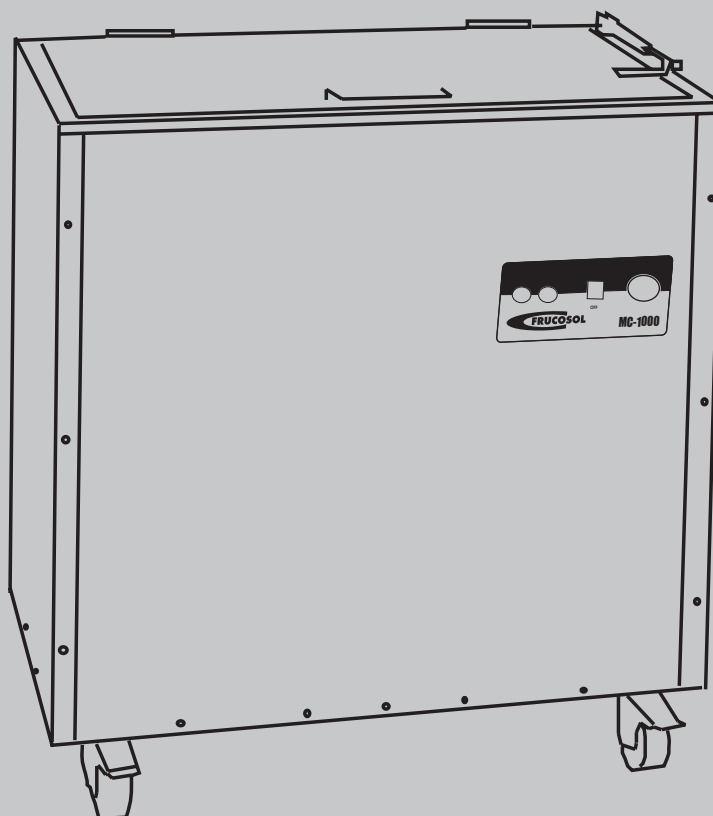


FRUCOSOL®



MANUAL DE INSTRUCCIONES

E

OPERATING INSTRUCTIONS

GB

E ENHORABUENA:

Le felicito por su elección y le agradecemos que se haya decidido por la compra de nuestro equipo Eliminator de Grasas Mod. MC-1000

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

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

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

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

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

GB CONGRATULATIONS:

Thanks for buying our Grease remover Mod.MC-1000.

We are sure the machine you have got is going to fulfill your expectations. It has been manufactured with first quality materials and carefully controlled during the whole process of manufacture.

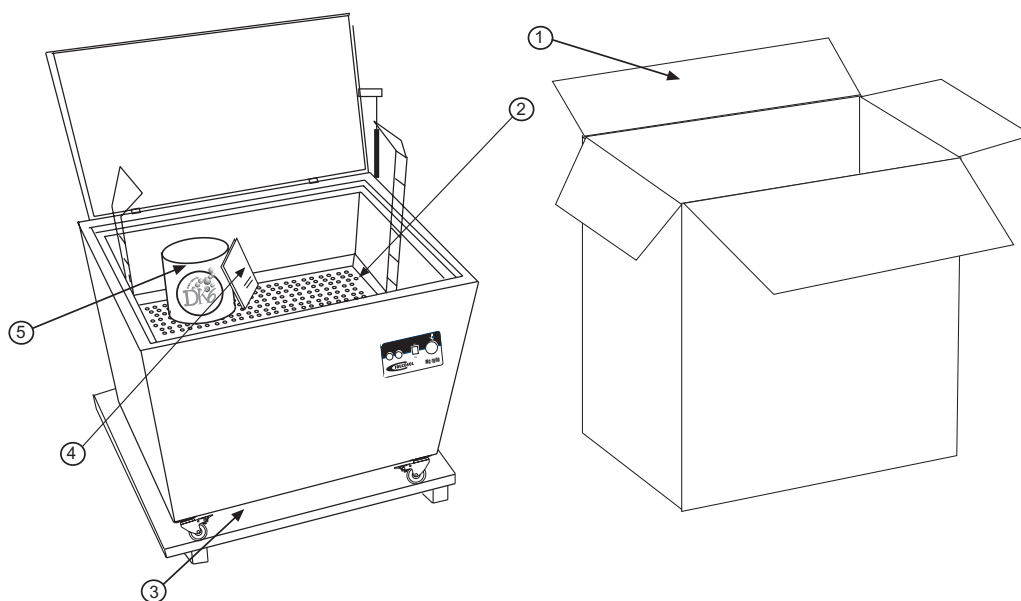
In these pages you will find the main characteristics of the product and the necessary operations for a good working and its maintenance.

If you need more information of our products do not hesitate in contacting us and ask for any type of information.

Read **CAREFULLY** this manual and follow its recommendations accurately. These warnings are in order to do a correct use of the machine. Read them before installing or using it.

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

MOD MC-1000



E

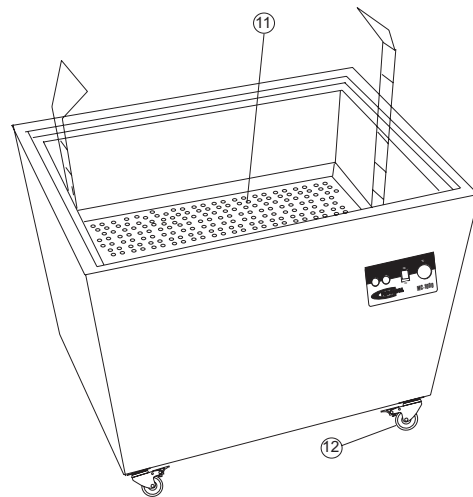
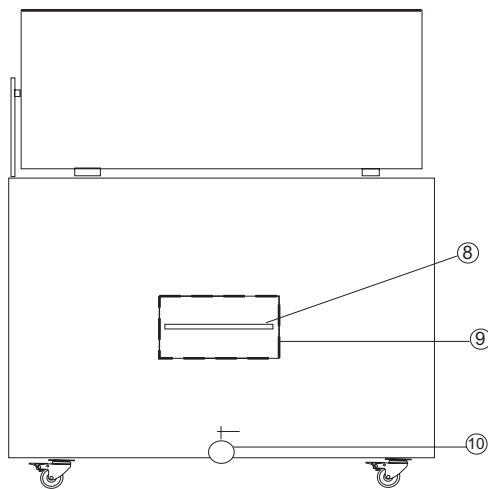
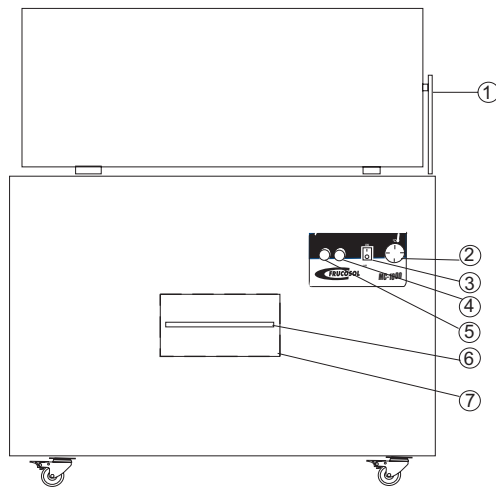
- 1.- Caja de embalaje
- 2.- Cesta
- 3.- Palet
- 4.- Manual de Instrucciones
- 5.- Detergente

GB

- 1.- Packing box
- 2.- Basket
- 3.- Pallet
- 4.- Manual of instructions
- 5.- Detergent

- + Conserve la caja y el material de embalaje. Pueden usarse de nuevo si alguna vez tuviera que transportar la máquina.
- + Keep the box and packing elements. It could be used again if you would need to move the machine.

MOD MC-1000



E

- 1.- Amortiguador
- 2.- Termostato
- 3.- Interruptor puesta en marcha
- 4.- Luz verde
- 5.- Luz roja
- 6.- Soporte Resistencia
- 7.- Resistencia
- 8.- Resistencia
- 9.- Soporte Resistencia
- 10.- Toma desagüe
- 11.- Cesta recoge utensilios
- 12.- Rueda

GB

- 1.- Bumper
- 2.- Thermostat
- 3.- Swicht on-off button
- 4.- Green Light
- 5.- Red Light
- 6.- Heating element support
- 7.- Heating resistance
- 8.- Heating resistance
- 9.- Support Heating resistance
- 10.- Drainpipe
- 11.- Kitchen tools tray
- 12.- Wheels

INDICE

E

CONTENTS

GB

Presentación	3
Desembalaje	5
Denominación de los componentes	6
Advertencias	8
Instalación	
1. Desembalaje	8
2. Emplazamiento	8
3. Conexión eléctrica.....	9
4. Encendido y apagado	9
Uso	
1. Llenado del depósito	10
2. Funcionamiento.....	11
Medidas de Precaución	13
Cambio del Detergente	15
Mantenimiento por parte del usuario	16
Célula Seguridad del Producto	17
Especificaciones	19
Instalación Eléctrica	16
Instrucciones para el transporte	32
Declaración de la “CE” de conformidad	33

Presentation	3
Unpacking	5
Part names	6
Warning	20
Installation	
1. Unpacking	20
2. Positioning	20
3. Electrical connection	21
4. On and off	21
Use	
1. Filling the tank.....	22
2. Working	23
Cautions	24
Chaning detergent	24
Solutions and problems	26
User Maintenance	27
Security Sheet of the product	28
Electrical system	31
Moving Instructions	32
Conformity declaration “EC”	33

ADVERTENCIAS

E

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 Eliminador de grasas para utensilios de cocina.

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.

INSTALACIÓN

E

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

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

1. DESEMBALAJE

- Cortar los flejes exteriores y retirar el poli estireno exterior.
- Bajar la máquina del palet sobre el que está posicionada para su transporte.

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.

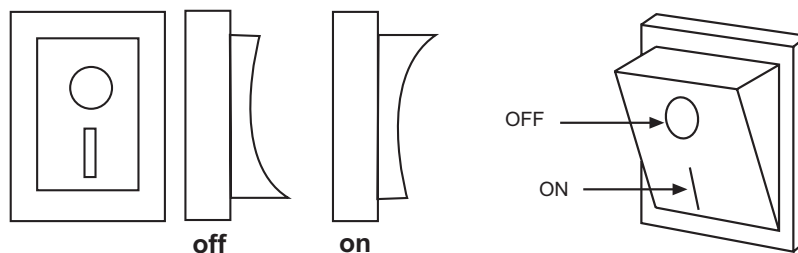
2. EMPLAZAMIENTO

- Para asegurar un óptimo funcionamiento, colocar la máquina en un sitio totalmente plano.
- Una vez situada la máquina, accionar los frenos de las ruedas delanteras para evitar cualquier tipo de desplazamiento. Desactivar los frenos cada vez que la máquina vaya a ser desplazada.
- No desplazar la máquina cerca de una toma de desagüe. Su conexión a este no es necesaria durante su funcionamiento normal; pero sí que será necesario para las renovaciones mensuales del contenido del depósito.

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)

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 (220 V - 230 V)
- Pulse el botón del interruptor, situado en la parte frontal de la máquina, para proceder a la puesta en marcha. Se conectará el piloto indicativo rojo.
- Regule la ruleta de temperatura a 85°C, que es la temperatura de trabajo. Cuando alcance la temperatura de trabajo el piloto indicativo rojo dejará de funcionar y se conectará el piloto indicativo verde. La luz verde nos indica que está lista para el uso.
- Para parar la máquina pulse el botón. (FIG.1)

Antes de poner en servicio la máquina siga cuidadosamente estas indicaciones, no es aconsejable utilizar la máquina sin antes haber leído totalmente las instrucciones de uso y las instrucciones de seguridad.

1) LLENADO DEL DEPÓSITO

A) Antes de su primer funcionamiento enjuagar el interior del depósito con agua para eliminar cualquier resto que haya podido quedar del embalaje.

B) Abrir el desagüe de modo que todos estos restos puedan ser vertidos al exterior.

C) Una vez nos hemos asegurado de que el interior del depósito ha quedado libre de restos se puede proceder a cerrar el desagüe.

D) Proceda a la conexión de la máquina a la red eléctrica. Realice esta operación siempre con la manos secas y utilizando guantes protectores. Después de la conexión de la máquina se encenderá el indicador de luz rojo, que nos indica que la máquina está conectada, pero todavía no tiene la temperatura adecuada de trabajo.

E) Llene el depósito de la máquina con agua templada o caliente hasta donde indique la señal de nivel situada en el interior del depósito. Utilizar siempre para realizar esta operación guantes y gafas protectoras.

F) Una vez tiene el depósito lleno baje la tapa superior y espere a que se encienda el indicador de luz verde, que nos indica que la máquina ya ha alcanzado la temperatura adecuada de trabajo de 85 °C.

G) Una vez hemos alcanzado la temperatura de 85°C se vierte el detergente DK-6 en el interior del depósito. En la operación de vertido del detergente usar guantes y gafas protectoras.

H) Pasados unos minutos desde el vertido del detergente usted ya dispone de una solución para eliminar la grasa y la suciedad de sus utensilios de cocina. Estos utensilios deberán ser sumergidos en diferentes tiempos dentro del depósito dependiendo de su nivel de suciedad. Puede consultar la tabla de información para orientarse sobre el tiempo de inmersión de los utensilios. Tanto para las tareas de sumergir o de sacar los utensilios del interior del depósito ayúdese siempre del cesto recogedor. Y utilice siempre gafas y guantes protectores.

I) Tenga especial cuidado en el momento de abrir la tapa debido al vapor que se condensa en el interior del depósito.

J) Una vez los utensilios ya han permanecido en el interior del depósito el tiempo recomendado.

Una vez sacadas las piezas, lavarlas con abundante agua bien lavarlas en el lavavajillas para desprender cualquier resto de detergente DK-6.

La duración del detergente es de un mes. Pasado ese mes vaciar abriendo el desagüe y volver a hacer la misma operación de llenado.

NO DESPLAZAR LA MAQUINA CUANDO ESTE EN FUNCIONAMIENTO.

CUANDO UTILICE UTENSILIOS DE COBRE NO MEZCLARLOS CON OTRO MATERIAL.

NO INTRODUCIR UTENSILIOS DE PLATA.

Para un perfecto estado de la máquina y utensilios seguir las instrucciones

2) FUNCIONAMIENTO

Limpia los filtros, cazuelas, ollas, bandejas, tarteras, rejillas, hornillos, cestas metálicas, etc.. todos los utensilios con partes grasas y carbonizadas.

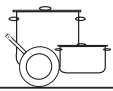

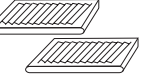
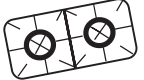
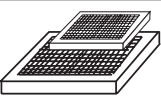

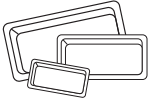
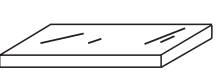




El equipo mantiene la temperatura constante de 85° con ahorro energético y medidas de seguridad. Una vez añadido el detergente basta con sumergir los utensilios a desincrustar y aclararlos.

Es aconsejable aclarar los utensilios antes de introducirlos en el equipo para desprenderlos de restos de comidas y de esta manera se evitará la formación de malos olores.

El depósito tiene capacidad para contener muchos utensilios al mismo tiempo.

Los tiempos de inmersión varían según la incrustación de la suciedad.

** TIEMPOS APROXIMADOS **

UTENSILIOS	TIEMPO ESTIMADO DE LIMPIEZA			UTENSILIOS	TIEMPO ESTIMADO DE LIMPIEZA		
	ALTO	MEDIO	GRASA		ALTO	MEDIO	GRASA
 OLLAS Y CACEROLAS	18 Horas	6-12 Horas	1-2 Horas	 FREIDORAS	18-24 Horas	10-18 Horas	1-2 Horas
 PLANCHAS DE HIERRO	12 Horas	8 Horas	6 Horas	 PLACAS DE COCINA	12-18 Horas	6-8 Horas	1-2 Horas
 FILTROS	4-6 Horas	2-4 Horas	1-2 Horas	 AROS DE GAS	12-18 Horas	6-8 Horas	1-2 Horas
 BANDEJAS ASADOS	18 Horas	6-12 Horas	1-2 Horas	 ENCIMERAS PESADAS	1 Hora	1 Hora	1 Hora
 PLATOS SERVICIO	12-18 Horas	6-12 Horas	1-2 Horas	 CUBIERTOS	1 Hora	1 Hora	1 Hora
 BANDEJAS DE HORNO	12-18 Horas	6-12 Horas	1-2 Horas	 VAJILLA MUY SUCIA	1 Hora	1 Hora	1 Hora

Al sacar las piezas tenga especial cuidado al levantar la tapa debido al vapor que puede condensarse en el interior.

Una vez en el exterior proceder al aclarado de las piezas para retirar cualquier resto de detergente.

También puede introducir los utensilios en el tren de lavado, retirar de este modo cualquier resto también.

NO INTRODUCIR UTENSILIOS DE PLATA EN EL EQUIPO.

NO INTRODUCIR NINGÚN OTRO MATERIAL CUANDO ESTÉN SUMERGIDOS UTENSILIOS DE COBRE.

MANTENGA EL EQUIPO CON LA TAPA SUPERIOR BAJADA MIENTRAS ESTE TRABAJANDO.

ASEGÚRESE QUE LA BANDEJA CONTENEDORA ESTA EN LA POSICIÓN SUPERIOR DE CARGA.

EL EQUIPO PUEDE SUFRIR UNA BAJADA EN EL NIVEL DE AGUA DEBIDO A LA EVAPORACIÓN; SE ACONSEJA RELLENAR HASTA ALCANZAR DE NUEVO EL NIVEL ADECUADO DE TRABAJO.

Siga las instrucciones dadas a continuación para el uso de la presente equipo Eliminator de Grasas

TENGA EN CUENTA EL ENTORNO DE TRABAJO

- Coloque el eliminador sobre una superficie firme y nivelada.
- No instale el eliminador en un lugar húmedo o polvoriento.
- El equipo no está pensado para trabajar en la intemperie, ni para operar sin iluminación.
- No exponga eliminador a la lluvia.
- No utilice el eliminador 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 EL EQUIPO.

NO INTRODUCIR ANIMALES DENTRO DEL EQUIPO.

NO INTRODUCIR UTENSILIOS DE PLATA EN EL EQUIPO.

NO INTRODUCIR NINGÚN OTRO MATERIAL CUANDO ESTÉN SUMERGIDOS UTENSILIOS DE COBRE.

MANTENGA EL EQUIPO CON LA TAPA SUPERIOR BAJADA MIENTRAS ESTÉ TRABAJANDO. ASEGÚRESE QUE LA BANDEJA CONTENEDORA ESTÁ EN LA POSICIÓN SUPERIOR DE CARGA.

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.

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.

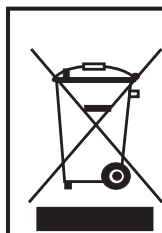
CONTROLE SI SU APARATO TIENE DETERIOROS.

- 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.

PEGATINAS INDICADORAS UTILIZADAS

- Obligatorio conexión a tierra.
- This appliance must be connected to earth.
- Obligatoire raccorder a terre.
- Erd anschluss not weading.



Esta marca refleja en el producto o su manual indica que no debe ser depositada con el resto de desechos del hogar al final de su funcionamiento. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o la salud humana por destrucción masiva de desperdicios, por favor separe este producto de otros tipos de basura y recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios finales deben contactar bien sea con el vendedor donde compraron este producto o bien con la oficina del gobierno responsable con el fin de informarse sobre dónde y cómo deben depositarse este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Los usuarios comerciales deben contactar con sus proveedores y comprobar los términos y condiciones del contrato de compra. Este producto no debe de ser mezclado con otros desechos comerciales para su destrucción.

CAMBIO DEL DETERGENTE



La vida útil del detergente es aproximada de un mes con un uso indefinido de horas de trabajo diarias. Esto son datos aproximados, cada cliente podrá ir observando en su aspecto exterior cuando el cambio del detergente es necesario.

Entonces procederemos al vaciado del depósito conectando a un desagüe y enjuagar el interior del depósito con agua para eliminar cualquier resto que haya podido quedar.

Una vez nos hemos asegurado de que el interior del depósito ha quedado libre de restos se puede proceder a cerrar el desagüe.

Proceda a la conexión de la máquina a la red eléctrica. Realice esta operación siempre con las manos secas y utilizando guantes protectores. Después de la conexión de la máquina está conectada, pero todavía no tiene la temperatura adecuada de trabajo.

Llene el depósito de la máquina con agua templada o caliente hasta donde indica la señal de nivel situada en el interior del depósito. Utilizar siempre para realizar esta operación guantes y gafas protectoras.

Una vez tiene el depósito lleno baje la tapa superior y espere a que se encienda el indicador de luz verde, que nos indica que la máquina ya ha alcanzado la temperatura adecuada de trabajo 85°.

Una vez hemos alcanzado la temperatura de 85° se vierte el detergente DK-6 en el interior del depósito. En la operación de vertido del detergente usar los guantes y gafas protectoras.

Pasados unos minutos desde el vertido del detergente usted ya dispone de una solución para eliminar la grasa y la suciedad de sus utensilios de cocina.

El detergente no es cáustico, no es tóxico, no corroe el aluminio, es biodegradable. La única precaución aconsejada es el uso de guantes.

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 el eliminador.

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 otros productos volátiles para limpiar el interior del depósito. 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.

Siga las indicaciones del fabricante a la hora del cambio del detergente. Recuerde que si la máquina trabaja con el detergente muy usado no realizará su trabajo adecuadamente.

CELULA DEL SEGURIDAD DEL PRODUCTO



El detergente DK-6 es el único detergente adecuado para usar con el eliminador de grasas MC-1000. Garantiza su eficacia durante los 30 días de uso de manteniéndolo su PH.
No corrosivo sobre el aluminio.

1. IDENTIFICACIÓN

Detergente en polvo.

2. INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

Contiene los siguientes componentes entre otros:

- Carbonato de sodio al menos un 30 %
- Meta silicato de sodio en al menos un 20%

3. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS

Clasificación: Irritante

Límites de exposición profesionales: Ninguno de los ingredientes de este preparado cuenta con límites de exposición individual.

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

- Exposición en piel.

Ante dolor irritación como resultado en la piel producida por el contacto del detergente, tanto en el estado sólido como líquido, lavar el área afectada con agua limpia durante al menos 15 minutos. Si los síntomas persisten piden consejo médico

- Contacto con los ojos.

Si el detergente salpica a los ojos, lavar con abundante agua limpia durante al menos 15 minutos y pedir asistencia médica.

- Ingestión.

Si el detergente es tragado por casualidad, no haga vomitar al paciente, pida consejo médico.

- Ropa de Seguridad Recomendada. Para las operaciones habituales usar guantes protectores resistentes al calor. Para el vertido del detergente u otras operaciones donde exista el riesgo de salpicadura usar gafas protectoras y un mandil de protección.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

No inflamable. No requiere ninguna medida especial

6. MEDIDAS EN EL CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Recoger el vertido y lavar el área con agua. No debe derramarse sobre la superficie de aguas territoriales.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Debe almacenarse en un sitio cubierto y seco. No guardar a temperaturas inferiores a 5° C. Almacenar alejado de ácidos.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN PERSONAL

Como cualquier otro detergente una larga exposición sobre la piel limpia podría causar una irritación.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Estado físico: Polvo

Color: Blanco

Olor: Neutro

PH 10.5 - 10.8

No inflamable

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

El producto es estable en el tiempo.

En contacto con ácidos fuertes puede generar calor.

No mezclar con lejía o cualquier otro producto químico.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

El producto podría causar irritación en ojos y pieles sensibles. La inhalación del polvo podría causar irritación en nariz y garganta. Cualquier persona con piel delicada debe tener especial cuidado al manejar este producto o cualquier detergente. Como precaución reducir el tiempo de exposición. Como cualquier otro detergente en contacto con los ojos produce una irritación grave y en casos extremos podría producir daños irreversibles en el tejido del ojo.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Ninguno de los componentes de este preparado es clasificado como peligroso para el medio ambiente.

13. CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

Cualquier excedente o desperdicio que pueda surgir del uso normal de este producto será vertido a la alcantarilla.

Los recipientes vacíos deben ser lavados con agua antes de ser eliminados.

14. INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

No hay ningún requisito especial para el transporte de este producto. Los transportistas deben llevar esta Ficha de Seguridad del producto.

15. INFORMACIÓN SOBRE REGLAMENTO

Las etiquetas de este producto deben llevar un símbolo que indique irritación y las siguientes frases:

- R36 Irritación de ojos.
- S22 No inhalar el polvo.
- S26 En caso de contacto con los ojos, enjuagar inmediatamente y pedir consejo médico.

ESPECIFICACIONES



Tipo	Eliminador de Grasas	
Capacidad	280 litros.	
Consumo eléctrico	1100 W	
Voltaje	240 - 230 - 110 V / 50-60 Hz	
Conexión Híbrida	Conexión de aguas residuales	
Dimensiones Eliminador en cm	Interiores	85 L x 46 An x 72 Al
	Exteriores	103 L x 57 An x 96 Al
Peso	90 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 los eliminadores de grasas MC-1000 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.	

✦ 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

WARNING



Read the instructions carefully before using the machine and keep them for future references. The manufacturer declines all responsibility if the standards of the manual are not respected.

This machine is a grease remover for kitchen tools.

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.

INSTALLATION



A wrong installation may damage the machine. Please note the following during initial installation and whenever the machine is moved.

1. UNPACKING

- Remove the strips and polystyrene piece that cover completely the machine.
- Take the machine down from the pallet that is used for transport.

EXAMINE THE MACHINE TO CHECK IF IT HAS SUFFERED SOME DAMAGE DURING TRANSPORT. If it would be necessary make a complaint or reclamation to the transport company.

LOCATION

- Place the machine in a completely smooth surface to get the best working.
- Once you have done it, put the brakes of the front wheels on to avoid any type of movement. Disable the brakes every time you want to move the machine.
- We just need bring the machine near a drainage to clean it and change the material, not during the normal 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 CONNECTION INSTALLATION should possess differential protection and own thermal magneto, also protected upstream.
- + DO NOT START THE MACHINE IF THE ELECTRIC OR PLUG ARE DAMAGED.
- + CONNECT THE PLUG to the electric network (230 V - 220 V - 110 V)

4.- ON AND OFF

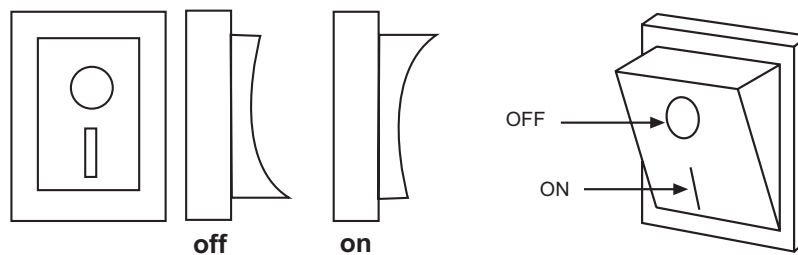


FIG. 1

- 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).
- Press the button, placed in the front side of the machine, to switch it on. The red light will be on.
- Adjust the thermostat to 85°C, that is, the working temperature. When this temperature is reached, the red light will be off and the green one becomes lighter. This green light will indicate us that it is to be used.
- To switch the machine off press the button again (Fig.1)

Before connecting the machine, follow carefully these instructions; it is not recommended to use the machine without having read completely the manual of instructions and security indications.

1) FILLING THE TANK

A) Before the first working, rinse with water the deposit to remove any possible rest of the packing.

B) Open the exit pipe to take away those rests.

C) Once we are sure the electrical network. Do this operation always with dry hands and using protector gloves. After connecting it, the red light will be on (indicating the machine is connected) but it won't have yet the best working temperature.

E) Fill the tank with lukewarm or hot water up to the level mark detailed inside the deposit. Use always protector glasses and gloves to do this task.

F) Once we have the deposit, close the upper cover and wait until the green light is on (we should have previously adjust the thermostat to a temperature of 85°C)

G) Once that temperature is reached, we should add the detergent DK-6 in the tank. Use as well glasses and gloves.

H) After some minutes, you will have the machine ready to remove the grease and dirty of your kitchen tools. Those pieces should be sunk inside during different times, according with how dirty they are. You can also check the information sheet to be guided about those time. Used the basket to put out the pieces, and remember to use glasses and gloves.

I) Take special care when you open the cover because of the steam that is condensed inside the deposit.

Once you have taken out the pieces, rinse them with water or wash it in the dishwasher to remove any rest of the detergent DK-6.

The life of the DK-6 is one month; after that time, empty the tank opening the exit pipe and repeat the filling operation.

DO NOT MOVE THE MACHINE WHEN IT IS WORKING

WHEN YOU USE COPPER TOOLS DO NOT MIX IT WITH OTHER MATERIALS.

DO NOT INTRODUCE SILVER PIECES.



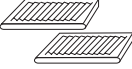
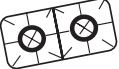
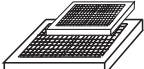


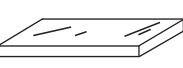




Follow the instructions to get the best working of the machine.

2) WORKING

The machine cleans the filters, casseroles, trays, pots, pans, grilles, little ovens, baskets, etc..that is, all the kitchen tools with grese and black dirty. The machine will keep the temperature of 85°C with security precautions and energy saving. Once we have added the detergent, we only have to sink the pieces and rinse them. It is recomendaded to rinse the tools before getting it into the machine to remove any rest of food and in that way we will avoid the possibility of having bad smells.

The deposit has the capacity of having stored some tools at the same time. The times of immersion depend on the level of dirty in the tools.

** APROXIMATTE TIMES **

ITEM	ESTIMATED CLEANING TIME			ITEM	ESTIMATED CLEANING TIME		
	HIGH DIRTY	MEDIUM DIRTY	GREASER		HIGH DIRTY	MEDIUM DIRTY	GREASER
 POTS AND PANS	18 Hours	6-12 Hours	1-2 Hours	 DEEP FRY BASKET	18-24 Hours	10-18 Hours	1-2 Hours
 BRANDING IRONS	12 Hours	8 Hours	6 Hours	 COOKER TOPS AND SOLIDS TOPS	12-18 Hours	6-8 Hours	1-2 Hours
 FILTERS	4-6 Hours	2-4 Hours	1-2 Hours	 GAS RING	12-18 Hours	6-8 Hours	1-2 Hours
 ROASTING TINS	18 Hours	6-12 Hours	1-2 Hours	 HEAVY DUTY CUTTING BOARDS	1 Hours	1 Hours	1 Hours
 SERVING DISHES	12-18 Hours	6-12 Hours	1-2 Hours	 CUTLERY	1 Hours	1 Hours	1 Hours
 WIRE OVEN TRAYS	12-18 Hours	6-12 Hours	1-2 Hours	 BADLY STAINED CROCKERY	1 Hours	1 Hours	1 Hours

Be careful of the steam when you open the cover.

Remember to rinse the pieces once you takes it out in order to remove any rest of detergent.

As well, you can put the pieces in the washing machine or dishwasher to remover any possible rest

DO NOT INTRODUCE SILVER PIECES IN THE MACHINE

DO NOT INTRODUCE DIFFERENT MATERIAL WHEN YOU ARE CLEANING COPPER PIECES WHILE WORKING, KEEP THE COVER DOWN.

BE SURE THE BASKET IS IN THE UPPER LOADING POSITION.

THE WATER LEVEL CAN BE DECREASED DUE TO EVAPORATION; IT IS RECOMENDED TO FILL IT UP TO GET THE SUITABLE WORKING LEVEL.



Pay attention to the following instructions to use this Gresase Remover machine.

TAKE INTO ACCOUNT THE WORKING ENVIRONMENT

- Place the remover machine over a flat surface.
- Do not install it in a wet or dusty place.
- The machine is not thought to be working outside or without light.
- Do not expose the grease remover to the rain.
- Do not use it near liquids or inflaming gases.
- Keep tidy your working enviroment; in that way, you will avoid possible accidents.
- Pay attention when you work with the machine and act with common sense.

DO NOT SUBMERGE OR RINSE THE MACHINE WITH WATER.

DO NOT INTRODUCE ANIMALS INSIDE THE MACHINE.

DO NOT INTRODUCE SILVER PIECES IN THE MACHINE.

DO NOT MIX COPPER PIECES WITH OTHER MATERIALS INSIDE THE MACHINE, KEEP THE COVER DOWN WHEN THE MACHINE IS WORKING, BE SURE THE BASKET TRAY IN THE UPPER LOADING POSITION.

KEEP CHILDREN AT DISTANCE. The machine should be operated by qualified staff; it can only be operated by adult people. Do not allow children to use or play with it. Pay special attention when the machine is working.

PROTECT YOURSELF AGANIST ELECTRICAL SHOCKS. Try to avoid the contact between the machine and the electrical conductive materials. The machine has to be always with a protection isolator in contact with other materials.

THE REGULATION, CONSERVATION, REPAIR AND CLEANING OPERATIONS OF THE MACHINE

HAVE TO BE CARRIED OUT WITH THE MACHINE STOPPED AND DISCONNECTED FROM THE NET. If you haven't been using the machine for a long time and before proceeding to the maintenance or the substitution of a piece disconnect it from the net.

CONNECTION CABLE FOR EXTERNAL USE. Only use marked and approved CE wires. **THE REPAIRS WILL ONLY BE CARREID OUT BY A SPECIALIST.** This electric machine has been manufactured executing the rules that official organisms demand. The repairs can only be carried out by a specialist; otherwise accidents can happend.

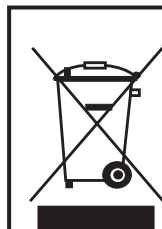
CONTROL IF THE MACHINE HAS ANY DETERIORATION.

- 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 ACCESORIES AND THE ADAPTIVE UNITS MENTIONED IN THE BRIEFINGS, OR ANY THAT HAVE BEEN RECOMMENDED BY THE MANUFACTURER OF THE MACHINE. The use of other accesories, 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.

USED INDICATOR STICKERS

- **Obligatorio conexión a tierra.**
- **This appliance must be connected to earth.**
- **Obligatoire raccorder a terre.**
- **Erd anschluss not weading.**



Esta marca refleja en el producto o su manual indica que no debe ser depositada con el resto de desechos del hogar al final de su funcionamiento. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o la salud humana por destrucción masiva de desperdicios, por favor separe este producto de otros tipos de basura y reciclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Los usuarios finales deben contactar bien sea con el vendedor donde compraron este producto o bien con la oficina del gobierno responsable con el fin de informarse sobre dónde y cómo deben depositarse este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.

Los usuarios comerciales deben contactar con sus proveedores y comprobar los términos y condiciones del contrato de compra. Este producto no debe de ser mezclado con otros desechos comerciales para su destrucción.

The use life of detergent is approximately one month with an indefinite use of daily working hours. Those are approximate numbers; every customer could check by themselves when it is necessary to change the detergent (according to the external look).

After emptying the deposit (through a drainage), rinse inside with water to remove any rest. Once we are sure the deposit hasn't remains of the detergent we can close the exit pipe. Connect the machine to the electrical network. Do this operation always with dry hands and using protector gloves. After connecting it, the red light will be on (indicating the machine is connected) but won't have yet best working temperature.

Fill the tank with lukewarm or hot water up to the level mark detailed inside the deposit. Use always protector glasses and gloves to do this tank.

Once we have filled the deposit, close the upper cover and wait until the green light is on (we should have previously adjust the thermostat to a temperature of 85°C).

When that temperature is reached, we should add the detergent DK-6 in the tank. Use as well glasses and gloves.

After some minutes, you will have the machine ready to remove the grease and dirty of your kitchen tools. The detergent is not caustic or toxic, does not corrode aluminium and it is biodegradable. The only caution is to wear gloves.

MAINTENANCE BY THE USER

Some type of maintenance is essential to enhance the life of your machine. Take some minutes to clean often the grease remover.

Before cleaning the machine, be sure it is switched off and disconnected from the electric net. Don't use thinner, benzene or other volatile cleaning agents for cleaning inside 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 wiper liquid.

Follow the manufactured indications when you change the detergent. Remember that if the machine works with a very detergent it will not give good results.

SECURITY SHEET OF THE PRODUCT



The detergent DK-6 is the only suitable product to be used with the grease remover MC-1000. The efficiency is guaranteed during 30 continuous days of working. It doesn't corrode the aluminium.

1. IDENTIFICATION

Powdered detergent.

2. COMPOSITION / FORMATION ABOUT INGREDIENTS

It contains among other substances:

- Sodium carbonate (at least 30 %)
- Sodium metasilicate (at least 20 %)

3. INDICATION OF DANGER

Classification: Irritating

Professional exposure limits: none of the ingredients of this detergent has limits of individual exposition.

4. FIRST AIDS

- Exposition to the skin.

In the case of pain or irritation as a result of some type of contact with the detergent (solid or liquid), wash the area with water for a least 15 minutes. If symptoms do not decrease, ask for medical advice.

- Contact with eyes.

If your eyes are splashed with detergent, wash them with a lot of clean water and for medical help.

- Swallow

If the detergent is swallowed by accident, do not force him/her to vomit, ask for medical advice.

- Recommended security clothes.

Use heat protector gloves for the common operations. When there is a risk of splashing (pouring the DK-6) use protector glasses and an apron.

5. STEPS AGAINST FIRES

It is not inflaming. It doesn't need any special caution.

6. STEPS IN CASE OF ACCIDENTAL POURING

Pick the spilt and clean the area with water. It mustn't be poured over the surface of territorial waters.

7. MANIPULATION AND STORAGE

It should be stored in a covered place. Do not storage at temperatures lower than 5°C. Keep it for away from acid substances.

8. CONTROL OF EXPOSURE / INDIVIDUAL PROTECTION

As any other detergent, any long exposition to the skin could cause an irritation.

9. CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

Physical state: powder

Colour: white

Smell: neuter

PH 10.5 - 10.8

Not inflaming

10. STABILITY AND REACTIVITY

The product is stable in time.

It can generate heat in contact with strong acids. Do not mix with bleach or other chemical product.

11. TOXICOLOGICAL INFORMATION

The product could cause irritation in sensitive eyes or skins. The inhalation of the powder could cause irritation on the nose and throat. Anyone with sensitive skin must have special care with this product and any other detergent. As caution, decrease the time of exposition. As any other detergent, the contact with eyes causes a strong irritation on it, and in fatal occasions it could cause strong damages on the eye.



12. ECOLOGICAL INFORMATION

It doesn't present any problem for the atmosphere.

13. CONSIDERATIONS FOR THE ELIMINATION

Any rest that can appear from the normal use of this product will be poured to the drainage. The empty containers must be washed with water before being removed.

14. INFORMATION ABOUT TRANSPORT

There is no any special requirement for the transport of this product. The forwarders should have this security sheet.

15. INFORMATION ABOUT REGULATION

The stickers of this product should include a drawing that means irritation and the following sentences:

- R36 eyes irritations
- S22 Do not inhale the powder.
- S26 in case of contact with eyes, rinse with clean water immediately and ask for medical advice.

Type	Grease remover	
Capacity	280 litres.	
Power Consumption	1100 W	
Voltage	240 V - 230 V - 220 V - 110 V	
Hybrid Connection	Residual waters connection	
Grease remover dimensions (L X D X H)	Internal	85 x 46 x 72 cm
	External	103 x 57 x 96 cm
Weight	90 Kgs	
Operating conditions	Temperature: 10 °C to 30 °C	
Humidity	20% to 85%	
Noise level	The noise level during the operation of the grease remover MC-1000 is beneath the limits allowed by the R.D 1316/ 89 about the workers protection aganist the derivative risks of the exhibition to high levels of noise in the work.	

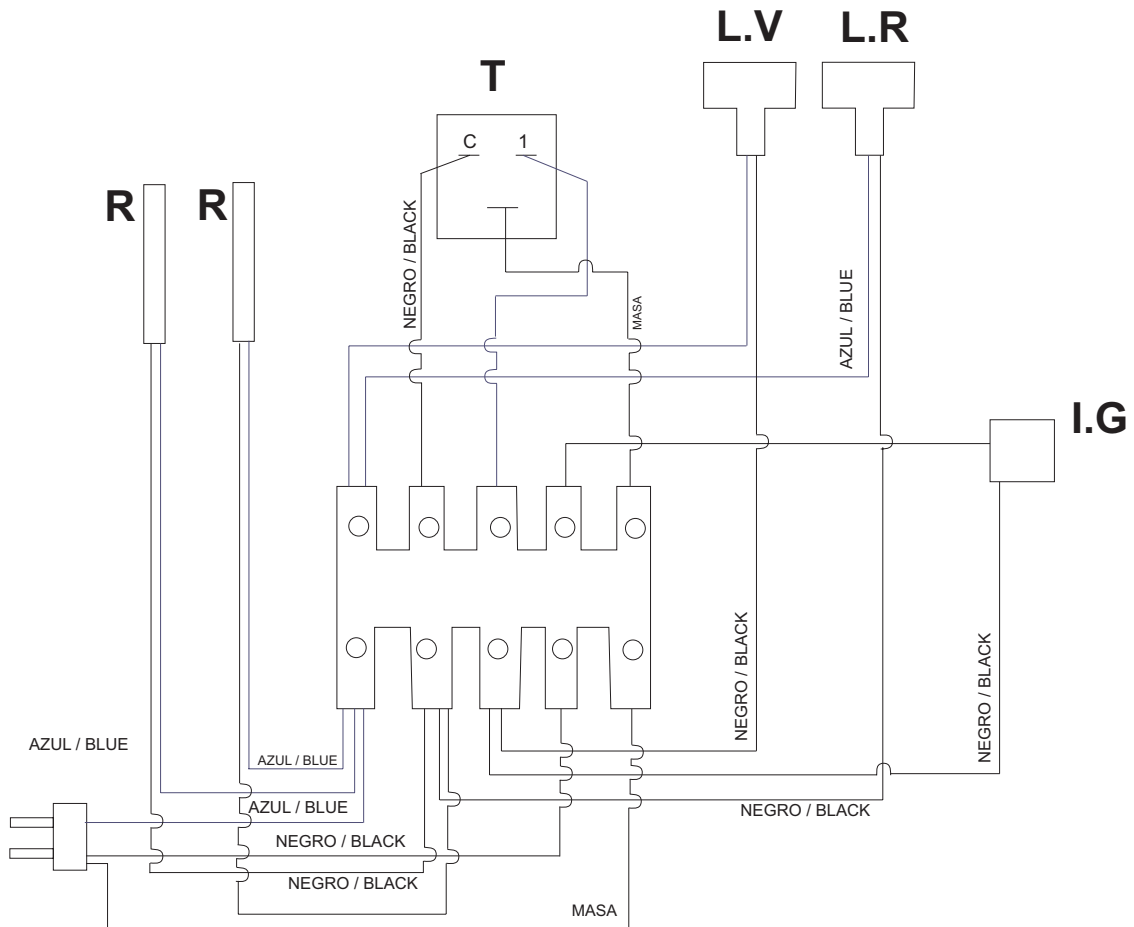
✦ As a part of our policy of continuous improvement, FRUCOSOL reserves the right to make design and specification changes for product improvement without prior notice. The performance specification figures indicated are nominal values of production units. There may be some deviation from these values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

REF.: MC-1000

INSTALACIÓN ELÉCTRICA



ELECTRICAL SYSTEM



R	Resistencia	Heating Resistance
T	Termostato	Thermostat
L.V	Luz Verde	Green Light
L.R	Luz Roja	Red Light
I.G	Interruptor General	General Switch
E	Enchufe	Plug

E**INSTRUCCIONES PARA
EL TRANSPORTE:**

Siga el método siguiente para el transporte del Eliminador de Grasas.

1. Desconmute el interruptor y desenchufe el cable de la red.
2. Asegúrese que el depósito interior está completamente vacío y limpio.
3. Forre el exterior de la máquina con planchas de poli estireno.

Siga todas las medidas indicadas para evitar daños en el transporte

GB**MOVING
INSTRUCTIONS:**

When moving this grease remover, follow the procedure below.

1. Turn the power switch off and disconnect the power cord.
2. Be sure the internal deposit is completely empty and clean.
3. Cover the machine with polystyrene pieces .

Follow all rules to prevent shipping damage.

DECLARACIÓN "CE" DE CONFORMIDAD

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

DECLARA QUE EL DISEÑO Y FABRICACIÓN DE LA MÁQUINA:

Máquina:..... MÁQUINA ELIMINADOR DE GRASAS
Modelo:..... MC-1000
Fabricante:..... FRUCOSOL
Nº Serie:.....
Año de Construcción:

ES CONFORME A LAS DISPOSICIONES DE:

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

NORMAS DE REFERENCIA:

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

CONFORMITY DECLARATION "CE"

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

DECLARES THAT DESIGN AND MANUFACTURE OF MACHINE:

Machine:..... GREASE REMOVER
Model:..... MC-1000
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 requirements".
- Norma UNE-EN 292-2 /A1, "Security of machine, basic concepts, general principles for the design". Part 2: General requirements".
- Electric equipment of machine UNE 60204.
- Norma UNE-EN 1050, "Security of machine. Evaluation of risk".
- Norma UNE-EN - 1088: 1996. "Security of machine. Devices of location associated to receipts"
- Norma UNE-EN 1672. "Machines for the transform of food. Basic concepts. Requirementses of hygiene."

FIRMADO / SIGNED



CALAHORRA,..... de de 20.....

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

REMEMBER THAT THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITIES IF THESE STANDARDS AND BRIEFINGS ARE NOT RESPECTED. REMEMBER THAT YOU CAN CONSULT US ANY DOUBT YOU MAY HAVE ABOUT IT IN OUR POST-SALE SERVICE.

PG. Tejerías Norte | **Tel. +34 941 147 653**
C/ San Lázaro s/n | **Fax +34 941 148 519**
26500 Calahorra | **frucosol@frucosol.com**
(La Rioja) España | **www.frucosol.com**