

06/2018

Mod: ASD/50

Production code: F-50 (DIAMOND)



Diamond
catering equipment

Lieber Kunde,

Ich gratuliere Ihnen für Ihre Wahl und Danke, um die automatische Fruchtpresse-Maschine, F-50 oder F-50-A-Modell zu kaufen.

Wir sind sicher, dass das Produkt Ihre Notwendigkeiten völlig befriedigen wird. Es ist mit den ersten Qualitätsmaterialien gefertigt worden, und Es ist vorsichtig Kontrolle entlang dem ganzen Fertigungsverfahren unterworfen worden.

In diesen Seiten werden Sie die Haupteigenschaften des Produktes und der notwendigen Operationen wegen des guten Mechanismus und seiner Wartung finden.

Wenn Sie genau mehr Information über unsere Produkte und ihre Anwendungen, nicht zögern Sie, uns zu nennen und um uns mehr Information zu bitten.

Diese Warnungen sind, um einen richtigen Gebrauch der Maschine zu tun. Lesen Sie sie vor der Installation oder dem Verwenden davon.

Lesen Sie vorsichtig dieses Handbuch und folgen Sie seinen Empfehlungen genau.

Die Beschreibungen und Eigenschaft dieses Dokumentes sind informativ, und sie sind nicht vertraglich. Der Schöpfer, kann ohne Benachrichtigung, alle Änderungen oder Verbesserungen machen, die vielleicht notwendig überlegen, das Qualitätsprodukt zu versichern.

Dear client,

I congratulate you for your election and thank you for buying the automatic juicer machine, F-50 or F-50-A Model.

We are sure that the product will satisfy your necessities fully. It has been manufactured with first quality materials and It has been subjected to a carefully control, along the whole manufacturing process.

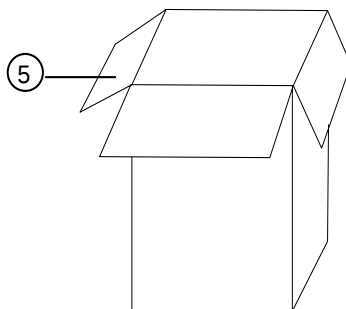
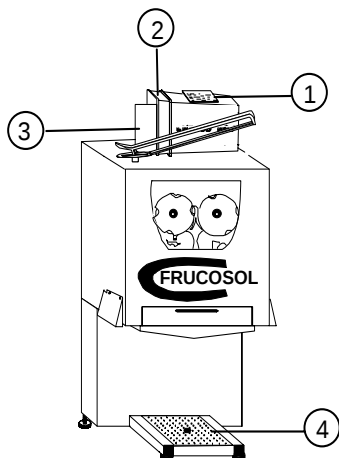
In these pages you will find the main characteristics of the product and the necessary operations for good working and its maintenance.

If you precise more information about our products and their applications, do not hesitate to call us and request us more information.

These warnings are in order to do a correct use of the machine. Read them before installing or using it.

Read carefully this manual and follow its recommendations accurately.

The descriptions and characteristic of this document are informative and they aren't contractual. The maker can make, without notice, all changes or improvements that maybe consider necessary to guarantee the quality product.



1. Operationshandbuch
2. Plastikwürfel
3. Filter
4. Basis für die Brille
5. Die Verpackung des Kastens

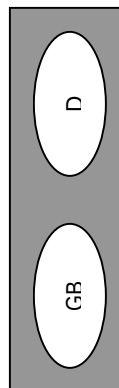


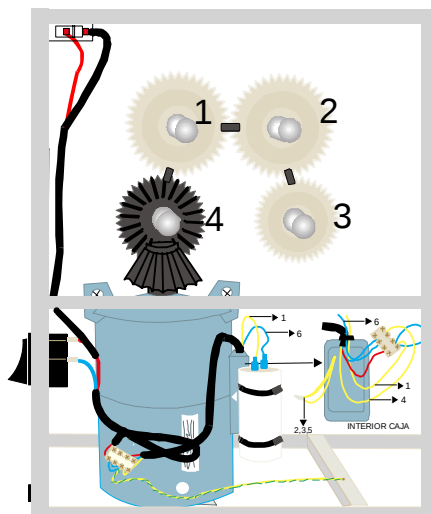
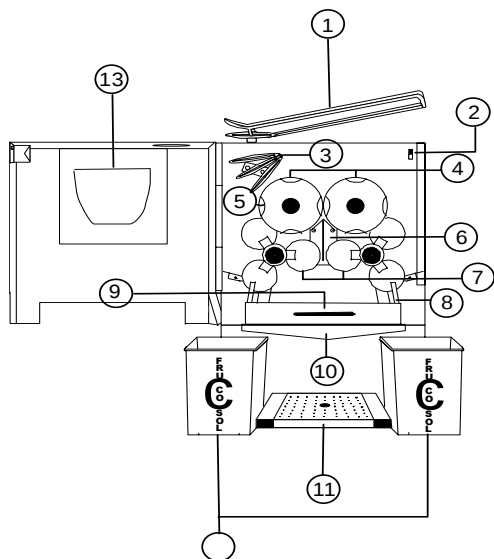
Sparen Sie den Karton und sich verpacken lassende Materialien. Diese können wiederverwendet werden, um die Maschine zu transportieren, sollte es notwendig sein

1. Operation manual
2. Plastic cubes
3. Filter
4. Base for glasses
5. Packing box



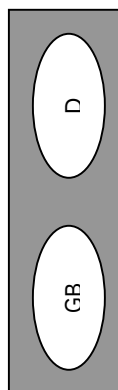
Save the carton and packing materials. These can be re-used for transporting the machine, should it be necessary.





- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Futter-Rampe | 12. Cubos de plástico |
| 2. Sicherheit Mikrokontak | 13. Carcasa frontal |
| 3. Führende Schleifen | 14. Abwärtsmotor |
| 4. Hohle Artikel | 15. Zahn-Getriebe - 60 |
| 5. Plastikschrabe | 16. Zahn-Getriebe - 45 |
| 6. Der Ausschnitt der Klinge | 17. Konisches Getriebe - 29 |
| 7. Squeezer-Bälle | 18. Konisches Getriebe - 14 |
| 8. Schale-Ex-Traktor | 19. Kondensator |
| 9. Filter | 20. Stock des kurzen Bades |
| 10. Filtertrichter | 21. Anfang-Schalter |
| 11. Basis für die Brille | 22. Sicherung |
-

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Feed Ramp | 12. Plastic cubes |
| 2. Security Micro contact | 13. Open protection cover |
| 3. Guiding loops | 14. Step-down motor |
| 4. Hollow Items | 15. Tooth gearing - 60 |
| 5. Plastic screw | 16. Tooth gearing - 45 |
| 6. Cutting Blade | 17. Conical gearing - 29 |
| 7. Squeezer Balls | 18. Conical gearing - 14 |
| 8. Peel extractor | 19. Condenser |
| 9. Filter | 20. Dip stick |
| 10. Filter funnel | 21. Start switch |
| 11. Base for glasses | 22. Fuse |



INHALT CONTENTS

Präsentation
Das Auspacken
Teil-Namen
Die Warnung

Installierung

1. Das Auspacken
2. Die Positionierung
3. Elektrische Verbindung
4. Auf und von

Gebrauch

1. Operation
2. Die Reinigung der Maschine

Verwarnungen

Benutzerwartung

Elektrisches System

Spezifizierungen

Das Bewegen von Instruktionen

Anpassung Behauptung "EC"

Presentation
Unpacking
Part names
Warning

Installation

- 1.Unpacking
- 2.Positioning
- 3.Electrical connection
- 4.On and off

Use

- 1.Operation
- 2.Cleaning of the machine

Cautions

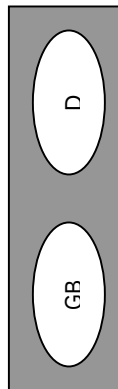
User maintenance

Electrical system

Specifications

Moving Instructions

Conformity declaration "EC"



WARNUNGEN

Lesen Sie alle Instruktionen vorsichtig vor dem Verwenden der Maschine und behalten Sie sie für die zukünftige Verweisung. Der Schöpfer neigt die ganze Verantwortung, wenn das Standardisieren des Handbuches nicht respektiert wird.

Die gegenwärtige Maschine ist eine automatische Fruchtpresse-Maschine für Zitronenfrüchte. Diese Maschine sollte nur zum Zweck verwendet werden, zu dem es dafür entworfen worden ist. Jeder andere Gebrauch ist unpassend und deshalb gefährlich. Der Hersteller wird für irgendwelche durch den unpassenden Gebrauch verursachten Schäden nicht verantwortlich sein.

Vor der Installation und dem Verwenden der Maschine liest vorsichtig dieses Instruktionshandbuch.

Der Schöpfer wird im Stande sein, technische oder ästhetische Änderungen ohne vorherige Benachrichtigung einzuführen.

WARNINGS

Read all instructions carefully before using the machine and keep them for future reference. The maker declines all responsibility if the standardises of manual are not respected.

The present machine is an automatic juicer machine for citric fruits. This machine should be only used for the purpose for which it has been designed. Any other use is inappropriate and therefore dangerous. The manufacturer will not be responsible for any damages caused by inappropriate use.

Before installing and using the machine read carefully this instruction manual.

The maker will be able to introduce technical or aesthetic changes without previous notice.

INSTALLIERUNG

Unpassende Installation kann die Trockner-Maschine beschädigen. Zufriedenes Zeichen der folgende während der anfänglichen Installation, und wann auch immer die Trockner-Maschine bewegt wird.

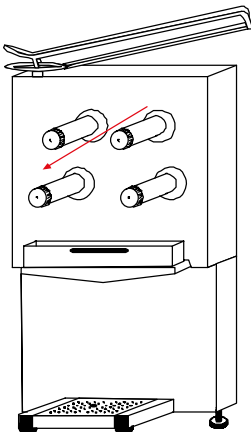
1.- Das AUSPACKEN

- ☞ Den Kasten auf einer Flugzeug-Oberfläche und mit dem Pfeil des Kastens legen, der immer hinweist.
- ☞ Die Außenstreifen schneiden. Öffnen Sie den untergeordneten Teil, wo es die Maschine neigt und das Pappbehälterhochwerfen wegnehmen.

UNTERSUCHEN SIE DIE MASCHINE FÜR MÖGLICHE SCHÄDEN IM TRANSPORT ODER DEM ÜBERMÄßIGEN BERÜHREN. Wenn es notwendige Gegenwart eine Reklamation 24 Stunde vorher sofort zur Transportgesellschaft war.

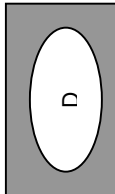
- ☞ Den poli styrene Stücke zurückziehen, die zur Maschine schützen.
- ☞ Man führte das Operationen aus, weitergehen, das zu überprüfen, alle Elemente der Maschine sind in der richtigen Position gemäß der "Teil" Namenabteilung.

2.- Die POSITIONIERUNG



- ☒ Um eine gute Operation zu versichern, legen Sie die Maschine in völlig Flugzeug-Platz .
- ☒ Einmal gelegte Maschine, wickeln Sie die zwei Zurückschraube solch eine Form ab, dass die Vorderachsen eine geringe Neigung unten haben(FIG. 0)
- ☒ Maschine wenn dieser Mechanismus nicht Versetzen.

FIG. 0



INSTALLATION

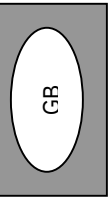
Improper installation may damage the dryer machine. Please note the following during initial installation and whenever the dryer machine is moved.

1.- UNPACKING

- ☞ Place the box on a plane surface and with the arrow of the box always pointing out up.
- ☞ Cut the external strips. Open the inferior part where it is leaning the machine and take out the cardboard container throwing up.

INSPECT THE MACHINE FOR POSSIBLE DAMAGES IN THE TRANSPORT OR UNDUE HANDLING. If it was necessary present a reclamation 24 hour before immediately to the transport company.

- ☞ Retire the poli styrene pieces that are protecting to the machine.
- ☞ Once carried out this operations, proceed to check that all the elements of the machine is in the correct position, according to the "Part name" section.



2.- POSITIONING

- ☒ For assuring a good operation, place the machine in a completely plane place.
- ☒ Once located machine, uncoil the two back screw such a form that the front axes have a slight inclination down. (FIG. 0)
- ☒ Don't Displace machine when this working.

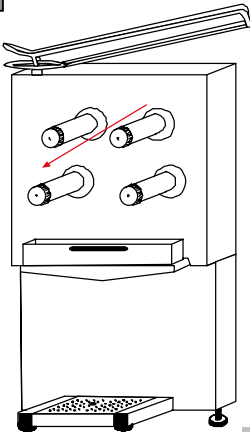


FIG. 0

3.- ELEKTRISCHE VERBINDUNG

- ➔ DAS GANZE ZUFÄLLIGE GRUND-STARTEN VERMEIDEN. Vor dem Anschließen der Maschine, prüfen Sie nach, dass alle Elemente der Maschine gelegt gut sind, sonst konnte es ein Missgeschick verursachen.
- ➔ DAS ÜBERPRÜFEN VOLTEGE DES ELEKTRISCHEN NETZES ist die dieselbe von Identifizierungsfolie der Maschine.
- ➔ CONNETION INSTALATION sollte Differenzialschutz besitzen und Thermalmagnetzünder, auch geschützt stromaufwärts besitzen.
- ➔ KEINE ANFANG-MASCHINE, WENN ELEKTRISCHES KABEL ODER STECKER BESCHÄDIGT WERDEN.
- ➔ CONECT-STECKER zum elektrischen Netz (220 V - 230 V)

4.- AUF UND VON

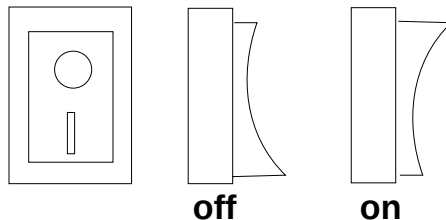
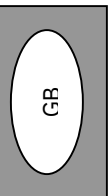


FIG. 1

- Das überprüfen alle Elemente der Maschine sind in der guten Position, und dass der Stecker der Maschine mit dem elektrischen Netz (220 V - 230 V) verbunden wird.
- Der Schalter wird in einem der Maschine seitlichen Recht gelegt, zum Grund weiterzugehen, der Sie anfängt, drückt den Schalter solch eine Form, dass das Zirkulieren im Gebiet ist, das hervortritt. (FIG. 1)
- Für die Halt-Maschine, drückt den Schalter solch eine Form, dass die Linie im Gebiet ist, das hervortritt. (FIG. 1)
- Die vorbildlichen F-50-A haben einen unabhängigen Anfang-Schalter für den Esser an der richtigen Spitze der Maschine.

3.- ELECTRICAL CONNECTION

- ➔ AVOID ALL ACCIDENTAL GROUND STARTING. Before connecting the machine, verify that all elements of machine is good placed, otherwise it could cause a mishap.
- ➔ CHECK THAT VOLTEGE OF ELECTRIC NETWORK is the same of identification foil of machine.
- ➔ CONNETION INSTALATION should possess differential protection and own thermal magneto, also protected upstream.
- ➔ NO START MACHINE IF ELECTRIC CABLE OR PLUG ARE DAMAGED.
- ➔ CONECT PLUG to the electric network (220 V – 230 V)



4.- ON AND OFF

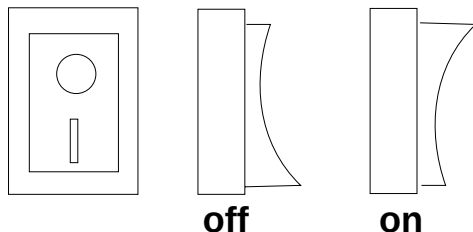


FIG. 1

- Check that all elements of machine are in good position and that machine's plug is connected to electric network of (220 V – 230 V).
- The switch is located in a right lateral of the machine, to proceed to the ground starting you presses the switch such a form that the circulate is in the area that stands out. (FIG. 1)
- For stop machine, presses the switch such a form that the line is in the area that stands out. (FIG. 1)
- The model F-50-A have an independent start switch for the feeder, at the right top of the machine.

GEBRAUCH

Vor dem Anfang-Mechanismus, lesen Sie vorsichtig diese Anzeigen:

1) OPERATION

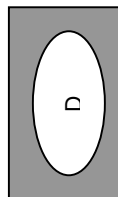
Sobald die Operation der Installierung und elektrischen Verbindung ausgeführt wird. Die Maschine ist zum Gebrauch bereit.

- * Jeden die Plastikwürfel in den laterals und einen Empfänger (Glas,...) in der Basis für die Brille legen.
- * Sicherstellen, dass Master-Schalter in von der Position ist. Wenn es das F-50-A-Modell ist, überprüfen Sie das der Esser-Schalter ist auch aus. Verbinden Sie den Stecker der Maschine zum elektrischen Netz (FIG. 2)
- * Sicherstellen, dass der Deckel geschlossen wird.
- * Schalter vorangehen. Maschine wird beginnen, sofort zu arbeiten. Wenn es die F-50-A Musterpresse der Esser-Schalter vor dem Hauptschalter ist, so dass die Maschine beginnt zu arbeiten.
- * Die Zitronenfrüchte in die Zufuhr Rampe oder Esser legen (FIG. 3)

Die Maschinen sind bereit zu quetschen, Orangen, Zitronen, Kalke, Mandarinen und Grapefruits, vorausgesetzt dass Sie die Dimensionen des empfohlenen Diameters in jedem respektieren, modellieren.

Empfohlenes Diameter der Früchte

MODEL F-50	die Ganze Größe zu 85 Mm
MODEL F-50-A	die Ganze Größe zu 80 Mm



WICHTIG

Füttern Sie nie die Maschine mit eingefrorenen oder zu kalten Zitronenfrüchten. Das würde dieselbe Wirkung dass erzeugen, die Maschine mit Metallbällen zu füttern.

Jedes Mal verwenden Sie Zitronen für die Saftpresse, schneiden den hervorspringenden laterals, eine regelmäßigere und mehr rund gemachte Form dieser Weg der Frucht gebend.

* Nach dem Anfang, die Maschine mit den Zitrusfrüchten zu füttern, wird die Saftpresse in einer automatischen Form den Saftpresse-Prozess ausführen. Sobald der Prozess beendet wird, werden Sie einen gefilterten und sauberen Saft im Empfänger erhalten, den Sie in die Basis für die Brille legen.

* Nicht vergessen, den Schalter zu drücken, um die Maschine abzdrehen, sobald Sie die Menge von Saft erhalten haben, den Sie wollten.

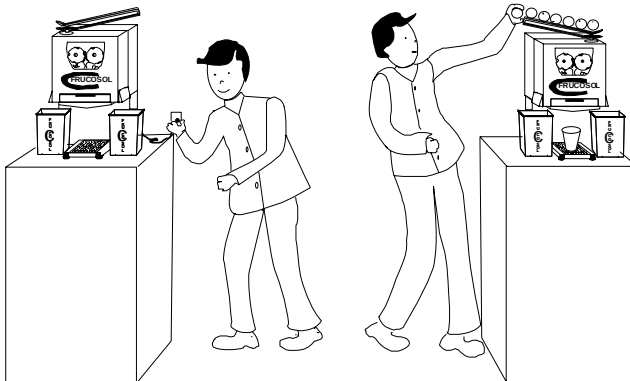
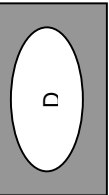


FIG. 2

FIG. 3

USE

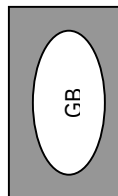
Before start working, read carefully these indications:

1) OPERATION

Once the operation of installation and electrical connection are carried out. The machine is prepared for use.

- * Place each the plastic cubes in the laterals and a recipient (glass, jar,...) in the base for glasses.
- * Make sure that master switch is in OFF position. If it is the F-50-A model, check that the feeder switch is also off. Connect the plug of machine to the electrical net (FIG.2)
- * Make sure that the cover is closed.
- * Push ON switch . Machine will begin to work immediately. If it is the model F-50-A press the feeder switch before the main switch so that the machine begins to work.
- * Place the citric fruits in the feeding ramp or feeder.(FIG.3)

The machines are prepared to squeeze, oranges, lemons, limes, mandarins and grapefruits, provided you are respecting the dimensions of recommended diameter in each models.



RECOMMENDED DIAMETER OF THE CITRIC FRUIT

MODEL F-50	All the size to 85 mm
MODEL F-50-A	All the size to 80 mm

IMPORTANT

Never feed the machine with frozen or too cold citric fruits. This would produce the same effect that to feed the machine with metal balls.

Every time you use lemons for the squeezer, cut the salient laterals, giving a more regular and more rounded form this way to the fruit.

* After beginning to feed the machine with the citrus fruits, the squeezer will carry out in an automatic form the squeezer process. Once the process is finished, you will obtain a filtered and clean juice in the recipient that you placed in the base for glasses.

* Don't forget to press the switch to turn off the machine once you have obtained the quantity of juice that you wanted.

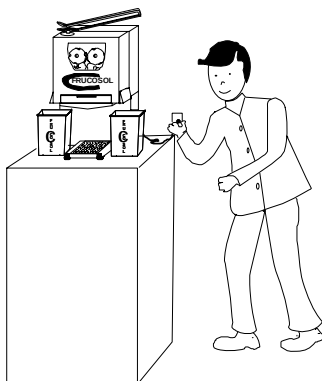
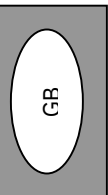


FIG. 2

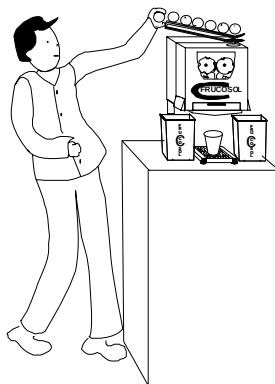
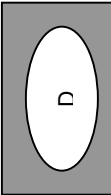


FIG. 3

2) DIE REINIGUNG DER MASCHINE

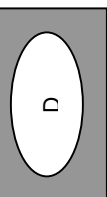
Die verantwortliche Person der Maschine wird Anklagen nehmen, um es unter vollkommenen hygienischen Bedingungen zu haben, spezielle Aufmerksamkeit langen Halt-Perioden schenkend. Sie werden die ganze Reinigung ausführen, die notwendig sind, vermeidend, dass jede Verschmutzung diesen Weg riskiert.



* ZERLEGUNG DER MASCHINE

- Stellen Sie sicher, dass der Master-Schalter in von der Position ist.
- Den Stecker der Maschine zum elektrischen Netz trennen.
- Den Filter und die Schale-Behälter herausziehen.
- Den Vorderdeckel öffnen und stellen sicher, dass der gedrückte Mechanismus nicht aktiviert wird.
- Den Schale-Ex-Traktor der Seiten zurückziehen.
- Die vier Schrauben des gedrückten Mechanismus abwickeln.
- Den Ball und das Loch in der richtigen Seite gemeinsam herausziehen. Führt dieselbe Operation mit der linken Seite aus.
- Gestellt auf einige Schutzhandschuhe, um jede Kürzung zu verhindern und die Schneidklinge das Hochziehen zu entfernen.
- * Sobald alle Stücke des gedrückten Mechanismus, dass sie im Kontakt mit dem Saft sind, verborgen werden, sollten Sie zu ihrer Reinigung weitergehen.

Die Reinigung kann manuell oder in der Spülmaschine ausgeführt werden. In beiden Fällen für Hygiene-Fragen ist es obligatorisch, eine sächliche Seife zu verwenden. Nie der Gebrauch für ihr Reinigungspoliermittel, lösende Produkte, Metallreiniger, Brille-Reiniger oder Reinigungsmittel, die nicht verdünnt werden..



Vor dem Stellen der Stücke des gedrückten Mechanismus reinigen den Vorderteil der Maschine und des Deckels, um jeden Rückstand zu beseitigen. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm in der säblichen Seife.

*** ZUSAMMENBAU DER MASCHINE**

Sobald die vorherigen Operationen vollendet werden, können Sie weitergehen, die Stücke wieder zu sammeln.

_ Vor dem Anfang, überprüfen Sie das elektrische Kabel der Maschine wird vom elektrischen Netz getrennt, und der Schalter ist in von der Position.

_ Die Schneidklinge in die Hauptrinne legen und versichern, dass das Stück Decke macht. Für die Sicherheit sollte diese Operation immer mit Schutzhandschuhen ausgeführt werden.

_ Den Ball und das Loch wieder stellen und fügen sie zwei durch zwei ein. Erinnern Sie sich, dass das Loch in der Oberseite und dem Ball im untergeordneten Teil ist; das Design der Maschine wird es jeden falschen Zusammenbau in diesem Sinn verhindern.

_ Rolllt die vier schwarzen Schrauben auf, die den gedrückten Mechanismus wieder halten.

_ Plätze jeder Schale-Ex-Traktor in seinem seitlichen. SEHR WICHTIG: Diese Stücke sollten richtig gelegt werden, um es zu tun, sieh die Abteilung von "Teil-Namen" und dem Indikativaufkleber über die Positionierung der Schale-Ex-Traktoren.

_ Stellt sicher, dass alle Bestandteile sehr gelegt werden. Gehen Sie weiter, den offenen Schutzdeckel und Kontrolle zu schließen, dass der Deckel Decke im Mikrosicherheitskontakt macht.

_ Mit der Maschine schloß Platz der saubere Filter und die Würfel, um die Verschwendung im laterals der Maschine aufzunehmen.

* Vor dem Verwenden der Maschine wieder, überprüfen Sie vorsichtig die vollkommene Operation der Sicherheitsgeräte. Überprüfen Sie das die bewegenden Stücke sind in guten Bedingungen für den Mechanismus, den sie nicht blockieren, und dass sie nicht beschädigt werden.

Alle Bestandteile sollten passend gesammelt werden und die Voraussetzungen haben, um die vollkommene Operation der Maschine zu versichern.

* Zwei tägliche Reinigungen werden mindestens empfohlen. Abgesondert davon werden Sie reinigen und den Filter und die Würfel für die Verschwendung so viele Male entleeren wie, notwendig sein. Diese Operationen werden immer mit in von der Position ausgeführt.

*** DIE REINIGUNG FÜR DEN AUTOMATISCHEN ESSER DES MOD. F-50-A.** Mindestens eine wöchentliche Reinigung des Essers wird empfohlen.

_ Stellen Sie sicher, dass der Master-Schalter in von der Position ist und den Stecker der Maschine zum elektrischen Netz trennen.

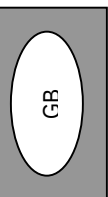
_ Löst die schwarze Schraube der Oberseite.

_ Zieht den Drehteller heraus, um im Stande zu sein, richtig zu reinigen.

_ Reinigt das Interieur des Essers und des Drehtellers mit einem feuchten Stoff mit warmem Wasser.

_ Wieder weitergehen, in seine ursprüngliche Position alle Stücke zu legen.

Jede Achtlosigkeit in den Reinigungsvorgängen wird Wirkungen auf eine direkte Form im Außenaspekt der Maschine und in Ihrem Geschäftsimage haben. Wenn Sie irgendwelchen Verfall in einem Element der Maschine sehen nicht zögern um, unserem Postverkaufsdienst zuzurufen.



2) CLEANING OF THE MACHINE

The person in charge of the machine will take charge to have it under perfect sanitary conditions, paying special attention to long stop-periods. You will carry out all the cleanings that are necessary, avoiding any pollution risk this way.

* **DISASSEMBLY OF THE MACHINE**

- Make sure that the master switch is in OFF position .
- Disconnect the plug of the machine to the electric net.
- Extract the filter and the peel containers.
- Open the front cover and make sure that the squeezed mechanism is not activated.
- Retire the peel extractor of the sides.
- Uncoil the four screws of the squeezed mechanism.
- Extract the ball and the hole in the right side jointly. Carries out the same operation with the left side.
- Put on some protective gloves to prevent any cut and remove the cutting blade pulling up.

* Once all the pieces of the squeezed mechanism that they are in contact with the juice are disassembled you should proceed to their cleaning.

The cleaning can be carried out manually or in the dishwasher. In both cases for hygiene questions it is obligatory to use a neuter soap. Never use for their cleaning abrasive, solvent products, metal cleaners, glasses cleaners or detergents that are not diluted.

Before putting the pieces of the squeezed mechanism clean the front part of the machine and the cover to eliminate any residue. Use a humid sponge in neuter soap.

*** ASSEMBLY OF THE MACHINE**

Once the previous operations are completed you can proceed to assemble the pieces again.

- Before beginning, check that the electric cable of the machine is disconnected from the electric net and the switch is in off position.

_ Place the cutting blade in the central groove and assure that the piece makes ceiling. For security this operation should always be carried out with protective gloves.

_ Put the ball and the hole again and insert them two by two. Remember that the hole is in the upside and the ball in the inferior part; the design of the machine it will prevent any incorrect assembly in this sense.

_ Coils the four black screws that hold the squeezed mechanism again.

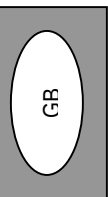
_ Places each peel extractor in its lateral. **VERY IMPORTANT:** These pieces should be placed correctly, to do it see the section of "Part names" and the indicative sticker about positioning of the peel extractors.

_ Makes sure that all the components are very placed. Proceed to close the open protection cover and check that the cover makes ceiling in the micro security contact.

_ With the machine closed place the clean filter and the cubes to pick up the waste in the laterals of the machine.

* Before using the machine again, check carefully the perfect operation of the safety devices. Check that the moving pieces are in good conditions for working, that they don't block and that they are not damaged.

All the components should be assembled appropriately and have the requirements to guarantee the perfect operation of the machine.



* Two daily cleanings are recommended at least. Apart from this you will clean and empty the filter and the cubes for waste so many times like be necessary. These operations will always be carried out with in off position.

*** CLEANING FOR THE AUTOMATIC FEEDER OF THE MOD. F-50-A.**

At least a weekly cleaning of the feeder is recommended.

_ Make sure that the master switch is in OFF position and disconnect the plug of the machine to the electric net.

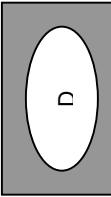
_ Looses the black screw of the upside.

_ Extracts the revolving plate to be able to clean correctly.

_ Cleans the interior of the feeder and the revolving plate with a damp cloth with warm water.

_ Proceed again to place in its original position all the pieces.

Any carelessness in the cleaning operations will have effects on a direct form in the external aspect of the machine and in your business image. If you see any deterioration in some element of the machine don't hesitate to call to our post-sale service.



VERWARNUNGEN

Folgen Sie daraus, dass die Verwarnungen brüllen, diese automatischen Fruchtpresse-Maschinen verwendend:

HABEN SIE IN ZÄHLUNGEN DIE ARBEITSUMGEBUNG

- Die Fruchtpresse auf einer festen, geebneten Oberfläche legen.
- Die Fruchtpresse in einer feuchten oder staubigen Position nicht installieren.
- Wie man nicht denkt, arbeitet die Fruchtpresse in der Hoffnungslosigkeit, keiner, um ohne Licht zu funktionieren.
- Die Fruchtpresse zum Regen nicht ausstellen.
- Die Fruchtpresse nahe Flüssigkeiten oder leicht entzündliche Gase nicht verwenden.
- Die Ordnung in Ihrer Betriebszone aufrechterhalten, das wird mögliche Unfälle vermeiden.
- Aufmerksamkeit schenken, wenn Sie mit der Maschine und Arbeit mit dem gesunden Menschenverstand arbeiten..

TAUCHEN SIE KEINEN TAU MIT WASSER DIE MASCHINE nicht UNTER.

FÜHREN SIE TIERE INNERHALB DER MASCHINE nicht EIN.

UNTERSTÜTZEN SIE DIE KINDER IN DER ENTFERNUNG.

Die Maschine sollte vom qualifizierten und richtig gebildeten Personal manipuliert werden. Die Maschine kann von Erwachsenen geführt werden. Erlauben Sie den Kindern nicht, zu verwenden oder damit zu spielen. Haben Sie spezielle Verwarnung, wenn die Maschine arbeitet, oder wenn der Vorderdeckel offen ist, die Saftpresse innen am Anblick seiend.

Um FANG-GEFAHR ZWISCHEN DEN BÄLLEN UND DEM SCHALE-EX-TRAKTOR ZU VERMEIDEN, FÜHREN SIE NIE IHRE HAND IM UNTERGEORDNETEN TEIL DES SEITLICHEN MIT DER MASCHINE EIN ARBEITET.

MANIPULIEREN SIE IMMER DIE SCHNEIDKLINGE MIT HANDSCHUHEN, UM DIE KÜRZUNGSGEFAHR ZU VERMEIDEN.

SCHÜTZEN SIE SICH GEGEN ELEKTRISCHE SCHLÄGE. Vermeiden Sie von der Maschine mit elektrischen Leitungsmaterialien. Die Maschine muss immer mit elektrischen Leitungsmaterialien sein. Die Maschine muss mit keinem Leiter-Schutz im Kontakt mit anderen Materialien sein.

DIE REGULIERUNG, BEWAHRUNG, REPARATUR UND REINIGUNGSVORGÄNGE DER MASCHINE WERDEN MIT DER MASCHINE AUSGEFÜHRT HIELT AN UND TRENNTE VOM NETZ. In Ihnen verwenden die Maschine und vor dem Verfahren zur Wartung oder dem Ersatz eines Stückes nicht, die Maschine sollte vom Netz getrennt werden.

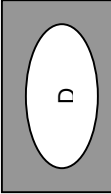
VERBINDUNGSKABEL FÜR ÄUßERLICH. Nur gekennzeichnete bestätigter und meetly Springer des Gebrauches führt.

DIE REPARATUREN NUR AUSGEFÜHRT VON EINEM FACHMANN. Diese elektrische Maschine ist verfertigt worden, Regeln diese offizielle Organismus-Nachfrage durchführend. Die Reparaturen können nur einen Fachmann ausführen; sonst können Unfälle verursacht werden.

KONTROLLIEREN SIE, WENN IHRE MASCHINE ES IRGENDWELCHEN VERFALL HAT.

- Alle Bestandteile sollten EC-Voraussetzungen und Billigungen vollenden, den vollkommenen Mechanismus der Maschine zu versichern.
- Das ganze verschlechterte Stück, Schalter oder Zufuhrkabel, wird geändert oder durch eine Postverkaufsdienstwerkstatt, oder vom qualifizierten Personal repariert, um jede Gefahr zu vermeiden.

VERWENDEN SIE NUR DIE ZUSÄTZE UND DIE ANPASSUNGSFÄHIGEN EINHEITEN ERWÄHNT IN DEN ANWEISUNGEN, ODER IRGENDWELCHEM, DIE VOM HERSTELLER DER MASCHINE EMPFOHLEN WORDEN SIND. Der Gebrauch anderer Zusätze, außer denjenigen, die in den Anweisungen im Katalog empfohlen sind, oder vom Hersteller empfohlen sind, kann eine Gefahr oder ein Unfall für Sie sein. Alle Sicherheitselemente sollten nur durch andere Entsprechungen, homologated durch die EG eingesetzt werden und immer im vollkommenen Zustand sein.



VERMEIDEN SIE JEDE VERUNREINIGUNGSVERSCHMUTZUNGSGEFAHR, DIE MINDESTENS ZWEI TÄGLICHE REINIGUNGEN AUSFÜHRT; REINIGEN SIE ALLE STÜCKE UND INNERHALB VON TEILEN EFFIZIENT MIT DER SÄCHLICHEN SEIFE.

CAUTIONS

Follow the cautions bellow when using this automatic juicer machines:

HAVE IN COUNTS THE WORK ENVIRONMENT

- Place the juicer on a firm, levelled surface.
- Do not install the juicer in a humid or dusty location.
- The juicer isn't thought to work in the bleakness, neither to operate without light.
- Do not expose the juicer to the rain.
- Do not use the juicer near liquids or inflammable gases.
- Maintain the order in your operating zone, this will avoid possible accidents.
- Pay attention when working with the machine and work with common sense.

DON'T SUBMERGE NEITHER DEW WITH WATER THE MACHINE.

DON'T INTRODUCE ANIMALS INSIDE OF THE MACHINE.

MAINTAIN THE CHILDREN AT DISTANCE. The machine should be manipulated by qualified and properly formed staff. The machine can be managed by adults. Don't allow the children to use or play with it. Have special caution when the machine is working or when the front cover is open, being the squeezer inside at sight.

TO AVOID CATCH DANGER BETWEEN THE BALLS AND THE PEELS EXTRACTOR, NEVER INTRODUCE YOUR HAND IN THE INFERIOR PART OF THE LATERAL WITH THE MACHINE IS WORKING.

ALWAYS MANIPULATE THE CUTTING BLADE WITH GLOVES TO AVOID THE CUT DANGER.

PROTECT YOUSELF AGAINST ELECTRICAL SHOCKS. Avoid of the machine with electric conduction materials. The machine

always has to be with electric conduction materials. The machine has to be with a no conductor protection in contact with other materials.

THE REGULATION, CONSERVATION, REPAIR AND CLEANING OPERATIONS OF THE MACHINE ARE CARRIED OUT WITH THE MACHINE STOPPED AND DISCONNECTED FROM THE NET. In you don't use the machine and before proceeding to the maintenance or the substitution of a piece, the machine should be disconnected from the net.

CONNECTION CABLE FOR EXTERNAL. Only use marked confirmed and meetly jumper leads.

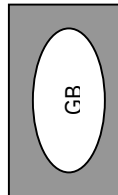
THE REPAIRS WILL ONLY CARRIED OUT BY AN SPECIALIST. This electric machine has been manufactured executing rules that official organisms demand. The repairs can only carry out an specialist; Otherwise accidents can be caused.

CONTROL IF YOUR MACHINE IT HAS ANY DETERIORATIONS.

- All the components should complete EC requirements and approvals to guarantee the perfect working of the machine.
- All deteriorated piece, switch or feeding cable, will be changed or repaired by a post-sale service workshop, or by qualified staff to avoid any danger.

USE ONLY THE ACCESSORIES AND THE ADAPTIVE UNITS MENTIONED IN THE BRIEFINGS, OR ANY THAT HAVE BEEN RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER OF THE MACHINE. The use of other accessories, except those recommended in the briefings, in the catalogue, or recommended by the manufacturer can be a danger or an accident for you. All the security elements should be substituted only by other equivalents, homologated by the EC and always be in perfect state.

AVOID ANY CONTAMINATION POLLUTION RISK CARRYING OUT AT LEAST TWO DAILY CLEANINGS; CLEAN ALL THE PIECES AND INSIDE PARTS EFFICIENTLY WITH NEUTER SOAP.



BENUTZERWARTUNG

Richtige Sorge ist notwendig, um das Leben der Maschine länger zu machen.

Seien Sie sicher, ein paar Minuten zu nehmen, um die Fruchtpresse regelmäßig zu reinigen.

Vor der Reinigung, sicher sein, die Macht abzudrehen, schalten und entfernen die Macht-Schnur vom Ausgang.

Verwenden Sie dünner, Benzol oder andere flüchtige Reinigungsagenten nicht, um das Innere der Maschine zu reinigen. Verwenden Sie einen feuchten Stoff mit ein wenig sächlicher Seife und überzeugen Sie sich, um jede Ruhe der Seife zu klären, die noch bleiben konnte.

Um das Äußere zu reinigen, können Sie einen Stoff und eine Scheibenwischer-Flüssigkeit verwenden. Die Scheibenwischer-Flüssigkeit kann nicht im Kontakt mit dem Inneren oder mit den Stücken des gedrückten Mechanismus sein.

Folgen Sie treu allen Anzeigen der Fertigungen über die Installierung, die spezielle Aufmerksamkeit der Positionierung und Arbeitsabteilung schenkt.

USER MAINTENANCE

Proper care is essential in order to make the machine's life longer.

Be sure to take a few minutes to clean the juicer regularly.

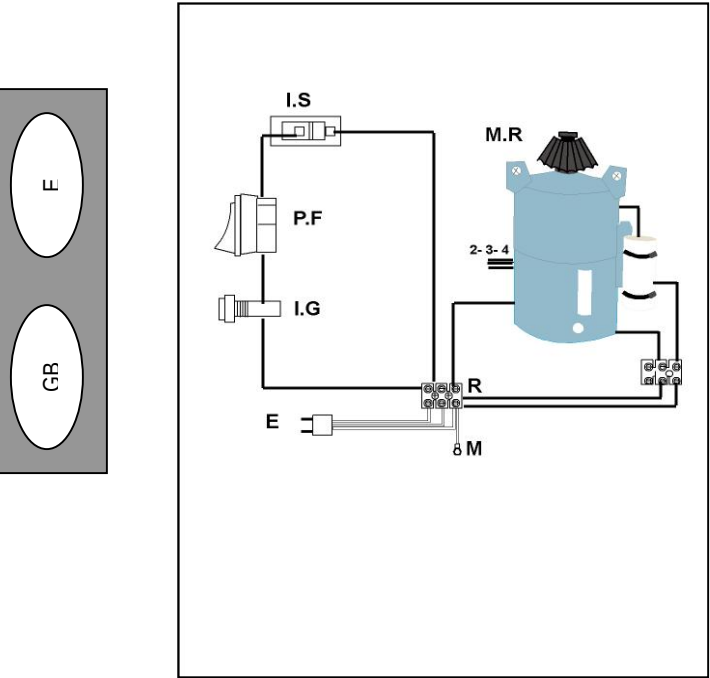
Before cleaning, be sure to turn the power switch off and remove the power cord from the outlet.

Don't use thinner, benzene or other volatile cleaning agents for cleaning the inside of the machine. Use a damp cloth with a bit of neuter soap and make sure to clarify any rest of soap that could still remain.

To clean the exterior you can use a cloth and a wipers liquid. The wipers liquid cannot be in contact with the inside or the with the pieces of the squeezed mechanism.

Follow faithfully all the indications of the manufactures about the installation paying special attention to the positioning and working section.

ELEKTRISCHES SYSTEM
ELECTRICAL SYSTEM



SPEZIFIZIERUNGEN

Typ	Saftpresse-Maschine von Zitronenfrüchten	
Produktion	MOD. F-50:	20 – 25 Früchte/Minute
	MOD. F-50-A:	20 – 25 Früchte/Minute
Futter	MOD. F-50:	das Laden der Rampe des Essers
	MOD. F-50-A:	das Laden des Korbs des Essers.
Stromverbrauch	MOD. F-50:	150 W
	MOD. F-50-A:	250 W
Stromspannung	240-230-110 V / 50-60Hz	
Saftpresse Dimensionen Al x F x An	MOD. F-50:	735 mm x 260 mm x 430 mm (Eingeschlossene Futter-Rampe)
	MOD. F-50-A:	750 mm x 260 mm x 430 mm (Eingeschlossener Esser)
Gewicht	MOD. F-50:	30 Kilogramme
	MOD. F-50-A:	40 Kilogramme
Betriebsbedingungen	Temperatur: 10 ° C zu 30 ° C	
Feuchtigkeit	20 % bis 85 %	
Geräuschniveau	Geräuschniveau Das Geräuschniveau während der Operation der Maschine die Fruchtpresse F-50 Modell ist innerhalb der erlaubten Grenzen für den R.D. 1316/89 über den Arbeiter-Schutz vor der Ableitung riskiert zur Ausstellung das Geräusch während der Arbeit. Ihr Maximum bewertbar ist das in 69,3 DB und der Hälfte 69,3 DB gleich.	



Als ein Teil unserer Politik der dauernden Verbesserung behält sich FRUCOSOL das Recht vor, Design und Spezifizierungsänderungen für die Produktverbesserung ohne vorherige Benachrichtigung zu machen. Die angezeigten Leistungsspezifizierungszahlen sind nominelle Werte von Produktionseinheiten. Es kann eine Abweichung von diesen Werten in individuellen Einheiten geben.

SPECIFICATIONS

Type	Squeezer machine of citric fruits	
Output	MOD. F-50:	20-25 fruits/min
	MOD. F-50-A:	20-25 fruits/min
Feed	MOD. F-50:	Loading the ramp of feeder
	MOD.F-50-A:	Loading the basket of the feeder.
Power consumption	MOD. F-50:	150 W
	MOD. F-50-A:	250 W
Voltage	240-230 V / 50-60Hz	
Squeezer dimensions	MOD.F-50:	735 mm x 260 mm x 430mm (Included feed ramp)
	MOD.F-50-A:	750mm x 330mm x 430mm (Included feeder)
Weight	MOD. F-50:	30 Kilograms
	MOD. F-50-A:	40 Kilograms
Operating conditions	Temperature: 10°C to 30°C	
Humidity	20% to 85%	
Noise level	The noise level during the operation of the machine the juicer F-50 model is inside the allowed limits for the R.D. 1316/89 about the workers protection in front of the derivative risks to the exhibition the noise during the work. Their maximum rateable this in 69,3 dB and the half is equal to 69,3 dB.	



As a part of our policy of continuous improvement, FRUCOSOL reserves the right to make design and specification changes for product improvement without prior notice. The performance specification figures indicated are nominal values of production units. There may be some deviation from these values in individual units.

DAS BEWEGEN VON INSTRUKTIONEN MOVING INSTRUCTIONS

Wenn Sie diese Saftpresse bewegen, folgen Sie daraus, dass das Verfahren brüllt.

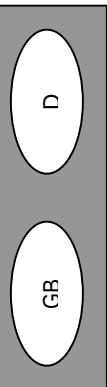
1. Den Macht-Schalter abdrehen und die Macht-Schnur trennen.
2. Die Würfel legen, die sie ein über einem anderen legen.
3. Den Filter innerhalb der Würfel einführen.
4. Die Würfel in die Oberseite im Loch legen, das hinter der Rampe ist.
5. Die Außenmaschine mit poly styrene Teller bedecken und führen die Fruchtpresse in einem Kasten ein

Folgen Sie allen Regeln zu verhindern, Schaden zu verladen.

When moving this squeezer, follow the procedure bellow.

1. Turn the power switch off and disconnect the power cord.
2. Place the cubes placing them one above another.
3. Introduce the filter inside the cubes.
4. Place the cubes in the upside in the hole that is behind the ramp.
5. Cover the exterior machine with poli styrene plate and introduce the juicer in a box.

Follow all rules to prevent shipping damage.



CONFORMITY DECLARATION "EC"

FRUCOSOL
Polígono Industrial Tejerías, C/ San Lázaro, s/n
26500- Calahorra (La Rioja) ESPAÑA

DECLARES THAT DESIGN AND MANUFACTURE OF MACHINE:

Machine:..... AUTOMATIC JUICER MACHINE
Model:..... F-50 ó F-50-A
Maker:..... FRUCOSOL
Nº Serie:.....
Construction year:.....

IT IS ACCORDING TO THE DISPOSITIONS OF:

- Directive about machine: 89 / 392 / EEC.
- Modifications to the Directive: 91 / 368 / EEC, 93 / 68 / EEC.

REFERENCE STANDARDS:

- Norma UNE-EN 292, April of 1993, "Security of machine, basic concepts, general principles for the design" . Part 1: Basic terminology, methodology".
- Norma UNE-EN 292-2, April of 1993, "Security of machine, basic concepts, general principles for the design" . Part 2: General requirements".
- Norma UNE-EN 292-2 /A1, "Security of machine, basic concepts, general principles for the design" . Part 2: General requirements".
- Electric equipment of machine UNE 60204.
- Norma UNE-EN 1050, "Security of machine. Evaluation of risk".
- Norma UNE-EN – 1088: 1996. "Security of machine. Devices of location associated to receipts"
- Norma UNE-EN 1672. "Machines for the transform of food. Basic concepts. Requirements of hygiene."

SIGNED:

Calahorra,de.....de 20.....

ERINNERN SIE SICH, DASS DER SCHÖPFER DIE GANZE VERANTWORTUNG NEIGT, WENN DIESE STANDARDS UND ANWEISUNGEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN. ERINNERN SIE SICH, DASS SIE die Vereinigten Staaten IRGENDWELCHE ZWEIFEL BEFRAGEN KÖNNEN, DIE ÜBER SIE IN UNSEREM POSTVERKAUFSDIENST HABEN

REMEMBER THAT THE MAKER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THESE STANDARDSES AND BRIEFINGS ARE NOT RESPECTED. REMEMBER THAT YOU CAN CONSULT US ANY DOUBT THAT HAVE ABOUT THEM IN OUR POST-SALE SERVICE