

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

## Sommario

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	3
Installazione	1	Manutenzione	3
Modalità d'uso, sicurezza	2	Conformità alle norme	4
Pulizia, igiene	2		

## Presentazione

### 1.1 DESCRIZIONE

• Questa centrifuga asciuga verdure è destinata alle cucine (ristoranti e collettività) per asciugare le verdure in foglia (insalate, crescione, prezzemolo, cardi, spinaci, cavolfiori ...) e altre verdure (ravanelli, fagiolini verdi, macedonia ...).

Non è stata progettata per asciugare stoffe o altri prodotti.



1.1

**A** Cilindro inox 18/10

**B** Camera di essiccazione

**C** Coperchio articolato

**D** Comandi elettrici

**E** Quadro dei comandi

**F** Cestello in resina, capacità 32 litri

**G** Manicotto di scarico

**H** Motore

**I** Piedi

**J** Ventose

## Installazione

### 2.1 MISURE D'INGOMBRO - PESI: 2.1

Peso lordo imballato : 44,5 kg.

Peso netto montato : 29,5 kg.

Dimensioni imballo : 790 x 630 x 1140 mm

Dimensioni senza imballo : 540 x 466 x 800 mm

### 2.2 COLLOCAZIONE

#### • **La centrifuga necessita:** 2.2

- Di alimentazione elettrica (vedi § 2.3).
- Di un sistema di evacuazione nello scarico sia diretto, posizionando il manicotto di scarico sopra una griglia, sia con un collegamento diretto al punto di evacuazione per mezzo di un raccordo femmina - femmina **A** e di un tubo di gomma **B** di Ø 32.

*Nota: Prevedere uno spazio sufficiente al di sopra della macchina che permetta di aprire il coperchio e di rimuovere il cestello.*

- Disimballaggio dell'apparecchio e fissaggio delle ventose:

Rimuovere il cartone, quindi svitare le 3 viti H M8x50 (chiave da 13) + dadi M8 che fissano l'apparecchio alla paletta. Recuperare il sacchetto contenente le ventose all'interno dell'apparecchio (nel

cestello per la centrifuga). Collocare sui piedi dell'apparecchio le ventose e le viti, dal basso, poi posizionare le rondelle e i dadi ciechi dall'alto, infine serrare il tutto.

- La centrifuga può essere posta sia:

#### - **Per terra,** 2.1

- **Su un piano** perfettamente stabile e livellato senza risonanza di altezza massima 450 mm. Prevedere uno spazio sufficiente al di sopra della macchina per aprire il coperchio e rimuovere il cestello.

*Nota: Se la macchina non è sufficientemente stabile, ancorarla usando i 3 fori dei piedi. Proteggere le ventose per mantenere il fissaggio (viti e tasselli non forniti).*

### 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- La macchina è disponibile solo in versione monofase con spina a tenuta stagna.
- Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 2 poli + terra da 16A ed una spina a tenuta stagna corrispondente da montare sul cavo di alimentazione visibile e accessibile all'operatore.



Messa a terra obbligatoria per mezzo del filo verde/giallo.

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.
- L'installazione dovrà essere protetta da un differenziale ed un fusibile da 16A.

- La presa di corrente dovrà essere installata in una posizione accessibile in modo che sia facile scollegare la macchina prima di qualsiasi intervento.

#### • Caratteristiche elettriche: 2.3

- A** Codice motore
- B** Numero delle fasi (1 monofase)
- C** Tensione nominale (Volt)
- D** Frequenza del motore (Hz)
- E** Potenza nominale (Watt)
- F** Intensità nominale (Ampere)
- G** Consumo elettrico indicativo (Kilowatt/ora)



Ogni altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale non è considerato normale dal produttore.

## 3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

- La sicurezza dell'utilizzatore è garantita:
  - dall'arresto del motore all'apertura del coperchio.
  - dalla necessità di premere di nuovo il pulsante di "marcia" dopo un arresto (dispositivo di "mancata tensione").
  - Il rispetto delle norme previste nel presente manuale di istruzioni per l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione della macchina.

### a) Avviamento:

- Chiudere il coperchio

### b) Scelta del ciclo:

- *Ciclo speciale per prodotti delicati (lattughe ...):*

Marcia programmata

- 1- Selezione del tempo su E premendo i tasti A e B
- 2- Messa in funzione premendo il tasto D
- 3- Arresto alla fine del tempo selezionato o premendo il tasto C

*Nota:*

- Per modificare il tempo in fase di calcolo, premere il tasto C, quindi modificare con i tasti A e B, riprendere il ciclo premendo il tasto D.

- Il tempo selezionato all'inizio del ciclo rimane in memoria

- Per arrestare definitivamente un ciclo in corso, premere 2 volte il tasto C

- *Ciclo normale per prodotti meno delicati (insalate ricche, crescione, spinaci, porri ...):*

Marcia automatica

1- Messa in funzione automatica premendo il tasto F

2- Arresto alla fine del ciclo automatico o premendo il tasto C

*Nota: ciclo automatico costituito da 4 fasi di avvio/arresto*

*ciclo automatico 1'20"*

### Arresto:

- Automatico a fine ciclo.
- All'apertura del coperchio durante un ciclo.

## 3.2 CAPACITÀ


- Per ottenere ottimi risultati riempire il cestello solo fino a 3/4 (circa 5 cm al di sotto del bordo superiore), ciò rappresenta un

volume medio di riempimento di circa 24 litri, da 1,5 a 2 kg di insalata asciugata secondo la qualità (da 6 a 7 cespi di lattuga).

## 3.3 MODALITÀ D'USO

- Dopo aver preferibilmente diviso le foglie e lavate con cura, riempire il cestello senza stipare le foglie per evitare mancanza di equilibrio.

*Nota: È preferibile che il cestello sia riempito fuori dalla macchina e poi inserito nella macchina stessa, ciò ne facilita la manutenzione ed evita il rischio di otturare lo scarico.*

- Prendere il cestello dal bordo, farlo scendere nella camera di centrifugazione e centrarlo sul suo appoggio **A**.  **3.3**
- Premere sul bordo del cestello per assicurarsi che sia posizionato bene.

- Chiudere il coperchio e premere il pulsante di MARCIA secondo il ciclo selezionato (vedi § 3.1b)

- A fine ciclo, la macchina si arresta automaticamente.

*Nota: Per certe verdure, il ciclo automatico può essere:*

- *Ridotto:* alzare il coperchio durante il funzionamento per interrompere il ciclo automatico.

- *Allungato:* far fare un secondo ciclo premendo il pulsante di MARCIA.

- *Per aumentare la produzione utilizzare due cestelli, in questo modo uno sarà in funzione mentre l'altro può essere riempito.*

## 3.4 PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

- Lavaggio:

- Separare e scegliere adeguatamente le foglie di insalata.
- Lavarle e lasciarle a bagno.

*Nota: Si possono aggiungere da 2 a 5 gocce di candeggina per litro di acqua prevista per il bagno (durata massima d'immersione 20 minuti).*

- Risciacquare bene le foglie.

- Centrifugazione:

- Grazie alla sua velocità di rotazione ben studiata (470g/min. circa), ed al ciclo per prodotti delicati, le foglie non vengono danneggiate.

- Conservazione:

- Conservare le foglie al fresco tra 0 e 4 °C in contenitori o sacchetti chiusi adatti a prodotti alimentari.

- Non tagliare le foglie prima del momento di utilizzo per evitare che si rovinino.

# Pulizia, igiene

## 4.1 PULIZIA

### • **Quotidianamente:**

- Svuotare completamente il cestello.
- Togliere i residui dall'interno del cestello poi, se necessario, aprire i fori ostruiti.
- Risciacquare il cestello e la camera di centrifugazione con solo acqua oppure con acqua ed un detergente disinfettante senza candeggina compatibili con i materiali (resina polietilene), poi asciugare.
- Se necessario, pulire le parti esterne della centrifuga e l'interno del coperchio con una spugna ed una soluzione tiepida di detergente disinfettante compatibile con i materiali.

### Nota:

- Evitare di fare arrivare getti d'acqua vicino alle feritoie di ventilazione in quanto potrebbero causare danni alle parti elettriche.

- Non lavare il cestello in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare le superfici.
- A fine utilizzo lasciare il coperchio aperto onde aerare la camera di asciugatura.

### • **Periodicamente** (almeno una volta al mese):

- Pulire le feritoie di ventilazione sul davanti della macchina (causa di surriscaldamento del motore) e la parte superiore della centrifuga.
- Controllare lo scarico dell'acqua e lo stato dei tubi (manicotto e sifone).



Mai lavare l'apparecchio con getti d'acqua a pressione.

# Difetti di funzionamento

## 5.1 LA CENTRIFUGA NON SI AVVIA

- Controllare se:
  - La macchina è collegata alla corrente elettrica in modo corretto.
  - L'alimentazione elettrica della presa di corrente è giusta.

- Il coperchio è chiuso bene.



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

## 5.2 RUMORE ANORMALE

- Fermare la macchina ed aprire il coperchio.
- Controllare:
  - la quantità di prodotto nel cestello (vedi § 3.2 capacità),
  - che il cestello sia posizionato in modo corretto.

- Se il rumore persiste, controllare:
  - la tensione e lo stato di usura della cinghia (vedi § 6.1)



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

# Manutenzione



Scollegare sempre la macchina prima di intervenire su di essa.

## 6.1 MECCANICA

- Questa centrifuga necessita di una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e dei meccanismi sono ingrassati a vita).
- Si consiglia di controllare almeno una volta l'anno la tensione e lo stato di usura della cinghia. Per fare ciò, procedere come segue:
  - Staccare la macchina dalla corrente elettrica e rovesciare.
  - Togliere i piedi (6 viti - chiave esagonale di 13), poi il fondo (1 vite - chiave esagonale di 10).
  - Togliere le 2 viti della placca di ventilazione **A** per poter accedere alla vite di tensione **B**.
- **Se la cinghia deve essere ritensionata:**
  - Svitare di qualche giro le 4 viti **C** del supporto motore.
- **Se la cinghia deve essere sostituita:**
  - Svitare completamente le 4 viti **C** che fissano il supporto motore.
  - Montare una cinghia nuova sulla puleggia motrice e rimontare

il supporto motore senza bloccare le viti.

### • **Per tendere la cinghia:**

- Avvitare manualmente la vite di tensione **B** fino a fine corsa.
- Tendere la cinghia (2 giri di chiave di 10 che corrispondono ad un valore da 35 a 40 kg circa).
- Bloccare le 4 viti **C** del supporto motore e rimontare il fondo, i piedi e la placca di ventilazione.

### • **Accesso ai componenti elettrici.**

- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica.



Tensione residua alle estremità dei condensatori!

- I condensatori possono rimanere carichi di elettricità. Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di togliere la carica toccando le loro estremità con un conduttore isolato (ad esempio un cacciavite).

## 6.2 CONTROLLO DELLA SICUREZZA

- Il corretto funzionamento della sicurezza deve essere controllato di frequente. Il motore deve arrestarsi all'apertura del coperchio.
- Se ciò non avviene:

- Non utilizzare la macchina,
- Farla controllare dal servizio tecnico del vostro rivenditore.

### 6.3 COMPONENTI ELETTRICI

 **6.3** Vedi lo schema elettrico.

• Controllare con regolarità lo stato del cavo di alimentazione e dei componenti elettrici.

• **Combinazione dei colori dei fili:**

- Fasi : L
- Neutro : N
- Terra : B/C giallo/verde
- Cavi motore : A: Rosso - E : Blu - F : Nero - G : Arancione - H : Viola

• **Individuazione dei componenti:**

- S1 : Sicurezza coperchio
- M : Motore
- Cc : Scheda di comando
- CPu : Scheda di potenza
- CD : Condensatore di avviamento
- K : Relais di avviamento

### 6.4 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

- Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.


Timbro del rivenditore

Data di acquisto: .....

## Conformità alle norme

**La macchina è stata concepita e realizzata in conformità :**

- Alla direttiva macchine 2006/42 CEE
- Alla direttiva CEM 2014/30/ EU
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- 2002/96/CEE "WEEE"

Il simbolo  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

**2006/12/CEE "Rifiuti"**

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

**94/62/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"**

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- **Alle norme europee :**

EN 13621 centrifughe per insalata.

**Queste conformità sono attestate da :**

- Il marchio di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente, associata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale di istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

**Caratteristiche Acustiche :**

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

**Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:**

- comandi elettrici IP 55
- macchina globale IP 34

**Sicurezza integrata :**

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

**Igiene :**

La macchina è stata costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti :

- 1935/2004 CEE materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari,
- Le norme EN 601-2004: fusioni in leghe di alluminio in contatto con le derrate alimentari.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia.

Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.