

05/2007

Mod:ASD/50

Production code:F-50



Cher client,

Je vous félicite pour votre élection et merci pour acheter la machine du presse-fruits automatique, F-50 ou F 50-A.

Nous sommes sûrs que le produit satisfera complètement vos nécessités. Il a été fabriqué avec premières matières de la qualité et Il a été soumis à un avec soin contrôle, le long du processus industriel entier.

Dans ces pages vous trouverez les caractéristiques principales du produit et les opérations nécessaires pour bon fonctionnement et son entretien.

Si vous précis plus d'information au sujet de nos produits et leurs applications, n'hésitez pas à nous appeler et nous demander plus d'information.

Ces avertissements sont pour faire un usage correct de la machine. Lisez-les avant d'installer ou l'utiliser.

Lisez ce manuel avec soin et suivez ses recommandations correctement.

Les descriptions et caractéristique de ce document sont instructives et ils ne sont pas contractuels. Le faiseur peut faire, sans avis, tous les changements ou améliorations qui peut-être considèrent nécessaire à garantir le produit de la qualité.

Dear client,

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

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

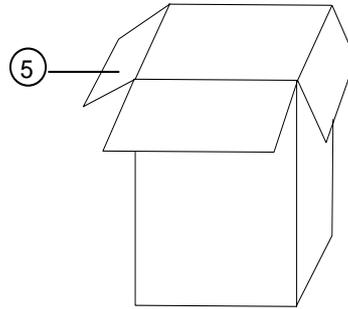
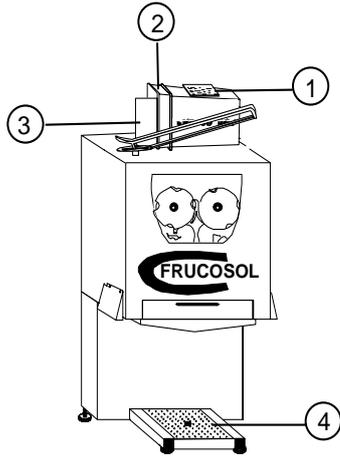
In these pages you will find the main characteristics of the product and the necessary operations for good working and its maintenance.

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

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

Read carefully this manual and follow its recommendations accurately.

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



1. Manuel de l'opération
2. cubes plastiques
3. filtre
4. base pour les lunettes
5. emballer la boîte

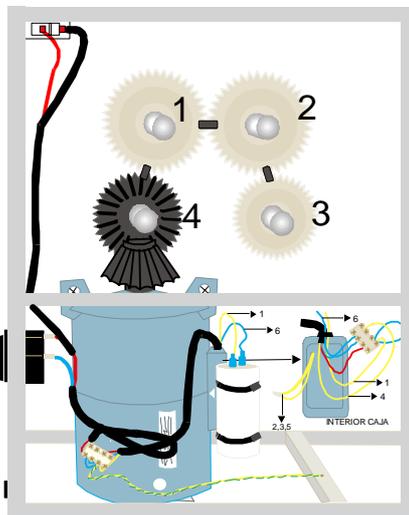
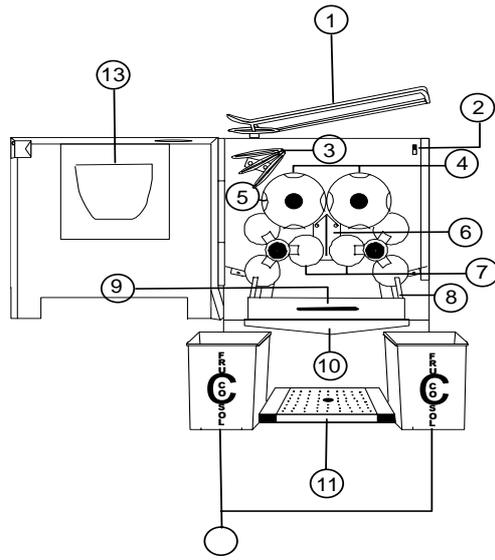


Sauvez la boîte en carton et emballez des matières. Ce peut être ré-utilisés pour transporter la machine, si ce devrait être nécessaire.

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



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



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Ragez | 12. Casiers plastique |
| 2. Micro de sécurité | 13. Panel devant |
| 3. boucles | 14. Motor |
| 4. Cavités | 15. Engrenage dent - 60 |
| 5. Vis | 16. Engrenage dent – 45 |
| 6. Lame | 17. Engrenage conique - 29 |
| 7. Balles | 18. Engrenage conique - 14 |
| 8. pelure extracteur | 19. Condenseur |
| 9. Filtre | 20. Bâton du plongement |
| 10. Entonnoir du filtre | 21. Start changement |
| 11. Base pour les lunettes | 22. Fuse |
-

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

INDICE CONTENTS

Présentation
Déballer
Partie noms
Prévenir

Installation

1.Unpacking
2.Positioning
3.Electrical rapport
4.On et fermé

Usage

1.Refilling de sciure
2.Operating

Prudences

**Changement de la sciure du
légume**

Entretien de l'utilisateur

**Sécheur cirer pour problème
de la coutellerie**

Spécifications

**Sécurité du document du
produit**

Directives en mouvement

**"CE" de la déclaration de la
conformité**

Presentation
Unpacking
Part names
Warning

Installation

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

Use

1.Refilling of sawdust
2.Operating

Cautions

**Change of the vegetable
sawdust**

User maintenance

**Dryer-polisher for cutlery
trouble**

Specifications

**Security of the product
document**

Moving Instructions

Conformity declaration "EC"

AVERTISSEMENTS

Lisez avec soin toutes les directives avant d'utiliser la machine et d'en garder-les pour future référence. Le fabricant refuse toute la responsabilité si le standard de manuel n'est pas respecté.

La machine présente est une machine de presse-fruits automatique pour les fruits citriques.

Cette machine devrait être utilisée seulement pour le but pour lequel il a été conçu. Tout autre usage est peu approprié et par conséquent dangereux. Le fabricant ne sera pas responsable pour tous dégâts causés par usage peu approprié.

Avant d'installer et utiliser la machine ce manuel d'instructions a lu avec soin.

Le fabricant sera capable d'introduire des changements techniques ou esthétiques sans avis antérieur.

WARNINGS

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

The present machine is an automatic juicer machine for citric fruits.

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

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

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

INSTALLATION

L'installation inexacte peut endommager la machine du sècheur. Note voulue le suivre pendant installation initiale et toutes les fois que la machine du sècheur est déplacée.

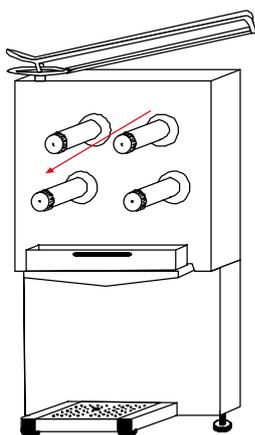
1.- DÉBALLER

- ☞ Placez la boîte sur une surface plane et avec la flèche de la boîte qui pointe toujours dehors au-dessus.
- ☞ Coupez les bandes externes. Ouvrez la partie inférieure où il penche la machine et prend le récipient du carton qui vomit.

INSPECTEZ LA MACHINE POUR LES DÉGÂTS POSSIBLES DANS LE TRANSPORT OU MANUTENTION INDUE. Si c'était immédiatement présent nécessaire une réclamation 24 heure auparavant à la compagnie du transport.

- ☞ Prenez sa retraite les morceaux du poli styrene qui protègent à la machine.
- ☞ On a emporté ceci opérations, se met à vérifier que tous les éléments de la machine sont dans la place correcte, d'après la "Partie nom" section.

2.- PLACER



- ☒ Pour assurer une bonne opération, placez la machine dans une place complètement plane.

☒ Machine une fois localisée, déroule en arrière les deux vis une telle forme que les essieux de devant ont une inclination légère vers le bas. (FIG. 0)

- ☒ Ne déplacez pas machine quand ce fonctionnement. Para asegurar un óptimo funcionamiento, colocar la máquina en un sitio totalmente plano.

FIG. 0

INSTALLATION

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

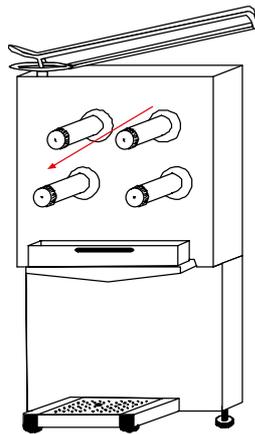
1.- UNPACKING

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

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

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

2.- POSITIONING



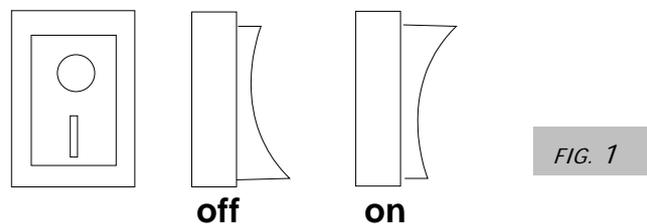
- ☒ For assuring a good operation, place the machine in a completely plane place.
- ☒ Once located machine, uncoil the two back screw such a form that the front axles have a slight inclination down. (FIG. 0)
- ☒ Don't Displace machine when this working.

FIG. 0

3.- RAPPORT ÉLECTRIQUE

- ÉVITEZ LE DÉBUT MOULU TOUT ACCIDENTEL. Avant de relier la machine, vérifiez que tous les éléments de machine sont bien placés, autrement il pourrait causer une mésaventure.
- CHÈQUE QUE VOLTEGE DE RÉSEAU ÉLECTRIQUE est le même de papier d'aluminium de l'identification de machine.
- CONNEXION INSTALLATION devrait posséder la protection différentielle et posséder le magnéto thermique, aussi protégé en amont.
- AUCUNE MACHINE DU DÉBUT SI LE CÂBLE ÉLECTRIQUE OU BOUCHON SONT ENDOMMAGÉS.
- CONNECT PLUG au réseau électrique (220 V - 230 V)

4.- ON ET OFF



- " Chèque que tous les éléments de machine sont dans bonne place et le bouchon de cette machine est relié à réseau électrique de (220 V - 230 V).
- " Le changement est localisé dans un droit latéral de la machine, continuer au début moulu vous pressez le changement une telle forme qui le circulez est dans la région de qui ressort. (FIG. 1)
- " Pour machine de l'arrêt, pressez le changement une telle forme que la ligne est dans la région de qui ressort. (FIG. 1)
- " Le F 50 A ayez un changement du début indépendant pour le nourrisseur, au bon sommet de la machine.

3.- ELECTRICAL CONNECTION

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

4.- ON AND OFF

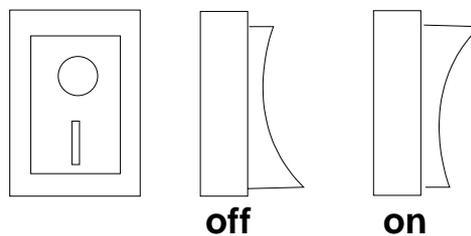


FIG. 1

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

USAGE

Avant de début travailler, lisez ces indications avec soin:

1) OPÉRATION

Une fois l'opération d'installation et rapport électrique est emportée. La machine est préparée pour usage.

* Place chaque les cubes plastiques dans le laterals et un destinataire (verre, choquez,...) dans la base pour les lunettes.

* Assurez-vous ce changement du maître est dans position fermée. Si c'est le F 50 A modèle, chèque fermé que le changement secondaire est aussi. Reliez le bouchon de machine au filet électrique (FIG.2)

* S'assure que l'abri est fermé.

* Poussée SUR changement. La machine commencera à travailler immédiatement. Si c'est le F 50 A presse le changement secondaire avant le changement principal afin que la machine commence à travailler.

* Place les fruits citriques dans la rampe de l'alimentation ou nourrisseur. (FIG.3)

Les machines sont préparées à pression, oranges, citrons, limes, mandarins et pamplemousses, à condition vous respectez les dimensions de diamètre recommandé dans chaque modèles.

DIAMÈTRE RECOMMANDÉ DU FRUIT CITRIQUE

F-50	Toute la dimension à 85 mm
F 50-A	Tout la dimension à 80 mm

IMPORTANT

Ne nourrissez jamais la machine avec les fruits citriques gelés ou trop froids. Cela produirait le même effet que nourrir la machine avec les balles du métal.

Chaque fois vous utilisez des citrons pour la presse, a coupé le laterals saillant, en faisant cette place à une forme plus régulière et plus arrondie au fruit.

Après avoir commencé à nourrir la machine avec les agrumes, la presse portera dehors dans une forme automatique le processus de la presse. Une fois le processus est fini, vous obtiendrez un a filtré et nettoie du jus dans le destinataire que vous avez placé dans la base pour les lunettes.

* N'oubliez pas de presser le changement pour éteindre la machine une fois vous avez obtenu la quantité de jus que vous vouliez.

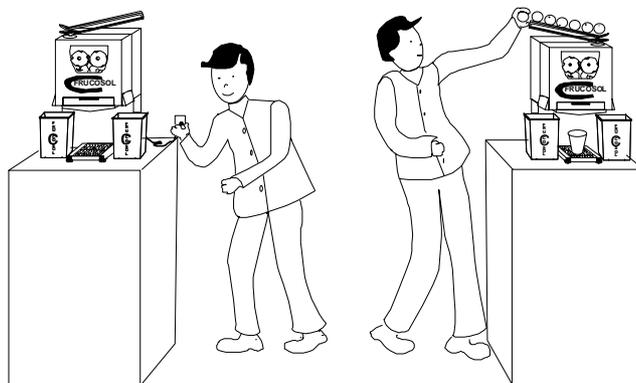


FIG. 2

FIG. 3

USE

Before start working, read carefully these indications:

1) OPERATION

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

* Place each the plastic cubes in the laterals and a recipient (glass, jar,...) in the base for glasses.

* Make sure that master switch is in OFF position. If it is the F-50-A model, check that the feeder switch is also off. Connect the plug of machine to the electrical net (FIG.2)

* Make sure that the cover is closed.

* Push ON switch . Machine will begin to work immediately. If it is the model F-50-A press the feeder switch before the main switch so that the machine begins to work.

* Place the citric fruits in the feeding ramp or feeder.(FIG.3)

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



RECOMMENDED DIAMETER OF THE CITRIC FRUIT

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

IMPORTANT

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

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

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

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

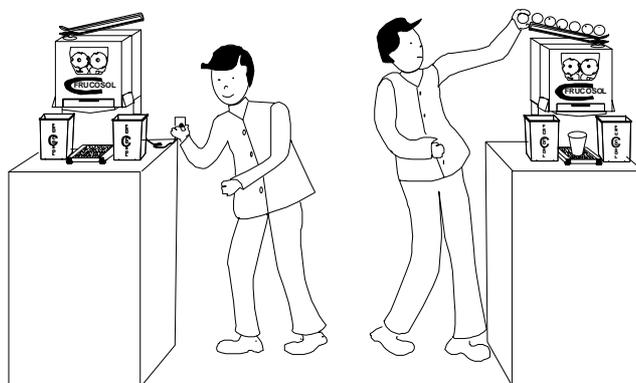
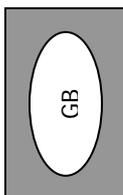
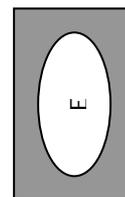


FIG. 2

FIG. 3

2) NETTOYER LA MACHINE

La personne dans charge de la machine prendra la charge pour l'avoir sous conditions sanitaires parfaites, en faisant l'attention spéciale pour arrêter longtemps périodes. Vous emporterez tous les nettoyages qui sont nécessaires, en évitant tout risque de la pollution de cette façon.



* DÉMONTAGE DE LA MACHINE

- S'assure que le changement du maître est dans position fermée.
- Déconnectez le bouchon de la machine au filet électrique.
- Extrait le filtre et les récipients de la pelure.
- Ouvert la couverture et s'assure que le mécanisme pressé n'est pas activé.
- Prenez sa retraite l'extracteur de la pelure des côtés.
- Déroulez les quatre vis du mécanisme pressé.
- Extrait la balle et le trou dans le côté droit conjointement. Emporte la même opération avec le côté gauche.
- Mettez des gants protecteurs prévenir toute coupe et enlever la lame coupante qui s'arrête.

* Une fois tous les morceaux du mécanisme pressé qu'ils sont en contact avec le jus est dissimulé vous devriez continuer à leur nettoyage.

Le nettoyage peut être emporté manuellement ou dans le lave-vaisselle. Dans les deux cas pour les questions de l'hygiène c'est obligatoire d'utiliser un savon neutre. N'utilisez jamais pour leur nettoyage produits abrasifs, dissolvants, nettoyeurs du métal, nettoyeurs des lunettes ou détergents qui ne sont pas dilués.

Avant de mettre les morceaux du mécanisme pressé propre la partie de devant de la machine et l'abri pour éliminer tout reste. Utilisez une éponge humide dans savon neutre.

- **ASSEMBLÉE DE LA MACHINE**

Une fois les opérations antérieures sont complétées vous pouvez vous mettre à assembler encore les morceaux.

- Avant de commencer, chèque que le câble électrique de la machine est déconnecté du filet électrique et le changement est dans position fermée.

_ Place la lame coupante dans la rainure centrale et assure que le morceau fait le plafond. Pour sécurité cette opération devrait toujours être emportée avec les gants protecteurs.

_ Put la balle et le trou encore et les insère deux par deux. Souvenez-vous que le trou est dans le dessus et la balle dans la partie inférieure; le dessin de la machine il préviendra toute assemblée inexacte dans ce sens.

_ Coils les quatre vis du noir qui tiennent encore le mécanisme pressé.

_ Places chaque extracteur de la pelure dans son latéral. TRÈS IMPORTANT: Ces morceaux devraient être placés correctement, le faire s'occupent la section de "Partie noms" et l'autocollant indicatif de placer des extracteurs de la pelure.

_ Makes sûr que tous les composants sont très placés. Mettez-vous à fermer l'abri de la protection ouvert et chèque que l'abri fait le plafond dans le contact de la sécurité microscopique.

_ Avec la machine a fermé place le filtre propre et les cubes pour ramasser le gaspillage dans le laterals de la machine.

* Avant d'utiliser encore la machine, vérifiez avec soin l'opération parfaite des appareils de la sécurité. Chèque que les morceaux en mouvement sont en bonnes conditions pour travailler, qu'ils ne bloquent pas et qu'ils ne sont pas endommagés.

Tous les composants devraient être s'assemblés convenablement et devraient être eus les exigences pour garantir l'opération parfaite de la machine.

* Deux nettoyages journaliers sont recommandés au moins. À part ceci vous nettoierez et vider le filtre et les cubes pour le gaspillage tant de fois aimez soyez nécessaire. Ces opérations seront toujours portées dehors avec dans position fermée.

*** NETTOYER POUR LE NOURRISEUR AUTOMATIQUE DE L'À LA MODE. F 50-A**

Au moins qu'un nettoyage hebdomadaire du nourrisseur est recommandé.

_ Make sûr que le changement du maître est dans position fermée et déconnecte le bouchon de la machine au filet électrique.

_ Looses la vis noire du dessus.

_ Extracts la faisant tourner plaque être capable de nettoyer correctement.

_ Cleans l'intérieur du nourrisseur et la faisant tourner plaque avec un tissu humide avec l'eau chaude.

_ Proceed encore placer dans sa place originale tous les morceaux.

Toute insouciance dans les opérations du nettoyage aura des effets sur une forme directe dans l'aspect externe de la machine et dans votre image de l'affaire. Si vous voyez toute détérioration dans quelque élément de la machine n'hésitez pas à appeler à notre service après vente.

2) CLEANING OF THE MACHINE

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

* **DISASSEMBLY OF THE MACHINE**

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

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

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

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

*** ASSEMBLY OF THE MACHINE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

At least a weekly cleaning of the feeder is recommended.

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

_ Looses the black screw of the upside.

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

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

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

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

PRUDENCES

Suivez les prudences mentionnées quand utiliser ces machines du presse-fruits automatiques:

AYEZ DANS LES COMPTES L'ENVIRONNEMENT DU TRAVAIL

- " Place le presse-fruits sur une entreprise, surface nivelée.
- " N'installez pas le presse-fruits dans un emplacement humide ou poussiéreux.
- " Le presse-fruits n'est pas pensé travailler dans la tristesse, non plus opérer sans lumière.
- " N'exposez pas le presse-fruits à la pluie.
- " N'utilisez pas le presse-fruits liquides proches ou gaz inflammables.
- " Maintenez l'ordre dans votre zone du fonctionnement, cela évitera des accidents possibles.
- " Attention du salaire quand travailler avec la machine et travaille avec bon sens.

NE SUBMERGEZ PAS AUCUNE ROSÉE AVEC L'EAU LA MACHINE.

N'INTRODUISEZ PAS D'ANIMAUX DANS LA MACHINE.

MAINTENEZ LES ENFANTS À DISTANCE. La machine devrait être manipulée par qualifié et devrait être formée correctement le personnel. La machine peut être dirigée par les adultes. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser ou jouer avec lui. Ayez la prudence spéciale quand la machine fonctionne ou quand la couverture est ouverte, en étant la presse au-dedans à vue.

POUR ÉVITER LE DANGER DE LA PRISE ENTRE LES BALLES ET L'EXTRACTEUR DES PELURES, N'INTRODUISEZ JAMAIS VOTRE MAIN DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DU LATÉRAL AVEC LA MACHINE TRAVAILLE.

TOUJOURS MANIPULEZ LA LAME COUPANTE AVEC LES GANTS POUR ÉVITER LE DANGER DE LA COUPE.

PROTÉGEZ VOUS-MÊME CONTRE CHOC ÉLECTRIQUES.

Évitez de la machine avec les matières de la conduction électriques. La machine doit être toujours avec les matières de la conduction électriques. La machine doit être avec un non protection du conducteur dans contact avec les autres matières.

LE RÉGLEMENT, CONSERVATION, RÉPARATION ET OPÉRATIONS CLEANING DE LA MACHINE EST EMPORTÉ AVEC LA MACHINE ARRÊTÉE ET A DÉCONNECTÉ DU FILET. En vous n'utilisez pas la machine et avant de continuer à l'entretien ou la substitution d'un morceau, la machine devrait être déconnectée du filet.

CÂBLE DU RAPPORT POUR EXTERNE. Seulement usage a marqué invétééré et rôles principaux du sauteur du meetly.

LA VOLONTÉ DES RÉPARATIONS A PORTÉ SEULEMENT DEHORS PAR UN SPÉCIALISTE. Cette machine électrique a été fabriquée exécuter des règles qui demande des organismes officielle. Les réparations peuvent emporter seulement un spécialiste; Autrement les accidents peuvent être causés.

CONTRÔLE SI VOTRE MACHINE IL A TOUTES DÉTÉRIORATIONS.

" Tous les composants devraient compléter des exigences de CE et des approbations pour garantir le travailler parfait de la machine.

" Tout se sont détériorés morceau, changement ou câble de l'alimentation, seront changés ou seront réparés par un atelier du service après vente, ou par personnel qualifié éviter tout danger.

UTILISEZ SEULEMENT LES ACCESSOIRES ET LES UNITÉS ADAPTATIVES MENTIONNÉES DANS LES BRIEFINGS, OU EN QUI A ÉTÉ RECOMMANDÉ PAR LE FABRICANT DE LA MACHINE. L'usage d'autres accessoires, exceptez ceux-là recommandés dans les briefings, dans le catalogue, ou a recommandé par le fabricant peut être un danger ou un accident pour vous. Tous les éléments de la sécurité devraient être substitués

seulement par les autres équivalents, devraient être homologués par la CE et toujours devraient être dans état parfait.

**ÉVITEZ TOUTE POLLUTION DE LA CONTAMINATION
RISQUEZ LE TRANSPORT À DEUX NETTOYAGES
JOURNALIERS LES PLUS PETITS; NETTOYEZ TOUS LES
MORCEAUX ET À L'INTÉRIEUR DE PARTIES
EFFICACEMENT AVEC SAVON NEUTRE.**

CAUTIONS

Follow the cautions bellow when using this automatic juicer machines:

HAVE IN COUNTS THE WORK ENVIRONMENT

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

DON'T SUBMERGE NEITHER DEW WITH WATER THE MACHINE.

DON'T INTRODUCE ANIMALS INSIDE OF THE MACHINE.

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTROL IF YOUR MACHINE IT HAS ANY DETERIORATIONS.

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

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

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

ENTRETIEN DE L'UTILISATEUR

Le soin adéquat est essentiel pour faire plus longtemps la vie de la machine.

Soyez sûr de prendre quelques minutes pour nettoyer le presse-fruits régulièrement.

Avant de nettoyer, soyez sûr éteindre le changement du pouvoir et enlever le cordon du pouvoir du débouché.

N'utilisez pas dissolvant, benzène ou autres agents du nettoyage volatils pour nettoyer le dans la machine. Utilisez un tissu humide avec un morceau de savon neutre et assurez-vous pour clarifier tout reste de savon qui pourrait rester encore.

Nettoyer l'extérieur vous pouvez utiliser un tissu et un liquide des racleurs. Le liquide des racleurs ne peut pas être en contact avec l'intérieur ou l'avec les morceaux du mécanisme pressé.

Suivez fidèlement toutes les indications des fabrications au sujet de l'installation qui fait l'attention spéciale au positionnement et section active.

USER MAINTENANCE

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

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

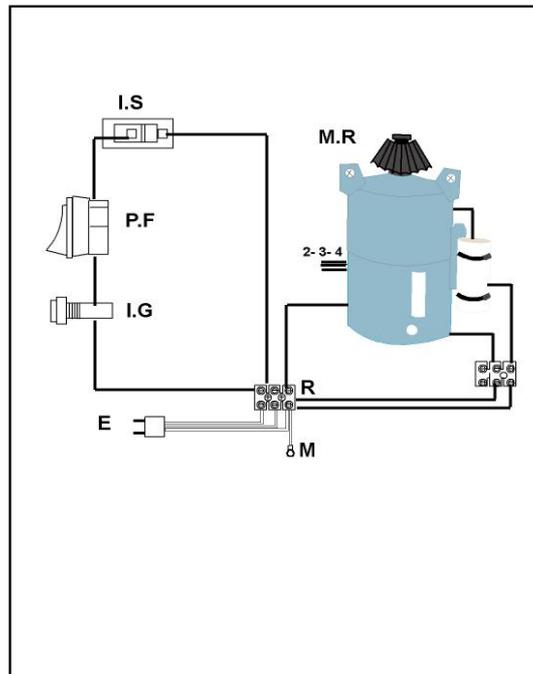
Before cleaning, be sure to turn the power switch off and remove the power cord from the outlet.

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

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

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

SYSTÈME ÉLECTRIQUE ELECTRICAL SYSTEM



ESPECIFICACIONES

Type	Presse fruits machine.	
Production	MOD. F-50:	20 – 25 fruits / min.
	MOD. F-50-A:	20 – 25 fruits / min.
Alimentation	MOD. F-50:	Charger la rampe de nourrisseur.
	MOD. F-50-A:	Charger la panier de nourrisseur
Propulsez la consommation	MOD. F-50:	150 W
	MOD. F-50-A:	250 W
Voltage	240-230-110 V / 50-60Hz	
Presse dimensions	MOD. F-50:	735 mm x 260 mm x 430 mm (Incluye rampa)
	MOD. F-50-A:	750 mm x 260 mm x 430 mm (Incluye alimentador)
Poids	MOD. F-50:	30 Kg.
	MOD. F-50-A:	40 Kg-
Opérant conditions	Temperature: 10°C a 30°C	
Humidité	20% - 85%	
	Le niveau du bruit pendant l'opération de la machine le presse-fruits le modèle F-50 est à l'intérieur des limites permises pour le R.D. 1316/89 au sujet de la protection des ouvriers devant les risques dérivés à l'exposition le bruit pendant le travail. Leur maximum imposable ce dans 69,3 dB et le demi est égal à 69,3 dB.	

☞ Comme une partie de notre politique d'amélioration continue, FRUCOSOL réserve le droit de faire le dessin et la spécification change pour amélioration du produit sans avis antérieur. Les chiffres de la spécification de la performance indiqués sont valeurs nominales d'unités de la production. Il peut y avoir quelque déviation de ces valeurs dans les unités individuelles.

SPECIFICATIONS

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

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

INSTRUCCIONES PARA EL TRANSPORTE MOVING INTRUCTIONS

Quand déplacer cette presse,
suivez le mugissement de la
procédure.

1. tour le changement du
pouvoir fermé et déconnecte le
cordon du pouvoir.
2. place les cubes qui les
placent un au-dessus d'un
autre.
3. introduisez le filtre à
l'intérieur des cubes.
4. place les cubes dans le
dessus dans le trou qui est
derrière la rampe.
5. abri la machine extérieure
avec poli styrene plaque et
introduit le presse-fruits dans
une boîte.

**Suivez toutes les règles
pour prévenir le dégât de la
navigation.**

When moving this squeezer,
follow the procedure bellow.

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

**Follow all rules to prevent
shipping damage.**

DÉCLARATION DE LA CONFORMITÉ CE

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

DÉCLARE CE DESSIN ET FABRICATION DE MACHINE:

Machine:..... MACHINE du PRESSE-FRUIITS AUTOMATIQUE
Modèle:..... F-50 ó F 50-A
Faiseur:..... FRUCOSOL
Nº Serie:.....
Année de la construction:.....

C'EST D'APRÈS LES HUMEURS DE:

- Directive au sujet de machine: 89 / 392 / CEE.
- Modifications à la Directive: 91 / 368 / CEE, 93 / 68 / CEE.

RÉFÉRENCEZ STANDARDSES:

- UNE Norma EN 292, avril de 1993, "Sécurité de machine, concepts de base, principes généraux pour le dessin". Partez-en 1: Terminologie de base, méthodologie".
 - UNE Norma EN 292-2, avril de 1993, "Sécurité de machine, concepts de base, principes généraux pour le dessin". Partez-en 2: Requirementses général."
 - UNE Norma EN 292-2 / A1, "Sécurité de machine, concepts de base, principes généraux pour le dessin". Partez-en 2: Requirementses général."
 - Matériel électrique de machine UNE 60204.
 - UNE Norma EN 1050, "Sécurité de machine. Évaluation de risque."
 - UNE Norma EN - 1088: 1996. "Sécurité de machine. Les appareils d'emplacement ont associé aux recettes"
 - UNE Norma EN 1672. "Machines pour le transformez de nourriture. Concepts de base. Requirementses d'hygiène."
- SIGNÉ:

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

CONFORMITY DECLARATION "EC"

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

DECLARES THAT DESIGN AND MANUFACTURE OF MACHINE:

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

IT IS ACCORDING TO THE DISPOSITIONS OF:

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

REFERENCE STANDARDSES:

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

SIGNED:

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

**SE SOUVIENT QUE LE FAISEUR REFUSE TOUTE LA RESPONSABILITÉ SI
CES STANDARDSES ET BRIEFINGS NE SONT PAS RESPECTÉS.
SOUVENEZ-VOUS QUE VOUS POUVEZ CONSULTER LES USA TOUT
DOUTE QUI A AU SUJET D'EUX DANS NOTRE SERVICE APRÈS VENTE.**

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