

## Sommaire

Présentation	1	Incidents de fonctionnement	3
Installation	1	Maintenance	4
Utilisation, sécurité	2	Conformité à la réglementation	5
Entretien, hygiène	3		

## Présentation

### 1.1 DESCRIPTION

• Cetteessoreuse à légumes est destinée aux cuisines (restaurants et collectivités) pour essorer les feuillus (salades, cresson, persil, cardes, épinards, choux...), les légumes (radis, haricots verts, macédoine...).



1.1

- A Cylindre inox 18/10.
- B Chambre d'essorage.
- C Couvercle articulé.
- D Commandes électriques.
- E Boîtier de commande.

Elle n'est pas conçue pour l'essorage des textiles ou autres produits.

- F Panier résine, capacité 32 litres.
- G Durite d'évacuation.
- H Moteur.
- I Pieds.
- J Ventouses.

## Installation

### 2.1 ENCOMBREMENT - POIDS : 2.1

Poids brut emballé : 44,5 kg.

Poids net équipé : 29,5 kg.

Dimensions emballage : 790 X 630 X 1140 mm.

Dimensions hors tout : 540 X 466 X 800 mm.

### 2.2 EMPLACEMENT

• **L'essoreuse nécessite :**  2.2

- Une alimentation électrique (voir § 2.3),
- Une évacuation vers le tout à l'égout soit directement, en positionnant la durite de sortie au-dessus d'une grille, soit en la raccordant au point d'évacuation par un coude femelle - femelle **A** et un tuyau en plastique **B** Ø 32.

*Nota : Prévoir un espace suffisant au-dessus de la machine pour ouvrir le couvercle et sortir le panier.*

- Déballage de la machine et fixation des ventouses :
- Enlever le carton, puis dévisser les 3 vis H M8x50 (clé de 13) + écrous M8 qui fixent la machine sur la palette. Récupérer le sachet qui contient les ventouses à l'intérieur de la machine (dans le panier d'essorage). Mettre en place les ventouses

et les vis par le bas sur les pieds de la machine, puis mettre les rondelles et les écrous borgnes par le haut, enfin serrer l'ensemble.

- L'essoreuse peut être posée soit :

- **Au sol,**  2.1

- **Sur un support** parfaitement stable et horizontal ne formant pas caisse de résonance de hauteur 450 mm maximum. Prévoir un espace suffisant au-dessus de la machine pour ouvrir le couvercle et dégager le panier.

*Nota : Si le maintien de l'essoreuse est insuffisant, fixer celle-ci en contre-perçant les 3 trous des pieds. Garder les ventouses pour amortir la fixation (vis et chevilles non fournies).*

## 2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



### ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes (EN60204-1);

- Variations maxi de tension :  $\pm 10\%$
- Variations maxi de fréquence :  $\pm 1\%$  de manière continue,  $\pm 2\%$  sur des périodes courtes

**ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.**

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant un disjoncteur conforme à l'IEC60947-2 correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine -

**ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.**

**Par exemple : dans un système TN ou TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.**

**ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.**

• La machine est alimentée uniquement en monophasé par fiche surmoulée.

• Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 2 pôles + terre, calibre 16A conforme à l'IEC60309 et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.



**Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune.**

• La prise de courant doit être installée dans un endroit accessible de façon à faciliter le débranchement de la machine avant toute intervention

• Caractéristiques électriques :  **2.3**

A Code moteur.

B Nombre de phases (1 monophasé).

C Tension nominale (Volt).

D Fréquence moteur (Hz).

E Puissance nominale (Watt).

F Intensité nominale (Ampère).

G Consommation électrique indicative (kWatt/heure).

## Utilisation, sécurité



**Toute autre utilisation que celle décrite dans ce manuel n'est pas considérée comme normale par le fabricant.**

### 3.1 FONCTIONNEMENT - SECURITE

- La sécurité de l'utilisateur est assurée par :
  - L'arrêt du moteur à l'ouverture du couvercle,
  - La nécessité d'appuyer de nouveau sur le bouton MARCHÉ après un arrêt (dispositif «manque de tension»),
  - Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

#### a) Mise en marche :

- Fermer le couvercle.

#### b) Sélection du cycle d'essorage : **3.1**

- Cycle spécial produits fragiles (laitues...) :  
Marche temporisée pendant environ 2 minutes :
- Sélection du temps sur E par appui sur les touches A et B.
- Mise en marche par appui sur la touche D.
- Arrêt à la fin du temps sélectionné ou par appui sur la touche C.

Nota :

- Pour modifier le temps en cours de décompte, appuyez sur la touche C puis modifier par les touches A et B, reprendre le cycle en appuyant sur la touche D.

- Le temps sélectionné au début du cycle reste en mémoire.

- Pour arrêter définitivement un cycle en cours, appuyez 2 fois sur la touche C.

- Cycle normal produits moins fragiles (salades frisées, cressons, épinards, poireaux...) :

Marche automatique

- Mise en marche automatique par appui sur la touche F

- Arrêt à la fin du cycle automatique ou par appui sur la touche C.

Nota : Cycle automatique comprenant 4 étapes de marche/arrêt.

Cycle automatique est de 1'20".

#### c) Arrêt :

- Automatique en fin de cycle,

- A l'ouverture du couvercle en cours de cycle d'essorage.

### 3.2 CAPACITE

• Pour un essorage optimum remplir le panier au 3/4 de sa capacité, (soit environ 5 cm en dessous du rebord supérieur), ce qui représente un volume utile de remplissage d'environ 24

litres, soit 1,5 à 2 kg de salade sèche suivant les variétés (6 à 7 laitues).

### 3.3 MODE OPERATOIRE

• Les salades ayant été au préalable effeuillées et lavées soigneusement, répartir la salade régulièrement sans tasser les feuilles afin d'éviter tout balourd.

*Nota : Charger le panier de préférence hors de l'essoreuse, ce qui facilite la manutention et évite le risque de boucher l'évacuation.*

- Saisir le panier par son rebord, le descendre dans la chambre d'essorage pour le centrer sur son berceau **A**.



- Appuyer sur le rebord du panier pour vérifier que celui-ci est bien positionné,

- Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton MARCHE suivant le cycle choisi (voir § 3.1b),  
- En fin d'essorage, la machine s'arrête automatiquement.

*Nota : Pour certains légumes, le cycle automatique peut être :*

- *Raccourci : relever le couvercle en cours de fonctionnement pour interrompre le cycle automatique,*

- *Allongé : relancer un 2<sup>e</sup> cycle en appuyant sur le bouton MARCHE.*

- *Pour augmenter le rendement utiliser deux paniers, un en essorage pendant que l'autre est en chargement.*

### 3.4 PREPARATION ET CONSERVATION DES PRODUITS

• Lavage :  
- Séparer et trier convenablement les feuilles de salade.  
- Laver et laisser tremper.

*Nota : Il est toléré d'ajouter 2 à 5 gouttes d'eau de Javel par litre d'eau de trempage (durée maxi de trempage 20 minutes).*

- Rincer soigneusement les feuilles.

• Essorage :  
- Grâce à la vitesse de rotation bien adaptée (470 tr/mn environ) et au cycle pour produits fragiles, les feuilles de salade ne sont pas cassées.

• Conservation :  
- Stocker les feuilles au froid entre 0 et 4 °C dans des bacs ou sachets étanches de qualité alimentaire.  
- Ne couper les feuilles qu'au dernier moment pour éviter leur altération.

## Entretien, hygiène

### 4.1 NETTOYAGE

• **Quotidien :**  
- Vider complètement le panier d'essorage.  
- Enlever les débris situés à l'intérieur du panier, puis déboucher si besoin les trous obstrués.  
- Rincer le panier et la chambre d'essorage à l'eau claire ou additionnée de détergents désinfectants non chlorés compatibles avec les matériaux (résine polyéthylène), puis les sécher.  
- Si nécessaire, nettoyer l'extérieur de l'essoreuse et l'intérieur du couvercle à l'aide d'une éponge et d'une solution tiède de détergent désinfectant compatible avec les matériaux.

*Nota :*

- *Eviter de passer le jet d'eau au niveau de la grille de ventilation, ce qui pourrait endommager les organes électriques.*

- Ne pas nettoyer le panier en lave-vaisselle.

- Ne pas employer de détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.  
- En fin d'utilisation laisser le couvercle ouvert afin d'aérer la chambre d'essorage.

• **Périodique** (au moins une fois par mois):  
- Nettoyer la grille de ventilation située à l'avant (cause d'échauffement du moteur) et le dessous de l'essoreuse.  
- Vérifier l'écoulement des eaux et l'état des tuyauteries (durite et siphon).

 **Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression**

## Incidents de fonctionnement

### 5.1 L'ESSOREUSE NE DEMARRE PAS

• Vérifier si :  
- La machine est bien branchée,

- Le couvercle est bien fermé.

### 5.2 BRUIT ANORMAL

• Arrêter la machine et ouvrir le couvercle.  
• Vérifier :  
- Le remplissage du panier (voir § 3.2 capacité),

- L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte,

 **Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.**

- Sa mise en place correcte dans son berceau.  
• Si le bruit persiste vérifier :

 **Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.**

 **Toujours débrancher la machine avant toute intervention.**

- La tension et l'usure de la courroie (voir § 6.1).

## 6.1 MECANISME

- Cette essoreuse est d'un entretien minimum (paliers moteur et mécanisme sont graissés à vie).
- Il est conseillé au moins une fois par an, de vérifier la tension et l'état d'usure de la courroie. Pour cela, procéder comme suit
- Débrancher la machine et la retourner,
- Enlever les pieds (6 vis - clé hexagonale de 13), puis le fond (1 vis - clé hexagonale de 10),
- Démonter les 2 vis de la plaque de ventilation **A** pour accéder à la vis de tension **B**.
- **Si la courroie est à retendre :**
- Dévisser de quelques tours les 4 vis **C** du support moteur.
- **Si la courroie est à changer :**
- Dévisser complètement les 4 vis **C** de fixation du support moteur,

- Monter une nouvelle courroie sur la poulie motrice et remonter le support moteur sans bloquer les vis.

### • Pour tendre la courroie :

- Amener à la main la vis de tension **B** en butée,
- Tendre la courroie (2 tours de clé de 10 correspondant à une valeur de 35 à 40 kg environ),
- Bloquer les 4 vis **C** du support moteur en position et remonter le fond, les pieds et la plaque de ventilation.

### • Accès aux composants électriques :

- débrancher la machine.

 **Tension résiduelle aux bornes des condensateurs**

- Les condensateurs peuvent rester électriquement chargés . Afin d'éviter tout risque, lors d'une intervention, il est conseillé de les décharger en reliant leurs bornes à l'aide d'un conducteur isolé (tournevis par exemple).

## 6.2 VERIFICATION DE LA SECURITE

- Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment. Le moteur doit s'arrêter à l'ouverture du couvercle.
- Si cette fonction n'est pas réalisée :
- Ne pas utiliser la machine,
- La faire régler par le service de maintenance de votre revendeur.

## 6.3 COMPOSANTS ELECTRIQUES



- Vérifier régulièrement l'état du cordon et des composants électriques.

## 6.4 ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.

 **Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.**

- Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur

Date de l'achat : .....

## La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2014/30/ EU,
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- 2002/96/CEE « WEEE »

Le symbole “  ” sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme déchet ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebut incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.

## - 2006/12/CEE « Déchets »

La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

Veillez à respecter les conditions de recyclage.

## - 94/62/CEE « Emballage et déchets d'emballages »

L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et les risques de pollution.

Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.

## - Aux normes européennes :

EN13621-2004 Essoreuse à salade.

## Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE correspondante associée au bon de garantie,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

## Caractéristiques acoustiques :

Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

## Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55.
- Machine globale IP34.

## Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36).

## Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires,
- Normes EN 601-2004: alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire (hormis les parties abrasives) sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.