

Übersicht

Einleitung	1	Betriebsstörungen	3
Aufstellung	1	Wartung	3
Anwendung und Sicherheit	2	Norm-Konformität	4
Reinigung, Hygiene	2		

Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

- Diese Gemüseschleuder ist für Küchen (Restaurants und Großküchen bestimmt und dient dem Schleudern von Blattgemüse (Salate, Kresse, Petersilie, Mangold, Spinat, Kohl ...) und anderem Gemüse (Radieschen, grüne Bohnen, Mischgemüse ...).

Sie eignet sich nicht zum Schleudern von Textilien oder anderen Erzeugnissen.



1.1

- A Zylinder, Edelstahl18/10
- B Schleuderkammer
- C Schwenkdeckel
- D Elektrische Bedienelemente
- E Schaltkasten

- F Korb aus Kunstharz, 32 Liter Fassungsvermögen
- G Abflußschlauch
- H Motor
- I Füße
- J Saugnäpfe

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT 2.1

Bruttogewicht mit Verpackung : 44,5 kg.
Nettogewicht mit Ausrüstung : 29,5 kg.

Abmessungen der Verpackung : 790 x 630 x 1140 mm.
Abmessungen der Schleuder : 540 x 466 x 800 mm.

2.2 AUFSTELLUNG

• Die Schleuder benötigt: 2.2

- eine elektrische Spannungsversorgung (s. Abs. 2.3),
- einen Abwasseranschluß, entweder direkt, indem der Abflußschlauch über einem Abflügitter angebracht wird oder durch den Anschluß an einen Abwasseranschluß mittels Winkels mit doppeltem Innengewinde A und eines Kunststoffschlauches B von Ø 32.


Hinweis: Es sollte über des Gerätes ausreichend Raum vorhanden sein um den Deckel öffnen und den Korb entnehmen zu können.

Auspacken der Maschine und Befestigung der Saugnäpfe:

Den Karton entfernen, die drei Sechskantschrauben M8x50 (13-er Schlüssel) + die Muttern M8 lösen, mit denen die Maschine auf der Palette befestigt ist. Den Beutel mit den Saugnäpfen aus dem Inneren der Maschine holen (liegt im Schleuderkorb). Die Saugnäpfe und die Schrauben von unten an den Füßen der

Maschine anbringen, dann die U-Scheiben und Hutmuttern von oben einsetzen, um das Ganze festzuziehen.

- Die Aufstellung der PL15 kann erfolgen:

- **auf dem Boden,**  2.1
- **auf einem völlig** stabilen, nicht mittönenden, höchstens 450 mm hohen **Untersatz.** Ausreichend Platz über der Maschine zur Öffnung des Deckels und der Herausnahme des Korbs vorsehen.

Hinweis: Falls die Standsicherheit der Gemüseschleuder unzureichend ist, diese durch Bohren der drei Löcher für die Füßen befestigen. Die Saugnäpfe zum Stoßdämpfung der Befestigung aufbewahren (Schrauben und Dübel nicht im Lieferumfang enthalten).

2.3 ELEKTROANSCHLUSS

- Das Gerät wird ausschließlich mit Wechselstrom mit einem eingegossenen Netzstecker versorgt.
- Eine zweipolige Wandsteckdose mit Erde für 16 A und einen wasserdichten Stecker für das Netzkabel vorsehen Für den Bediener sichtbar und erreichbar.



Die Erdung durch grünelben Erdungsdraht ist Vorschrift.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Die elektrische Einrichtung muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A-Schmelzsicherung geschützt sein.

- Die Steckdose muß an einem zugänglichen Ort angebracht sein, der ein leichtes Herausziehen des Netzsteckers vor jedem Eingriff gestattet.

• Elektrische Daten: 2.3

- A Motor-Kennzahl
- B Phasenzahl (1 Wechselstrom)
- C Nennspannung (Volt)
- D Frequenz Motor (Hz)
- E Nennleistung (Watt)
- F Nennstromstärke (Ampere)
- G Stromverbrauch als Anhaltswert (kW/h)

Anwendung und Sicherheit



Jede andere als die in diesem Handbuch beschriebene Nutzung wird vom Hersteller nicht als normal betrachtet.

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

- Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:
 - das Abschalten des Motors beim Öffnen des Deckels,
 - die Notwendigkeit, nach Abschalten des Motors erneut die EIN-Taste zu betätigen ("Fehlspannungsschutz").
 - die Beachtung der Anweisungen der vorliegenden Bedienungsanleitung sowie die Reinigung und Wartung des Gerätes.

a) Starten:

- Den Deckel schließen.

b) Wahl des Schleuderganges:

- *Spezieller Schleudergang für empfindliche Produkte (Blatsalate, usw.):*

Zeitbetrieb

- 1 – Wahl der Zeit E über die Tasten A und B
- 2 – Einschalten über Druck auf Taste D
- 3 – Stop nach Ablauf der Zeit oder Druck auf Taste C

Hinweis:

- *Verändern der Zeit während des Zurückzählens durch Drücken der Taste C, neuen Wert über die Tasten A und B eingeben, Zyklus durch Drücken der Taste D wieder aufnehmen*
- *Die zu Beginn des Zyklus eingestellte Zeit bleibt gespeichert.*
- *Definitiver Stop eines laufenden Zyklus durch zweifaches Drücken der Taste C*
- *Schleudergang für weniger empfindliche Produkte (Friséesalate, Kresse, Spinat, Lauch, usw.):*

Automatikbetrieb

- 1 – Wahl des Automatikbetriebs durch Druck auf Taste F
- 2 – Stop am Ende des Automatikzyklus durch Druck auf Taste C

Hinweis: Automatikzyklus mit 4 Ein- und Aus-Phasen

Automatikzyklus 1'20".

c) Stoppen:

- Automatisch am Ende des Schleuderganges
- Beim Öffnen des Deckels während eines Schleuderganges.

3.2 ARBEITSLEISTUNG

- Um ein optimales Schleudern zu erzielen, den Korb zu 3/4 seines Fassungsvermögens füllen (d.h. etwa 5 cm unterhalb seines Randes), was je nach Sorte einem Nutzvolumen von ca.

24 Litern oder 1,5 bis 2 kg trockenem Salat (6 bis 7 Kopfsalate) entspricht.

3.3 ARBEITSWEISE

- Der zuvor zerlegte und sorgfältig gewaschene Salat, wird gleichmäßig und ohne Zusammendrücken der Blätter in den Korb gelegt, um jegliche Unwucht zu vermeiden.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Korb vor seinem Einsetzen in die Schleuder zu füllen, um so die Handhabung zu erleichtern und ein Verstopfen des Ausflusses zu vermeiden.

- Den Korb an seinem Rand fassen und in die Schleuderkammer absenken, um ihn auf seiner Halterung **A** zu zentrieren.



3.3

- Durch Drücken auf den Korbrand seinen richtigen Sitz überprüfen.

- Den Deckel schließen und die EIN-Taste entsprechend des gewünschten Schleuderganges drücken (s. Abs. 3.1b).
- Am Ende des Schleuderganges stoppt die Maschine automatisch.

Hinweis: Für bestimmte Gemüse kann der Schleudergang wie folgt erfolgen:

- *kürzer: den Deckel während des Betriebs öffnen, um den automatischen Schleudergang abubrechen,*
- *länger: einen zweiten Schleudergang durch erneutes Drücken der EIN-Taste auslösen.*
- *Zur Erhöhung der Arbeitsleistung können zwei Körbe verwendet werden, wobei ein Korb schleudert während der zweite gefüllt wird.*

3.4 VORBEREITUNG UND AUFBEWAHRUNG VON SALATEN UND GEMÜSEN

- Waschen:
 - Den Salat zerlegen und Blätter richtig aussortieren.
 - Waschen und wässern lassen.

Hinweis: Der Zusatz von 2 bis 5 Tropfen Eau de Javel auf einen Liter Wasser ist zulässig (Maximale Dauer des Wässerns: 20 Minuten).

- Die Blätter sorgfältig abspülen.

- Schleudern:
 - Dank der besonders geeigneten Umdrehungsgeschwindigkeit (ca. 470 U/Min) und dem Schleudergang für empfindliche Produkte werden die Salatblätter nicht zerdrückt.
- Aufbewahrung:
 - Die Blätter gekühlt bei 0 bis 4°C in luftdichten, nahrungsmitteltauglichen Behältern oder Beuteln aufbewahren.
 - Die Blätter erst beim Anrichten des Salates zerschneiden, um so ihre Frische beizubehalten.

Reinigung, Hygiene

4.1 REINIGUNG

• Tägliche Reinigung:

- Den Schleuderkorb völlig entleeren.
- Alle im Inneren des Korbes verbliebenen Reste entfernen, falls nötig, die verstopften Öffnungen reinigen.
- Den Korb und die Schleuderkammer mit klarem Wasser oder unter Zusatz eines nicht chlorhaltigen, materialverträglichen Desinfektionsmittels (Polyethylen-Kunstharz) spülen und anschließend abtrocknen.
- Falls nötig, das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem Schwamm und einer desinfizierenden, materialverträglichen und lauwarmen Reinigungslösung reinigen.

Hinweis:

- *Wasserspritzer im Bereich der Lüftungsschlitze vermeiden, die die elektrischen Bauteile beschädigen könnten.*

- Den Korb nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keine scheuernden, die Oberflächen verkratzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Am Ende der Arbeit den Deckel geöffnet lassen, um die Schleuderkammer zu lüften.

• Regelmäßig: (mindestens einmal pro Monat):

- Die Lüftungsschlitze auf der Frontseite des Gerätes (möglicher Grund für Überhitzung des Motors) und die Unterseite der Schleuder reinigen.
- Den Wasserabfluß und den Zustand der Schläuche (Abflußschlauch und Siphon) überprüfen



Die Maschine nicht mit einem Druckreiniger reinigen.

Betriebsstörungen

5.1 DIE SCHLEUDER STARTET NICHT:

- Überprüfen Sie, ob
- das Gerät richtig angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,

- der Deckel richtig geschlossen ist.



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät sofort abschalten und den Deckel öffnen.
- Überprüfen Sie:
- die Füllung des Korbes (s. Abs. 3.2, Arbeitsleistung),
- die korrekte Zentrierung des Korbes auf seiner Halterung.

- Überprüfen Sie bei anhaltenden Störgeräuschen:
- die Spannung und den Verschleiß des Antriebsriemens (s. Abs. 6.1).



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers.

Wartung

6.1 ANTRIEB



Vor jedem Eingriff immer zuerst den Netzstecker der Maschine ziehen wird.

- Diese Schleuder ist ein wartungsfreundliches Gerät (Motorlager und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr die Spannung und den Verschleiß des Antriebsriemens zu überprüfen. Hierzu wie folgt vorgehen:
- Den Netzstecker der Maschine herausziehen, und diese auf den Kopf stellen.
- Die Füße (6 Schrauben - 13-er Sechskantschlüssel) und dann den Boden (1 Schraube - 10-er Sechskantschlüssel) abnehmen.
- Die beiden Schrauben des Lüftungsgitters **A** lösen, um Zugang zu der Spannschraube **B** zu erhalten.
- **Zum Nachspannen des Antriebsriemens:**
- Die vier Schrauben **C** der Motorhalterung um einige Umdrehungen lösen.
- **Zum Wechseln des Antriebsriemens:**
- Die vier Befestigungsschrauben **C** der Motorhalterung ganz herausdrehen.
- Einen neuen Riemen auf die Antriebsscheibe aufziehen und

die Motorhalterung ohne Festziehen der Schrauben wieder einbauen.

• Zum Spannen des Antriebsriemens:

- Die Spannschraube **B** von Hand bis zum Anschlag drehen.
- Den Antriebsriemen spannen (2 Umdrehungen mit einem 10-er Schlüssel und etwa 35 bis 40 kg).
- Die vier Befestigungsschrauben **C** der Motorhalterung in richtiger Lage festziehen und den Boden, die Füße und das Lüftungsgitter wieder anbauen.

• Zugang zu den elektrischen Bauteilen:

- Netzstecker des Gerätes ziehen.



Restspannung an den Anschlußklemmen der Kondensatoren.

- Die Kondensatoren können noch unter Spannung stehen. Zur Vermeidung jeglicher Gefahr bei einem Eingriff wird empfohlen, sie durch Verbinden ihrer Anschlußklemmen untereinander mittels eines isolierten Leiters (z. B. Schraubenzieher) zu entladen.

6.2 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtungen ist häufig zu überprüfen. Der Motor muß beim Öffnen des Deckels abschalten.
- Falls diese Funktion nicht gegeben ist:
- Das Gerät nicht benutzen.
- Es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.4 ELEKTRISCHE BAUTEILE



6.3

Siehe Schaltplan.

• Den Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig überprüfen.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Phasen : L
- Nulleiter : N
- Erde : B/C grünelb
- Drähte Motor : A : Rot - E : blau - F : Schwarz - G : Orange
- H : Violett

• Kennzeichnung der Bauteile:

- S1 : Sicherheitseinrichtung Deckel
- M : Motor
- Cc : Steuerkarte
- CPu : Leistungskarte
- CD : Startkondensator
- K : Startrelais

6.5 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes



wenden.

Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Seriennummer und der technischen Daten.

• Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung an seinen Erzeugnissen Änderungen oder Verbesserungen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers


Kaufdatum:

Norm-Konformität

• Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol  " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Artgeräten gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG « Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG « Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen :

EN 13621 Salat-Schleuder

• Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen.
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung.
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

• Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

• Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-1991:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

• Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

Die Maßnahmen zur Sicherheit des Benutzers sind in Abs. 3.1 angegeben und werden vervollständigt durch:

- einen Fehlspannungsschutz,
- einen Mikroschalter mit Failsafe-Prinzip für die Sicherheitseinrichtung des Deckels.

• Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.