

MANUAL DE USUARIO | **EXPRIMIDAS DE ZUMO**
USER'S MANUAL | **ORANGE JUICERS**
MANUEL DE L'UTILISATEUR | **PRESSES-AGRUMES**

SERIAL NUMBER

MANUFACTURED IN

1. Presentación.....	1
Presentation.....	1
Présentation.....	1
2. Desembalaje.....	2
Unpacking.....	2
Déballage.....	2
3. Denominación de los componentes.....	4
Part names.....	4
Le nom des pièces.....	4
4. Instalación eléctrica.....	20
Electrical instalation.....	20
Installations Électrique.....	20
5. Advertencias.....	27
Warning.....	39
Avertissements.....	52
6. Instalación.....	27
Installation.....	39
Installation.....	52
7. Uso.....	28
Use.....	40
Usage.....	54
8. Funcionamiento contador digital.....	33
Manual of instructions digital counter.....	46
Manuel d'opérations-comptoir numérique.....	58
9. Mantenimiento por parte del usuario.....	34
User maintenance.....	47
Maintein de la part du utilisateur.....	59
10. Medidas de precaución.....	35
Cautions.....	48
Precautions.....	60
11. Especificaciones.....	37
Specifications.....	50
Spécifications.....	62
12. Soluciones y problemas.....	38
Solutions and problems.....	51
Solutions et problèmes.....	63
13. Recuperación y reciclaje.....	64
Recovery and recycling.....	64
Récupération et recycler.....	64
14. Instrucciones para el transporte.....	65
Moving Instruccions.....	65
Instructions pour le transport.....	65
15. Declaración "CE" de conformidad.....	66
Conformity declaration " CE".....	67
Declaration " CE" de conformité.....	68

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.

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 prove you have read and understand this manual of instructions and use.

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 de l'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.

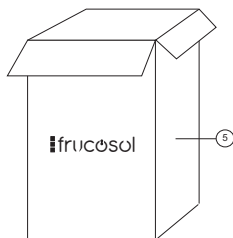
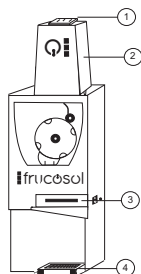
Nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques du produit en vue d'améliorer les propriétés utiles.

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.

2. DESEMBALAJE

MOD.F-COMPACT

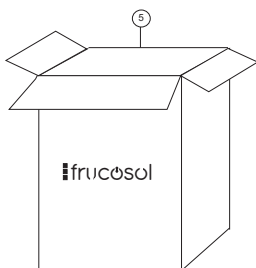
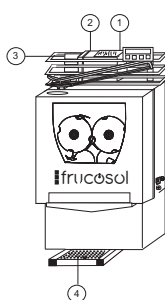


- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Caja de embalaje

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

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

MOD.F-50 / F50 C

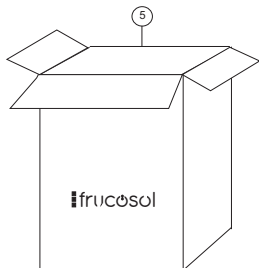
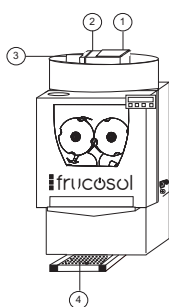


- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Caja de embalaje

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

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

MOD.F-50 A / F50 AC

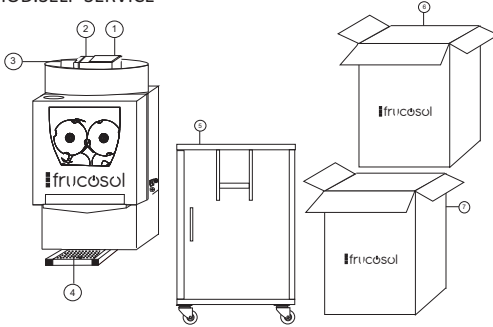


- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Caja de embalaje

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

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

MOD.SELF-SERVICE

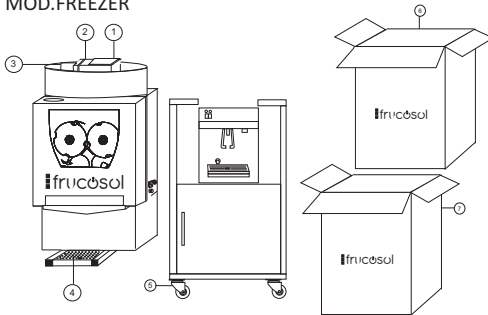


- 1.- Manual de usuario
- 2.- Cubo de plástico
- 3.- Filtro
- 4.- Rejilla posavasos
- 5.- Mueble
- 6.- Caja de embalaje
- 7.- Caja de embalaje

- 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

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

3. DENOMINACIÓN DE LOS COMPONENTES

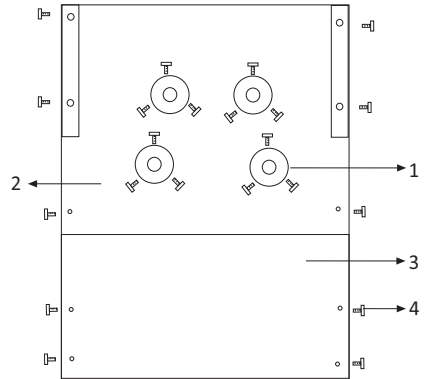
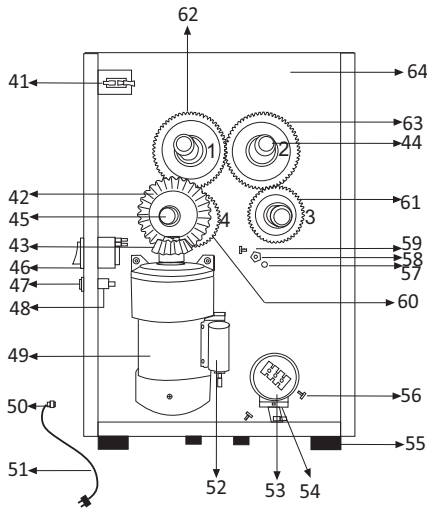
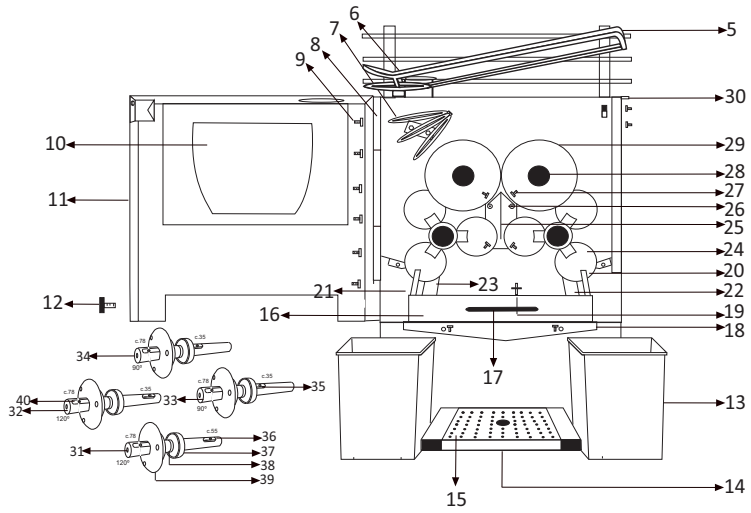
MOD.F50

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



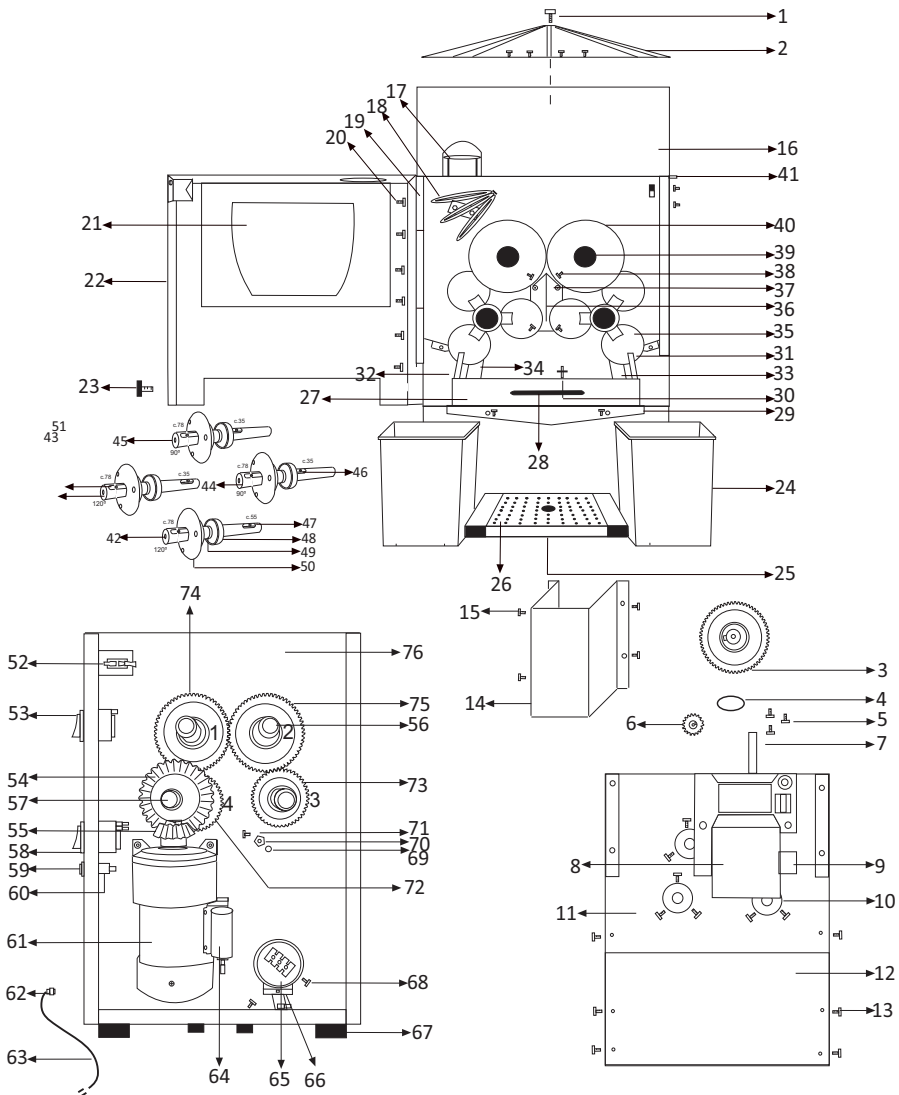
MOD.F50 A

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 black	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	20.- Vis M4*10	39.- Vis jaune	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.- Boulle 78'	70.- Écrou 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.- Rampa A	36.- Porte-lame	55.- Engrenage conique 14	74.- Engrenage denté 60-1
18.- Rampa 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

MOD.F50 A



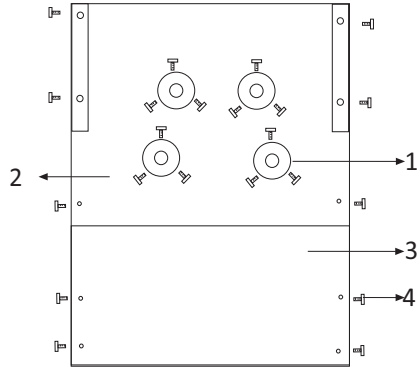
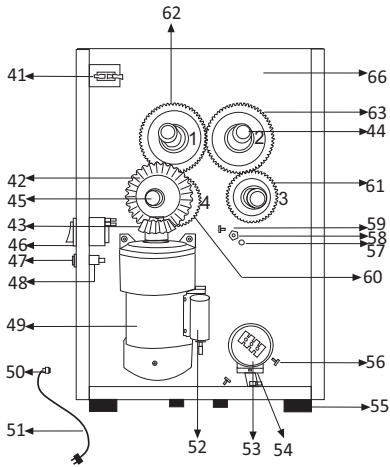
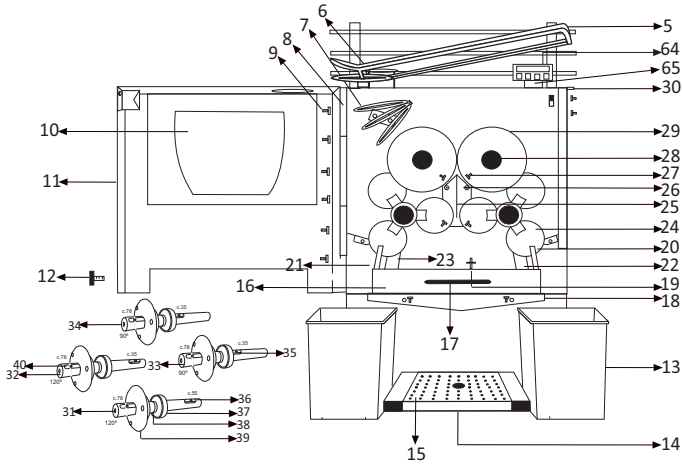
MOD.F50 C

- | | | | |
|------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 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.- Hueco | 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 sahft 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.- Peluere extracteur G | 38.- Gomme | 55.- Pieds |
| 6.- Rampe C | 22.- Support pelure extracteur D | 39.- Case jaune | 56.- Vis M5*10 |
| 7.- Rampe B | 23.- Support pelure extracteurG 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



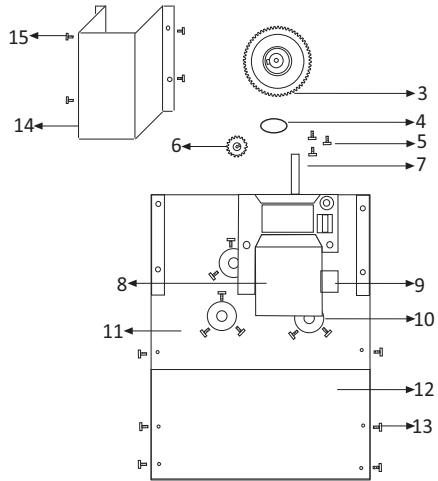
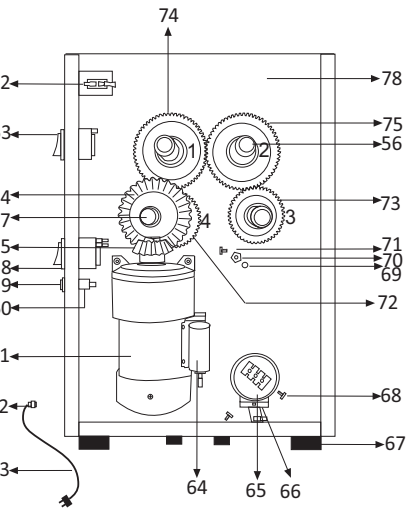
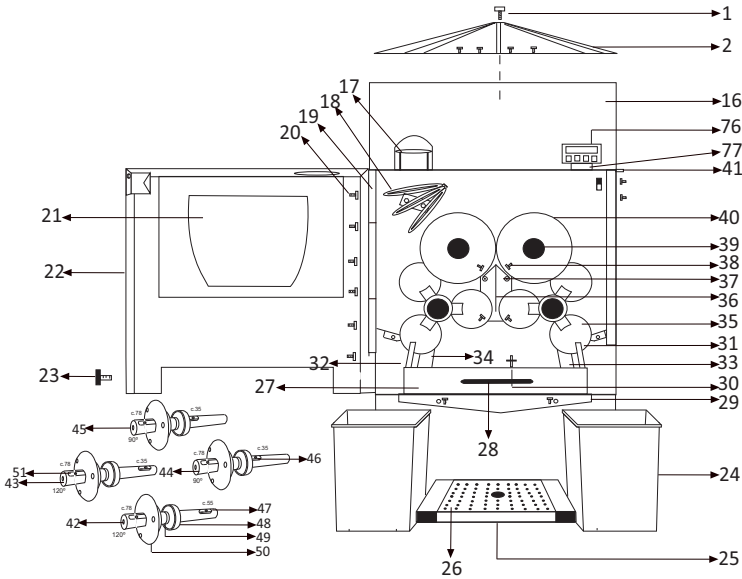
MOD.F50 AC

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 posavaso	44.- Eje exprimidor 1	64.- Condensador motor
7.- Eje alimentador con chaveta	26.- Rejilla posavaso	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	20.- Vis M4*10	39.- Vis jeune	59.- Porte fusible
2.- Plaque tournante	21.- Verre porte	40.- Cavité	60.- Fusible
3.- Engrenage denté 60	22.- Couverture frontale	41.- Support couver	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

MOD.F50 AC



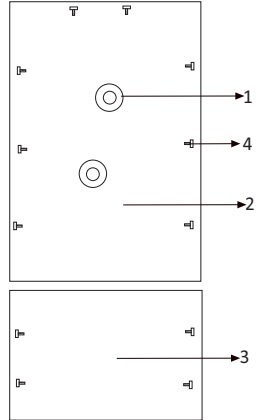
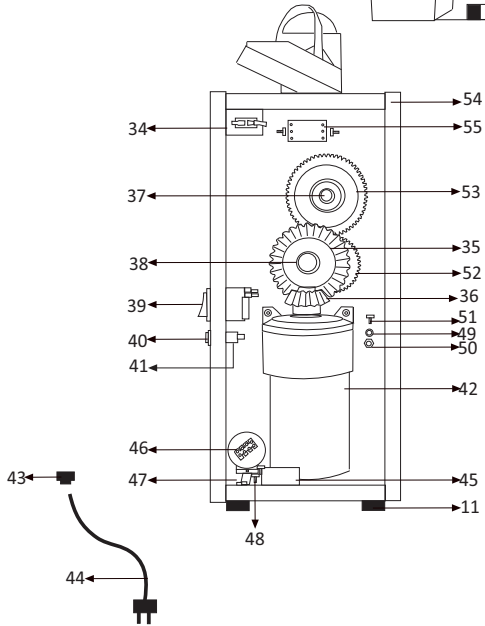
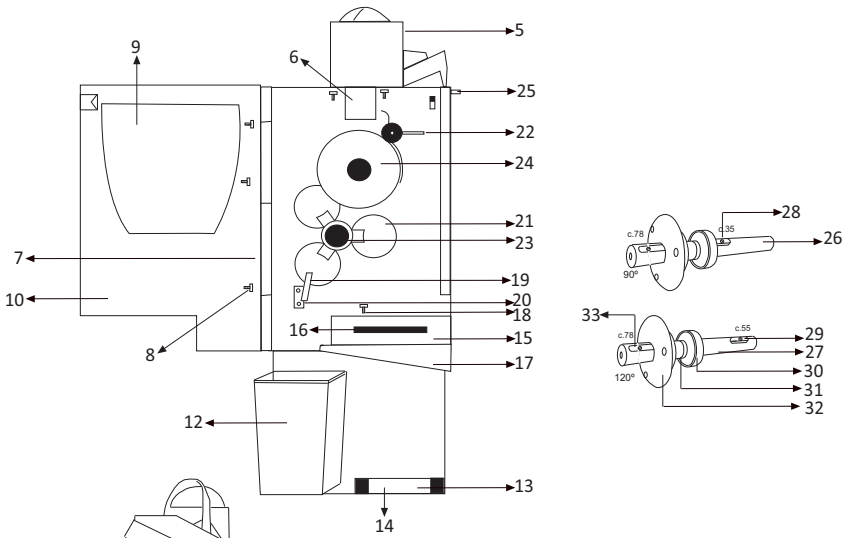
MOD.FCOMPACT

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

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 glass	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	

MOD.FCOMPACT



MOD.FREEZER

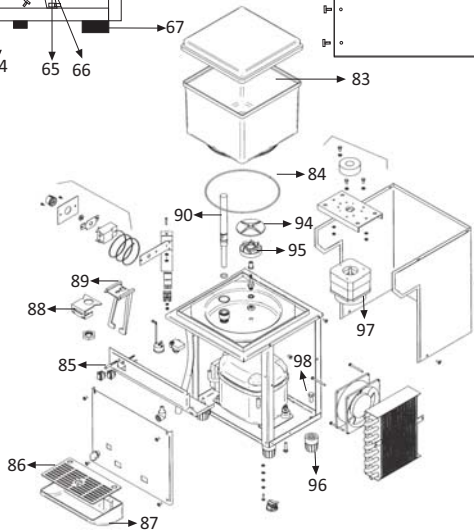
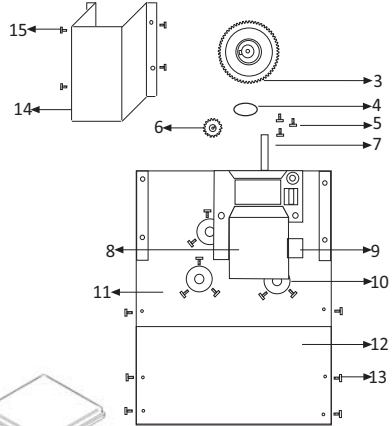
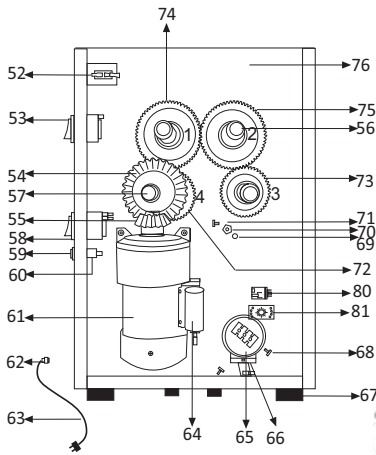
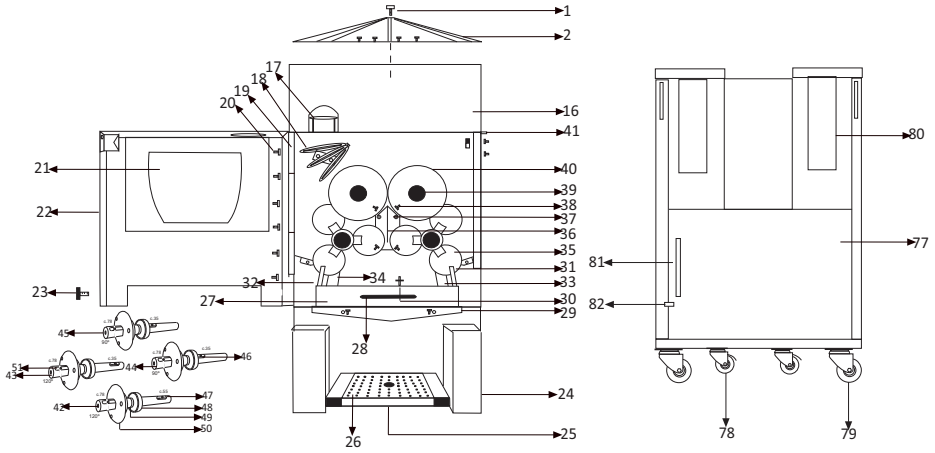
1.- Tornillo negro	25.- Bandeja posavasos	49.- Goma tórica	74.- Engranaje cónico 60-1
2.- Plato giratorio	26.- Rejilla posavasos	50.- Casquillo amarillo	75.- Engranaje cónico 60-2
3.- Engranaje dentado 60	27.- Filtro	51.- Chaveta 78'	76.- Cuerpo máquina
4.- Casquillo negro cortado	28.- Tirador del filtro	52.- Interruptor de seguridad	77.- Mueble
5.- Tornillo M5*8	29.- Embudo de filtración	53.- Interruptor alimentador	78.- Ruedas
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 I	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 I	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 del 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 M8*25	96.- Pie nivelador
24.- Cubo inox	48.- Cojinete	72.- Engranaje dentado 45-4	97.- Motor agitador
		73.- Engranaje cónico 45-3	98.- Tornillo zincado

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.- 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.- Wheel with brake
7.- Feeder shaft with peg	31.- Peel extractor D	55.- Conical gear14	80.
8.- Feeder motr	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.- Faucer lever
17.- Ramp A	41.- Support front cover	65.- Junction box	90.- Faucer stick
18.- Ramp B	42.- Squeezer shaft 4	66.- Support junction box	91.- Faucer stick joint
19.- Hinge	43.- Squeezer shaft 3	67.- Leg	92.- Faucer od the faucer entrade guide
20.- Screw M4*10	44.- Squeezer shaft1	68.- Screw M5*10	93.- Faucer 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 paltd screw

MOD.FREEZER

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

MOD.FREEZER



MOD.SELF SERVICE

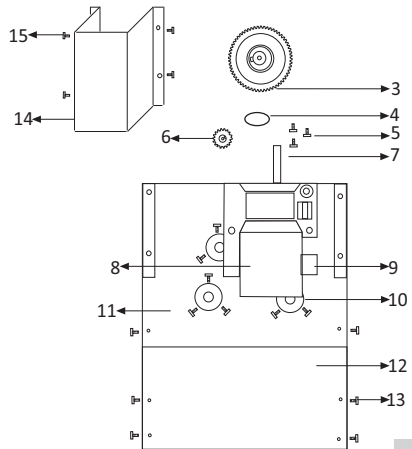
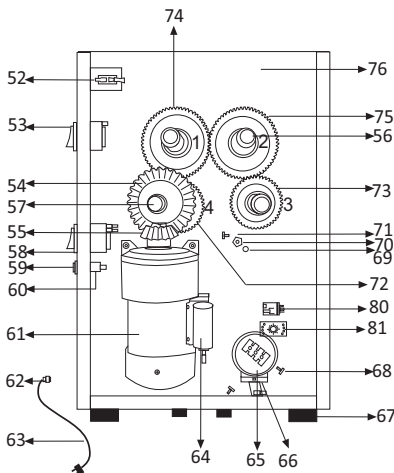
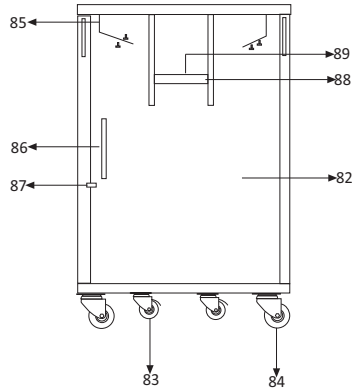
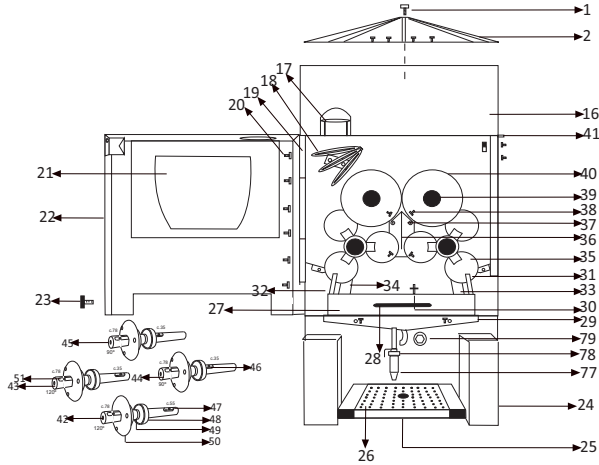
1.- Tornillo negro	25.- Bandeja posavasos	49.- Goma tórica	74.- Engranaje cónico 60-1
2.- Plato giratorio	26.- Rejilla posavasos	50.- Casquillo amarillo	75.- Engranaje cónico 60-2
3.- Engranaje dentado 60	27.- Filtro	51.- Chaveta 78'	76.- Cuerpo máquina
4.- Casquillo negro cortado	28.- Tirador del filtro	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.- Posavasos 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 motr	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	

MOD.SELF SERVICE

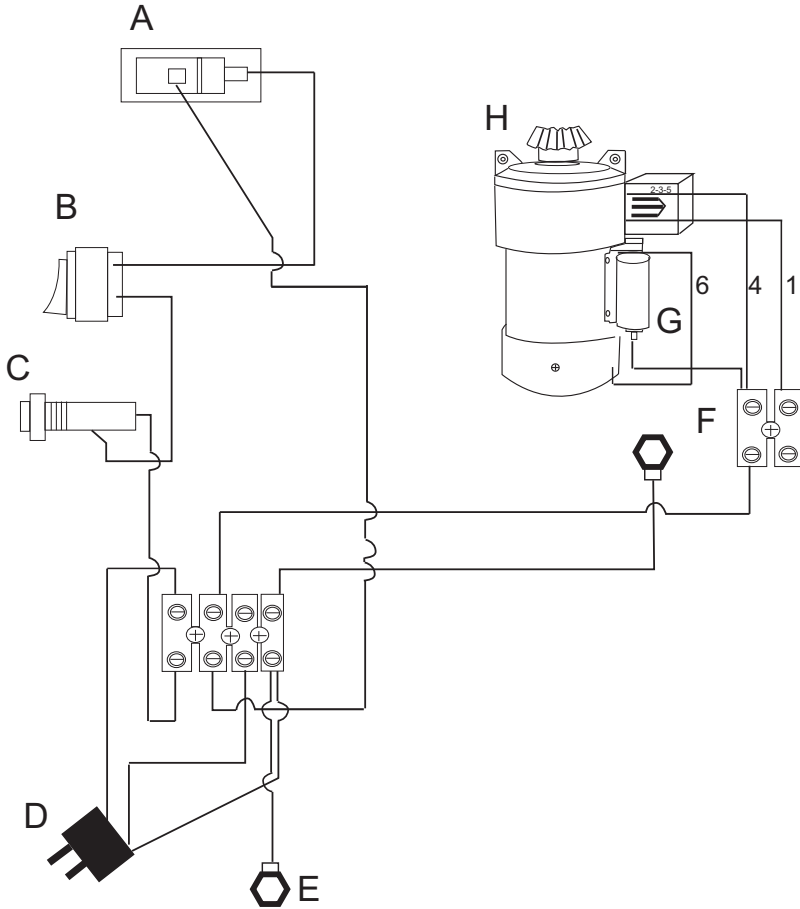
- | | | | |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1.- Vis noire | 25.- Plateau pour verres | 49.- Gomme | 74.- Engrenage denté 60-1 |
| 2.- Plaque tournante | 26.-Casier pour verres | 50.- Case jaune | 75.- Engrenage denté 60-2 |
| 3.- Engrenage denté 60 | 27.- Filtre | 51.- Boule 78' | 76.- Corps de la machine |
| 4.- Case noire cpupé | 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.- Engrenee18 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 | |
-

MOD.SELF SERVICE



4. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

MOD.F50

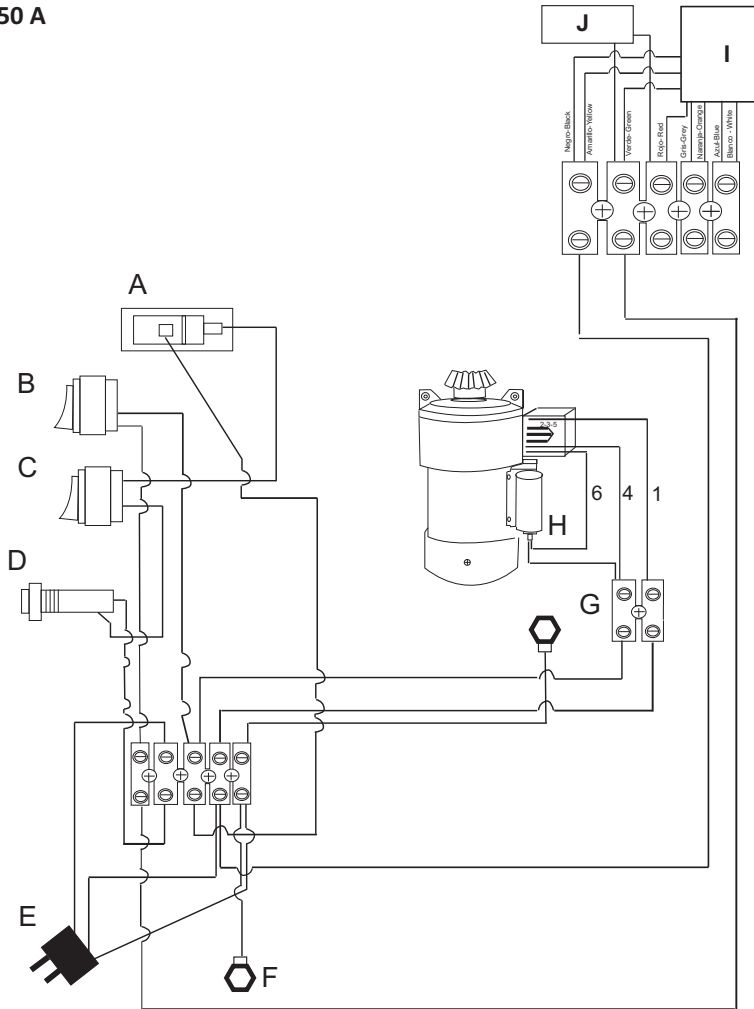


A.- Micro de seguridad
 B.- Interruptor general
 C.- Porta fusible
 D.- Enchufe
 E.- Masa
 F.- Regleta
 G.- Condensador
 H.- Motor

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

MOD.F50 A

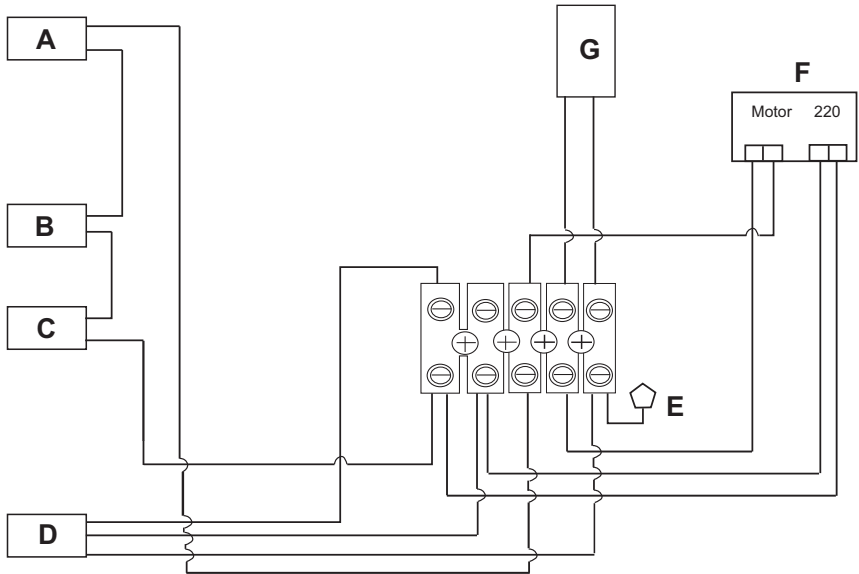


- A.- Micro de seguridad
- B.- Interruptor alimentador
- C.- Interruptor general
- D.- Porta fusible
- E.- Enchufe
- F.- Masa
- G.- Regleta
- H.- Condensador
- I.- Motor
- J.- Condensador

- 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

MOD.F50 C

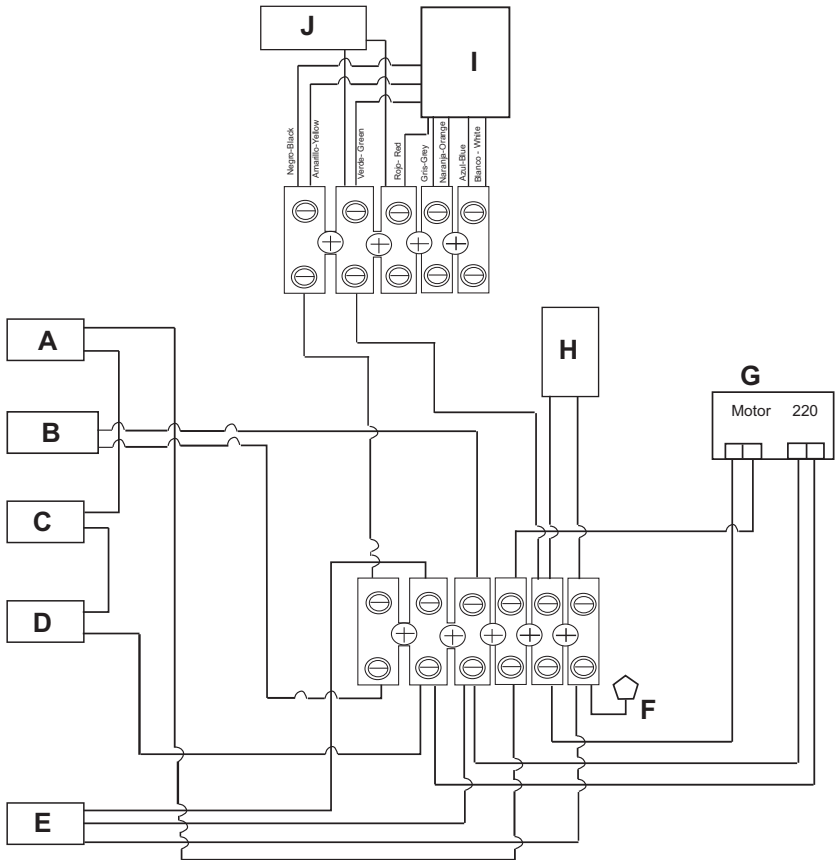


A.- Micro de seguridad
 B.- Interruptor general
 C.- Porta fusible
 D.- Cable de red
 E.- Masa
 F.- Contador
 G.- Motor

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

MOD.F50 AC

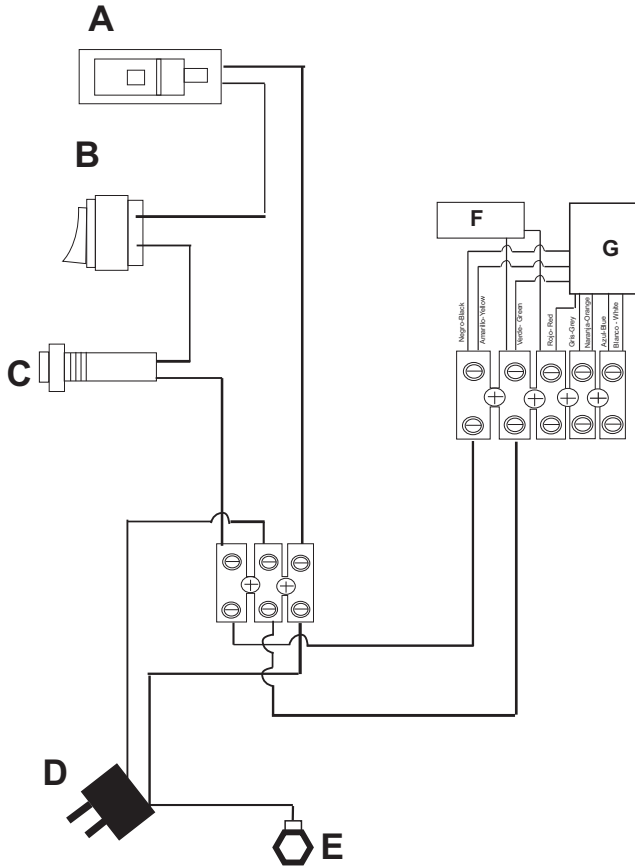


A.- Micro de seguridad
 B.- Interruptor alimentador
 C.- Interruptor
 D.- Porta fusible
 E.- Cable de red
 F.- Masa
 G.- Contador
 H.- Motor
 I.- Motor alimentador
 J.- Condensador

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

MOD.FCOMPACT

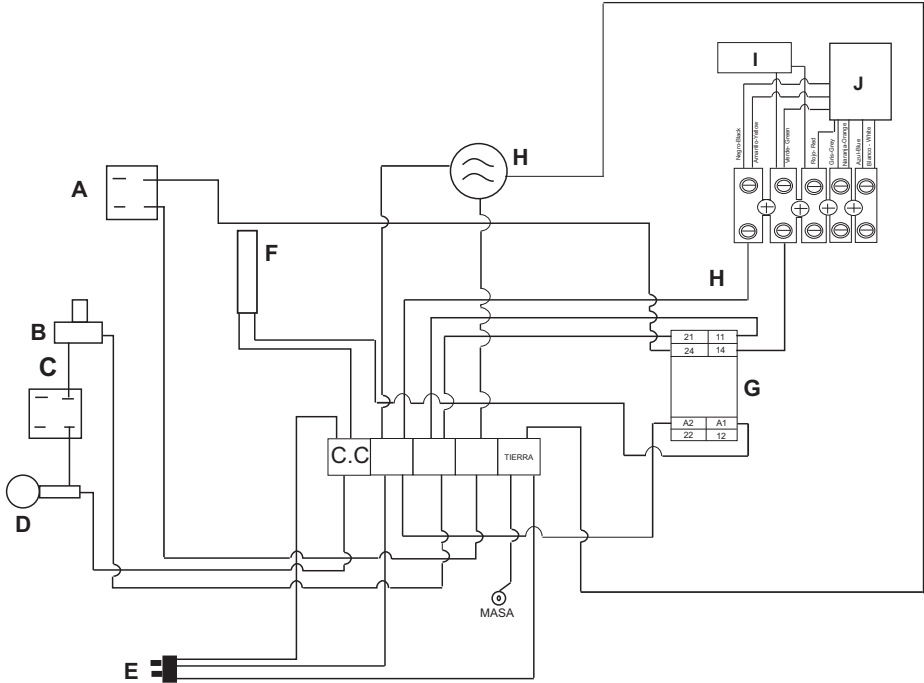


A.- Micro de seguridad
 B.- Interruptor general
 C.- Porta fusible
 D.- Cable de red
 E.- Masa
 F.- Condensador
 G.- Motor

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

MOD.SELF SERVICE

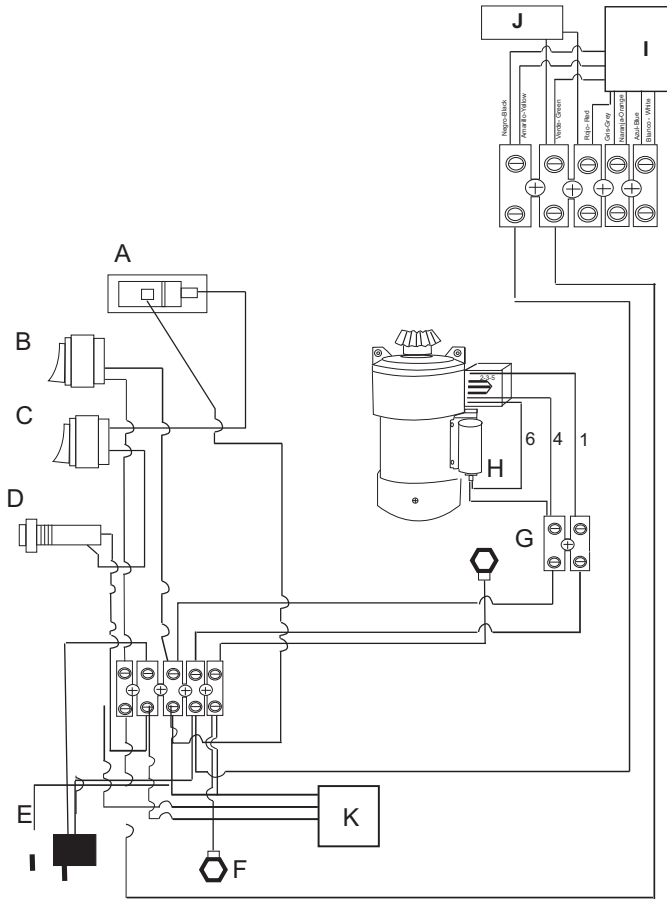


A.- Interruptor alimentador
 B.- Micro de seguridad
 C.- Interruptor
 D.- Porta fusible
 E.- Cable de red
 F.- Foto célula
 G.- Relé
 H.- Motor Alimentador
 I.- Capacitor
 J.- Motor

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

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

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. Sírvase 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 encuentran en la posición correcta, según el apartado de "Denominación de los Componentes".

2.- EMPLAZAMIENTO

- Para asegurar un óptimo funcionamiento, colocar la máquina en un sitio totalmente plano.

- 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.

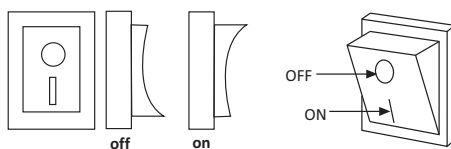
- LA INSTALACIÓN DE CONEXIÓN debe poseer protección diferencial y magneto térmica propia; también protegida aguas arriba.

- 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.

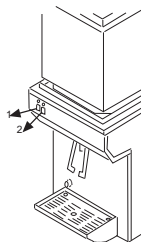
Conecte el enchufe de la máquina a la red eléctrica. (FIG. 2)

- Asegúrese que la carcasa está cerrada.
- Presione el interruptor en posición de ENCENDIDO. La máquina comenzará a funcionar de inmediato. Si se trata del modelo F-50 A, 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 diámetro recomendado en cada uno de los modelos.

FUNCIONAMIENTO MODELO FREEZER.

En la parte superior izquierda del panel frontal, disponemos de los siguientes interruptores:

- General Palas (1) para su puesta en marcha y poner en movimiento las palas. Cuando el piloto que hay situado encima de él esté iluminado indica que dicho interruptor está conectado.
- Frio (2) para iniciar el enfriamiento del producto. Cuando el piloto que hay situado encima de él está iluminado indica que el compresor de frío recibe correctamente.
- Para el suministro de bebida, hay que empujar el vaso, jarra etc...contra la palanca.



CONTROL DE TEMPERATURA DEPÓSITO FREEZER

En el interior de la máquina se dispone de un único termostato para la regulación de la temperatura a la que queremos mantener el producto en el depósito. Dicho depósito viene regulado de fábrica a la temperatura adecuada (+7°C) aproximadamente, nos obstante se puede acceder a él, desmontando el panel frontal.

DIAMETROS RECOMENDADOS DE LOS CÍTRICOS

- MODELO F-50 / F50 C
- MODELO F-50-A / F-50AC
- MODELO F-COMPACT
- MODELO SELF-SERVICE
- MODELO FREEZER

- Todos los diámetros hasta un máximo 85 mm.
- Todos los diámetros hasta un máximo 80 mm.
- Todos los diámetros hasta un máximo 65 mm.
- Todos los diámetros hasta un máximo 80 mm.
- Todos los diámetros hasta un máximo 80 mm.

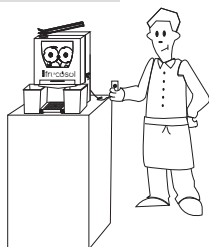


FIG. 2

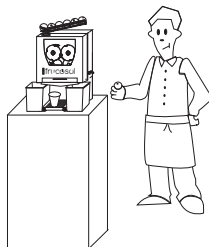


FIG. 3

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.

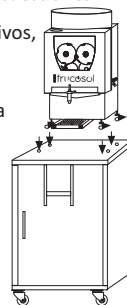
- Extraer conjuntamente la bola y el hueco. Realice la misma operación con el otro par, para los modelos F-50 y F-50 A, F-50 C, F-50AC, Self-service, Freezer.

- 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.

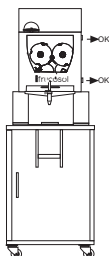
* Una vez desmontadas todas las piezas del equipo exprimidor que hayan estado en contacto con el zumo se deberá proceder a su limpieza.

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.

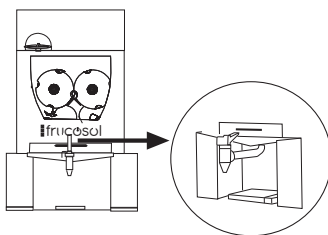


La máquina tiene dos interruptores, uno para el alimentador y otro para la máquina. Para que ésta empiece a trabajar tendrá que presionar ambos, o de lo contrario no funcionará.



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.

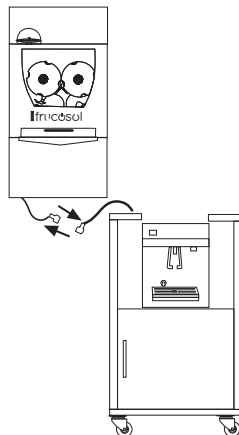
NO OLVIDE VACIAR EL EMBUDO DE FILTRACIÓN FRECUENTEMENTE. PARA ELLO, APAGUE EL ALIMENTADOR AUTOMÁTICO (DE ESTE MODO NO CAERÁN NARANJAS A LA MÁQUINA) Y PRESIONE EL GRIFO COMO HEMOS EXPLICADO ANTERIORMENTE.



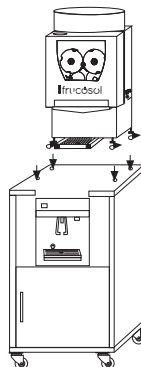
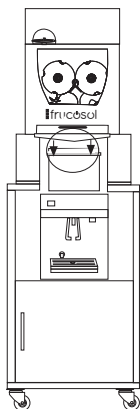
*** MONTAJE EXPRIMIDOR MODELO FREEZER ***

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



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 ENVÍA 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.

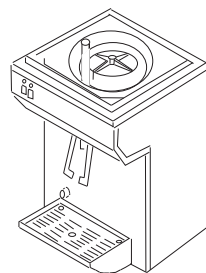
- Quitar primero la tapa del depósito. Para desmontar el depósito, empujar de él hacia arriba, volcándolo hacia atrás. Quitar la junta del depósito. Tirar del perno hacia arriba y sacar de su alojamiento la junta tórica.

Desenroscar la tapa del magneto y quitarla junto al rotor.

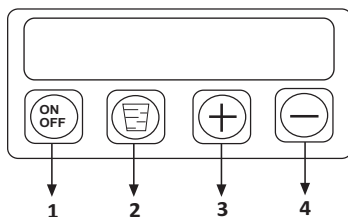
4º) Quitar cuidadosamente todas las piezas incluido el depósito.

5º) Montar todo cuidadosamente humedeciendo con agua las juntas de goma del depósito antes de colocarlas en su sitio.

6º) Una vez al mes se aconseja limpiar el radiador situado en el interior de la máquina. Para efectuar esta operación hay que quitar el vestido de la misma quitando los tornillos que lo sujetan abajo y aflojando los tornillos de la parte superior.



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 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. Pulsando el "botón +" seleccionamos la cantidad de naranjas que deseamos exprimir. En este caso s eleccionaremos del 1 al 9. Pasándo de la selección 9, tendremos la máquina con funcionamiento continuo, que aparecerá en el contador con el icono 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 GANTES PARA EVITAR EL PELIGRO DE CORTE.

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

LAS OPERACIONES DE REGULACIÓN, REPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA SE EFECTÚAN CON LA MÁQUINA PARADA Y DESCONECTADA DE LA CLAVIJA DE LA RED. En caso de no utilizar la máquina y antes de proceder al mantenimiento o a la sustitución de una pieza, debe desconectarse la máquina de la red.

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

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

CONTROLE SI SU APARATO TIENE DETERIOROS.

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

NO EMPLEE MÁS QUE LOS ACCESORIOS Y LOS DISPOSITIVOS ADAPTABLES MENCIONADOS EN LAS INSTRUCCIONES, O QUE HAYAN SIDO RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE DE LA MÁQUINA. La utilización de otros accesorios, excepción hecha de aquellos recomendados en las instrucciones, en el catálogo, o recomendados por el fabricante pueden significar para usted un peligro de accidente. Todos los elementos de seguridad únicamente deben ser sustituidos por otros equivalentes, homologados por la CE y estar siempre en perfecto estado.

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

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	610 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	106 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. 1316/89 sobre la protección de los trabajadores frente a los riesgos derivados de la exposición al ruido durante el trabajo. Su valor máximo esta en 69,3 dB, y el valor medio equivale a 69,1dB.		

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

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 este 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.

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.

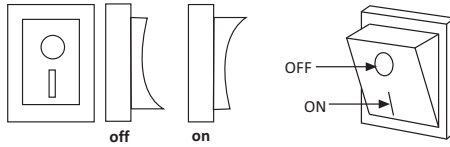
2.- POSITIONING

- 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 elements 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

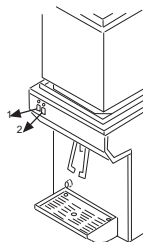
Before start working, read carefully these indications:

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 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.

TEMPERATURE CONTROL MODEL FREEZER.

Inside the machine there is a thermostat for the deposit to adjust the temperature. It is adjusted (+7°C) approximately but if you need to change, just take off the front panel.

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 65 mm

SELF-SERVICE MODEL

All sizes up to 80 mm.

FREEZER MODEL

All sizes up to 80 mm.

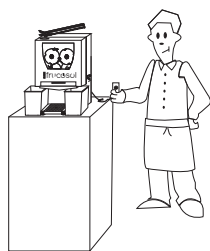


FIG. 2

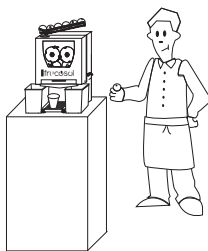


FIG. 3

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.- CLEANING 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.

DISASSEMBLING THE MACHINE

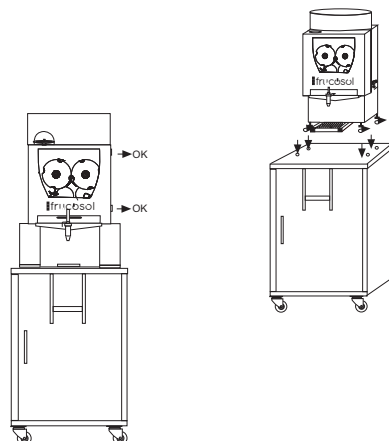
Once the previous operations have been completed you can proceed to assemble the pieces again.

- 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.

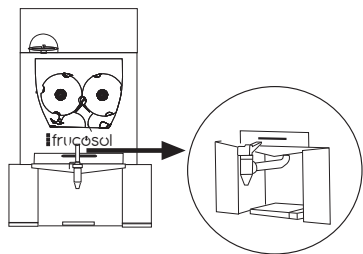
- Put the ball and the hollow item again and insert them at the same time. Remember that the hollow is upside and the ball is placed under it; the design of the machine will prevent any incorrect assembly in this sense.
 - Screw the four black screws (or two in the case of F-Compact) that hold the squeezer 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.
- * 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.



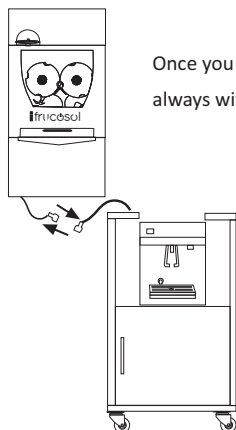
It will start to work when you press the faucet back to end. When you do that, the machine will start to work automatically, and it will stop when the faucet comes to the initial position.

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.

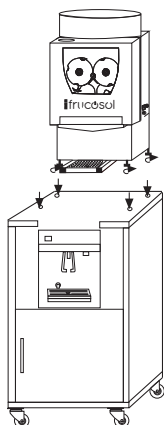
*** TO CONNECT THE FREEZER MACHINE ***

First of all, we have to connect the cooling system to the machine; to do that, we have made two 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.

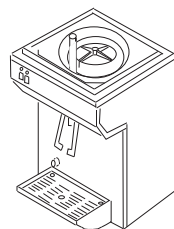
We recommend to follow the next:

- 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.
- Take away the tank cover.
 - Pull the tank up and backwards.
 - Take out gasket.
 - Pull out the shaft and remove the ring seal.
 - Unscrew the magnet mixer cover and remove the magnet mixer as well.

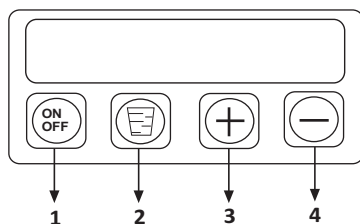
4º) Clean carefully all parts, tanks included.

5º) Reassemble all parts carefully, wetting the seals and gaskets before placing them.

6º) Once per month it is recommended to clean the condenser inside the machine, first removing the external panels by unscrewing them.



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	610 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	106 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 1316/89 about the workers protection in front of the derivative risks to the exhibition the noise during the work. Their maximum rateable this in 69,3 dB and the half is equal to 69,3 dB.	

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

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.

5. AVERTISSEMENTS

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 les agrumes.

Cette machine est destinée uniquement à l'usage pour 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'installer et d'utiliser la machine doit être lu attentivement 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.- EMPLACEMENT

Pour assurer un fonctionnement optimal, placer la machine dans un emplacement totalement plat.

Niveler la machine au moyen des pieds d'appui.

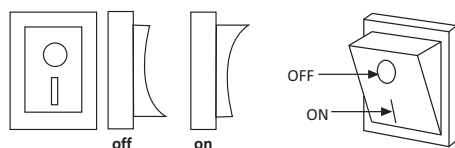
Ne déplacer pas la machine quand il fonctionnera.

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 MARCHÉ, 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 coté droite 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.

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

1.- FONCTIONNEMENT

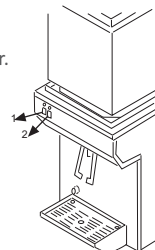
Une fois effectuées les opérations d'installation et connexion électrique, la machine cette liste pour l'utilisation.

- 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.

FONCTIONNEMENT MOD. FREEZER

Dans la partie supérieure gauche du panneau frontal, nous disposons des interrupteurs suivants:

- Général Pelles (1) pour sa mise en marche, et mettre en mouvement les pelles. Quand le pilote qu'ils ont situé sur lui sera illuminé il indique que cet interrupteur est relié.
- Froid (2) pour entamer le refroidissement du produit. Quand le pilote qu'ils ont situé sur le sera illuminé il indique que le compresseur de froid reçoit correctement.
- Pour la fourniture de la boisson, il faut pousser le verre, tasse, etc ... contre le levier.



CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE RÉSERVOIR FREEZER

A l'intérieur de la machine à un seul thermostat pour réguler la température à laquelle nous voulons garder le produit dans le réservoir. Ce dépôt est réglé à l'usine à la bonne température (7 ° C) environ, on peut cependant y accéder en enlevant le panneau avant.

DIAMÈTRES RECOMMANDÉS DES AGRUMES

MOD. F-50/ F-50 C

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 85 mm

MODELO F-50-A / F-50A

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 80 mm

MODELO F-COMPACT

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 65 mm.

MODELO SELF-SERVICE

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 80 mm

MODELO FREEZER

Tous les diamètres jusqu'à un maximum 80 mm.

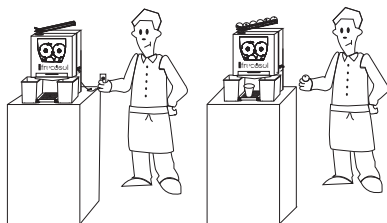


FIG. 2

FIG. 3

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 coupé 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 por éteindre la machine une fois ait obtenu la quantité de jus souhaitée.

* DÉMONTAGE DE LA MACHINE

- S'assurer que l'interrupteur général est dans la position d'arrêt.
- Débrancher le connecteur de la machine du réseau électrique.
- Tirer le filtre et le cube, ou des seaux conteneurs pour les coquilles, selon modèle.
- Ouvrez le boîtier frontal et assurez-vous que le mécanisme du presse-agrumes est désactivé.
- Retire le extracteur de pelure o extracteurs, selon modèle.
- Dévissez les deux ou quatre vis, selon le modèle.

- 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 la lame en tirant au F-50 et F-50-A, ou desserrer la vis de serrage et retirez-la en tirant vers l'avant, pour le modèle F-compact.
- * 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, nettoyez 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 F-Compact; 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.

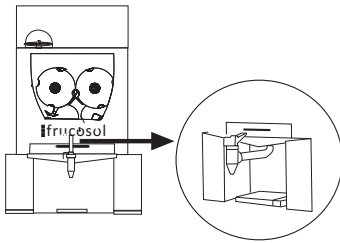
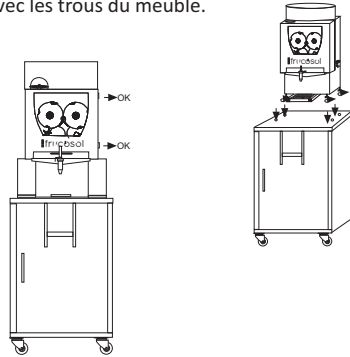
* Il est recommandé deux nettoyages quotidiens au minimum. En dehors de cela, vous devez nettoyer et vider les poubelles et les déchets de filtre aussi souvent que nécessaire. Ces opérations sont effectuées toujours avec la machine éteinte.

* MONTAGE DE PRESSE AGRUMES SELF-SERVICE *

Pour fixer la machine à meuble, devra retirer les 4 vis noirs qui servent de support et de les fixer au meuble lorsque nous aurons fait coïncider les supports de cette avec les trous du meuble.

Une fois cela la machine est liste pour 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 cessera 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 à 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-, F-50AC, 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

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.

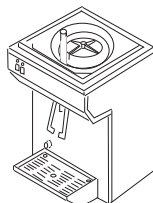
3º) Procéder au démontage des pièces.

- Enlever tout d'abord le couvercle du réservoir. Pour démonter le réservoir, pousser de lui vers le haut, en le tournant en arrière. Retirez le joint de dépôt. Jeter du boulon vers le haut et tirer de leur hébergement la gomme. Forme le couvercle de magnéto, et enlever lui ainsi au rotor.

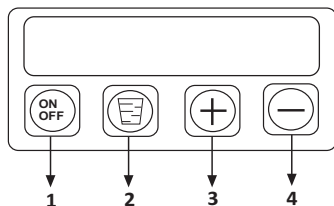
4º) Enlever soigneusement toutes les pièces.

5º) Assemblez tout soigneusement, mouillant avec eau les joints du réservoir avant d mettre en place.

6º) Une fois par mois il est conseillé nettoyer le radiateur situé à l'intérieur de la machine. Pour effectuer cette opération, vous devez retirer la robe de la même en retirant les vis qui la maintiennent en bas, et desserrer les vis sur le dessus.



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 passes 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 machine. Utilisez un chiffon humide avec un peu de savon neutre et assurez-vous de clarifier toute reste de savon qui pourrait subsister.

Pour nettoyer l'extérieur utilisez un chiffon et un nettoyant pour vitres. Le nettoyant 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 paragraphe 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, formées aux 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 DETERIORÉ.

- 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 ou 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 ADAPTÉS 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	610 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	106 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 1316/89 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, FRUCOSOL, 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 placés 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. 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.

Frucosol posee su propio sistema individual de gestión de residuos que ese extiende a todo el ámbito Nacional (España). Frucosol 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.

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. Frucosol has its own individual system of waste management that covers all the National Territory (Spain). Frucosol 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.

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.

Frucosol a son propre système individuel de gestion des déchets qui couvre tout le Territoire National (Espagne).

Frucosol 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. INSTRUCCIONES PARA EL TRANSPORTE

Siga el método siguiente para el transporte de la secadora:

- 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.

14. MOVING INSTRUCTIONS

When moving this polisher, 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.

14. INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT

Suivez la méthode suivante pour le transport de la machine sèche couverts

- 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. DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

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

DECLARA QUE EL DISEÑO Y FABRICACIÓN DE LA MÁQUINA:

Máquina EXPRESOR DE ZUMOS AUTOMÁTICA

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

Fabricante:.....FRUCOSOL

ES CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE:

- La Directiva sobre Máquinas: 89 / 392 / CEE.
- Las modificaciones a la Directiva: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE
- Directiva de Bajo Voltaje 2006/95/CE
- Directiva CEM 2004/108/CE

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 procesado 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



15. CONFORMITY DECLARATION "CE"

FRUCOSOL

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:FRUCOSOL

IT IS ACCORDING TO THE DISPOSITIONS OF:

- Directive about machine: 89 / 392 / CEE.
- Modifications to the Directive: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE
- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- EMC Directive 2004/108/EC

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 STANDARDS:

- Norme UNE-EN 292, April of 1993, " Security of machine, basic concepts, general principles for the design " Part 1: Basic terminology, methodology"
- Norme UNE-EN 292-2, April of 1993, "Security of machine, basic concepts, general principles for the design" Part 2: General requirements"
- Norme UNE-EN 292-2/ A1, "Security of machine, basic concepts, general principles for the design" Part 2: General requirements"
- Electric equipment of machine UNW 60204.
- Norme UNE-EN 1050, "Security of machine.Evaluation of risk"
- 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.



15. DECLARATION "CE" DE CONFORMITÉ

FRUCOSOL,
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:FRUCOSOL

EST CONFORME AUX DISPOSITIONS ÉSUIVANTES :

- De la directive à propos des machines. 89/392/CE
- Des modifications de la directive:91/368/CEE, 93/68 CEE
- Directive CEM 2004/108/CE

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.

NORMES DE RÉFÉRENCÉ:

- Norme UNE-EN 292, d'avril 1993, sécurité des machines, concepts basiques, principes généraux pour la conception. Partiê1: terminologie basique, méthodologie.
- Norme UNE-EN 292, d'avril 1993, sécurité des machines, concepts basiques, principes généraux pour la conception. Partiê2. 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 a 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 semblade. Partie 2-14 : Exigences particulières pour les machines de cuisine.
- EN55014-1/2006. Compatibilité électromagnétique. Exigences pour appareils de la maison, outils électriques et appareil semblade. 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.



GARANTÍA

Este producto está garantizado por Frucosol 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)

Frucosol 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.

Frucosol 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. Frucosol 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 prórroga 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 Frucosol. También quedan excluidos aquellos equipos que no posean las piezas originales de Frucosol.

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:

A.- Mantenimiento periódico y reparación o sustitución de piezas derivado del uso y desgaste normales.

B.- 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 Frucosol.

C.- 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 Frucosol.
- 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.

WARRANTY

This Frucosol 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.

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

Frucosol 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. Frucosol 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 Frucosol won't be covered by the warranty. Those machines that do not have original Frucosol 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 doesn't cover the following situations:
 - A.- Periodical maintenance and repairing or replacement of spare parts caused by the normal use.
 - B.- Adaptations or changes to improve the product, changing the characteristics detailed on the manual of instructions without having informed Frucosol.
 - C.- 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 Frucosol 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.

GARANTIE

Ce produit est garanti par Frucosol 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).

Frucosol 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.

Frucosol 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. Frucosol 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 Frucosol. Sont également exclus les équipes qui n'ont pas des pièces d'origine de Frucosol.
- 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:
 - A.- L'entretien périodique et la réparation ou le remplacement des pièces en raison de l'usure normale.
 - B.- 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 Frucosol.
 - C.- 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 Frucosol.
 - 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.

FRUCOSOL
POL.IND TEJERÍAS NORTE
C/ LOS HUERTOS 26
26500. CALAHORRA. SPAIN
TEL. +34 941147653
FAX.+34 941148519
frucosol@frucosol.com
www.frucosol.com