

Inhoud

Inleiding	1	Storingen	3
Installatie	1	Onderhoud	4
Gebruik, veiligheid	2	Overeenstemming met de voorschriften	5
Reiniging, hygiëne	3		

Inleiding

1.1 BESCHRIJVING

• Deze groentecentrifuge is ontworpen voor de horecabedrijven (restaurants, kleine keukenbedrijven) om bladgroente te centrifugeren (sla, sterrekers, peterselie, kaarde, spinazie, kool...) evenals andere groenten (radijsjes, sperziebonen, groentesla...).

Deze groentecentrifuge is niet geschikt voor het centrifugeren van textiel of andere producten.



1.1

- A Roestvrij stalen cilinder 18/10
- B Centrifugeerruimte
- C Beweegbaar deksel
- D Elektrische bedieningsorganen
- E Bedieningskast

- F Mand van hars, inhoud 32 liter
- G Afvoerslang
- H Motor
- I Poten
- J Zuignappen

Installatie

2.1 AFMETINGEN - GEWICHT 2.1

Brutto verpakt gewicht : 44,5 kg
Netto gemonteerd gewicht : 29,5 kg

Afmetingen verpakking : 790 x 630 x 1140 mm
Afmetingen buiten alles : 540 x 466 x 800 mm

2.2 PLAATSING

• Het volgende is nodig voor de installatie van de centrifuge :



2.2

- Een elektrische aansluiting (zie § 2.3).
- Een afvoer op de riolering, dit kan rechtstreeks geschieden door de rubber afvoerslang boven het rooster te plaatsen of men kan voornoemde slang aansluiten op een vrouwtjeskniestuk **A** en een plastic slang diam.32 **B** die op de riolering moeten worden aangesloten.

Opmerking : Voldoende ruimte open laten boven de machine om het deksel te kunnen openen en de mand eruit te kunnen halen.

- Uitpakken van de machine en bevestiging van de zuignappen :
Verwijder de doos en draai dan de 3 schroeven H M8x50 (sleutel nr 13) + moeren M8 los die de machine op de pallet vasthouden. Het zakje met de zuignappen dat zich in de machine bevindt eruit

halen (in de centrifuguurmand). De zuignappen en de schroeven op hun plaats aanbrengen via de onderzijde, op de poten van de machine dan de onderleggringetjes en de dopmoeren er via de bovenkant op zetten, tenslotte het geheel vastdraaien.

- De centrifuge kan worden geplaatst :

- **Ofwel rechtstreeks op de vloer.**  2.1
- **Ofwel op een stevige,** stabiele en horizontale ondersteun zonder resonantie met een hoogte van maximaal 450 mm. Voldoende ruimte open laten boven de machine om het deksel te kunnen openen en de mand eruit te kunnen halen.

Opmerking : Indien de centrifuge niet stevig genoeg staat, kan men de drie gaten in de poten doorboren. De zuignappen niet weghalen, deze dempen de bevestiging (schroeven en pennen niet meegeleverd).

**OPGELET !!**

De elektrische aansluiting moet gebeuren volgens de regels van de kunst, door een bevoegde en gemachtigde persoon (zie normen en wetten van kracht in het land van installatie).

Bij eventueel gebruik van een stopcontactadapter moet gecontroleerd worden of de elektrische karakteristieken daarvan niet lager zijn dan deze van de machine.

Geen meervoudige stekker gebruiken.

De voeding de machine bij wisselstroom moet aan de volgende voorwaarden voldoen (EN60204-1);

- Maxi spanningvariaties : $\pm 10\%$
- Maxi frequentievariaties : $\pm 1\%$ continu, $\pm 2\%$ over korte periodes

OPGELET: de elektrische installatie moet conform zijn (ontwerp, realisatie en onderhoud) aan de wettelijke en normatieve bepalingen van het land van gebruik.

- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
- De elektrische voeding van de machine moet worden beschermd tegen overstroom (kortsluitingen en overbelastingen) door gebruik te maken van een correct gedimensioneerde schakelaar die voldoet aan de IEC60947-2 norm, rekening houdend met de plaats van installatie en de kenmerken van de machine.

OPGELET: Voor de bescherming tegen onrechtstreeks contact (afhankelijk van het type voorziene voeding en de verbinding van de massa's met het equipotentiële beschermingscircuit) zie punt 6.3.3 van EN 60204-1 (IEC 60204-1) met het gebruik van beschermingsinrichtingen voor de automatische onderbreking van de voeding in geval van isolatiefouten in het schema TN of TT, of voor het IT-systeem, het gebruik van een permanent isolatiecontroloestel of differentiëlen voor de automatische onderbreking. Voor deze bescherming zijn de bepalingen van de IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing.

Bijvoorbeeld: in een TN of TT, TT-systeem moet stroomopwaarts van de voeding een differentieelschakelaar geplaatst worden met aangepaste kortsluitstroom (bijvoorbeeld 30 mA) op de aardingsinstallatie van de plaats waar de machine geïnstalleerd moet worden.

OPGELET: Indien deze richtlijnen niet in acht genomen worden, loopt de klant het risico op storingen aan de machine en/of ongevallen te wijten aan rechtstreeks of onrechtstreeks contact.

- De machine wordt uitsluitend met enkel fase spanning gevoed via een afgegoten stekker.
- Bereid een toegankelijk gestandaardiseerd stopcontact in de muur voor met 2 polen + aarde, beoordeeld op 10/16A volgens IEC60309, en een bijpassende waterdichte stekker om aan de voedingskabel te bevestigen.



Aardaansluiting verplicht via de groen/gele draad.

- Het stopcontact moet op een makkelijk toegankelijke plaats worden geïnstalleerd zodat de machine voor iedere ingreep makkelijk kan worden uitgeschakeld.

Elektrische karakteristieken :  **2.3**

- A** Code motor
- B** Aantal fasen (1 enkel fase)
- C** Nominale spanning in volt
- D** Frekwentie motor (Hertz)
- E** Nominaal vermogen (Watt)
- F** Nominale sterkte (AmpPres)
- G** Indicatief energieverbruik (K Watt/uur)

Gebruik, veiligheid



Elk ander gebruik dan beschreven in deze handleiding wordt als afwijkend beschouwd door de fabrikant.

3.1 WERKING, VEILIGHEID

- Het veilige gebruik ten opzichte van de gebruiker wordt gegarandeerd :
- Doordat de motor stopt zodra het deksel wordt geopend.
- Doordat men na een stilstand op de knop AAN moet drukken (spanningsuitvalvoorziening)
- Door de inachtneming van deze handleiding bij het gebruik, het reinigen en het onderhoud van de machine.

a) In werking stellen :

- Het deksel sluiten.

b) Selecteren van de werkcyclus **3.1**

- *Speciale cyclus kwetsbare producten (sla..).*
Getemporeerde werking
- 1. Selecteren van de tijdsduur met E door te drukken op toetsen A en B
- 2. Aanzetten door te drukken op toets D
- 3. Stoppen bij afloop van de geselecteerde tijdsduur of door te drukken op toets C

Opmerking :

- Om de tijdsduur tijdens het aftellen te wijzigen, drukken op de toets E en vervolgens de tijdsduur wijzigen met behulp van de toetsen A en B en de cyclus weer aanzetten door te drukken op toets D.

- De tijdsduur geselecteerd bij de aanvang van de cyclus blijft in het geheugen opgeslagen.

- Om een aan de gang zijnde cyclus definitief te stoppen, 2 keer drukken op toets C.

- Normale cyclus minder kwetsbare producten (krulsla, sterrekers, spinazie, prei...):

Automatische werking

1. Automatisch aanzetten door te drukken op toets F.

2. Stoppen bij afloop van de automatische cyclus of door te drukken op toets C.

Opmerking : De automatische cyclus omvat 4 werkings/stop fasen.

De automatische cyclus 1'20".

c) Stoppen :

- Automatisch aan het einde van de cyclus.
- Bij het openen van het deksel tijdens een werkcyclus.

3.2 INHOUD

• Om een optimaal resultaat te verkrijgen moet men de mand voor 3/4 vullen (dit komt overeen met ongeveer 5 cm van de bovenste rand). Dit komt overeen met een nuttig vulvolume van ongeveer

24 liter, dus 1,5 tot 2 kg droge sla naar gelang het soort (6 tot 7 slakroppen).

3.3 WERKWIJZE

• De sla moet van te voren zorgvuldig zijn gesorteerd en gewassen, de bladeren vervolgens regelmatig verdelen zonder ze aan te stampen of opeen te hopen.

Opmerking : Het is beter de mand buiten de centrifuge te laden, de mand is zo makkelijker te hanteren en men riskeert niet de afvoer te verstopen.

- De mand bij de rand beetpakken en hem in de centrifugeerruimte laten zakken zodat hij op zijn wieg **A** wordt gecentreerd.



- Drukken op de rand van de mand om te controleren of hij wel naar behoren op zijn plaats zit.

- Het deksel sluiten en drukken op de knop AAN naar gelang de geselecteerde cyclus (zie § 3.1b).

- De machine zal automatisch stoppen als de cyclus is beëindigd.

Opmerking : Voor bepaalde groentesoorten kan de automatische cyclus worden :

- *Verkort : het deksel tijdens de cyclus optillen om de automatische cyclus te onderbreken.*

- *Verlengd : een tweede cyclus instellen door op de knop AAN te drukken.*

- *Om het rendement te verhogen kan men twee manden gebruiken, één in de machine terwijl de andere worden geladen.*

3.4 VOORBEREIDING EN CONSERVERING VAN DE PRODUKTEN

• Wassen :

- De slablaadjes zorgvuldig sorteren en scheiden.

- Ze wassen en in het water zetten.

Opmerking : men kan eventueel 2 tot 5 druppels bleekwater per liter water toevoegen (maximale weekduur 20 minuten).

- De bladeren zorgvuldig afspoelen .

• Centrifugeren :

- Dankzij de goed aangepaste draaisnelheid (ongeveer 470 t/min) en de cyclus voor kwetsbare produkten, zullen de slablaadjes niet worden beschadigd.

• Conservering :

- De bladeren in een koele ruimte opslaan tussen 0 en 4°C in bakken of luchtdichte zakken van voedingsmiddelen - kwaliteit.

- De bladeren pas op het allerlaatste moment snijden om te vermijden dat hun kwaliteit achteruit gaat.

Reiniging, hygiëne

4.1 REINIGING

• **Ledere dag :**

- De mand volledig legen.

- De eventuele stukjes sla of groente die in de mand zijn achtergebleven verwijderen en indien nodig de verstopte gaten schoonmaken.

- De mand en de centrifugeerruimte met helder water afspoelen waaraan men een met plastic (polypropyleen) overeenkomend, niet chloorhoudend ontvettings-ontsmettingsmiddel aan toegevoegd heeft. Delen laten drogen.

- Indien nodig de buitenkant van de centrifuge en de binnenkant van het deksel reinigen met een spons en een lauwwarme oplossing van een met het materiaal compatibel ontvettings-ontsmettingsmiddel.

Opmerking :

- *Het ventilatierooster niet met een waterstraal schoon-spuiten, dit zou de elektrische onderdelen kunnen beschadigen.*

- De mand niet in de afwasmachine doen.

- Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken die de oppervlakte zouden kunnen beschadigen.

- Na gebruik het deksel open laten staan zodat de centrifugeerruimte kan worden gelucht.

• **Periodiek** (op zijn minst één keer per maand) :

- Het ventilatierooster aan de voorzijde schoonmaken (oorzaak van verhitte van de motor) evenals de onderzijde van de machine.

- Controleren of het water naar behoren wordt afgevoerd en de staat van het buizen-en slangenstel controleren.



De machine niet reinigen met een hogedruk reiniger

Storingen

5.1 DE CENTRIFUGE WIL NIET STARTEN,

- Controleren :
- Of de steker van de machine wel in het stopcontact is gestoken.
- Of de elektrische voeding via het stopcontact goed is.

- Of het deksel wel is gesloten.



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw leverancier raadplegen.

5.2 VREEMD GELUID :

- De machine stop zetten en het deksel openen.
- Controleren :
- Of de mand niet te vol is geladen (zie § 3.2 inhoud).
- Of de mand naar behoren op de wieg is geplaatst.
- Indien het geluid niet verdwijnt :

- De spanning van de riem controleren en kijken of hij niet is versleten (§ 6.1).



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw leverancier raadplegen.

Onderhoud

6.1 MECHANISME



Altijd de steker van de machine uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten.

- Deze groentecentrifuge benodigt een minimaal onderhoud (de lagers van de motor en het mechanisme zijn in de fabriek levenslang gesmeerd).
- Het is aangeraden op zijn minst één keer per jaar de spanning van de riem en de staat van slijtage te controleren, hiervoor als volgt te werk gaan :
- De steker van de machine uit het stopcontact halen en de machine omkeren.
- De poten verwijderen (6 schroeven - zeshoekige sleutel nr 13), dan de bodem (1 schroef - zeshoekige sleutel nr 10).
- De 2 schroeven van de ventilatieplaat **A** demonteren om bij de spanningsschroef **B** te kunnen komen.
- **Indien de riem opnieuw moet worden gespannen :**
- De 4 schroeven **C** van de motorsteun enkele slagen losdraaien.
- **Indien de riem moet worden vervangen :**
- De 4 schroeven **C** van de motorsteun volledig losdraaien.

- Een nieuwe riem monteren op de drijvende riemschijf en de motorsteun opnieuw monteren zonder de schroeven te blokkeren.

• Voor het spannen van de riem als volgt te werk gaan :

- Met de hand de spanningsschroef **B** tot aan de aanslag draaien.
- De riem spannen (2 slagen met een sleutel nr 10, dit komt overeen met een waarde van ongeveer 35 tot 40 kg).
- De 4 schroeven **C** van de motorsteun blokkeren in de juiste stand en de bodem, de poten en de ventilatieplaat opnieuw monteren.

• Toegang tot de elektrische componenten :

- De stekker van het apparaat uit het stopcontact halen.



Residuale spanning op de klemmen van de condensators

- De condensators kunnen elektrisch geladen zijn. Teneinde ieder risico te vermijden bij eventuele ingrepen is het aangeraden de condensatoren te ontladen door hun klemmen aan een geïsoleerde geleider te verbinden (een schroevendraaier bijvoorbeeld).

6.2 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEID

- De correcte werking van de veiligheidsvoorzieningen moet regelmatig worden gecontroleerd. De motor moet stoppen bij het openen van het deksel.
- Indien dit niet het geval is :

- De machine niet gebruiken.
- Haar laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw leverancier.

6.3 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



- De staat van het snoer en de elektrische onderdelen regelmatig controleren.

6.4 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan u in de eerste instantie te richten tot degene die u de machine heeft verkocht.



Bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.

- De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

Stempel van de verkoper

Datum van aankoop :

Overeenstemming met de voorschriften

- **De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :**

- De Machinerichtlijn 2006/42/EEG,
- De Richtlijn CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.

- **2002/96/CEE « WEEE »**

Het symbool "  " op het product wijst erop dat dit product niet beschouwd mag worden als huishoudelijk afval. Het product moet in plaats daarvan ingeleverd worden bij het relevante inzamelingspunt voor de recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Door dit product naar het inzamelingspunt te brengen, werkt u mee aan het voorkomen van potentiële negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product, gelieve contact op te nemen met de commerciële dienst of de verdeler van het product, de dienst na verkoop of het afvalverwerkingsbedrijf.

- **2006/12/CEE « Afval »**

De machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het verhogen van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingsgevaar.

Neem de recycling voorwaarden in acht.

- **94/62/CEE « Verpakking en verpakkingsafval »**

De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het vergroten van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingsgevaar.

Ervoor zorgen dat de verschillende delen van de verpakking worden afgevoerd naar de speciale recyclingplaatsen.

- **De Europese normen :**
EN 13621 slacentrifuge.

- **Voorname overeenstemming wordt bewezen door :**

- het conformiteitsmerk CE (EG) dat op de machine is bevestigd,
- de hiermee overeenkomstige CE (EG) verklaring van overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd,
- deze handleiding die aan de bediener moet worden overhandigd.

- **Akoestische eigenschappen :**

- Het niveau van de geluidsdruk opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

- **Beschermingsklasseringssymbool volgens de norm EN 60529-2000:**

- Elektrische bediening : IP55
- De machine in haar geheel : IP34

- **Ingebouwde veiligheid:**

De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haarbetreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.

De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico's (verplichting tot opleiding van het personeel voor werkposten)

- **Voedingshygiëne :**

De machine is gebouwd met materialen die voldoen aan de hierna volgende reglementatie en normen :

- 1935/2004 EEG materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,
- Normen EN 601-2004 : gegoten aluminium legeringen in contact met levensmiddelen.

De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reinigingsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.