



**No acceder a las partes internas** de la máquina ni a su mecanismo, recurrir a personal cualificado.

**No hacer modificaciones** por su propia cuenta en la máquina o en su interior. Puede conducir a averías o accidentes innecesarios y la pérdida total de la garantía.



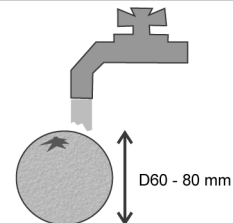
**La empresa fabricante, no puede considerarse responsable por eventuales daños ocasionados por una utilización negligente, impropia, irracional o errónea de la máquina.**

# instrucciones de uso

Antes de utilizar la máquina, es necesario tener todas las piezas que la componen en su sitio correcto de funcionamiento.

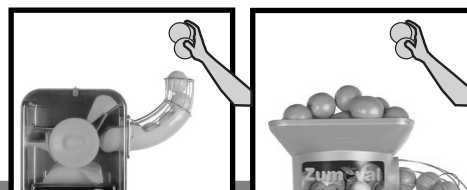
El **tamaño adecuado** de la naranja para obtener un resultado óptimo es de: 60-80 mm de diámetro.

Es aconsejable **lavar la fruta** antes de comenzar la extracción del zumo.



## FUNCIONAMIENTO:

**1.-** Introducir las naranjas por el tubo de alimentación, o en su lugar, por la cesta superior del alimentador.



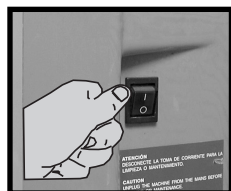
**2.-** Para comenzar el proceso de exprimido y la puesta en marcha de la máquina:

Accionar el interruptor situado en la parte superior derecha de la máquina (Pos.1).



### Máquinas con la opción self:

Una vez accionado el interruptor luminoso rojo situado en la parte superior derecha, presionar la palanca del grifo de salida del zumo.



**3.-** Para detener el proceso y parar la máquina:

Desactivar el mismo interruptor utilizado en su accionamiento (Pos.0).



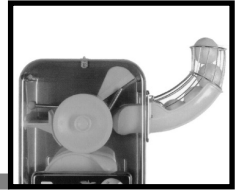
### Máquinas con la opción self:

Llevar la palanca del grifo a la posición de reposo o vertical y accionar el interruptor (Pos.0).

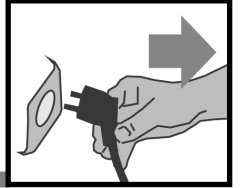


## LIMPIEZA:

1.- Una vez finalizada la extracción del zumo, parar la máquina dejando las varillas de tracción de los tambores de exprimido, en posición horizontal hacia la izquierda.



2.- Desconectar la máquina de la toma de corriente.



3.- Retirar el filtro de zumo.



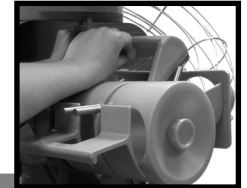
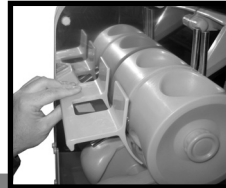
4.- Retirar la carátula frontal, desplazándola levemente hacia arriba y extraer.



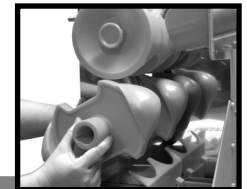
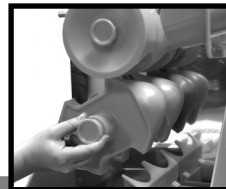
5.- Vaciar el depósito de cortezas.



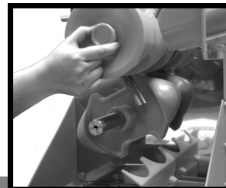
6.- Extraer el posicionador, desenroscando el pomo. Extraer la cuchilla desenroscando el pomo. (Manejar con precaución ya que esta pieza incorpora el elemento cortante).



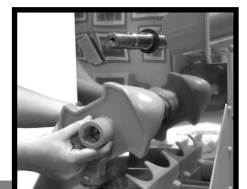
7.- Retirar el primer macho inferior, desenroscando el pomo.



8.- Extraer los tambores superiores desenroscando el pomo.



9.- Retirar el segundo macho inferior.



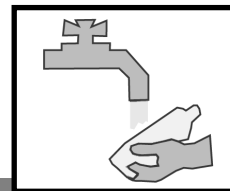


**10.-** Sacar el extractor de su alojamiento en la bandeja.



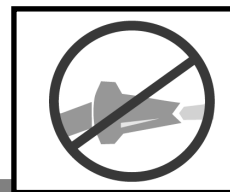
**11.-** Limpiar perfectamente todas las piezas, así como el bloque de la máquina con agua tibia y en su caso con detergente. No utilice ningún elemento abrasivo para las piezas de plástico (depósitos laterales, carátula frontal,...).

Secar los componentes del sistema de exprimido y el bloque de la máquina.



**12.-** No utilizar productos abrasivos ni disolventes, ya que podrían perjudicar el compuesto de los elementos del sistema de exprimido.

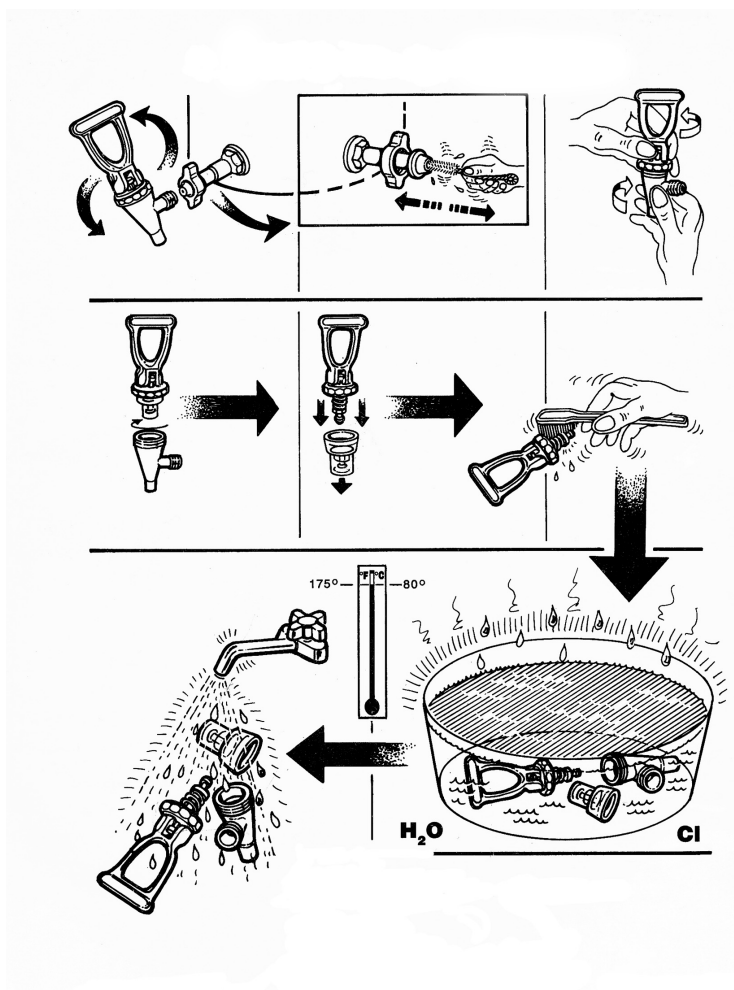
No limpiar la máquina utilizando agua a presión.



**13.-** Efectuar el montaje en orden invertido. El montaje se hace sin herramientas, es decir se pueden montar las piezas de forma manual sin esfuerzo.

**14.- IMPORTANTE:**

Para asegurar una higiene perfecta de su máquina exprimidora, es imprescindible efectuar una limpieza periódica del grifo. Seguir instrucciones según dibujo.



## mantenimiento

Exceptuando la limpieza diaria, la máquina no necesita ningún tipo de mantenimiento específico.

**ZUMOVAL** recomienda el uso exclusivo de piezas de repuesto originales.

## garantía

Debido a nuestro sistema de fabricación y a los estrictos controles de calidad, a los cuales sometemos nuestras máquinas, garantizamos que esta unidad se ha servido en perfecto estado de funcionamiento.

*La validez de esta garantía es de **dos años**, a contar desde la fecha de adquisición, **salvo en cualquier otro país de comercialización diferente al de fabricación**, la cual será establecida por el distribuidor oficial y que en ningún caso será inferior a un año.*

*Deberá acompañar siempre esta garantía, con la correspondiente factura de compra.*

*Garantizamos la reparación o en su lugar, la substitución de cualquier pieza, componente o accesorio de esta unidad, que por falta de calidad o razones de fabricación resultasen ser defectuosas y perjudicasen el correcto funcionamiento de la máquina, siendo esta operación, llevada a cabo en nuestros talleres autorizados.*

*Correrán siempre por cuenta del comprador los portes, desplazamientos, mano de obra y gastos que pudieran derivarse de esta operación.*

### **Esta garantía no cubrirá:**

*La avería, rotura o deterioro de cualquier pieza o componente de la máquina, si es consecuencia de una mala instalación, manifiesto mal trato, negligencia, uso inadecuado de la máquina o desgaste natural. Así mismo, queda excluido del marco de esta garantía, la máquina que haya sido objeto de manipulación total o parcial de la misma por personas ajenas a nuestro departamento técnico o sin autorización de la empresa fabricante.*

*La manipulación del precinto de garantía así como la pérdida o deterioro de la placa de identificación, anulan de inmediato esta garantía.*

# MODELS

miniMax

miniMatic

miniMatic Self

miniMaster

English

## index

Technique Features .....	10
General Information .....	10
Set-up Procedures .....	11
Warnings .....	12
Using Instructions .....	13
Maintenance .....	16
Guarantee .....	16
Spare Parts .....	33
Certificate.....	45

## technique features

### MODELS

	MINIMAX	MINIMATIC	MINIMATIC Self	MINIMASTER
<b>MOTOR (KW)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw
<b>CONSUMPTION (A)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A
<b>PRODUCTION LEVEL (units/min)</b>	15 units	15 units	15 units	15 units
<b>ORANGES SIZE (Ø mm)</b>	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.
<b>FEEDING CAPACITY</b>	6 units	6 kg	6 kg	6 kg
<b>WIDE (cm)</b>	33 cm.	33 cm.	33 cm.	45 cm.
<b>DEEPTH (cm)</b>	45 cm.	45 cm.	50 cm.	55 cm.
<b>HEIGHT (cm)</b>	74 cm.	93 cm.	93 cm.	178 cm.
<b>WEIGHT (kg)</b>	50 kg	54 kg	54 kg	84 kg

## general information

Firstly, we would like to thank you for choosing ZUMOVAL squeezers and for the trust you have shown in our products.

For any question about the machine's usage, please do not hesitate to contact us, we would be more than pleased to answer any question you may have.

Please closely follow the instructions in this manual to achieve the optimum performance from your machine.

Before setting up the machine, please make sure all the people authorised to use the machine are familiar with the present manual and its contents.

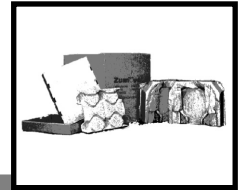
Please keep this manual in a dry place, away from the light and near the machine, so it is accessible for any consultation.

**Each and every one of the components of this machine are in continuous contact with the juice, and so they strictly follow sanitary normative, in accordance with the manufacturing country's legislation.**

# set-up procedures

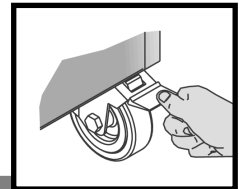
All the **packaging** must be removed and placed away from children's reach.

Before assembling the machine, please, make sure there are no pieces left in the packaging.



This machine must be placed away from any heat source and on a flat surface. This machine also needs to have some **ventilation** around it in order to perform properly.

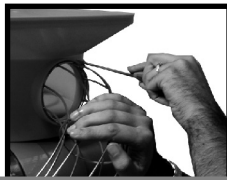
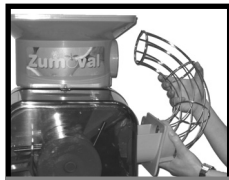
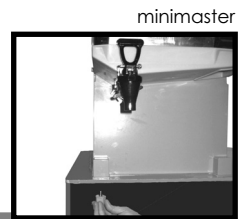
To prevent unwanted movement, please remember to **set the brakes** on the front wheels in models with stands.



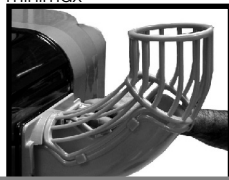
Proceed to **assemble** all the pieces in their proper location, which for transportation reasons come unassembled.

**Important:**

With models on stands it is important to fix handles with the screws supplied.



minimax



minimatic-self



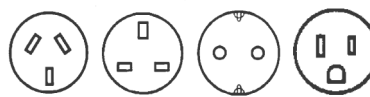
minimaster



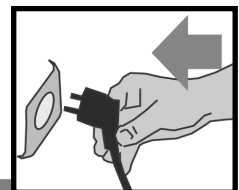
**Before connecting the machine**, please read the electric information situated at the back of the machine and make sure the electrical power corresponds with the one required.



**Plug** the machine into a normal mains socket with earth protection.



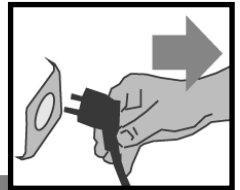
Australia UK CE USA



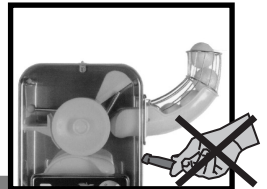
It is very important to **clean** the machine before using (see Using Instructions).

# warnings

Before cleaning the machine, make sure it has been **unplugged** from the mains socket.



Do **not insert any tools or instruments** when using or cleaning the machine. Under no circumstances should you ever touch any moving parts. It is extremely dangerous. Do not put any item other than citrus through the squeezing system. Doing so may harm the machine's performance.



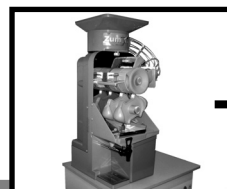
**Do not leave** the machine in direct sun light, rain, high humidity, or any other climatic conditions that might ruin its good running or appearance.

**It is forbidden** for under sixteen years old, or untrained personal to operate this machine.



**Do not turn on the machine** without making sure all the pieces have been assembled in their proper position, especially the front cover.

See spare parts and diagrams.



**Machines with stands** must be moved by two people, as the equipment is very top-heavy. We recommend that while one person pushes or pulls the machine using the handles provided, the other supports the weight of the machine at the top.



**Do not try to repair** the machine unless you are really familiar with its mechanism. Wait for an expert to solve the problem.

**Do not modify the internal parts** or other components of the machine. Doing so, might lead to unnecessary malfunction of the machine, the total loss of the warranty, or even personal injuries.



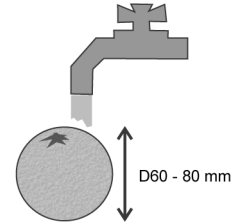
**The manufacturing company do not accept any responsibility for any damage arising from improper usage, negligence, or any operations other than those described in this manual.**

# using instructions

Before using the machine, each and every one of its pieces must be assembled in their proper location as shown in the technical drawing.

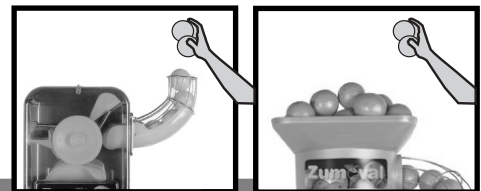
For optimum results, oranges with a diameter between 60-80mm should be used.

Under current sanitary laws, the fruit must be washed before using.



## PROCEEDINGS:

1.- Proceed to introduce oranges through the feeding tube, or the feeding basket (depending of the model features).



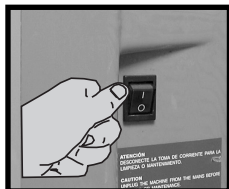
2.- To begin with the squeezing process:

Turn the switching button on, which is situated at the upper right side of the machine (position 1).



### Machines with Self Option:

After turning on the red light switch located on the right side of the machine, pull the tap to activate the squeezing process.



3.- To stop the squeezing process:

Stop the machine by pressing the 0 red button at the on/off switch.



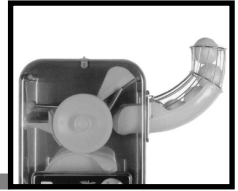
### Machines with Self Option:

Close the tap and turn the red light switch off (position 0)

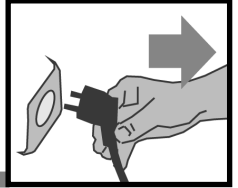


## CLEANING:

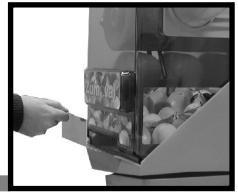
1.- Once finished the squeezing process, turn off the machine, leaving the traction blades of the double squeezing drum upward position toward the left side.



2.- Unplug the machine from the mains socket.



3.- Retire the juice filter.



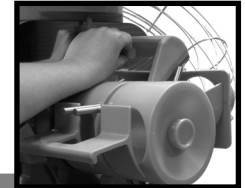
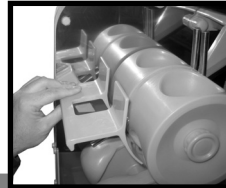
4.- Retire the front cover, moving it slowly upwards and towards.



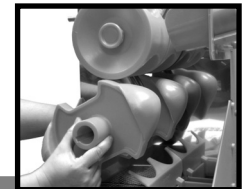
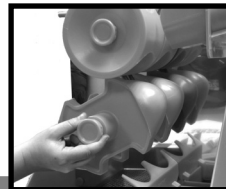
5.- Empty the peel bucket.



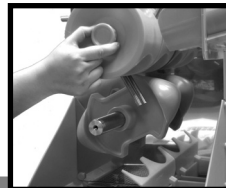
6.- Pull out positioner by turning the male part. Remove the knife piece by unscrewing this male part (Please manage with care, because of the cutting edge of this piece).



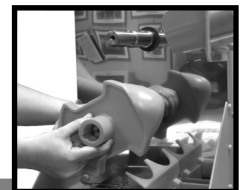
7.- Remove the first male squeezer part, by unscrewing the male part.



8.- Remove the upper squeezing drums, by unscrewing the male parts.



9.- Remove the second male squeezer part.



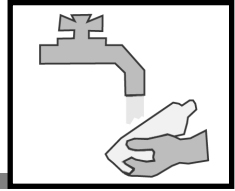


10.- Remove the positioner from its place in the tray.



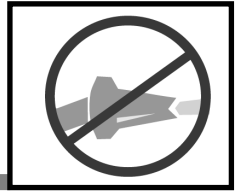
11.- Carefully clean all the parts and cover screen of the machine with warm water and mild detergent if necessary. Caution: cutting blade is extremely sharp! Do not use any abrasive materials to clean the plastic parts (cover screen, peel buckets etc.)

Thoroughly dry the squeezing parts and cover screen of the machine.



12.- **Do not** use any abrasive products of any kind. Doing so might ruin the components of the squeezing system.

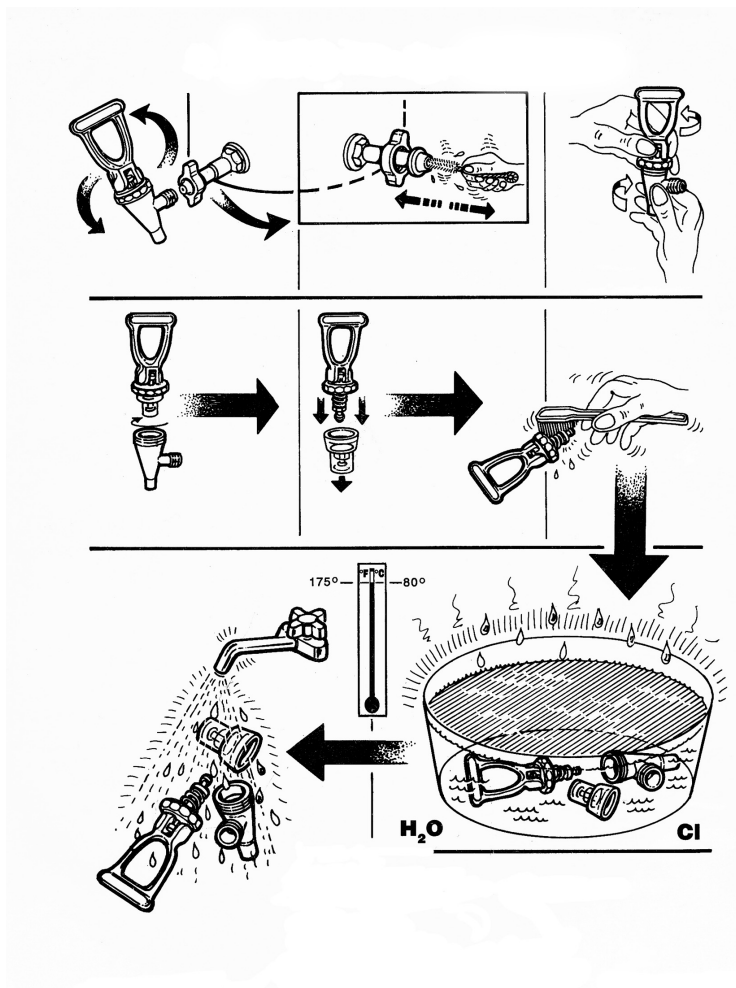
**Do not** clean the machine with any high-pressure water system.



13.- Assemble all the parts in reverse order. No tools are required to assemble or disassemble the machine. All parts should fit with ease and without undue force.

14.- **IMPORTANT:**

In order to ensure the perfect hygiene of your orange squeezer, it is necessary to clean the tap periodically. Follow the instructions according to the diagram.



## maintenance

Other than daily cleaning, Zumoval machines require no other routine maintenance.

The manufacturer recommends only using genuine Zumoval spare parts for replacement purposes.

## guarantee

Due to high manufacturing standards and strict quality controls, we guarantee the perfect performance of our machines.

This warranty is valid for two years from the date of purchase in the country of manufacture. In all other countries the warranty is set by the official distributor but shall not, in any case, be less than one year from the date of purchase.

For a valid claim it is necessary to provide this warranty together with proof of purchase.

We guarantee the repair or replacement of any defective part, component or accessory due to manufacturing fault. This replacement or repair shall take place at one of our authorised workshops.

*The transport cost, handpower and other costs arising from repair or replacement will be charged to the customer.*

### **This warranty does not cover:**

The breakage or weakness of any part or component as a consequence of improper or inadequate installation misuse or neglect. Furthermore, we will not be held responsible for damage caused by repair or modification to any part of the machine undertaken by any unauthorised personnel. To fulfil the terms of the warranty, all repairs must be performed by our technical department or the official Zumoval distributor.

*Any falsification of warranty documentation, or the loss or damage to the machine's identification plate, will lead to the present warranty becoming invalid.*

# MODÈLES

miniMax

miniMatic

miniMatic Self

miniMaster

index

Caractéristiques Techniques .....	18
Information Générale .....	18
Mise en Marche .....	19
Mise en Garde .....	20
Mode d'emploi .....	21
Maintenance .....	24
Garantie .....	24
Pieces Rechange .....	33
Certificats. ....	45

## caractéristiques techniques

### MODELES

	MINIMAX	MINIMATIC	MINIMATIC Self	MINIMASTER
<b>MOTEUR (KW)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw
<b>CONSOMMATION MAXI (A)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A
<b>PRODUCTION</b> (unit./min)	15 unit.	15 unit.	15 unit.	15 unit.
<b>CALIBRE CITRIQUE</b> (Ø mm)	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.
<b>CAP. ALIMENTATION</b>	6 unit.	6 kg	6 kg	6 kg
<b>LARGEUR</b> (cm)	33 cm.	33 cm.	33 cm.	45 cm.
<b>PROFONDEUR</b> (cm)	45 cm.	45 cm.	50 cm.	55 cm.
<b>HAUTER</b> (cm)	74 cm.	93 cm.	93 cm.	178 cm.
<b>POIDS</b> (kg)	50 kg	54 kg	54 kg	84 kg

## information générale

Tout d'abord nous voulons vous remercier pour votre confiance mise dans nos machines presse agrumes.

Pour tout conseil que vous jugerez nécessaires, n' hésitez pas à vous mettre en contact avec nos agents commerciaux ou directement à notre usine.

Nous sommes certains qu'en suivant attentivement les instructions de ce manuel vous obtiendrez les meilleurs résultats quant au fonctionnement de votre machine.

Avant la mise en marche assurez-vous que tout le personnel autorisé à utiliser la machine connaisse le contenu de ce manuel.

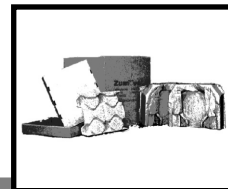
Conservez ce manuel dans un lieu sec accessible et le plus près possible de la machine.

**Tous les composants de cette unité qui sont en contact avec le jus, respectent les normes sanitaires en accord avec la législation en vigueur du pays de fabrication.**

# mise en marche

Les éléments **d'emballage** (poche plastique, cerclages, etc...), doivent être retirés et en aucun cas laissés à la portée des enfants.

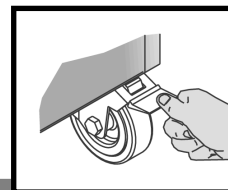
**Vérifier** qu'il ne reste aucune pièce de la machine dans l'emballage.



La machine doit être placée dans un **endroit aéré**, éloigné d'une source de chaleur et sur une surface plane.

Prévoir un **espace minimum** autour de la machine, pour faciliter les opérations de travail.

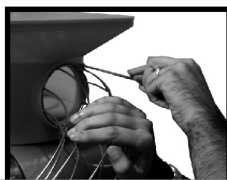
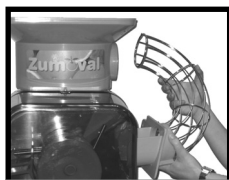
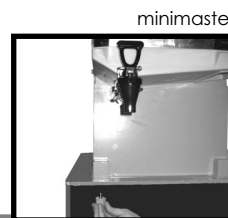
Pour les modèles avec meuble support, **bloquez les freins**, pour éviter les déplacements non désirés.



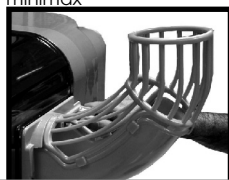
Procéder au **montage** de tous les éléments de la machine qui pour des raisons de transport viennent séparés:

**Important:**

Sur les modèles avec meuble il est important de fixer la machine avec les boulons fournis à cet effet.



minimax



minimatic-self



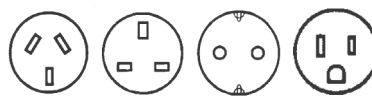
minimaster



**Avant de brancher la machine**, assurez-vous que toutes les caractéristiques stipulées sur la plaque technique (située sur la partie postérieure de la machine), correspondent avec les caractéristiques électriques de la prise où elle doit être branchée.



Connectez la **prise de courant** en vous assurant que celle-ci est reliée à la terre.

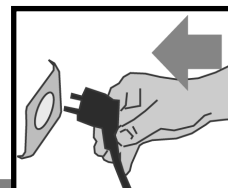


Australia

UK

CE

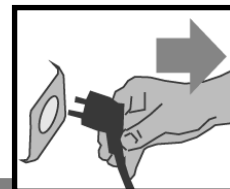
USA



Effectuez un premier **nettoyage** avant utilisation. (Voir mode d'emploi).

# mise en garde

**Débrancher** la machine avant de la nettoyer.



Durant le fonctionnement **ne pas accéder avec les mains ou avec n'importe quel ustensile** sur les parties en mouvement. **Ne** jamais introduire de corps étranger autre que des oranges ou des citrons dans la machine.



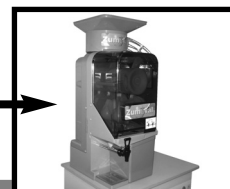
**N'exposez pas** la machine aux agents atmosphériques tels que (pluie, le soleil, salinité, etc...).

La machine **ne** doit pas être utilisée par des mineurs ou du personnel inexpérimenté inexpert ou sans vigilance.

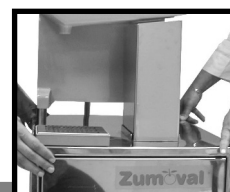


**Ne** jamais mettre la machine en marche, sans s'assurer que toutes les pièces soient bien positionnées.

*Voir pièces en table des matières.*

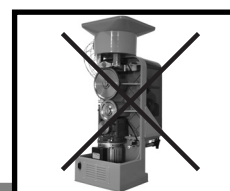


Les machines avec meuble doivent être déplacées par deux personnes en poussant toujours sur le meuble et en utilisant les poignées si elles en disposent.



**Ne** pas toucher aux parties internes de la machine. Demander à une personne qualifiée.

**Ne** porter aucune modification de son propre chef à la machine. Cela pourrait occasionner une panne ou un accident et la perte totale de la garantie.



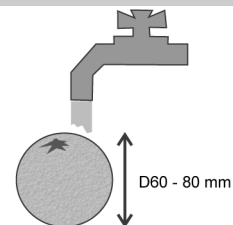
**Le fabricant ne peut se responsabiliser d'éventuels dommages occasionnés par une utilisation négligente ou éronnée de la machine.**

# mode d'emploi

Avant d'utiliser la machine il est nécessaire que toutes les pièces soient correctement positionnées.

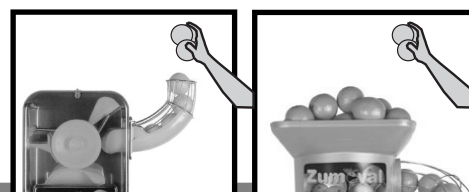
Le diamètre approprié des oranges est de 60 à 80 mm. pour obtenir un résultat optimal.

Il est recommandé de **laver les fruits** avant d'en extraire le jus.



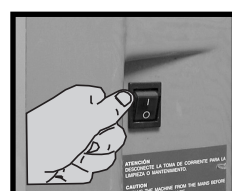
## FONCTIONNEMENT:

1.- Introduire les oranges par le tube d'alimentation, ou par le panier supérieur.



2.- Pour commencer le procès de pressage et la mise en marche de la machine:

Actionner l'interrupteur situé sur la partie laterale droit de la machine (Pos. 1).

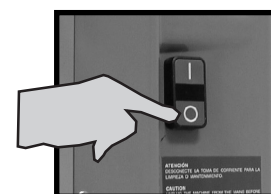


### Machines avec l'option Self:

Après avoir actionné l'interrupteur rouge situé à droit de la machine tirer vers l'avant le levier du robinet pour actionner le mécanisme.



3.- Pour stopper le procès de pressage et éteindre la machine:  
Actionner l'interrupteur (Pos. 0).



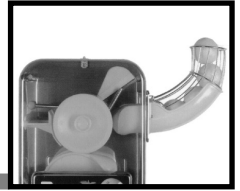
### Machines avec l'option Self:

Relever le levier du robinet en position verticale. Mettre l'interrupteur en position 0 (Voyant lumineux rouge éteint).

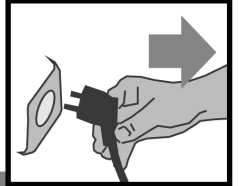


## NETTOYAGE:

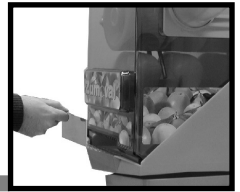
1.- Arrêter la machine en laissant les éléments presseurs en position horizontale vers la gauche.



2.- Débrancher la machine de la prise de courant.



3.- Retirer le filtre à jus situé sur la partie frontale.



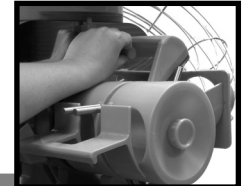
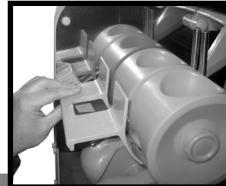
4.- Retirer le capot frontal en le déplaçant légèrement vers le haut et tirer.



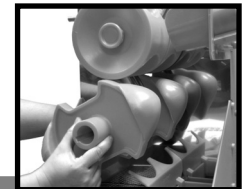
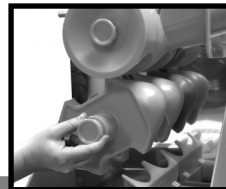
5.- Vider le bac à écorces.



6.- Retirer le positionneur, en dévissant le pommeau. Retirer le couteau en dévissant le pommeau. (Manipuler cette pièce avec précaution car elle contient l'élément coupant).



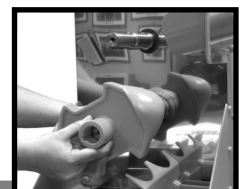
7.- Retirer le premier presseur inférieur, en dévissant le pommeau.



8.- Retirer les tambours supérieurs, en dévissant le pommeau.



9.- Retirer le deuxième presseur inférieur.

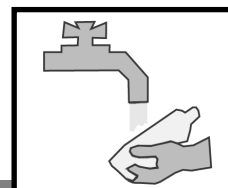




10.- Sortir le positionneur de son logement.

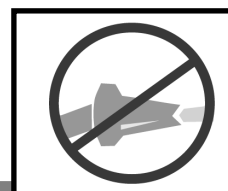


11.- Nettoyer parfaitement le corps de la machine avec son robinet ainsi que toutes les pièces après les avoir démontées. Nettoyer à l'eau tiède et si nécessaire avec un peu de détergent. Ne pas utiliser d'éléments abrasifs éponges ou autre pour les pièces en plastique. (Capot poubelles latérales etc.). Essuyer et sécher les pièces et le corps de la machine avant son remontage.



12.- Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de dissolvants, qui pourraient abîmer la composition des éléments du système de pressage.

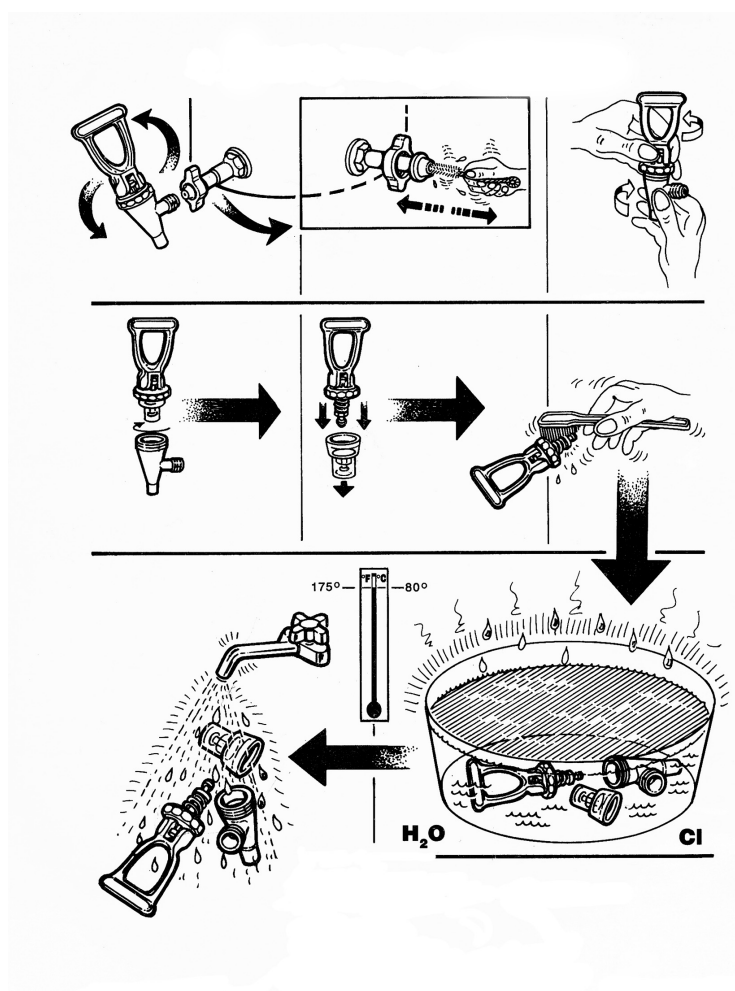
Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau à pression.



13.- Le remontage s'effectue dans l'ordre inverse du démontage sans aucun outillage et sans effort si l'ordre est respecté.

#### 14.- IMPORTANT:

Afin d'assurer une parfaite hygiène de votre machine à jus, il est indispensable de procéder au nettoyage périodique du robinet. Suivre les instructions suivant plan.



## maintenance

En dehors d'un nettoyage journalier la machine ne nécessite aucun entretien particulier.

En cas de panne ou d'intervention sur la machine, utilisez exclusivement les pièces de rechange ZUMOVAL.

## garantie

Dû à notre système de fabrication et à notre contrôle de qualité, auxquelles sont soumises nos machines nous vous garantissons que cette unité vous est livrée en parfait état de fonctionnement.

La durée de cette garantie est de **deux ans**, à partir de la date d'achat, étant donné que **la législation de certains pays peut être différente chaque**, chaque importateur règlera sa garantie qui ne pourra jamais être inférieur à 1 an.

La facture d'achat devra toujours accompagner la garantie.

Nous garantissons la réparation ou la substitution de n'importe quelle pièce ou accessoire de cette unité, qui pour des raisons de fabrication résulteraient défectueux et nuiraient au bon fonctionnement de l'appareil. Cette opération sera réalisée par nos réparateurs agréés.

Les coûts de transport, déplacements, main d'œuvre et autres frais dérivés de cette opération seront à charge du client.

### **Cette garantie ne couvre pas:**

Les pannes, les ruptures, ou les pièces détériorées de la machine, qui seraient conséquentes d'une mauvaise installation, d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais traitement ou usure naturelle. Ainsi que restent exclu de cette garantie les machines qui auraient subi des manipulations totales ou partielles par des personnes étrangères à notre département technique, ou sans autorisation du fabricant.

**La manipulation du cachet de garantie ainsi que la perte de la plaque d'identification de la machine, annule immédiatement cette garantie.**

# MODELLE

miniMax

miniMatic

miniMatic Self

miniMaster

## index

Technische Merkmale .....	26
Gemeine Information .....	26
Inbetriebnahme .....	27
Hinweise .....	28
Gebrauchsanleitung .....	29
Wartung .....	32
Garantie .....	32
Stückliste .....	33
Zertifikat .....	45

## technische merkmale

### MODELLE

	MINIMAX	MINIMATIC	MINIMATIC Self	MINIMASTER
<b>MOTOR (KW)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw	0.37 kw / 0.37 kw
<b>SPANNUNG (A)</b> 220V/50Hz-110V/60Hz	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A	2.5 A / 6 A
<b>ERTRAGSLEISTUNG (units/min)</b>	15 units	15 units	15 units	15 units
<b>ORANGENGRÖSSE (Ø mm)</b>	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.	60-80 mm.
<b>BELASTBARKEIT</b>	6 units	6 kg	6 kg	6 kg
<b>BREITE (cm)</b>	33 cm.	33 cm.	33 cm.	45 cm.
<b>TIEFE (cm)</b>	45 cm.	45 cm.	50 cm.	55 cm.
<b>HÖHE (cm)</b>	74 cm.	93 cm.	93 cm.	178 cm.
<b>GEWICHT (kg)</b>	50 kg	54 kg	54 kg	84 kg

## gemeine informationen

Zunächst möchten wir uns für das Vertrauen bedanken das Sie mit der Anschaffung einer neuen Fruchtpresse der Marke ZUMOVAL in unsere Geräte setzen.

Bei Fragen hinsichtlich der Handhabung setzen Sie sich bitte mit einer unserer ZUMOVAL S.L. Filialen oder mit der Herstellerfirma in Verbindung. Wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Wir sind sicher, dass Sie unter genauer Anwendung der in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Instruktionen sehr gute Ergebnisse mit diesem Gerät erzielen werden.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes sollte man darauf achten, dass der autorisierte Personenkreis sich mit dem Inhalt der Gebrauchsanweisung vertraut gemacht hat.

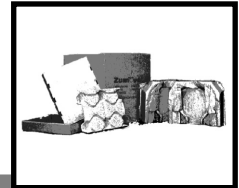
Diese Gebrauchsanweisung sollte in einem trockenen und jederzeit von dem Gerät zugänglichen Bereich untergebracht sein.

**Alle Komponenten dieses Gerätes, die mit dem Saft in Berührung kommen, erfüllen die aktuellen gesundheitlichen Gesetzesbestimmungen des Herstellerlandes.**

# inbetriebnahme

Alle Verpackungsteile (Plastiktüten, Bänder usw. ...) müssen entfernt werden und sollten Kindern nicht zugänglich gemacht werden.

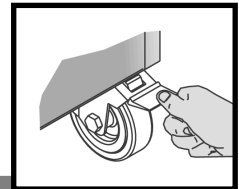
Man sollte sich davon überzeugen, dass sich in der Verpackung kein Geräteteil mehr befindet.



Das Gerät sollte in einem gut durchlüfteten und ebenem Raum aufgestellt werden, fernab von jeglichen Wärmequellen.

Man sollte einen minimalen Raum im Bereich des Gerätes für die Arbeitsoperationen vorsehen.

Bei den Modellen mit Unterstellmöbeln sollten die Bremsen, um ein unerwünschtes Verschieben zu verhindern.

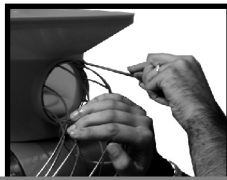
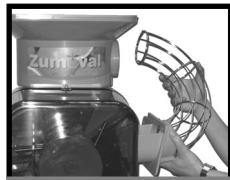
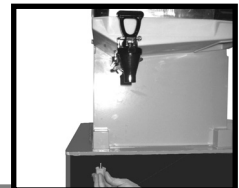


Alle aus Transportgründen nicht montierten Teile müssen montiert werden:

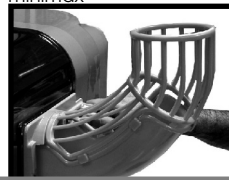
**Wichtiger Hinweis:**

Die Geräte mit Unterschrank unbedingt mit Hilfe der Schrauben festmachen.

minimaster



minimax



minimatic-self



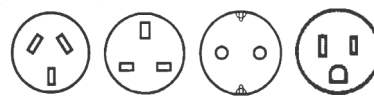
minimaster



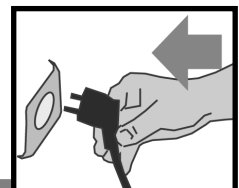
Vor dem Anschluss des Gerätes an das Netz sollte man sich vergewissern, dass die Angaben auf der Daten-Platte (befindet sich am hinteren Teil des Gerätes) sich mit den Netzcharakteristiken decken.



Den Netzstecker in eine geerdete Steckdose stecken.



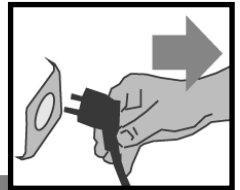
Australien Großbritannien EU USA



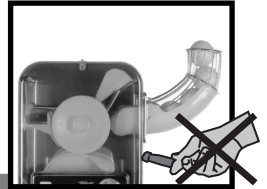
Vor der ersten Saftpresseung sollte eine Reinigung vorgenommen werden.

# hinweise

Vor der Reinigung oder Wartung das Gerät vom Netz nehmen.



Während dem Gebrauch und der Reinigung ist es strengstens verboten mit Fremtteilen oder den Händen in die beweglichen Teile zu greifen; es darf kein Fremdteil, gleich welcher Art, in die Maschine gebracht werden, da es äusserst gefährlich sein kann.



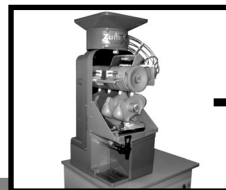
Das Gerät darf keinem starken Klimawechsel (Regen, Sonne, Salznebel, usw. ...) ausgesetzt sein.

Das Gerät sollte nicht ohne Aufsicht von Minderjährigen oder unerfahrenem Personal benutzt werden.



Vor Anschluss des Gerätes sollte man sich immer vergewissern, dass alle seine Komponenten für den Arbeitsgang korrekt montiert sind, besonders die vordere Abdeckung.

*Siehe Zerlegeplan – Ersatzteilpläne*



Die Maschinen mit Unterschrank müssen bei einem Standortwechsel von zwei Personen geführt werden, mit Hilfe der angebrachten Griffe sofern vorhanden, mit der Gewichtsverlagerung auf den Unterschrank.



Es darf weder auf die inneren Teile noch auf den Mechanismus Zugriff genommen werden. Hierzu muss qualifiziertes Personal gerufen werden.

Es dürfen keine Veränderungen an dem Gerät oder in seinem inneren Bereich vorgenommen werden. Dies kann zu Beschädigungen oder Unfällen und zum totalen Verlust der Garantie führen.



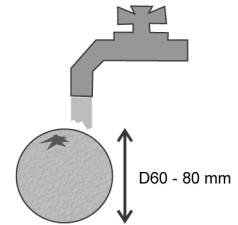
**Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Schäden, die durch eine unsachgemässe oder falsche Behandlung des Gerätes hervorgerufen wurden.**

# gebrauchsanweisung

**Vor dem Gebrauch des Gerätes müssen alle zugehörigen Teile sich im korrekten Funktionszustand befinden.**

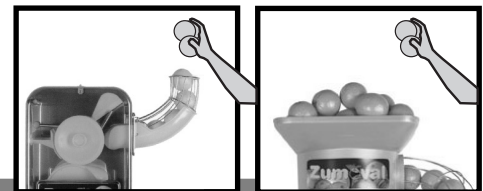
Die optimale Größe der Orangen um das beste Ergebnis zu erzielen liegt bei einem Durchmesser zwischen 60 und 80 mm.

Es ist ratsam, die Früchte vor dem Auspressen des Saftes zu waschen.



## FUNKTION:

**1.-** Die Orangen werden durch das Zuführrohr, oder an seiner Stelle, durch das obere Zuführrohr eingegeben.



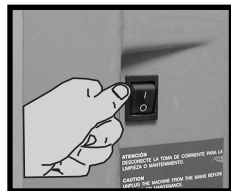
**2.-** Vor dem Gebrauch und Inangangsetzung:

Stellen Sie den rechten Aussenschalter in die Position 1.



**Geräte mit Self Vorrichtung:**

Sobald der Unterbrechungsschalter an der rechten Aussenseite rot aufleuchtet, den Hebel an dem Safthahn drücken.



**3.-** Zum Beenden und Abstellen der Maschine:

Deaktivieren und stoppen Sie die Funktion in dem Sie die Maschine mit dem Aussenschalter auf die Position 0 stellen.



**Geräte mit der Self Vorrichtung:**

Legen Sie den Hebel an dem Hahn in Ruhestellung, bzw. vertikal und stellen Sie den Aussenschalter auf die Position 0.

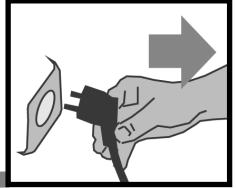


## REINIGUNG:

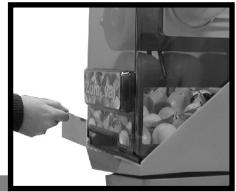
1.- Wenn das Auspressen des Saftes beendet ist, das Gerät abstellen wobei die Antriebsstangen der Auspresstrommeln in horizontaler Position nach links belassen werden.



2.- Das Gerät vom Netz nehmen.



3.- Den Saftfilter entfernen.



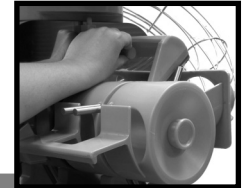
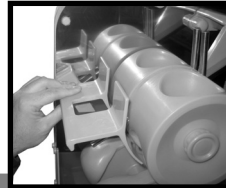
4.- Die vordere Abdeckung langsam nach oben abnehmen.



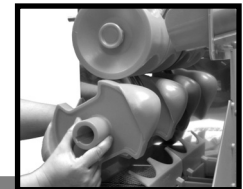
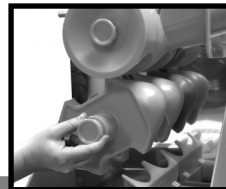
5.- Den Schalenbehälter entleeren.



6.- Durch Abschrauben des Knopfes den Positionator entfernen. Durch Abschrauben des Knopfes das Messer entfernen. (Dabei mit Vorsicht vorgehen).



7.- Den ersten Steckauspresser durch Abschrauben des Knopfes entfernen.



8.- Die oberen Trommeln durch Abschrauben des Knopfes herausziehen.



9.- Den zweiten Steckauspresser entfernen.

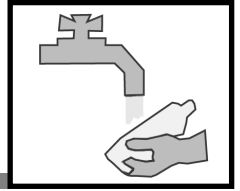




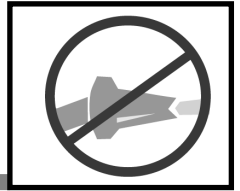
10.- Den Extrakter aus seiner Position in der Saftschale herausziehen.



11.- Alle Elemente des Auspresssystems gründlich mit lauwarmem Wasser und Seife reinigen. Benutzen Sie bitte keine Schleif- oder Scheuermittel zur Reinigung der Plastikteile (ebenso nicht für die Plastikseiten- und Frontteile). Die Geräteteile der Presse und die der Maschine müssen nach dem Reinigen abgetrocknet werden.



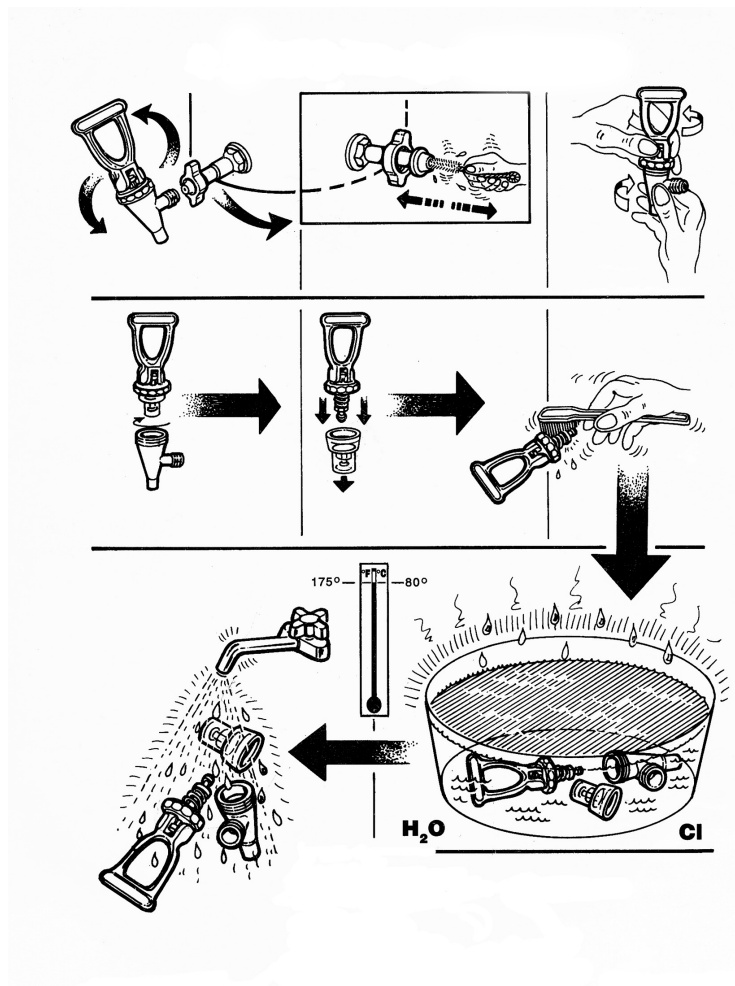
12.- Keine scharfen Produkte oder Lösungsmittel benutzen, da dadurch die Elemente des Auspresssystems beschädigt werden können.



13.- Durchführung der Zusammensetzung, bzw. der Rückmontage. Die Montage ist nicht mit Werkzeugen durchzuführen, sondern per Hand und ohne Kraftaufwand.

**14.- WICHTIG :**

Für die perfekte Hygiene Ihrer Saftmaschine ist es unumgänglich den Hahn oft zu reinigen. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen.



## wartung

Abgesehen von der täglichen Reinigung benötigt das Gerät keine besondere Wartung.

**Im Falle des Austausches am Gerät oder im Inneren empfiehlt ZUMOVAL S.L. den ausschliesslichen Einsatz von Original Ersatzteilen.**

## garantie

*Dank unseres Herstellungssystems und unserer strikten Qualitätskontrolle, die wir unseren Geräten unterziehen, garantieren wir, dass dieses Gerät sich in perfektem Funktionszustand befindet.*

*Die Dauer der Garantie beträgt **zwei Jahre**, ausgehend vom Bezug des Gerätes. Im Falle der Veräusserung in einem anderen Land als dem Herstellerland, wird die Dauer durch den offiziellen Händler festgelegt, die aber ein Jahr nicht überschreitet. Die Garantie ist nur gültig mit der Rechnung des Kaufes.*

*Wir garantieren die Reparatur oder anstatt ihrer, den Austausch eines jeden Teiles, Komponente oder Zubehör zu diesem Gerät, welche durch Qualitätsmängel oder Herstellungsmängel fehlerhaft sind und die korrekte Funktion des Gerätes beeinträchtigen, wobei diese in einem unserer autorisierten Werkstätten durchgeführt werden muss.*

*Frachtkosten, Fahrtkosten, Arbeitszeit und alle weiteren zugehörigen Kosten gehen immer in voller Höhe zu Lasten des Käufers.*

### **Durch die garantie nicht abgedeckt:**

*Bruch oder Verformung eines jeden Teiles oder Komponente des Gerätes, infolge einer Unkorrekten Installation, schlechter Behandlung, nicht adäquatem Gebrauch des Gerätes oder natürlichem Verschleiss. Auch wird jede Garantie für Geräte ausgeschlossen, die einer totalen oder partiellen Manipulation durch Personen ausgesetzt waren, die nicht unserer technischen Abteilung angehören oder von der Herstellerfirma autorisiert wurden.*

*Die Manipulation der Garantieplombe oder der Verlust sowie der Defekt der Identifikationsplatte führen zur sofortigen Aufhebung der Garantie.*



# TABLA DE RECAMBIOS MINIM 2007v2

## SPARE PARTS-PIECES RECHANGE-STÜCKLISTE

MINIMAX / MINIMATIC  
MINIMAX SELF / MINIMATIC SELF  
MINIMASTER

\* INDICAR Nº SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

PAG: 1 / 3

<b>COD *</b>	<b>DENOMINACION</b>	<b>DESCRIPTION</b>	<b>DÉNOMINATION</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>
00002	CASQUILLO SELFOIL	BRONZE CASE	BAGUE SELFOIL	ZWINGE SELFOIL
00045	BORNA VIKING PHOENIX VK 2,5 N	TERMINAL BLOCK PHOENIX VK 2,5N	BORNE VIKING PHOENIX VK 2,5N	ANSCHLUSS PHOENIX VK 2,5N
00046	BORNA TOMA TIERRA BIRRAIL	EARTH TERMINAL BLOCK BIRRAIL	BORNE PRISE DE TERRE BIRRAIL	ERDUNGSANSCHLUSS BIRRAIL
00052 *	CONTACT MC1A310ATN 220/50 HZ	CONTACT MC1A310ATN 220/50 HZ	CONTACT MC1A310ATN 220/50 HZ	KONTAKT MC1A310ATN 220/50 HZ
00056 *	RELE TERMICO GE 2,2-3,2 A	THERMIC RELAY	RELAIS THERMIQUE	WAERMERELAIS
00061	MICRORRUPTOR	MICRO CONTACT-BREAKER	MICROCONTACT	MIKROWINKEL
00065	CHAVETA H 8X7X15	COTTER H 8X7X15	CLAVETTE H 8X7X15	BOLZEN H 8X7X15
00066	CHAVETA H 8X7X50	COTTER H 8X7X50	CLAVETTE H 8X7X50	BOLZEN H 8X7X50
00067	CHAVETA INOX 8X7X70	STAINLESS COTTER 8X7X70	CLAVETTE INOX 8X7X70	ROSTFREIER BOLZEN 8X7X70
00070	TOR H DIN-912 M-6X20	SCREW H DIN-912 M-6X20	VIS H DIN-912 M-6X20	SCHRAUBE H DIN-912 M-6X20
00072	TOR H ZINC DIN-933 M-8X25	SCREW H ZINC DIN-933 M-8X25	VIS H ZINC DIN-933 M-8X25	SCHRAUBE H ZINC DIN-933 M-8X25
00074	TOR INOX DIN-85 M-4X8	RUSTLESS SCREW DIN-85 M-4X8	VIS INOX DIN-85 M-4X8	ROST SCHRA DIN-85 M-4X8
00083	RODAMIENTO 6007 2RS	BEARING 6007 2RS	ROULEMENT Á BILLES 6007 2RS	LAGER 6007 2RS
00085	LLAVE ALLEN D-6	ALLEN SPANNER D-6	CLEF ALLEN D-6	SCHLUESSEL ALLEN D-6
00086	TOR INOX DIN-85 M-4X10	RUSTLESS SCREW DIN-85 M-4X10	VIS INOX DIN-85 M-4X10	ROST SCHRA DIN-85 M-4X10
00089	VARILLA CUCHILL-POSI M10 MINIM	BLADE ROD-POSITIONNER MINIM	AXE DU COUTEAU-POSI MINIM	MESSER-POSITIONNER STIFT MINIM
00093	CUCHILLA MINIM (INY)	KNIFEPIECE MINIM	COUTEAU MIMIM	MESSER MINIM
00095	MACHO EXPRIMIDOR MINIM	SQUEEZER MALE PART MINIM	PRESSEUR MINIM	STECKAUSPRESSER MINIM
00098	EXTRACTOR MINIM NA (INY)	EJECTOR MINIM NA	EJECTEUR MINIM	ABZIEHER MINIM
00111	EJE INOX INF MINIM	LOWER RUSTLESS SHAFT MINIM	AXE INOX INF MINIM	ROSTFREIE ACHSE UNTEN MINIM
00113	EJE INOX SUP MINIM	UPPER RUSTLESS SHAFT MINIM	AXE INOX SUP MINIM	ROSTFREIE ACHSE OBEN MINIM
00115	PIÑON MINIM SUPERIOR	UPPER MINIM GEAR	PIGNON SUPERIEUR MINIM	RITREL OBEN MINIM
00117 *	PIÑON MINIM INFERIOR	LOWER MINIM GEAR	PIGNON INFERIEUR MINIM	RITREL UNTER MINIM
00130 *	CUBRE TRASERO MX VE	BACK COVER MX VE	CAPOT ARRIERE MX VE	HINTERE ABDECKUNG MX VE
00146 *	CONTADOR ANALOGICO 24-230/5060	ANALOGICAL COUNTER 24-230 V	COMPTEUR ANALOG 24-230 V	ANALOGES ZAEHLWERK 24-230 V
00168	ANILLO SEEGER DIN 471 E-34	C CLIP DIN 471 E-34	BAGUE SEEGER DIN 471 E-34	SEEGER RING DIN-471 E-34
00171	ARANDELA H ZINC D-35X9X3	WASHER H ZINC D-35X9X3	RONDELLE H ZINC D 35X9X3	UNTERLEGSC H ZINC D 35X9X3
00176	CHAVETA INOX 8X7X170	STAINLESS COTTER 8X7X170	CLAVETTE INOX 8X7X170	ROSTFREIER BOLZEN 8X7X170
00178	POMO D45 MACHO M-8 (INY)	THUMSCREW D45 M-8	MOLETTE MALE D45 M-8	STECKKNAUF D45 M-8
00189	TUERCA INOX DIN-985 M-4 AUTOOSE	RUSTLESS WINGNUT DIN-985 M-4 A	ECROU INOX DIN-985 M-4 AUT	ROST SCHRAUBE DIN-985 M-4 AUT
00192	TUERCA INOX DIN-934 M-8	RUSTLESS WINGNUT DIN-934 M-8	ECROU INOX DIN-934 M-8	SCHRAUBENMUTT INOX DIN-934 M-8
00194 *	POSICIONADOR MINIM 2006 (INY)	POSITIONNER MINIM 2006	POSITIONNER MINIM 2006	POSITIONIERVORRICHTUN MINIM 06
00195 *	POSICIONADOR MINIM GUJA 2006	POSITIONNER GUIDE MINIM 2006	GUIDE POSITIONNER MINIM 2006	POSITIONIERVORRICHTUN MINIM 06
00198	RETEN 35X50X7 DL	RUBBER SEAL 35X50X7 DL	BAQUE D'ETANCHEITE 35X50X7	VERSCHLUSS KUNSTSTOFF 35X50X7
00200 *	POSICIONADOR MINIM TAPA 2006	POSITIONER LID MINIM 2006	VISCOUVERCLE POSITIONNER MINIM 2006	POSITIONIERVORRICHTUN MINIM 06
00209	POMO D25 HEMBRA M-8 (INY)	THUMSCREW D25 M-8	MOLETTE FEMELLE D25 M-8	NUTTERKNAUF D25 M-8
00213 *	SOPORTE CARATULA MINIM	COVER SCREEN SUPPORT MINIM	SUPPORT CAPOT AVANT MINIM	ABDECKUNGSTRÄGER MINIM
00214	SOPORTE CARATULA TAPA MINIM	COVER SCREEN SUPPORT CAP MINIM	SUPPORT CAPOT MINIM	ABDECKUNGSTRAEGERDECKEL MINIM
00217	FILTRO INOX ZUMO MINIM	JUICE RUSTLESS FILTER MINIM	FILTRE INOX JUS MINIM	SAFT-ROSTFREIER FILTER MINIM

# TABLA DE RECAMBIOS MINIM 2007v2

## SPARE PARTS-PIECES RECHANGE-STÜCKLISTE

MINIMAX / MINIMATIC  
MINIMAX SELF / MINIMATIC SELF  
MINIMASTER

\* INDICAR N° SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

PAG: 2 / 3

COD *	DENOMINACION	DESCRIPTION	DÉNOMINATION	BESCHREIBUNG
00219 *	REJILLA GT INOX MINIM-MASTER	LUGGAGE-RACK GT MINIM-MASTER	GRILLE INOX GT MINIM-MASTER	GITTER GT MINIM-MASTER
00226	PIÑON 3 ALIM HORIZ TM-MM	HORIZONTAL FEEDER GEAR 3	PIGNON 3 HORIZONTAL ALIMENT TM	RITZEL 3 HORIZONTAL ZUFÜHRE TM
00241 *	BANDEJA GT MINIM NA (INY)	TRAY GT MINIM NA	BAC A JUS GT MINIM NA	SCHALE GT MINIM NA
00242 *	BANDEJA ZUMO MINIM NA	JUICE TRAY MINIM NA	BAC A JUS MINIM NA	SAFTSCHALE MINIM NA
00333	TAMBOR EXPRIMIDOR DOBLE MINIM	SQUEEZER DOUBLE DRUM MINIM	TAMBOUR MINIM PRESOIR DOUBLE	DOPPELAUSSPRESSER TRO MINIM
00335	TOR H ZINC DIN-85 M-4X8	SCREW H DIN-85 M-4X8	VIS H DIN-85 M-4X8	SCHRAUBE H DIN-85 M-4X8
00347	CAJA APILABLE 20 LTS	PEEL BUCKET 20 LTS	POUBELLE 20L	SCHALENAUFFANGBEHÄLTER MINIMASTER
00363	SOPORTE ALIM CABEZAL MM	FEEDER SUPPORT MM	SUPPORT ALIM TÊTE MM	ZUFÜHRERKOPFTRÄGER MM
00414 *	DETECTOR INDUCTIVO M12 24-240V	INDUCTIVE DETECTOR M12 24-240V	DÉTECTEUR INDUCTIF M-12 250V	INDUKTIVER DETEKTOR M-12 250V
00428	TOR H DIN-912 M-3X20	SCREW H DIN-912 M-3X20	VIS H DIN-912 M-3X20	SCHRAUBE H DIN-912 M-3X20
00431	TOR INOX DIN-85 M-6X20	RUSTLESS SCREW DIN-85 M-6X20	VIS INOX DIN-85 M-6X20	ROST SCHRA DIN-85 M-6X20
00432 *	TOR INOX DIN-85 M-6X12	RUSTLESS SCREW DIN-85 M-6X12	VIS INOX DIN-85 M-6X12	ROST SCHRA DIN-85 M-6X12
00436 *	ARANDELA INOX DIN-6798 D-6	RUSTLESS WASHER DIN-6798 D-6	RONDELLE INOX DIN-6798 D-6	ROSTFR UNTERLEGSC DIN-6798 D-6
00460	TOR H ZINC DIN-933 M-10X45	SCREW H DIN-933 M-10X45	VIS H DIN-933 M-10X45	SCHRAUBE H DIN-933 M-10X45
00480	DISCO TRACCION ALIMENTADOR	TRACTION DISK FEEDER	DISQUE ENTRAINEMENT ALIM	ZUFÜHRER-ANTRIEBSSCHEIBE
00485 *	CABEZAL ALIM MM NA (INY)	HEAD FEEDER MINIMAT NA	PANIER ALIM MINIMAT NA	ZUFÜHRERKOPF MINIMAT NA
00486 *	TUBO ALIM MX PLAST NA	PLASTIC FEEDER TUBE MX NA	TUBE ALIM PLASTIQUE MX NA	PLAST ZUFÜHRERROHR MX NA
00487	EJE INOX VERTICAL ALIM MM	RUSTLESS FEEDER SHAFT MM	AXE INOX VERTICAL	VERTIKALACHSE INOX MINIM
00488	SUPLEM DISCO TRAC ALIM MINIMAT	FEEDER TRACTION DISC SUPPL MM	AXE SUP DISQUE TRAC ALIM MINIM	ZUFÜHRERANTRIEBSSCHEIB MINIMAT
00489	ANILLO SEEGER DIN-471 E-16	C CLIP DIN-471 E-16	BAGUE SEEGER DIN-471 E-16	SEEGER RING DIN-471 E-16
00502	ARANDELA D-28X6,4X2	WASHER H ZINC D 28X6,4X2	RONDELLE H ZINC D 28X6,4X2	UNTERLEGSC H ZINC D 28X6,4X2
00503 *	TOR INOX DIN-933 M-6X10	RUSTLESS SCREW DIN-913 M-6X10	VIS INOX DIN-913 M-6X10	ROST SCHRA DIN-913 M-6X10
00506	POMO D25 MACHO M-6 (INY)	THUMSCREW D25 M-6	MOLETTE MALE D25 M-6	STECKKNAUF D25 M-6
00512	CARATULA FRONTAL MINIM	COVER SCREEN MINIM	CAPOT FRONTAL MINIM	VORDERE ABDECKUNG MINIM
00513	INTERRUPTOR MARCHA-PARO SELF	ON-OFF SELF SWITCH	INTERRUPTEUR M-A SELF	AN-AUS SCHALTER SELF
00516	PIÑON 4 ALIM EJE MM (INY)	FEEDER SHAFT GEAR 4 MM	PIGNON 4 ALIMENT AXE MM	RITZEL 4 ZUFÜHRERACHSE MM
00517 *	ALIM PLATO GIRATORIO MM NA	TURNING FEEDER PLATE MM NA	ALIM PLATEAU GIRAT MINIMAT NA	ZUFÜHRER-DREHSCHLEIBE MM NA
00519	TOPE DISPARO MICRO SELF BTM-MM	MICRO STOP SELF BTM-MM	MICROSWITCH COMMANDE ROBINET	STOPPER MICRO SELF BTM-MM
00526	TUERCA INOX DIN-985 M-5 AUTOSE	WINGNUT DIN-985 M-5	ECROU INOX DIN-985 M-5 AUT	ROST SCHRAUBE DIN-985 M-5 AUT
00533	VARILLA GRIFO SELF MM	SELF TAP ROD MM	TIGE COMMANDE ROBINET SELF MM	HAHNSTIFT SELF MM
00535	MUEBLE INOX MINIMASTER (BRUTO)	MINIMASTER STAND (BRU)	MEUBLE INOX MINIMASTER (BRU)	UNTERGESTELLMUEBEL MINIMAST
00538	TOR H DIN-913 M-6X6	SCREW H DIN-913 M-6X6	VIS H DIN-913 M-6X6	SCHRAUBE H DIN-913 M-6X6
00541	TOR INOX DIN-7971 M-2,9X10	RUSTLE SCREW DIN-7971 M-2,9X10	VIS INOX DIN-7971 M-2,9X10	ROST SCHRA DIN-7971 M-2,9X10
00556	TUBO CAIDA MUEBLE MINIMASTER	DOWN TUBE MINIMASTER STAND	TUBE DESCENTE MEUBLE MMAST	MÖBELFALLROHR MINIMASTER
00560	ARANDELA H ZINC DIN-6798 D-6	WASHER H DIN-6798 D-6 G	RONDELLE H DIN-6798 D-6 G	UNTERLEGSC H DIN-6798 D-6 G
00562	EJE F-125 REDUC RS MINIM	REDUCER MINIM SHAFT	AXE DE RÉDUCTEUR MINIM	ACHSE REDUC BTM
00569 *	CARTER MINIMAX NA	SUMP MINIMAX ORANGE	CARTER MINIMAX NA (PINT)	RAHMEN MINIMAX NA (PINT)
00578	SOPORTE GRIFO SELF MM	SELF TAP SUPPORT MM	SUPPORT ROBINET SELF MM	HAHNTRÄGER SELF MM
00582 *	CARTER MINIMAT NA	SUMP MINIMATIC ORANGE	CARTER MINIMATIC NA (PINT)	RAHMEN MINIMATIC NA (PINT)

# TABLA DE RECAMBIOS MINIM 2007V2

## SPARE PARTS-PIECES RECHANGE-STÜCKLISTE

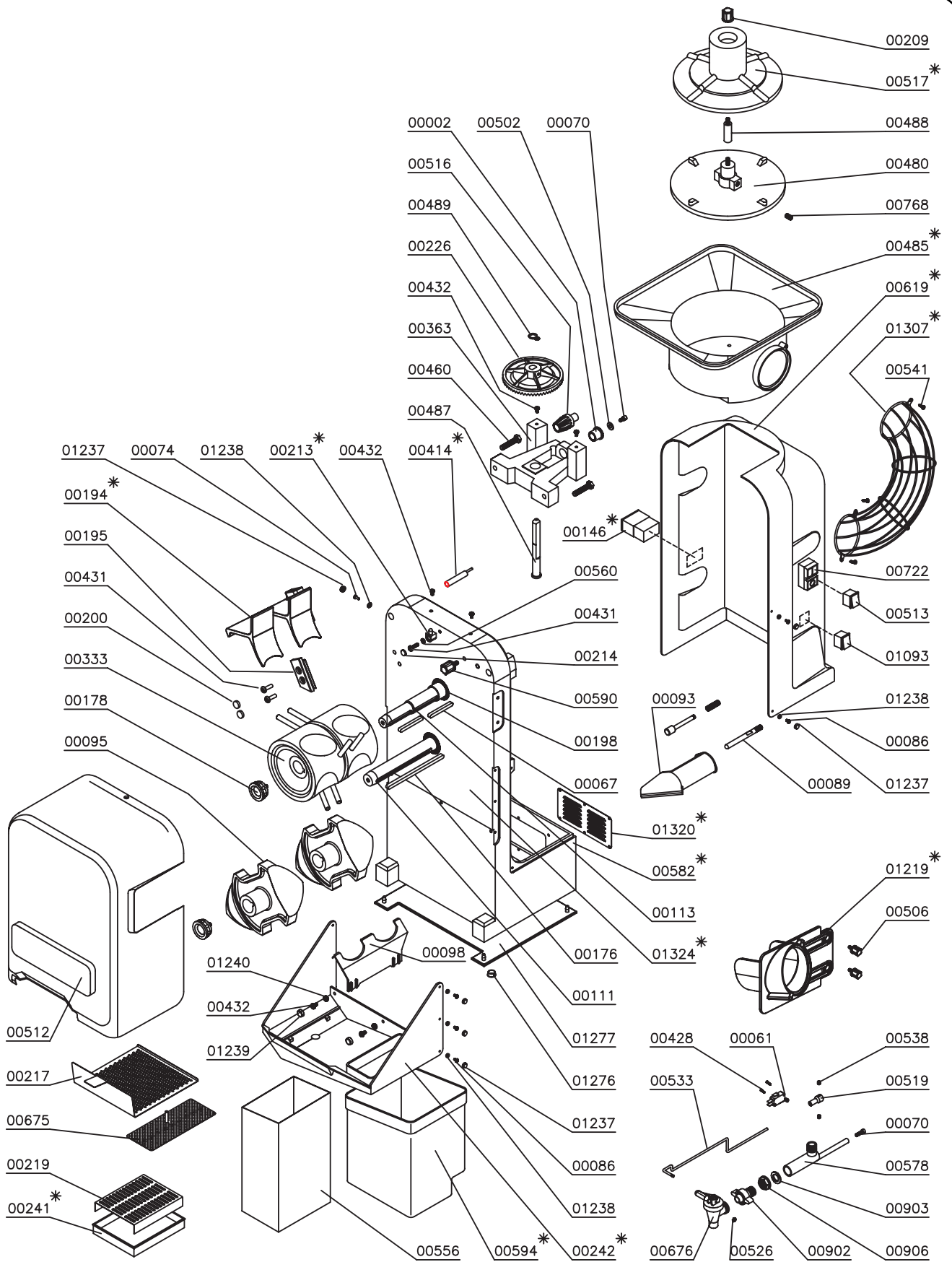
**MINIMAX / MINIMATIC**  
**MINIMAX SELF / MINIMATIC SELF**  
**MINIMASTER**

\* INDICAR N° SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

PAG: 3 / 3

<b>COD *</b>	<b>DENOMINACION</b>	<b>DESCRIPTION</b>	<b>DÉNOMINATION</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>
00583	BASE CONEXION MACHO EMPOTRABLE	SUPPORT CONNECTION MALE	SUPPORT CONNEXION MÂLE ENCASTR	INTERNER BASISSTECKER
00590	POMO D25 MACHO M-8 (INY)	THUMSCREW D25 M-8	MOLETTE MALE D25 M-8	STECKKNAUF D25 M-8
00594 *	DEPOSITO RECOGE MINIM NA (INY)	PEEL BUCKET MINIM NA	POUBELLE MINIM NA	SCHALENAUFFANGBEHÄLTER MIN
00619 *	CUBRE TRASERO MM VE	BACK COVER MM VE	CAPOT ARRIERE MM VE	HIN ZUFÜHRERABDECKUNG MM VE
00675	FILTRO INOX SELF MM	SELF RUSTLESS FILTER MM	FILTRE INOX SELF MM	ROSTFREIER FILTER SELF MM
00676	GRIFO SELF	SELF TAP	ROBINET SELF	HAHN SELF
00705 *	CABLE CONEXION ACOD SHUKO	CABLE CONNECTION ACOD SHUKO	CABLE CONNEXION	VERBINDUNGSKABEL
00722	BOTONERA MARCHA-PARO COMPLETA	ON-OFF SWITCH COMPLETE	INTERRUPTEUR M-A	AN-AUS SCHALTER
00768	TOR H DIN-913 M-6X16	SCREW H DIN-913 M-6X16	VIS H DIN-913 M-6X16	SCHRAUBE H DIN-913 M-6X16
00902 *	GRIFO ACOPLAMIENTO	COUPLING TAP	ACOUPLEMENT ROBINET SELF	HAHNKUPPLUNG
00903	GRIFO JUNTA	TAP'S WASHER	JOINT ROBINET	HAHNDICHTUNG
00906	GRIFO TUERCA VALONA REBAJADA	TAP'S NUT MECHANIZED VALON	VIS ROBINET VALONA MÉCAN	REDUZIERMUTTER
00914	CIERRE SOUTHCO	CLOSING DEVICE	VERROU	VERSCHLUSS
00963 *	ELECTROVAL 1/4 COMPLETA 230/50	ELEC-VALVE 1/4" 230/50	ELECTRO VANNE 1/4" COMPLÈTE	ELEKTROVAL 1/4" KOMPLET
01043 *	RUEDA RHOMB FRENO	ROTATORY BRAKE WHEEL	ROUE ROTATIVE AVEC FREIN	ROTATIONSRAD MIT BREWSE RHOMB
01046 *	RUEDA RHOMB CENTRAL FIJA	FIXED WHEEL	ROUE FIXÉE	RAD MIT PLATTE RHOMB
01093	INTERRUPTOR MARCHA-PARO DUCHA	ON-OFF SHOWER SWITCH	INTERRUPTEUR M-A	AN-AUS SCHALTER
01201	CAPUCHON PVC M-6 NEGRO	BLACK PVC CAP M-6	CAPUCHON PVC M-6 NOIR	PVC-KAPPE M-6 SCHWARZ
01206 *	SOPORTE TUBO ALIM MX PLAST GR	FEEDER TUBE SUPPORT MX GR	SUPPORT TUBE ALIM MX	ZUFÜHRERROHRTRÄGER MX
01207 *	PROTECCION TUBO ALIM MX ENSAM	FEEDER TUBE PROTECTION MX	PROTECTION TUBE ALIM MX	ROHRABDECKUNG MX
01208	TOR INOX DIN-963 M-4X16	RUSTLESS SCREW DIN-963 M-4X16	VIS INOX DIN-963 M-4X16	ROST SCHRA DIN-963 M-4X16
01209	TOR INOX DIN-7971 M2,9X16	RUSTLE SCREW DIN-7971 M-2,9X16	VIS INOX DIN-7971 M-2,9X16	ROST SCHRA DIN-7971 M-2,9X16
01211	GRAPA SOPORTE TUBO ALIM MX GR	FEEDER TUBE SUPPORT CLAMP MX	AGRAFE SUPPORT TUBE ALIM MX	ROHRSTUETZKLAMMER MX
01219 *	SOPORTE TUBO ALIM MM PLAS NA	FEEDER TUBE SUPPORT MM NA	SUPPORT TUBE ALIM MM	ZUFÜHRERROHRTRÄGER MM
01224	ASA PUENTE CARRO	HANDLE STAND	POIGNÉE MEUBLE	WAGENGRIF
01226	ASA PUENTE CARRO (TAPAS)	LID HANDLE STAND	VISCOUVERCLE POIGNÉE MEUBLE	WAGENGRIFFDECKEL
01237	EMBE TAPA ARAND NA T DIN-85 M4	PLASTIC LID DIN-85 M-4	VISCOUVERCLE PLAST DIN-85 M-4	PLASTIKKAPPE DIN-85 M-4
01238	EMBE ARANDELA NA T DIN-85 M4	PLASTIC WASHER DIN-85 M-4	VISRONDELLE PLAST DIN-85 M-4	PLASTIK-UNTERLAGSCHEIBE M-4
01239	EMBE TAPA ARAND NA T DIN-85 M6	PLASTIC LID DIN-85 M-6	VISCOUVERCLE PLAST DIN-85 M-6	PLASTIKKAPPE DIN-84 M-6
01240	EMBE ARANDELA NA T DIN-85 M6	PLASTIC WASHER DIN-85 M-6	VISRONDELLE PLAST DIN-85 M-6	PLASTIKSCHRAUBE DIN-85 M-6
01248	TOR INOX DIN-912 M-8X25	RUSTLESS SCREW DIN-912 M-8X25	VIS INOX DIN-912 M-8X25	ROST SCHRA DIN-912 M-8X25
01276	TAPON OBTURACIÓN DIA. AG. 19MM	PLUGGING CAP D19	LIÈGE OBSTRUANT D19	VERSTOPFENDER KERKEN D19
01277	BASE CARTER MINIM NA (INY)	SUMP BASE MINIM NA	BASE CARTER MINIM NA	UNTERSEITE VON CARTER MINIM NA
01304	CARTER MINIM TAPAS (INYECC)	SUMP LID MINIM	COUVERTURES DE CARTER MINIM	RAHMEN-KAPPE MINIM
01307 *	TUBO ALIM MM PROTEC INOX 06	FEEDER TUBE PROTECTION MINIMAT	GRILLE ALIM COUDEE MINIMAT 06	GEBOGENES ZUFÜHRERROHR MM
01320 *	REJILLA CARTER MINIM NA (INY)	FRONTAL SHEEET MINIM 07	PLAQUE FRONTALE INOX MINIM 07	ROSTFREIES BLECH VORNE MINIM 07
01324 *	CHAPA INOX FRONT MINIM 07 IND			





\* INDICAR Nº SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

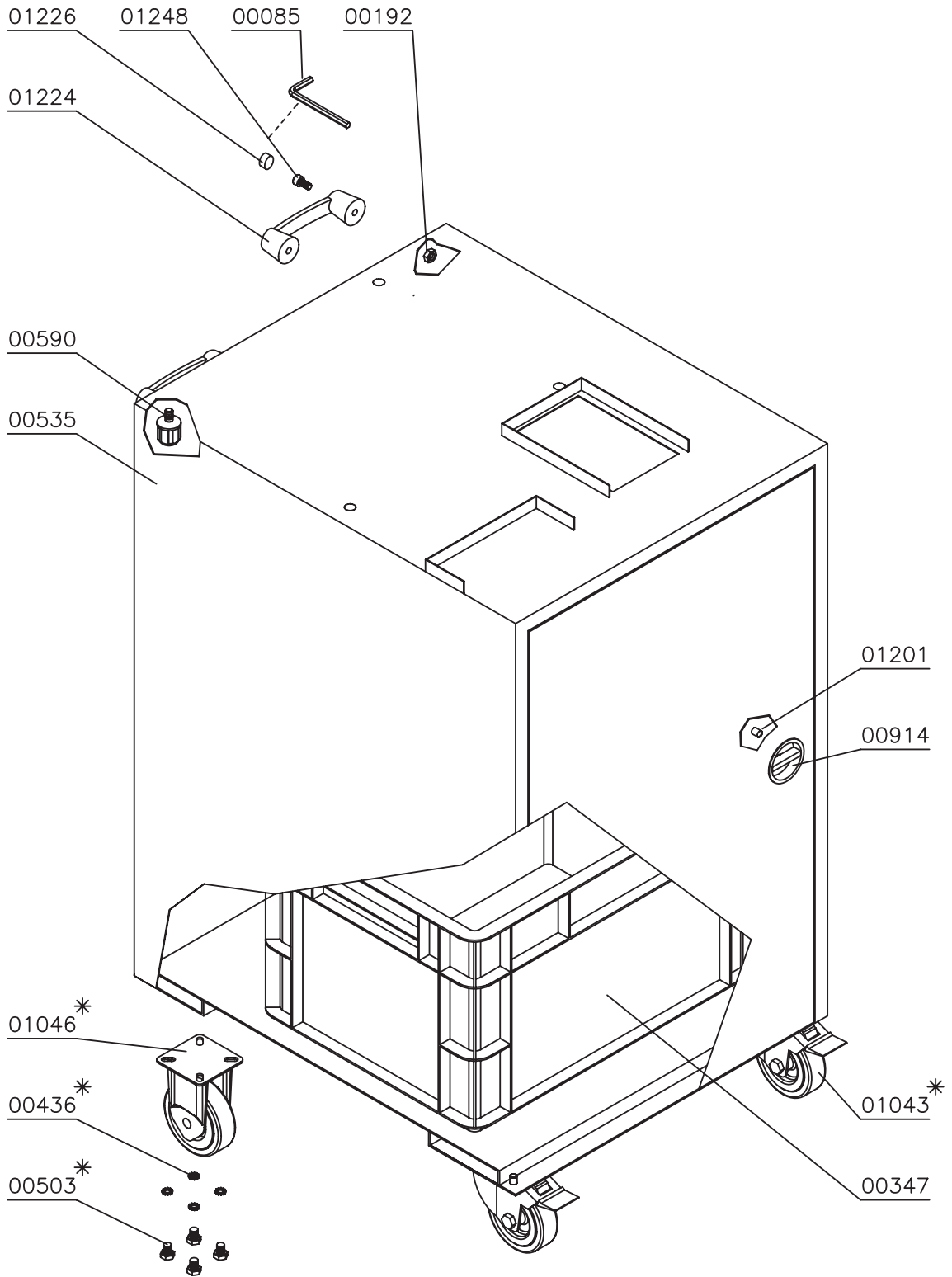
## MINIMATIC - MINIMATIC SELF - MINIMASTER

TABLA DE RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÉCES RÉCHANGE / STUCKLISTE

### TAB MINIM (2) - 2007v2

- \* Indicar modelo y opción
- \* The model and option should be indicated
- \* Le modèle et l'option devraient être indiquées
- \* Anzeige - Modell - und Wahlmöglichkeit





\* INDICAR N° SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

## MINIMASTER

TABLA DE RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIÉCES RECHANGE / STUCKLISTE

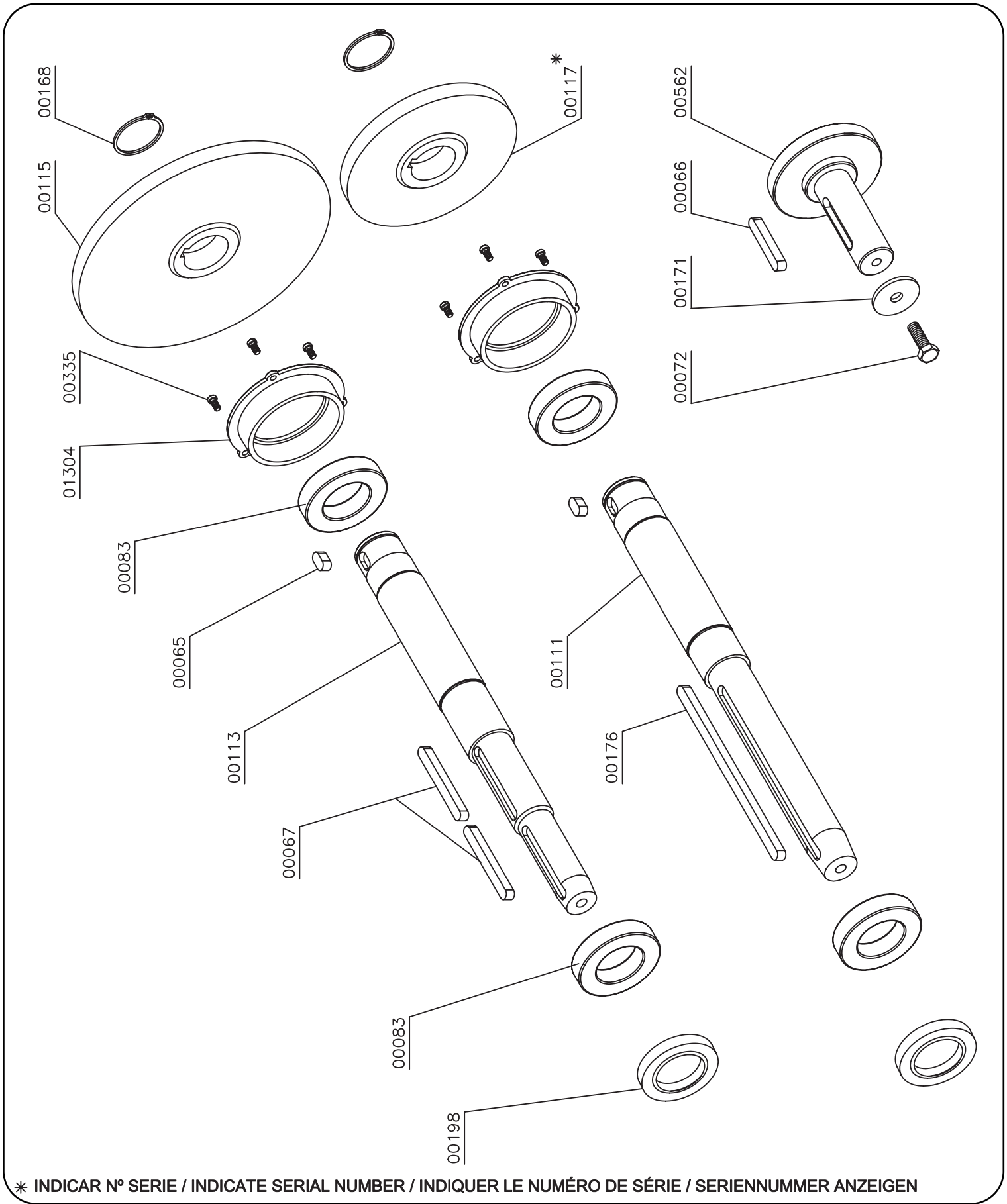
### TAB MINIM(3) - 2007v2

\* Indicar modelo y opción

\* The model and option should be indicated

\* Le modèle et l'option devraient être indiquées

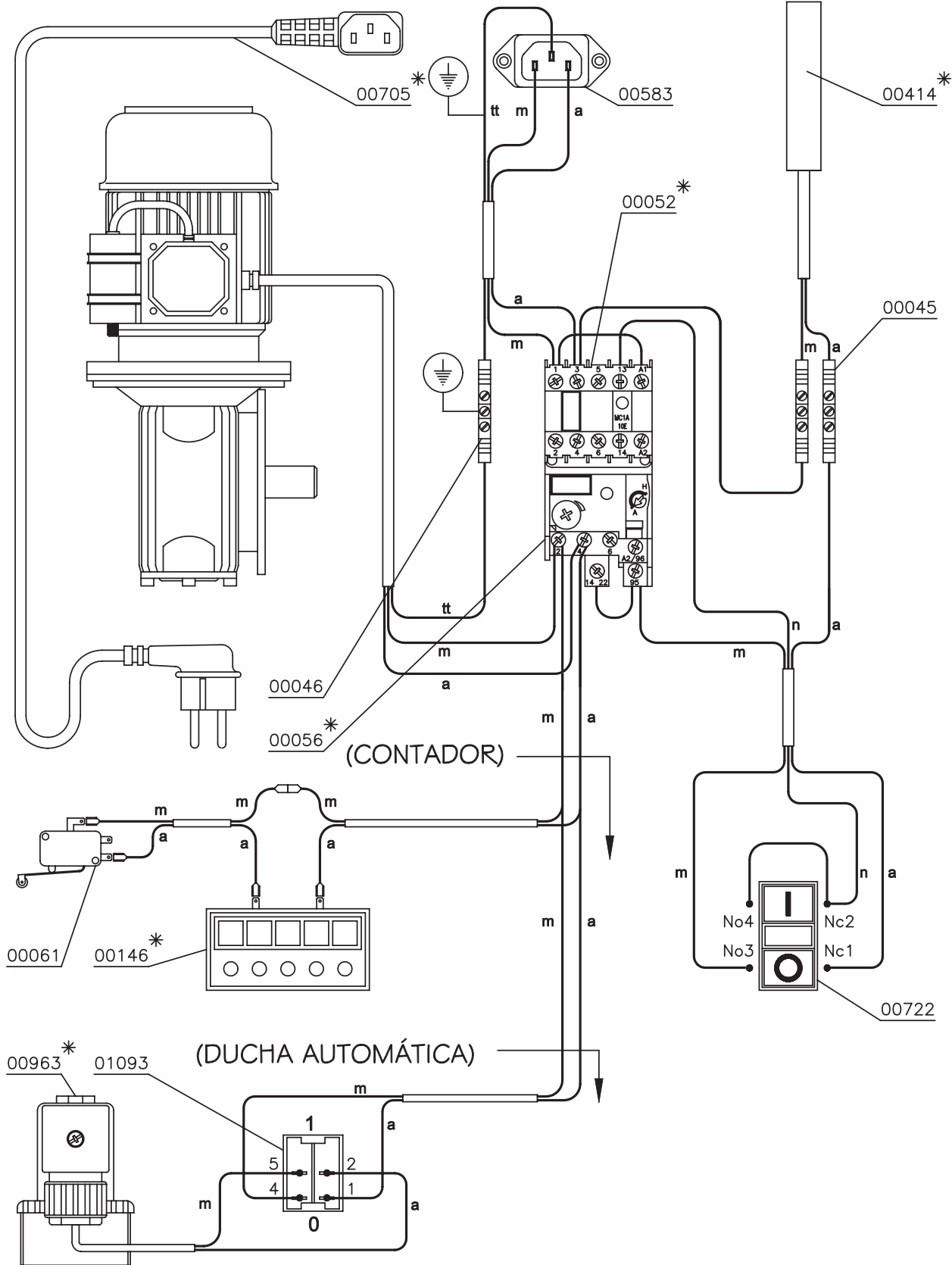
\* Anzeige - Modell - und Wahlmöglichkeit



\* INDICAR Nº SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

**EJES MINIM**  
 TABLA DE RECAMBIOS / SPARE PARTS / PIECES RECHANGE / STUCKLISTE  
**TAB MINIM (4) - 2007v2**

\* Indicar modelo y opción  
 \* The model and option should be indicated  
 \* Le modèle et l'option devraient être indiquées  
 \* Anzeige - Modell - und Wahlmöglichkeit



\* INDICAR Nº SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

## BTM-MINIM + Opciones

ESQUEMA ELECTRICO / ELECTRICAL DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE / STROMLAUFPLAN

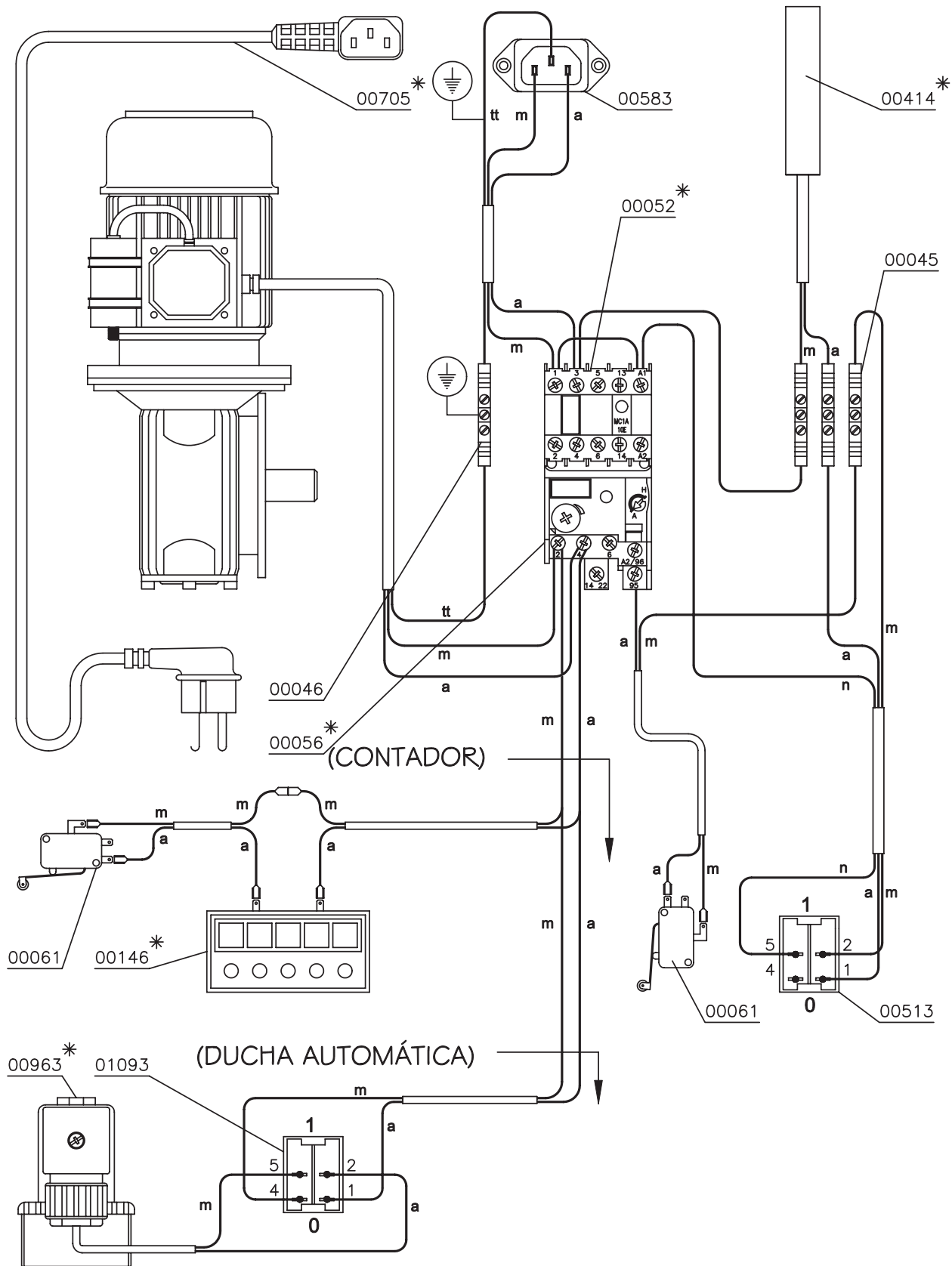
### TAB ELEC (1) - 2007v2

\* Indicar modelo y opción

\* The model and option should be indicated

\* Le modèle et l'option devraient être indiquées

\* Anzeige - Modell - und Wahlmöglichkeit



\* INDICAR N° SERIE / INDICATE SERIAL NUMBER / INDIQUER LE NUMÉRO DE SÉRIE / SERIENNUMMER ANZEIGEN

**BTM-MINIM SELF+ Opciones**  
 ESQUEMA ELECTRICO / ELECTRICAL DIAGRAM / SCHEMA ELECTRIQUE / STROMLAUFPLAN  
**TAB ELEC (2) - 2007v2**

\* Indicar modelo y opción  
 \* The model and option should be indicated  
 \* Le modèle et l'option devraient être indiquées  
 \* Anzeige – Modell – und Wahlmöglichkeit

notas • notes • notes • notizen

notas • notes • notes • notizen

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD "CE"

**ZUMOVAL, S.L.**, con domicilio en la Calle Islas Canarias 59, P.I. Fuente del Jarro, 46988 Paterna (Valencia), España, declara y certifica bajo responsabilidad exclusiva que la máquina:

MAQUINA EXPIMIDORA DE NARANJAS CON Nº DE MÁQUINA EN ETIQUETA es conforme a las directivas del Consejo de la U.E.:

DC73/23/CE (seguridad eléctrica)

DC 89/336/CE (compatibilidad electromagnética)

DC 98/37/CE (máquinas agroalimentarias).

## "CE" DECLARATION OF CONFORMITY

**ZUMOVAL, S.L.**, registered office in Calle Islas Canarias 59, P.I. Fuente del Jarro, 46988 Paterna (Valencia), Spain, declares and certifies with sole responsibility that the machine:

ORANGE JUICE MACHINE WITH MACHINE NUMBER ON THE LABEL is in compliance with the directives of the E.U. Council:

Decree 73/23/CE (electrical security)

Decree 89/336/CE (electromagnetic compatibility)

Decree 98/37/CE (food and agricultural machinery).

## "CE" DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

**ZUMOVAL, S.L.**, domiciliée Calle Islas Canarias 59, P.I. Fuente del Jarro, 46988 Paterna (Valencia), Espagne, déclare et certifie sous sa unique que la machine:

MACHINE PRESSE-ORANGE DONT LE NUMERO DE SERIE SUR L'ÉTIQUETTE est conforme aux directives du Conceil de l'U.E.:

Décrét 73/23/CE (sécurité électrique)

Décrét 89/336/CE (compatibilité électromagnétique)

Décrét 98/37/CE (machines agroalimentaires).

## HERSTELLERERKLÄRUNG "CE"

**ZUMOVAL, S.L.**, mit Sitz in Calle Islas Canarias 59, P.I. Fuente del Jarro, 46988 Paterna (Valencia), Spanien, erklärt und bescheinigt, dab:

ORANGEN AUSPRESSMASCHINE MIT MASCHINENUMMER AUF DEM ETIKETT, vorschrittsmassig in die E.U. rat richtlinien rathaus:

Dekret 73/23/CE (ektrischesicherheit)

Dekret 89/366/CE (electromagnetischevereinbarkeit)

Dekret 89/392/CE (pflinglinge Maschine).

**Zumoval**<sup>®</sup>

DISTRIBUIDO POR:

**Zumoval<sup>®</sup>**

Pol. Ind. Fuente del Jarro, C/ Islas Canarias, 59. 416988 Paterna - Valencia - España  
Tel. +34 96 134 41 41 - Fax +34 96 134 39 55 e-mail: [info@zumoval.com](mailto:info@zumoval.com) - <http://www.zumoval.com>



Available on all models  
with "us" suffix