

Lined area for notes or additional information.

INSTRUCTIONS MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES



CITRUS JUICER
EXPRIMIDORA DE CITRUS

MODEL/MODELO

EXH

70104.6- INGLÉS/ESPAÑOL
Data de Revisão: 11/09/2023
HANCCOP
Data de Revisão: 21/06/2021
www.hanccop.pe
E-mail: info@hanccop.pe
Fone: 51 952365328

BESIDES THIS EQUIPMENT, A COMPLETE RANGE OF OTHER PRODUCTS ARE MANUFACTURED, CONSULT OUR DEALERS.
- DUE TO THE CONSTANT IMPROVEMENTS INTRODUCED TO OUR EQUIPMENTS,
THE INFORMATION CONTAINED IN THE PRESENT INSTRUCTION MANUAL MAY BE MODIFIED WITHOUT PREVIOUS NOTICE.

SUMMARY

1. INTRODUCTION	2
1.1 Safety	2
2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS	2
3. INSTALLATION AND PRE-OPERATION	3
3.1 Placement of the equipment.....	3
3.2 Electrical Installation.....	3
3.3 Safety System	3
4. OPERATIONAL PROCEDURES	3
5. CLEANING	3
6. MAINTENANCE	3
7. PROBLEMS RESOLUTION	4
8. ELECTRICAL DIAGRAMS.....	5

1. INTRODUCTION

1.1 Safety

The instructions below must be followed to avoid accidents, non-compliance can cause serious injuries:

- 1.1.1** Never use this Equipment with wet clothes or wet feet or on a wet or humid surface, do not immerse it under water, do not place under any kind of water flow or similar, do not use water jets of any kind on the equipment.
- 1.1.2** If the Equipment physically falls down, suffers any kind of damage or has stopped working for any reason, it is necessary to call specialized technical assistance.
- 1.1.3** The use of unauthorized accessories that are not recommended by the manufacturer can lead to injuries.
- 1.1.4** Keep hands or any kind of devices, tools, accessories away from the moving parts of the Equipment while it is turning on and processing recipes to avoid potential damages to the Equipment and injuries to the end user.
- 1.1.5** Never operate the Equipment while wearing clothes with long sleeves, especially on the wrists.
- 1.1.6** Make sure that the voltage of Equipment and of the local electrical supply where the unit is going to be used match and are adequate to this kind of equipment. Also make sure that the equipment is properly grounded.
- 1.1.7** Before turning ON the machine, make sure the Large Crown N°09 or the Small Crown N°10 and the Juice Chamber N°02 are well fitted on their positions.

⚠ This Equipment cannot be operated by persons (children included) with reduced mental, sensorial or physical capacities. Persons without proper training of knowledge on how the equipment works cannot operate this equipment. Only apt and trained persons or persons under the supervision of an apt and trained supervisor must operate the equipment.

⚠ We recommend children to be watched to not allow them to play with the machine.

⚠ This equipment has a safety system to ensure the operator's integrity. The operation of the equipment must be in accordance with the item "Operation Procedures" of this manual. Other procedures for operating the equipment are unsafe, in this condition the equipment should not be used.

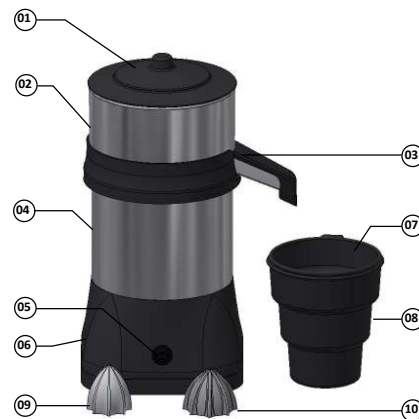
⚠ Always disconnect the Equipment from the power supply when: It is not being used, before realizing any cleaning or maintenance, before you place or take out any accessories, before you realize any kind of procedure or service with the unit.

⚠ Do not use the Equipment if there is any damage to the cord or plug. Make sure that the cord does not stay on the edge of a working table, station or furniture and make sure it is not in contact with hot surfaces. If the Cord is not in good conditions of use, to avoid accidents it must be replaced by the supplier, an authorized technician or someone qualified for the service.

⚠ If any emergency arises disconnect the Equipment from the power supply, unplug it from the electrical socket.

⚠ This equipment can be used continuously as long as the limits of the machine are respected, that is, the extraction of the orange juice must be done in a soft way, compressing the orange against the nut without forcing the engine to stop.

2. COMPONENTS AND TECHNICAL CHARACTERISTICS



01 – Lid
02 – Juice Chamber
03 – Motor Support Flange
04 – Motor Housing
05 – ON/OFF Switch

06 – Base
07 – Sieve
08 – Cup
09 – Large Crown
10 – Small Crown

overheating, damaged insulation or mechanical damage.

2 – Items to check and execute every 3 months:

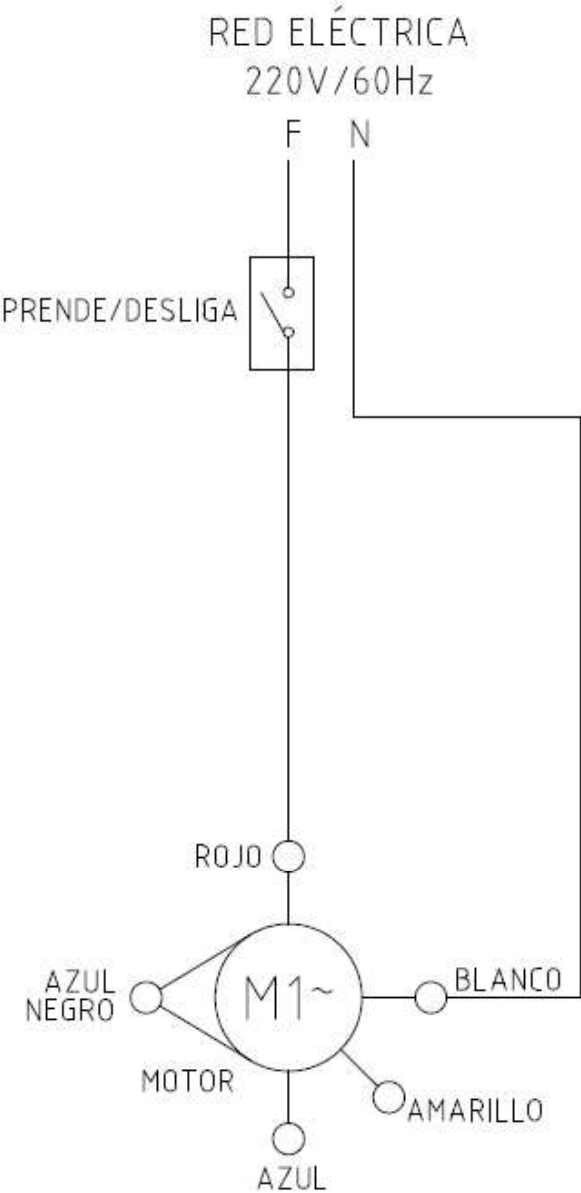
- Check the ON/OFF button, Reset button, electronic circuits for signs of overheating, damaged insulation or mechanical damage.
- Check for possible looseness in the assemblies and bearings.
- Check the retainers, o’rings, v’rings and other seals.
- Check that all screws and nuts are tight to avoid possible damage to the equipment.

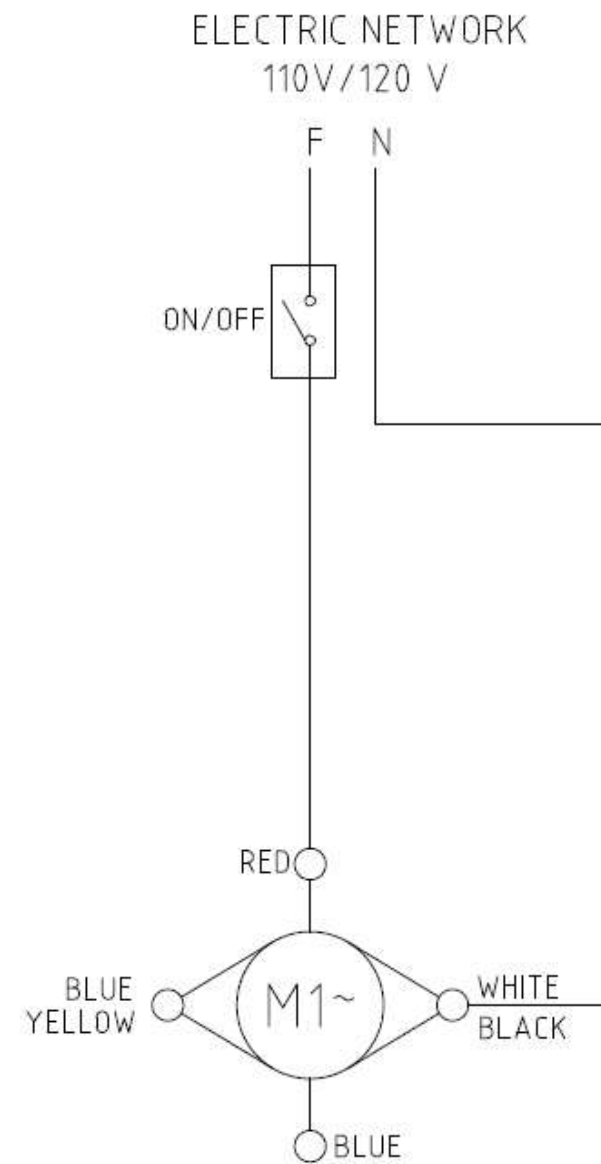
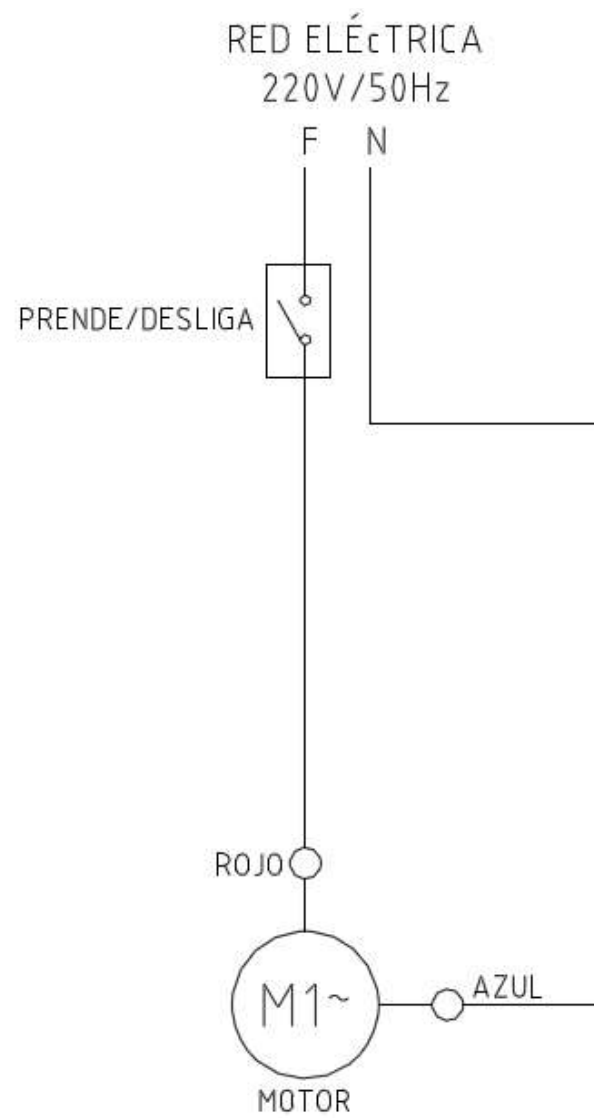
Use your **QR Code Reader** to access more information regarding safety and maintenance.



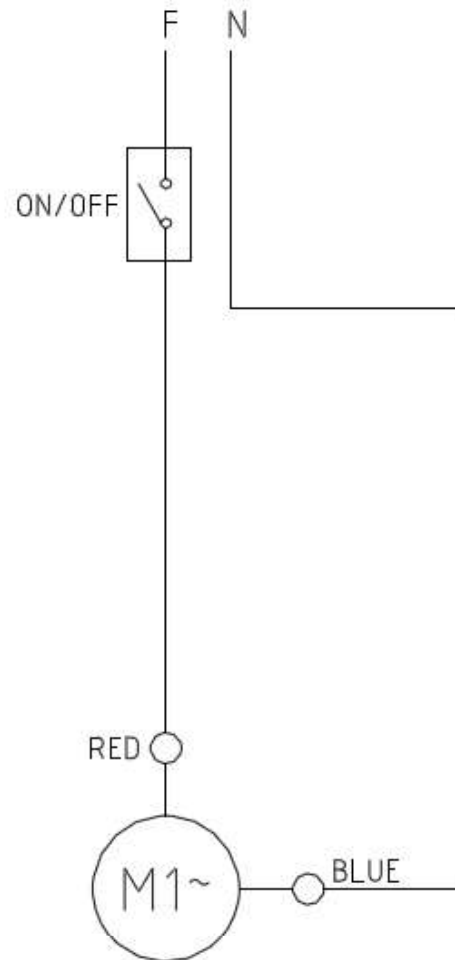
7. PROBLEMS RESOLUTION

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- The equipment does not start.	- Power shortage. - Problem in the external or internal wiring.	- Check the Power Source. - Call the Technical Assistance.
- Smoke and/or burnt smell.	- Problem in the external or internal wiring.	- Call the Technical Assistance.
- The machine turns ON but when the product is put in the machine, it stops or turn slowly.	- Problem with the Electrical Motor. - Crown grove worn out or broken.	- Call the Technical Assistance. - Call the Technical Assistance.
- Damaged Cord.	- Failure during the transport.	- Call the Technical Assistance.
- Unusual noises.	- Damaged Bearings.	- Call the Technical Assistance.

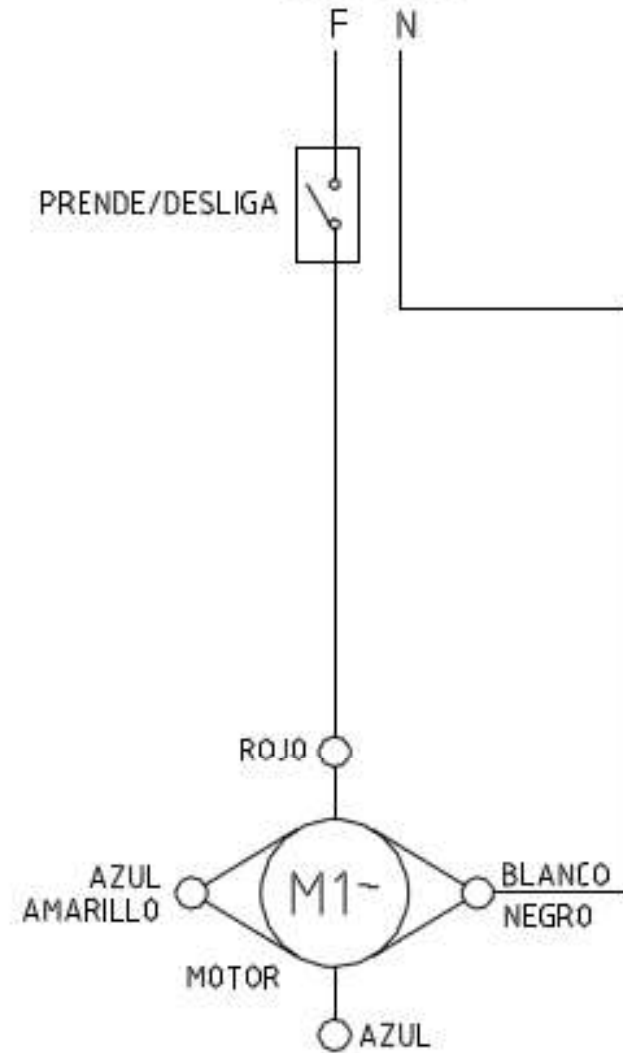




ELECTRIC NETWORK
220V/50Hz



RED ELECTRICA
110V/120V



de emergencia, tecla reset y circuitos electrónicos cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.

- Verificar posible juego en los cojinetes y rodamientos.
- Verificar retenes, o’rings, v’rings y otros sellos.

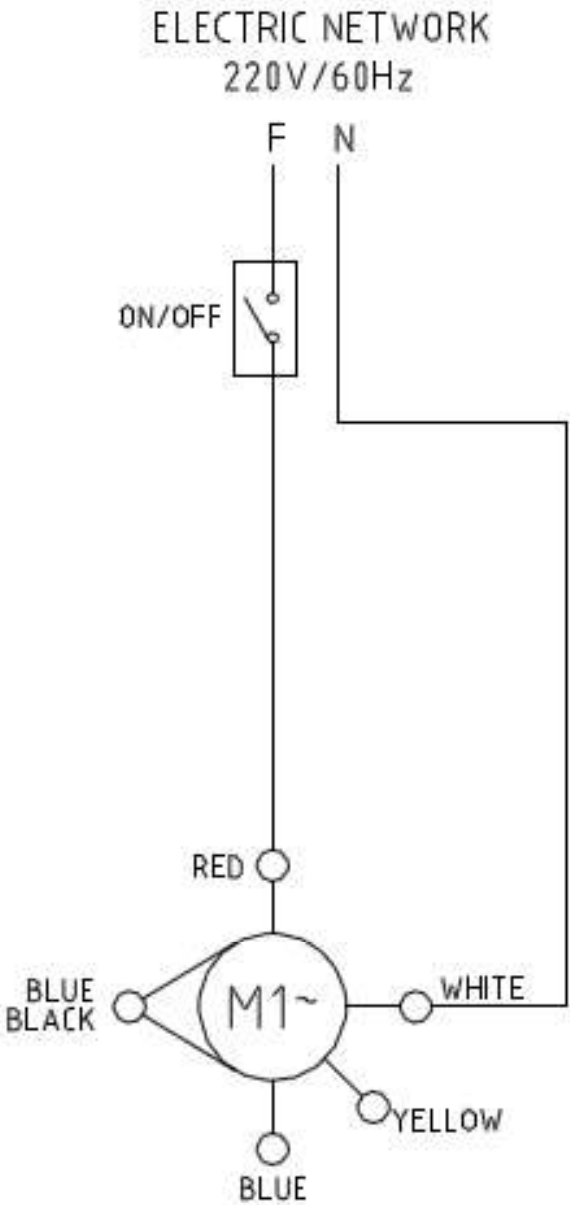
-Verifique el apriete de todos los tornillos y tuercas para evitar posibles daños al equipo.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre seguridad y mantenimiento.



7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIÓN
- La maquina no prende.	- Falta de energía eléctrica. - Problemas en el circuito eléctrico interno ó externo.	- Verifique si hay energía - Llame la Asistencia Técnica.
- Olor a quemado ó humo.	- Problemas en el circuito aléctrico interno ó externo.	- Llame la Asistencia Técnica.
- La maquina prende pero cuando el producto es colocado la maquina para ó gira con baja rotación.	- Problema con el motor eléctrico. - El encaje de la corona está desgastado o quebrado.	- Llame la Asistencia Técnica. - Cambie la corona.
- Cable eléctrico dañado.	- Falla en el transporte del equipo.	- Llame la Asistencia Técnica.
- Ruidos anormales.	- Rodamiento dañado.	- Llame la Asistencia Técnica.



INDICE

1. INTRODUCCIÓN	8
1.1 Seguridad	8
2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	8
3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN.....	9
3.1 Posicionamiento	9
3.2 Instalação Elétrica.....	9
4. PROCEDIMIENTOS DE USO.....	9
5. LIMPIEZA	9
6. MANTENIMIENTO.....	9
7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
8. DIAGRAMA ELÉCTRICO	11

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Seguridad

Las instrucciones abajo deberán ser seguidas para evitar accidentes, el incumplimiento puede causar lesiones graves:

1.1.1 Nunca utilice este equipamiento con ropas o pies mojados o en superficie húmeda o mojada, no sumergir el equipo en agua ni bajo el grifo y no utilice manguera de agua a presión sobre el equipamiento.

1.1.2 Si el equipamiento sufriera una caída, y se dañe de alguna forma o dejó de funcionar es necesario llamar al servicio técnico especializado.

1.1.3 La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante pueden ocasionar lesiones en el usuario.

1.1.4 Mantenga las manos y cualquier utensilio alejados de las partes en movimientos del equipo durante el funcionamiento para evitar posibles lesiones en el usuario y equipamiento.

1.1.5 Nunca use ropas con mangas largas, principalmente en la muñeca.

1.1.6 Certifique que la tensión del equipamiento y de red eléctrica del local sean adecuadas para el uso de este equipo y que el equipo está conectado al cable tierra.

1.1.7 Antes de prender la máquina certifíquese que la Corona Grande N°09 ó la Corona Pequeña N°10 y la Cámara de Jugo N°02 estén firmes en sus posiciones (Fig. 01).

⚠ Este equipamiento no se destina a la utilización por personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por persona con falta de experiencia y conocimiento, salvo si hubiera recibido la capacitación adecuada o esté bajo la supervisión del encargado por su seguridad.

⚠ Recomendamos que se vigile a los niños para no

permitirles jugar con la máquina.

⚠ Este equipo posee un sistema de seguridad para garantizar la integridad del operador. La operación del equipo debe estar de acuerdo con el ítem “Procedimientos de Operación” de este manual. Otros procedimientos para operar el equipo son inseguros, en esta condición el equipo no debe ser utilizado.

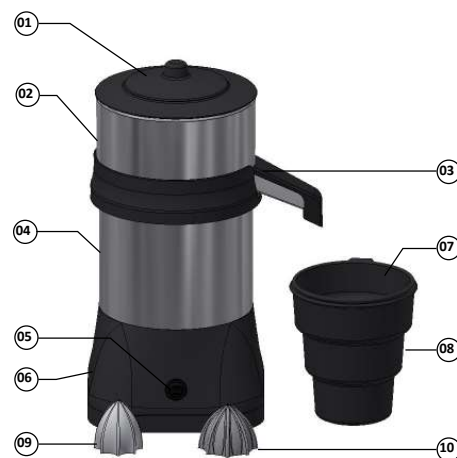
⚠ Desconecte el equipamiento de la red eléctrica cuando: no esté en uso, antes de limpiarlo, al sacar o colocar accesorios, antes del servicio de mantenimiento o antes de cualquier tipo de servicio.

⚠ No use el equipo cuando tenga el cable o el enchufe dañado. No deje que el cable de alimentación se quede en el borde de una mesa, o que toque superficies calientes. Si el enchufe estuviera dañado, sustituya el cable dañado por otro que respete las especificaciones técnicas y de seguridad. Esta sustitución deberá ser hecha por un profesional calificado.

⚠ En caso de emergencia retire el enchufe de la toma de energía eléctrica.

⚠ Este equipo puede utilizarse de forma continua siempre que se respeten los límites de la máquina, es decir, la extracción del zumo de naranja debe realizarse de forma suave, comprimiendo la naranja contra la nuez sin forzar la parada del motor.

2. COMPONENTS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



01 – Tapa
02 – Cámara de Jugo
03 – Flange Soporte del Motor
04 – Gabinete
05 – Llave prende/desliga

06 – Base
07 – Cedazo
08 – Vaso
09 – Corona Grande
10 – Corona Pequeña

CHARACTERÍSTICAS	UNIDAD	EXH
Producción Mediana	Naranjas /minutos	8
Voltaje	V	110 / 220
Frecuencia	Hz	50 / 60
Consumo	kW/h	0,18
Potencia Motora	CV	0,25
Altura	mm	425
Ancho	mm	245
Profundidad	mm	210
Peso Neto	kg	4
Peso Bruto	kg	5

3. INSTALACIÓN Y PRE-OPERACIÓN

3.1 Posicionamiento

Su equipamiento deberá estar posicionado y nivelado arriba de una superficie seca, firme y preferentemente con 850mm de altura.

3.2 Instalação Elétrica

Este equipamiento ha sido desarrollado para trabajar en los voltajes 110 ó 220 Volts (50 - 60Hz). Cuando recibir el equipamiento, verifique la tensión eléctrica informada en la etiqueta ubicada en el cable eléctrico.

El enchufe del cable de energía posee 3 clavijas, siendo que una es la clavija tierra. Es obligatorio que las 3 clavijas estén conectados a la red de energía antes de prender el equipamiento.

3.3 Sistema de Seguridad

Para la seguridad del operador, este equipamiento cuenta con protector térmico que deslizará automáticamente el motor al presentar super calentamiento. Espere algunos minutos hasta que se enfríe el motor, cuando entonces debe presionar nuevamente el botón ON (prender) el equipamiento.

4. PROCEDIMIENTOS DE USO

⚠ Siempre que desear cambiar las Coronas espere por la completa parada del motor para hacerlo.

- Verifique si el equipamiento está firme en la mesada.
- Antes de usar el equipo, todas las partes que entran en contacto con el producto que será procesado deben ser lavadas con agua y jabón neutro.
- Prenda el equipamiento a la red de energía eléctrica.
- El accionamiento se logra a través de la Llave ON/OFF N°05 que está ubicada en el tablero frontal de la Base N°06.
- Los Exprimidores de Cítricos son máquinas que trabajan en alta velocidad.
- Primeramente corte la naranja o limón en la mitad.
- Con la máquina prendida, agarre una de las mitades y presione la misma sobre la Corona N° 09 o N° 10 (Fig.01) que está encajada en el eje del motor, y automáticamente el jugo de la fruta escurrirá para

dentro del Vaso N° 08 (Fig.01) a través del Cedazo N° 07 (Fig. 01).

5. LIMPIEZA

El equipo debe limpiarse y desinfectarse a fondo:

- Antes de ser utilizado por primera vez;
- Después de la operación de cada día;
- Cuando no esté en uso por un período prolongado;
- Antes de ponerlo en funcionamiento después de un tiempo de inactividad prolongado.

Algunas partes del equipo se pueden quitar para limpiarlas:

- Tapa
- Cámara de Jucos
- Coronas

Retire la Tapa N° 01 (Fig. 01), la corona N° 09 ó 10 (Fig. 01), y después la Cámara de Jugo N° 02 (Fig.01).

Lave todas las partes con agua y jabón neutro.

Para remontar las partes removidas, proceda de manera inversa a la descrita arriba.

⚠ No use chorro de agua o limpiador de vapor para limpiar la máquina.

Pase el lector de QR Code para obtener informaciones sobre cuidados con los aceros inoxidables.



6. MANTENIMIENTO

El Mantenimiento debe ser considerado como un conjunto de procedimientos para ofrecer perfecta condición de funcionamiento del equipamiento, aumentando la vida útil y seguridad de uso del mismo.

***Limpieza – Verificar ítem 5 Limpieza de este manual.**

***Cables –** Controlar si los cables están en buen estado, sin ningún daño y si todos los terminales eléctricos están bien y sin oxidación.

***Verifique Llave ON/OFF, Llave reset, circuitos electrónicos,** para que todos estos componentes estén funcionando correctamente y que el uso del equipo sea regular sin inconvenientes.

***Instalación –** Verifique la instalación de su equipamientos el ítem 2 Instalación y Pre Operación de este manual.

1 - Ítems a verificar y ejecutar mensualmente:

- Verificar la instalación eléctrica del local;
 - Medir a tensión de la toma de corriente eléctrica;
 - Medir la corriente de funcionamiento y comparar con la corriente nominal;
 - Verificar las conexiones de los terminales eléctricos del equipamiento para evitar posibles fallos de contacto;
 - Verificar posible desgaste o juego en el eje del motor eléctrico;
- Verificar los hilos de los cables eléctricos en cuanto a señales de sobrecalentamiento, aislamiento dañado o avería mecánica.

2 - Ítems a verificar y ejecutar a cada 3 meses:

- Verificar las partes eléctricas como Llave ON/OFF, botón