



**ZümeX<sup>®</sup>**

ESSENTIAL BASIC · ESSENTIAL PRO · VERSATILE PRO







**ESPAÑOL** · MANUAL DE USUARIO  
**ENGLISH** · USER'S MANUAL

Sólo ZUMEX le ofrece:

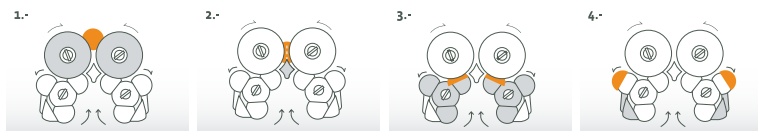
Un **sistema de exprimido original** y la **tecnología antibacterias ASP**.



## ORIGINAL SYSTEM

Sistema de exprimido original patentado por ZUMEX.

Los tambores de exprimido extraen la máxima cantidad de zumo evitando el contacto con la corteza y garantizando su mejor calidad, sabor e higiene.





AntibacterialSilverPolymer

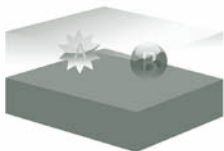
## ASP

La primera generación de exprimidoras con tecnología antibacterias exclusiva.

ZUMEX ASP es la única tecnología antibacterias basada en los iones de plata que inhibe el crecimiento de bacterias entre lavado y lavado garantizando una protección extra eficaz y duradera.

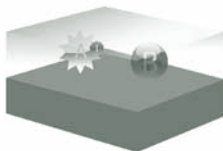
[www.zumexasp.com](http://www.zumexasp.com)

1.-



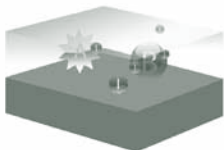
Con la presencia de humedad...

2.-



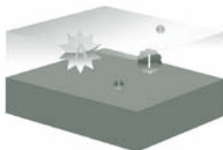
ZUMEX ASP emite iones de plata.

3.-



Los iones son atraídos hacia las bacterias...

4.-



y se unen a su enzima molecular provocando su extinción definitiva.



Aditivo antimicrobiano



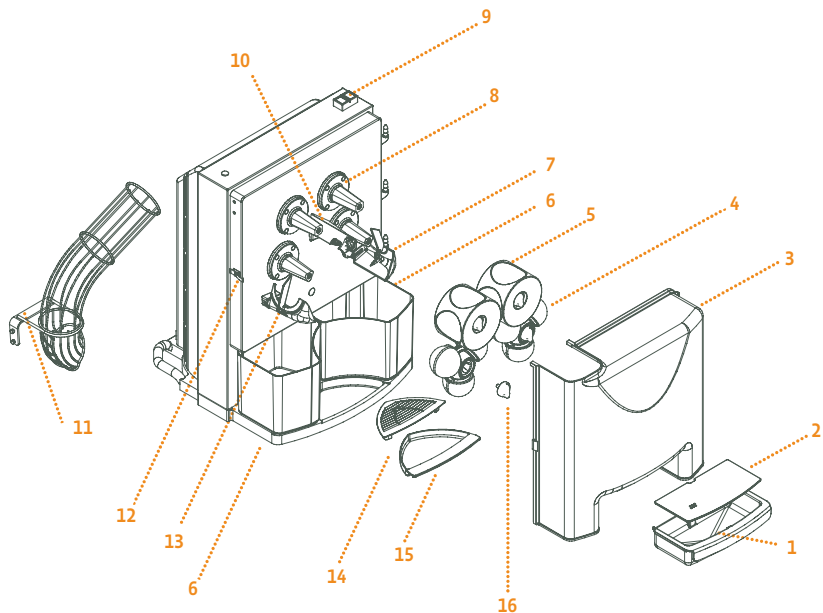
Ion de plata



Bacteria

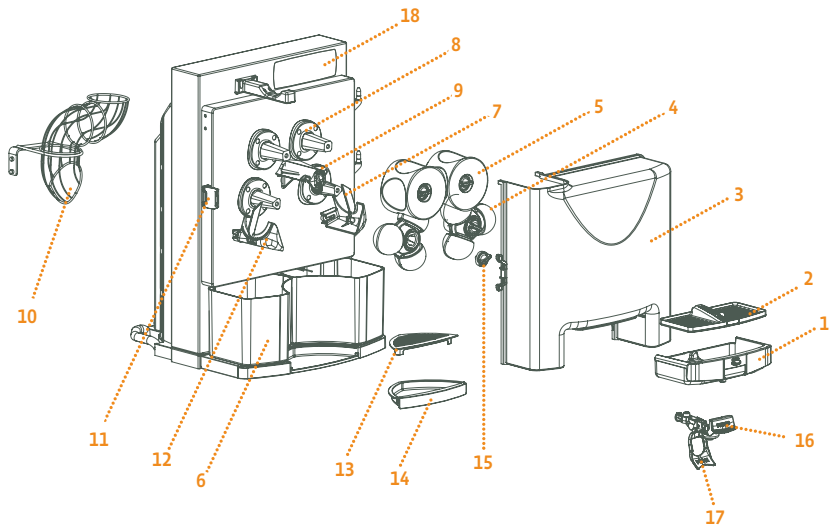


## Diagrams with parts: Basic

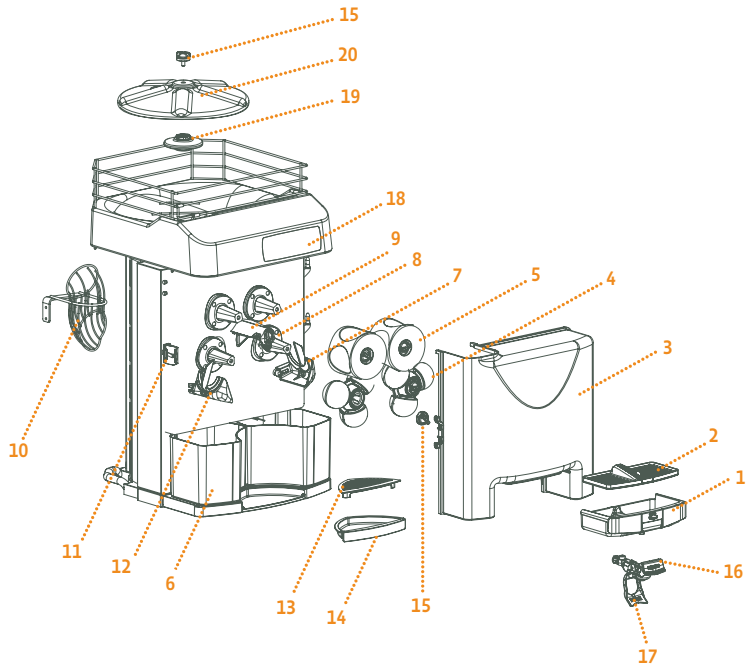




## Diagrams with parts: Essential Pro



## Diagrams with parts: Versatile Pro



## ZUMEX ESSENTIAL BASIC

Fig. 1

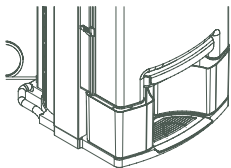


Fig. 2

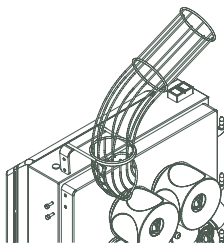
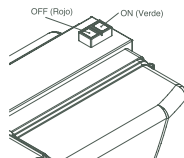
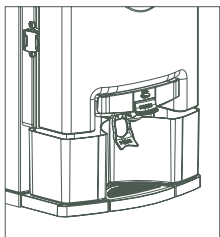


Fig. 3



## ZUMEX ESSENTIAL PRO

Fig. 4



## ZUMEX VERSATILE PRO

Fig. 5

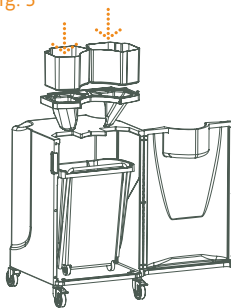


Fig. 6

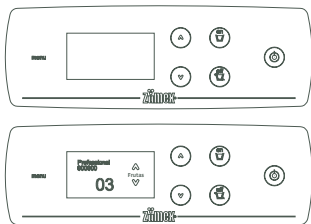


Fig. 7

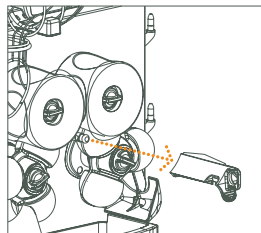


Fig. 8

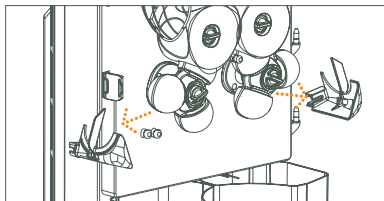


Fig. 9

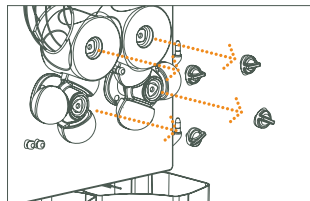


Fig. 10

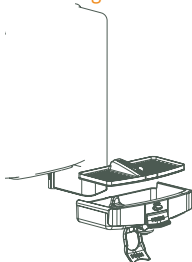


Fig. 11A

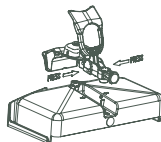


Fig. 12A



Fig. 12B

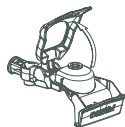
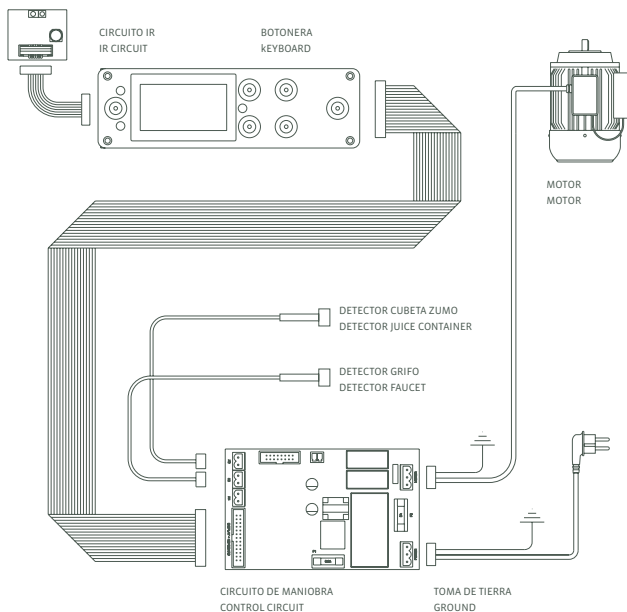


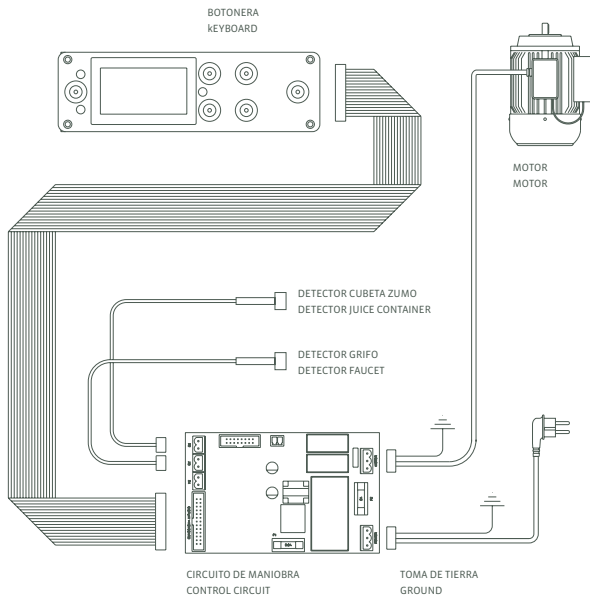
Fig. 13



# Electrical Diagram Essential Pro



## Electrical Diagram Versatile Pro



**El siguiente Manual hace referencia a  
los siguientes modelos: Essential Basic ·  
Essential Pro · Versatile Pro**



## ÍNDICE GENERAL

- 4 Original System
- 5 ASP
- 7 Figuras
- 10 Detalles
- 12 Diagrama Eléctrico
- 16 Información General Importante
- 17 Características Técnicas
- 18 Garantía
- 19 Instrucciones de utilización
  - 19 Descripción general
  - 20 Preparación
  - 21 Funcionamiento
  - 28 Limpieza
- 30 Detección de averías
- 32 Declaración CE de conformidad



## Información General Importante

- Novedad Zumex Essential Pro y Zumex Versatile Pro
  - Nueva configuración botonera táctil: más sencillo e intuitivo
  - 23 idiomas a elegir.
  - Grifo antigoteo
- 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.
- En el territorio español Zumex adopta las medidas necesarias para que las máquinas puestas en el mercado sean recogidas de manera selectiva y tengan una correcta gestión ambiental. Por favor póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Zumex para desechar correctamente estas máquinas.
- 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.

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

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

## Características Técnicas

	Essential Basic	Essential Pro	Versatile Pro	Podium
Naranjas por minuto:	22	22	22	
Dimensiones (cm):	47 x 50 x 88 cm	47 x 50 x 75 cm	47 x 55 x 85 cm	47,5 x 58 x 80 cm
Peso Neto (Kg):	45 Kg	45 Kg	54 Kg	33 Kg
Potencia:	280W para 220-240V 50-60 Hz 320W para 115V 60 Hz	280W para 220-240V 50-60 Hz 320W para 115V 60 Hz	280W para 220-240V 50-60 Hz 320W para 115V 60 Hz	
Protección:	IPX4	IPX4	IPX4	
Nivel de presión acústica:	Inferior a 70 dB (A).	Inferior a 70 dB (A).	Inferior a 70 dB (A).	
Seguridad:	Doble detector magnético de seguridad. Protección electrónica del motor.	Doble detector magnético de seguridad. Protección electrónica del motor.	Doble detector magnético de seguridad. Protección electrónica del motor.	
Tamaño máximo de la fruta:	Hasta 81 mm (recomendable entre 65 y 78mm).	Hasta 81 mm (recomendable entre 65 y 78mm).	Hasta 81 mm (recomendable entre 65 y 78mm).	
Sistema antigoteo	NO	SI	SI	

## Garantía

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

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

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

**Para dirigirse a nuestro Servicio Técnico, será indispensable mencionar el N° DE SERIE de la Etiqueta de Identificación.**

### Repuestos originales

Zumex le recomienda la utilización de repuestos y accesorios originales Zumex, para el perfecto mantenimiento de la máquina. Han sido expresamente homologados para su tipo de máquina y objeto de un control especial por nuestra parte que permite constatar la fiabilidad, seguridad y calidad que exigen las normas de Zumex.

Todas nuestras piezas originales te ofrecen una garantía de 3 meses.

# Instrucciones de Utilización

## Descripción General

Zumex Essential Basic	Zumex Essential Pro	Zumex Versatile Pro
1 Cubeta zumo Fume	1 Cubeta zumo	1 Cubeta zumo
2 Filtro cubeta	2 Filtro cubeta	2 Filtro cubeta
3 Cubierta Zumex	3 Cubierta Zumex	3 Cubierta Zumex
4 Tambor Macho	4 Tambor Macho	4 Tambor Macho
5 Tambor Hembra	5 Tambor Hembra	5 Tambor Hembra
6 Depósito de cortezas naranja	6 Depósito de cortezas orange, silver o graphite	6 Depósito de cortezas orange, silver o graphite
7 Cuña extractora derecha	7 Cuña extractora derecha	7 Cuña extractora derecha
8 Tapón soporte retén	8 Tapón soporte retén	8 Tapón soporte retén
9 Goma protección pulsador	9 Portacuchillas	9 Portacuchillas
10 Portacuchillas	10 Kit tubo de alimentación	10 Kit tubo de alimentación
11 Kit tubo de alimentación	11 Cierre cubierta	11 Cierre cubierta
12 Cierre cubierta	12 Cuña extractora izquierda	12 Cuña extractora izquierda
13 Cuña extractora izquierda	13 Filtro posavasos	13 Filtro posavasos
14 Filtro posavasos	14 Bandeja posavasos	14 Bandeja posavasos
15 Bandeja posavasos	15 Volante plástico inyección	15 Volante plástico inyección
16 Volante plástico	16 Kit grifo completo	16 Kit grifo completo
	17 Pulsador grifo	17 Pulsador grifo
	18 Carátula	18 Carátula
		19 Base plato
		20 Kit plato

## 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** Sitúe los depósitos de cortezas tal como lo indica la Fig. 1 y 4.



**PASO 4** Asegúrese de que la cubeta de zumo y su filtro estén correctamente situados y la cubierta esté cerrada y asegurada por el cierre.

Si usted ha adquirido una exprimidora con podium, deberá colocar la exprimidora sobre el podium, atornillelo según indica la instrucción suministrada en el podium. No olvide frenar las ruedas delanteras del mismo. Posteriormente posicione la tolva y los depósitos de cortezas de base abierta que encontrará en el interior del mueble (Fig. 2).

**RECUERDE:** Utilice fruta que no exceda de 81 mm de diámetro. (Aconsejado entre 65 y 78 mm)

## Funcionamiento

Una vez seguidos los pasos anteriores, proceda a conectar la clavija de conexión a una base de enchufe provista de toma de tierra normalizada. Y pulse el botón  de la carátula para la puesta en marcha de la máquina.

Cuando active la máquina por primera vez desde su compra, le aparecerá un mensaje de “Choose your language:” a fin de que seleccione el idioma de operación de la máquina. La selección se realizará utilizando las flechas   y presionando “ON”. Una vez seleccionado, la máquina estará lista para operar en modo “Self-Service”.

Como norma general, para operar dentro del menú, consideramos el botón “ON” como aceptar y “OFF” como cancelar.

## Modos de Funcionamiento en Zumex Essential Pro

Zumex Essential Pro puede funcionar en dos modos de trabajo:

**Autostart:** La máquina detecta las naranjas en el tubo de alimentación y se pone en marcha al paso de las mismas.

**Self-service:** La máquina se pone en marcha accionando el grifo self-service ya sea presionando sobre el grifo o accionando el pulsador de palanca, para poder operar con este pulsador de palanca ver fig. 9A y 9B. En este modo puede también trabajar en continuo girando 90° el bloqueo del grifo (Fig. 13).

### Selección del modo de funcionamiento:

**PASO 1** Pulse la tecla MENÚ durante unos segundos para entrar en el modo de programación.

**PASO 2** Seleccione la Opción MODO DE TRABAJO situándose sobre la misma con los cursores ▲▼ y pulse ON para confirmar su selección.

**PASO 3** Seleccione el modo de trabajo deseado, Autostart o Self-Service, con los cursores ▲▼ pulse ON para confirmar su selección. Pulse OFF repetidamente hasta salir del MENU.

## Modos de Funcionamiento en Zumex Versatile Pro

Zumex Versatile Pro puede funcionar en dos modos de trabajo:

**Professional:** Podrá programar el nº de naranjas a exprimir en cada ciclo con los cursores ▲▼, podrá programar hasta 20 naranjas en cada ciclo o seleccionar la opción 'c' para exprimido en continuo. El exprimido comenzará al presionar 'ON' y finalizará al terminar de exprimir el nº de naranjas programadas o si presiona 'OFF'.

**Self-service:** La máquina se pone en marcha accionando el grifo self-service ya sea presionando sobre el grifo o accionando el pulsador de palanca. En este modo puede también trabajar en continuo girando 90° el bloqueo del grifo (Fig. 13).

### **Selección del modo de funcionamiento:**

**PAZO 1** Pulse la tecla MENÚ durante unos segundos para entrar en el menú.

**PAZO 2** Seleccione la Opción MODO DE TRABAJO situándose sobre la misma con los cursores ▲▼ y pulse ON para confirmar su selección.

**PAZO 3** Seleccione el modo de trabajo deseado, Profesional o Self-Service, con los cursores ▲▼ pulse ON para confirmar su selección. Pulse OFF repetidamente hasta salir del MENU.

## **Configuración**

Su exprimidora Zumex le permite ajustar parámetros según sus preferencias, todos los ajustes se realizan desde MENÚ > CONFIGURACIÓN. Pulse la tecla MENÚ durante unos segundos para entrar en el menú y seleccione CONFIGURACIÓN, pulse ON para confirmar su selección.

**Iluminación:** Cambia el nivel de luminosidad de la pantalla.

Dentro del menú de CONFIGURACIÓN seleccione ILUMINACIÓN y presione ON para confirmar su selección. Regule el nivel de luminosidad con los cursores ▲▼. Una vez ajustado confirmamos pulsando ON. Los cambios quedarán memorizados.

**Idioma:** Cambia el idioma del menú de la exprimidora.

Dentro del menú de CONFIGURACIÓN seleccione IDIOMA y presione ON para confirmar su selección. Seleccione el idioma deseado con los cursores ▲▼. Una vez seleccionado confirme pulsando ON. Los cambios quedarán memorizados.

**Offset:** Según la tipología de fruta a exprimir, el valor podrá ser ajustado para su óptimo conteo.

Seleccionamos OFFSET, pulsamos la tecla ON, e inmediatamente se nos preguntará por su PIN. En caso de no poseerlo, consulte con su Servicio Técnico. A continuación, configuramos el número deseado utilizando para ello los cursores. Una vez finalizado el ajuste, pulsamos ON para guardar los cambios. Esta operación debe realizarse únicamente bajo la supervisión de un servicio técnico autorizado.

**NOTA:** Recuerde que si pulsa OFF cancelará los cambios realizados previamente y regresará al menú anterior.

## Servicio Técnico

Las exprimidoras Zumex Essential Pro y Versatile Pro le dan la información requerida para el correcto mantenimiento de la unidad, además de disponer de contador de naranjas exprimidas que se puede configurar en este modo. Pulse la tecla MENÚ durante unos segundos para entrar en el menú y seleccione SERVICIO TÉCNICO, pulse ON para confirmar su selección y OFF para volver al menú anterior.

**Número de serie:** Le muestra el nº de serie de su exprimidora, imprescindible para cualquier consulta de SERVICIO TÉCNICO.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione NÚMERO DE SERIE y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el número de serie en pantalla. Vuelva al menú anterior pulsando OFF.

**Voltaje:** Le muestra el voltaje que tiene la red en el momento de la consulta, imprescindible para cualquier servicio de asistencia técnica.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione VOLTAJE y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el voltaje en pantalla. Vuelva al menú anterior pulsando OFF.

**Calibración:** Le muestra el valor de calibración de su máquina, que es necesario ajustar en casos excepcionales en los que el contador no cuente correctamente, esta información es imprescindible para cualquier consulta de asistencia técnica. También proporciona la posibilidad de modificar los valores manualmente, este procedimiento debe realizarse sólo por indicación y con ayuda de un servicio de asistencia técnica autorizado.

- **Valor calibración:** Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CALIBRACIÓN > VALOR CALIBRACIÓN y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el número de calibración en pantalla. Vuelva al menú pulsando OFF.

- **Valor Offset:** Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CALIBRACIÓN > VALOR OFFSET y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar el número de offset en pantalla. Vuelva al menú pulsando ON.



· **Calibrar:** Seleccione CALIBRAR y pulse ON. A continuación introduzca su PIN y pulse ON. La máquina le pedirá confirmación ‘¿Calibrar?’, pulse ‘ON’ para confirmar la calibración automática. A continuación la máquina realizará dicha calibración y mostrará el valor de calibración ajustado. Vuelva al menú pulsando OFF.

Esta opción se realizará únicamente bajo supervisión del servicio técnico y cuando haya sido expresamente indicado.

**Pin:** Su exprimidora cuenta con una contraseña para que usted pueda acceder a los contadores y modificar parámetros de configuración. El PIN programado de serie es el 0000, puede personalizar este PIN.

Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione PIN y presione ON para confirmar su selección. Si es la primera vez que modifica el PIN aparecerá el PIN de serie 0000, pulse ON. En caso de haber programado ya alguna contraseña anteriormente, inserte la contraseña antigua, seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar la contraseña. Al insertar el PIN correcto aparecerá la pantalla “Nuevo PIN”. Programe la nueva contraseña, seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar el nuevo PIN.

Para recuperar el Pin en caso de olvido: entrar en MENU y seleccionar CONFIGURACIÓN. Mantenga pulsado el cursor ▲ y pulse ▼ simultáneamente. A continuación, introduzca en nuevo Pin deseado y pulse ON.

**Contadores:** Podrá controlar el contador y descontador de su exprimidora. El contador le permite conocer el nº de naranjas exprimidas, la función descontador le permite programar un nº de naranjas determinado e ir consumiendo naranjas de este saldo.

· **Contador parcial:** Le muestra el nº de naranjas consumidas, se puede poner a cero. Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CONTADORES > CONTADOR PARCIAL y presione ON para confirmar su selección. Introduzca su PIN (Recuerde: Seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar la contraseña). Podrá visualizar número de naranjas exprimidas en pantalla. Para poner a cero el contador pulse ▼ y confirme con ON, en display de la máquina verá que el contador se ha puesto a cero. Vuelva al menú pulsando OFF repetidamente.

· **Contador total:** Le muestra todas las naranjas consumidas en toda la vida de la exprimidora, este contador no se puede borrar.






Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CONTADORES > CONTADOR TOTAL y presione ON para confirmar su selección. Podrá visualizar número de naranjas en pantalla. Vuelva al menú anterior pulsando OFF.

· **Descontador:** Le permite programar un nº de naranjas determinado e ir consumiendo naranjas de este saldo. Dentro del menú de SERVICIO TÉCNICO seleccione CONTADORES > DESCONTADOR y presione ON para confirmar su selección. Introduzca su PIN (Recuerde: Seleccione con los cursores ▲▼ cada dígito, pulse OFF para pasar de dígito a dígito y ON para confirmar la contraseña) y entrará en el menú del descontador. Programe cada dígito del descontador con los cursores ▲▼, después de cada dígito pulse OFF para pasar al siguiente, repita esta acción para cada dígito en el último dígito pulse ON y la selección quedará automáticamente memorizada. A continuación seleccione si quiere que el descontador esté visible o no en el menú principal (opción visible/oculto). Vuelva al menú pulsando OFF repetidamente.

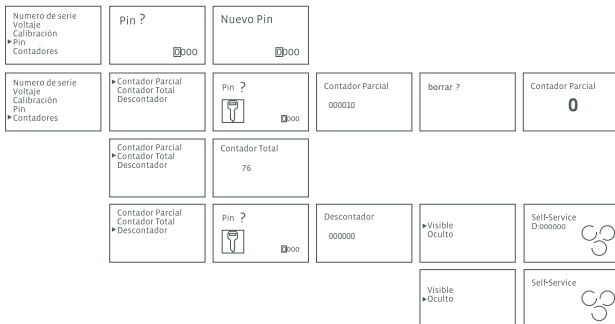
⚠ Una vez el descontador llega a cero la exprimidora se parará hasta que se le cargue un nuevo saldo de naranjas o se cambie a la función de contador entrando en el menú “CONTADOR PRINCIPAL” y confirmando pulsando ON.

⚠ Cuando esté programado el descontador visible, en la pantalla normal de funcionamiento aparecerá una ‘D’ delante de los dígitos del contador. Si está programado el descontador en oculto no se mostrará ninguna cifra.

## Resumen de los Modos de Funcionamiento Zumex Essential Pro y Versatile Pro

►Modo de trabajo Configuración Servicio Técnico	►Self-Service Profesional	Self-Service 000000 
	Self-Service ►Profesional	Professional 000000  03
►Modo de trabajo Configuración Servicio Técnico	►Iluminación Idioma Offset	Iluminación 
	Iluminación ►Idioma Offset	Idioma Español 1/23
	Iluminación Idioma ►Offset	Pin ? 0000
		Offset 30
►Modo de trabajo Configuración Servicio Técnico	►Numero de serie Voltaje Calibración Pin Contadores	Numero de serie 0000
	Numero de serie ►Voltaje Calibración Pin Contadores	Voltaje 231
	Numero de serie Voltaje ►Calibración Pin Contadores	►Valor Calibración Valor Offset Calibrar
		Valor Calibración 97
	►Valor Calibración Valor Offset Calibrar	Valor Offset 30
	Valor Calibración Valor Offset ►Calibrar	Pin ? 0000
		Calibrar Calibrar?
		Calibrar 
		Calibrar 85 

## Resumen de los Modos de Funcionamiento Zumex Essential Pro y Versatile Pro



## Limpieza

Para una correcta limpieza deberá seguir los siguientes pasos:

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

**PASO 2** Desmonte la cubierta delantera.

**PASO 3** Desmonte el portacuchillas (Fig. 7) tirando hacia Vd., desde el asa.  
***¡Atención! maneje esta pieza con mucho cuidado, ya que podría cortarse.***

**PASO 4** Saque de sus soportes las cuñas extractoras de cortezas (Fig. 8).

**PASO 5** Desmonte los tambores de exprimido por parejas, desenroscando previamente los volantes que los sujetan (Fig. 9).

**PASO 6** Desmonte la cubeta y el filtro de zumo (Fig. 10).

**PASO 7** Desmonte el grifo (Fig. 11A).

- 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 que cada extractor (Fig. 8) sólo encaja en un lado, por lo que no son intercambiables. Cuando los coloque asegúrese de que la pala de la cuña entre hasta el fondo en la ranura del tambor de exprimido macho.
- Con objeto de evitar la acumulación de cera, es importante limpiar frecuentemente el alimentador de fruta de los modelos Zumex Versatile.
- En los modelos con mueble limpie la tolva y el interior del mueble asegurándose de que no queden cortezas ni restos de pulpa.

**RECUERDE:** No introducir la cubierta delantera 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.

## Detección de Averías

### AVERIA: La máquina no funciona

**Causa posible**

Máquina desenchufada.

No llega corriente al enchufe.

Cubierta mal colocada.

Cubeta zumo mal colocada.

Hay un bloqueo de los tambores.

Detectores seguridad averiados.

Pulsador ON/OFF defectuoso.

Circuito defectuoso.

**Corrección**

*Conéctela a la red.*

*Compruebe el enchufe.*

*Asegúrese de su correcta colocación.*

*Asegúrese de su correcta colocación.*

*Desconectar la máquina de la red y desbloquear los tambores.*

*Avisar al Servicio Técnico.*

*Avisar al Servicio Técnico.*

*Avisar al Servicio Técnico.*

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

**Causa posible**

Tensión de red insuficiente.

Circuito defectuoso.

**Corrección**

*Comprobar que la tensión sea la indicada en el manual.*

*Avisar al Servicio Técnico.*

### AVERIA: Los tambores pierden sincronismo

**Causa posible**

Avería en un eje.

**Corrección**

*Avisar al Servicio Técnico.*

### AVERIA: Cuña extractora se rompe

**Causa posible**

Cuña extractora mal colocada.

**Corrección**

*Colocarla en su posición correcta introduciéndola totalmente hasta comprobar que hace tope (fig. 8)*

### AVERIA: Se oye funcionar el motor pero no giran los tambores

**Causa posible**

Avería interna.

**Corrección**

*Avisar al Servicio Técnico.*

AVERIA: El grifo se obstruye	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
El zumo tiene semillas o exceso de pulpa.	<i>Desmontar y limpiar el grifo según Fig. 11A.</i>
AVERIA: La máquina se para cada poco tiempo	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
Insuficiente ventilación.	<i>Revisar que las rejillas de ventilación de la máquina no estén obstruidas.</i>
Sobrecarga.	<i>Avisar al Servicio Técnico.</i>
AVERIA: Pantalla no muestra información	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
Alteración en la red eléctrica.	<i>Apagar la máquina y volver a conectar.</i>
AVERIA: La máquina está en función Self-Service y no deja de funcionar	
<b>Causa posible</b>	<b>Corrección</b>
Grifo no colocado o colocado incorrectamente.	<i>Coloque el grifo tal y como se indica en la Fig. 11A</i>
Grifo bien colocado: posible avería interna.	<i>Avisar al Servicio Técnico.</i>
Bloqueo de grifo activado.	<i>Coloque el bloqueo en posición horizontal presionando el grifo hacia abajo.</i>

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



## Mensajes en la Pantalla

Mensaje en display	Causa	Solución
Sobrecorriente.	Se ha sobrepasado el nivel máximo de consumo eléctrico durante al menos un segundo.	Desconectar de red y volver a conectar.
Sin naranjas.	El motor permanece dos minutos en marcha sin detectar exprimido.	Reponer naranjas en alimentador y pulsar ON.
Memoria iniciada.	Se detecta un error en la memoria.	Llamar al servicio técnico.
Calibración.	Se detecta un valor erróneo en la calibración.	Proceder a calibrar (Veáse pag. 18)
Fuera de servicio.	El contador ha llegado a cero.	Modificar el valor del descontador, según se indica en pag. 19, o pasar a la función contador entrando en CONTADOR PARCIAL y pulsando ON.
EEPROM	Error detectado en la memoria EEPROM.	Avisar al servicio técnico.
Fuera de rango.	La tensión de alimentación de entrada es inferior a 80V o superior a 260V.	Avisar al servicio técnico.
Error de teclado (Error 1).	No se puede comunicar con el teclado (Avería interna).	Avisar al servicio técnico.
Dibujo cubeta parpadeando	La cubeta de zumo o la cubierta no están colocadas correctamente	Asegurar su correcta colocación según Fig. 4. En caso de persistir consulte con su servicio técnico.

\* El mensaje: "Error de teclado" puede no aparecer en el display debido a que no hay comunicación entre la CPU y la placa botonera.

## Declaración CE de Conformidad

Nosotros ZUMEX GROUP S.A. con domicilio en Polígono Industrial de Moncada III, C/ Molí, 2 46113 Moncada, Valencia (España) declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que los modelos de máquinas exprimidoras de Zumo **Essential Basic - Essential Pro - Versatile Pro** son conforme a las siguientes normas armonizadas:

**EN ISO 12100-1**  
2003

Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. **Parte 1:** Terminología básica, metodología.

**EN ISO 12100-2**  
2003

Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. **Parte 2:** Principios técnicos.

**EN 60335-1**  
2002

Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. **Parte 1:** Requisitos generales.

EN 60335-2-14 2006	Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. <b>Parte 2-14:</b> Requisitos particulares para máquinas de cocina.
EN 50366 2003	Aparatos electrodomésticos y análogos. Campos electromagnéticos. Métodos de evaluación y medición.
EN 55014-1 2006	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. <b>Parte 1:</b> Emisión. Norma de familia de productos.
EN 55014-2 1997	Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. Inmunidad. Norma de familia de productos.
EN 61000-3-2 2006	Compatibilidad electromagnética. <b>Parte 3:</b> Límites – <b>Sección 2:</b> Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada $\leq 16A$ por fase).
EN 61000-3-3 1995	Compatibilidad electromagnética. <b>Parte 3:</b> Límites – <b>Sección 3:</b> Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada $\leq 16A$ .
EN 1672-2 2006	Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos. <b>Parte 2:</b> Requisitos de higiene.

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

98/37/CE	Aproximación de legislaciones de los Estados Miembros sobre máquinas.
2006/95/CE	Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el 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)



**The following Manual refers to the following models: Essential Basic · Essential Pro · Versatile Pro**



## ÍNDICE GENERAL

- 36 Original System
- 37 ASP
- 7 Figures
- 10 Details
- 12 Electric Diagram
- 38 Important General Information
- 39 Technical Features
- 40 Warranty
- 41 Usage Instructions
  - 41 General description
  - 42 Preparation
  - 43 Operation
  - 50 Cleaning
- 52 Fault detection
- 54 CE Declaration of Conformity

ZUMEX offers:

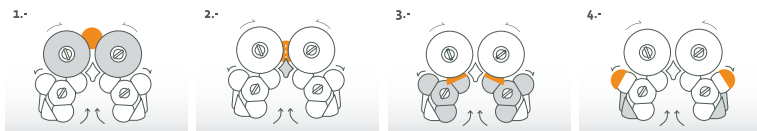
A **Original squeezing system** and **Technology antibacterial ASP.**



## ORIGINAL SYSTEM

Original squeezing system patented by ZUMEX.

The rotating squeezing units extract the maximum amount of juice preventing their contact with the cortex and thus ensuring better quality, taste and hygiene.





Antibacterial Silver Polymer

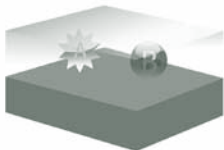
## ASP

The first generation of orange juicers with exclusive antibacterial technology.

ZUMEX ASP is a unique antibacterial technology based on silver ions that inhibit bacterial growth between washes providing extra-effective protection and durability.

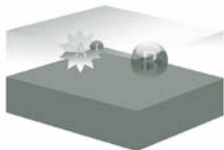
[www.zumexasp.com](http://www.zumexasp.com)

1.-



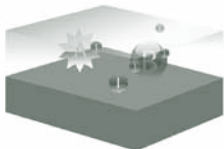
Under moist conditions...

2.-



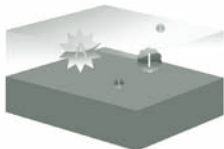
ZUMEX ASP delivers silver ions.

3.-



Bacteria are attracted by the ions...

4.-



and they join its molecular enzyme, causing its permanent disappearance.



Anti Microbial Additive



Silver Ion



Bacteria

## Important General Information

- New model Zumex Essential Pro and Zumex Versatile Pro
  - New touch control configuration: more user-friendly
  - 23 languages to choose from.
  - Anti-drip tap
- The specific particulars about your Zumex juicer (voltage, frequency and other data of interest) are stated on the Identification Label on the machine itself.
- Remember that for any technical consultation **you should get in touch with your usual Distributor/ Official Technical Assistance Service, always stating the Serial number of the machine's Identification Label.**
- Before cleaning the machine or carrying out any maintenance, always turn it off at the mains.
- In Spain Zumex adopts the measures required to ensure that the machines put into the market are subject to selective collection and have correct environmental management. Please get in touch with your authorised Zumex distributor to dispose of these machines correctly.
- This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental abilities are reduced or who lack experience or knowledge unless they have had supervision or instructions about the use of the appliance by someone responsible for their safety.

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

ZUMEX GROUP S.A  
Polígono Ind. Moncada III · C/ Molí, 2  
46113 · Moncada · Valencia · 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 Features

	Essential Basic	Essential Pro	Versatile Pro	Podium
Oranges per minute:	22	22	22	
Dimensions (cm):	47 x 50 x 88 cm	47 x 50 x 75 cm	47 x 55 x 85 cm	47,5 x 58 x 80 cm
Net Weight (Kg):	45 Kg	45 Kg	54 Kg	33 Kg
Power:	280W for 220-240V 50-60 Hz 320W for 115V 60 Hz	280W for 220-240V 50-60 Hz 320W for 115V 60 Hz	280W for 220-240V 50-60 Hz 320W for 115V 60 Hz	
Protection:	IPX4	IPX4	IPX4	
Sound pressure level:	Lower than 70 dB (A).	Lower than 70 dB (A).	Lower than 70 dB (A).	
Safety:	Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.	Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.	Dual magnetic safety sensor. Electronic motor protection.	
Maximum size of fruit:	Up to 81 mm (between 65 and 78mm recommended)	Up to 81 mm (between 65 and 78mm recommended)	Up to 81 mm (between 65 and 78mm recommended)	
Anti-drip system	NO	YES	YES	



## Warranty

**Scope of the warranty:** This machine is guaranteed for a period of two years against any complaint owing to faults in materials or construction which hinder their smooth operation as long as the interior or mechanisms have not been interfered with. The items set out below are excluded from the present warranty.

**Exclusions:** Labour, transport, parts deteriorated by natural wear and tear owing to use, as well as any damages resulting from misuse or incorrect installation and malfunctions caused by force majeure. Any handling of the machine identification label makes the present Warranty null and void. Furthermore, in view of the fact that only Official Technical Assistance Service staff are qualified to repair this machine, this warranty will be null and void if anyone else interferes with it.

**When contacting our Technical Service, you must mention the SERIAL No. of the Identification Label.**

### Replacement of original parts

Zumex recommends the use of Zumex spare parts and accessories for keeping the machine in perfect condition. These parts have been expressly adapted for your type of machine and have been subjected to our strict controls ensuring their reliability; safety and quality meet demanding standards by Zumex.

All of our original spare parts have a guarantee of 3 months.

# Usage Instructions

## General Description

Zumex Essential Basic	Zumex Essential Pro	Zumex Versatile Pro
1 Fume juice container	1 Juice container	1 Juice container
2 Filter container	2 Filter container	2 Filter container
3 Zumex cover	3 Zumex cover	3 Zumex cover
4 Lower pressing unit	4 Lower pressing unit	4 Lower pressing unit
5 Upper pressing unit	5 Upper pressing unit	5 Upper pressing unit
6 Orange peel buckets	6 Orange, silver or graphite peel bucket	6 Orange, silver or graphite peel bucket
7 Right peel ejector	7 Right peel ejector	7 Right peel ejector
8 Fastener support cap	8 Fastener support cap	8 Fastener support cap
9 Button rubber protection	9 Blade holder	9 Blade holder
10 Blade holder	10 Feeder tube kit	10 Feeder tube kit
11 Feeder tube kit	11 Cover catch	11 Cover catch
12 Cover catch	12 Left peel ejector	12 Left peel ejector
13 Left peel ejector	13 Glass holder filter	13 Glass holder filter
14 Glass holder filter	14 Glass holder tray	14 Glass holder tray
15 Glass holder tray	15 Plastic securing knob	15 Plastic securing knob
16 Plastic knob	16 Complete faucet kit	16 Complete faucet kit
	17 Faucet button	17 Faucet button
	18 Sleeve	18 Sleeve
		19 Dish base
		20 Dish kit

## Preparation

To start squeezing you must follow the steps below:

**STEP 1** Unpack your juicer and place it on a surface as horizontal as possible.

**STEP 2** Ensure that the mains power falls within the margins indicated on the Identification Label of the machine which you will find both on the cover page of this manual as well as on the machine itself.


**STEP 3** Place the peel buckets as indicated in Fig. 1 and 4.

**PASO 4** Make sure that the juice container and its filter are placed correctly and that the cover is closed and secured by the catch.

If you have acquired a juicer with a podium, you must place the juicer on the podium, screw it as indicated in the instruction supplied on the podium. Don't forget to secure the front wheels. Then place the hopper and the peel buckets with an open base which you will find inside the stand (Fig. 2).

**REMEMBER:** Use fruit which does not exceed 81 mm in diameter. (Between 65 and 78 mm recommended)

## Operation

Once the previous steps have been followed, connect the connecting plug to a socket base fitted with a standardized ground. And press the sleeve button  to start up the machine.

When you turn on the machine for the first time after purchase, a message will appear: "Choose your language" in order to select the operating language of the machine. The choice can be made using the arrows ▲▼ and pressing "ON". Once selected, the machine will be ready for operation in "Self-Service" mode.

As a general rule, to operate within the menu, we can regard the "ON" button as accept and "OFF" as cancel.

## Operating Modes with Zumex Essential Pro

Zumex Essential Pro can work in two operating modes:

**Autostart:** The machine detects the oranges in the feeder tube and starts up as the oranges pass by.

**Self-service:** The machine starts up by activating the self-service faucet either by pressing the faucet or by activating the switch lever; in order to be able to operate with this switch lever see fig. 9A and 9B. In this mode you can also work continuously by turning the faucet block 90° (Fig. 13).

### Selection of operating mode:

**STEP 1** Press the MENU key for a few seconds to enter the programming mode.

**STEP 2** Select the WORKING MODE option by positioning the cursors ▲▼ over it and pressing ON to confirm your selection.

**STEP 3** Select the desired working mode, Autostart or Self-Service using the cursors ▲▼ and press on to confirm your selection. Press OFF several times until you exit MENU.

## Operating Modes with Zumex Versatile Pro

Zumex Versatile can operate in two working modes:

**Professional:** You can programme the no. of oranges to be squeezed in each cycle using the cursors ▲▼, and you can programme up to 20 oranges in each cycle or select the 'c' option to squeeze continuously. The squeezing will start by pressing 'ON' and it will end after ceasing to squeeze the no. of oranges programmed or if you press 'OFF'.

**Self-service:** The machine starts up by activating the self-service faucet either by pressing the faucet or activating the switch lever. You can also work continuously in this mode by turning the faucet block 90° (Fig. 13).

### **Selection of the operating mode:**

**STEP 1** Press the MENU key for a few seconds to enter the menu.

**STEP 2** Select the WORKING MODE option by positioning the cursors ▲▼ and pressing ON to confirm your selection.

**STEP 3** Select the desired working mode, Professional or Self-Service using the cursors ▲▼ and pressing ON to confirm your selection. Press OFF several times until you exit MENU.

## **Configuration**

Your Zumex juicer allows you to adjust the parameters according to your preferences. All adjustments are made at MENU > CONFIGURATION. Press the MENU key for a few seconds to enter the menu and select CONFIGURATION, press ON to confirm your selection.

**Lighting:** Changes the screen brightness level.

On the CONFIGURATION menu select LIGHTING and press ON to confirm your selection. Adjust the brightness level using the cursors ▲▼. Once adjusted, confirm by pressing ON. The changes will be memorised.

**Language:** Changes the juicer menu language.

On the CONFIGURATION menu select LANGUAGE and press ON to confirm your selection. Select the language desired using the cursors ▲▼. Once selected confirm by pressing ON. The changes will be memorised.

**Offset:** Depending on the type of fruit to be squeezed, the value can be adjusted for its optimum counting.

Select OFFSET and press the ON key and you will be immediately asked for your PIN. If you don't have one, consult your Technical Service. Then you configure the desired number using the cursors. Once the adjustment has been concluded, press ON to save the changes. This operation must only be carried out under the supervision of an authorised Technical Service.

**NOTE:** Remember that if you press OFF, you will cancel any changes made before and you will return to the previous menu.

## Technical Service

The Zumex Essential Pro and Versatile Pro juicers provide you with the information you need for correct unit maintenance. They are also fitted with a squeezed orange counter which can be configured in this mode. Press the MENU key for a few seconds to enter the menu and select TECHNICAL SERVICE, press ON to confirm your selection and OFF to return to the previous menu.

**Serial number:** This shows you your juicer's serial number which is essential for any TECHNICAL SERVICE consultation.

On the TECHNICAL SERVICE menu select SERIAL NUMBER and press ON to confirm your selection. You can see the serial number on the screen. Return to the previous menu by pressing OFF.

**Voltage:** This shows you the mains voltage at the time of the consultation, vital for any Technical Assistance Service.

On the TECHNICAL SERVICE menu select VOLTAGE and press ON to confirm your selection. You can view the voltage on the screen. Return to the previous menu, pressing OFF.

**Calibration:** This shows you the calibration value of your machine which must be adjusted in exceptional cases when the counter is not counting correctly. This information is vital for any Technical Assistance consultation. It also lets you change the values manually. This procedure must only be carried out at the indication and with the aid of an authorised Technical Assistance Service.

- **Calibration value:** On the TECHNICAL SERVICE menu select CALIBRATION > CALIBRATION VALUE and press ON to confirm your selection. You can view the calibration number on the screen. Return to the menu, pressing OFF.

- **Offset Value:** On the TECHNICAL SERVICE menu select CALIBRATION > OFFSET VALUE and press ON to confirm your selection. You can view the offset number on the screen. Return to the menu, pressing ON.

- **Calibrate:** Select CALIBRATE and press ON. Next, set your PIN number and press ON. The machine will ask for confirmation: ‘Calibrate?’, press ‘ON’ to confirm the automatic calibration. The machine will then carry out said calibration and display the adjusted calibration value. Return to the menu, pressing OFF.

This option must only be carried out under the supervision of the Technical Service and when it has been specifically indicated.

**Pin:** Your juicer has a password so you can access the counters and modify configuration parameters. The standard programmed PIN is 0000 but you can personalise this PIN. On the TECHNICAL SERVICE menu select PIN and press ON to confirm your selection. If this is the first time you have changed your PIN, the standard PIN 0000 will appear and press ON; if you have already programmed a password previously, enter the old password, use the cursors ▲▼ to select each digit, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password. Upon entering the correct PIN the “New PIN” screen will appear. Programme the new password, select each digit with the cursors ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the new PIN.

If you forget the Pin number programed, you will be required to reset machine’s MENU. In order, to do that, enter CONFIGURATION press ▲ button, and while pressed, press ▼ button simultaneously.

**Counters:** You can control the counter and discounter of your juicer. The counter allows you to establish the no. of oranges squeezed, the discounter function allows you to programme a given no. of oranges and gradually consume oranges from this total.

- **Partial counter:** This shows you the no. of oranges consumed and it can be set to zero. On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > PARTIAL COUNTER

and press ON to confirm your selection. Enter your PIN (Remember: Select each digit with the cursor ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password). You can view the number of oranges squeezed on the screen. To set the counter to zero press ▼ and confirm using ON and on the machine display you will see that the counter has been set to zero. Return to the menu, pressing OFF repeatedly.

· **Total counter:** This shows you all the oranges consumed throughout the life of the juicer, this counter cannot be deleted.

On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > TOTAL COUNTER and press ON to confirm your selection. You can view the number of oranges on the screen. Move up to the upper menu by pressing OFF.

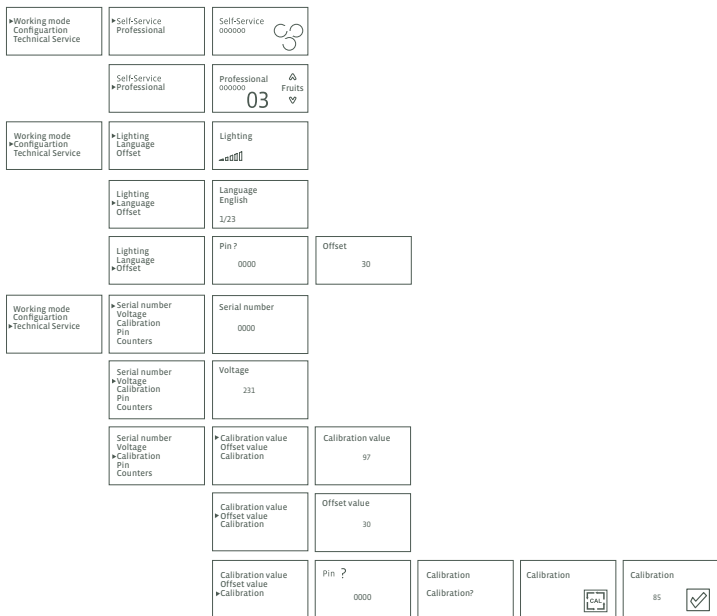
· **Discounter:** This allows you to programme a given no. of oranges and gradually consume oranges from this total. On the TECHNICAL SERVICE menu select COUNTERS > DISCOUNTER and press ON to confirm your selection. Enter your PIN (Remember: Select each digit using the cursors ▲▼, press OFF to move from digit to digit and ON to confirm the password) and you will enter the discounter menu. Programme each digit of the discounter using the cursors ▲▼ and after each digit press OFF to move on to the next one and repeat this action for each digit; on the last digit press ON and the selection will be memorised automatically. Then select whether you want the discounter to be visible or not on the main menu (visible/ concealed option). Return to the menu, pressing OFF repeatedly.

⚠ Once the discounter is at zero, the juicer will stop until a new sum of oranges is loaded or a change is made to the counter function, entering the “MAIN COUNTER” menu and confirming by pressing ON.

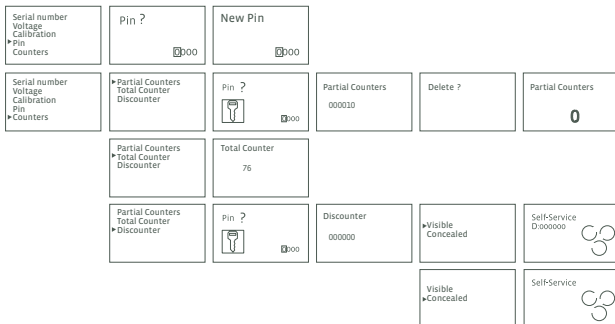
⚠ When the visible discounter has been programmed, a ‘D’ will appear on the normal operating screen in front of the counter digits. If the concealed discounter has been programmed, no figure will be displayed.



## Summary of Zumex Essential Pro and Versatile Pro Operating Modes



## Summary of Zumex Essential Pro and Versatile Pro Operating Modes



## Cleaning

For correct cleaning you must follow the steps below:

**STEP 1** Turn the machine off at the mains.

**STEP 2** Disassemble the front cover.

**STEP 3** Disassemble the blade holder (Fig. 7), pulling it towards you by the handle.

***Be careful! Handle this part with great care as you may cut yourself.***

**STEP 4** Remove the peel ejectors from their supports (Fig. 8).

**STEP 5** Disassemble the pressing units in pairs after unscrewing the securing knobs (Fig. 9).

**STEP 6** Disassemble the container and the juice filter (Fig. 10).

**STEP 7** Disassemble the faucet (Fig. 11A).

- All the parts EXCEPT FOR THE COVER are dishwasher safe.
- When cleaning the squeezing and cover area you should use a soft cloth dipped in water and washing-up liquid. Then rinse thoroughly in clean water so no soap remains.
- Once the cleaning process has finished, you must assemble all the elements in reverse order to their disassembly. Make sure that all the parts have been correctly assembled and secured.
- Remember that each peel ejector (Fig. 8) only fits on one side and so they are not interchangeable. When you place them make sure that you insert the peel ejector paddle right down to the end of the lower pressing unit.
- In order to avoid the accumulation of wax it is important to clean the fruit feeder frequently of Zumex Versatile Pro models.
- On models with a base stand clean the hopper and the inside of the stand, making sure to eliminate any peel or pulp remains.

**REMEMBER:** Do not put the front cover in the dishwasher. To clean it you can use a soft cloth dipped in water and washing-up liquid. Under no circumstances must you use abrasive products nor anti-lime products.

## Detecting Faults

FAULT: The machine doesn't work	
Possible cause	Correction
Machine not plugged in.	<i>Plug it in.</i>
No power is reaching the plug.	<i>Check the socket.</i>
Cover not fitted properly.	<i>Make sure it has been fit properly.</i>
Juice container not fitted properly.	<i>Make sure it has been fit properly.</i>
Blocked pressing units.	<i>Turn off the machine at the mains and unblock the pressing units.</i>
Safety sensors malfunctioning.	<i>Contact your technical service.</i>
Faulty ON/OFF button.	<i>Contact your technical service.</i>
Faulty circuit.	<i>Contact your technical service.</i>
FAULT: The machine blocks frequently during juicing	
Possible cause	Correction
Insufficient voltage.	<i>Check that the voltage matches that indicated in the manual.</i>
Faulty circuit.	<i>Contact your technical service.</i>
FAULT: The pressing units are not synchronized	
Possible cause	Correction
Fault in an axle.	<i>Contact your technical service.</i>
FAULT: Peel ejector breaks	
Possible cause	Correction
Peel ejector incorrectly fitted.	<i>Place it in its correct position inserting it totally until observing it has made contact (fig. 8)</i>
FAULT: You can hear the motor running but the pressing units are not turning	
Possible cause	Correction
Internal fault.	<i>Contact your technical service.</i>

**FAULT: The faucet gets blocked****Possible cause**

The juice has seeds or too much pulp.

**Correction**

*Disassemble and clean the faucet according Fig. 11A.*

**FAULT: The machine stops every now and again****Possible cause**

Insufficient ventilation.

**Correction**

*Check that the appliance's ventilation grilles are not blocked.*

Overload.

*Contact your technical service.*

**FAULT: Screen does not display information****Possible cause**

Alteration to mains systems.

**Correction**

*Turn off the machine and turn it back on again.*

**FAULT: The machine is in Self-Service mode and won't stop operating****Possible cause**

Faucet not fitted or fitted incorrectly.

**Correction**

*Fit the faucet in the manner indicated in Fig. 11A*

Faucet well fitted: possible internal fault.

*Contact your technical service.*

Faucet block activated.

*Put the block in horizontal position by pressing the faucet downwards.*

**WARNING:** Any action to unblock the machine must be carried out by disconnecting it from the mains. If, after making the checks stated here, the machine does not work, call the technical service.

## Screen Messages

Display message	Cause	Solution
Excess current.	The maximum electrical consumption level has been exceeded for at least one second.	Turn off at mains and turn back on again.
No oranges.	The motor remains on for two minutes detecting any squeezing.	Put oranges back in feeder again without and press ON.
Memory initiated.	Se detecta un error en la memoria.	Contact your technical service.
Calibration.	A memory error has been detected.	Calibrate (See page 18).
Out of service.	The counter has reached zero.	Modify the discounter value as indicated in page 19 or move on to counter function entering PARTIAL COUNTER and pressing ON.
EEPROM	Error detected in EEPROM memory	Contact your technical service.
Out of range .	The input power voltage is less than 80V or greater than 260V.	Contact your technical service.
Keyboard error (Error 1).	No communication with the keyboard (Internal fault).	Contact your technical service.
Juice tray picture flashing.	Check the juice tray and front cover are placed correctly.	Place the tray and cover in its correct position as Fig. 4. If the picture does not disappear, contact your technical service.

\* The message: "Keyboard error" may not appear on the display as there is no communication between the CPU and the keyboard panel.

## CE Declaration of Conformity

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

**EN ISO 12100-1**  
2003

Machine safety. Basic concepts, general principles for design. **Part 1:** Basic terminology, methodology.

**EN ISO 12100-2**  
2003

Machine safety. Basic concepts, general principles for design. **Part 2:** Technical principles.

**EN 60335-1**  
2002

Safety of household electrical appliances and similar. **Part 1:** General requirements.

EN 60335-2-14 2006	Safety of household electrical appliances and similar. <b>Part 2-14:</b> Specific requirements for kitchen appliances.
EN 50366 2003	Household electrical appliances and similar. Electromagnetic fields. Evaluation and measurement methodologies.
EN 55014-1 2006	Electromagnetic compatibility. Requirements for household electrical appliances, electrical tools and similar equipment. <b>Part 1:</b> Emission. Product family standard.
EN 55014-2 1997	Electromagnetic compatibility. Requirements for household electrical appliances, electrical tools and similar equipment. Immunity. Product family standard.
EN 61000-3-2 2006	Compatibilidad electromagnética. <b>Part 3:</b> Limits – <b>Section 2:</b> Limits for harmonic current emissions (equipment with input current $\leq 16A$ per phase).
EN 61000-3-3 1995	Electromagnetic compatibility. <b>Part 3:</b> Limits – <b>Section 3:</b> Limitation of voltage fluctuations and flicker on low voltage systems for equipment with input current $\leq 16A$ .
EN 1672-2 2005	Food processing machinery. Basic concepts. <b>Part 2:</b> Hygiene requirements.

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

98/37/CE	Approximation of the laws of the Member States relating to machinery.
2006/95/CE	Directive relating to the approximation of the laws of the Member States concerning electrical equipment designed for use within certain voltage limit.
2004/108/CE	Directive relating to the approximation of the laws of the Member States as regards electromagnetic compatibility.
2002/72/CE	Directive relating to plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuffs.
2002/95/CE	Directive on restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment. (ROHS)
2002/96/CE	Directive on waste electrical and electronic equipment. (RAEE)







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