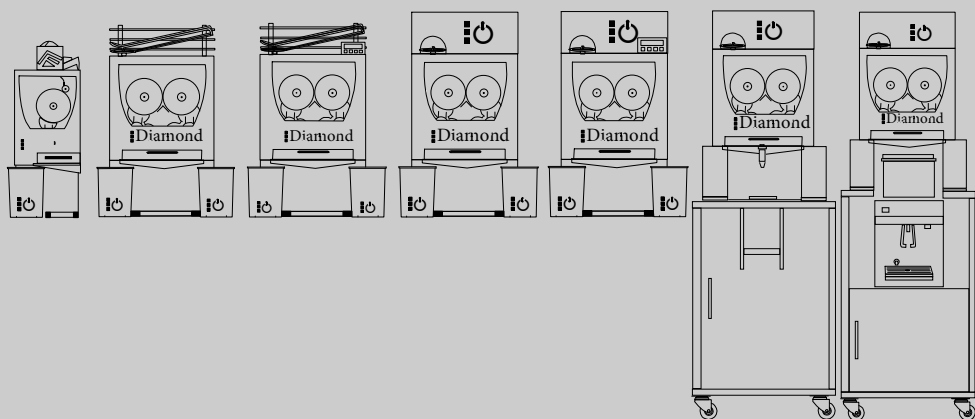




MOD : ASD/M-FR

Production code : FREEZER (DIAM)

06/2024



MANUAL DE USUARIO
USER'S MANUAL
MANUEL DE L'UTILISATEUR
MANUALE UTENTE
BEDIENUNGSANLEITUNG

EXPRIMIDORAS DE ZUMO
ORANGE JUICERS
PRESSES-AGRUMES
SPREMIAGRUMI
SAFTPRESSEN

SERIAL NUMBER

MANUFACTURED IN

1. Presentación.....	1
Presentation.....	1
Présentation.....	1
Presentazione.....	2
Präsentation.....	2
2. Desembalaje.....	3
Unpacking.....	3
Déballage.....	3
Disimballaggio.....	3
Auspacken.....	3
3. Denominación de los componentes.....	5
Part names.....	5
Le nom des pièces.....	5
Denominazione dei componenti.....	5
Bezeichnung der Einzelteile.....	5
4. Instalación eléctrica.....	27
Electrical instalation.....	27
Installations Électrique.....	27
Installazioni elettrica.....	27
Elektrische Installation.....	27
5. Advertencias.....	34
Warning.....	49
Advertissements.....	65
Avvertenze.....	80
Warnungen.....	95
6. Instalación.....	34
Installation.....	49
Installation.....	65
Installazione.....	80
Installation.....	95
7. Uso.....	35
Use.....	50
Usage.....	66
Uso.....	82
Nutzung.....	97
8. Funcionamiento contador digital.....	40
Manual of instructions digital counter.....	56
Manuel d'opérations-comptoir numérique.....	71
Funzionamento contatore.....	87
Funktion Zähler.....	102
9. Mantenimiento por parte del usuario.....	41
User maintenance.....	57
Mainten de la part du utilisateur.....	72
Manutenzione dell'utenté.....	87
Wartungsarbeiten durch den Nutzer.....	102
10. Medidas de precaución.....	42
Cautions.....	58
Precautions.....	73
Misure di precauzione.....	88
Vorsichtsmabnahmen.....	103

11. Especificaciones.....	44
Specifications.....	60
Specifications.....	75
Specificazione.....	90
Lärmbelastung.....	105
12. Soluciones y problemas.....	45
Solutions and problems.....	61
Solutions et problèmes.....	76
Soluzioni e problemi.....	91
Probleme und Lösungen.....	106
13. Recuperación y reciclaje.....	46
Recovery and recycling.....	62
Récupération et recycler.....	77
Recupero e Ricicaggio.....	92
Rückewinnung und Recycling.....	107
14. Instrucciones para el transporte.....	46
Moving Instrucctions.....	62
Instructions pour le transport.....	77
Istruzioni di trasporto.....	92
Anweisungen für den Transport.....	107
15. Declaración "CE" de conformidad.....	47
Conformity declaration " CE"	63
Declaration " CE" de conformité.....	78
Dichiarazione CE di conformità.....	93
CE-Konformitätserklärung.....	108
16. Garantía.....	48
Warranty.....	64
Garantie.....	79
Garanzia.....	94
Konditionen.....	109

1. PRESENTACIÓN

Antes de iniciar cualquier trabajo, particularmente antes de poner en marcha el dispositivo, hay que familiarizarse con el contenido de la presente instrucción de servicio. El fabricante no se hace responsable por detrimentos y daños surgidos a causa de la inobservancia de la información de la instrucción de servicio.

La instrucción de servicio hay que conservarla directamente junto con el dispositivo. Además debe estar accesible para todas las personas que trabajan con el dispositivo. Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

La garantía tiene una duración de 12 meses a partir de la compra de la máquina.

Firme y selle estas instrucciones para su Garantía y para el comprobante nuestro de que han leído y entendido el presente Manual de Instrucciones y Obligaciones del Uso.

1. PRESENTATION

Before starting and using the machine, please read and get familiar with this direction of use. The manufacturer won't be responsible for failures or damages caused by not attending and paying attention to the direction of use.

The direction of use should be stored with the machine. Besides, it should be accessible for all the people that work with the equipment. The manufacturer will have the right to make technical changes in the product in order to improve it.

The warranty will be 12 months after the day you buy the machine.

Firm and stamp this manual of instructions for the warranty and to proof you have read and understand this manual of instructions and use.

1. PRÉSENTATION

Avant de commencer tout travail, en particulier avant le début du dispositif, il se familiariser avec le contenu de la présente instruction de service. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage ou dysfonctionnement résultant en raison d'une insuffisance de l'information instructions du manuel.

Le manuel d'instructions doit être conservée à proximité de l'appareil. Doit être accessible à toutes les personnes qui travaillent avec l'appareil. Nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques du produit en vue d'améliorer les propriétés utiles.

La garantie est valable pendant 12 mois à compter de l'achat de la machine.

Signer et sceller ces instructions pour garantie et notre preuve qu'ils ont lu et compris ce manuel d'utilisation et les obligations d'utilisation.

1. PRESENTAZIONE

Prima di iniziare qualsiasi lavoro e, nello specifico, prima di mettere in funzione il dispositivo, è necessario conoscere il contenuto delle presenti istruzioni di servizio. Il fabbricante non è responsabile di detrimenti e danni insorti a causa dell'inosservanza delle informazioni fornite nelle istruzioni di servizio.

Le istruzioni di servizio devono essere conservate direttamente con il dispositivo. Inoltre, devono essere accessibili a tutti soggetti che lavorano con il dispositivo. Ci riserviamo il diritto di realizzare modifiche tecniche al prodotto allo scopo di migliorare le proprietà utilizzabili del dispositivo.

La garanzia ha una durata di 12 mesi a decorrere dall'acquisto della macchina.

Firmare e timbrare le presenti istruzioni per usufruire della Garanzia e a titolo di quietanza della lettura e comprensione del presente Manuale de Istruzioni e Obbligazioni relative all'Uso.

1. PRÄSENTATION

Vor Beginn irgendwelcher Arbeiten, vor allem vor Inbetriebnahme des Gerätes, sollte die vorliegende Gebrauchsanleitung sorgfältig durchgelesen werden. Der Hersteller ist nicht für Beeinträchtigungen oder Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verantwortlich.

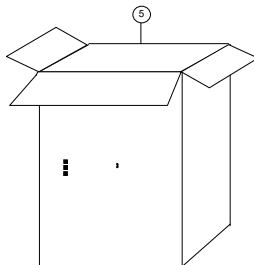
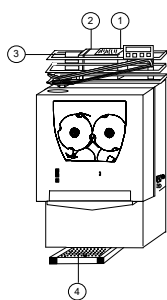
Die Bedienungsanleitung muss bei der Maschine aufbewahrt werden. Sie muss allen Personen zugänglich sein, die mit der Maschine arbeiten. Wir behalten uns das Recht vor, technische Veränderungen am Produkt vorzunehmen, wenn dadurch die Nutzungseigenschaften des Gerätes verbessert werden können.

Die Maschine hat eine Garantie von 12 Monaten ab Kaufdatum.

Unterschreiben und stempeln Sie diese Bedienungsanleitung für die Garantie und als Nachweis, dass Sie das vorliegende Benutzerhandbuch gelesen und verstanden haben.

2. DESEMBALAJE / UNPACKING/ DÉBALLAGE / DISIMBALLAGGIO / AUSPACKEN

MOD.F-50 / F50 C



- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Caja de embalaje

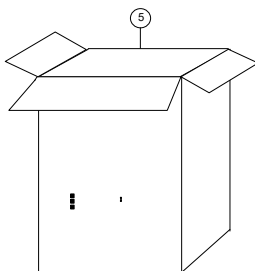
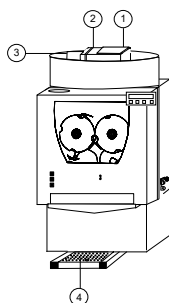
- 1.- User's manual
- 2.- Plastic cube
- 3.- Filter
- 4.- Grating for glasses
- 5.- Box

- 1.- Manuel de l'utilisateur
- 2.- Cube plastiques
- 3.- Filtre
- 4.- Base por les verres
- 5.- Carton d'emballage

- 1.- Manuale utente
- 2.- Serbatoio di plastica
- 3.- Filtro
- 4.- Grata porta bicchieri
- 5.- Mobile

- 1.- Benutzerhandbuch
- 2.- Plastikbehälter
- 3.- Filter
- 4.- Gläsergitter
- 5.- Verpackungskarton

MOD.F-50 A / F50 AC



- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Caja de embalaje

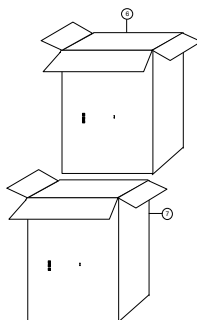
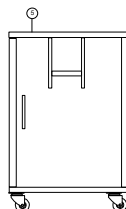
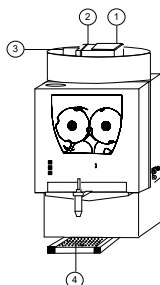
- 1.- User's manual
- 2.- Plastic cube
- 3.- Filter
- 4.- Grating for glasses
- 5.- Box

- 1.- Manuel de l'utilisateur
- 2.- Cube plastiques
- 3.- Filtre
- 4.- Base por les verres
- 5.- Carton d'emballage

- 1.- Manuale utente
- 2.- Serbatoio di plastica
- 3.- Filtro
- 4.- Grata porta bicchieri
- 5.- Mobile

- 1.- Benutzerhandbuch
- 2.- Plastikbehälter
- 3.- Filter
- 4.- Gläsergitter
- 5.- Verpackungskarton

MOD.SELF-SERVICE



- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Mueble
- 6.- Caja de embalaje
- 7.- Caja de embalaje

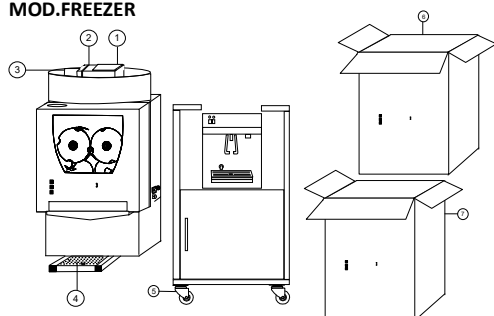
- 1.- User's manual
- 2.- Plastic cube
- 3.- Filter
- 4.- Grating for glasses
- 5.- Stand
- 6.- Box
- 7.- Box

- 1.- Manuel de l'utilisateur
- 2.- Cube plastiques
- 3.- Filtre
- 4.- Base por les verres
- 5.- Meuble
- 6.- Carton d'emballage
- 7.- Carton d'emballage

- 1.- Manuale utente
- 2.- Serbatoio di plastica
- 3.- Filtro
- 4.- Grata porta bicchieri
- 5.- Mobile
- 6.- Scatola d'imballaggio
- 7.- Scatola d'imballaggio

- 1.- Benutzerhandbuch
- 2.- Plastikbehälter
- 3.- Filter
- 4.- Gläsergitter
- 5.- Möbel
- 6.- Verpackungskarton
- 7.- Verpackungskarton

MOD.FREEZER



- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Mueble
- 6.- Caja de embalaje
- 7.- Caja de embalaje

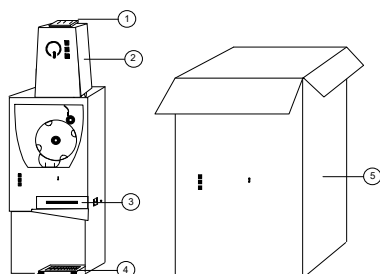
- 1.- User's manual
- 2.- Plastic cube
- 3.- Filter
- 4.- Grating for glasses
- 5.- Stand
- 6.- Box
- 7.- Box

- 1.- Manuel de l'utilisateur
- 2.- Cube plastiques
- 3.- Filtre
- 4.- Base por les verres
- 5.- Meuble
- 6.- Carton d'emballage
- 7.- Carton d'emballage

- 1.- Manuale utente
- 2.- Serbatoio di plastica
- 3.- Filtro
- 4.- Grata porta bicchieri
- 5.- Mobile
- 6.- Scatola d'imballaggio
- 7.- Scatola d'imballaggio

- 1.- Benutzerhandbuch
- 2.- Plastikbehälter
- 3.- Filter
- 4.- Gläsergitter
- 5.- Möbel
- 6.- Verpackungskarton
- 7.- Verpackungskarton

MOD.F-COMPACT



- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Caja de embalaje

- 1.- User's manual
- 2.- Plastic cube
- 3.- Filter
- 4.- Grating for glasses
- 5.- Box

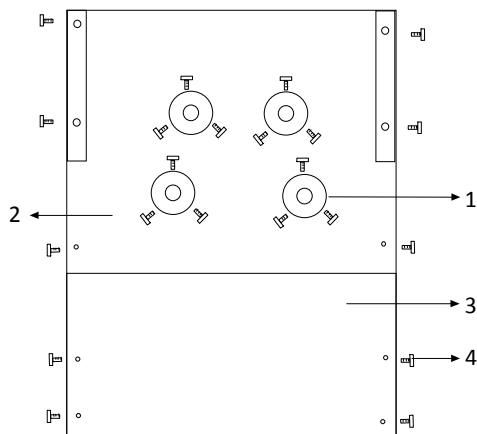
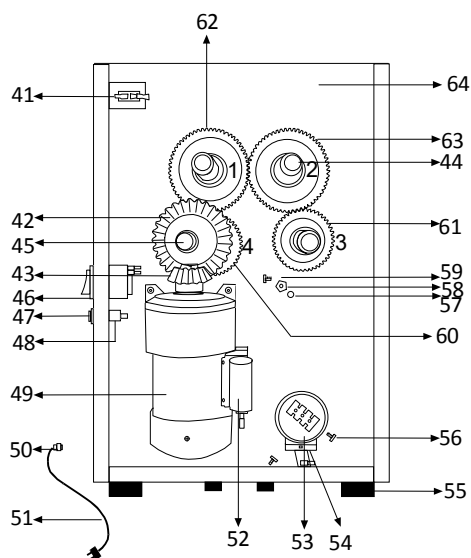
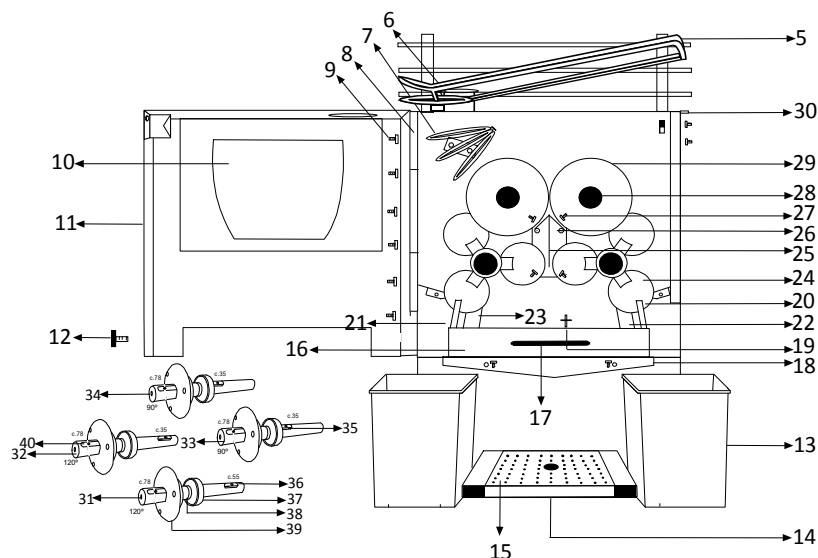
- 1.- Manuel de l'utilisateur
- 2.- Cube plastiques
- 3.- Filtre
- 4.- Base por les verres
- 5.- Carton d'emballage

- 1.- Manuale utente
- 2.- Serbatoio di plastica
- 3.- Filtro
- 4.- Grata porta bicchieri
- 5.- Scatola d'imballaggio

- 1.- Benutzerhandbuch
- 2.- Plastikbehälter
- 3.- Filter
- 4.- Gläsergitter
- 5.- Verpackungskarton

3. DENOMINACIÓN DE LOS COMPONENTES PART NAMES / LE NOM DES PIÈCES DENOMINAZIONE DEI COMPONENTI BEZEICHNUNG DER EINZELTEILE

MOD.F50



MOD.F50

1.- Casquillo negro	17.- Tirador del filtro	33.- Eje exprimidor 1	49.- Motor
2.- Tapa trasera superior	18.- Embudo de filtración	34.- Eje exprimidor 2	50.- Cubierta cable de red
3.- Tapa trasera inferior	19.- Pitón M4	35.- Chaveta 35'	51.- Cable de red
4.- Tornillo M5*10	20.- Quitacáscaras D	36.- Chaveta 55'	52.- Condensador motor
5.- Cesta de almacenaje 4 kg	21.- Quitacáscaras I	37.- Cojinete	53.- Caja de conexiones
6.- Rampa C	22.- Soporte quitacáscaras D	38.- Goma tórica	54.- Soporte caja de conexiones
7.- Rampa B	23.- Soporte quitacáscaras I	39.- Casquillo amarillo	55.- Pata
8.- Visagra	24.- Bola	40.- Chaveta 78'	56.- Tornillo M5*10
9.- Tornillo M4*10	25.- Soporte cuchilla	41.- Interruptor de seguridad	57.- Arandela M8
10.- Cristal puerta	26.- Cuchilla	42.- Engranaje cónico 29	58.- Tuerca M8
11.- Carcasa frontal	27.- Tornillo M5*10	43.- Engranaje cónico 14	59.- Tornillo M8*25
12.- Tornillo negro	28.- Tornillo amarillo	44.- Separador largo	60.- Engranaje dentado 45-4
13.- Cubo de plástico	29.- Hueco	45.- Separador corto	61.- Engranaje dentado 45-3
14.- Bandeja posavasos	30.- Soporte carcasa	46.- Interruptor	62.- Engranaje dentado 60-1
15.- Rejilla posavasos	31.- Eje exprimidor 4	47.- Portafusible	63.- Engranaje dentado 60-2
16.- Filtro	32.- Eje exprimidor 3	48.- Fusible	64.- Cuerpo máquina

1.- Black spacer	17.- Filter shooter	33.- Squeezer shaft 1	49.- Motor
2.- Top case back	18.- Filter funnel	34.- Squeezer shaft 2	50.- Network cable cover
3.- Under case back	19.- Bottom M4	35.- Peg 35'	51.- Network cable
4.- Screw M5*10	20.- Peel extractor R	36.- Peg 55'	52.- Motor capacitor
5.- Storage basket 4 kg	21.- Peel extractor L	37.- Bearing of squeezer shaft	53.- Junction box
6.- Ramp C	22.- Support extractor R	38.- O-ring seal	54.- Support junction box
7.- Ramp B	23.- Support extractor L	39.- Yellow spacer	55.- Leg
8.- Hinge	24.- Squeezer ball	40.- Peg 78'	56.- Screw M5*10
9.- Screw M4*10	25.- Support cutting blade	41.- Security switch	57.- Washer M8
10.- Door glass	26.- Cutting blade	42.- Conical gear 29	58.- Nut M8
11.- Front cover	27.- Screw M5*10	43.- Conical gear 14	59.- Screw M8*25
12.- Black screw	28.- Yellow screw	44.- Separator large	60.- Tooth gearing 45-4
13.- Plastic cube	29.- Hollow item	45.- Separator short	61.- Tooth gearing 45-3
14.- Tray for glasses	30.- Support front cover	46.- Switch	62.- Tooth gearing 60-1
15.- Grating for glasses	31.- Squeezer shaft 4	47.- Fuse holder	63.- Tooth gearing 60-2
16.- Filter	32.- Squeezer shaft 3	48.- Fuse	64.- Machine's body

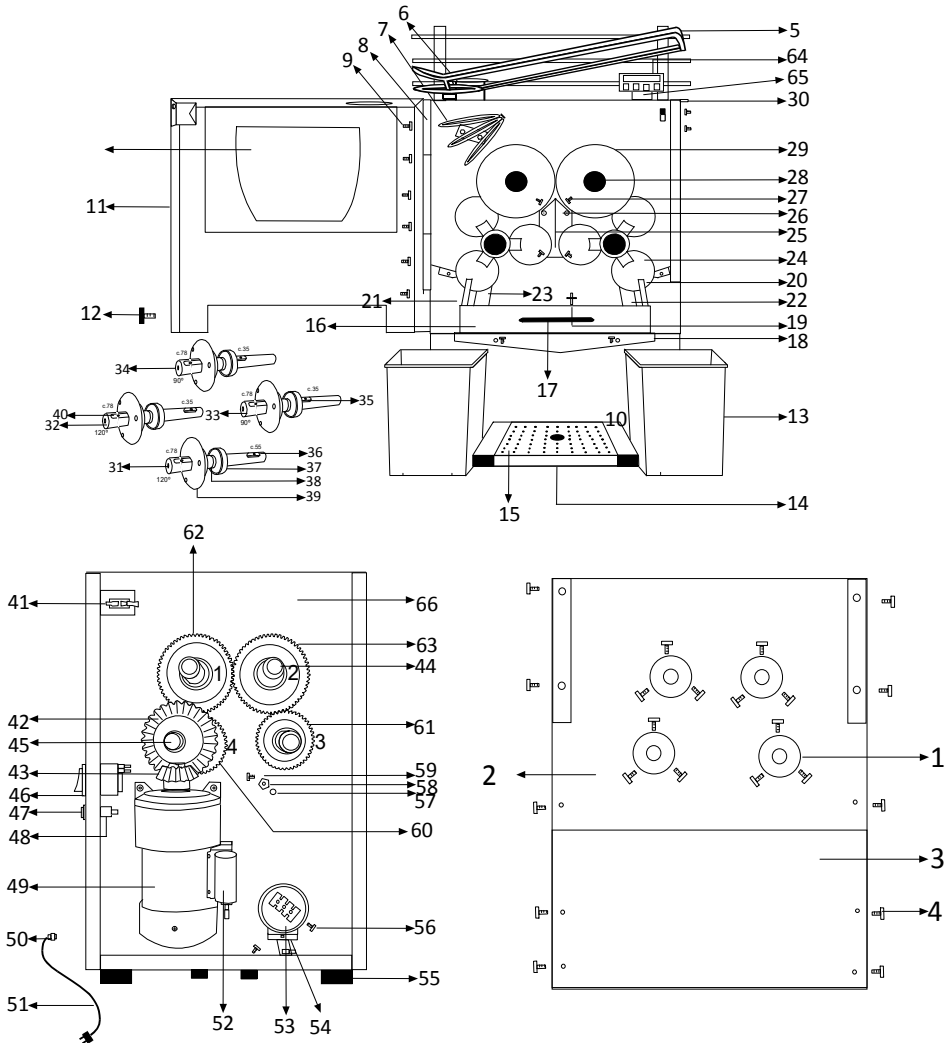
1.- Case noire	17.- Manche de filtre	33.- Axe presse-agrumes 1	49.- Moteur
2.- Couverture supérieure arrière	18.- Entonnoir filtrant	34.- Axe presse-agrumes 2	50.- Couverture de câble
3.- Couverture inférieure arrière	19.- Bec M4	35.- Boule 35'	51.- Câble du réseau
4.- Vis M5*10	20.- Pelure extracteur D	36.- Boule 55'	52.- Condensateur de moteur
5.- Panier du stockage 4 kg	21.- Pelure extracteur G	37.- Coussinet	53.- Boîte de branchements
6.- Rampe C	22.- Support pelure extracteur D	38.- Gomme	54.- Support boîte de branchements
7.- Rampe B	23.- Support pelure extracteur G I	39.- Case jaune	55.- Pieds
8.- Charnière	24.- Boule	40.- Boule 78'	56.- Vis M5*10
9.- Vis M4*10	25.- Porte-lame	41.- Interrupteur de sécurité	57.- Rondelle M8
10.- Verre porte	26.- Lame	42.- Engrenage conique 29	58.- Écrou M8
11.- Couverture frontale	27.- Vis M5*10	43.- Engrenage conique 14	59.- Vis M8*25
12.- Vis noire	28.- Vis jaune	44.- Séparateur long	60.- Engrenage denté 45-4
13.- Seau plastique	29.- Cavité	45.- Séparateur court	61.- Engrenage denté 45-3
14.- Plateau pour verres	30.- Support couvert	46.- Interrupteur	62.- Engrenage denté 60-1
15.- Casier pour verres	31.- Axe presse-agrumes 4	47.- Porte fusible	63.- Engrenage denté 60-2
16.- Filtre	32.- Axe presse-agrumes 3	48.- Fusible	64.- Corps de la machine

MOD.F50

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1.- Vite nera | 17.- Trafilatore del filtro | 33.- Asse spremiagrumi 1 | 49.- Motore |
| 2.- Piatto girevole | 18.- Imbufo di filtraggio | 34.- Asse spremiagrumi 2 | 50.- Coperchi cavo di rete |
| 3.- Ingranaggio dentato 60 | 19.- Gancio M4 | 35.- Chiavetta 35' | 51.- Cavo di rete |
| 4.- Ghiera nera tagliata | 20.- Leva buccia D | 36.- Chiavetta 55' | 52.- Condensatore motore |
| 5.- Cestino de stoccaggio 4 kg | 21.- Leva buccia I | 37.- Cuscinetto | 53.- Scatola di connessioni |
| 6.- Rampa C | 22.- Supporto leva buccia D | 38.- Gomma torica | 54.- Supporto scatola di connessioni |
| 7.- Rampa B | 23.- Supporto leva buccia I | 39.- Ghiera gialla | 55.- Piede |
| 8.- Cardine | 24.- Sfera | 40.- Chiavetta 78' | 56.- Vite M5*10 |
| 9.- Vite M4*10 | 25.- Supporto lama | 41.- Interruttore di sicurezza | 57.- Rondella M8 |
| 10.- Vetro porta | 26.- Lama | 42.- Ingranaggio conico 29 | 58.- Dado M8 |
| 11.- Carcassa frontale | 27.- Vite M5*10 | 43.- Ingranaggio conico 14 | 59.- Vite M8*25 |
| 12.- Vite nera | 28.- Vite gialla | 44.- Separatore lungo | 60.- Ingranaggio dentato 45-4 |
| 13.- Serbatoio di plastica | 29.- Foro | 45.- Separatore corto | 61.- Ingranaggio dentato 45-3 |
| 14.- Vassoio coaster | 30.- Supporto carcassa | 46.- Interruttore | 62.- Ingranaggio dentato 60-1 |
| 15.- Sttobicchieri griglia | 31.- Asse spremiagrumi 4 | 47.- Porta fusibile | 63.- Ingranaggio dentato 60-2 |
| 16.- Filtro | 32.- Asse spremiagrumi 3 | 48.- Fusibile | 64.- Corpo macchina |

-
- | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| 1.- Distanzring, schwarz | 17.- Filtergriff | 33.- Auspresser Achse 1 | 49.- Motor |
| 2.- Hintere obere Abdeckung | 18.- Filtertrichter | 34.- Auspresser Achse 2 | 50.- Stromkabelabdeckung |
| 3.- Hintere untere Abdeckung | 19.- Nocke M4 | 35.- Splint 35' | 51.- Stromkabel |
| 4.- Schraube M5*10 | 20.- Schalenentferner D | 36.- Splint 55' | 52.- Motorkondensator |
| 5.- Ablagekorb 4 kg | 21.- Schalenentferner I | 37.- Lager | 53.- Anschlusskasten |
| 6.- Rampe C | 22.- Halterung Schalenentferner D | 38.- Dichtungsgummi | 54.- Halterung Anschlusskasten |
| 7.- Rampe B | 23.- Halterung Schalenentferner I | 39.- Buchse, gelb | 55.- Fub |
| 8.- Scharnier | 24.- Auspresskugel | 40.- Splint 78' | 56.- Schraube M5*10 |
| 9.- Schraube M4*10 | 25.- Klingenthalerung | 41.- Sicherheitsschalter | 57.- Unterlegscheibe M8 |
| 10.- Glastür | 26.- Klinge | 42.- Getriebe, konisch 29 | 58.- Mutter M8 |
| 11.- Gehäuse, frontal | 27.- Schraube M5*10 | 43.- Getriebe, konisch 14 | 59.- Schraube M8*25 |
| 12.- Schraube, schwarz | 28.- Schraube, gelb | 44.- Trenner lang | 60.- Zahnradgetriebe 45-4 |
| 13.- Kunststoffeimer | 29.- Hohles element | 45.- Trenner kurz | 61.- Zahnradgetriebe 45-3 |
| 14.- Gläsertablett | 30.- Gehäusehalterung | 46.- Schalter | 62.- Zahnradgetriebe 60-1 |
| 15.- Gläsergitter | 31.- Auspresser Achse 4 | 47.- Sicherungssockel | 63.- Zahnradgetriebe 60-2 |
| 16.- Filter | 32.- Auspresser Achse 3 | 48.- Sicherung | 64.- Maschinenkörper |

MOD.F50 C



MOD.F50 C

- | | | | |
|------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1.- Casquillo negro | 17.- Tirador del filtro | 34.- Eje exprimidor 2 | 51.- Cable de red |
| 2.- Tapa trasera superior | 18.- Embudo de filtración | 35.- Chaveta 35' | 52.- Condensador motor |
| 3.- Tapa trasera inferior | 19.- Pitón M4 | 36.- Chaveta 55' | 53.- Caja de conexiones |
| 4.- Tornillo M5*10 | 20.- Quitacáscaras D | 37.- Cojinete | 54.- Soporte caja de conexiones |
| 5.- Cesta de almacenaje 4 kg | 21.- Quitacáscaras I | 38.- Goma tórica | 55.- Pata |
| 6.- Rampa C | 22.- Soporte quitacáscaras D | 39.- Casquillo amarillo | 56.- Tornillo M5*10 |
| 7.- Rampa B | 23.- Soporte quitacáscaras I | 40.- Chaveta 78' | 57.- Arandela M8 |
| 8.- Visagra | 24.- Bola | 41.- Interruptor de seguridad | 58.- Tuerca M8 |
| 9.- Tornillo M4*10 | 25.- Soporte cuchilla | 42.- Engranaje cónico 29 | 59.- Tornillo M8*25 |
| 10.- Cristal puerta | 26.- Cuchilla | 43.- Engranaje cónico 14 | 60.- Engranaje dentado 45-4 |
| 11.- Carcasa frontal | 27.- Tornillo M5*10 | 44.- Separador largo | 61.- Engranaje dentado 45-3 |
| 12.- Tornillo negro | 28.- Tornillo amarillo | 45.- Separador corto | 62.- Engranaje dentado 60-1 |
| 13.- Cubo de plástico | 29.- Huevo | 46.- Interruptor | 63.- Engranaje dentado 60-2 |
| 14.- Bandeja posavasos | 30.- Soporte carcasa | 47.- Portafusible | 64.- Contador |
| 15.- Rejilla posavasos | 31.- Eje exprimidor 4 | 48.- Fusible | 65.- Soporte contador |
| 16.- Filtro | 32.- Eje exprimidor 3 | 49.- Motor | 66.- Cuerpo máquina |
| | 33.- Eje exprimidor 1 | 50.- Cubierta cable de red | |

- | | | | |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| 1.- Black spacer | 17.- Filter shooter | 34.- Squeezer shaft 2 | 51.- Network cable |
| 2.- Top case back | 18.- Filter funnel | 35.- Peg 35' | 52.- Motor capacitor |
| 3.- Under case back | 19.- Bottom M4 | 36.- Peg 55' | 53.- Junction box |
| 4.- Screw M5*10 | 20.- Peel extractor R | 37.- Bearing of squeezer shaft | 54.- Support junction box |
| 5.- Storage basket 4 kg | 21.- Peel extractor L | 38.- O-ring seal | 55.- Leg |
| 6.- Ramp C | 22.- Support extractor R | 39.- Yellow spacer | 56.- Screw M5*10 |
| 7.- Ramp B | 23.- Support extractor L | 40.- Peg 78' | 57.- Washer M8 |
| 8.- Hinge | 24.- Squeezer ball | 41.- Security switch | 58.- Nut M8 |
| 9.- Screw M4*10 | 25.- Support cutting blade | 42.- Conical gear 29 | 59.- Screw M8*25 |
| 10.- Door glass | 26.- Cutting blade | 43.- Conical gear 14 | 60.- Tooth gearing 45-4 |
| 11.- Front cover | 27.- Screw M5*10 | 44.- Separator large | 61.- Tooth gearing 45-3 |
| 12.- Black screw | 28.- Yellow screw | 45.- Separator short | 62.- Tooth gearing 60-1 |
| 13.- Plastic cube | 29.- Hollow item | 46.- Switch | 63.- Tooth gearing 60-2 |
| 14.- Tray for glasses | 30.- Support front cover | 47.- Fuse holder | 64.- Counter |
| 15.- Grating for glasses | 31.- Squeezer shaft 4 | 48.- Fuse | 65.- Counter support |
| 16.- Filter | 32.- Squeezer shaft 3 | 49.- Motor | 66.- Machine's body |
| | 33.- Squeezer shaft 1 | 50.- Network cable cover | |

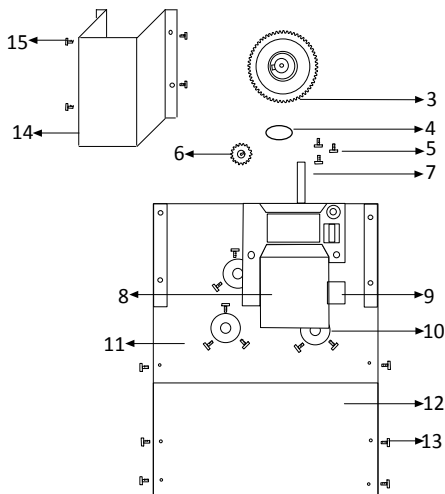
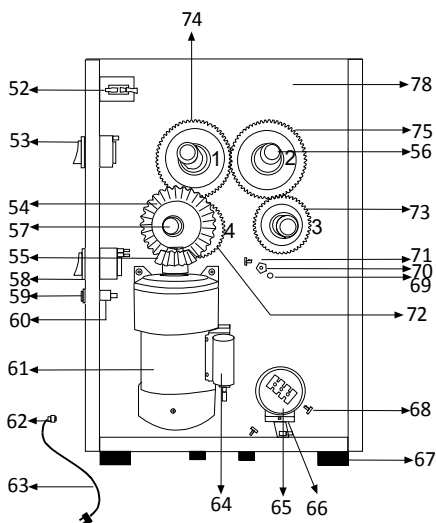
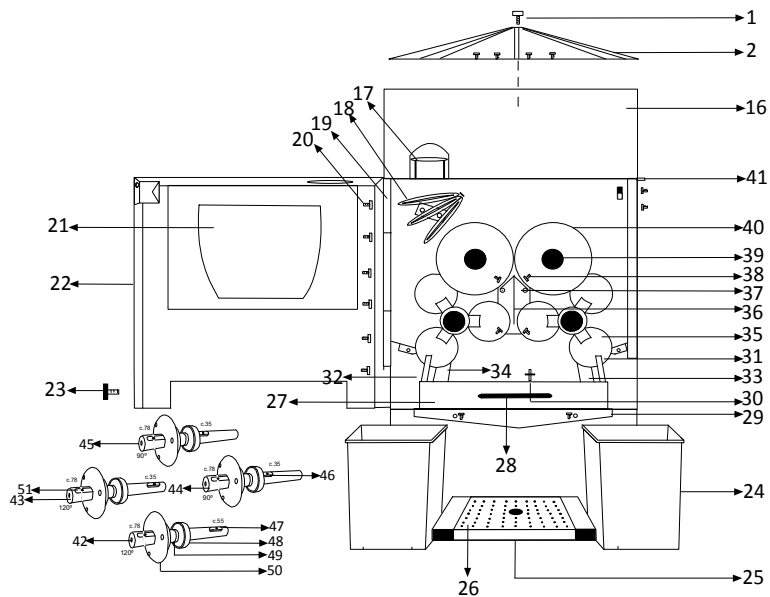
- | | | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| 1.- Case noire | 17.- Manche de filtre | 34.- Axe presse-agrumes 2 | 51.- Câble du réseau |
| 2.- Couverture supérieure arrière | 18.- Entonnoir filtrant | 35.- Boule 35' | 52.- Condensateur de moteur |
| 3.- Couverture inférieure arrière | 19.- Bec M4 | 36.- Boule 55' | 53.- Boîte de branchements |
| 4.- Vis M5*10 | 20.- Pelure extracteur D | 37.- Coussinet | 54.- Support boîte de branchements |
| 5.- Panier du stockage 4 kg | 21.- Pelure extracteur G | 38.- Gomme | 55.- Pieds |
| 6.- Rampa C | 22.- Support pelure extracteur D | 39.- Case jaune | 56.- Vis M5*10 |
| 7.- Rampa B | 23.- Support pelure extracteur G I | 40.- Boule 78' | 57.- Rondelle M8 |
| 8.- Charnière | 24.- Boule | 41.- Interrupteur de sécurité | 58.- Écrou M8 |
| 9.- Vis M4*10 | 25.- Porte-lame | 42.- Engrenage conique 29 | 59.- Vis M8*25 |
| 10.- Verre porte | 26.- Lame | 43.- Engrenage conique 14 | 60.- Engrenage denté 45-4 |
| 11.- Couverture frontale | 27.- Vis M5*10 | 44.- Séparateur long | 61.- Engrenage denté 45-3 |
| 12.- Vis noire | 28.- Vis jaune | 45.- Séparateur court | 62.- Engrenage denté 60-1 |
| 13.- Seau plastique | 29.- Cavité | 46.- Interrupteur | 63.- Engrenage denté 60-2 |
| 14.- Plateau pour verres | 30.- Support couvert | 47.- Porte fusible | 64.- Comptoir |
| 15.- Casier pour verres | 31.- Axe presse-agrumes 4 | 48.- Fusible | 65.- Support comptoir |
| 16.- Filtre | 32.- Axe presse-agrumes 3 | 49.- Moteur | 66.- Corps de la machine |
| | 33.- Axe presse-agrumes 1 | 50.- Couverture de câble | |

MOD.F50 C

- | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1.- Ghiera nera | 17.- Trafilatore filtraggio | 34.- Asse spremiagrumi 2 | 51.- Cavi di rete |
| 2.- Tappo posteriore superiore | 18.- Imbudo di filtraggio | 35.- Chiavetta 35' | 52.- Condensatore motore |
| 3.- Tappo posteriore inferiore | 19.- Gancio M4 | 36.- Chiavetta 55' | 53.- Scatola di connessioni |
| 4.- Vite M5*10 | 20.- Leva buccia D | 37.- Cuscinetto | 54.- Supporto scatola di connessioni |
| 5.- Cestino 4 kg | 21.- Leva buccia I | 38.- Gomma torica | 55.- Piede |
| 6.- Rampa C | 22.- Supporto leva buccia D | 39.- Ghiera gialla | 56.- Vite M5*10 |
| 7.- Rampa B | 23.- Supporto leva buccia S | 40.- Chiavetta 78' | 57.- Rondella M8 |
| 8.- Cardine | 24.- Sfera | 41.- Interruttore di sicurezza | 58.- Dado M8 |
| 9.- Vite M4*10 | 25.- Supporto lama | 42.- Ingranaggio conico 29 | 59.- Vite M8*25 |
| 10.- Vetro porta | 26.- Lama | 43.- Ingranaggio conico 14 | 60.- Ingranaggio dentato 45-4 |
| 11.- Carcassa frontale | 27.- Vite M5*10 | 44.- Separatore lungo | 61.- Ingranaggio dentato 45-3 |
| 12.- Vite nera | 28.- Vite gialla | 45.- Separatore corto | 62.- Ingranaggio dentato 60-1 |
| 13.- Serbatoio plastico | 29.- Foro | 46.- Interruttore | 63.- Ingranaggio dentato 60-2 |
| 14.- Vassoio porta bicchieri | 30.- Support carcassa | 47.- Porta-fusibile | 64.- Contatore |
| 15.- Grata porta bicchieri | 31.- Asse spremiagrumi 4 | 48.- Fusibile | 65.- Supporto contatore |
| 16.- Filtro | 32.- Asse spremiagrumi 3 | 49.- Motore | 66.- Corpo macchina |
| | 33.- Asse spremiagrumi 1 | 50.- Coperchio cavo di rete | |

- | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|--------------------------------|
| 1.- Distanzring, schwarz | 17.- Filtergriff | 33.- Auspresser Achse 1 | 49.- Motor |
| 2.- Hintere obere Abdeckung | 18.- Filtertrichter | 34.- Auspresser Achse 2 | 50.- Stromkabelabdeckung |
| 3.- Hintere untere Abdeckung | 19.- Nocke M4 | 35.- Splint 35' | 51.- Stromkabel |
| 4.- Schraube M5*10 | 20.- Schalenentferner D | 36.- Splint 55' | 52.- Motorkondensator |
| 5.- Ablagekorb 4 kg | 21.- Schalenentferner I | 37.- Lager | 53.- Anschlusskasten |
| 6.- Rampe C | 22.- Halterung Schalenentferner D | 38.- Dichtungsgummi | 54.- Halterung Anschlusskasten |
| 7.- Rampe B | 23.- Halterung Schalenentferner I | 39.- Buchse, gelb | 55.- Fub |
| 8.- Scharnier | 24.- Auspresskugel | 40.- Splint 78' | 56.- Schraube M5*10 |
| 9.- Schraube M4*10 | 25.- Klingenhalterung | 41.- Sicherheitsschalter | 57.- Unterlegscheibe M8 |
| 10.- Glastür | 26.- Klinge | 42.- Getriebe, konisch 29 | 58.- Mutter M8 |
| 11.- Gehäuse, frontal | 27.- Schraube M5*10 | 43.- Getriebe, konisch 14 | 59.- Schraube M8*25 |
| 12.- Schraube, schwarz | 28.- Schraube, gelb | 44.- Trenner lang | 60.- Zahnradgetriebe 45-4 |
| 13.- Kunststoffeimer | 29.- Hohles element | 45.- Trenner kurz | 61.- Zahnradgetriebe 45-3 |
| 14.- Gläsertablett | 30.- Gehäusehalterung | 46.- Schalter | 62.- Zahnradgetriebe 60-1 |
| 15.- Gläsergitter | 31.- Auspresser Achse 4 | 47.- Sicherungssockel | 63.- Zahnradgetriebe 60-2 |
| 16.- Filter | 32.- Auspresser Achse 3 | 48.- Sicherung | 64.- Maschinenkörper |
| | | | 65.- Unterstützung Zähler |
| | | | 66.- Zähler |

MOD.F50 A



MOD.F50 A

1.- Tornillo negro	20.- Tornillo M4*10	39.- Tornillo amarillo	58.- Interruptor
2.- Plato giratorio	21.- Cristal puerta	40.- Hueco	59.- Portafusible
3.- Engranaje dentado 60	22.- Carcasa frontal	41.- Soporte carcasa	60.- Fusible
4.- Casquillo negro cortado	23.- Tornillo negro	42.- Eje exprimidor 4	61.- Motor
5.- Tornillo M5*8	24.- Cubo de plástico	43.- Eje exprimidor 3	62.- Cubierta cable de red
6.- Piñón 18 dientes inox	25.- Bandeja posavasos	44.- Eje exprimidor 1	63.- Cable de red
7.- Eje alimentador con chaveta	26.- Rejilla posavasos	45.- Eje exprimidor 2	64.- Condensador motor
8.- Motor alimentador	27.- Filtro	46.- Chaveta 35'	65.- Caja de conexiones
9.- Condensador alimentador	28.- Tirador del filtro	47.- Chaveta 55'	66.- Soporte caja de conexiones
10.- Casquillo negro	29.- Embudo de filtración	48.- Cojinete	67.- Pata
11.- Tapa trasera superior	30.- Pitón M4	49.- Goma tórica	68.- Tornillo M5*10
12.- Tapa trasera inferior	31.- Quitacáscaras D	50.- Casquillo amarillo	69.- Arandela M8*25
13.- Tornillo M5*10	32.- Quitacáscaras I	51.- Chaveta 78'	70.- Tuerca M8
14.- Tapa motor del alimentador	33.- Soporte quitacáscaras D	52.- Interruptor seguridad	71.- Tornillo M8*25
15.- Tornillo M5*10	34.- Soporte quitacáscaras I	53.- Interruptor alimentador	72.- Engranaje dentado 45-4
16.- Alimentador	35.- Bola	54.- Engranaje cónico 29	73.- Engranaje dentado 45-3
17.- Rampa A	36.- Soporte cuchilla	55.- Engranaje cónico 14	74.- Engranaje dentado 60-1
18.- Rampa B	37.- Cuchilla	56.- Separador largo	75.- Engranaje dentado 60-2
19.- Visagra	38.- Tornillo M5*10	57.- Separador corto	76.- Cuerpo máquina

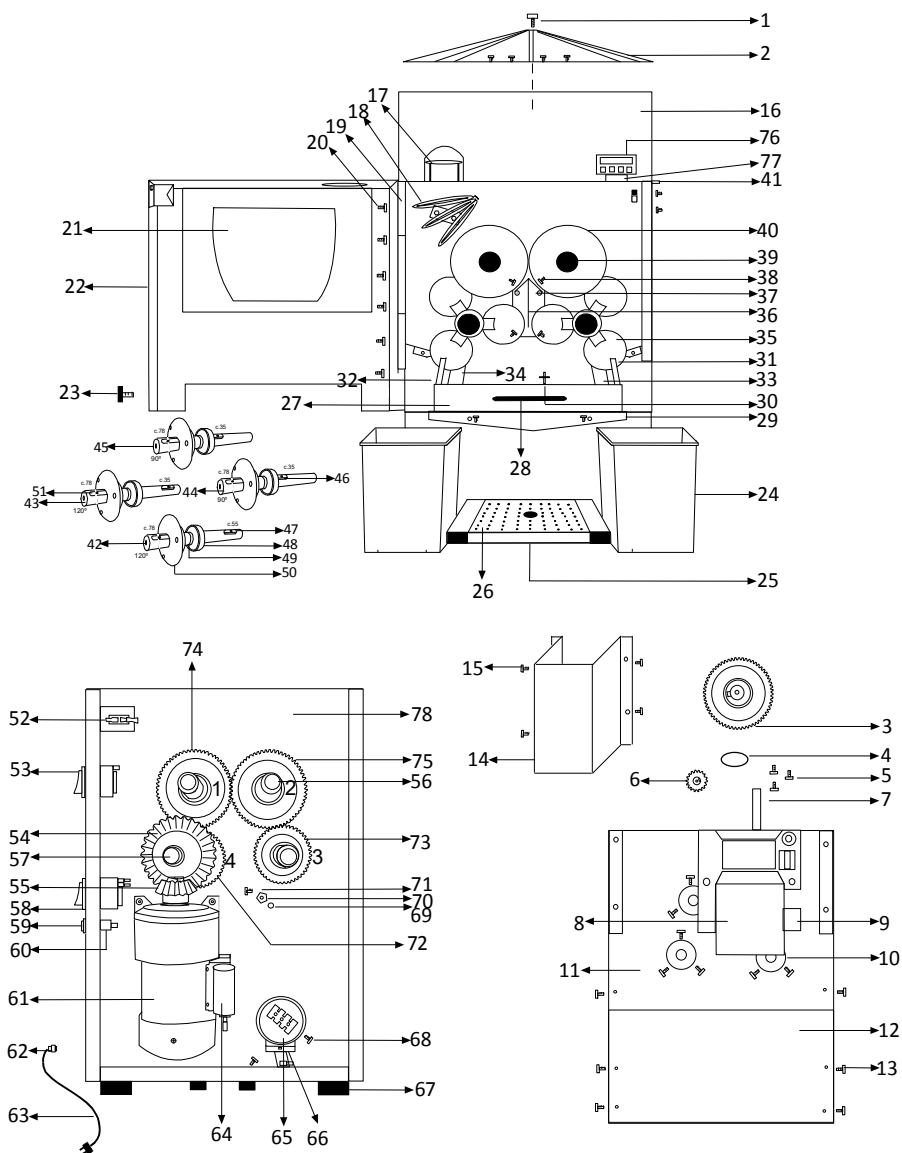
1.- Black screw	20.- Screw M4*10	39.- Yellow screw	58.- Switch
2.- Turntable	21.- Door glass	40.- Hollow item	59.- Fuse holder
3.- Tooth gearing 60	22.- Front cover	41.- Support front cover	60.- Fuse
4.- Black sut spacer	23.- Black screw	42.- Squeezer shaft 4	61.- Motor
5.- Screw M5*8	24.- Plastic cube	43.- Squeezer shaft 3	62.- Network cable cover
6.- Inox gearing 18	25.- Tray for glasses	44.- Squeezer shaft 1	63.- Network cable
7.- Feeder shaft with peg	26.- Grating for glasses	45.- Squeezer shaft 2	64.- Motor capacitor
8.- Feeder motor	27.- Filter	46.- Peg 35'	65.- Junction box
9.- Feeder capacitor	28.- Filter shooter	47.- Peg 55'	66.- Support junction box
10.- Black spacer	29.- Filter funnel	48.- Bearing of squeezer shaft	67.- Leg
11.- Top case black	30.- Bottom M4	49.- O-ring seal	68.- Screw M5*10
12.- Under case back	31.- Peel extractor R	50.- Yellow spacer	69.- Washer M8
13.- Screw M5*10	32.- Peel extractor L	51.- Peg 78'	70.- Nut M5*10
14.- Feeder motor cover	33.- Support peel extractor R	52.- Security switch	71.- Screw M8*25
15.- Screw M5*10	34.- Support peel extractor L	53.- Feeder's switch	72.- Tooth gearing 45
16.- Feeder	35.- Squeezer ball	54.- Conical gear 29	73.- Tooth gearing 45
17.- Ramp A	36.- Support cutting blade	55.- Conical gear 14	74.- Tooth gearing 60
18.- Ramp B	37.- Cutting	56.- Separator large	75.- Tooth gearing 60
19.- Hinge	38.- Screw M5*10	57.- Separator short	76.- Machine's body

1.- Vis noire	20.- Vis M4*10	39.- Vis jeune	58.- Interrupteur
2.- Plaque tournante	21.- Verre porte	40.- Cavité	59.- Porte fusible
3.- Engrenage denté 60	22.- Couverture frontale	41.- Support couvert	60.- Fusible
4.- Case noire coupé	23.- Vis noire	42.- Axe presse-agrumes 4	61.- Moteur
5.- Vis M5*8	24.- Seau plastique	43.- Axe presse-agrumes 3	62.- Couverture du câble
6.- Engrenage 18 dents inox	25.- Plateau pour verres	44.- Axe presse-agrumes 1	63.- Câble du réseau
7.- Axe chargeur avec boule	26.- Casier pour verres	45.- Axe presse-agrumes 2	64.- Condensateur de moteur
8.- Moteur chargeur	27.- Filtre	46.- Boule 35'	65.- Boîte de branchements
9.- Condensateur chargeur	28.- Manche de filtre	47.- Boule 55'	66.- Support boîte de branchements
10.- Case noire	29.- Entonnoir filtrant	48.- Coussinet	67.- Pied
11.- Couverture supérieure arrière	30.- Bec M4	49.- Gomme	68.- Vis M5*10
12.- Couverture inférieure arrière	31.- Pelure extracteur D	50.- Case jaune	69.- Rondelle M8
13.- Vis M5*10	32.- Pelure extracteur G	51.- Boule 78'	70.- �crou M5*10
14.- Couverture moteur chargeur	33.- Support pelure extracteur D	52.- Interrupteur de sécurité	71.- Vis M8*25
15.- Vis M5*10	34.- Support pelure extracteur G	53.- Interrupteur chargeur	72.- Engrenage denté 45 -4
16.- Chargeur	35.- Boule	54.- Engrenage conique 29	73.- Engrenage denté 45-3
17.- Rampe A	36.- Porte-lame	55.- Engrenage conique 14	74.- Engrenage denté 60-1
18.- Rampe B	37.- Lame	56.- Séparateur long	75.- Engrenage denté 60-2
19.- Charnière	38.- Vis M5*10	57.- Séparateur court	76.- Corps de la machine

1.- Vite nera	20.- Vite M4*10	39.- Vite gialla	58.- Interruttore
2.- Piatto girevole	21.- Vetro porta	40.- Foro	59.- Porta-fusibile
3.- Ingranaggio dentato 60	22.- Carcassa frontale	41.- Supporto carcassa	60.- Fusibile
4.- Ghiera nera tagliata	23.- Vite nera	42.- Asse spremiagrumi 4	61.- Motore
5.- Vite M5*8	24.- Serbatoio inox	43.- Asse spremiagrumi 3	62.- Coperchio cavo di rete
6.- Pignone 18 denti inox	25.- Vassoio porta bicchieri	44.- Asse spremiagrumi 1	63.- Cavo di rete
7.- Asse alimentazione con chiavetta	26.- Grata porta bicchieri	45.- Asse spremiagrumi 2	64.- Condensatore motore
8.- Motore di alimentazione	27.- Filtro	46.- Chiavetta 35'	65.- Scatola di connessioni
9.- Condensatore di alimentazione	28.- Trafilatore del filtro	47.- Chiavetta 55'	66.- Supporto scatole di connessioni
10.- Ghiera nera	29.- Imbuto di filtraggio	48.- Cuscinetto	67.- Piede
11.- Tappo posteriore superiore	30.- Gancio M4	49.- Gomma torica	68.- Vite M5*10
12.- Tappo posteriore inferiore	31.- Leva buccia D	50.- Ghiera gialla	69.- Rondella M8*25
13.- Vite M5*10	32.- Leva buccia I	51.- Chiavetta 78'	70.- Dado M8
14.- Tappo motore dell'alimentatore	33.- Supporto leva buccia D	52.- Interruttore di sicurezza	71.- Vite M8*25
15.- Vite M5*10	34.- Supporte leva buccia I	53.- Interruttore alimentatore	72.- Ingranaggio dentato 45-4
16.- Alimentatore	35.- Sfera	54.- Ingranaggio conico 29	73.- Ingranaggio dentato 45-3
17.- Rampa A	36.- Supporto lama	55.- Ingranaggio conico 14	74.- Ingranaggio dentato 60-1
18.- Rampa B	37.- Lama	56.- Separatore lungo	75.- Ingranaggio dentato 60-2
19.- Cardine	38.- Vite M5*10	57.- Separatore corto	76.- Corpo macchina

1.- Schraube, schwarz	20.- Schraube M4*10	39.- Schraube gelb	58.- Schalter
2.- Drehscheibe	21.- Glastür	40.- Hohes element	59.- Sicherheitsschalter
3.- Zahnradgetriebe 60	22.- Gehäuse, frontal	41.- Gehäusehalterung	60.- Sicherung
4.- Abstandhalter, schwarz	23.- Schraube, schwarz	42.- Auspresser Achse 4	61.- Motor
5.- Schraube M5*8	24.- Kunststoffeimer	43.- Auspresser Achse 3	62.- Stromkabelabdeckung
6.- Ritzel, 18 zähnen, Edelstahl	25.- Gläsertablett	44.- Auspresser Achse 1	63.- Stromkabel
7.- Beschickungsachse mit Splint	26.- Gläsergriff	45.- Auspresser Achse 2	64.- Motorkondensator
8.- Motor Beschickungsvorrichtung	27.- Filter	46.- Splint 35'	65.- Anschlusskasten
9.- Kondensator Beschickungsvorrichtung	28.- Filtergriff	47.- Splint 55'	66.- Halterung Anschlusskasten
10.- Distanzring, schwarz	29.- Filtriertrichter	48.- Lager	67.- Fub
11.- Hintere obere Abdeckung	30.- Nocke M4	49.- Dichtungsgummi	68.- Schraube M5*10
12.- Hintere untere Abdeckung	31.- Schalenentferner D	50.- Buchse, gelb	69.- Unterlegscheibe M8*25
13.- Schraube M5*10	32.- Schalenentferner I	51.- Splint 78'	70.- Mutter M8
14.- Motorabdeckung	33.- Halterung Schalenentferner D	52.- Sicherheitsschalter	71.- Schraube M8*25
15.- Schraube M5*10	34.- Halterung Schalenentferner I	53.- Schalter für die Beschickungsvorrichtung	72.- Zahnradgetriebe 45-4
16.- Beschickungsvorrichtung	35.- Auspresskugel	54.- Getriebe, Konisch 29	73.- Zahnradgetriebe 45-3
17.- Rampe A	36.- Klingenthalerung	55.- Getriebe, Konisch 14	74.- Zahnradgetriebe 60-1
18.- Rampe B	37.- Klinge	56.- Trenner lang	75.- Zahnradgetriebe 60-2
19.- Scharnier	38.- Schraube M5*10	57.- Trenner Kurz	76.- Maschinenkörper

MOD.F50 AC



MOD.F50 AC

1.- Tornillo negro	20.- Tornillo M4*10	39.- Tornillo amarillo	59.- Portafusible
2.- Plato giratorio	21.- Cristal puerta	40.- Hueco	60.- Fusible
3.- Engranaje dentado 60	22.- Carcasa frontal	41.- Soporte carcasa	61.- Motor
4.- Casquillo negro cortado	23.- Tornillo negro	42.- Eje exprimidor 4	62.- Cubierta cable de red
5.- Tornillo M5*8	24.- Cubo de plástico	43.- Eje exprimidor 3	63.- Cable de red
6.- Piñón 18 dientes inox	25.- Bandeja posavasos	44.- Eje exprimidor 1	64.- Condensador motor
7.- Eje alimentador con chaveta	26.- Rejilla posavasos	45.- Eje exprimidor 2	65.- Caja de conexiones
8.- Motor alimentador	27.- Filtro	46.- Chaveta 35'	66.- Soporte caja de conexiones
9.- Condensador alimentador	28.- Tirador del filtro	47.- Chaveta 55'	67.- Pata
10.- Casquillo negro	29.- Embudo de filtración	48.- Cojinete	68.- Tornillo M5*10
11.- Tapa trasera superior	30.- Pitón M4	49.- Goma tórica	69.- Arandela M8*25
12.- Tapa trasera inferior	31.- Quitacáscaras D	50.- Casquillo amarillo	70.- Tuerca M8
13.- Tornillo M5*10	32.- Quitacáscaras I	51.- Chaveta 78'	71.- Tornillo M8*25
14.- Tapa motor del alimentador	33.- Soporte quitacáscaras D	52.- Interruptor seguridad	72.- Engranaje dentado 45-4
15.- Tornillo M5*10	34.- Soporte quitacáscaras I	53.- Interruptor alimentador	73.- Engranaje dentado 45-3
16.- Alimentador	35.- Bola	54.- Engranaje cónico 29	74.- Engranaje dentado 60-1
17.- Rampa A	36.- Soporte cuchilla	55.- Engranaje cónico 14	75.- Engranaje dentado 60-2
18.- Rampa B	37.- Cuchilla	56.- Separador largo	76.- Contador
19.- Visagra	38.- Tornillo M5*10	57.- Separador corto	77.- Soporte contador
		58.- Interruptor	78.- Cuerpo máquina

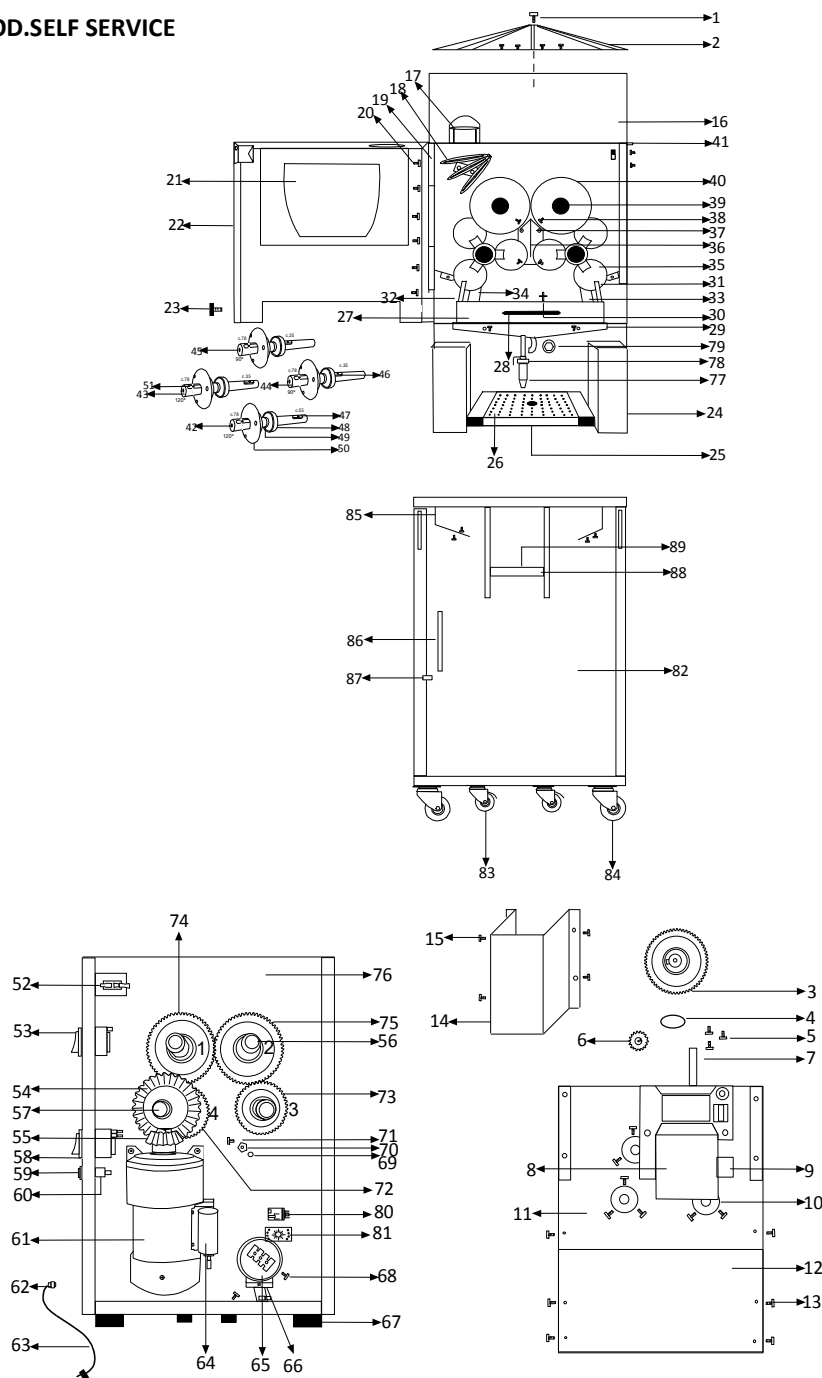
1.- Black screw	20.- Screw M4*10	39.- Yellow screw	59.- Fuse holder
2.- Turntable	21.- Door glass	40.- Hollow item	60.- Fuse
3.- Tooth gearing 60	22.- Front cover	41.- Support front cover	61.- Motor
4.- Black sut spacer	23.- Black screw	42.- Squeezer shaft 4	62.- Network cable cover
5.- Screw M5*8	24.- Plastic cube	43.- Squeezer shaft 3	63.- Network cable
6.- Inox gearing 18	25.- Tray for glasses	44.- Squeezer shaft 1	64.- Motor capacitor
7.- Feeder shaft with peg	26.- Grating for glasses	45.- Squeezer shaft 2	65.- Junction box
8.- Feeder motor	27.- Filter	46.- Peg 35'	66.- Support junction box
9.- Feeder capacitor	28.- Filter shooter	47.- Peg 55'	67.- Leg
10.- Black spacer	29.- Filter funnel	48.- Bearing of squeezer shaft	68.- Screw M5*10
11.- Top case black	30.- Bottom M4	49.- O-ring seal	69.- Washer M8
12.- Under case back	31.- Peel extractor R	50.- Yellow spacer	70.- Nut M5*10
13.- Screw M5*10	32.- Peel extractor L	51.- Peg 78'	71.- Screw M8*25
14.- Feeder motor cover	33.- Support peel extractor R	52.- Security switch	72.- Tooth gearing 45
15.- Screw M5*10	34.- Support peel extractor L	53.- Feeder's switch	73.- Tooth gearing 45
16.- Feeder	35.- Squeezer ball	54.- Conical gear 29	74.- Tooth gearing 60
17.- Ramp A	36.- Support cutting blade	55.- Conical gear 14	75.- Tooth gearing 60
18.- Ramp B	37.- Cutting	56.- Separator large	76.- Counter
19.- Hinge	38.- Screw M5*10	57.- Separator short	77.- Support counter
		58.- Switch	78.- Machine's body

1.- Vis noire	20.- Vis M4*10	39.- Vis jaune	59.- Porte fusible
2.- Plaque tournante	21.- Verre porte	40.- Cavité	60.- Fusible
3.- Engrenage denté 60	22.- Couverture frontale	41.- Support couvert	61.- Moteur
4.- Case noire coupé	23.- Vis noire	42.- Axe presse-agrumes 4	62.- Couverture du câble
5.- Vis M5*8	24.- Seau plastique	43.- Axe presse-agrumes 3	63.- Câble du réseau
6.- Engrenage 18 dents inox	25.- Plateau pour verres	44.- Axe presse-agrumes 1	64.- Condensateur de moteur
7.- Axe chargeur avec boule	26.- Casier pour verres	45.- Axe presse-agrumes 2	65.- Boîte de branchements
8.- Moteur chargeur	27.- Filtre	46.- Boule 35'	66.- Support boîte de branchements
9.- Condensateur chargeur	28.- Manche de filtre	47.- Boule 55'	67.- Pied
10.- Case noire	29.- Entonnoir filtrant	48.- Coussinet	68.- Vis M5*10
11.- Couverture supérieure arrière	30.- Bec M4	49.- Gomme	69.- Rondelle M8
12.- Couverture inférieure arrière	31.- Pelure extracteur D	50.- Case jaune	70.- Écrou M5*10
13.- Vis M5*10	32.- Pelure extracteur G	51.- Boule 78'	71.- Vis M8*25
14.- Couverture moteur chargeur	33.- Support pelure extracteur D	52.- Interrupteur de sécurité	72.- Engrenage denté 45-4
15.- Vis M5*10	34.- Support pelure extracteur G	53.- Interrupteur chargeur	73.- Engrenage denté 45-3
16.- Chargeur	35.- Boule	54.- Engrenage conique 29	74.- Engrenage denté 60-1
17.- Rampe A	36.- Porte-lame	55.- Engrenage conique 14	75.- Engrenage denté 60-2
18.- Rampe B	37.- Lame	56.- Séparateur long	76.- Comptoir
19.- Charnière	38.- Vis M5*10	57.- Séparateur court	77.- Support comptoir
		58.- Interrupteur	78.- Corps de la machine

1.- Vite nera	20.- Vite M4*10	39.- Vite gialla	59.- Porta-fusibile
2.- Piatto girevole	21.- Vetro porta	40.- Foro	60.- Fusibile
3.- Ingranaggio dentato 60	22.- Carcassa frontale	41.- Support carcassa	61.- Motore
4.- Ghiera nera tagliata	23.- Vite nera	42.- Asse spremiagrumi 4	62.- Coperchio cavo di rete
5.- Vite M5*8	24.- Serbatoio plastica	43.- Asse spremiagrumi 3	63.- Cavo di rete
6.- Pignone 18 denti inox	25.- Vassoio porta bicchieri	44.- Asse spremiagrumi 1	64.- Condensatore motore
7.- Asse alimentazione con chiavetta	26.- Grata porta bicchieri	45.- Asse spremiagrumi 2	65.- Scatola di connessioni
8.- Motore alimentatore	27.- Filtro	46.- Chiavetta 35'	66.- Supporto scatola di connessioni
9.- Condensatore di alimentazione	28.- Trafilatore del filtro	47.- Chiavetta 55'	67.- Piede
10.- Ghiera nera	29.- Imbuto di filtraggio	48.- Cuscinetto	68.- Vite M5*10
11.- Tappo posteriore superiore	30.- Gancio M4	49.- Gomma torica	69.- Rondella M8*25
12.- Tappo posteriore inferiore	31.- Leva buccia D	50.- Ghiera gialla	70.- Dado M8
13.- Vite M5*10	32.- Leva buccia S	51.- Chiavetta 78'	71.- Vite M8*25
14.- Tappo motore dell'alimentatore	33.- Supporto leva buccia D	52.- Interruttore di sicurezza	72.- Ingranaggio dentato 45-4
15.- Vite M5*10	34.- Supporto leva buccia S	53.- Interruttore alimentatore	73.- Ingranaggio dentato 45-3
16.- Alimentatore	35.- Sfera	54.- Ingranaggio conico 29	74.- Ingranaggio dentato 60-1
17.- Rampa A	36.- Supporto lama	55.- Ingranaggio conico 14	75.- Ingranaggio 60-2
18.- Rampa B	37.- Lama	56.- Separatore lungo	76.- Contatore
19.- Cardine	38.- Vite M5*10	57.- Separatore corto	77.- Supporto contatore
		58.- Interruttore	78.- Corpo macchina

1.- Schraube, schwarz	20.- Schraube M4*10	39.- Schraube, gelb	59.- Sicherungssockel
2.- Drehscheibe	21.- Glästur	40.- Hohles element	60.- Sicherung
3.- Zahnradgetriebe 60	22.- Gehäuse, frontal	41.- Gehäusehalterung	61.- Motor
4.- Abstandhalter, schwarz	23.- Schraube schwarz	42.- Auspresser Achse 4	62.- Stromkabelabdeckung
5.- Schraube M5*8	24.- Kunstsoffeimer	43.- Auspresser Achse 3	63.- Stromkabel
6.- Ritzel, 18 Zähne, Edelstahl	25.- Gläsertablett	44.- Auspresser Achse 1	64.- Motorkondensator
7.- Beschickungssachse mit Splint	26.- Gläsergitter	45.- Auspresser Achse 2	65.- Anschlusskasten
8.- Motor Beschickungsvorrichtung	27.- Filter	46.- Splint 35'	66.- Halterung Anschlusskasten
9.- Kondensator Beschickungsvorrichtung	28.- Filtergriff	47.- Splint 55'	67.- Fub
10.- Distanzring	29.- Filtriertrichter	48.- Lager	68.- Schraube M5*10
11.- Hintere obere Abdeckung	30.- Nocke M4	49.- Dichtungsggummi	69.- Unterlegscheibe M8*25
12.- Hintere untere Abdeckung	31.- Schalenentferner D	50.- Buchse, gleb	70.- Mutter M8
13.- Schraube M5*10	32.- Schalenentferner I	51.- Splint 78'	71.- Schraube M8*25
14.- Motorabdeckung	33.- Halterung Schalenentferner D	52.- Sicherheitsschalter	72.- Zahnradgetriebe 45-4
15.- Schraube M5*10	34.- Halterung Schalenentferner I	53.- Schalter für die Beschickungsvorrichtung	73.- Zahnradgetriebe 45-3
16.- Beschickungsvorrichtung	35.- Auspresskugel	54.- Getriebe, Konisch 29	74.- Zahnradgetriebe 60-1
17.- Rampe A	36.- Kligenhalterung	55.- Getriebe, Konisch 14	75.- Zahnradgetriebe 60-2
18.- Rampe B	37.- Klinge	56.- Trenner, lang	76.- Zähler
19.- Scharnier	38.- Schraube M5*10	57.- Trenner, kurz	77.- Unterstützung Zähler
		58.- Schalter	78.- Maschinenkörper

MOD.SELF SERVICE



MOD.SELF SERVICE

1.- Tornillo negro	25.- Bandeja posavasos	49.- Goma tórica	74.- Engranaje cónico 60-1
2.- Plato giratorio	26.- Rejilla posavasos	50.- Casquillo amarillo	75.- Engranaje cónico 60-2
3.- Engranaje dentado 60	27.- Filtro	51.- Chaveta 78'	76.- Cuerpo máquina
4.- Casquillo negro cortado	28.- Tirador del filtro	52.- Interruptor de seguridad	77.- Grifo
5.- Tornillo M5*8	29.- Embudo de filtración	53.- Interruptor alimentador	78.- Junta grifo
6.- Piñón 18 dientes inox	30.- Pitón M4	54.- Engranaje cónico 29	79.- Fotocélula
7.- Eje alimentador con chaveta	31.- Quitacáscaras D	55.- Engranaje cónico 14	80.- Relé
8.- Motor alimentador	32.- Quitacáscaras I	56.- Separador largo	81.- Base relé
9.- Condensador alimentador	33.- Soporte quitacáscaras D	57.- Separador corto	82.- Mueble
10.- Casquillo negro	34.- Soporte quitacáscaras I	58.- Interruptor	83.- Ruedas
11.- Tapa trasera superior	35.- Bola	59.- Portafusible	84.- Rueda con freno
12.- Tapa trasera inferior	36.- Soporte cuchilla	60.- Fusible	85.- Soporte set salida inox
13.- Tornillo M5*10	37.- Cuchilla	61.- Motor	86.- Tirador mueble
14.- Tapa motor del alimentador	38.- Tornillo M5*10	62.- Cubierta cable de red	87.- Cerradura mueble
15.- Tornillo M5*10	39.- Tornillo amarillo	63.- Cable de red	88.- Posavos regulable
16.- Alimentador	40.- Hueco	64.- Condensador motor	89.- Filtro posavasos regulable
17.- Rampa A	41.- Soporte carcasa	65.- Caja de conexiones	
18.- Rampa B	42.- Eje exprimidor 4	66.- Soporte caja de conexiones	
19.- Visagra	43.- Eje exprimidor 3	67.- Pata	
20.- Tornillo M4*10	44.- Eje exprimidor 1	68.- Tornillo M5*10	
21.- Cristal puerta	45.- Eje exprimidor 2	69.- Arandela M8	
22.- Carcasa frontal	46.- Chaveta 35'	70.- Tuerca M8	
23.- Tornillo negro	47.- Chaveta 55'	71.- Tornillo M8*25	
24.- Cubo inox	48.- Cojinete	72.- Engranaje dentado 45-4	
		73.- Engranaje cónico 45-3	

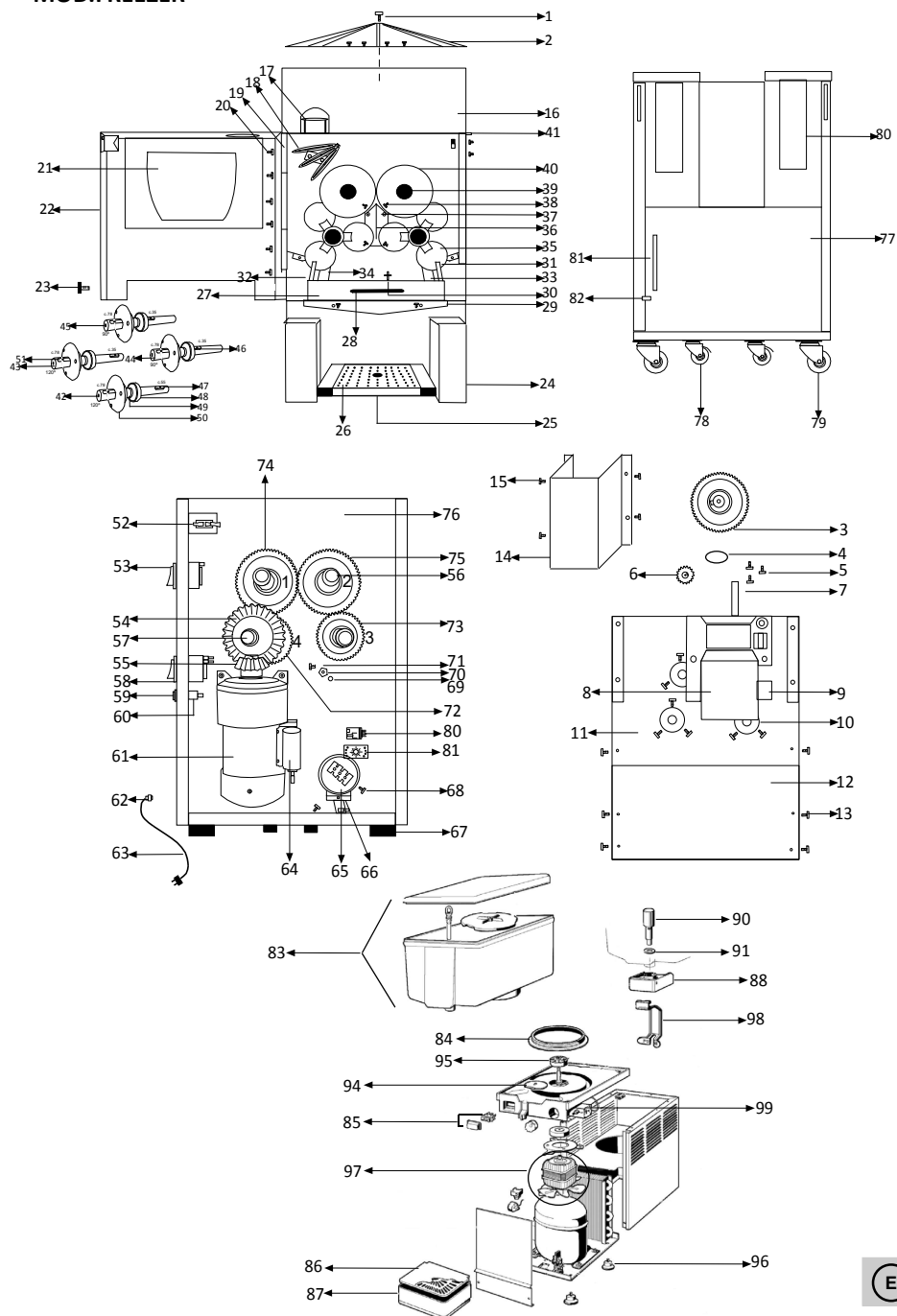
1.- Black screw	25.- Tray for glasses	49.- O-ring seal	74.- Tooth gearing 60-1
2.- Turntable	26.- Grating for glasses	50.- Yellow spacer	75.- Tooth gearing 60-2
3.- Tooth gearing 60	27.- Filter	51.- Peg 78'	76.- Machines's body
4.- Black cut spacer	28.- Filter shooter	52.- Security switch	77.- Tap
5.- Screw M5*8	29.- Filter funnel	53.- Feeder's switch	78.- Fix tap
6.- Inox gearing 18	30.- Bottom M4	54.- Conical gear 29	79.- Photocell
7.- Feeder shaft with peg	31.- Peel extractor D	55.- Conical gear14	80.- Relay
8.- Feeder motor	32.- Peel extractor I	56.- Separator large	81.- Base relay
9.- Feeder capacitor	33.- Support extractor D	57.- Separator short	82.- Stand
10.- Black spacer	34.- Support extractor I	58.- Switch	83.- Wheel
11.- Top case black	35.- Squeezer ball	59.- Fuse holder	84.- Wheel with brake
12.- Under case black	36.- Support cutting blade	60.- Fuse	85.- Support set inox output
13.- Screw M5*10	37.- Cutting blade	61.- Motor	86.- Stand shooter
14.- Feeder motor cover	38.- Screw M5*10	62.- Network cable cover	87.- Stand lock
15.- Screw M5*10	39.- Yellow screw	63.- Network cable	88.- Adjustable tray for glasses
16.- Feeder	40.- Hollow item	64.- Motor capacitor	89.- Adjustable grating for glasses
17.- Ramp A	41.- Support front cover	65.- Junction box	
18.- Ramp B	42.- Squeezer shaft 4	66.- Support junction box	
19.- Hinge	43.- Squeezer shaft 3	67.- Leg	
20.- Screw M4*10	44.- Squeezer shaft1	68.- Screw M5*10	
21.- Door glass	45.- Squeezer shaft 2	69.- Washer M8	
22.- Front cover	46.- Peg 35'	70.- Nut M8	
23.- Black screw	47.- Peg 55'	71.- Screw M8*25	
24.- Inox cube	48.- Bearing of squeezer shaft	72.- Tooth gearing 45-4	
		73.- Tooth gearing 45-3	

1.- Vis noire	25.- Plateau pour verres	49.- Gomme	74.- Engrenage denté 60-1
2.- Plaque tournante	26.- Casier pour verres	50.- Case jaune	75.- Engrenage denté 60-2
3.- Engrenage denté 60	27.- Filtre	51.- Boule 78'	76.- Corps de la machine
4.- Case noire cpoupé	28.- Manche de filtre	52.- Interrupteur de sécurité	77.- Robinet
5.- Vis M5*8	29.- Entonnoir filtrant	53.- Interrupteur chargeur	78.- Joint du robinet
6.- Engrege18 dents inox	30.- Bec M4	54.- Engrenage conique 29	79.- Photocellule
7.- Axe chargeur avec boule	31.- Pelure extracteur D	55.- Engrenage conique 14	80.- Relais
8.- Moteur chargeur	32.- Pelure extracteur G	56.- Motor alimentador	81.- Base relais
9.- Condensateur chargeur	33.- Support pelure extracteur D	57.- Séparateur court	82.- Meuble
10.- Case noire	34.- Support pelure extracteur G	58.- Interrupteur	83.- Roues
11.- Couverture supérieure arrière	35.- Boule	59.- Porte fusible	84.- Roues avec frein
12.- Couverture inférieure arrière	36.- Porte-lame	60.- Fusible	85.- Support inox sortie déchets
13.- Vis M5*10	37.- Lame	61.- Moteur	86.- Bouton meuble
14.- Couverture moteur chargeur	38.- Vis M5*10	62.- Couverture de câble	87.- Serrure meuble
15.- Vis M5*10	39.- Vis jeune	63.- Câble du réseau	88.- Dessous de verre réglable
16.- Chargeur	40.- Cavité	64.- Condensateur de moteur	89.- Filtre dessous de verre réglable
17.- Rampe A	41.- Support couvert	65.- Boîte de branchements	
18.- Rampe B	42.- Axe presse-agrumes 4	66.- Support boîte de branchements	
19.- Charnière	43.- Axe presse -agrumes 3	67.- Pied	
20.- Vis M4*10	44.- Axe presse-agrumes 1	68.- Vis M5*10	
21.- Verre porte	45.- Axe presse-agrumes 2	69.- Rondelle M8	
22.- Couverture frontale	46.- Boule 35'	70.- Écrou	
23.- Vis noire	47.- Boule 55'	71.- Vis M8*25	
24.- Sea inox	48.- Coussinet	72.- Engrenage denté 45-4	
		73.- Engrenage denté 45-3	

1.- Vite nera	25.- Vassoio porta bicchieri	49.- Gomma torica	74.- Ingranaggio conico 60-1
2.- Piatto girevole	26.- Grata porta bicchieri	50.- Ghiera gialla	75.- Ingranaggio conico 60-2
3.- Ingranaggio dentato 60	27.- Filtro	51.- Chiavetta 78'	76.- Corpo macchina
4.- Ghiera nera tagliata	28.- Trafilatore del filtro	52.- Interruttore di sicurezza	77.- Rubinetto
5.- Vite M5*8	29.- Imbuto di filtraggio	53.- Interruttore alimentatore	78.- Anello rubinetto
6.- Pignone 18 denti inox	30.- Gancio M4	54.- Ingranaggio conico 29	79.- Fotocellula
7.- Asse alimentazione con chiavetta	31.- Leva buccia D	55.- Ingranaggio conico 14	80.- Relè
8.- Motore di alimentazione	32.- Leva buccia S	56.- Separatore largo	81.- Relè di base
9.- Condensatore di alimentazione	33.- Supporto leva buccia D	57.- Separatore corto	82.- Mobile
10.- Ghiera nera	34.- Supporto leva buccia S	58.- Interruttore	83.- Ruota
11.- Tappo posteriore superiore	35.- Sfera	59.- Porta-fusibile	84.- Ruota con freno
12.- Tappo posteriore inferiore	36.- Supporto lama	60.- Fusibile	85.- Supporto set uscita inox
13.- Vite M5*10	37.- Lama	61.- Motore	86.- Tiratore mobile
14.- Tappo motore dell'alimentatore	38.- Vite M5*10	62.- Coperchio cavo di rete	87.- Serradura mobile
15.- Vite M5*10	39.- Vite gialla	63.- Cavo di rete	88.- Vassoio regolabile
16.- Alimentatore	40.- Foro	64.- Condensatore motore	89.- Filtro vassoio regolabile
17.- Rampa A	41.- Supporto carcassa	65.- Scatola di connessioni	
18.- Rampa B	42.- Asse spremiagrumi 4	66.- Supporto scatole si connessioni	
19.- Cardine	43.- Asse spremiagrumi 3	67.- Piede	
20.- Vite M4*10	44.- Asse spremiagrumi 1	68.- Vite M5*10	
21.- Vetro porta	45.- Asse spremiagrumi 2	69.- Rondella M8	
22.- Carcassa frontale	46.- Chiavetta 35'	70.- Dado M8	
23.- Vite nera	47.- Chiavetta55'	71.- Vite M8*25	
24.- Serbatoio inox	48.- Cuscinetto	72.- Ingranaggio dentato 45-4	
		73.- Ingranaggio conico 45-3	

- 1.- Schraube, schwarz
- 2.- Drehscheibe
- 3.- Zahnradgetriebe 60
- 4.- Abstandhalter, schwarz
- 5.- Schraube M5*8
- 6.- Ritzel, 18 zähne Edelstahl
- 7.- Beschickungsache mit Splint
- 8.- Motor Beschickungsvorrichtung
- 9.- Kondensator
- Beschickungsvorrichtung
- 10.- Distanzring, schwarz
- 11.- Hintere obere Abdeckung
- 12.- Hintere untere Abdeckung
- 13.- Schraube M5*10
- 14.- Motorabdeckung
- 15.- Schraube M5*10
- 16.- Beschickungsvorrichtung
- 17.- Rampe A
- 18.- Rampe B
- 19.- Scharnier
- 20.- Schraube M4*10
- 21.- Glastür
- 22.- Gehäuse, frontal
- 23.- Schraube, schwarz
- 24.- Behälter, Edelstahl
- 25.- Gläserblett
- 26.- Gläsergitter
- 27.- Filter
- 28.- Filtergriff
- 29.- Filtriertrichter
- 30.- Nocke M4
- 31.- Schalenentferner D
- 32.- Schalenentferner I
- 33.- Halterung Schalenentferner D
- 34.- Halterung Schalenentferner I
- 35.- Ausspresskugel
- 36.- Klingenhalterung
- 37.- Klinge
- 38.- Schraube M5*10
- 39.- Schraube gelb
- 40.- Hohles element
- 41.- Gehäusehalterung
- 42.- Auspresser Achse 4
- 43.- Auspresser Achse 3
- 44.- Auspresser Achse 1
- 45.- Auspresser Achse 2
- 46.- Splint 35'
- 47.- Splint 55'
- 48.- Lager
- 49.- Dichtungsgummi
- 50.- Buchse gelb
- 51.- Splint 78'
- 52.- Sicherheitsschalter
- 53.- Schalter für die Beschickungsvorrichtung
- 54.- Getriebe, konisch 29
- 55.- Getriebe, konisch 14
- 56.- Trenner, land
- 57.- Trenner, kurz
- 58.- Schalter
- 59.- Sicherungssockel
- 60.- Sicherung
- 61.- Motor
- 62.- Stromkabelabdeckung
- 63.- Stromkabel
- 64.- Motorkondensator
- 65.- Anschlusskasten
- 66.- Halterung Anschlusskasten
- 67.- Fub
- 68.- Schraube M5*10
- 69.- Unterlegscheibe M8
- 70.- Mutter M8
- 71.- Schraube M8*25
- 72.- Getriebe konisch 45-4
- 73.- Zahnradgetriebe 45-3
- 74.- Zahnradgetriebe 60-1
- 75.- Zahnradgetriebe 60-2
- 76.- Maschinenkörper
- 77.- Hahn
- 78.- Hahn Gummi
- 79.- Photozelle
- 80.- Relais
- 81.- Relais Platte
- 82.- Gehäuse
- 83.- Lenkrolle
- 84.- Lenkrolle mit Feststeller
- 85.- Ausgangsstützer in Edelstahl
- 86.- Door Handle
- 87.- Schloos
- 88.- Tropfasse
- 89.- Tropfasse Siebblech

MOD.FREEZER



MOD.FREEZER

- | | | | |
|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1.- Tornillo negro | 25.- Bandeja posavasos | 49.- Goma | 74.- Engranaje dentado 60-1 |
| 2.- Plato giratorio | 26.- Rejilla posavasos | 50.- Casquillo amarillo | 75.- Engranaje dentado 60-2 |
| 3.- Engranaje dentado 60 | 27.- Filtro | 51.- Chaveta 78' | 76.- Cuerpo de la máquina |
| 4.- Casquillo negro cortado | 28.- Tirador del filtro | 52.- Interruptor de seguridad | 77.- Mueble |
| 5.- Tornillo M5*8 | 29.- Embudo de filtración | 53.- Interruptor alimentador | 78.- Rueda |
| 6.- Piñón 18 dientes inox | 30.- Pitón M4 | 54.- Engranaje cónico 29 | 79.- Rueda con freno |
| 7.- Eje alimentador con chaveta | 31.- Quitacáscaras D | 55.- Engranaje cónico 14 | 80.- Bajadas |
| 8.- Motor alimentador | 32.- Quitacáscaras G | 56.- Separador largo | 81.- Tirador del mueble |
| 9.- Condensador alimentador | 33.- Soporte quitacáscaras D | 57.- Separador corto | 82.- Cerradura del mueble |
| 10.- Casquillo negro | 34.- Soporte quitacáscaras G | 58.- Interruptor | 83.- Depósito |
| 11.- Tapa trasera superior | 35.- Bola | 59.- Portafusible | 84.- Junta depósito |
| 12.- Tapa trasera inferior | 36.- Soporte cuchilla | 60.- Fusible | 85.- Piloto luz verde |
| 13.- Tornillo M5*10 | 37.- Cuchilla | 61.- Motor | 86.- Rejilla goteo |
| 14.- Tapa motor alimentador | 38.- Tornillo M5*10 | 62.- Cubierta cable de red | 87.- Bandeja goteo |
| 15.- Tornillo M5*10 | 39.- Tornillo amarillo | 63.- Cable de red | 88.- Soporte leva grifo |
| 16.- Alimentador | 40.- Hueco | 64.- Condensador motor | 89.- Leva grifo |
| 17.- Rampa A | 41.- Soporte carcasa | 65.- Caja de conexiones | 90.- Perno grifo |
| 18.- Rampa B | 42.- Eje exprimidor 4 | 66.- Soporte caja de conexiones | 91.- Junta perno grifo |
| 19.- Visagra | 43.- Eje exprimidor 3 | 67.- Pata | 92.- Junta boca guía grifo |
| 20.- Tornillo M4*10 | 44.- Eje exprimidor 1 | 68.- Tornillo M5*10 | 93.- Boca Guía grifo |
| 21.- Cristal puerta | 45.- Eje exprimidor 2 | 69.- Arandela M8 | 94.- Tapa magneto |
| 22.- Carcasa frontal | 46.- Chaveta 35' | 70.- Tuerca M8 | 95.- Magneto pala bomba enfriador |
| 23.- Tornillo negro | 47.- Chaveta 55' | 71.- Tornillo M*25 | 96.- Pie nivelador |
| 24.- Cubo inox | 48.- Cojinete | 72.- Engranaje dentado 45-4 | 97.- Motor agitador |
| | | 73.- Engranaje dentado 45-3 | 98.- Tornillo zincado |
| | | | 99.- Termostato |

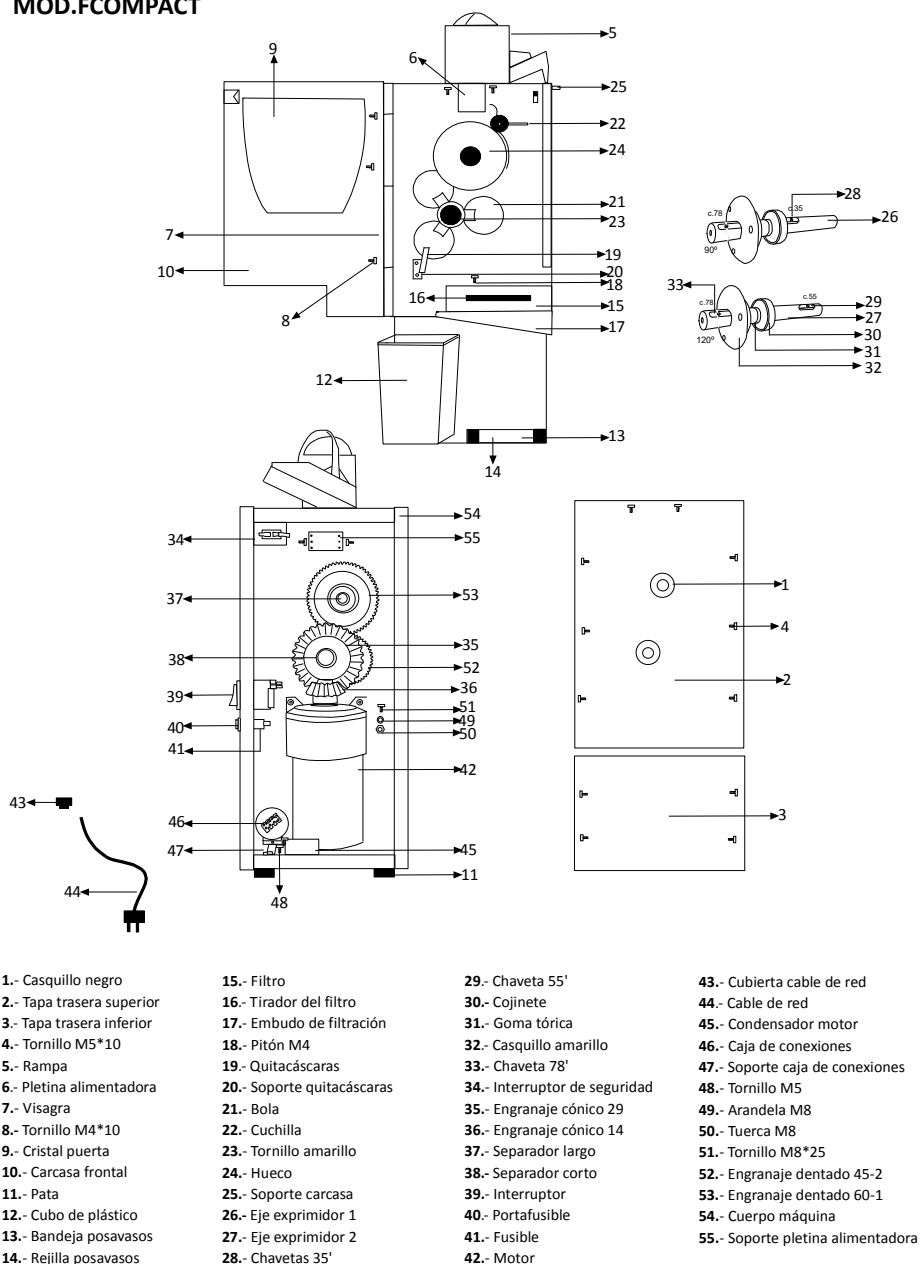
-
- | | | | |
|---------------------------|--------------------------------|---------------------------|--|
| 1.- Black screw | 25.- Tray for glasses | 49.- O-ring seal | 74.- Tooth gearing 60-1 |
| 2.- Turntable | 26.- Grating for glasses | 50.- Yellow spacer | 75.- Tooth gearing 60-2 |
| 3.- Tooth gearing 60 | 27.- Filter | 51.- Peg 78' | 76.- Machine's body |
| 4.- Black cut spacer | 28.- Filter shooter | 52.- Security switch | 77.- Stand |
| 5.- Screw M5*8 | 29.- Filter funnel | 53.- Feeder's switch | 78.- Wheels |
| 6.- Inox gearing 18 | 30.- Bottom M4 | 54.- Conical gear 29 | 79.- Wheels with brake |
| 7.- Feeder shaft with peg | 31.- Peel extractor D | 55.- Conical gear 14 | 80.- Slopes |
| 8.- Feeder motor | 32.- Peel extractor I | 56.- Separator large | 81.- Stand shooter |
| 9.- Feeder capacitor | 33.- Support extractor D | 57.- Separator short | 82.- Stand lock |
| 10.- Black spacer | 34.- Support extractor I | 58.- Switch | 83.- Deposit |
| 11.- Top case black | 35.- Squeezer ball | 59.- Fuse Holder | 84.- Deposit's joint |
| 12.- Under case black | 36.- Support cutting blade | 60.- Fuse | 85.- Green light button |
| 13.- Screw M5*10 | 37.- Cutting blade | 61.- Motor | 86.- Dripping rack |
| 14.- Feeder motor cover | 38.- Screw M5*10 | 62.- Network cable cover | 87.- Dripping tray |
| 15.- Screw M5*10 | 39.- Yellow screw | 63.- Network cable | 88.- Faucet lever support |
| 16.- Feeder | 40.- Hollow item | 64.- Motor capacitor | 89.- Faucet lever |
| 17.- Ramp A | 41.- Support front cover | 65.- Junction box | 90.- Faucet stick |
| 18.- Ramp B | 42.- Squeezer shaft 4 | 66.- Support junction box | 91.- Faucet stick joint |
| 19.- Hinge | 43.- Squeezer shaft 3 | 67.- Leg | 92.- Faucet of the faucet entrance guide |
| 20.- Screw M4*10 | 44.- Squeezer shaft 1 | 68.- Screw M5*10 | 93.- Faucet entrance guide |
| 21.- Door glass | 45.- Squeezer shaft 2 | 69.- Washer M8 | 94.- Magneto lid |
| 22.- Front cover | 46.- Peg 35' | 70.- Nut M8 | 95.- Cooler pump magneto |
| 23.- Black screw | 47.- Peg 55' | 71.- Screw M8*25 | 96.- Foot |
| 24.- Inox cube | 48.- Bearing of squeezer shaft | 72.- Tooth gearing 45-4 | 97.- Mixing motor |
| | | 73.- Tooth gearing 45-3 | 98.- Zinc plated screw |
| | | | 99.- Thermostat |

1.- Vis noire	25.- Plateau pour verres	49.- Gomme	74.- Engrenage denté 60-1
2.- Plaque tournante	26.- Casier pour verres	50.- Case jaune	75.- Engrenage denté 60-2
3.- Engrenage denté 60	27.- Filtre	51.- Boule 78'	76.- Corps de la machine
4.- Case noire cpoupé	28.- Manche de filtre	52.- Interrupteur de sécurité	77.- Meuble
5.- Vis M5*8	29.- Entonnoir filtrant	53.- Interrupteur chargeur	78.- Roues
6.- Engrege18 dents inox	30.- Bec M4	54.- Engrenage conique 29	79.- Roues avec frein
7.- Axe chargeur avec boule	31.- Pelure extracteur D	55.- Engrenage conique 14	80.- Pentes
8.- Moteur chargeur	32.- Pelure extracteur G	56.- Motor alimentador	81.- Bouton meuble
9.- Condensateur chargeur	33.- Support pelure extracteur D	57.- Séparateur court	82.- Serrure meuble
10.- Case noire	34.- Support pelure extracteur G	58.- Interrupteur	83.- Réservoir
11.- Couverture supérieure arrière	35.- Boule	59.-Porte fusible	84.- Réservoir joint
12.- Couverture inférieure arrière	36.- Porte-lame	60.- Fusible	85.- Bouton lumière vert
13.- Vis M5*10	37.- Lame	61.- Moteur	86.- Filet pour gouttes
14.- Couverture moteur chargeur	38.- Vis M5*10	62.- Couverture de câble	87.- Plateau pour gouttes
15.- Vis M5*10	39.- Vis jeune	63.- Câble du réseau	88.- Support du levier du robinet
16.- Chargeur	40.- Cavité	64.- Condensateur de moteur	89.- Levier du robinet
17.- Rampe A	41.- Support couvert	65.- Boîte de branchements	90.- Bâton du robinet
18.- Rampe B	42.- Axe presse-agrumes 4	66.- Support boîte de branchements	91.- Joint bâton du robinet
19.- Charnière	43.- Axe presse -agrumes 3	67.- Pied	92.- Joint guide de l'entrée du roinet
20.- Vis M4*10	44.- Axe presse-agrumes 1	68.- Vis M5*10	93.- Guide d l'entrée du roninet
21.- Verre porte	45.- Axe presse-agrumes 2	69.- Rondelle M8	94.- Bouchon magnéto
22.- Couverture frontale	46.- Boule 35'	70.- Écrou	95.- Magnéto pompe refroidisseur
23.- Vis noire	47.- Boule 55'	71.- Vis M8*25	96.- Pied niveleuse
24.- Sea inox	48.- Coussinet	72.- Engrenage denté 45-4	97.- Moteur agitateur
		73.- Engrenage denté 45-3	98.- Vis zinguer
			99.- Thermostat

1.- Vite nera	25.- Vassoio porta bicchieri	49.- Gomma torica	74.- Ingranaggio conico 60-1
2.- Piatto girevole	26.- Grata porta bicchieri	50.- Ghiera gialla	75.- Ingranaggio conico 60-2
3.- Ingranaggio dentato 60	27.- Filtro	51.- Chiavetta 78'	76.- Corpo macchina
4.- Ghiera nera tagliata	28.- Trafilatore del filtro	52.- Interruttore di sicurezza	77.- Mobile
5.- Vite M5*8	29.- Imbuto di filtraggio	53.- Interruttore alimentatore	78.- Ruote
6.- Pignone 18 denti inox	30.- Gancio M4	54.- Ingranaggio conico 29	79.- Ruota con freno
7.- Asse alimentazione con chiavetta	31.- Leva buccia D	55.- Ingranaggio conico 14	80.- Scivoli
8.- Motore di alimentazione	32.- Leva buccia S	56.- Separatore lungo	81.- Trafilatore del mobile
9.- Condensatore di alimentazione	33.- Supporto leva buccia	57.- Separatore corto	82.- Chiusura del mobile
10.- Ghiera nera	34.- Supporto leva buccia	58.- Interruttore	83.- Deposito
11.- Tappo posteriore superiore	35.- Sfera	59.- Porta-fusibile	84.- Giuntura deposito
12.- Tappo posteriore inferiore	36.- Supporto lama	60.- Fusibile	85.- Pilota luce verde
13.- Vite M5*10	37.- Lama	61.- Motore	86.- Grata di sgocciolamento
14.- Tappo motore dell'alimentatore	38.- Vite M5*10	62.- Coperchio cavo di rete	87.- Vassoio di sgocciolamento
15.- Vite M5*10	39.- Vite gialla	63.- Cavo di rete	88.- Supporto leva rubinetto
16.- Alimentatore	40.- Foro	64.- Condensatore motore	89.- Leva rubinetto
17.- Rampa A	41.- Supporto carcassa	65.- Scatola di connessioni	90.- Perno rubinetto
18.- Rampa B	42.- Asse spremiagrumi 4	66.- Supporto scatole di connessioni	91.- Giuntura perno rubinetto
19.- Cardine	43.- Asse spremiagrumi 3	67.- Piede	92.- Giuntura bocca guida rubinetto
20.- Vite M4*10	44.- Asse spremiagrumi 1	68.- Vite M5*10	93.- Bocca guida rubinetto
21.- Vitro porta	45.- Asse spremiagrumi 2	69.- Rondella M8	94.- Tappo magneti
22.- Carcassa frontale	46.- Chiavetta 35'	70.- Dado M8	95.- Magneti pala pompa di raffreddamento
23.- Vite nera	47.- Chiavetta 55'	71.- Vite M8*25	96.- Piede livellatore
24.- Serbatoio inox	48.- Cuscinetto	72.- Ingranaggio dentato 45-4	97.- Motore di agitazione
		73.- Ingranaggio conico 45-3	98.- Vite zincata
			99.- Thermostat

- 1.- Schraube, schwarz
- 2.- Drehscheibe
- 3.- Zahnradgetriebe 60
- 4.- Abstandhalter, schwarz
- 5.- Schraube M5*8
- 6.- Ritzel, 18 Zähne, Edelstahl
- 7.- Beschickungsachse mit Splint
- 8.- Motor Beschickungsvorrichtung
- 9.- Kondensator Beschickungsvorrichtung
- 10.- Distanzring, schwarz
- 11.- Hintere obere Abdeckung
- 12.- Hintere untere Abdeckung
- 13.- Schraube M5*10
- 14.- Motorabdeckung
- 15.- Schraube M5*10
- 16.- Beschickungsvorrichtung
- 17.- Rampe A
- 18.- Rampe B
- 19.- Scharnier
- 20.- Schraube M4*10
- 21.- Glastür
- 22.- Gehäuse, frontal
- 23.- Schraube, schwarz
- 24.- Behälter, Edelstahl
- 25.- Gläsertablett
- 26.- Gläsergitter
- 27.- Filter
- 28.- Filtergriff
- 29.- Filtriertrichter
- 30.- Nocke M4
- 31.- Schalenentferner D
- 32.- Schalenentferner I
- 33.- Halterung Schalenentferner
- 34.- Halterung Schalenentferner
- 35.- Auspresskugel
- 36.- Klingenhalterung
- 37.- Klinge
- 38.- Schraube M5*10
- 39.- Schraube, gelb
- 40.- Hohles Element
- 41.- Gehäusehalterung
- 42.- Auspresser Achse 4
- 43.- Auspresser Achse 3
- 44.- Auspresser Achse 1
- 45.- Auspresser Achse 2
- 46.- Splint 35'
- 47.- Splint 55'
- 48.- Lager
- 49.- Dichtungsgummi
- 50.- Buchse, gelb
- 51.- Splint 78'
- 52.- Sicherheitsschalter
- 53.- Schalter für die Beschickungsvorrichtung
- 54.- Getriebe, konisch, 29
- 55.- Getriebe, konisch, 14
- 56.- Trenner, lang
- 57.- Trenner, kurz
- 58.- Schalter
- 59.- Sicherungssockel
- 60.- Sicherung
- 61.- Motor
- 62.- Stromkabelabdeckung
- 63.- Stromkabel
- 64.- Motorkondensator
- 65.- Anschlusskasten
- 66.- Halterung Anschlusskasten
- 67.- Fuß
- 68.- Schraube M5*10
- 69.- Unterlegscheibe M8
- 70.- Mutter M8
- 71.- Schraube M8*25
- 72.- Zahnradgetriebe 45-4
- 73.- Getriebe, konisch, 45-3
- 74.- Getriebe, konisch, 60-1
- 75.- Getriebe, konisch, 60-2
- 76.- Maschinenkörper
- 77.- Möbel
- 78.- Räder
- 79.- Rad mit Bremse
- 80.- Absenkungen
- 81.- Möbelgriff
- 82.- Möbelverriegelung
- 83.- Behälter
- 84.- Behälterabdichtung
- 85.- Anzeigelicht, grün
- 86.- Abtropfgitter
- 87.- Abtropftablett
- 88.- Hebelhalterung, Zapfhahn
- 89.- Hebel Zapfhahn
- 90.- Bolzen Zapfhahn
- 91.- Abdichtung Zapfhahn
- 92.- Abdichtung Öffnung Zapfhahnführung
- 93.- Öffnung Zapfhahnführung
- 94.- Deckel Kurbelinduktor
- 95.- Kurbelinduktor Kühler
- 96.- Nivellierungsfuß
- 97.- Antriebsmotor
- 98.- Schraube, verzinkt
- 99.- Thermostat

MOD.FCOMPACT



1.- Black spacer	15.- Filter	29.- Peg 55'	43.- Network cable cover
2.- Top case back	16.- Filter shooter	30.- Bearing os squeezer shaft	44.- Network cable
3.- Under case black	17.- Filter funnel	31.- O-ring seal	45.- Motor capacitor
4.- Screw M5*10	18.- Bottom M4	32.- Yellow spacer	46.- Junction Box
5.- Ramp	19.- Peel extractor	33.- Peg 78'	47.- Support junction box
6.- Feeder tray	20.- Support extractor	34.- Security switch	48.- Screw M5*10
7.- Hinge	21.- Squeezer ball	35.- Conical gear 29	49.- Washer M8
8.- Screw M4*10	22.- Cutting blade	36.- Conical gear 14	50.- Nut M8
9.- Door glasss	23.- Yellow screw	37.- Separator large	51.- Screw M8*25
10.- Front cover	24.- Hollow item	38.- Separator short	52.- Tooth gearing 1
11.- Leg	25.- Support front cover	39.- Switch	53.- Tooth gearing 2
12.- Plastic cube	26.- Squeezer shaft 1	40.- Fuse holder	54.- Machine's body
13.- Tray for glasses	27.- Squeezer shaft 2	41.- Fuse	55.- Support feeder tray
14.- Grating for glasses	28.-Peg 35'	42.- Motor	

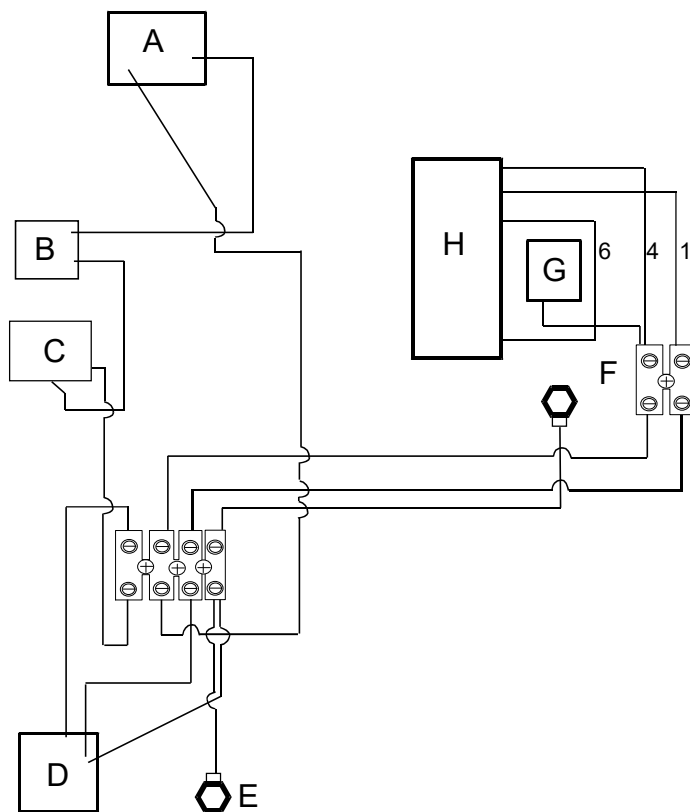
1.- Case noire	15.- Filtre	29.- Boule 55'	43.- Couverture du câble
2.- Couverture supérieure arrière	16.- Manche de filtre	30.- Coussinet	44.- Câble de réseau
3.- Couverture inférieure arrière	17.- Entonnoir filtrant	31.- Gomme	45.- Condensateur de moteur
4.- Via M5*10	18.- Bec M4	32.- Case jaune	46.- Boîte de branchements
5.- Rampe	19.- Pelure extracteur	33.- Boule 78'	47.- Support boîte de branchements
6.- Platine chargeur	20.- Support pelure extracteur	34.- Interrupteur de sécurité	48.- Vis M5*10
7.- Charnière	21.- Boule	35.- Engrenage conique 29	49.- Rondelle M8
8.- Vis M4*10	22.- Lame	36.- Engrenage conique 14	50.- Écrou M8
9.- Verre porte	23.- Vis jaune	37.- Séparateur long	51.- Vis M8*25
10.- Couverture frontale	24.- Cavité	38.- Séparateur court	52.- Engrenage denté 1
11.- Pied	25.- Support couvert	39.- Interrupteur	53.- Engrenage denté 2
12.- Seau plastique	26.- Axe presse-agrumes 1	40.- Porte fusible	54.- Corps de la machine
13.- Plateau pour verres	27.- Axe presse-agrumes 2	41.- Fusible	55.- Platine chargeur support
14.- Casier pour verres	28.- Boule 35'	42.- Moteur	

1.- Ghiera nera	15.- Filtro	29.- Chaveta 55'	43.- Coperchio cavo di rete
2.- Tappo posteriore superiore	16.- Tiratore del filtro	30.- Gancio	44.- Cavo di rete
3.- Tappo posteriore inferiore	17.- Imbuto di filtraggio	31.- Gomma torica	45.- Condensatore motore
4.- Vite M5*10	18.- Gancio M4	32.- Ghiera gialla	46.- Scatola di connessioni
5.- Rampa	19.- Leva buccia	33.- Chiavetta 78'	47.- Supporto scatole di connessioni
6.- Rullo alimentatore	20.- Supporto leva buccia	34.- Interruttore di sicurezza	48.- Vite M5
7.- Cardine	21.- Sfera	35.- Ingranaggio conico 29	49.- Rondella M8
8.- Vite M4*10	22.- Lama	36.- Ingranaggio conico 14	50.- Dado M8
9.- Vetro porta	23.- Vite gialla	37.- Separatore lungo	51.- Vite M8*25
10.- Carcassa frontale	24.- Foro	38.- Separatore corto	52.- Ingranaggio dentato 45-2
11.- Piede	25.- Supporto carcassa	39.- Interruttore	53.- Ingranaggio dentato 60-1
12.- Secchio di plastica	26.- Asse spremiagrumi 1	40.- Porta-fusibile	54.- Corpo macchina
13.- Vassoio porta bicchieri	27.- Asse spremiagrumi 2	41.- Fusibile	55.- Supporto rullo alimentatore
14.- Grata porta bicchieri	28.- Chiavetta 35'	42.- Motore	

1.- Distanzring, schwarz	15.- Filter	29.- Splint 55'	43.- Stromkabelabdeckung
2.- Hintere obere Adbeckung	16.- Filtergriff	30.- Lager	44.- Stromkabel
3.- Hintere untere Adbeckung	17.- Filtertrichter	31.- Dichtungsgummi	45.- Motorkondensator
4.- Schraube M5*10	18.- Nocke M4	32.- Buchse, gelb	46.- Caja de conexiones
5.- Rampe	19.- Schalenentferner	33.- Splint 78'	47.- Halterung Anschlusskasten
6.- Deck alimentadors	20.- Halterung Schalenentferner	34.- Sicherheitsschalter	48.- Schraube M5
7.- Scharnier	21.- Auspresskugel	35.- Getriebe, konisch 29	49.- Unterlegscheibe M8
8.- Schraube M4*10	22.- Klinge	36.- Getriebe ,konisch 14	50.- Mutter M8
9.- Glästur	23.- Schraube	37.- Trenner, lang	51.- Schraube M8*25
10.- Gehäuse, frontal	24.- Hohles Element	38.- Trenner, kurz	52.- Zahnradgetriebe 45-2
11.- Fub	25.- Gehäusehalterung	39.- Schalter	53.- Zahnradgetriebe 60-1
12.- Kunststoffteil	26.- Auspresser Achse 1	40.- Sicherungssockel	54.- Maschinenkörper
13.- Gläsertablett	27.- Auspresser Achse 2	41.- Sicherung	55.- Unterstützung Deck alimentadors
14.- Gläsergitter	28.- Splint 35'	42.- Motor	

4. INSTALACIÓN ELÉCTRICA / ELECTRICAL INSTALLATION / INSTALLATIONS ÉLECTRIQUE/ INSTALLAZIONE ELETTRICA/ ELEKTRISCHE INSTALLATION

MOD.F50



A.- Micro de seguridad
B.- Interruptor general
C.- Porta fusible
D.- Enchufe
E.- Masa
F.- Regleta
G.- Condensador
H.- Motor

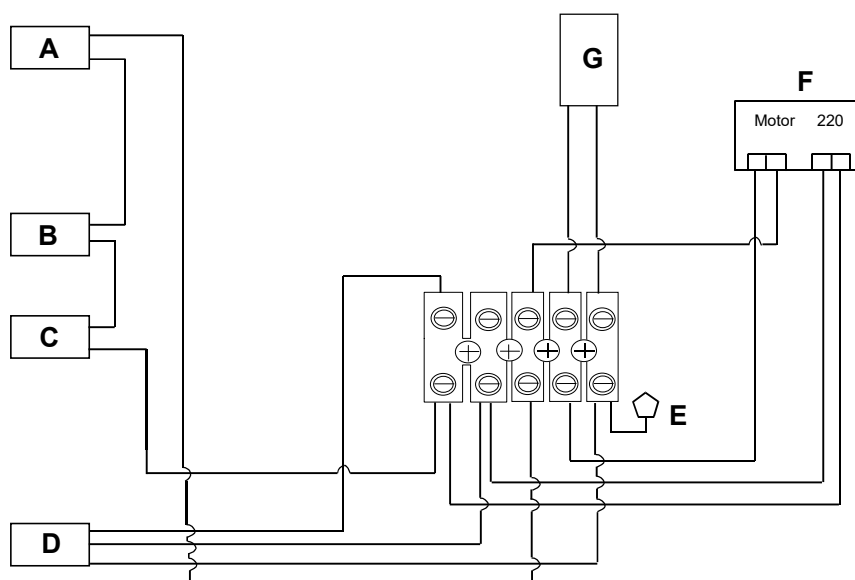
A.- Security switch
B.- Switch
C.- Fuse holder
D.- Network cable
E.- Mass
F.- Strip
G.- Capacitor
H.- Motor

A.- Interrupteur de sécurité
B.- Interrupteur
C.- Porte fusible
D.- Câble du réseau
E.- Masse
F.- Bande
G.- Condensateur
H.- Moteur

A.- Micro di sicurezza
B.- Interruttore generale
C.- Porta fusibile
D.- Presa
E.- Massa
F.- Isolatore
G.- Condensatore
H.- Motore

A.- Sicherheitsmikro
B.- Allgemeiner Trennschalter
C.- Sicherungshalterung
D.- Stecker
E.- Masse
F.- Leiste
G.- Kondensator
H.- Motor

MOD.F50 C



A.- Micro de seguridad
B.- Interruptor general
C.- Porta fusible
D.- Cable de red
E.- Masa
F.- Contador
G.- Motor

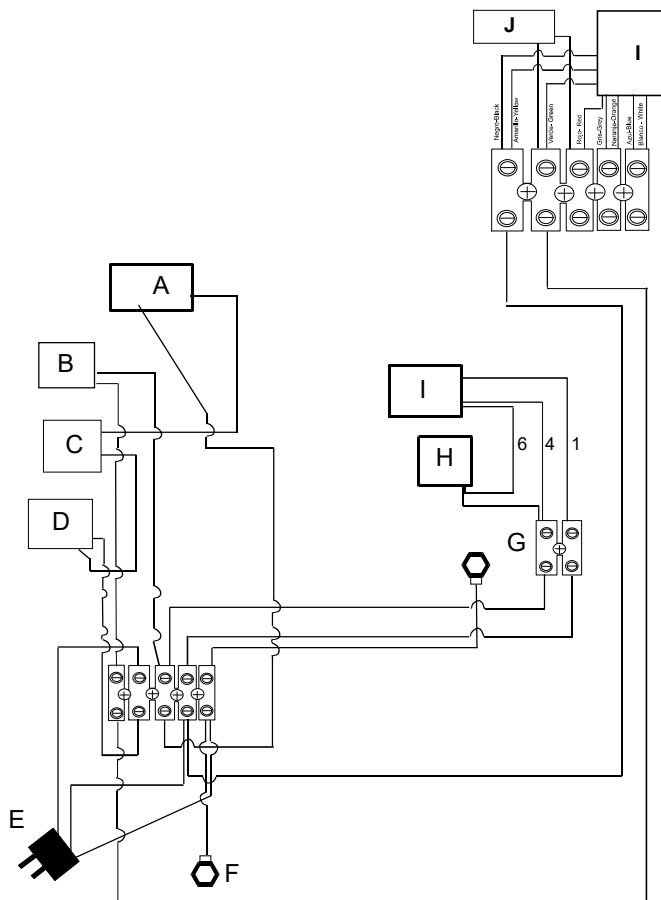
A.- Security micro
B.- Swicht
C.- Fuse support
D.- Network cable
E.- Mass
F.- Counter
G.- Motor

A.- Interrupteur Sécurité
B.- Interrupteur
C.- Porte fusible
D.- Câble du réseau
E.- Masse
F.- Compteur
G.- Moteur

A.- Micro di sicurezza
B.- Interruttore
C.- Porta fusibile
D.- Cavo di rete
E.- Massa
F.- Contatore
G.- Motore

A.- Sicherheitsmikro
B.- Allgemeiner Trennschalter
C.- Sicherungshalterung
D.- Netzwekkabel
E.- Masse
F.- Zähler
G.- Motor

MOD.F50 A



A.- Micro de seguridad
B.- Interruptor alimentador
C.- Interruptor general
D.- Porta fusible
E.- Enchufe
F.- Masa
G.- Regleta
H.- Condensador
I.- Motor
J.- Condensador

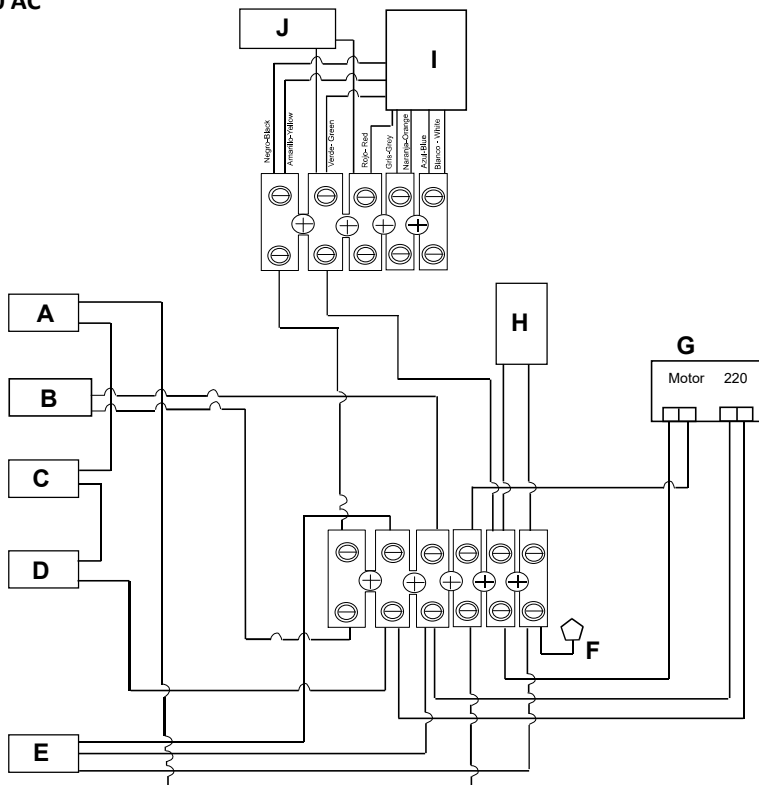
A.- Security switch
B.- Feeder switch
C.- Switch
D.- Fuse
E.- Network cable
F.- Mass
G.- Strip
H.- Capacitor
I.- Motor
J.- Capacitor

A.- Interrupteur sécurité
B.- Interrupteur chargeur
C.- Interrupteur
D.- Porte fusible
E.- Câble du réseau
F.- Masse
G.- Bande
H.- Condensateur
I.- Moteur
J.- Condensateur

A.- Micro di sicurezza
B.- Interruttore generale
C.- Interruttore general
D.- Porta fusibile
E.- Presa
F.- Massa
G.- Isolatore
H.- Condensatore
I.- Motore
J.- Condensatore

A.- Sicherheitsmikro
B.- Schalter Beschickungsvorrichtung
C.- Allgemeiner Trennschalter
D.- Sicherungshalterung
E.- Stecker
F.- Masse
G.- Leiste
H.- Kondensator
I.- Motor
J.- Kondensator

MOD.F50 AC



A.- Micro de seguridad
B.- Interruptor alimentador
C.- Interruptor
D.- Porta fusible
E.- Cable de red
F.- Masa
G.- Contador
H.- Motor
I.- Motor alimentador
J.- Condensador

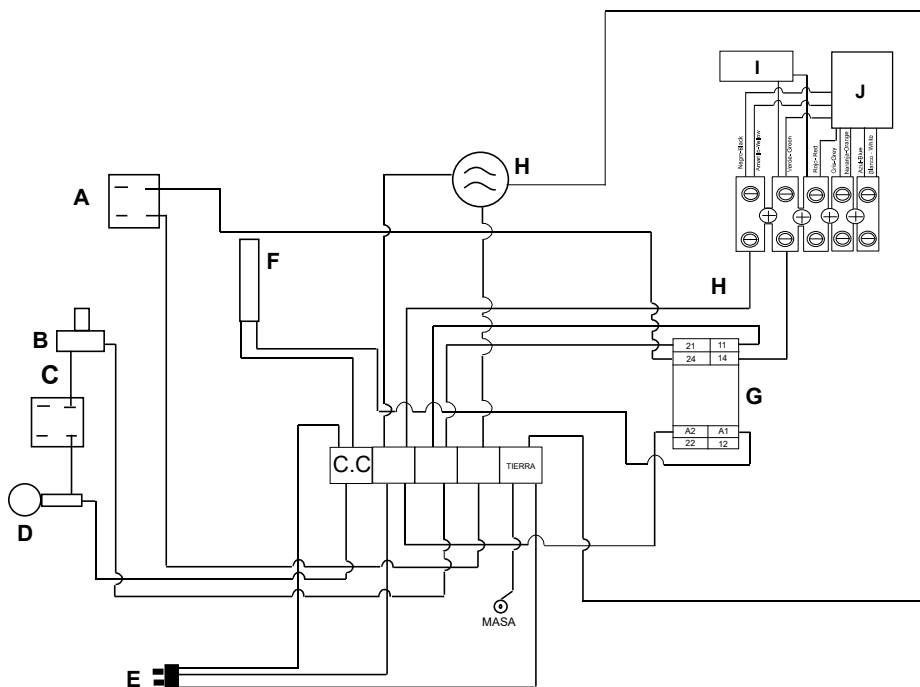
A.- Security micro
B.- Feeder switch
C.- Switch
D.- Fuse support
E.- Network cable
F.- Mass
G.- Counter
H.- Motor
I.- Feeder motor
J.- Capacitor

A.- Interrupteur sécurité
B.- Interrupteur chargeur
C.- Interrupteur
D.- Porte fusible
E.- Câble du réseau
F.- Masse
G.- Compteur
H.- Moteur
I.- Moteur chargeur
J.- Condensateur

A.- Micro di sicurezza
B.- Interruttore alimentatore
C.- Interruttore generale
D.- Porta fusibile
E.- Cavo di rete
F.- Massa
G.- Contatore
H.- Motore
I.- Motore alimentatore
J.- Condensatore

A.- Sicherheitsmikro
B.- Schalter Beschickungsvorrichtung
C.- Allgemeiner Trennschalter
D.- Sicherungshalterung
E.- Stecker
F.- Masse
G.- Zähler
H.- Motor
I.- Motor Beschickungsvorrichtung
J.- Kondensator

MOD.SELF SERVICE



A.- Interruptor alimentador
B.- Micro de seguridad
C.- Interruptor
D.- Porta fusible
E.- Cable de red
F.- Foto célula
G.- Relé
H.- Motor Alimentador
I.- Condensador
J.- Motor

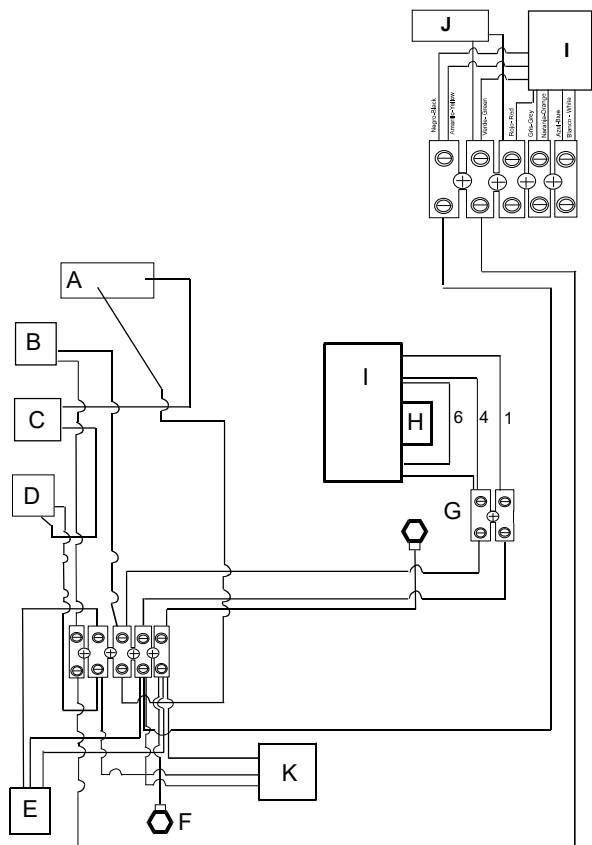
A.- Feeder switch
B.- Security micro
C.- Switch
D.- Fuse support
E.- Network cable
F.- Photcell
G.- Relay
H.- Feeder motor
I.- Capacitor
J.- Motor

A.- Interrupteur chargeur
B.- Micro sécurité
C.- Interrupteur
D.- Porte fusible
E.- Câble de réseau
F.- Photocellule
G.- Relais
H.- Chargeur Moteur
I.- Condensateur
J.- Motor

A.- Interruttore alimentatore
B.- Micro di sicurezza
C.- Interruttore generale
D.- Porta fusibile
E.- Cavo di rete
F.- Fotocellula
G.- Staffetta
H.- Motore Alimentatore
I.- Condensatore
J.- Motore

A.- Allgemeiner Trennschalter
B.- Sicherheitsmikro
C.- Trennschalter
D.- Sicherungshalterung
E.- Netzwirkkabel
F.- Zell foto
G.- Relais
H.- Motor Beschickungsvorrichtung
I.- Condensator
J.- Motor

MOD.FREEZER



A.- Micro de seguridad
B.- Interruptor alimentador
C.- Interruptor general
D.- Porta fusible
E.- Enchufe
F.- Masa
G.- Regleta
H.- Condensador
I.- Motor
J.- Condensador
K.- Equipo de Frio

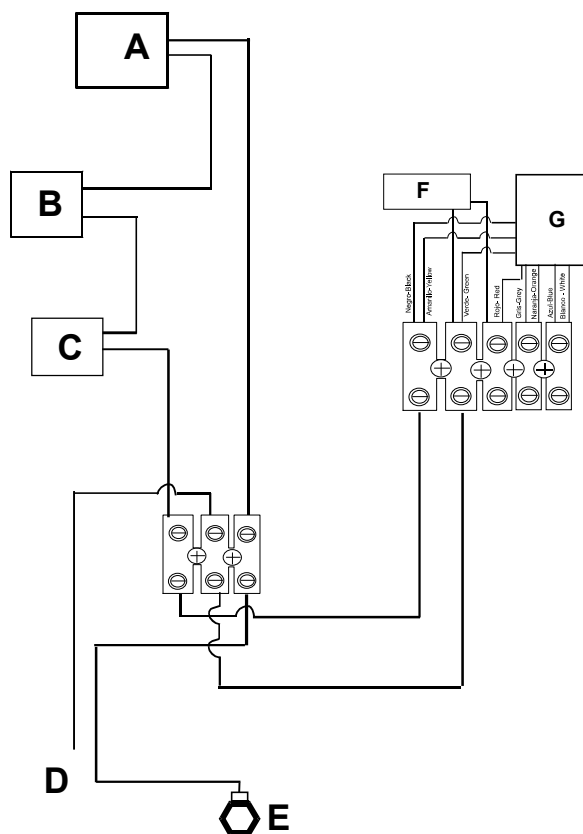
A.- Security switch
B.- Feeder switch
C.- Switch
D.- Fuse
E.- Network cable
F.- Mass
G.- Strip
H.- Capacitor
I.- Motor
J.- Capacitor
K.- Cooling Equipment

A.- Interrupteur sécurité
B.- Interrupteur chargeur
C.- Interrupteur
D.- Porte fusible
E.- Câble du réseau
F.- Masse
G.- Bande
H.- Condensateur
I.- Moteur
J.- Condensateur
K.- Équipement du froid

A.- Micro di sicurezza
B.- Interruttore alimentatore
C.- Interruttore generale
D.- Porta fusibile
E.- Presa
F.- Massa
G.- Isolatore
H.- Condensatore
I.- Motore
J.- Condensatore
K.- Squadra a freddo

A.- Sicherheitsmikro
B.- Schalter Beschickungsvorrichtung
C.- Allgemeiner Trennschalter
D.- Sicherungshalterung
E.- Stecker
F.- Masse
G.- Leiste
H.- Kondensator
I.- Motor
J.- Kondensator
K.- Künanlage

MOD.FCOMPACT



A.- Micro de seguridad
B.- Interruptor general
C.- Porta fusible
D.- Cable de red
E.- Masa
F.- Condensador
G.- Motor

A.- Security switch
B.- Switch
C.- Fuse holder
D.- Network cable
E.- Mass
F.- Capacitor
G.- Motor

A.- Interrupteur de sécurité
B.- Interrupteur
C.- Porte fusible
D.- Câble du réseau
E.- Masse
F.- Condensateur
G.- Moteur

A.- Micro di sicurezza
B.- Interruttore generale
C.- Porta fusibile
D.- Cavo di rete
E.- Massa
F.- Condensatore
G.- Motore

A.- Sicherheitsmiskro
B.- Schalter Beschickungsvorrichtung
C.- Sicherungshalterung
D.- Netzwerkkabel
E.- Masse
F.- Kondensator
G.- Motor

5. 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 está destinada sólo 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.

6. INSTALACIÓN

La instalación incorrecta puede resultar en deterioro de la máquina. Sírvese observar 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, compruebe que todos los elementos de la máquina se encuentra 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.
- Nivelar la máquina mediante los pies de apoyo
- No desplazar la máquina cuando esté funcionando.

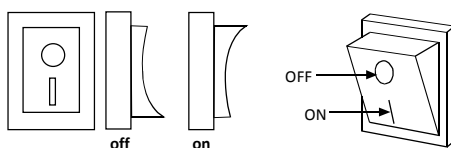
3.- CONEXIÓN ELÉCTRICA

- 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 (110 V - 220 V - 230 V)

Nota: Asegúrese de que la conexión de tierra esté realizada correctamente y de acuerdo con la normativa vigente.

4.- ENCENDIDO Y APAGADO



- 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, F-50AC, Freezer y Self-Service posee un interruptor de encendido y apagado independiente para el alimentador, en la parte superior derecha.

7. 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 posavasos. Para el modelo F-Compact colocar el cubo en el lateral izquierdo y situar el recipiente sobre la rejilla posavasos de la parte derecha.
- Asegúrese que el interruptor principal está en la posición de APAGADO. Si se trata del modelo F-50 A, F-50 AC, Self-Service, Freezer compruebe que el interruptor del alimentador también está apagado. Conecte el enchufe de la máquina a la red eléctrica. (FIG. 2)
- Asegurese 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, F-50AC, Self Service, Freezer 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. En el caso del modelo F-50 A, F-50AC, Self-Service, Freezer cargar el alimentador (FIG. 3)
- Las máquinas están preparadas para exprimir tanto naranjas, como limones, limas, mandarinas, pomelos o toronjas, siempre cuando se estén respetando las dimensiones del diametro recomendado en cada uno de los modelos.

FUNCIONAMIENTO MODELO FREEZER

El equipo está provisto de un interruptor general único. Se si pone el interruptor en esta posición "I"; funcionarán el modo agitación y al mismo tiempo el grupo frigorífico.

DIAMETROS RECOMENDADOS DE LOS CÍTRICOS

MODELO F-50 / F50 C	Todos los diámetros hasta un máximo 85 mm.
MODELO F-50-A / F-50AC	Todos los diámetros hasta un máximo 80 mm.
MODELO F-COMPACT	Todos los diámetros hasta un máximo 70 mm.
MODELO SELF-SERVICE	Todos los diámetros hasta un máximo 80 mm.
MODELO FREEZER	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 colocó en la rejilla posavasos.
- No olvide presionar el interruptor para apagar la máquina una vez haya obtenido la cantidad de zumo deseada.

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 el cubo o los cubos contenedores de cáscaras según modelo.
- Abra la carcasa frontal y asegúrese que el mecanismo de exprimido está desactivado.
- Retirar el quita-cáscaras o los quita-cáscaras según modelo.

- Desenroscar los dos o los cuatro tornillos del conjunto exprimidor según modelo.
- Extraer conjuntamente la bola y el hueco. Realice la misma operación con el otro par, para los modelos F-50 y F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-service, Freezer.
- Póngase unos guantes protectores para prevenir cualquier corte y quite la cuchilla tirando hacia arriba para los modelos F-50 y F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-Service y Freezer; o desenrosque el tornillo de sujeción y extraiga tirando de ella hacia delante, para el modelo F-Compact.

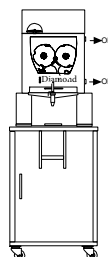
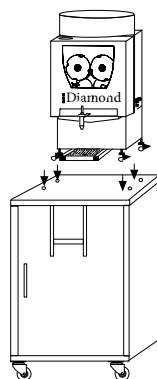
* Una vez desmontadas todas las piezas del equipo exprimidor que hayan estado en contacto con el zumo se deberá proceder a su limpieza.

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.

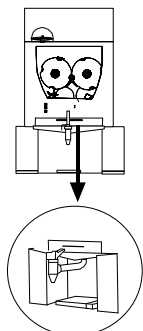
Nunca emplear para su limpieza productos abrasivos, disolventes, limpiadores de metales, limpiadores de cristales o detergentes no diluidos. Antes de poner las piezas del equipo exprimidor limpie la parte frontal de la máquina y la carcasa para eliminar cualquier residuo. Utilice una esponja húmeda en jabón neutro.

La máquina tiene dos interruptores, uno para el alimentador y otro para la máquina. Para que ésta empiece a trabajar tendrá que presionar ambos, o de lo contrario no funcionará. La máquina comenzará el proceso de exprimido cuando presione el grifo hacia atrás hasta que haga tope.

Una vez hecho esto, la máquina se pondrá en funcionamiento inmediatamente y dejará de trabajar cuando llevemos el grifo a su posición inicial.



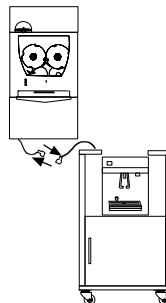
NO OLVIDE VACIAR EL EMBUDO DE FILTRACIÓN FRECUENTEMENTE. PARA ELLO, APAGUE EL ALIMENTADOR AUTOMÁTICO (DE ESTE MODO NO CAERÁN NARANJAS A LA MÁQUINA) Y PRESIONE EL GRIFO COMO HEMOS EXPLICADO ANTERIORMENTE.



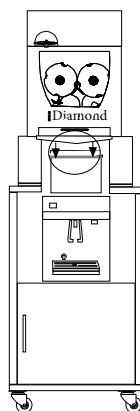
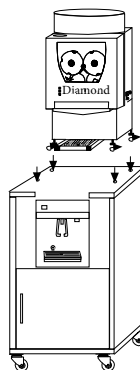
* MONTAJE EXPRIMIDOR MODELO FREEZER *

En primer lugar, tenemos que conectar el equipo de frío a la máquina. Para facilitar este paso, hemos instalado 2 cajas conectoras, una para el equipo de frío y otra para la máquina. Para extraer fácilmente los conectores de la máquina, ésta está abierta en el fondo. Por lo tanto, los encontrará en la parte inferior de la misma.

Una vez tenga ambos conectores, simplemente conéctelos. Estos pasos has de seguirse siempre con la máquina desconectada de la red eléctrica.



Para fijar la máquina al mueble, tendrá que extraer los 4 tornillos negros que hacen la función de "patas" de la máquina. Seguidamente, debe colocar la máquina sobre el mueble; para ello, este tiene 4 agujeros que debemos hacerlos coincidir con los soportes de la máquina. Una vez hecho esto, simplemente fije la máquina al mueble con ayuda de los 4 tornillos.



Es entonces que la máquina estará lista para su uso. Preste atención al embudo de filtración:

DEBE DE ESTAR CORRECTAMENTE INSTALADO DE ACUERDO AL DEPÓSITO DEL ZUMO.

EL EQUIPO DE FRIO SE ENVIA CON UNA TEMPERATURA FIJA DE FÁBRICA (RECOMENDADA) EN CUALQUIER CASO, PUEDE SER REGULADA YA QUE TIENE INSTALADO UN TERMOSTATO AL FONDO DEL DEPÓSITO DE FRIO.

*** LIMPIEZA DEL ALIMENTADOR PARA EL MODELO F-50 A, F-50 AC, Self-Service, Freezer**

Se recomienda una limpieza mínima por semana del alimentador automático del modelo F-50 A.

- Asegurarse que el interruptor general está 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.

LIMPIEZA EXPRIMIDORA MODELO FREEZER

La limpieza es la parte más importante para garantizar la conservación y sabor del producto almacenado en el depósito. Limpiar con frecuencia la máquina. Para realizar ésta, se aconseja seguir los siguientes pasos:

- 1º) Apagar todos los interruptores y desconectar el aparato de la red.

2º) Vaciar el líquido que pueda quedar en el depósito.

3º) Proceder al desmontaje de las piezas. Quitar primero la tapa del depósito.

LIMPIEZA DEL EQUIPO DE FRÍO (Recomendación: semanal)

- Quitar primero la tapa del depósito.
Desenganchar (1) y sacar (2) la placa
del enganche de la tapa de la bomba
(fig.1)

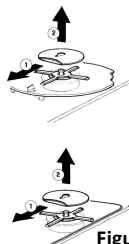


Figura 1

- Sacar la tapa de la bomba y quitar el
contenedor vacío levantándolo por la
parte posterior y desprenderlo de la
junta (fig.2)

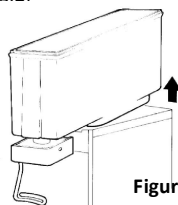


Figura 2

- Quitar la junta del contenedor y sacar la
turbina. Para sacar el grifo con el tubo de
goma, empujar la palanca mando grifo (1)
y sacar (2) el tubo de la goma de salida
desde su situación vertical en el fondo de
contenedor (fig.3)

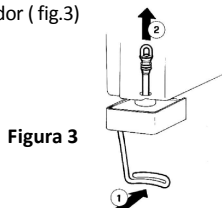


Figura 3

- Para sacar el grifo de acero en inox por
gravedad, sacamos el pistón (1) y
desmontamos la palanca mando grifo (fig.4)

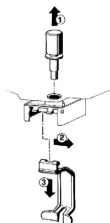


Figura 4

4º) Por último sacar el recoge gotas y vaciarlo.

5º) Lavar todas las piezas en un cubo de agua caliente con detergente neutro. Y limpiar minuciosamente con un cepillo sus partes.

6º) Montaje

- Colocar el recoge gotas.

- Colocar el grifo, empujando la palanca mando
grifo (1), insertar el tub de goma de salida en su
situación vertical en el fondo del contenedor (2)
y tira (3) ligeramente hacia abajo la extremidad
del tubo de goma hasta ajustarlo completamente
(fig.5)

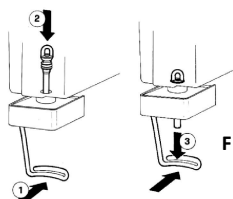


Figura 5

- Montar el grifo en acero inox: colocando la
palanca mando grifo (1-2) y enfilear el pistón
unido a su junta (fig 6)

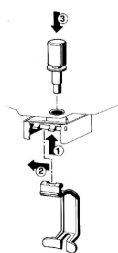


Figura 6

- Poner la junta al evaporador, de modo que el borde más ancho se quede en contacto con el plano recoge gotas (fig.7)

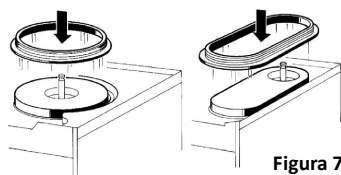


Figura 7

- Poner el contenedor sobre el distribuidor humedeciendo la junta con un poco de agua.
- Asegúrese que el cuerpo del grifo (1) quede debajo del resalto (2) del planto recoge gotas (fig.8)

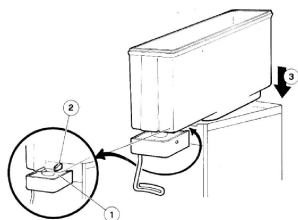
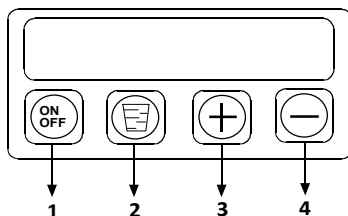


Figura 8

- Montar turbina y tapa bomba enganchando la placa de enganche.

8. FUNCIONAMIENTO CONTADOR F50C - F50AC



FUNCIONES DE LOS PULSADORES:

1. Activa y desactiva el contador. Pulsándolo, activa el contador y muestra en la pantalla, la última selección realizada. Al pulsar otra vez el botón, se apaga.

3. Incrementa el número de naranjas del 1 hasta el 9. De 9 pasa al modo continuo y ,si volvemos a pulsar, volverá a aparecer el número 1. Si se pulsa en combinación con el negativo durante 2 segundos, se puede visualizar el número total de naranjas exprimidas. Ese valor estará accesible durante los próximos 2 segundos. Esta acción sólo puede realizarse cuando el controlador está activado y el motor parado.
4. Reduce el número de naranjas desde 9 hasta 1. De 1 pasa al modo continuo y, si volvemos a pulsar, volverá a aparecer el número 9. En combinación con el positivo, muestra el número total de naranjas exprimidas.

FUNCIONAMIENTO CONTADOR:

1. Conectar la máquina a la red eléctrica y pulsar el botón de puesta en marcha que se encuentra en un lateral de la misma. Para el modelo F-50 AC, también tendremos que pulsar el botón de puesta en marcha del alimentador que se encuentra en el lateral.
2. Pulsar el botón ON-OFF
3. Pulsamos el "botón +" seleccionamos la cantidad de naranjas que deseamos exprimir. En este caso s eleccionaremos del 1 al 9. Pasádo de la selecció n 9, tendremos la máquina con funcionamiento continuo, que aparecerá en el contador con el incono CoM. Para disminuir la cantidad de naranjas seleccionadas pulsamos el "botón -"
4. Una vez seleccionada la cantidad deseada, pulsaremos el botón vaso. A continuación, la máquina empezará a exprimir.

. Para cancelar el exprimido, pulsar la tecla vaso.

. A los 20 segundos de la máquina no exprimir, se apaga automáticamente.

. Para saber la cantidad exacta de naranjas exprimidas, pulsaremos a la vez los botones + y - durante unos segundos.

9. 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 máquina. 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 equipo exprimidor.

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

10. MEDIDAS DE PRECAUCIÓN

Siga las instrucciones dadas a continuación para el uso de la presente máquina 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 está 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 PIELES, 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

EFFECTÚAN 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.

11. ESPECIFICACIONES

Tipo	Máquina exprimidora de cítricos	
Producción	MOD. F-50 / F-50 C	20 - 25 frutas / min.
	MOD. F-50 A / F-50AC	20 - 25 frutas / min.
	MOD. F-COMPACT	10 - 12 frutas / min.
	MOD. SELF-SERVICE	20 - 25 frutas / min.
	MOD. FREEZER	20 - 25 frutas / min.
Alimentación	MOD. F-50 / F50 C	Cargando la rampa de alimentación
	MOD. F-50 A / F-50AC	Cargando la cesta del alimentador
	MOD. F-COMPACT	Cargando la rampa de alimentación
	MOD. SELF-SERVICE	Cargando la cesta del alimentador
	MOD. FREEZER	Cargando la cesta del alimentador
Consumo eléctrico	MOD. F-50 / F-50C	300 W
	MOD. F-50 A / F-50AC	460 W
	MOD. F-COMPACT	125 W
	MOD. SELF-SERVICE	460 W
	MOD. FREEZER	700 W
Voltaje	240 - 230 - 110 V / 50-60 Hz	
Dimensiones de la exprimidora	MOD. F-50 / F-50 C	440 mm x 300 mm x 735 mm (Incluye rampa)
	MOD. F-50 A/ F-50AC	440 mm x 550 mm x 785 mm (Incluye alimentador)
	MOD. F-COMPACT	260 mm x 300 mm x 725 mm
	MOD. SELF-SERVICE	580 mm x 750 mm x 1620 mm (Incluye alimentador)
	MOD. FREEZER	580 mm x 720 mm x 1790 mm (Incluye alimentador)
Peso	MOD. F-50/F-50C	36,3 Kilogramos
	MOD. F-50 A/F-50 AC	56 Kilogramos
	MOD. F-COMPACT	27 Kilogramos
	MOD. SELF-SERVICE	95 Kilogramos
	MOD. FREEZER	108,5 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, F-50-A, F-Compact, Self-Service y Freezer está dentro de los límites permitidos por el R. D. 286/2006 sobre la protección de los trabajadores frente a los riesgos derivados de la exposición al ruido durante el trabajo.	

* Como parte de nuestra política de constante perfeccionamiento, Diamond 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

12. SOLUCIONES Y PROBLEMAS

Algunos problemas de funcionamiento se deben a causas que pueden ser eliminadas fácilmente sin recurrir al servicio técnico. Para ello sigue las siguientes indicaciones:

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La exprimidora no funciona	¿Está enchufada la exprimidora?	Enchufe la exprimidora a una toma de corriente con tierra
	¿Está conmutado el interruptor?	Conmute el interruptor
	¿Está el micro de seguridad activado?	Compruebe que el micro de seguridad no esté conectado inadecuadamente.
	¿Está utilizando los cítricos adecuados?	El uso de cítricos con características inadecuadas impide que la exprimidora realice de forma correcta su trabajo. Recuerde que debe usar siempre cítricos de los calibres recomendados según los modelos; así como seguir los consejos indicados en el manual sobre estos.
No exprime correctamente	¿Están colocados correctamente todas las piezas del equipo exprimidor?	Asegúrese de que todas las piezas del equipo exprimidor se encuentran correctamente colocados; verifíquelo utilizando el apartado de “Denominación de Componentes” que aparece en estas mismas instrucciones.
	¿Está utilizando los cítricos adecuados?	El uso de cítricos con características inadecuadas impide que la exprimidora realice de forma correcta su trabajo. Recuerde que debe usar siempre cítricos de los calibres recomendados según los modelos; así como seguir los consejos indicados en el manual sobre estos.
La exprimidora no expulsa las cáscaras	¿Están correctamente colocados los quita-cáscaras?	Si los quita-cáscaras no se han colocado o se ha hecho de forma incorrecta esto puede ocasionar que las cáscaras no sean expulsadas. Desconecte la máquina y acceda a la parte del conjunto exprimidor y coloque los quita-cáscaras siguiendo las indicaciones de las instrucciones o de las pegatinas indicadoras.

13. RECUPERACIÓN Y RECICLAJE

Tras finalizar el periodo de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos. Diamond posee su propio sistema individual de gestión de residuos que ese extiende a todo el ámbito Nacional (España).Diamond se encargará de recoger en cualquier punto del territorio español la recogida de cualquier aparato fabricado por nosotros sin coste alguno para el cliente y será llevado a las instalaciones de Pol. Tejerías Norte C/ Los Huertos Nº26 de Calahorra (La Rioja)

¡ ATENCIÓN!

Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes establecidas o regionales.

14. INSTRUCCIONES PARA EL TRANSPORTE

Siga el método siguiente para el transporte de la exprimidora:

- 1.- Desconmute el interruptor y desenchufe el cable de red.
- 2.- Colóque un cubi encajándolo uno encima de otro.
- 3.- Introduzca el filtro en el interior de los cubos.
- 4.- Coloque los cubos en la parte superior en el hueco que queda detrás de la rampa.
- 5.- Forre el exterior de la máquina con planchas de poliestireno e introdúzcala en la caja.

SIGA TODAS LAS MEDIDAS INDICADAS PARA EVITAR DAÑOS EN EL TRANSPORTE.

15. DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

Diamond
Polígono Industrial Tejerías Norte C/ Los Huertos Nº26.
26500 CALAHORRA (La Rioja) ESPAÑA

DECLARA QUE EL DISEÑO Y FABRICACIÓN DE LA MÁQUINA:

Máquina EXPRIMIDORA DE ZUMOS AUTOMÁTICA

Modelo:.....F-50/F-50 A / F-50 C /F-50 AC/ F-Compact/ Freezer/ Self-Service

Fabricante:.....Diamond

ES CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE:

- La Directiva sobre Máquinas: 2006 / 42 / CEE.
- Las modificaciones a la Directiva: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE
- Directiva de Bajo Voltaje 2014/35/UE
- Directiva CEM 2014/30/UE

- Directivas 2011/65/EU (EU Rohg 2) y EU 2015 / 863

La conformidad con la norma requiere la correcta instalación del producto y el cumplimiento de las indicaciones de instalación y la documentación del producto. La conformidad se ha comprobado con configuraciones específicas. Deben tenerse en cuenta las instrucciones de seguridad del manual.

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 procesamiento de alimentos. Conceptos básicos. Requisitos de higiene".
- EN 60335-2-14/2006. Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2-14: Requisitos particulares para máquinas de cocina.
- EN 55014-1/2006. Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. Parte 1: Emisión. Norma de familia de productos.
- EN 61000-3-2-/2006. Compatibilidad electromagnética. Parte 3: Límites- Sección 2: Límites para las emisiones de corriente armónica (equipos con corriente de entrada < 16A por fase.
- EN 61000-3-3/1995. Compatibilidad electromagnética. Parte 3: Límites- Sección 3: Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de baja tensión para los equipos con corriente de entrada <16 A
- Directiva bajo voltaje 2014/35/UE
- Directiva de Compatibilidad electromagnética 2014/30/UE
- ROHS 2011/65/CE
- Directiva de reciclaje de aparatos electricos y electrónicos 212/19/UE



16. GARANTÍA

Este producto está garantizado por Diamond durante una año a partir de la fecha de su factura. Esta garantía cubre la reparación o sustitución de las piezas, materiales o equipos defectuosos de fabricación. (Los gastos de transporte que se pueden originar para cubrir esta garantía quedan excluidos y serán por cuenta del cliente)

Diamond repara o sustituirá el producto o las piezas defectuosas en las condiciones que se especifican a continuación y sin ningún cargo por mano de obra o piezas.

Diamond se reserva el derecho (a su exclusiva discreción) de reemplazar componentes de productos bajo coste de otros nuevos o reciclados, de acuerdo con lo establecido en las leyes nacionales de cada país.

CONDICIONES:

- 1.- Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o recibo de venta, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso. Diamond se reserva el derecho a no ofrecer el servicio de garantía si no se presentan los documentos indicados o si la información que los mismos contienen es incompleta o ilegible.
- 2.- Esta garantía no será de aplicación si el número de serie del producto ha sido alterado, borrado, desaparecido o resulta ilegible.
- 3.- La sustitución de las piezas, materiales o equipos defectuosos, no implica prorroga de la garantía.
- 4.- Quedan excluidas de esta garantía las averías o deterioros, debidos a la utilización de los productos para fines distintos a los que le son propios, o no hayan sido instalados de acuerdo con las instrucciones de instalación y utilización.
- 5.- Quedan excluidas de esta garantía, las piezas, materiales o equipos de hayan sido manipulados por personal no autorizado por Diamond. También quedan excluidos aquellos equipos que no posean las piezas originales de Diamond.
- 6.- Nuestros almacenes no admiten devolución de mercancía sin previa autorización de entrada. En cualquier caso se cargará una depreciación en concepto de revisión y chequeo.
- 7.- Esta garantía no cubre ninguno de los supuestos siguientes:
 - Mantenimiento periódico y reparación o sustitución de piezas derivado del uso y desgaste normales.
 - Adaptaciones o cambios para ampliar el producto, alterando las características que se describen en el manual de instrucciones, sin consentimiento previo y por escrito de Diamond.
 - Daños derivados de:
 - Reparaciones efectuadas por el personal no autorizado o por el propio cliente.
 - Accidentes, golpes, caídas, rayos, agua, ventilación inadecuada o cualquier causa que se quede fuera del control de Diamond.
 - Defectos del sistema al que se incorpore el producto.
- 8.- Excluimos de esta garantía reconocimiento de indemnización por eventuales daños directos a cualquier persona o cosa.

5. WARNING

Read all instructions carefully before using the machine and keep them for future references. The manufacturer declines all responsibilities if the standards of the manual are not respected. The present machine is an automatic juicer for citrus 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 damage caused by inappropriate use. Before installing and using the machine read carefully this instruction manual. The manufacturer will be able to introduce technical or aesthetic changes without previous notice.

6. INSTALLATION

Improper installation may damage the orange juicer machine. Please note the following during initial installation and whenever the orange juicer 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 DURING TRANSPORT OR UNDUE HANDLING. If it was necessary present a reclamation before 24 hours to the transport company.

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

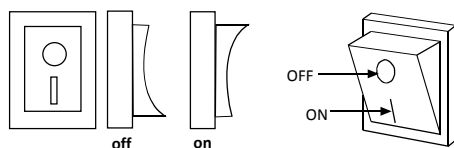
2.- POSITIONING

- To assure a good working, place the machine in a completely plane surface.
- Level the machine out with the help of support feet.
- Don't move the machine when it's working.

3.- ELECTRICAL CONNECTION

- AVOID ALL ACCIDENTAL GROUND STARTING. Before connecting the machine, verify that all the element of the machine are properly placed; otherwise it could cause a breakdown.
- CHECK THAT VOLTAGE OF ELECTRIC NETWORK is the same as the one shown in the identification sheet of the machine.
- THE CONNETION INSTALLATION should possess differential protection and own thermal magneto, also protected upstream.
- DO NOT START THE MACHINE IF THE ELECTRIC CABLE OR PLUG ARE DAMAGED.
- CONNECT THE PLUG to the electric network (230 V - 220 V - 110 V)

4.- ON AND OFF



- Check that all the elements of the machine are in good position and that the machine's plug is connected to the electric network of (230 V - 220 V - 110 V).
- The switch button is located in the right side of the machine; to switch it in press the button in a way that the circle is in the area that stands out. (FIG. 1)
- To stop the machine, press the switch in a way that the line is in the area that stands out. (FIG. 1)
- The model F-50-A, F-50AC, Self-Service, Freezer has an independent start switch button for the feeder, at the right top of the machine.

7. USE

Before start working, read carefully these indications:

1.- WORKING

Once the operation of installation and electrical connection have been carried out, the machine is ready to be used.

- Place each of the plastic buckets in the two sides of the machine and a recipient (glass, jar,...) in the base for glasses. In the F-Compact model, place the bucket in the left side and the recipient over the base for glasses in the right one.
- Make sure that switch button is in the OFF position. In the F-50 A, F-50AC, Self-Service, Freezer model, check that the feeder switch is also off. Connect the plug of the machine to the electric net(FIG.2)
- Make sure that the cover is closed.
- Push the switch button ON: the machine will begin to work immediately. In the F-50-A, F-50AC, Self-Service, Freezer model, press the feeder switch button before the main one in order the machine begins to work.
- Put the citrus fruits in the feeding ramp or feeder. In the F-50 A, F-50AC, Self-Service, Freezer, load the feeder system (FIG.3)
- At the front side there are two switches to start the machine working:
- General Pump (1) to start the machine and the mixer. When the switch lights is on it, means that the machine and the mixer are turned on.
- Cold (2) to start cooling the product. When the switch lights is on, it means that the compressor is on.
- To draw the drink from the machine push the glass against the tap lever.

- The machine are prepared to squeeze oranges, lemons, limes, mandarins and grapefruits, whenever you respect the dimensions or recommended diameter in each one of the models.

OPERATION MODEL FREEZER

The dispenser is equipped with one power switch only. When it is set to the position "I", the mixing and refrigeration system will work at the same time.

RECOMMENDED DIAMETER OF THE CITRUS FRUITS

F-50 / F-50 C MODEL	All sizes up to 85 mm.
F-50-A / F-50AC MODEL	All sizes up to 80 mm.
F-COMPACT MODEL	All sizes up to 70 mm
SELF-SERVICE MODEL	All sizes up to 80 mm.
FREEZER MODEL	All sizes up to 80 mm.

IMPORTANT

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

Every time you use lemons with the juicer, cut the outstanding sides, giving a more regular and more rounded form this way to the fruit.

- After beginning to feed the machine with the citrus fruits, the juicer will carry out automatically 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 button to turn the machine off once you have obtained the quantity of juice that you wanted.

2.- CLEANNING OF THE MACHINE

The person in charge of the machine will take care 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.

* DISASSEMBLING THE MACHINE

- Make sure that the switch button is in the OFF position .
- Disconnect the plug of the machine from the electric net.
- Remove the filter and the peel store buckets, depending on each model.
- Open the front cover and make sure that the squeezer mechanism is not activated.
- Remove the peel extractors (or just one depending on the model).
- Unscrew the four screws of the squeezer mechanism.
- Remove the ball and the hollow item at the same time. Carry out the same operation with the other pair, in the F-50 ,F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-Service,Freezer models.

- Put on some protective gloves to prevent any cut and remove the cutting blade pulling it up; in the F-Compact model, unscrew the security screw and remove it to yourself.

- * Once all the pieces of the squeezer mechanism that are in contact with the juice are disassembled, you can proceed to clean it.

The cleaning can be carried out by hand or in the dishwasher. In both cases and for hygiene questions it is obligatory to use a neuter soap. Do not use ever abrasive, solvent products, metal cleaners, glasses cleaners or detergents that are not diluted.

Before placing back the pieces of the squeezer mechanism clean the front part of the machine and the cover to eliminate some residue. Use a humid sponge in neuter soap.

*** ASSEMBLING THE MACHINE**

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

- First of all, check that the electric wire of the machine is disconnected from the electric net and the switch button is in the off position.

- Place the cutting blade in the central groove, or in the right side of the machine in the case of the F-Compact; make sure that the piece is fixed to the end. This operation should always be carried out with protective gloves for security reasons.

- Put the ball and the hollow item again and insert them at the same time. Remember that the hollow is upside and the ball is placed under it; the design of the machine will prevent any incorrect assembly in this sense

- Screw the four black screws (or two in the case of F-Compact) that hold the squeezer mechanism again.

- Put the peel extractor in the left side of the F-Compact or each of the peel extractors in both sides in the other 2 models. VERY IMPORTANT: These pieces have to be placed properly; to do it see the section of " Part names" and the indicative sticker about positioning of the peel extractors.

- Make sure that all the components are properly placed. Proceed to close the open protection cover and check that the cover makes contact with the security micro.

- With the machine closed, place the clean filter and the buckets to pick up the waste in the sides of the machine.

- * Before using the machine again, check carefully the perfect working of the safety devices. Check that the moving pieces are in good conditions for working, that they don't block themselves and that they are not damaged. All the components should be assembled properly and fulfill the requirements to guarantee the perfect working of the machine.

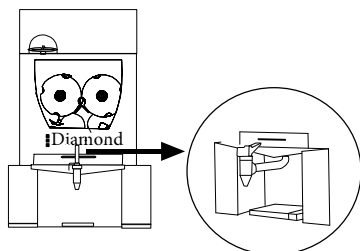
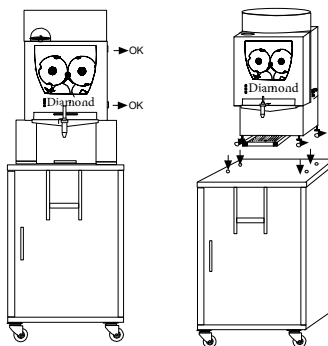
IMPORTANT

AT LEAST TWO DAILY CLEANINGS ARE RECOMMENDED. BESIDES THAT YOU WILL CLEAN AND EMPTY THE FILTER AND THE BUCKETS FOR WASTE AS MANY TIMES AS NECESSARY. THESE OPERATIONS WILL BE ALWAYS CARRIED OUT IN THE OFF POSITION.

* TO CONNECT THE SELF-SERVICE MACHINE *

To fix the machine to the cabinet, you have to unscrew the 4 black "legs" of the machine and screw it to the stand (it is made with 4 holes that coincide with the screws of the machine). Once you have made these things, the machine is ready to be used.

The machine has two switch buttons, one for the automatic feeder system, and the other one for the machine. To start to work, you have to press both buttons, but the machine won't work.



It will start to work when you press the faucet back to end. When you do that, the machine will start to work automatically, and it will stop when the faucet comes to the initial position.

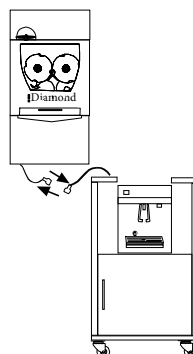
FROM TIME TO TIME, YOU WILL HAVE TO EMPTY THE FUNNEL AND PIPES OF THE FAUCET. YOU WILL BE ABLE TO DO THAT JUST DISCONNECTING THE AUTOMATIC FEEDER SYSTEM (TO AVOID MORE ORANGES GET INTO THE MACHINE) AND PRESSING THE FAUCET.

* TO CONNECT THE FREEZER MACHINE *

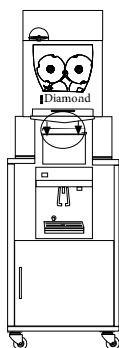
First of all, we have to connect the cooling system to the machine; to do that, we have made to connection boxes, one from the cooler and the other one from the machine.

To get the connectors of the machine, you have to take from the under side of the machine. As the machine is open at the bottom, you will be able to get it easily.

Once you have it just connect the two connectors, always with the machine disconnected from the net.

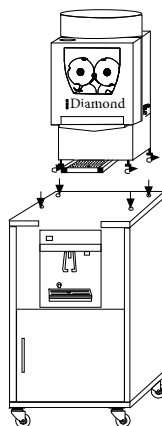


To fix the machine to the cabinet, you have to unscrew the 4 black "legs" of the machine and screw it to the stand (it is made with 4 holes that coincide with the screws of the machine)



Once you have made all these things, the machine is ready to be used. PAY ATTENTION TO THE FUNNEL, AS IT HAS TO BE PROPERLY INSTALLED TOGETHER WITH THE DEPOSIT FOR THE JUICE.

**THE COOLING SYSTEM IS SENT WITH A FIXED TEMPERATURE (THE BEST ONE FOR THE USE)
HOWEVER, IT CAN BE REGULATED AS IT HAS A THERMOSTAT AT THE BOTTOM SIDE OF THE DEPOSIT.**



*** CLEANING THE AUTOMATIC FEEDER OF THE MOD. F-50-A, F-50AC, Self-Service, Freezer**

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 from the electric net.
- Unscrew the black screw of the upside.
- Extract the revolving plate to be able to clean it correctly.
- Clean the interior side of the feeder and the revolving plate with a damp cloth with warm water.
- Proceed again to place all the pieces in its original position.

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 our post-sale service.

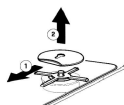
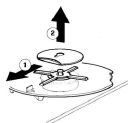
CLEANING OF THE MACHINE MODEL FREEZER.

Keeping the cooler clean is the key to ensure that the product in the tank stays fresh and tastes good. We recommend to follow the next:

- 1º) Turn off all the switches and unplug the machine from the power supply.
- 2º) Empty any liquid left in the tank or the rest of the system.
- 3º) Start disassembling the parts as follow.

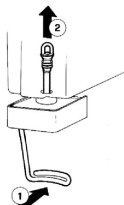
CLEANING FREEZER JUICER (Weekly recommendation)

- Remove first the cover of the deposit.
Release (1) and remove (2) the plate from the bomb's fixing cap (fig.1)



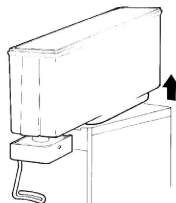
Picture 1

- Remove the join of the container and take out the turbine pump.
To release the tap with the rubber tube, push the tap lever (1) and take out (2) exit rubber tube from its vertical position in the bottom of the container (fig.3)



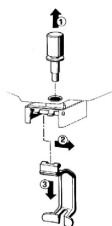
Picture 3

- Remove the cap from the bomb and take the empty deposit, lifting it from the back side and removing from the join. (fig2)



Picture 2

- To release the steel tap, take out the rammer (1) and dismount the tap lever (fig.4)



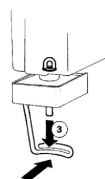
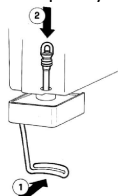
Picture 4

4º). Finally, remove the drops tray and empty.

5º). Clean all the parts in a bucket with hot water and neutral detergent, and clean carefully the parts with the help of a brush.

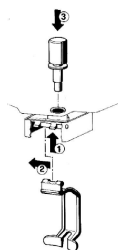
6º). Mounting

- Install the drops tray.
- Install the tap, pushing the tap lever (1); insert the rubber tube in a vertical position at the end of the deposit (2) and push up (3) softly from one extreme of the rubber until it is completely fixed (fig.5)



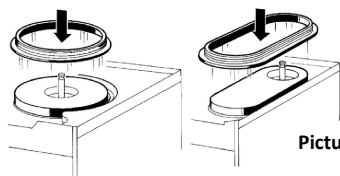
Picture 5

- Mounting the stainless steel tap, placing the tap lever (1-2) and thread the tamper to its joint (fig.6)



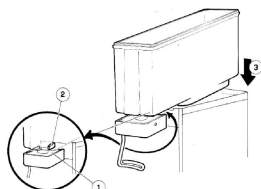
Picture 6

- Put the joint to the evaporator, in a way that the widest edge is in contact with drops collector plane (fig.7)



Picture 7

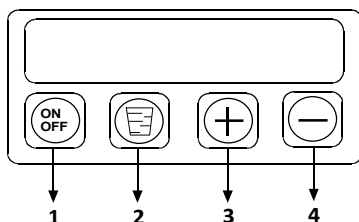
- Fix the deposit over distributor moistening the joint with a little water.
- Be sure the body of the tap (1) is under the shoulder (2) of the drops collector plane (fig.8)



Picture 8

- Install the turbine and bomb cover by hooking it to the fixing plate.

8. MANUAL OF INSTRUCTIONS DIGITAL COUNTER



FUNCTION OF THE BUTTONS:

1. Switch the counter On and Off. You will activate the counter just pressing and the last action we have made will be showed. Pressing again this button, the counter will be switched off.
2. Glass button. This button will make the motor of the juicer to come into operation. The motor will stop when the number or oranges showed on the screen be 0 or if the operator presses this button again. In both cases, the decreasing counting will start again. If we have programme the counter with the continuous mode CoM it will only stop if we press this button again. The oranges' counting will be carried out in an increasing way.
3. Increase the number of oranges from 1 to 9. After that, we will pass to the continuous mode and, if we press it one more time, the number 1 will appear again. If we press it at the same time than the negative button we could see the total number of squeezed oranges. This number will be showed during the next 2 seconds. This action can only be carried out when the counter is activated and the motor is not working.
4. Decrease the number of oranges from 9 to 1. After that, we will pass to the continuous mode and, if we press it one more time, the number 9 will appear again. If we press it at the same time than the positive button we could see the total number of squeezed oranges.

FUNCTIONING OF THE COUNTER:

1. Plug the machine to the electrical supply and press the machine on/off button that is in one side of the machine. We will have to press also the automatic feeder button for the model F-50AC; it is also in one side of the machine.

2. Press to ON-OFF counter button.

3. Pressing the "+" button we will select the number of oranges we want to squeeze. Then we will select from 1 to 9. If we go further than 9, we will select the continuous mode that will be showed on screen with the icon CoM. To decrease the number of oranges selected, we will press the "-" button.

4. Once we have selected the quantity we need, we will press the "glass" button; then the machine will start to work.

. To cancel the squeezing process, press again the glass button

. After 20 seconds without squeezing, the machine will stop automatically.

. To know exactly how many oranges we have squeezed, we will press + and - for some seconds at the same time.

9. USER MAINTENANCE

A 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 it, 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 inside the machine. Use a damp cloth with a bit of neutral 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 manufacturer about the installation, paying special attention to the positioning and working section.

10. CAUTIONS

Follow the cautions below when using these automatic juicer machines:

TAKE INTO ACCOUNT 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 or operating 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 working zone; this will avoid possible accidents.
- Pay attention when working with the machine and work with common sense.

DON'T SUBMERGE OR DEW THE MACHINE WITH WATER.

DON'T INTRODUCE ANIMALS INSIDE THE MACHINE.

MAINTAIN THE CHILDREN AT DISTANCE. The machine should be manipulated by qualified and properly formed staff. The machine must 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 WHEN THE MACHINE IS WORKING.

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

PROTECT YOURSELF AGAINST ELECTRICAL SHOCKS. Avoid the contact of the machine with electric conduction materials. The machine has to be always with a non conductor protector isolation 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. If you haven't been using the machine and before proceeding to the maintenance or the substitution of a piece disconnect it from the net.

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

THE REPAIRS WILL ONLY BE CARRIED OUT BY AN SPECIALIST. This electric machine has been manufactured executing the rules that official organisms demand. The repairs can only be carried out by an specialist; otherwise accidents can happen.

CONTROL IF YOUR MACHINE HAS ANY DETERIORATION.

- All the components should complete CE requirements and approvals to guarantee the perfect working of the machine.
- Any 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 dangerous. All the security elements should be substituted only by other equivalents, homologated by the CE, 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.

11. SPECIFICATIONS

Type	Juicer machine of citric fruits	
Output	MOD. F-50/ F-50C	20 - 25 fruits / min.
	MOD. F-50 A/F-50 AC	20 - 25 fruits / min.
	MOD. F-COMPACT	10 - 12 fruits / min.
	MOD. SELF-SERVICE	20 - 25 fruits / min.
	MOD. FREEZER	20 - 25 fruits / min.
Feed	MOD. F-50 / F-50C	Loading the feeder ramp
	MOD. F-50 A/ F-50AC	Loading the basket
	MOD. F-COMPACT	Loading the feeder ramp
	MOD. SELF-SERVICE	Loading the basket
	MOD. FREEZER	Loading the basket
Power Consumption	MOD. F-50/F50C	300 W
	MOD. F-50 A/F-50AC	460 W
	MOD. F-COMPACT	125 W
	MOD. SELF-SERVICE	460 W
	MOD. FREEZER	700 W
Voltage	240 - 230 - 110 V / 50-60 Hz	
Squeezer dimensions	MOD. F-50/F-50C	440 mm x 300 mm x 735 mm (Included feed ramp)
	MOD. F-50 A/F-50AC	440 mm x 550 mm x 785 mm (Included feeder)
	MOD. F-COMPACT	260 mm x 300 mm x 725 mm
	MOD. SELF-SERVICE	580 mm x 750 mm x 1620 mm (Included feed ramp)
	MOD. FREEZER	580 mm x 720 mm x 1790 mm (Included feed ramp)
Weight	MOD. F-50/F-50C	36,3 Kilograms
	MOD. F-50 A/ F-50AC	56 Kilograms
	MOD. F-COMPACT	27 Kilograms
	MOD. SELF-SERVICE	95 Kilograms
	MOD. FREEZER	108,5 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, F-50-A, F-Compact, Freezer and Self-Service model are inside the allowed limits for the R.D 286/2006 about the workers protection in front of the derivative risks to the exhibition the noise during the work.	

As a part of our policy of continuous improvement, Diamond 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.

12. SOLUTIONS AND PROBLEMS

Some operation problems are due to causes that can be eliminated easily without appealing to the technical service. Follow it the next indications:

PROBLEM	POSIBLE CAUSE	SOLUTION
The juicer doesn't work	Is it connected?	Connect the juicer to the socket.
	Is the switch pressed?	Press the switch.
	Is the security micro connected?	Check if the security micro is properly connected.
	Are you using the recommended citrus fruits?	The use of citrus fruits that are not suitable for the machine avoid the right working of the juicer. Remember that you have to use fruits with the recommended diameter of each model, and follow the advices you have read in this manual.
It doesn't squeeze properly.	Are all the squeezer pieces properly placed ?	Make sure that all the pieces of the squeezer system are properly placed. Check it paying attention to the "Part names" chapter of this manual.
	Are you using the recommended citrus fruits?	The uses of citrus fruits that are not suitable for the machine avoid the right working of the juicer. Remember that you have to use fruits with the recommended diameter of each model, and follow the advices you have read in this manual.
The juicer doesn't eject the peels.	Are the peel removers properly placed?	If the peel removers haven't been placed or done it in a wrong way then it is possible the peels aren't ejected. Disconnect the machine and put the peel removers following the indications of the manual or the stickers of the machine.

13. RECOVERY AND RECYCLING

At the end of its working life, old devices have to be sent back for recovery following each country rules. We recommend you to contact with any specialized company in this task or with the waste recovery matters department. Diamond has its own individual system of waste management that covers all the National Territory (Spain). Diamond will take back any equipment manufactured by us within the Spanish territory without any cost for the customer and will be sent to the warehouse of Pol. Tejerías C/ Los Huertos Nº26 in Calahorra (La Rioja)

¡ ATTENTION!

In order to avoid some abuse and possible dangers, be sure the device doesn't work before sending it.

¡INDICATION!

Follow carefully the national or regional rules during the recovery of the device.

14. MOVING INSTRUCTIONS

When moving this orange juicer, follow the produce below.

- 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 upside, in the hole that is behind the ramp.
- 5.- Cover the exterior machine side with polystyrene pieces and introduce the juicer in a box.

FOLLOW ALL RULES TO PREVENT SHIPPING DAMAGE.

15. CONFORMITY DECLARATION "CE"

Diamond

Polígono Industrial Tejerías Norte C/ Los Huertos Nº26.

26500 CALAHORRA (La Rioja) ESPAÑA

DECLARES THAT DESIGN AND MANUFACTURE OF MACHINE:

Machine ORANGE JUICERS

Model:.....F-50/F-50 A / F-50 C /F-50 AC/ F-Compact/ Freezer/ Self-Service

Maker:.....Diamond

IT IS ACCORDING TO THE DISPOSITIONS OF:

- Directive about machine: 2006 / 42 / CEE.
- Modifications to the Directive: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE
- Low Voltage Directive 2014/35/UE
- EMC Directive 2014/30/UE
- Directive 2011 /65/EU (EU Rohg 2) and EU 2015 /863

Compliance of the directive requires the correct installation of the product, the observance of specific installation notes and product documentation. This was tested on specific system configurations. The safety instructions of the manual are to be considered.

REFERENCE STANDARDSES:

- Norme UNE-EN 292, April of 1993, " Security of machine, basic concepts, general principles for the desing " Part 1: Basic terminology, methodology"
- Norme UNE-EN 292-2, April of 1993, "Security of machine, basic concepts, general principles for the desing" Part 2: General requierementeses"
- Norme UNE-EN 292-2/ A1, "Security of machine, basic concepts, general principles for the design" Part 2: General requirementses"
- Electric equipment of machine UNW 60204.
- EN 60335-2-14/2006. Safety of household and similar electrical appliances.Part 2-14: Particular requirements for kitchen machines.
- EN55014-1/2006. Electromagnetic compatibility. Requirements for household appliances, electrical tools and similar apparatus.Part 1: Emission. Product family standard.
- EN 61000-3-2/2006. Electromagnetic compatibility.Part 3: Limits-Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current < 16A per phase)
- EN 61000-3-3/1995. Electromagnetic compatibility. Part 3: Limits-Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current <16 A.
- Low voltage Directive 2014 / 35 / UE
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014 / 30 / UE
- ROHS 2011 / 65 / CE
- Directive on Waste from Electrical and Elctronically Appliances 2012 / 19 / UE



16.WARRANTY

This Diamond product has a warranty of one year from the purchase date of the invoice. This warranty covers the repairing or replacement of the faulty spare parts, materials or equipment. The shipping costs involved in these services are not covered by the warranty and must be paid by the customer.

Diamond will repair or replace the product or faulty spare parts under the following conditions and free of spare parts or labour costs.

Diamond will have the right to replace low cost spare parts pieces by a new ones according with the national laws of each country.

CONDITIONS:

1.- This warranty will be only valid together the original invoice or ticket (with the date, model and name of distributor) and the faulty product. Diamond will have the right of not offering the warranty service if these documents are not presented or if the information o it cannot be properly read or understood.

2.- This warranty won't be valid if the serial number of the product has been changed, deleted, erased or cannot be read.

3.- The replacement of the faulty spare parts, pieces or equipment doesn't mean an increase in the warranty period.

4.- The breakdowns and faulty spare parts, pieces or equipment doesn't mean an increase in the warranty period.

5.- Those pieces that have been handle by people not belonging to Diamond won't be covered by the warranty. Those machines that do not have original Diamond spare parts will be excluded.

6.- Our warehouse won't allow devolutions without an entry authority. In any case, a small depreciation will be charged as checking.

7.- This warranty does not cover the following situations: replacement of spare parts caused by the normal use.

- Adaptations or changes to improve the product, changing the characteristics detailed on the manual of instructions without having informed Diamond.
- Breakdowns caused by:
 - Repairings carried out by no authorized staff by the customer.
 - Accidents, blows, rays, water, fire, inappropriate ventilations or any other external cause out of Diamond control.
 - Lacks of the systems where the product is installed.

8.- We exclude from this warranty any compensation for possible direct or indirect to any damages to any person or thing.

5. ADVERTISSEMENTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la machine et gardez pour des consultations postérieures.

Le fabricant décline toute responsabilité de ne pas respecter les normes du manuel.

Cette machine es un presse-agrumes automatique pour le agrumes.

Cette machine est destinée uniquement à l'usage por lequel il a été fabriqué. Une autre utilisation inappropriée serait dangereuse. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage causé par une mauvaise utilisation.

Avant d'installler et d'utiliser la machine doit être lu attentive ce manuel. Le constructeur peut apporter des modifications techniques ou esthétiques, sans préavis.

6.INSTALLATION

Une mauvaise installation peut entraîner la détérioration de la machine. S'il vous plaît noter les points suivants lors de l'installation initiale et à chaque fois déplacer la machine.

1.- DÉBALLAGE

Placez la boîte sur une surface plane, et la flèche à la boîte pointant vers le haut. Couper les bandes extérieures. Ouvrir le fond où la machine est pri en charge et enlever la boîte en carton, tirant vers le haut.

INSPECTEZ LA MACHINE POUR VOIR SI ELLE À ETE ENDOMMAGE LORS DU TRANSPORT OU DE MAUVAISE MANIPULATION.

Le dépôt d'une réclamation dans les 24 heures au transporteur, si nécessaire. Retirez les morceaux de polystyrène qui sont de protéger la machine. Ensuite, vérifiez que tous les éléments de la machine sont dans la position correcte, conformément à la section «Description des composants».

2.- EMBLACEMENT

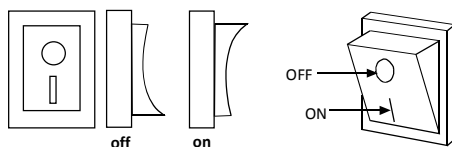
- Pour assurer un fonctionnement optimal, placer la machine dans un emplacement totalement plat.
- Nivelier la machine au moyen des pieds d'appui.
- Ne déplacer pas la machine quand il fonctionnera.

3.- CONNEXION ÉLECTRIQUE

- ÉVITER TOUTE DEMARRAGE ACCIDENTEL. Avant de relier l'appareil, vérifier que tous les éléments de la machine soient bien placés, dans le cas contraire il pourrait causer une avarie.
- VÉRIFIEZ QUE le VOLTAGE du RÉSEAU se correspond avec celui de la plaque d'identification de la machine.
- L'INSTALLATION DE CONNEXIONS doivent avoir une protection actuelle et magnéto thermique lui-même, également protégée en amont.
- NE METTEZ PAS L'APPAREIL EN MARCHE, SI LE CÂBLE OU LE BOUCHON SONT ENDOMMAGÉS.
- RELIEZ le BOUCHON au réseau (110 V - 220 V - 230 V)

Note: Assurez-vous que le raccordement à la terre est fait correctement et en conformité avec la réglementation en vigueur.

4. ALLUMÉ / ÉTEINT



- Vérifier que tous les éléments de la machine soient positionnés correctement et que la prise de la machine soit branchée au réseau (220V-230V)
- L'interrupteur est situé sur le côté droit de la machine, pour procéder à la mise en marche appuyez sur l'interrupteur de façon que le cercle soit sur la partie qui ressort. (Fig. 1)
- Pour arrêter la machine appuyer sur l'interrupteur de façon à ce que le trait qui apparaît sur le bouton se retrouve sur la partie qui ressort. (FIG. 1)
- Le F-50 A, F-50AC, Self-Service, Freezer à un interrupteur marche-arrêt pour le chargeur indépendant en haut à droite.

7. USAGE

Avant de mettre en service la machine suivez soigneusement ces indications:

1.- FONCTIONNEMENT

Une fois effectuées les opérations d'installation et connexion électrique, la machine cette liste pour l'utilisation

- Placez chacun des auges de matière plastique aux deux côtés, et un récipient (verre, jar,...) dans la grille pour verres. Pour le modèle F-Compact placer l'auge dans ce qui est latéral gauche et situer le récipient sur la grille pour verres de la partie droite.
- Soyez sûr l'interrupteur principal est dans la position ÉTEINT. Si la machine est le F50A, F-50AC, Self-Service, Freezer modèle, soyez sûr l'interrupteur du chargeur est éteint aussi. Reliez le bouchon de la machine au réseau électrique. (FIG. 2)
- Assurez-vous que la carcasse est fermée.
- Appuyez sur l'interrupteur en position ON. La machine va démarrer immédiatement. Si c'est le modèle F-50-A, F-50AC, Self-Service, Freezer, vous devez appuyer sur l'interrupteur avant le chargeur principal et la machine commence à travailler.
- Placer des agrumes dans la rampe d'alimentation. Dans le cas du modèle F-50-A, le chargeur.(FIG. 3)
- Les machines sont préparées pour exprimer les oranges comme les citrons, les limes, mandarines, pamplemousses ou pomelos ... tant qu'ils sont en respectant les dimensions du diamètre recommandé dans chacun des modèles.

FUNCTIONNEMENT MOD. FREEZER

Le distributeur est équipé d'un seul interrupteur général. Placer l'interrupteur en position " I "; en cette position le système de mélange et de réfrigération fonctionnera en même temps.

DIAMÈTRES RECOMMANDÉS DES AGRUMES

MOD. F-50/ F-50 C

MODELO F-50-A / F-50A

MODELO F-COMPACT

MODELO SELF-SERVICE

MODELO FREEZER

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 85 mm

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 80 mm

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 70 mm

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 80 mm

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 80 mm

N'alimentant la machine jamais avec agrumes congelés ou trop froids.

Ceci produirait le même effet que l'alimentation avec des boules en métal. Lorsque vous utilisez des citrons dans le presse-agrumes, vous devez d'abord couper le côté sortant, donnant ainsi une plus régulier et arrondi au fruit.

-Après avoir commencé à alimenter la machine avec des agrumes, il effectue automatiquement la totalité du processus de pressage. Une fois terminé, vous obtenez un jus, totalement filtrage et propre, dans le verre placé sur la grille pour verres.

- N'oubliez pas faire pression sur le interrupteur pour éteindre la machine une fois ait obtenu la quantité de jus souhaitée.

- Rassemblez la balle et la cavité. Faites de même avec l'autre paire pour les Mod. F50, F50A, Self Service et Freezer.

- Mettez des gants de protection pour empêcher toute coupe et retirer le lame en tirant au F50 et F50A, ou desserrer la vis de serrage et retirez-la en tirant vers l'avant, pour le modèle FCompact.

* Une fois enlevé toutes les pièces d'équipement qui ont été en contact avec le jus doivent être de le nettoyer.

Le nettoyage peut être fait soit manuellement ou au lave-vaisselle. Dans les deux cas pour des raisons d'hygiène requises pour utiliser un savon doux. N'utilisez jamais produits abrasifs pour les produits de nettoyage, solvants, nettoyeurs pour métaux, nettoyeurs pour vitres ou des détergents dilués. Avant de mettre les morceaux de centrifugeuse équipement, nettoyer le devant de la machine et le boîtier pour enlever tout résidu. Utilisez une éponge humide avec du savon.

*** MONTAGE DE LA MACHINE**

Après avoir terminé les opérations ci-dessus, vous pouvez procéder à rassembler les morceaux.

- Avant de commencer, vérifiez que le câble de la machine est déconnecté du réseau et le interrupteur est en position off.

- Placez la lame dans la fente centrale, ou placez-le dans la partie latérale fixant avec la vis pour le modèle FCompact; et assurez-vous que la pièce fait plafond. Pour des raisons de sécurité, cette opération doit toujours être effectué avec des gants de protection.

- Remplacer la balle et la cavité et poussez-les deux par deux. N'oubliez pas que la cavité est dans la partie supérieure et de la boule dans la partie inférieure; la conception de la machine empêchera toute assemblage incorrect dans ce sens.

- Fixez de nouveau les deux ou quatre vis qui maintiennent l'ensemble.

- Placez le extracteur de pelure sur le côté droit ou les extracteurs a deux latérales selon modèle. TRES IMPORTANT: Ces pièces sont placées correctement, pour le faire paraître dans la section "Description des composants" et un autocollant indiquant le positionnement des extracteurs de pelures.

- Assurez-vous que tous les composants sont bien placés. Échéant à fermer le boîtier et vérifiez que fait plafond dans le commutateur de sécurité.

- Avec le machina fermé, placer le filtre propre et seaux pour recueillir les déchets sur les côtés de la machine.

* Avant de retourner à l'utilisation de la machine, vérifiez soigneusement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité. Vérifiez que les pièces mobiles sont en bon état, ils ne reste pas coincé et ne sont pas endommagés.

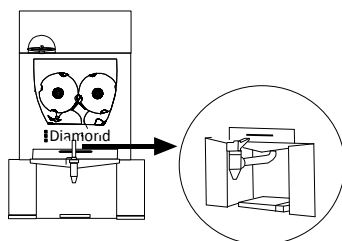
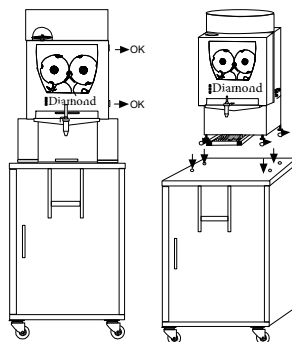
Tous les composants doivent être installés correctement et respecter les exigences pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

* Il est recommandé deux nettoyages quotidiens au minimum. En dehors de cela, vous devez nettoyer et vider les poubelles et les déchets de filtre aussi souvent que nécessaire. Ces opérations sont effectuées toujours avec la machine éteinte.

* MONTAGE DE PRESSE AGRUMES SELF SERVICE *

Pour fixer la machine à meuble, devra retirer les 4 vis noirs qui servent de support et de esfixer au meuble lorsque nous aurons fait coïncider les supports de cette avec les trous du meuble. Une fois celala machine est liste pours son utilisation.

La machine possède deux interrupteurs, l'un pour l'alimentation et un pour la machine. Pour commencer à travailler il faudra les presser, ou ça ne marchera pas.



La machine va commencer le processus de pressage lorsque vous appuyez sur le robinet jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Une fois cela fait, la machine fonctionnera immédiatement et cesser de travailler quand on prend la position du robinet initiales.

N'oubliez pas vider l'entonnoir de filtration fréquemment. Pour cela, éteignez l'alimentation automatique (de cette manière ne tomberont oranges a la machine) et appuyez sur le robinet comme nous l'avons expliqué ci-dessus.

* NETTOYAGE CHARGEUR MOD. F-50 A, F-50AC, Self-Service, Freezer

Il est recommandé de nettoyage minimal par semaine du chargeur automatique du type F-50,F50AC, Self-Service, Freezer.

- S'assurer que l'interrupteur général est dans la position d'arrêt et débrancher le connecteur de la machine du réseau électrique.
- Desserrer la vis noire de la partie supérieure.
- Retirez la plaque tournante pour pouvoir effectuer le nettoyage correctement.
- Nettoyez l'intérieur de chargeur et de la plaque tournante avec un chiffon humide avec de l'eau chaude.
- Procédez de retour à sa position initiale pour mettre toutes les pièces.

Une négligence dans les opérations de nettoyage aura un impact direct sur l'extérieur de la machine et tourner l'image de votre entreprise. Si vous constatez un détérioration dans un élément de la machine n'hésitez à appeler notre service après-vente.

NETTOYAGE PRESSE AGRUMES MOD. FREEZER (Recommandation Hedomadaire)

Le nettoyage est la partie la plus importante pour assurer la conservation et de goût du produit stocké dans le réservoir. Nettoyer régulièrement la machine. Pour ce faire, nous recommandons les mesures suivantes:

- 1º) Éteindre tous les interrupteurs et déconnecter l'appareil de réseau.
- 2º) Vider le liquide qui puisse être dans le réservoir.
- 3º) Démonter des pièces.

- Retirez d'abord le couvercle du dépôt.
Relâchez (1) et retirez (2) la plaque du capuchon de fixation de la pompe (fig.1)

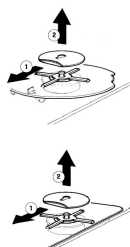


Figure 1

- Retirez le capuchon de la pompe et prenez le dépôt vide en le soulevant par l'arrière et en le retirant du joint (fig.2)

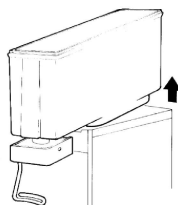


Figure 2

- Retirer le joint du conteneur et sortir la pompe à turbine.
- Pour libérer le robinet avec le tube en caoutchouc, appuyez sur le levier du robinet (1) et sortez (2) le tube en caoutchouc de sortie de sa position verticale dans le fond du récipient (fig.3)

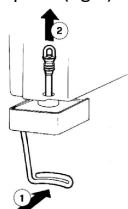


Figure 3

- Pour libérer le robinet en acier, retirez le pillon (1) et démontez le levier du robinet (fig.4)

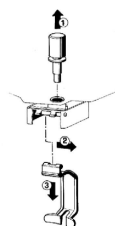


Figure 4

- 4º) Enfin, retirez le plateau de gouttes et videz-le.

5º) Nettoyez toutes les pièces dans un seau avec de l'eau chaude et un détergent neutre, et nettoyez soigneusement les pièces à l'aide d'une brosse.

6º) Montage

- Installez le bac de gouttes.
- Installez le robinet en poussant le levier du robinet (1); insérez le tube en caoutchouc en position verticale à la fin du dépôt (2) et poussez doucement vers le haut (3) à partir de l'extrémité du tube en caoutchouc jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé (fig.5)

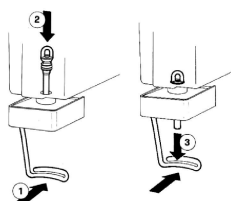


Figure 5

- Monter le robinet en acier inoxydable, placer le levier du robinet (1-2) et visser l'arrêter sur son joint (fig 6)

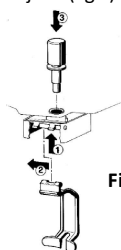


Figure 6

- Placez le joint sur l'évaporateur de manière à ce que le bord le plus large soit en contact avec le plan du collecteur de gouttes. (Fig.7)

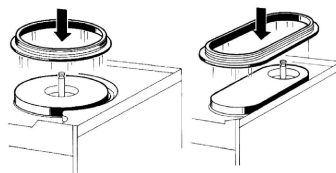


Figure 7

- Fixer le dépôt sur le distributeur, humectant le joint avec un peu d'eau.
- Assurez-vous que le corps du robinet (1) est sous l'épaule (2) du collecteur de gouttes (Fig.8)

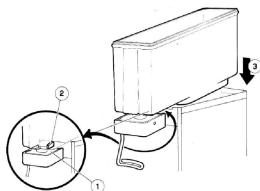
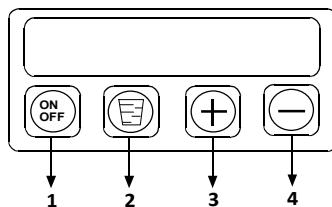


Figure 8

- Installer la turbine et le couvercle bombe, l'accrochage à la plaque de fixation.

8. MANUEL D'OPÉRATIONS-COMPTOIR NUMÉRIQUE



FONCTION DES BOUTONS

1. Allumer et éteindre le compteur. Appuyez une fois actionne le compteur et montre la dernière sélection. En appuyant sur la touche à nouveau, cette s'éteint.

2. Bouton de verre. Ceci active le moteur de la machine. Le moteur s'arrête lorsque le nombre d'oranges pressées qui apparaît sur l'écran est zéro, ou lorsque l'utilisateur clique sur le bouton à nouveau. Dans les deux cas, le compte à rebours sera de retour à son état initial. Dans le cas du compteur a été placé dans le mode continu COM, cela doit cesser lorsque vous appuyez sur la touche à nouveau. Le compte d'oranges dans ce cas est à la hausse.

3. Augmenter le nombre d'oranges de 1 à 9. Du 9 passe en permanence et, si l'on presse, apparaîtra à nouveau le numéro 1. Si vous appuyez sur cette touche alors que le négatif pendant 2 secondes, vous verrez le nombre total d'oranges pressées. Cette action ne peut être fait lorsque le compteur est activé et le moteur arrêté.

4. Réduire le nombre d'oranges de 1 à 9. Du 1 passe en permanence et, si l'on presse, apparaîtra à nouveau le numéro 9. Si vous appuyez sur ce bouton tout en positif pendant 2 secondes, vous verrez le nombre total d'oranges pressées.

. Pour annuler, appuyez sur le verre.

. Si la machine ne pas presser pendant 20 secondes, s'éteint.

. Appuyez sur + et - pendant 2 secondes pour voir le nombre total d'oranges pressées.

9. MAINTENANCE DE LA PART DU UTILISATEUR

Effectuer des soins appropriés est essentiel pour prolonger la vie de la machine.

Prenez soin de prendre quelques minutes pour nettoyer régulièrement les presse-agrumes.

Avant le nettoyage, veillez à débrancher l'interrupteur et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

N'utilisez pas de diluant, benzène ou autres produits chimiques volatils pour nettoyer l'intérieur de la reste de savon que pourrait subsister.

Pour nettoyer l'extérieur utilise un chiffon et un nettoyeur pour vitre. Le nettoyeur pour vitres ne doivent jamais entrer en contact avec l'intérieur ou tout autre pièce d'équipement de presser.

Suivez scrupuleusement toutes les indications du fabricant sur l'installation accordant une attention particulière au paragraphes du site et de fonctionnement.

10. PRECAUTIONS

Suivez les instructions ci-dessous pour utiliser ce Machine presse-agrumes:

S'IL VOUS PLAÎT NOTE DE L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.

- Placer la machina sur une surface plane.
- N'installez pas le presse agrumes dans un environnement humide ou poussiéreux.
- La machine n'est conçue pour travailler dans les intempéries, ni pour opérer sans éclairage.
- Ne pas exposer la machina à la pluie.
- Ne pas utiliser le presse agrumes dans le voisinage de liquides ou gaz inflammables.
- Maintenir l'ordre dans votre domaine de travail et prévenir les accidents.
- Prêtez attention à quand on travaille avec la machine et d'agir avec bon sens.

NE DOIT PAS ETRE PLONGER NI ASPERGER D'EAU LA MACHINE.

NE PAS INTRODUIRE ANIMAUX A L'INTERIEUR DE LA MACHINE.

MAINTENIR LES ENFANTS Á DISTANCE, la machine doit être faite par des personnes qualifiées, forméesaux paravents. Elle devra seulement être manipulé par des personnes adultes. Ne laissez pas des enfants la manipuler ou jouer avec. Soyez particulièrement prudent lorsque la machine est en marche, ou le capot avant est ouvert, laissant le système centrifugeuse.

POUR ÉVITER LES RISQUES DE COINCE ENTRE LE BOULE ET L'ÉJECTEUR DE PELURES, NE INTRODUIRE JAMAIS UNE MAIN SUR LE BAS DE LA COTE AVEC LE MACHINE EN COURS.

MANIPULANT TOUJOURS LA LAME AVEC DES GANTS POUR EVITER LE RISQUE DE COUR.

PROTEGEZ VOUS CONTRE LES DECHARGES ELECTRIQUES. Eviter le contact de la machine avec des matériaux de conduction électrique. La machine doit toujours être isolée pour la protéger du contact avec d'autres matériaux.

LES OPERATIONS DE REGLAGE, REPARATION, CONSERVATION, ET NETTOYAGE DE LA MACHINE DEVRONT SE FAIRE AVEC LA MACHINE ARRÊTÉE, ET LA PRISE DEBRANCHÉE. Au cas où vous n'utilisez pas la machine, avant de procéder à l'entretien ou la substitution d'une des pièces, débranchez la prise.

CABLE POUR RALONGER POUR L'EXTERIEUR, A l'extérieur, utilisez seulement des cables homologués par la CE et correctement marqués pour rallonger.

LES REPARATIONS DEVRONT ETRE FAITES PAR UN SPECIALISTE. Cette machine électrique a été conçue pour remplir les conditions des normes de sécurité qui existe dans les organismes officiels. Les réparations peuvent seulement être réalisé par un spécialiste ; dans le cas contraire il pourrait se provoquer des accidents.

CONTROLEZ SI L'APPAREIL EST DETERIORE

. Tous les composants doivent remplir les conditions et homologations de la CE afin de garantir le parfait fonctionnement de l'appareil.

. Toute pièce, interrupteur ou câble d'alimentation, détérioré devra être changé our réparé de façon appropriée dans un atelier de service après vente ou par un personnel qualifié pour éviter tous danger.

N'UTILISEZ QUE LES ACCESSOIRES ET DISPOSITIFS ADAPTABLES MENTIONNÉS DANS LES INSTRUCTIONS, OU QUI ONT ÉTÉ RECOMMANDÉ PAR LE FABRICANT DE LA MACHINE.

L'utilisation d'autres accessoires, à l'exception de ceux recommandés dans les instructions à suivre, dans le catalogue ou recommandés par le fabricant peuvent vous mettre en situation de danger, voir même de provoquer un accident. Tous les éléments de sécurité doivent être substitués par d'autres équivalent, homologués par la CE et toujours en parfait état.

Éviter tout risque de pollution actuellement à un minimum de deux nettoyages quotidiens; NETTOYEZ toutes les pièces et parties intérieures efficacement avec du savon neutre.

11. SPECIFICATIONS

Type	Presse agrumes	
Production	MOD. F-50 / F-50C	20 - 25 fruits / min.
	MOD. F-50 A/ F-50AC	20 - 25 fruits / min.
	MOD. F-COMPACT	10 - 12 fruits / min.
	MOD. SELF-SERVICE	20 - 25 fruits / min.
	MOD. FREEZER	20 - 25 fruits / min.
L'alimentation	MOD. F-50/F-50C	Chargement de la rampe d'alimentation
	MOD. F-50 A/F-50AC	Chargement du panier
	MOD. F-COMPACT	Chargement de la rampe d'alimentation
	MOD. SELF-SERVICE	Chargement du panier
	MOD. FREEZER	Chargement du panier
Consommation	MOD. F-50/F-50C	300 W
	MOD. F-50 A/F-50AC	460 W
	MOD. F-COMPACT	125 W
	MOD. SELF-SERVICE	460 W
	MOD. FREEZER	700 W
Voltage	240 - 230 - 110 V / 50-60 Hz	
Dimensions de la machine	MOD. F-50/F-50C	440 mm x 300 mm x 735 mm
	MOD. F-50 A/F-50AC	440 mm x 550 mm x 785 mm
	MOD. F-COMPACT	260 mm x 300 mm x 725 mm
	MOD. SELF-SERVICE	580 mm x 750 mm x 1620 mm
	MOD. FREEZER	580 mm x 720 mm x 1790 mm
Poids	MOD. F-50/F-50C	36,3 Kg
	MOD. F-50 A/F-50AC	56 Kg
	MOD. F-COMPACT	27 Kg
	MOD. SELF-SERVICE	95 Kg
	MOD. FREEZER	108,5 Kg
Conditions Environnementales	Temperature: 10 °C to 30 °C	
Humidité relative	20% to 85%	
Niveau d'émission acoustique	Le niveau sonore durant le fonctionnement de la machine presse agrumes F-50, F-50-A, F-Compact, Freezer and Self-Service se trouve dans la limite permise par le décret R.D 286/2006 sur le protection des travailleurs en vue des risques dérivés à l'exposition au bruit pendant le travail..	

+ Dû à notre politique de perfectionnement constant, se réserve le droit de modifier la conception et les caractéristiques sans aucun préavis, afin d'améliorer le produit. Les valeurs de rendements quant à elles sont nominales par unités de production. Dans certaines unités il peut y avoir une divergence avec ces valeurs.

12. SOLUTIONS ET PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La presse agrumes ne fonctionne pas	Etes-vous branché dans le presse-agrumes?	Branchez la presse agrumes à une prise de terre
	Etes-vous allumé l'interrupteur?	Passez le commutateur.
	Etes-vous le micro de sécurité activé?	Vérifiez que le micro de sécurité est activé correctement.
	Etes-vous en utilisant les agrumes appropriés?	Utilisez toujours agrumes de calibres recommandés pour chaque modèle. Suivez les conseils sur ces indiqués dans ce manuel.
Ne produit correctement	Sont-ils placées correctement les pièces du ensemble de la machina ?	Assurez-vous que toutes les pièces sont installées correctement. Vérifiez dans la "denomination de composants" de ce manuel.
	Etes-vous en utilisant les agrumes appropriés?	Utilisez toujours agrumes de calibres recommandés pour chaque modèle. Suivez les conseils sur ces indiqués dans ce manuel.
La presse agrumes ne s'éjecte pas des pelures.	Sont-ils correctement placés les éjecteurs de pelures?	Si les extracteurs de pelures n'ont pas été placé incorrectement, peut entraîner des pelures ne sont expulsées. Débranchez la machine et accède à la partie de l'ensemble, et placez les extracteurs suivant les indications dumanuel ou des autocollants indicatrices.

13. RECOVERY AND RECYCLING

À la fin de sa vie du fonctionnement, les vieux appareils doivent être envoyé arrière pour récupération qui suit les règles de pays. Nous vous recommandons pour contacter avec toute compagnie spécialisée dans cette tâche ou avec le département de la récupération du gaspillage.

Diamond a son propre système individuel de gestion des déchets qui couvre tout le Territoire National (Espagne). Diamond reprendra tout matériel fabriqué par nous dans le territoire espagnol sans tout coût pour le client et sera envoyé à l'entrepôt de Pol. Tejerías C / . Los Huertos Nº26 dans Calahorra (La Rioja).

ATTENTION!

Pour éviter quelque abus et dangers possibles, soyez sûr l'appareil ne travaille pas avant de l'envoyer.

INDICATION!

Suivez avec soin les règles nationales ou régionales pendant la récupération de l'appareil.

14. INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT

Suivez la méthode suivante pour le transport de la presse agrumes.

- 1.- Appuyer sur l'interrupteur, laissez le en position éteinte et débrancher la prise du réseau.
- 2.- Placer les cubes de palcer les uns au-dessus de l'autre.
- 3.- Mettre en place le filtre á l'intérieur de cube.
- 4.- Placer les cubes à l'envers, dans le trou qui est derrière la rampe.
- 5.- Couvrir le côté de la machine avec des pièces extérieures polystyrène et introduire le presse-agrumes dans une boîte.

SUIVEZ POUTES LES INDICATIONS POUR ÉVITER DES DOMMAGES LORS DU TRANSPORT

15. DECLARATION "CE" DE CONFORMITÉ

Diamond,
Polígono Industrial Tejerías Norte C/ Los Huertos Nº26
26500. CALAHORRA (La Rioja) ESPAÑA

DÉCLARE QUE LA CONCEPTION ET LA FABRICATION DE LA MACHINE:

Machine:PRESSE AGRUMES

Modèle:.....F-50/F-50 A / F-50 C /F-50 AC/ F-Compact/ Freezer/ Self-Service

Fabricant:Diamond

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS ÉSUIVANTES :

- De la directive à propos des machines. 2006/42/CE
- Des modifications de la directive: 91/368/CEE, 93/68 CEE
- Voltage Directiva 2014/35/UE
- Directive CEM 2014/30/UE

Conformité de la directive impose la installation correcte du produit, le respect de spécifique.
notes d'installation et la documentation du produit. Cela a été testé sur des configurations spécifiques.
Les consignes de sécurité du manuel sont à considérer.

- Directive 2011/65/EU (EU Rohg 2) et EU 2015 /863

NORMES DE RÉFÉRENCES:

- Norme UNE-EN 292, d'avril 1993, sécurité des machines, concepts basiques, principes généraux pour la conception. Parti 1: terminologie basique, méthodologie.
- Norme UNE-EN 292, d'avril 1993, sécurité des machines, concepts basiques, principes généraux pour la conception. Parti 2. conditions générales.
- Equipement électrique des machines UNE 60204
- Normes UNE-EN 1050, sécurité des machines et évaluation des risques
- Normes UNE-EN 1088 sécurité des machines, dispositifs d'enclaves associés à la protection.
- Normes UNE-EN 1672. machine pour le processus alimentaire, concepts basiques, conditions d'hygiène.
- EN 60335-2-14/2006. Sécurité d'appareils électriques pour maison et semblable. Partie 2-14 : Exigences particulières pour les machines de cuisine.
- EN 55014-1/2006. Compatibilité électromagnétique. Exigences pour appareils de la maison, outils électriques et appareil semblable. Partie 1: Émission. Standard de la famille du produit.
- EN 61000-3-2/2006. Compatibilité électromagnétique. Partie 3: Limites-Section 2: Limites pour émissions de courants harmoniques (le matériel est entré le courant < 16 A par phase.
- EN 61000-3-3/1995. Compatibilité électromagnétique. Partie 3: Limites- Section 3: Limitation de variations du voltage et tremblote dans les systèmes de la provision de voltage bas pour matériel avec courant estimé < 16 A.
- Directive Basse Tension 2014 / 35 / UE
- Directive Compatibilité Électromagnétique 2014 / 30 / UE
- ROHS 2011 / 65 / CE
- Directive sur les Déchets de Appareils Electriques et Electroniques 2012 / 19 / UE



16. GARANTIE

Ce produit est garanti par Diamond pendant un an à partir de la date de facturation.

Cette garantie couvre la réparation ou le remplacement des pièces, des matériaux ou des équipements de fabrication défectueuse. (Les frais de transport peuvent survenir pour répondre à cette garantie sont exclus et sont payables par le client).

Diamond s'engage à réparer ou changer du produit ou toute pièce défectueuse dans les conditions précisées ci-dessous, et sans frais pour la main-d'œuvre ou des pièces.

Diamond se réserve le droit (à sa seule discrétion) pour remplacer les composants du produit à faible coût des nouveaux ou recyclés, conformément aux dispositions de la législation nationale de chaque pays.

CONDITIONS:

- 1.- Cette garantie est valable uniquement lorsqu'il est présenté avec la facture originale ou le reçu de vente, le modèle et le nom du fournisseur ainsi que le produit défectueux. Diamond réserve le droit de refuser tout service de garantie si les documents ne sont pas inscrites ou si les informations contenues sont incomplètes ou illisibles.
- 2.- Cette garantie ne s'applique pas si le numéro de série du produit a été modifié, effacé, enlevé ou rendu illisible.
- 3.- Le remplacement de pièces, de matériaux défectueux ou de l'équipement n'implique pas l'extension de garantie.
- 4.- Sont exclus de cette garantie les pannes ou des dommages, en raison de l'utilisation de produits à des fins autres que celles de son propre, ou n'ont pas été installé conformément aux instructions d'installation et d'utilisation.
- 5.- Sont exclus de cette garantie, les pièces, les matériaux ou de l'équipement qui a été modifié par des personnes non autorisées par Diamond. Sont également exclus les équipes qui n'ont pas des pièces d'origine de Diamond.
- 6.- Nos entrepôts ne supportent pas de retour de marchandise sans autorisation d'entrée. Dans tous les cas, une charge de dépréciation en ce qui concerne de l'examen et vérifier.
- 7.- Cette garantie ne couvre pas les cas suivants:
 - L'entretien périodique et la réparation ou le remplacement des pièces en raison de l'usure normale.
 - Les modifications ou changements visant à accroître le produit, en modifiant les caractéristiques décrites dans le manuel d'instruction, sans le consentement écrit préalable de Diamond.
- Les dommages résultant de:
 - Les réparations effectuées par du personnel non autorisé ou par le client.
 - Les accidents, les chocs ou les chutes, la foudre, l'eau, ventilation insuffisante ou toute autre cause qui échappe au contrôle de Diamond.
 - Les défauts du système à laquelle le produit est incorporé.
- 8.- Sont exclus de cette garantie, la reconnaissance de la compensation pour tout préjudice direct à toute personne ou chose.

5. AVVERTENZE

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle per futuro riferimento. Il fabbricante nega qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto delle norme del manuale.

La presente macchina è uno spremiagrumi automatico.

Questa macchina è destinata solo all'uso per cui è stata fabbricata. Qualsiasi altro uso non appropriato potrebbe essere pericoloso. Il fabbricante non è responsabile di eventuali danni prodotti da un uso inappropriato.

Prima di installare ed usare la macchina, bisogna leggere attentamente il presente manuale.

6. INSTALLAZIONE

L'erronea installazione può provocare il deterioramento della macchina. È necessario osservare quanto segue alla prima installazione

1- DISIMBALLAGGIO

- Collocare la scatola su una superficie piana e con la freccia della scatola rivolta sempre verso l'alto.
- Tagliare le piattine esterne. Aprire la parte inferiore, dov'è appoggiata la macchina e togliere la scatola di cartone tirando verso l'alto.

ISPEZIONARE LA MACCHINA PER VERIFICARE EVENTUALI DANNI DURANTE IL TRASPORTO O MANIPOLAZIONE INDEBITA

Presentare un reclamo entro 24 ore all'azienda di trasporti, laddove necessario. Ritirare i pezzi di polistirolo che proteggono la macchina.

Una volta realizzate queste operazioni, verificare che tutti gli elementi della macchina si trovino nella posizione corretta, secondo quanto descritto nella sezione "Denominazione dei Componenti"

2- COLLOCAMENTO

- Per garantire un ottimo funzionamento, collocare la macchina in un luogo totalmente piano.
- Livellare la macchina mediante i piedi di appoggio
- Non Spostare la macchina durante il funzionamento.

3. CONNESSIONE ELETTRICA

- EVITARE QUALSIASI ACCENSIONE ACCIDENTALE. Prima di collegare l'apparato, verificare che tutti gli elementi della macchina siano ben collocati, altrimenti potrebbe verificarsi un'avaria.

- VERIFICARE CHE IL VOLTAGGIO DELLA RETE corrisponde con quello della targa identificativa della macchina.

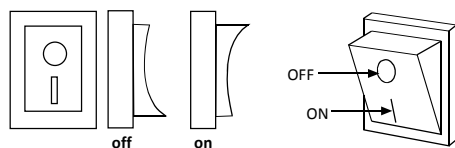
Nota: Accertarsi che la connessione di terra sia realizzata correttamente e conforme alla normativa vigente.

- L'INSTALLAZIONE DI CONNESSIONE deve essere dotata di protezione differenziale e magneto-termica propria; e protetta controcorrente.

- NON METTERE IN FUNZIONAMENTO L'APPARATO SE IL CAVO O LA PRESA SONO DANNEGGIATI.

- COLLEGARE LA PRESA alla rete (110V - 220V - 230V)

4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO



Verificare che tutti gli elementi della macchina si trovano in posizione corretta e che la presa della macchina è collegata alla rete di (220 V - 230 V).

- L'interruttore si trova sul lato destro della macchina; per metterla in funzione, premere l'interruttore, in modo tale che il circolo si trovi nella zona sporgente. (FIG. 1)
- Per fermare la macchina, premere l'interruttore, in modo tale che la linea si trovi nella zona sporgente. (FIG. 1)
- Il modello F-50 A, F-50AC, Freezer e Self-Service possiede un interruttore di accensione e spegnimento indipendente per l'alimentatore, nella parte superiore destra.

Prima di mettere in funzionamento la macchina, seguire attentamente queste indicazioni:

1. FUNZIONAMENTO

Una volta realizzate le operazioni di installazione e connessione elettrica, la macchina è pronta all'uso.

- Collocare ciascun serbatoio di plastica nei laterali e un recipiente (bicchiere, caraffa,...) sulla grata porta bicchiere. Per il modello FCompact, collocare il serbatoio nel laterale sinistro e situare il recipiente sulla grata porta bicchieri della parte destra.

- Accertarsi che l'interruttore principale si trovi nella posizione SPENTO. Se si tratta del modello F50A, F50 AC, Self Service, Freezer verificare che l'interruttore dell'alimentatore sia anch'esso spento. Collegare la presa della macchina alla rete elettrica. (FIG 2)

- Accertarsi che la carcassa sia chiusa.

- Premere l'interruttore in posizione ACCESO. La macchina inizierà a funzionare immediatamente. Se si tratta del modello F50A, F50AC, Self Service, Freezer, si dovrà premere l'interruttore dell'alimentatore prima di quello principale affinché la macchina inizi a funzionare.

- Collocare gli agrumi nella rampa di alimentazione. In caso di modello F50A, F50AC, Self Service, Freezer caricare l'alimentatore (FIG.3)

- Le macchine sono preparate per spremere sia arance che limoni, lime, mandarini, pompelmi, sempre nel rispetto delle dimensioni del diametro raccomandato in ciascuno dei modelli.

FUNZIONAMENTO MODELLO FREEZER

L'apparecchiatura è dotata di un unico interruttore generale. Se l'interruttore è impostato su questa posizione "I"; la modalità di agitazione funzionerà e allo stesso tempo il gruppo di refrigerazione.

DIAMETRI RACCOMANDATI PER GLI AGRUMI

MOD. F-50/ F-50 C	Tutti i diametri fino a un massimo di 85 mm
MODELLO F-50-A / F-50A	Tutti i diametri fino a un massimo di 80 mm
MODELLO F-COMPACT	Tutti i diametri fino a un massimo di 70 mm.
MODELLO SELF-SERVICE	Tutti i diametri fino a un massimo di 80 mm
MODELLO FREEZER	Tutti i diametri fino a un massimo di 80 mm.

Non alimentare mai la macchina con agrumi congelati o troppo freddi. Ciò provocherebbe lo stesso effetto delle sfere di metallo. Quando si utilizzano limoni per la spremiagrumi, bisognerà previamente eliminare dai medesimi parti laterali sporgenti, conferendo loro, così, una forma più regolare e arrotondata.

- Dopo aver inseriti gli agrumi nella macchina, si realizzerà automaticamente tutto il processo di spremitura. Una volta finalizzata la spremitura, si otterrà un succo filtrato e pulito nel recipiente collocato nella grata porta bicchieri.

- Non dimenticare di premere l'interruttore per spegnere la macchina una volta ottenuta la quantità di succo desiderata.

2- PULIZIA DELLA MACCHINA

La persona responsabile della macchina si occuperà di tenerla in perfette condizioni sanitarie, prestando particolare attenzione ai periodi di fermo prolungato dell'unità. Per questo motivo, realizzerà tutte le attività di pulizia necessarie, evitando qualsiasi rischio di contaminazione.

SMONTAGGIO DELLA MACCHINA

- Accertarsi che l'interruttore generale si trovi nella posizione di fermo.

- Scollegare la presa della macchina dalla rete elettrica.

- Estrarre il filtro e il recipiente o i recipienti che contengono le bucce, in base al modello.

- Aprire la carcassa frontale e accertarsi che il meccanismo di spremitura sia disattivato.

- Ritirare il leva-buccia o i leva-buccia, in base al modello.

- Svitare le due o quattro viti dalla spremiagrumi, in base al modello.

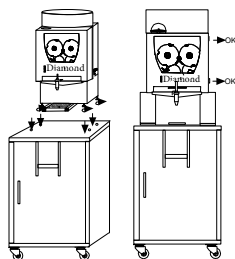
- Estrarre contemporaneamente la sfera e il buco. Realizzare la stessa operazione con l'altro paio, per i modelli F-50 y F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-service, Freezer.

- Indossare dei guanti di protezione per prevenire qualsiasi taglio ed estrarre la lama tirando verso l'alto per i modelli F-50 y F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-Service e Freezer; o svitare la vite di legatura e estrarre tirando in avanti, per il modello F-Compact.

*Una volta smontati tutti i pezzi dell'apparecchio di spremitura che sono stati in contatto con il succo, bisognerà procedere alla sua pulizia.

La pulizia può essere realizzata sia manualmente che in lavastoviglie. In entrambi i casi, per questioni d'igiene, è obbligatorio utilizzare un sapone neutro. Non utilizzare mai per la sua pulizia prodotti abrasivi, dissolventi, pulitori per metallo, vetro o detergenti non diluiti.

Prima di collocare i pezzi della macchina, pulire la parte frontale della macchina e la carcassa per eliminare qualsiasi residuo. Utilizzare una spugna umida con sapone neutro.

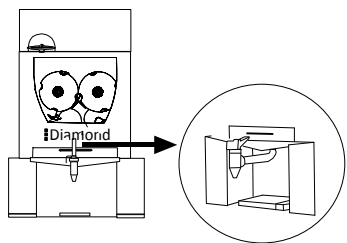


La macchina dispone di due interruttori, uno per l'alimentatore e un altro per la macchina. Affinché essa inizi a lavorare, bisognerà premere entrambi, altrimenti non funzionerà.

La macchina dispone di due interruttori, uno per l'alimentatore e un altro per la macchina. Affinché essa inizi a lavorare, bisognerà premere entrambi, altrimenti non funzionerà.

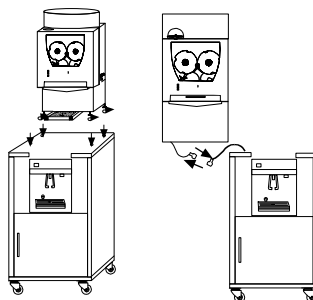
La macchina inizierà il processo di spremitura al momento della pressione del rubinetto all'indietro fino all'estremo. Una volta fatto ciò, la macchina si metterà in funzione immediatamente e smetterà di lavorare quando porteremo il rubinetto alla sua posizione normale.

NON DIMENTICARE DI SVUOTARE L'IMBUTO DI FILTRAGGIO FREQUENTEMENTE. PER FARE CIÒ, SPEGNERE L'ALIMENTATORE AUTOMATICO (IN QUESTO MODO, NON CADRANNO ALTRE ARANCE ALLA MACCHINA) E PREMERE IL RUBINETTO COME SPIEGATO ANTERIORMENTE.



In primo luogo, dobbiamo collegare il dispositivo di freddo alla macchina. Per semplificare questo passo, abbiamo installato due casse di connessione, una per il dispositivo di freddo e un'altra per la macchina. Per estrarre facilmente i connettori della macchina, questa è aperta sul fondo. Pertanto, li troverà nella parte inferiore della medesima. Una volta fatto ciò, collegarli. Questi passi devono seguirsi sempre con la macchina scollegata dalla rete elettrica.

Per fissare la macchina al mobile, dovrà estrarre le 4 viti nere che fungono da "piedi" della macchina. Successivamente, collocare la macchina sul mobile; per fare ciò, si dispone di 4 buchi che devono coincidere con i supporti della macchina. Una volta fatto questo, fissare la macchina al mobile con l'aiuto delle 4 viti nere.



A questo punto, la macchina sarà pronta per l'uso. Prestare attenzione all'imbuto di filtraggio:

DEV'ESSERE CORRETTAMENTE INSTALLATO, SECONDO IL DEPOSITO DEL SUCCO.

IL DISPOSITIVO DI FREDDO SI INVIA CON UNA TEMPERATURA FISSA DI FABBRICA (RACCOMANDATA) IN OGNI CASO, PUÒ ESSERE REGOLATA, IN QUANTO DISPONE DI UN TERMOSTATO IN FONDO AL DEPOSITO DI FREDDO.

*** PULIZIA DELL'ALIMENTATORE PER IL MODELLO F-50 A, F-50 AC, Self-Service, Freezer**

Si raccomanda una pulizia minima settimanale dell'alimentatore automatico del modello F-50 A.

- Accertarsi che l'interruttore generale si trovi nella posizione di fermo e scollegare la presa della macchina dalla rete elettrica.

- Svitare la vite nera dalla parte superiore.
- Estrarre la placca girevole per poter effettuare la pulizia correttamente.
- Pulire l'interno dell'alimentatore e la placca girevole con un panno umido con acqua tiepida.
- Collocare nuovamente tutti i pezzi nella loro posizione originale.

Una negligenza nelle operazioni di pulizia si ripercuoteranno direttamente sull'aspetto esterno della macchina e, a sua volta, sull'immagine della sua attività. Se si osserva usura di qualche elemento della macchina, contattare senza indugio il nostro servizio post-vendita.

PULIZIA SPREMIAGRUMI MODELLO FREEZER (Raccomandazione Settimanale)

La pulizia è la parte più importante per garantire la conservazione e il sapore del prodotto conservato nel deposito. Pulire la macchina con frequenza. Per farlo, si consiglia di seguire i seguenti passi:

- 1º) Spegner tutti gli interruttori e scollegare l'apparato dalla rete.
- 2º) Svuotare il liquido eventualmente formatosi nel deposito.
- 3º) Smontaggio delle parti.

- Rimuovere prima la copertura del deposito. Rilasciare (1) e rimuovere (2) la piastra dal cappuccio di fissaggio della bomba (fig 1)

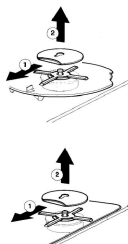


Figure 1

- Rimuovere il giunto del contenitore ed estrarre la pompa della turbina. Per rilasciare il rubinetto con il tubo di gomma, spingere la leva del rubinetto (1) ed estrarre (2) il tubo di gomma di uscita dalla sua posizione verticale nella parte inferiore del contenitore (fig 3)

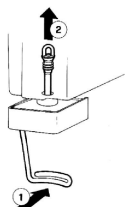


Figure 3

- Togliere il cappuccio dalla bomba e prendere il deposito vuoto, sollevandolo dal lato posteriore e rimuovendolo dall'articolazione (fig 2)

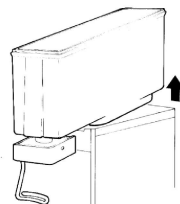


Figure 2

- Per rilasciare il rubinetto in acciaio, estrarre il costipatore (1) e smontare la leva del rubinetto (fig 4)

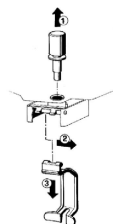


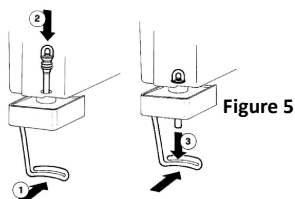
Figure 4

4. Infine, rimuovere il vassoio per le gocce e svuotare.

5. Pulire tutte le parti in un secchio con acqua calda e detergente neutro e pulire accuratamente le parti con l'aiuto di un pennello.

6. Montaggio.

- Installare il vassoio per le gocce.
- Installare il rubinetto, spingendo la leva del rubinetto (1); inserire il tubo di gomma in posizione verticale all'estremità del deposito (2) e spingere delicatamente verso l'alto (3) da un estremo del tubo di gomma, fino a quando non è completamente fissato (fig 5)



- Montare il rubinetto in acciaio inossidabile, posizionare le leva del rubinetto (1-2) e infilare il tamper nel giunto (fig 6)

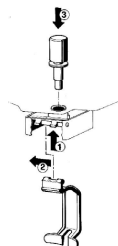


Figure 6

- Metter il giunto all 'evaporatore , in modo che il bordo più largo sia a contatto con il piano del collettore di gocce (fig 7)

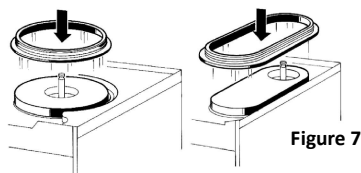


Figure 7

- Fissare il deposito sul distributore inumidendo il giunto con un po'd'acqua.
- Assicurarsi che il corpo del rubinetto (1) sia sotto la spalla (2) del collettore piano di gocce (fig 8)

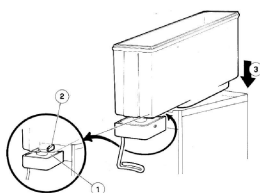
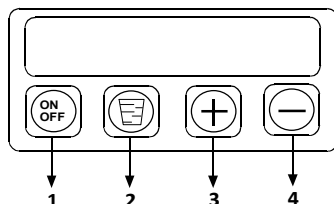


Figure 8

- Installare la turbina e il coperchio della bomba agganciandolo alla piastra di fissaggio.

8. FUNZIONAMENTO CONTATORE F50C - F50AC



1. Attiva e disattiva il contatore. Premendolo, attiva il contatore e mostra sullo schermo l'ultima selezione realizzata. Premendolo nuovamente, si spegne.

3. Aumenta il numero di arance da 1 a 9. Dal 9 passa alla modalità continua e, se premiamo nuovamente, apparirà di nuovo il numero 1. Se si preme insieme al negativo per 2 secondi, è possibile visualizzare il numero totale di arance spremute. Questo valore sarà accessibile per i prossimi 2 secondi. Quest'azione può realizzarsi soltanto quando il regolatore è attivato e il motore fermo.

4. Riduce il numero di arance da 9 a 1. Da 1 passa alla modalità continua e, se premiamo nuovamente, apparirà di nuovo il numero 9. In combinazione con il positivo, mostra il numero totale di arance spremute.

FUNZIONAMENTO CONTATORE:

1. Collegare la macchina alla rete elettrica e premere il pulsante di messa in funzione che si trova su un lato della medesima. Per il modello F-50 AC, dovremo premere anche il pulsante di messa in funzione dell'alimentatore che si trova lateralmente.

2. Premere il pulsante ON-OFF.

3. Premendo il "pulsante +", selezioniamo la quantità di arance che si desidera spremere. In questo caso, selezioneremo da 1 a 9. Non selezionando il 9, la macchina funzionerà in modalità continua, e comparirà sul contatore l'icona CoM. Per ridurre la quantità di arance selezionate, premiamo il "pulsante -"

4. Una volta selezionata la quantità desiderata, premere il pulsante bicchiere. La macchina inizierà immediatamente a spremere.

- Per cancellare la spreritura, premere il pulsante bichiere.
- Dopo 20 minuti senza spremere, la macchina si spegna automaticamente.
- Per conoscere la quantità esatta di arance spremute, premere contemporaneamente i pulsanti + e - per alcuni secondi.

9. MANUTENZIONE DELL'UTENTE

Una cura adeguata è essenziale per allungare la vita della macchina.

Dedicare alcuni minuti alla pulizia regolare della spremiagrumi.

Prima di procedere alla pulizia, accertarsi di scollegare l'interruttore e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Non usare solventi, benzene o altri gas volatili per pulire l'interno della macchina. Utilizzare un panno umido con un pò di sapone neutro e accertarsi di sciacquare qualsiasi resto di sapone residuo.

Per pulire l'esterno, si può utilizzare un panno o un pulisci vetri. Il pulisci vetri non deve entrare mai a contatto con l'interno o qualsiasi pezzo dell'apparecchio di spremitura.

Seguire fedelmente tutte le indicazioni del fabbricante sull'installazione, ponendo particolare attenzione alla sezione relativa alla collocazione e funzionamento.

10. MISURE DI PRECAUZIONE

Seguire le istruzioni fornite di seguito per l'uso della presente macchina per la spremitura di agrumi:

TENERE IN CONSIDERAZIONE L'AMBIENTE DI LAVORO

- Collocare la spremiagrumi su una superficie resistente e livellata.
- Non installare la macchina spremiagrumi in un luogo umido o polveroso.
- La macchina non è pensata per lavorare esposta alle intemperie né in assenza d'illuminazione.
- Non esporre la macchina spremiagrumi alla pioggia.
- Non utilizzare la macchina spremiagrumi in prossimità di liquidi o gas infiammabili.
- Mantenere l'ordine sul posto di lavoro, per evitare possibili incidenti.
- Prestare attenzione al momento di iniziare con la macchina e agire con buon senso.

NON IMMERGERE NÉ COSPARGERE CON ACQUA LA MACCHINA.

NON INTRODURRE ANIMALI ALL'INTERNO DELLA MACCHINA.

MANTENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. La macchina dev'essere manipolata soltanto da personale qualificato e adeguatamente formato. Dev'essere utilizzata soltanto da persone adulte. Non permettere ai bambini di manipolarla o giocarvi.

Prestare particolare attenzione quando la macchina è accesa o la carcassa frontale aperta lasciando in vista il dispositivo di spremitura.

PER EVITARE IL PERICOLO DI INCASTRO TRA LE SFERE E L'ESPULSORE DI BUCCE, NON INTRODURRE MAI LA MANO NELLA PARTE INFERIORE DEI LATERALI QUANDO LA MACCHINA È IN FUNZIONAMENTO. MANIPOLARE SEMPRE LA LAMA CON GUANTI PER EVITARE IL PERICOLO DI TAGLI.

PROTEGGERSI CONTRO LE SCARICHE ELETTRICHE. Evitare il contatto della macchina con materiali di conduzione elettrica. La macchina deve sempre disporre di un isolamento di protezione nel contatto con altri materiali.

LE OPERAZIONI DI REGOLAZIONE, RIPARAZIONE, CONSERVAZIONE E PULIZIA DELLA MACCHINA SI EFFETTUANO CON LA MACCHINA FERMA E SCOLLEGATA DALLA SPINA DI RETE. Quando la macchina non è utilizzata e prima di procedere alla manutenzione o sostituzione di un pezzo, è necessario disconnettere la macchina dalla rete.

CAVO DI COLLEGAMENTO PER ESTERNO. All'esterno, utilizzare soltanto cavi di collegamento omologati dalla CE e adeguatamente marcati.

LE RIPARAZIONI POTRANNO ESSERE REALIZZATE SOLTANTO DA UNO SPECIALISTA. Questa macchina elettrica è stata fabbricata nel rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dagli organismi ufficiali. Le riparazioni possono essere realizzate soltanto da uno specialista; in caso contrario, è possibile che l'utente subisca incidenti.

CONTROLLARE SE IL SUO APPARATO È USURATO.

- Tutti i componenti devono rispettare i requisiti e omologazioni CE per garantire il perfetto funzionamento dell'apparato.
- Tutti i pezzi, interruttore o cavo di alimentazione deteriorati dovranno essere cambiati o riparati in modo appropriato da un laboratorio di servizio o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.

UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE GLI ACCESSORI E I DISPOSITIVI ADATTABILI MENZIONATI NELLE ISTRUZIONI, O DAL FABBRICANTE DELLA MACCHINA. L'uso di altri accessori, ad eccezione di quelli raccomandati nelle istruzioni, nel catalogo o raccomandati dal fabbricante possono costituire un pericolo di incidente. Tutti gli elementi di Sicurezza devono essere sostituiti unicamente da altri equivalenti, omologati dalla CE ed essere sempre in perfetto stato.

EVITARE QUALSIASI RISCHIO DI CONTAMINAZIONE REALIZZANDO UN MINIMO DI DUE PULIZIE AL GIORNO; PULIRE TUTTI I PEZZI E PARTI INTERIORI CON SAPONE NEUTRO.

11. SPECIFICAZIONI

Tipo	Spremiagrumi	
Produzione	MOD. F-50 / F-50C	20 - 25 frutta / min.
	MOD. F-50 A/ F-50AC	20 - 25 frutta / min.
	MOD. F-COMPACT	10 - 12 frutta / min.
	MOD. SELF-SERVICE	20 - 25 frutta / min.
	MOD. FREEZER	20 - 25 frutta / min.
Alimentazione	MOD. F-50/F-50C	Rampa di carico alimentazione
	MOD. F-50 A/F-50AC	Cesto di carico alimentazione
	MOD. F-COMPACT	Rampa di carico alimentazione
	MOD. SELF-SERVICE	Cesto di carico alimentazione
	MOD. FREEZER	Cesto di carico alimentazione
Consumo	MOD. F-50/F-50C	300 W
	MOD. F-50 A/F-50AC	460 W
	MOD. F-COMPACT	125 W
	MOD. SELF-SERVICE	460 W
	MOD. FREEZER	610 W
Tensione	240 - 230 - 110 V / 50-60 Hz	
Dimensioni della macchina	MOD. F-50/F-50C	440 mm x 300 mm x 735 mm
	MOD. F-50 A/F-50AC	440 mm x 550 mm x 785 mm
	MOD. F-COMPACT	260 mm x 300 mm x 725 mm
	MOD. SELF-SERVICE	580 mm x 750 mm x 1620 mm
	MOD. FREEZER	580 mm x 720 mm x 1790 mm
Peso	MOD. F-50/F-50C	36,3 Kg
	MOD. F-50 A/F-50AC	56 Kg
	MOD. F-COMPACT	27 Kg
	MOD. SELF-SERVICE	95 Kg
	MOD. FREEZER	108,5 Kg
Condizioni ambientali	Temperature: 10 °C fino a quando 30 °C	
HR	20% fino a quando 85%	
Livello di emissione acustica	Il livello di rumore durante il funzionamento della macchina spremiagrumi MOD. F-50, F-50-A, F-Compact, Self-Service y Freezer rientra nei limiti consentiti dal R.D. 286/2006 sulla protezione dei lavoratori di fronte ai rischi derivanti dall'esposizione al rumore durante il lavoro.	

* Come parte della nostra politica di costante perfezionamento, Diamond si riserva il diritto di introdurre modifiche di disegno e caratteristiche senza previo avviso, destinate al miglioramento del prodotto. I valori di rendimento specificati sono nominali per unità di produzione. In alcune unità possono esistere divergenze con questi valori.

12. SOLUZIONE E PROBLEMI

Alcuni problemi di funzionamento sono dovuti a causa che possono essere eliminate facilmente senza ricorrere al servizio tecnico. A tal fine, seguire le seguenti indicazioni:

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILE	SOLUZIONE
Lo spremiagrumi non funziona	È collegata alla corrente?	Collegare lo spremiagrumi a una presa di corrente con terra
	L'interruttore è stato commutato?	Commutare l'interruttore.
	Il micro di sicurezza è attivato?	Verificare che il micro di sicurezza non sia stato collegato in modo inadeguato
	Sto utilizzando gli agrumi adeguati?	L'uso di agrumi con caratteristiche inadeguate impedisce che lo spremiagrumi realizzi correttamente il suo lavoro. Ricordarsi di usare sempre agrumi dei calibri raccomandati in base ai modelli; così come di seguire i consigli indicanti nel manuale sui medesimi.
Non sprema correttamente	I pezzi del dispositivo spremiagrumi sono tutti collocati correttamente?	Accertarsi che tutti i pezzi della macchina spremiagrumi si trovino correttamente collocati; procedere a una verifica utilizzando la sezione di " Denominazione dei Componenti " che compare su queste stesse istruzioni
	I leva bucce sono collocati correttamente?	Se i leva bucce non sono stati collocati o sono stati collocati in posizione errata, è possibile che le bucce non vengano. Disconnettere la macchina ed accedere alla parte di spremitura e collocare i leva bucce seguendo le indicazioni delle istruzioni o degli adesivi indicatori.
Lo spremiagrumi non espelle le bucce	Sto utilizzando gli agrumi adeguati?	L'uso di agrumi con caratteristiche inadeguate impedisce che lo spremiagrumi realizzi correttamente il suo lavoro. Ricordarsi di usare sempre agrumi dei calibri raccomandati in base ai modelli; così come di seguire i consigli indicati nel manuale sui medesimi.

13. RECUPERO E RICICLAGGIO

Una volta terminato l'uso, i dispositivi vecchi devono essere inviati per il loro recupero sulla base dei regolamenti vigenti in ogni paese. Raccomandiamo di mettersi in contatto con un'azienda specializzata in questo ramo o con il dipartimento di questioni di recupero di residui.

Diamond possiede un sistema individuale di gestione di residui proprio, che si estende a tutto l'ambito nazionale (Spagna). Diamond si occuperà di recuperare in qualsiasi punto del territorio spagnolo la raccolta di qualsiasi apparato da noi fabbricato senza alcun costo per il cliente; il medesimo sarà trasportato presso le installazioni di Pol. Tejerias Norte C/ Los Huertos Nº26 di Calahorra (La Rioja)

ATTENZIONE

Per evitare eventuali abusi e rischi di pericolo, prima di inviare il dispositivo per il suo recupero, assicurarsi che abbia cessato di funzionare.

INDICAZIONE

Durante il recupero del dispositivo, seguire attentamente le leggi stabilite o regionali

14. ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO

Seguire il metodo seguente per il trasporto dell' espremiagrumi:

- 1.- Ricommutare l'interruttore e scollegare il cavo di rete.
- 2.- Collocare un recipiente incastratolo uno sopra l'altro.
- 3.- Introdurre il filtro all'interno dei recipienti.
- 4.- Collocare i recipienti nella parte superiore della cavità che si trova dietro la rampa.
- 5.- Foderare l'esterno della macchina con placche di poliestere ed introdurla nella scatola.

SEGUIRE TUTTE LE MISURE INDICATE PER EVITARE DANNI DURANTE IL TRASPORTO.

15. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ "CE"

Diamond

Polígono Industrial Tejerías Norte C/ Los Huertos Nº26.

26500 CALAHORRA (La Rioja) ESPAÑA

DICHIARA CHE IL DISEGNO E LA FABBRICAZIONE DELLA MACCHINA:

Macchina SPREMIAGRUMI AUTOMATICA

Modello:.....F-50/F-50 A / F-50 C /F-50 AC/ F-Compact/ Freezer/ Self-Service

Fabbricante: Diamond

È CONFORME ALLE DISPOSIZIONI DI

- La Direttiva sulle Macchine: 2006 / 42 / CEE.
- Le modifiche alla Direttiva: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE
- Direttiva di Basso Voltaggio 2014/35/UE
- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva 2011/65 /EU (EU Rohg 2) e EU 2015 / 863

La conformità con la norma richiede la corretta installazione del prodotto e l'osservanza delle indicazioni d'installazione e la documentazione del prodotto. La conformità è stata provata con configurazioni specifiche.

Devono essere tenute in considerazione le istruzioni di sicurezza del manuale.

NORME DI RIFERIMENTO:

- Norma UNE-EN 292, aprile 1993, "Sicurezza delle Macchine, concetti di base, principi generali per il disegno. Parte 1: Terminologia di base, metodologia
- Norma UNE-EN 292, aprile 1993, "Sicurezza delle Macchine. Concetti di base, principi generali per il disegno. Parte 2: Requisiti generali".
- Norma UNE-EN 292/A1, "Sicurezza delle Macchine. Concetti di base, principi generali per il disegno. Parte 2: Requisiti generali".
- Dispositivo Elettrico di macchine UNE 60204.
- Norma UNE-EN 1050, "Sicurezza delle Macchine. Esame del rischio".
- Norma UNE-EN-1088: 1996. "Sicurezza delle macchine. Dispositivi d'incastro associati a protezioni".
- Norma UNE-EN 1672. "Macchinari per il trattamento di alimenti. Concetti di base. Requisiti d'igiene".
- EN 60335-2-14/2006. Sicurezza degli apparati elettrodomestici e analoghi. Parte 2-14: Requisiti particolari per macchine da cucina.
- EN 55014-1/2006. Compatibilità elettromagnetica. Requisiti per apparati elettrodomestici, strumenti elettrici e dispositivi analoghi. Parte 1: Emissione. Norma di famiglia di prodotti.
- EN 61000-3-2-/2006. Compatibilità elettromagnetica. Parte 3: Limiti-Sezione 2: Limiti per le emissioni di corrente armonica (dispositivi con corrente in entrata <16A per fase.
- EN 61000-3-3/1995. Compatibilità elettromagnetica. Parte 3: Limiti- Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni di tensione e del flicker in reti di bassa tensione per i dispositivi con corrente in entrata <16A
- Direttiva Bassa Tensione 2014 / 35 / UE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014 / 30 / UE
- ROHS 2011 / 65 / CE
- Direttiva Relativa Rifiuti Elettrici ed Elettronici 2012 / 19 / UE



16. GARANZIA

Questo prodotto è garantito da Diamond per un anno a partire dalla data indicata sulla fattura. La presente garanzia copre la riparazione o sostituzione dei pezzi, materiali o dispositivi difettosi di fabbrica. (Le spese di trasporto eventualmente generate per coprire questa garanzia restano escluse e saranno a carico del cliente)

Diamond riparerà o sostituirà il prodotto o i pezzi difettosi nelle condizioni specificate di seguito e senza nessun addebito per mano d'opera o pezzi.

Diamond si riserva il diritto (a sua esclusiva discrezione) di sostituire componenti di prodotto a basso costo con altri nuovi o riciclati, sulla base di quanto stabilito dalle leggi nazionali di ciascun paese.

CONDIZIONI:

- 1.- La presente garanzia sarà valida soltanto dietro presentazione della fattura originale o ricevuta d'acquisto, modello e nome del distributore, insieme al prodotto difettoso. Diamond si riserva il diritto a non offrire il servizio di garanzia in caso di mancato presentazione dei documenti indicati o se le informazioni contenute dai medesimi sono incomplete o illeggibili.
- 2.- La presente garanzia non sarà applicabile se il numero di serie del prodotto è stato alterato, cancellato, è sparito o risulta illeggibile.
- 3.- La sostituzione dei pezzi, materiali o dispositivi difettosi non implica una proroga della garanzia.
- 4.- Restano escluse dalla presente garanzia le avarie o l'usura dovute all'utilizzo dei prodotti per finalità distinte da quelle che le sono proprie, o non installati secondo le istruzioni d'installazione e uso.
- 5.- Restano escluse da questa garanzia i pezzi, i materiali o dispositivi manipolati da personale non autorizzato da Diamond. Restano altresì esclusi quei dispositivi privi dei pezzi originali di Diamond.
- 6.- I nostri magazzini non ammettono restituzioni di merce senza previa autorizzazione di entrata. In qualsiasi caso, sarà addebitata una svalutazione a titolo di revisione e controllo.
 - Manutenzione periodica e riparazione o sostituzione di pezzi derivanti dall'uso e usura nella normale vita del prodotto.
- 7.- La presente garanzia non copre nessuno dei casi seguenti:
 - Adattamenti o modifiche per ampliare il prodotto, alterando le caratteristiche descritte nel manuale d'istruzioni, senza il previo consenso scritto di Diamond.
- C.- Danni derivanti da:
 - Riparazioni effettuate da personale non autorizzato o dal proprio cliente.
 - Incidenti, colpi, cadute, graffi, acqua, ventilazione non adeguata o qualsiasi causa fuori dal controllo di Diamond.
 - Difetti del sistema in cui è incorporato il prodotto.
- 8.- Escludiamo la presente garanzia il riconoscimento di qualsiasi risarcimento per eventuali danni diretti a qualsiasi persona o cosa.

5. WARNUNGEN

Lesen Sie die Anleitungen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für eine spätere Bezugnahme auf. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen ab.

Diese Maschine ist eine automatische Saftpresse für Zitrusfrüchte.

Die Maschine ist nur für die ausgewiesenen Zwecke geeignet. Eine unangemessene Nutzung kann gefährlich sein. Der Hersteller ist nicht für Schäden aufgrund einer unangemessenen Nutzung haftbar.

Vor der Installation und Inbetriebnahme der Maschine sollte die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durchgelesen werden.

6.INSTALLATION

Eine fehlerhafte Installation kann zu einer Beschädigung der Maschine führen. Folgendes sollte bei der ersten Installation beachtet werden:

1.- AUSPACKEN

- Karton auf eine ebene Fläche stellen, der Pfeil muss nach oben weisen.
- Stahlbänder durchschneiden. Unteren Teil öffnen und Karton nach oben abheben.

MASCHINE AUF MÖGLICHE TRANSPORTSCHÄDEN ODER BESCHÄDIGUNGEN DURCH UNSACHGEMÄSSE HANDHABUNG ÜBERPRÜFEN. Eventuelle Reklamationen müssen innerhalb von 24 Stunden bei der Versandfirma eingehen. Styropor entfernen

Anschließend kontrollieren, ob sich alle Elemente der Maschine an der korrekten Stelle befinden (gemäß " Bezeichnung der Einzelteile ")

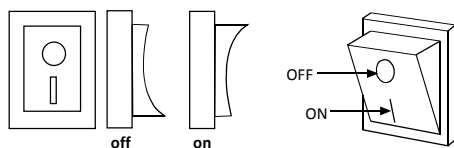
2.- AUFSTELLEN

- Um die optimale Funktion zu gewährleisten, Maschine auf einer völlig ebenen Fläche aufstellen.
- Maschine mithilfe der Stützfüße nivellieren.
- Maschine nicht verschieben, solange sie sich in Betrieb befindet.

3. STROMANSCHLUSS

- UNGEWOLLTE INBETRIEBNAHME VERMEIDEN. Vor dem Stromanschluss der Maschine kontrollieren, ob alle Elemente gut befestigt sind, damit keine Panne auftritt.
 - VOLTZAHL DES STROMNETZES ÜBERPRÜFEN, sie muss mit der auf der Kennplakette der Maschine angegebenen übereinstimmen.
- Anmerkung:** Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Erdung korrekt und gemäß den geltenden Bestimmungen erfolgt ist.- DER STROMANSCHLUSS muss über einen eigenen Differenzialschutz und eine eigene Magnetothermik verfügen und gegen Wasser geschützt sein.
- GERÄT NICHT BEI BESCHÄDIGTEM KABEL ODER STECKER EINSCHALTEN.
 - STECKER IN DIE STECKDOSE STECKEN (110 V - 220 V - 230 V)

4. EIN-UND AUSSCHALTEN



Kontrollieren Sie, ob sich alle Elemente der Maschine an der richtigen Stelle befinden und dass der Stecker in der Steckdose steckt (220 V - 230 V).

- Der Schalter befindet sich an der rechten Seite der Maschine; um die Maschine einzuschalten, drücken Sie den Schalter so, dass sich der Kreis im herausragenden Bereich befindet.

(ABB. 1)

- Um die Maschine anzuhalten, drücken Sie den Schalter, sodass sich der Strich in der herausragenden Zone befindet. (ABB. 1)
- Die Modelle F-50 A, F-50AC, Freezer und Self-Service verfügen über einen unabhängigen Schalter für die Beschickungsvorrichtung; dieser befindet sich oben rechts.

Vor der Inbetriebnahme befolgen Sie folgende Anweisungen:

1.- BETRIEB

Wenn alle Schritte Für installation und Stromanschluss erfolgt sind, ist die MASchine betriebsbereit.

- Stellen sie alle Plastikbehälter auf die Seiten und einen Aufnahmebehälter (Glasm Krug...) auf das Gläsergitter.

Beim Modell Fcompact stellen Sie den Behälter auf die linke Seite und den Aufnahmebehälter auf das Gläsergitter auf der rechten Seite.

- Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter auf AUS (APAGADO) steht. Bei den Modellen F50A, F50AC, Self Service, Freezer müssen Sie außerdem kontrollieren, ob auch der Schalter für die Beschickungsvorrichtung auf Aus steht. Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an (ABB.2)

- Kontrollieren Sie, ob das Gehäuse geschlossen ist.

- Stellen Sie den Schalter auf EIN (ENCENDIDO). Die Maschine beginnt zu laufen. Bei den Modellen F50A, F50AC, Self Service, Freezer müssen Sie den Schalter Für die Beschickungsvorrichtung vor dem Hauptschalter betätigen.

- Legen Sie die Zitrusfrüchte auf die Beschickungsrampe. Bei den Modellen F50A, F50AC, Self Service, Freezer beladen Sie die Beschickungsvorrichtung (ABB 3)

- Die Maschinen können Apfelsinen, Zitronen, Limetten, Mandarinen, Pomelos oder Grapefruits auspressen, solange die für jedes Modell angegebenen Durchmesserwerte der Früchte eingehalten werden.

BETRIEB MODELL FREEZER

Der Spender ist nur mit einem Netzschalter ausgestattet. In der Position "I" arbeitet das Mischund Kühlsystem gleichzeitig.

EMPFOHLENER DURCHMESSER DER ZITRUSFRÜCHTE

MODELL F-50/ F-50 C	Alle Durchmesser bis maximal 85 mm.
MODELL F-50-A / F-50A	Alle Durchmesser bis maximal 80 mm.
MODELL F-COMPACT	Alle Durchmesser bis maximal 70 mm.
MODELL SELF-SERVICE	Alle Durchmesser bis maximal 80 mm.
MODELL FREEZER	Alle Durchmesser bis maximal 80 mm.

WICHTIG

Maschine niemals mit gefrorenen oder zu kalten Früchten beladen. Dies hätte den gleichen Effekt wie eine Beschickung mit Metallkugeln.

Wenn die Presse mit Zitronen bestückt wird, Enden der Früchte vorher abschneiden, um ihnen eine regelmäßige, rundere Form zu verleihen.

- Nachdem die Maschine mit Zitrusfrüchten bestückt ist, führt sie den Auspressvorgang automatisch durch. Nach dem Auspressen läuft der saubere, gefilterte Saft in den Auffangbehälter auf dem Gläsergitter.
- Vergessen Sie nicht, die Maschine auszuschalten, wenn Sie die gewünschte Menge Saft haben.

2.- REINIGUNG DER MASCHINE

Das für die Maschine verantwortliche Personal muss auf perfekte Hygienebedingungen achten, vor allem auch dann, wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird. Durch die notwendigen Reinigungsmaßnahmen werden Verschmutzungsrisiken verhindert.

*** DEMONTAGE DER MASCHINE**

- Vergewissern Sie sich, dass der Hauptschalter auf AUS (OFF) steht.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie den Filter und den/die Behälter (Anzahl abhängig vom Modell).
- Öffnen Sie das Gehäuse vorne und vergewissern Sie sich, dass der Auspressmechanismus deaktiviert ist.
- Nehmen Sie den/die Schalenentferner (je nach Modell) ab.
- Lösen Sie die zwei/vier Schrauben (je nach Modell) der Saftpresse.
- Nehmen Sie die Kugel und das Hohlraumelement zusammen heraus. Bei den Modellen F-50, F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-Service und Freezer diesen Vorgang mit dem anderen Paar wiederholen.
- Ziehen Sie Schutzhandschuhe an, um Schnitte zu vermeiden, und ziehen Sie die Klinge bei den Modellen F-50, F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-Service und Freezer nach oben ab; beim Modell F-Compact lösen Sie die Halterungsschraube und ziehen Sie die Klinge nach vorne ab.

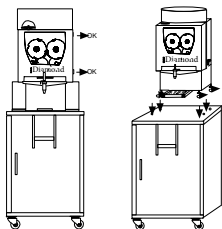
* Wenn alle Teile der Presse, die mit dem Saft in Berührung kamen, demontiert sind, kann die Reinigung erfolgen.

Die Reinigung kann manuell oder in der Spülmaschine durchgeführt werden. In beiden Fällen muss aus hygienischen Gründen Neutralseife verwendet werden.

Für die Reinigung niemals scheuernde Produkte, Lösungsmittel, Metall- oder Glasreiniger oder nicht lösliche Reiniger verwenden.

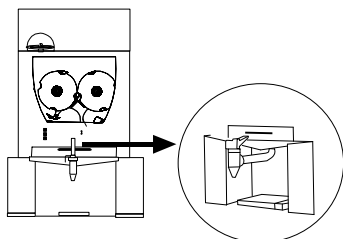
Vor dem erneuten Zusammensetzen Frontbereich und Gehäuse der Maschine säubern, um mögliche Reststoffe zu entfernen. Dazu einen feuchten Schwamm und Neutralseife verwenden.

Die Maschine verfügt über zwei Schalter; einen für die Beschickungsvorrichtung und den anderen für die Maschine selbst. Damit das Gerät funktioniert, müssen beide Schalter gedrückt werden.



Die Maschine startet den Auspressvorgang, sobald der Griff bis zum Anschlag nach hinten gedrückt wird. Wird der Griff wieder losgelassen, stoppt die Maschine den Arbeitsvorgang.

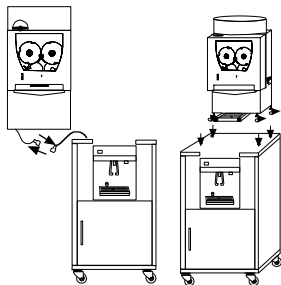
DER TRICHTER DES FILTERS MUSS HÄUFIG GEREINIGT WERDEN. DAZU SCHALTEN SIE DIE AUTOMATISCHE BESCHÜCKUNGSVORRICHTUNG AUS (DANN FALLEN KEINE FRÜCHTE IN DIE MASCHINE) UND DRÜCKEN SIE DEN GRIF, WIE OBEN ERKLÄRT.



MONTAGE SAFTPRESSE MODELL FREEZER

Zunächst muss das Kühlgerät an die Maschine angeschlossen werden. Dazu sind zwei Schaltkästen vorgesehen, einer für das Kühlgerät und einer für die Maschine. Damit die Anschlüsse leicht zugänglich sind, befindet sich diese offen im unteren Bereich der Maschine.

Die beiden Anschlüsse werden einfach zusammengesteckt. Bei diesem Vorgang die Maschine vorher immer vom Stromnetz trennen.



Um die Maschine am Möbel zu befestigen, müssen die schwarzen Schrauben, die als Füße der Maschine dienen, abgeschraubt werden.

Danach die Maschine auf das Untermöbel stellen; dieses verfügt über 4 Löcher in denselben Abständen wie die Stützen der Maschine.

Anschließend die Maschine einfach mit den 4 schwarzen Schrauben festschrauben.

Die Maschine ist betriebsbereit. Achten Sie auf den Filtriertrichter:

DIESER MUSS KORREKT AM SAFTBEHÄLTER INSTALLIERT WERDEN

DAS KÜHLGERÄT WIRD AB FABRIK MIT EINER VOREINGESTELLTEN TEMPERATUR (EMPFOHLEN) DELIVERT; DIESE KANN MIT HILFE DES THERMOSTATS IM INTEREN BEREICH DES KÜHLBEHÄLTERS REGULIERT WERDEN.

* REINIGUNG DER BESCHICKUNGSVORRICHTUNG FÜR MODELL F-50 A, F-50 AC, Self-Service, Freezer.

Die automatische Beschickungsvorrichtung von Modell F-50 A sollte mindestens einmal pro Woche gereinigt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf AUS steht, und trennen Sie die Maschine vom Stromnetz.
- Lösen Sie die schwarze Schraube im oberen Bereich.
- Nehmen Sie für eine gründliche Reinigung die Drehscheibe heraus.
- Reinigen Sie das Innere der Beschickungsvorrichtung und die Drehscheibe mit einem feuchten, lauwarmen Tuch.
- Setzen Sie alle Teile wieder ein.

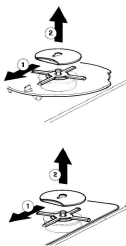
Eine nachlässige Reinigung wirkt sich negativ auf das Aussehen der Maschine und damit auch auf Ihr Geschäftsimage aus. Sollte Ihnen an irgendeinem Teil der Maschine ein Schaden auffallen, setzen Sie sich mit unserem Kundenservice in Verbindung.

REINIGUNG SAFTPRESSE MODELL FREEZER (Wöchentliche Empfehlung)

Die Reinigung ist das Wichtigste, um die Maschine instand zu halten und den Geschmack des im Behälter gelagerten Produktes zu bewahren. Reinigen Sie die Maschine häufig. Dabei gehen Sie wie folgt vor:

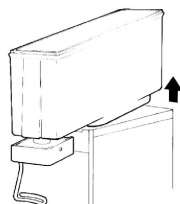
- 1.) Schalten Sie alle Bestandteile der Maschine aus und trennen Sie sie vom Stromnetz.
- 2.) Leeren Sie den Behälter und gießen Sie eventuell übrige Flüssigkeit aus.
- 3.) Demontage der Teile

- Entfernen Sie zuerst die Abdeckung der Kaution . Lösen Sie (1) und entfernen Sie (2) die Platte von der Befestigungskappe der Bombe (fig1)



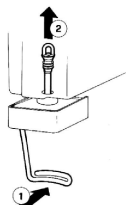
Figur 1

- Nehmen Sie die Kappe von der Bombe ab und nehmen Sie die leere Ablege, heben Sie sie von der Rückseite und nehmen Sie sie aus der Fuge (fig 2)



Figur 2

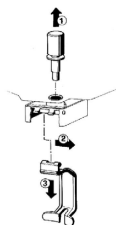
- Entfernen Sie die Verbindung des Behälters und nehmen Sie die Turbinenpumpe heraus.
- Um den Wasserhahn mit dem Gummischlauch zu lösen, drücken Sie den Stufenhebel (1) und nehmen Sie den Ausgangsschaluch (2) aus seiner vertikalen Position im Boden des Behälters (fig3)



Figur 3

- Um den Stahlhahn zu lösen, nehmen Sie den Stampfer (1) heraus und nehmen Sie den Stufenhebel ab (fig 4)

Figur 4



4. Entfernen Sie schließlich das Tropfenfach und leeren Sie es.

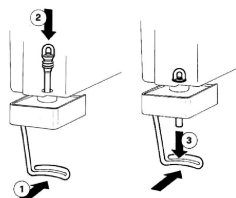
5. Reinigen Sie alle Teile in einem Elimer mit heibem Wasser und neutralem Reinigungsmittel und reinigen Sie die Teile sorgfältig mit einer Bürste.

6. Montage

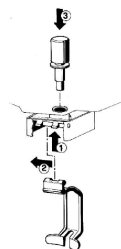
- Installiere Sie das Tropffach.

- Installieren Sie den Hahn und drücken Sie den Hahnhebel (1) . Setzen Sie den Gummischlauch senkrecht am Ende der Einlage (2) ein und drücken Sie ihn vorsichtig von einem Ende des Gummischlauchs (3) nach oben, bis er vollständig fixiert ist (fig 5)

- Montieren Sie den Edelstahlhahn, setzen Sie den Stufenhebel (1-2) ein und fädeln den Stampfer in seine Verbindung (fig 6)



Figur 5



Figur 6

- Setzen Sie die Verbindung so auf den Verdampfer, dass die breiteste Kante die Tropfenauffangebene berührt (fig 7)

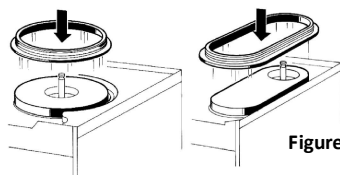
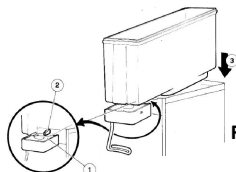


Figure7

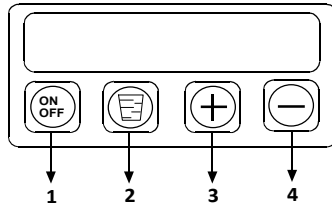
- Befestigen Sie die Ablagerung über dem Verteiler und befeuchten Sie die Fuge mit etwas Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Körper des Hahns (1) unter der Schulter (2) der Tropfenauffangebene befindet (fig 8)



Figur 8

- Installieren Sie die Turbinen- und Bombenabdeckung, indem Sie sie an der Befestigungsplatte einhaken.

8. FUNKTION ZÄHLER F50C - F50AC



1. Schaltet den Zähler ein und aus. Ein Druck auf diese Taste aktiviert den Zähler und zeigt auf dem Display die zuletzt erfolgte Auswahl. Mit einem erneuten Drücken wird der Zähler ausgeschaltet.
3. Erhöht die Anzahl Orangen von 1 bis 9. Ab 9 geht es in kontinuierlichen Modus weiter, durch ein weiteres Drücken springt die Anzeige wieder auf 1. Wenn diese Taste 2 Sekunden lang zusammen mit dem Minus gedrückt wird, wird die Gesamtzahl der ausgepressten Orangen angezeigt. Dieser Wert ist rund 2 Sekunden lang sichtbar. Dieser Vorgang lässt sich nur bei aktivem Zähler und ausgeschaltetem Motor durchführen.
4. Reduziert die Anzahl Orangen von 9 bis 1. Ab 1 geht es in kontinuierlichen Modus weiter, durch ein weiteres Drücken springt die Anzeige wieder auf 9. Zusammen mit dem Plus gedrückt, wird die Gesamtzahl der ausgepressten Orangen angezeigt.

FUNKTION ZÄHLER:

1. Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an und drücken Sie die Einschalttaste an der Seite des Gerätes. Beim Modell F-50 AC muss außerdem die Beschickungsvorrichtung eingeschaltet werden, die Taste befindet sich an der Seite.
2. Taste ON-OFF drücken.
3. Mit der Taste „+“ wird die Anzahl der Orangen bestimmt, die ausgepresst werden sollen. Man kann die Anzahl von 1 bis 9 festlegen. Bei 9 weitergedrückt geht die Maschine in den kontinuierlichen Modus über, der auf dem Zähler mit „CoM“ angezeigt wird. Um die Anzahl der Orangen zu verringern, Taste „-“ drücken.
4. Wenn die gewünschte Anzahl gewählt ist, auf die Taste mit dem Glas drücken. Die Maschine startet den Auspressvorgang.

- Um den Auspressvorgang abubrechen, Taste mit dem Glas erneut drücken.
- Wenn die Maschine 20 Sekunden lang nichts ausgepresst hat, schaltet sie sich automatisch ab.
- Die genaue Anzahl der ausgepressten Orangen wird durch gleichzeitiges Drücken (einige Sekunden lang) der Tasten „+“ und „-“ angezeigt.

9. WARTUNGSARBEITEN DURCH DEN NUTZER

Die richtige Pflege ist essenziell für eine lange Lebensdauer der Maschine.

Nehmen Sie sich regelmäßig ein paar Minuten Zeit für die Reinigung der Maschine.

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, achten Sie darauf, dass die Maschine ausgeschaltet und der Stromstecker gezogen ist

Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Benzol oder andere flüchtige Produkte zur Reinigung des Maschineninneren. Nehmen Sie ein feuchtes Tuch mit ein wenig Neutralseife und spülen Sie Seifenreste sorgfältig ab. Für die Außenseite können Sie ein Tuch und Glasreiniger verwenden. Der Glasreiniger darf allerdings niemals mit dem Inneren oder mit einem Teil des Auspresssystems in Berührung kommen. Befolgen Sie die Installationsanweisungen des Herstellers und beachten Sie vor allem die Abschnitte über Standort und Funktionsweise.

10. VORSICHTSMASSNAHMEN

Für die korrekte Nutzung der Saftpresse beachten Sie folgende Anweisungen:

BERÜCKSICHTIGEN SIE DIE ARBEITSUMGEBUNG

- Stellen Sie die Maschine auf eine feste, ebene Fläche.
- Installieren Sie die Saftpresse nicht in einem feuchten oder staubigen Raum.
- Die Maschine ist nicht dazu gedacht, im Freien zu stehen, und funktioniert nicht ohne Beleuchtung.
- Setzen Sie die Saftpresse nicht dem Regen aus.
- Benutzen Sie die Saftpresse nicht in der Nähe von entflammaren Flüssigkeiten oder Gasen.
- Halten Sie den Arbeitsbereich ordentlich; so vermeiden Sie Unfälle.
- Seien Sie bei der Bedienung der Maschine aufmerksam und verhalten Sie sich nach gesundem Menschenverstand.

DIE MASCHINE DARF NICHT IN WASSER GETAUCHT ODER MIT WASSER ÜBERGOSSEN WERDEN.

SETZEN SIE KEINE TIERE IN DIE MASCHINE.

ACHTEN SIE DARAUF, DASS KINDER ABSTAND ZUR MASCHINE HALTEN. Die Maschine darf nur von qualifiziertem, entsprechend eingewiesenem Personal bedient werden. Die Maschine darf nur von Erwachsenen bedient werden. Erlauben Sie Kindern nicht, sie zu bedienen oder damit zu spielen.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn die Maschine eingeschaltet ist oder wenn das Frontgehäuse offen steht.

UM DAS RISIKO ZU VERMEIDEN, ZWISCHEN DEN KUGELN UND DEM SCHALENENTFERNER EINGEKLEMMT ZU WERDEN, HALTEN SIE BEI EINGESCHALTETER MASCHINE NIEMALS EINE HAND IN DEN UNTEREN BEREICH DER SEITENTEILE.

HANDHABEN SIE DIE KLINGE STETS MIT SCHUTZHANDSCHUHEN, UM SCHNITTE ZU VERMEIDEN.

SCHÜTZEN SIE SICH GEGEN STROMSCHLÄGE. Vermeiden Sie den Kontakt der Maschine mit elektrisch leitenden Materialien. Bei Kontakt mit anderen Materialien muss die Maschine stets schutzisoliert werden.

ARBEITEN BEI JUSTIERUNG, REPARATUR, INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG DER MASCHINE DÜRFEN NUR

BEI AUSGESCHALTETER MASCHINE UND GEZOGENEM STECKER DURCHGEFÜHRT WERDEN. Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird sowie vor Wartungsarbeiten oder vor dem Auswechseln von Ersatzteilen muss die Maschine vom Stromnetz getrennt werden.

ANSCHLUSSKABEL. Nur CE-homologisierte Kabel verwenden, die ordnungsgemäß gekennzeichnet sind.

REPARATUREN DÜRFEN NUR VON EINEM FACHMANN AUSGEFÜHRT WERDEN. Dieses Elektrogerät wurde gemäß allen Sicherheitsbestimmungen hergestellt. Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden, für Laien wäre dies zu gefährlich.

ÜBERPRÜFEN SIE DIE MASCHINE REGELMÄSSIG AUF BESCHÄDIGUNGEN.

- Alle Komponenten müssen den CE-Anforderungen und -Bestimmungen entsprechen, um die perfekte Funktion der Maschine zu gewährleisten.
- Beschädigte Teile, Schalter oder Kabel müssen durch einen Mitarbeiter des Kundendienstes oder einen Fachmann ausgetauscht werden, um Verletzungsrisiken zu vermeiden.

VERWENDEN SIE NUR ZUBEHÖRTEILE, DIE IM HANDBUCH AUFGEFÜHRT ODER VOM HERSTELLER EMPFOHLEN MWURDEN. Die Verwendung von Teilen, die nicht im Handbuch oder im Katalog aufgeführt oder vom Hersteller empfohlen sind, kann zu Unfällen führen. Die Sicherheitselemente dürfen nur gegen gleiche Elemente ausgetauscht werden, die CE-zertifiziert und in einwandfreiem Zustand sind.

VERMEIDEN SIE VERSCHMUTZUNG DURCH MINDESTENS ZWEIMALIGE REINIGUNG PRO TAG. SÄUBERN SIE ALLE TEILE UND INNENBEREICHE MIT NEUTRALSEIFE.

11. LÄRMBELASTUNG

Type	Zitruspress Maschine	
Herstellung	MOD. F-50 / F-50 C	20 - 25 Obst / min.
	MOD. F-50 A / F-50AC	20 - 25 Obst / min.
	MOD. F-COMPACT	10 - 12 Obst / min.
	MOD. SELF-SERVICE	20 - 25 Obst / min.
	MOD. FREEZER	20 - 25 Obst / min.
Ernährung	MOD. F-50 / F50 C	Laderampe Feed
	MOD. F-50 A / F-50AC	Laderampe Feed
	MOD. F-COMPACT	Laderampe Feed
	MOD. SELF-SERVICE	Loading Feeder Warenkorb
	MOD. FREEZER	Loading Feeder Warenkorb
Stromverbrauch	MOD. F-50 / F-50C	300 W
	MOD. F-50 A / F-50AC	460 W
	MOD. F-COMPACT	125 W
	MOD. SELF-SERVICE	460 W
	MOD. FREEZER	700 W
Stromspannung	240 - 230 - 110 V / 50-60 Hz	
Abmessungen	MOD. F-50 / F-50 C	440 mm x 300 mm x 735 mm (Umfasst rampe)
	MOD. F-50 A/ F-50AC	440 mm x 550 mm x 785 mm (Umfasst Einzung)
	MOD. F-COMPACT	260 mm x 300 mm x 725 mm
	MOD. SELF-SERVICE	580 mm x 750 mm x 1620 mm (Umfasst Einzung)
	MOD. FREEZER	580 mm x 720 mm x 1790 mm (Umfasst Einzung)
Gewicht	MOD. F-50/F-50C	36,3 Kg
	MOD. F-50 A/F-50 AC	56 Kg
	MOD. F-COMPACT	27 Kg
	MOD. SELF-SERVICE	95 Kg
	MOD. FREEZER	108,5 Kg
Umgebungsbedingungen	Temperatur: 10 °C bis zur 30 °C	
RH	20% hasta 85%	
Höhe der Schallemission	Die Lärmbelastung beim Betrieb der Saftpressen MOD. F-50, F-50-A, F-Compact, Self-Service und Freezer liegt innerhalb der durch den Königlichen Erlass 286/2006 über den Schutz der Arbeitnehmer gegen Gefährdung durch Lärm am Arbeitsplatz festgelegten Grenzen. Der Höchstwert liegt bei 69,3 dB, der Durchschnittswert bei 69,1 dB.	

+ Im Rahmen unserer Unternehmenspolitik einer stetigen Perfektionierung behält sich Diamond das Recht vor, zur Verbesserung des Produktes ohne vorherige Ankündigung Modifikationen bei Design und Eigenschaften der Maschine einzuführen. Die festgelegten Ertragswerte sind Nennwerte für Produktionseinheiten. Bei einigen Einheiten können diese Werte abweichen.

12. PROBLEME UND LÖSUNGEN

Manche Probleme können einfach behoben werden, ohne den technischen Service in Anspruch nehmen zu müssen. Dazu beachten Sie folgende Anleitungen:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Saftpresse funktioniert nicht	Ist der Stecker eingesteckt ?	Schleiben Sie die Saftpresse an eine Steckdose mit Erdung an.
	Ist die Maschine eingeschaltet ?	Schalten Sie die Maschine ein
	Ist das Sicherheitsmikro aktiviert?	Kontrollieren Sie, ob das Sicherheitsmikro richtig angeschlossen ist.
	Werden die richtigen Zitrusfrüchte verwendet?	Die Verwendung von unpassenden oder nicht geeigneten Zitrusfrüchten verhindert die korrekte Funktionsweise der Maschine. Verwenden Sie stets Zitrusfrüchte mit den für das jeweilige Modell empfohlenen Durchmessern und befolgen Sie die Hinweise im Handbuch.
Sie presst nicht richtig	Sind alle Teile der Maschine richtig montiert ?	Vergewissern Sie sich, dass alle Einzelteile der Maschine richtig montiert sind; sehen Sie dazu im Abschnitt "Bezeichnung der Einzelteile " in diesem Handbuch nach.
	Sind die Schalenentferner richtig eingesetzt?	Wenn die Schalenentferner fehlen oder fehlerhaft eingesetzt sind, kann es vorkommen, dass die Schalen nicht entfernt werden. Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz und setzen Sie die Schalenentferner gemäß den Anweisungen des Handbuchs oder der entsprechenden Aufkleber ein.
Die Saftpresse entfernt die Schale nicht	Werden die richtigen Zitrusfrüchte verwendet?	Die Verwendung von unpassenden oder nicht geeigneten Zitrusfrüchten verhindert die korrekte Funktionsweise der Maschine. Verwenden Sie stets Zitrusfrüchte mit den für das jeweilige Modell empfohlenen Durchmessern und befolgen Sie die Hinweise im Handbuch.

13. RÜCKGEWINNUNG UND RECYCLING

Nach Ablauf der Lebensdauer müssen alte Geräte entsprechend den geltenden Regelungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Wir empfehlen, sich mit einem in dieser Branche spezialisierten Unternehmen oder mit der Abteilung für Müllentsorgung und Recycling in Verbindung zu setzen. Diamond verfügt über ein eigenes Abfallmanagementsystem, das für ganz Spanien zuständig ist. Diamond lässt jedes von uns gefertigte Gerät kostenlos an jedem Standort in Spanien abholen und schickt es zum Industriegebiet Tejerias Norte C/Los Huertos 26, Calahorra (La Rioja).

ACHTUNG !

Um möglichen Missbrauch und daraus folgende Risiken zu vermeiden, vergewissern Sie sich vor dem Versand des alten Gerätes, dass dieses nicht mehr funktionstüchtig ist.

HINWEIS !

Befolgen Sie bei der Entsorgung oder beim Recycling des alten Gerätes die gesetzlichen Bestimmungen oder regionalen Regelungen.

14. ISTRUZIONI PER IL TRASPORTO

Seguire il metodo seguente per il trasporto dell'espremiagrumi:

- 1.- Ricommutare l'interruttore e scollegare il cavo di rete.
- 2.- Collocare un recipiente incastrato l'uno sopra l'altro.
- 3.- Introdurre il filtro all'interno dei recipienti.
- 4.- Collocare i recipienti nella parte superiore della cavità che si trova dietro la rampa.
- 5.- Foderare l'esterno della macchina con placche di poliestere ed introdurla nella scatola.

SEGUIRE TUTTE LE MISURE INDICATE PER EVITARE DANNI DURANTE IL TRASPORTO.

15. CE- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diamond

Polígono Industrial Tejerías Norte, C/ Los Huertos 26.

26500 CALAHORRA (La Rioja), SPANIEN

ERKLÄRT, DASS KONSTRUKTION UND HERSTELLUNG DER MASCHINE:

Maschine AUTOMATISCHE SAFTPRESSE

Modell:.....F-50/F-50 A / F-50 C /F-50 AC/ F-Compact/ Freezer/ Self-Service

Hersteller: Diamond

FOLGENDEN BESTIMMUNGEN ENTSPRICHT:

- Maschinenrichtlinie: 2006 / 42 / CEE.
- Modifikationen der Richtlinie: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE
- Niederstromrichtlinie 2014/35/UE
- Richtlinie CEM 2014/30/UE
- Richtlinie 2011/65/EU (EU Rohg 2) - EU 2015/863

Die Übereinstimmung mit der Norm erfordert eine korrekte Installation des Produktes und die Einhaltung der Angaben zu Installation und der Produktdokumente. Die Konformität wurde anhand von spezifischen Konfigurierungen überprüft. Die Sicherheitsanweisungen im Handbuch müssen befolgt werden.

REFERENZNORMEN:

- Norm UNE-EN 292 von April 1993, „Maschinensicherheit, Basiskonzepte, grundlegende Konstruktionsprinzipien.
Teil 1: Grundlegende Terminologie, Methodologie
- Norm UNE-EN 292-2 von April 1993, „Maschinensicherheit. Basiskonzepte, grundlegende Konstruktionsprinzipien.
Teil 2: Allgemeine Anforderungen“.
- Norm UNE-EN 292-2 /A1, „Maschinensicherheit. Basiskonzepte, grundlegende Konstruktionsprinzipien.
Teil 2: Allgemeine Anforderungen“.
- Elektrische Ausstattung der Maschinen UNE 60204.
- Norm UNE-EN 1050, „Maschinensicherheit. Risikobewertung“.
- Norm UNE-EN - 1088: 1996. „Maschinensicherheit. Verriegelungseinrichtungen“.
- Norm UNE-EN 1672. „Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung. Basiskonzepte. Hygieneanforderungen“.
- EN 60335-2-14/2006. Sicherheit von Haushaltsgeräten und Ähnlichen. Teile 2-14: Besondere Anforderungen für Küchengeräte.
- EN 55014-1/2006. Elektromagnetische Unvereinbarkeit. Anforderungen für Haushaltsgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Geräte. Teil 1: Emission. Norm der Produktfamilie.
- EN 61000-3-2-/2006. Elektromagnetische Unvereinbarkeit. Teil 3: Grenzwerte-Abschnitt 2: Grenzwerte für Stromschwingungen (Geräte mit Eingangsstrom < 16A pro Phase.
- EN 61000-3-3/1995. Elektromagnetische Unvereinbarkeit. Teil 3: Grenzwerte-Abschnitt 3: Grenzwerte für Spannungsschwankungen und Flicker bei Niederstromnetzen für Geräte mit Eingangsstrom <16 A.
- Niederspannungsrichtlinie 2014 / 35 / UE
- Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie 2014 / 30 / UE
- ROHS 2011 / 65 / CE
- Die Richtlinie Über Elektro- und Electronc 212 / 19 / UE



16. KUNDENKONDITIONEN

Diamond bietet für dieses Produkt eine einjährige Garantie ab Rechnungsdatum.

Diese Garantie deckt die Reparatur oder den Austausch von Teilen, Materialien oder Geräten, die ab Werk Defekte aufweisen. (Mögliche Transportkosten sind von der Garantie ausgeschlossen und gehen zulasten des Kunden.)

Diamond repariert oder ersetzt die defekten Teile gemäß den nachfolgenden Garantiebedingungen, ohne die entsprechende Arbeitszeit in Rechnung zu stellen.

Diamond behält sich das Recht vor (nach eigenem Ermessen), gemäß den geltenden nationalen Gesetzen günstigere oder aufbereitete Teile einzubauen.

KUNDENKONDITIONEN:

- 1.- Diese Garantie gilt nur, wenn zusammen mit dem defekten Gerät die Originalrechnung oder Quittung mit Auflistung des Modells und mit dem Namen des Händlers vorgelegt wird. Diamond behält sich das Recht vor, den Garantieservice nicht zu erbringen, wenn die angegebenen Dokumente nicht vorgelegt werden oder die enthaltenen Informationen nicht vollständig oder unleserlich sind.
- 2.- Diese Garantie gilt nicht, wenn die Seriennummer des Gerätes verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
- 3.- Der Austausch von defekten Teilen, Materialien oder Geräten impliziert keine Verlängerung der Garantiezeit.
- 4.- Pannen oder Schäden durch eine unzureichende Nutzung der Produkte oder durch einen Betrieb entgegen den Installations- und Nutzungsanweisungen sind von der Garantie ausgeschlossen.
- 5.- Teile, Materialien und Geräte, die durch nicht von Diamond autorisiertes Personal manipuliert wurden, sind von der Garantie ausgeschlossen. Ebenfalls ausgeschlossen sind Geräte, in die nicht die Originalteile von Diamond eingebaut wurden.
- 6.- Unsere Lager erlauben keine Warenrückgabe ohne vorherige Annahmegenehmigung. In jedem Fall wird nach der genauen Überprüfung eine Wertminderung festgelegt.
- 7.- Die Garantie deckt keine Reparaturen oder den Austausch von Teilen, die normalem Verschleiß und üblicher Abnutzung ausgesetzt sind.
 - Anpassungen oder Veränderungen für eine Erweiterung des Produktes, durch welche die im Bedienungshandbuch beschriebenen Eigenschaften verändert werden, ohne vorherige schriftliche Genehmigung durch Diamond.
- Schäden aufgrund von:
 - Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal oder durch den Kunden selbst;
 - Unfälle, Stöße, Stürze, Blitzschläge, Wasser, nicht ausreichende Belüftung oder irgendwelche andere Gründe außerhalb der Kontrolle von Diamond;
 - Defekte des Systems, in welches das Produkt eingebaut ist.
- 8.- Ausgeschlossen aus der Garantie ist eine Anerkennung von Schadensersatzleistungen bei eventuellen Personen oder Sachschäden.