

06/2018

Mod: ASD/50

Production code: F-50 (DIAMOND)



Diamond
catering equipment

Estimado cliente:

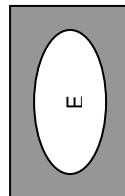
Le felicito por su elección y le agradecemos que se haya decidido por la compra de la máquina exprimidora de cítricos Mod. F-50 ó F-50-A.

Estamos seguros que el producto que acaba de recibir va a satisfacer plenamente sus necesidades. Ha sido construido con materiales de primera calidad y sometido a un esmerado control, a lo largo de todo su proceso de fabricación.

En estas páginas hallará las principales características del producto y aquellas operaciones necesarias que se debe realizar para el buen funcionamiento y conservación del mismo.

Si precisa más información de nuestros productos y sus aplicaciones, no dude en llamarnos y solicitarnos cualquier tipo de información.

Lea ATENTAMENTE el siguiente manual y siga fielmente sus recomendaciones. Estas advertencias están hechas para un correcto uso de la máquina. Léalas antes de instalarla o usarla.



Las decisiones y características que figuran en este documento se dan a título informativo y no son de índole contractual. El fabricante se reserva el derecho de efectuar, sin preaviso, todos los cambios o mejoras que considere necesarios para garantizar la calidad del producto.

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.

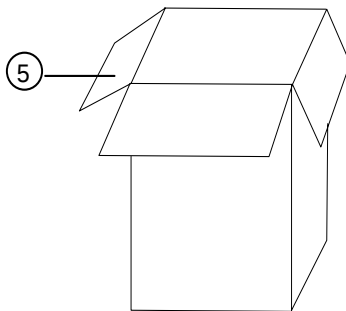
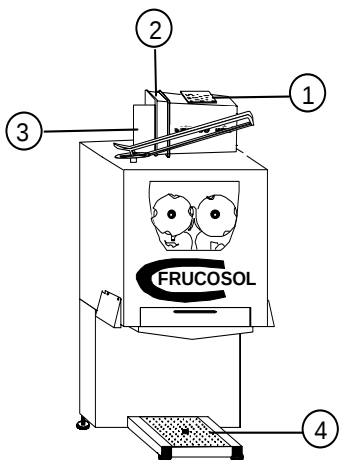
In these pages you will find the main characteristics of the product and the necessary operations for good working and its maintenance.

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. Manual de instrucciones
2. Cubos de plástico
3. Filtro
4. Rejilla posavasos
5. Caja de embalaje

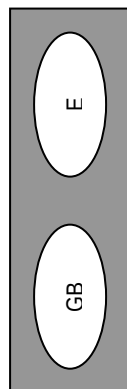


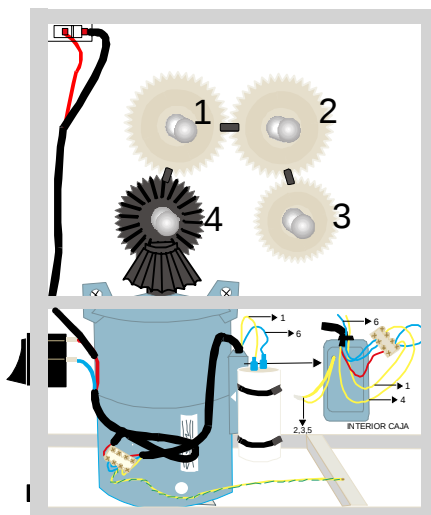
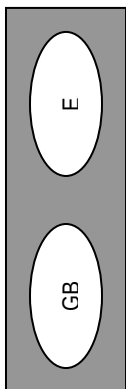
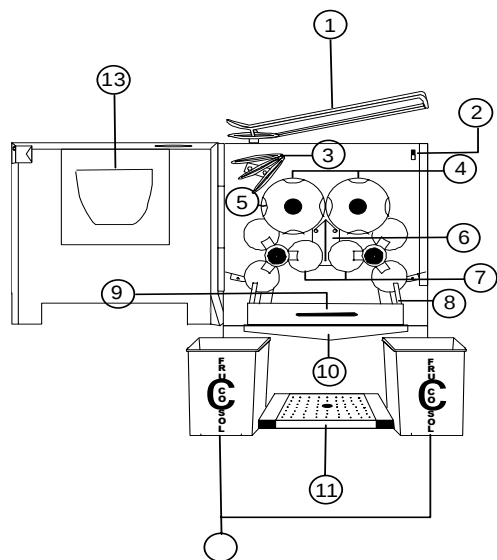
Conserve la caja y el material de embalaje. Pueden usarse de nuevo si alguna vez tuviera que transportar la máquina.

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



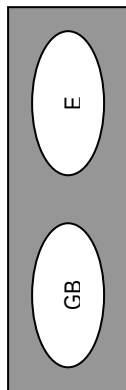
Save the carton and packing materials. These can be re-used for transporting the machine, should it be necessary.





- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Rampa de alimentación | 12. Cubos de plástico |
| 2. Micro de seguridad | 13. Carcasa frontal |
| 3. Aros conductores | 14. Motor Reductor |
| 4. Huecos conjunto exprimidor | 15. Engranajes dentados - 60 |
| 5. Tornillos de plástico | 16. Engranajes dentados – 45 |
| 6. Cuchilla | 17. Engranaje cónico - 29 |
| 7. Bolas conjunto exprimidor | 18. Engranaje cónico - 14 |
| 8. Quita-cáscaras | 19. Condensador |
| 9. Filtro | 20. Regleta |
| 10. Embudo de filtración | 21. Interruptor de puesta en marcha |
| 11. Rejilla posavasos | 22. Porta Fusibles |
-

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 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 |



INDICE CONTENTS

**Presentación
Desembalaje
Denominación de los
componentes
Advertencias**

Instalación

- 1.Desembalaje
- 2.Emplazamiento
- 3.Conexión eléctrica
- 4.Encendido y apagado

Uso

- 1.Llenado del serrín
- 2.Funcionamiento

Medidas de Precaución

Cambio de serrín vegetal

Mantenimiento por parte del usuario

Anomalías de la secadora

Especificaciones

Célula de seguridad del producto

Instrucciones para el transporte

Declaración de la “CE” de conformidad

**Presentation
Unpacking
Part names
Warning**

Installation

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

Use

- 1.Refilling of sawdust
- 2.Operating

Cautions

Change of the vegetable sawdust

User maintenance

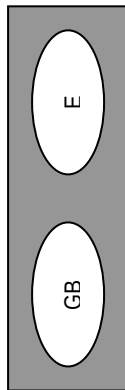
Dryer-polisher for cutlery trouble

Specifications

Security of the product document

Moving Instructions

Conformity declaration “EC”



ADVERTENCIAS

Lea todas las instrucciones antes de usar la máquina y guárdelas para posteriores consultas. El fabricante declina toda responsabilidad de no respetarse las normas del manual.

La presente máquina es una exprimidora automática para cítricos.

Esta máquina debe ser destinada solo para el uso para el cual ha sido fabricada. Otro uso inapropiado sería peligroso. El fabricante no se hace responsable por daños eventuales producidos por un uso inapropiado.

Antes de instalar y usar la máquina se debe leer atentamente el presente manual.

El fabricante podrá introducir cambios técnicos o estéticos sin previo aviso.

WARNINGS

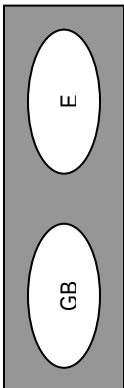
Read all instructions carefully before using de machine and keep them for future reference. The maker declines all responsibility if the standardises of manual are not respected.

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.



INSTALACIÓN

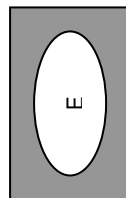
La instalación incorrecta puede resultar en deterioro de la máquina. Sírvase observar de lo siguiente durante la primera instalación y siempre que reubique la máquina.

1.- DESEMBALAJE

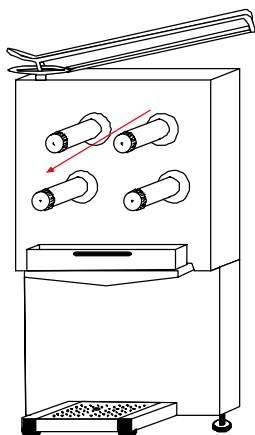
- ☞ Colocar la caja sobre una superficie plana y con la flecha de la caja señalando siempre hacia arriba.
- ☞ Cortar los flejes exteriores. Abrir la parte inferior donde se encuentra apoyada la máquina y sacar la caja de cartón tirando hacia arriba.

INSPECCIONE LA MÁQUINA POR SI HA SUFRIDO DAÑOS EN EL TRANSPORTE O MANEJO INDEBIDO. Presentar una reclamación antes de 24 horas a la empresa de transportes, si fuera necesario.

- ☞ Retirar los trozos de poli estireno que se encuentran protegiendo a la máquina.
- ☞ Una vez realizadas estas operaciones, proceder a comprobar que todos los elementos de la máquina se encuentran en la posición correcta, según el apartado de "Denominación de los Componentes".



2.- EMPLAZAMIENTO



- ☑ Para asegurar un óptimo funcionamiento, colocar la máquina en un sitio totalmente plano.
- ☑ Una vez situada la máquina, desenroscar las dos patas traseras de tal forma que los ejes delanteros tengan una ligera inclinación hacia abajo. (FIG. 0)
- ☑ No desplazar la máquina cuando este funcionando.

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 axles have a slight inclination down. (FIG. 0)
- ☒ Don't Displace machine when this working.

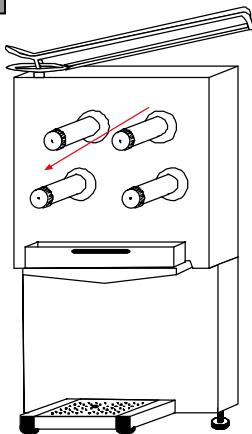


FIG. 0

3.- CONEXIÓN ELÉCTRICA

- ➔ EVITE TODA PUESTA EN MARCHA ACCIDENTAL. Antes de conectar el aparato, verificar que todos los elementos de la máquina estén bien colocados, de lo contrario podría causar una avería.
- ➔ COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE DE LA RED se corresponde con el de la chapa de identificación de la máquina.
- ➔ LA INSTALACIÓN DE CONEXIÓN debe poseer protección diferencial y magneto térmica propia; también protegida aguas arriba.
- ➔ NO PONGA EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO SI EL CABLE O ENCHUFE ESTÁN DAÑADOS.
- ➔ CONECTE EL ENCHUFE a la red (220 V – 230 V)

4.- ENCENDIDO Y APAGADO

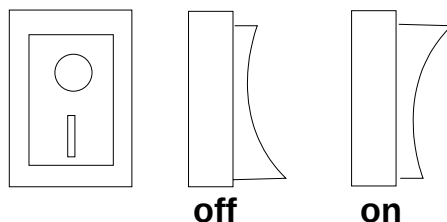
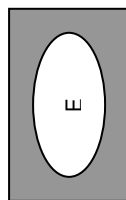


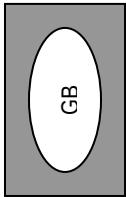
FIG. 1



- Compruebe que todos los elementos de la máquina están en su posición correcta y que el enchufe de la máquina está conectado a la red de (220 V – 230 V).
- El interruptor está situado en un lateral derecho de la máquina, para proceder a la puesta en marcha presione el interruptor de tal forma que el círculo quede en la zona que sobresalga. (FIG. 1)
- Para parar la máquina pulse el interruptor de tal forma que la raya quede en la zona que sobresalga. (FIG. 1)
- El modelo F-50-A posee un interruptor de encendido y apagado independiente para el alimentador, en la parte superior derecha.

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

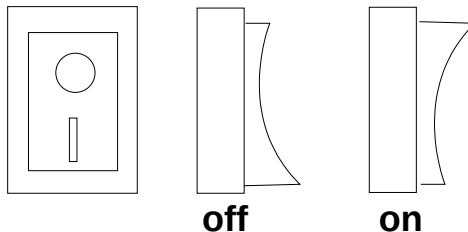


FIG. 1

- 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.

USO

Antes de poner en servicio la máquina siga cuidadosamente estas indicaciones:

1) FUNCIONAMIENTO

Una vez realizada las operaciones de instalación y conexión eléctrica. La máquina esta lista para el uso.

* Coloque cada uno de los cubos de plástico en los laterales y un recipiente (vaso, jarra,...) en la rejilla posa vasos.

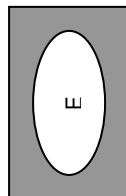
* Asegúrese que el interruptor principal esta en la posición de APAGADO. Si se trata del modelo F-50-A compruebe que el interruptor del alimentador también está apagado. Conecte el enchufe de la máquina a la red eléctrica. (FIG. 2)

* Asegúrese que la carcasa está cerrada.

* Presione el interruptor en posición de ENCENDIDO. La máquina comenzará a funcionar de inmediato. Si se trata del modelo F-50-A usted deberá presionar el interruptor del alimentador antes del principal para que la máquina comience a funcionar.

* Coloque los cítricos en la rampa de alimentación.(FIG. 3)

Las máquinas están preparadas para exprimir tanto, naranjas, como limones, limas, mandarinas, pomelos o toronjas, siempre y cuando se estén respetando las dimensiones del diámetro recomendado en cada uno de los modelos.



DIAMETROS RECOMENDADOS DE LOS CÍTRICOS

MODELO F-50	Todos los diámetros hasta un máximo 85 mm
MODELO F-50-A	Todos los diámetros hasta un máximo 80 mm

IMPORTANTE

No alimente nunca la máquina con cítricos congelados o demasiado fríos. Esto produciría el mismo efecto que alimentarla con bolas de metal.

Siempre que utilice limones para la exprimidora, previamente deberá seccionar los laterales salientes, dándole de este modo una forma más regular y redondeada al fruto.

* Tras comenzar a alimentar la máquina con los cítricos realizará de forma automática todo el proceso de exprimido. Una vez finalizado el exprimido usted obtendrá un zumo filtrado y limpio en el recipiente que coloco en la rejilla posavasos.

* No olvide presionar el interruptor para apagar la máquina una vez haya obtenido la cantidad de zumo deseada.

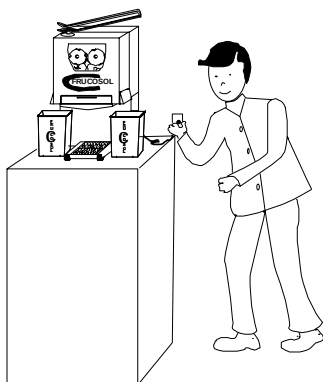
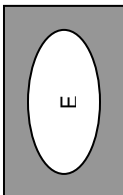


FIG. 2

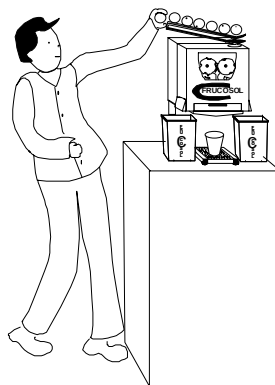


FIG. 3

USE

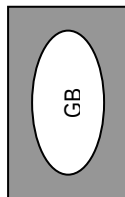
Before start working, read carefully these indications:

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.

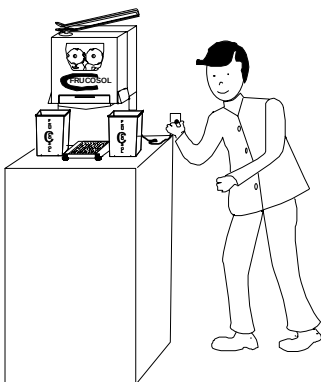
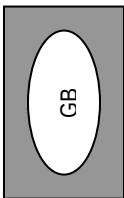


FIG. 2

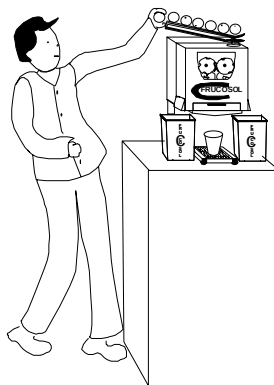
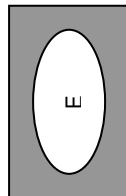


FIG. 3

2) LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

La persona responsable de la máquina se encargará de tenerla en perfectas condiciones sanitarias, teniendo especial atención en los periodos de paro prolongado de la unidad. Para ello llevará a cabo todas las limpiezas que sean necesarias, evitando así cualquier riesgo de contaminación.

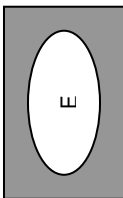


* DESMONTAJE DE LA MÁQUINA

- Asegurarse que el interruptor general esté en la posición de parada.
- Desconectar el enchufe de la máquina de la red eléctrica.
- Extraer el filtro y los cubos contenedores de cáscaras.
- Abra la carcasa frontal y asegúrese que el mecanismo de exprimido está desactivado.
- Retirar los quita-cáscaras de ambos lados.
- Desenroscar los cuatro tornillos del conjunto exprimidor.
- Extraer conjuntamente la bola y el hueco del lado derecho. Realice la misma operación con el lado izquierdo.
- Póngase unos guantes protectores para prevenir cualquier corte y quite la cuchilla tirando hacia arriba.

* Una vez desmontadas todas las piezas del equipo exprimidor que estén en contacto con el zumo se debe proceder a su limpieza.

La limpieza se puede realizar bien de forma manual o bien en el lavavajillas. En ambos casos por cuestiones de higiene es obligatorio usar un jabón neutro. Nunca emplear para su limpieza productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales, limpiadores de cristales o detergentes no diluidos.



Antes de poner las piezas del equipo exprimidor limpie la parte frontal de la máquina y la carcasa para eliminar cualquier residuo. Utilice una esponja húmeda en jabón neutro.

*** MONTAJE DE LA MÁQUINA**

Una vez completadas las anteriores operaciones se puede proceder a montar de nuevo las piezas.

_ Antes de comenzar, comprobar que el cable de la máquina se encuentre desconectado de la red eléctrica y el interruptor en posición de apagado.

_ Coloque la cuchilla en la ranura central y asegúrese de que la pieza hace tope. Por seguridad esta operación siempre se debe realizar con unos guantes protectores puestos.

_ Emplace de nuevo la bola y el hueco, encajándolos de dos en dos. Recuerde que el hueco esta en la parte superior y la bola en la parte inferior; el diseño de la máquina impedirá cualquier montaje incorrecto en este sentido.

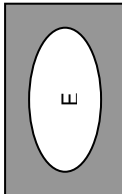
_ Enrosque de nuevo los cuatro tornillos negros que sujetan el conjunto exprimidor.

_ Coloque cada quita-cáscaras en su lateral. **MUY IMPORTANTE:** Estas piezas deben colocarse correctamente, para hacerlo fíjese en el apartado de “Denominación de los componentes” y a la pegatina indicadora de posicionamiento de los quita-cáscaras.

_ Asegúrese que todos los componentes están bien colocados. Proceda a cerrar la carcasa y compruebe que hace tope en el interruptor de seguridad.

_ Con la máquina cerrada coloque el filtro limpio y los cubos para recoger los desperdicios en los laterales de la máquina.

* Antes de volver a emplear la máquina, compruebe cuidadosamente el perfecto funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Compruebe que las piezas móviles estén en buen estado de funcionamiento, que no atasquen y que no estén dañadas.



Todos los componentes deben estar montados adecuadamente y cumplir los requisitos para garantizar el perfecto funcionamiento del aparato.

* Se recomiendan dos limpiezas diarias como mínimo. Aparte de esto se deberá limpiar y vaciar el filtro y los cubos de desperdicios tantas veces como sea necesario. Estas operaciones se realizarán siempre con la máquina apagada.

*** LIMPIEZA DEL ALIMENTADOR PARA EL MOD. F-50-A.** Se recomienda una limpieza mínima por semana del alimentador automático del modelo F-50-A.

_ Asegurarse que el interruptor general esta en la posición de parada y desconectar el enchufe de la máquina de la red eléctrica.

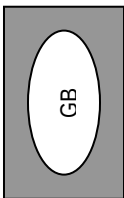
_ Suelte el tornillo negro de la parte superior.

_ Extraiga la plancha giratoria para poder efectuar la limpieza correctamente.

_ Limpie el interior del alimentador y la plancha giratoria con un paño húmedo con agua templada.

_ Proceda de nuevo a colocar a su posición original todas las piezas.

Una dejadez en las operaciones de limpieza repercutirán de forma directa en el aspecto exterior de la máquina y a su vez en la imagen de su negocio. Si observa algún deterioro en algún elemento de la máquina no dude en llamar a nuestro servicio post-venta.



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 dissembled 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.

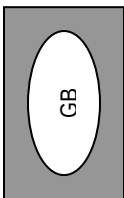
_ Places each peel extractor in its lateral. VERY IMPORTANT: These pieces should be placed correctly, to do it see the section of "Part names" and the indicative sticker about positioning of the peel extractors.

_ 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.

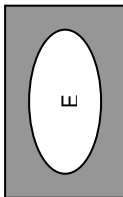
_ Looses the black screw of the upside.

_ 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.



MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Siga las instrucciones dadas a continuación para el uso de la presente maquina exprimidora de cítricos:

TENGA EN CUENTA EL ENTORNO DE TRABAJO

- Coloque la exprimidora sobre una superficie firme y nivelada.
- No instale la exprimidora en un lugar húmedo o polvoriento.
- La máquina no esta pensada para trabajar en la intemperie, ni para operar sin iluminación.
- No exponga la exprimidora a la lluvia.
- No utilice la exprimidora en la proximidad de líquidos o gases inflamables.
- Mantenga el orden en su campo de trabajo, así evitará posibles accidentes.
- Preste atención a la hora de trabajar con la máquina y obre con sentido común.

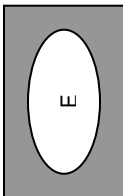
NO DEBE SUMERGIR NI ROCIAR CON AGUA LA MÁQUINA.

NO INTRODUCIR ANIMALES DENTRO DE LA MÁQUINA.

MANTENGA A LOS NIÑOS A DISTANCIA. La máquina debe ser manipulada por personal cualificado y debidamente formado. Sólo debe ser manejada por personas adultas. No permita que los niños la manejen o jueguen con ella. Tenga especial precaución cuando la máquina esté encendida o la carcasa frontal abierta quedando a la vista el equipo exprimidor.

PARA EVITAR EL PELIGRO DE ATRAPAMIENTO ENTRE LAS BOLAS Y EL EXPULSOR DE PIELS, NO INTRODUZCA NUNCA LA MANO POR LA PARTE INFERIOR DE LOS LATERALES CON LA MÁQUINA EN MARCHA.

MANIPULE SIEMPRE LA CUCHILLA CON GUANTES PARA EVITAR EL PELIGRO DE CORTE.



PROTÉJASE CONTRA LAS DESCARGAS ELÉCTRICAS.

Evite el contacto de la máquina con materiales de conducción eléctrica. La máquina siempre ha de estar con un aislamiento de protección en el contacto con otros materiales.

LAS OPERACIONES DE REGULACIÓN, REPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA SE EFECTÚAN CON LA MÁQUINA PARADA Y DESCONECTADA DE LA CLAVIJA DE LA RED.

En caso de no utilizar la máquina y antes de proceder al mantenimiento o a la sustitución de una pieza, debe desconectarse la máquina de la red.

CABLE DE EMPALME PARA EXTERIORES. Al exterior utilice solamente cables de empalme homologados por la CE y convenientemente marcados.

LAS REPARACIONES SOLAMENTE LAS PODRÁ REALIZAR UN ESPECIALISTA.

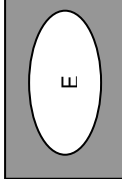
Esta máquina eléctrica ha sido fabricada cumplimentando todas las normas de seguridad que exigen los organismos oficiales. Las reparaciones solamente las puede realizar un especialista; En caso contrario se pueden provocar accidentes al usuario.

CONTROLE SI SU APARATO TIENE DETERIOROS.

- Todos los componentes deben cumplir los requisitos y homologaciones CE para garantizar el perfecto funcionamiento del aparato.
- Toda pieza, interruptor o cable de alimentación, deteriorados deberá ser cambiada o reparada de modo apropiado por un taller del servicio post-venta o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.

NO EMPLEE MÁS QUE LOS ACCESORIOS Y LOS DISPOSITIVOS ADAPTABLES MENCIONADOS EN LAS INSTRUCCIONES, O QUE HAYAN SIDO RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE DE LA MÁQUINA.

La utilización de otros accesorios, excepción hecha de aquellos recomendados en las instrucciones, en el catálogo. O recomendados por el fabricante pueden significar para usted un peligro de accidente: todos los elementos de seguridad únicamente deben ser sustituidos por otros



equivalentes, homologados por la CE y estar siempre en perfecto estado.

EVITE CUALQUIER RIESGO DE CONTAMINACIÓN REALIZANDO UN MÍNIMO DE DOS LIMPIEZAS DIARIAS; LIMPIE TODAS LAS PIEZAS Y PARTES INTERIORES EFICAZMENTE CON JABÓN NEUTRO.

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.

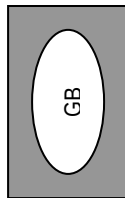
THE REPAIRS WILL ONLY CARRIED OUT BY AN SPECIALIST. This electric machine has been manufactured executing rules that official organisms demand. The repairs can only carry out an specialist; Otherwise accidents can be caused.

CONTROL IF YOUR MACHINE IT HAS ANY DETERIORATIONS.

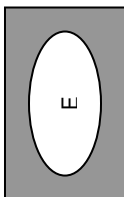
- All the components should complete EC requirements and approvals to guarantee the perfect working of the machine.
- All deteriorated piece, switch or feeding cable, will be changed or repaired by a post-sale service workshop, or by qualified staff to avoid any danger.

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.



MANTENIMIENTO POR PARTE DEL USUARIO



Un cuidado adecuado es esencial para alargar la vida de la máquina.

Preocúpese de dedicar algunos minutos para limpiar con regularidad la exprimidora.

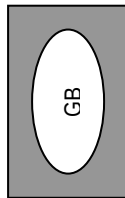
Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de desconectar el interruptor y desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.

No use disolventes, benceno u otro productos volátiles para limpiar el interior de la maquina. Use un paño húmedo con un poco de jabón neutro y asegúrese de aclarar cualquier resto de jabón que pudiera quedar.

Para limpiar el exterior puede utilizar un trapo y un limpia cristales. El limpia cristales nunca debe entrar en contacto con el interior o cualquiera de las piezas del quipo exprimidor.

Siga fielmente todas las indicaciones del fabricante sobre la instalación poniendo especial atención al apartado del emplazamiento y funcionamiento.

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.

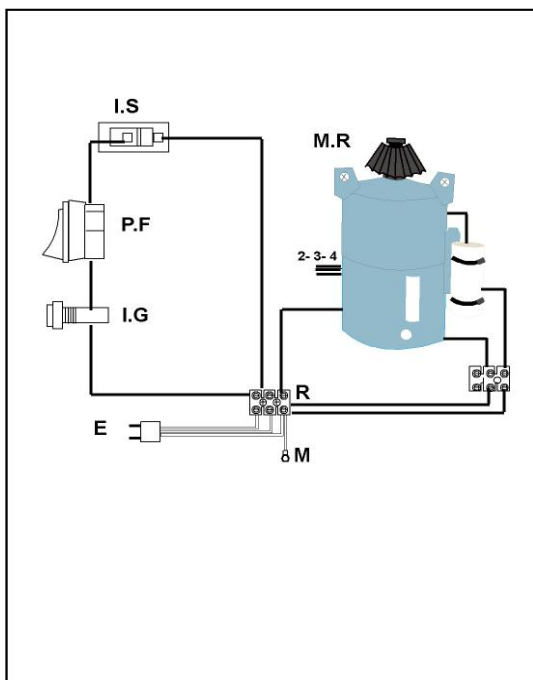
Before cleaning, be sure to turn the power switch off and remove the power cord from the outlet.

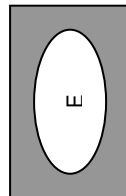
Don't use thinner, benzene or other volatile cleaning agents for cleaning the inside of the machine. Use a damp cloth with a bit of neuter soap and make sure to clarify any rest of soap that could still remain.

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.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA ELECTRICAL SYSTEM





ESPECIFICACIONES

Tipo	Máquina exprimidora de cítricos.	
Producción	MOD. F-50:	20 – 25 frutas / min.
	MOD. F-50-A:	20 – 25 frutas / min.
Alimentación	MOD. F-50:	Cargando la rampa de alimentación
	MOD. F-50-A:	Cargando la cesta del alimentador.
Consumo eléctrico	MOD. F-50:	150 W
	MOD. F-50-A:	250 W
Voltaje	240-230-110 V / 50-60Hz	
Dimensiones de la exprimidora Al x F x An	MOD. F-50:	735 mm x 260 mm x 430 mm (Incluye rampa)
	MOD. F-50-A:	750 mm x 260 mm x 430 mm (Incluye alimentador)
Peso	MOD. F-50:	30 Kilogramos
	MOD. F-50-A:	40 Kilogramos
Condiciones ambientales	Temperatura: 10°C hasta 30°C	
Humedad relativa	20% hasta 85%	
Nivel de emisión acústica	El nivel del ruido durante el funcionamiento de la máquina exprimidora de cítricos MOD. F-50 Y F-50-A está dentro de los límites permitidos por el R. D. 1316/89 sobre la protección de los trabajadores frente a los riesgos derivados de la exposición al ruido durante el trabajo. Su valor máximo está en 69,3 dB. y el valor medio equivale a 69,1dB.	



Como parte de nuestra política de constante perfeccionamiento, FRUCOSOL se reserva el derecho a introducir modificaciones de diseño y características sin previo aviso destinadas a la mejora del producto. Los valores de rendimiento especificados son nominales para unidades de producción. En algunas unidades pueden existir divergencias con estos valores

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.

INSTRUCCIONES PARA EL TRANSPORTE MOVING INTRUCTIONS

Siga el método siguiente para el transporte de la exprimidora.

When moving this squeezer, follow the procedure bellow.

1. Desconmute el interruptor y desenchufe el cable de la red.

1. Turn the power switch off and disconnect the power cord.

2. Coloque un cubo encajándolos uno encima de otro.

2. Place the cubes placing them one above another.

3. Introduzca el filtro en el interior de los cubos.

3. Introduce the filter inside the cubes.

4. Coloque los cubos en la parte superior en el hueco que queda detrás de la rampa.

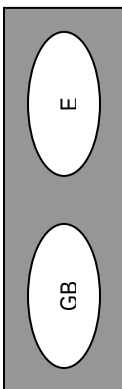
4. Place the cubes in the upside in the hole that is behind the ramp.

5. Forre el exterior de la máquina con planchas de poli estireno e introdúzcala en una caja.

5. Cover the exterior machine with poli styrene plate and introduce the juicer in a box.

Siga todas las medidas indicadas para evitar daños en el transporte

Follow all rules to prevent shipping damage.



DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

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

DECLARA QUE EL DISEÑO Y FABRICACIÓN DE LA MÁQUINA:

Máquina:..... MÁQUINA EXPRIMIDORA DE
CÍTRICOS

Modelo:..... F-50 ó F-50-A

Fabricante:..... FRUCOSOL

Nº Serie:.....

Año de Construcción:.....

ES CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE:

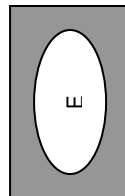
- La Directiva sobre Maquinas: 89 / 392 / CEE.
- Las modificaciones a la Directiva: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE

NORMAS DE REFERENCIA:

- Norma UNE-EN 292, de Abril de 1993, "Seguridad de las Máquinas, conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 1: Terminología básica, metodología".
- Norma UNE-EN 292-2, de Abril de 1993, "Seguridad de las Máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 2: Requisitos generales".
- Norma UNE-EN 292-2 /A1, "Seguridad de las Máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 2: Requisitos generales".
- Equipo Eléctrico de máquinas UNE 60204.
- Norma UNE-EN 1050, "Seguridad de las Máquinas. Evaluación del riesgo".
- Norma UNE-EN – 1088: 1996. "Seguridad de las máquinas. Dispositivos de enclavamiento asociados a resguardos".
- Norma UNE-EN 1672. "Maquinaria para el procesado de alimentos. Conceptos básicos. Requisitos de higiene".

FIRMADO:

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

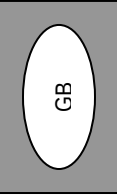


CONFORMITY DECLARATION "CE"

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:.....



GB

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.....

RECUERDE QUE EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DE NO RESPETARSE ESTAS NORMAS E INSTRUCCIONES. RECUERDE QUE PUEDE CONSULTARNOS CUALQUIER DUDA QUE TENGA ACERCA DE ELLAS EN NUESTRO SERVICIO POST-VENTA

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