

Índice

Presentación	2	Anomalías de funcionamiento	4
Instalación	2	Mantenimiento	5
Utilización, seguridad	3	Conformidad con la reglamentación	5
Limpieza, higiene	4		

Condiciones y exclusiones de la garantía

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.

La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux

Professional, disponible en papel o en formato electrónico. Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
 - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
 - Suministro inadecuado o interrumpido de agua, vapor, aire, gas (incluidas impurezas u otros elementos que no cumplan los requisitos técnicos de cada máquina).
 - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
 - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento,

por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.

- Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
 - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
 - Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
 - Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
 - Accidentes o fuerza mayor.
 - Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, salvo que dichos daños sean consecuencia de defectos de material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
 - Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
 - Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
 - Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.
- La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar. Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.

Presentación

1.1 DESCRIPCIÓN

- Esta escurridora se destina a las grandes cocinas (restaurantes y colectividades) para escurrir las hortalizas de hojas (lechugas, berro, perejil, acelgas, espinacas, repollos...), las hortalizas (rábanos, judías verdes, macedonia...).



- A Cilindro en acero inoxidable 18/10
- B Tapa articulada
- C Mandos eléctricos
- D Caja de mandos
- E Patas

No debe utilizarse para escurrir tejidos u otros productos.

Instalación

2.1 DIMENSIONES - PESOS 2.1

La escurridora con cesto resina o acero inoxidable

Peso bruto embalado: resina: 64 kg: acero inox. 68: kg.

Peso neto equipado: resina: 53 kg: acero inox. 57: kg.

Dimensiones del embalaje: 810 x 590 x 1235 mm.

2.2 UBICACIÓN

- Esta escurridora requiere:
 - una alimentación eléctrica (véase § 2-3),
 - una evacuación hacia la red de desagüe, ya sea directamente, colocando el tubo de goma encima de una rejilla, o conectándola al punto de desagüe a través de un tubo de plástico flexible con una inclinación mínima de 15 mm/m.
- Se puede colocar o empotrada contrataladrando todas las patas (distancia entre ejes 406 mm) o:
 - en el suelo,
 - sobre un soporte completamente estable y horizontal, que no forme caja de resonancia, de una altura máxima de 150 mm. Prever el espacio suficiente encima de la máquina para abrir la tapa y retirar el cesto.

2.3 CONEXION ELECTRICA



¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica debe hacerse respetando las reglas del saber hacer, por una persona cualificada y habilitada (ver normas y regulaciones en vigor en el país de instalación).

El uso eventual de un adaptador de la toma de corriente exige comprobar que las características eléctricas de ésta no sean inferiores a las de la máquina.

No utilizar un ladrón.

La alimentación de la máquina en corriente alterna debe cumplir las siguientes condiciones(EN60204-1);

- Variaciones máx. de tensión: $\pm 10\%$

- Variaciones máx. de frecuencia: $\pm 1\%$ de manera continua, $\pm 2\%$ en periodos cortos.

ATENCIÓN: la instalación eléctrica debe ser cumplir (concepción, realización y mantenimiento) con las disposiciones legislativas y normativas del país de utilización.

- Comprobar que la tensión de la red eléctrica concuerde con el valor indicado en la placa de características.

- La alimentación eléctrica de la máquina debe estar protegida contra las sobrecorrientes (cortocircuitos y sobrecargas) mediante el uso de un interruptor de acuerdo con la norma IEC60947-2, correctamente dimensionado de acuerdo al lugar de instalación y las características de la máquina.

ATENCIÓN: Para la protección contra el contacto indirecto (según el tipo de alimentación prevista y la conexión de las masas al circuito equipotencial de protección) hacer referencia al punto 6.3.3 de la EN 60204-1 (IEC 60204-1) con el uso de dispositivos de protección para el corte automático de la alimentación en caso de defecto del aislamiento en esquema TN o TT, o para el sistema IT, el uso de un controlador permanente de aislamiento o de diferenciales para el corte automático. Con esta protección, se deben aplicar las prescripciones de la IEC 60364-4-41, 413.1.

Por ejemplo, en un sistema TN o TT, se debe instalar en el origen de la alimentación un disyuntor diferencial con punto de corte (por ejemplo 30 mA) adaptado a la instalación de puesta a tierra del lugar en el que está prevista la instalación de la máquina.

ATENCIÓN: No respetar estas consignas expone al cliente al riesgo de fallo de la máquina y/o de accidentes debidos a contactos directos o indirectos.

• **Motor trifásico** Preparar un enchufe de pared accesible normalizado de 3 polos + Tierra, calibre 20 A conforme a la IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente para montar en el cable de alimentación.

⚠ Puesta a tierra obligatoria por cable verde/amarillo.

• Proporcionar un enchufe de pared estandarizado accesible con 2 polos + tierra, con una capacidad nominal de 10/16A de acuerdo con la norma IEC60309, y un enchufe impermeable correspondiente que se instalará en el cable de alimentación.

Motor monofásico

• Características eléctricas:

Tensión (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)	Intensidad (A)
III 230/400	750	50/60	3,2/1,6
I 230	"	50	4,8

- Motor trifásico bi-tensión 230/400 V:
- La escurridora puede girar sin consecuencias, en sentido horario o antihorario.
- La conexión se efectúa en tensión superior (por ej. 400 V). Para alimentar tensión inferior (por ej. 230 V), proceder como sigue:
- Desconectar la máquina.
- Consultar el esquema eléctrico al fin del manual.
- Pasar el terminal P2 en P1.
- En la placa de bornes, montar las regletas como sigue:
enlace
U1 con W2
V1 con U2
W1 con V2
- Controlar el funcionamiento de la escurridora (véase § 3.1).
- Volver a montar la placa posterior de la caja.

Utilización, seguridad

⚠ Toda utilización distinta a la que se describe en este manual será considerada anormal por parte del fabricante.

3.1 FUNCIONAMIENTO - SEGURIDAD

- La seguridad del usuario queda garantizada por:
- La parada del motor al abrirse la tapa.
- La necesidad de pulsar el botón MARCHA después de una parada (dispositivo de "falta de tensión").

3.1

- D Pulsador MARCHA
- C Pulsador PARO
- A,B,E Reloj

a) Puesta en marcha:

- cerrar la tapa,
- Pulsar el botón de MARCHA para iniciar un ciclo temporizado.
- Pulsar el botón AUTO para iniciar un ciclo automático (1'20") con liberación de las verduras.

b) Paro frenado:

- automática cuando el reloj retrocede a 0,
- al abrirse la tapa en el curso del ciclo,
- al presionar el pulsador PARO.

3.2 CAPACIDAD

• Para un escurrido óptimo, llenar el cesto las ¾ partes de su capacidad (es decir, cerca de 10 cm por debajo del borde superior), lo cual representa un volumen útil de llenado de unos 50 litros, o sea, de 4 a 5 kg de ensalada seca según las variedades (13 a 15 lechugas).

• Para un centrifugado idóneo de las verduras (rábanos, judías verdes, macedonias...), rellenar la cesta en un tercio de su capacidad 10 Kg máx. (es decir, a unos 25 cm por debajo del borde superior). Repartir bien las verduras en el fondo de la cesta para evitar un desequilibrio.

3.3 MODO OPERATIVO

• Después de deshojar y lavar cuidadosamente las lechugas, llenar el cesto sin apretar las hojas.

Nota: Cargar el cesto preferentemente fuera de la máquina, lo que facilita la maniobra y evita el riesgo de obstruir el desagüe.

3.3

- Coger el cesto por su cubo y depositarlo en la cámara de escurrido para centrarlo en el plato de arrastre.
- Comprobar que el cesto esté bien encajado en el plato de arrastre dando una vuelta de ¼.

- cerrar la tapa, ajustar el temporizador (1 a 2 mm según la cantidad que se quiera centrifugar) o modo AUTO y pulsar el botón de MARCHA.

- Al acabar el escurrido, la máquina se detiene automáticamente.

Consejos:

- Para aumentar la calidad del escurrido, operar durante unos 30 segundos, levantar la tapa y remover las hojas.
- Para aumentar el rendimiento, usar dos cestos cargando uno mientras el otro está escurriendo.

3.4 PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS

- Lavado:
- Separar y escoger convenientemente las hojas.
- Lavar y dejar en remojo.

Nota: Queda permitido añadir de 2 a 5 gotas de lejía por litro de agua de remojo (tiempo máximo de remojo: 20 minutos).

- Lavar cuidadosamente las hojas.

• Escurrido:

- Gracias a la adecuada velocidad de giro (unas 330 rpm), la máquina escurre las hojas frágiles sin romperlas.

• Conservación:

- Guardar las hojas en un lugar frío entre 0 et 4 °C en bandejas o bolsas estancas de calidad alimentaria.
- Esperar hasta el último momento para cortar las hojas, con el fin de evitar su alteración.

Limpieza, higiene

Mantenimiento habitual

Las operaciones de mantenimiento indicadas a continuación son responsabilidad del propietario y/o del usuario de la máquina.



IMPORTANTE

Los problemas causados por un mantenimiento incorrecto o por la falta del mantenimiento aquí descrito quedarán excluidos de la garantía.



ADVERTENCIA

El equipo debe desconectarse siempre de la corriente eléctrica antes de realizar su limpieza o mantenimiento.



Limpie las piezas desmontables con agua caliente y detergente/desengrasante/desinfectante compatible con los materiales: jabón neutro o productos biodegradables (para reducir la emisión de sustancias contaminantes a la atmósfera).

Aclare con agua limpia y deje secar (o frote con una bayeta suave).

No emplee utensilios metálicos ni estropajos (tipo Scotch Brite) para limpiar el equipo.

No utilice detergentes abrasivos que puedan rayar las superficies.

No utilice productos con base disolvente (tricloroetileno, etc.)

- Diaria:
 - Vaciar completamente el cesto.
 - Quitar los residuos que estén en el interior del cesto y desobstruir en su caso los orificios tapados.
 - Si fuera necesario, limpiar el exterior de la escurridora y el interior de la tapa con una esponja y una solución tibia de detergente desinfectante compatible con los materiales.

Está prohibido retirar los protectores de seguridad. Deben utilizarse equipos de protección individual adecuados.

Nunca deben usarse mangueras, sistemas de limpieza a presión ni por vapor para lavar el equipo.

Limpieza del equipo

El equipo y los accesorios deben limpiarse antes del primer uso.

Para facilitar la limpieza, limpie siempre el equipo y los accesorios en cuanto termine de usarlos.



Se recomienda encarecidamente no utilizar productos con cloro, sobre todo si contienen cloruro de didecildimetilamonio (N.º CAS 7173-51-5).

No obstante, si un procedimiento de limpieza específico entrañase el uso de dicho producto, respete estrictamente la dosificación y el modo de empleo indicados por el fabricante.

Aclare las superficies con agua abundante y séquelas después.

Un uso inadecuado (dosis excesiva, aclarado insuficiente) puede causar un deterioro permanente de las superficies (incluidas las de aluminio y acero inoxidable).

Nota:

- Evitar pasar el chorro de agua al nivel de la rejilla de ventilación, ya que podría dañar los órganos eléctricos.
- No limpiar los cestos en lavavajillas.
- No hacer uso de detergentes abrasivos que pueden rayar las superficies.
- Periódica (por lo menos una vez al mes):
 - Comprobar el desagüe y el estado de los tubos.

Anomalías de funcionamiento

5.1 LA ESCURRIDORA NO ARRANCA

- Comprobar que:
 - La máquina esté conectada.
 - La toma eléctrica esté en tensión.
 - La tapa esté cerrada.



Si persiste el incidente, consultar con el servicio de mantenimiento de su proveedor.

5.2 RUIDO ANORMAL

- Parar la máquina y abrir la tapa.
- Comprobar:
 - el llenado del cesto (véase §3.2 capacidad),
 - la correcta colocación sobre su arrastrador,



Si persiste el incidente, consultar con el servicio de mantenimiento de su proveedor.



Desenchufar siempre la máquina antes de cualquier intervención.

6.1 MECANISMO

- Esta escurridora sólo requiere un mantenimiento mínimo (los cojinetes del motor y del mecanismo están engrasados de por vida).
- Se aconseja comprobar, por lo menos una vez al año, la tensión y el estado de la correa. Para ello, proceder como sigue:
- Desenchufar la máquina para acceder al fondo. Retirar los 8 tornillos de fijación de las patas. Quitar las patas y el fondo.

- Verificar la tensión de la correa ejerciendo una presión con el pulgar hacia el centro. La flecha debe ser de 3 mm aproximadamente.
- Si fuera necesario, volver a tensar procediendo como sigue:
 - . Desbloquear los 3 tornillos de fijación del soporte motor.
 - . Volver a tensar la correa por la abertura.
 - . Volver a bloquear los tornillos de fijación.
 - . Volver a montar el fondo con las patas.

6.2 CONTROL DEL DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

- Debe comprobarse con frecuencia el buen funcionamiento del dispositivo de seguridad. El motor tiene que parar al abrirse la tapa.

- Si falla esta función:
 - no usar la máquina,
 - mandarla a reglar por el servicio técnico de su proveedor.

6.3 COMPONENTES ELECTRICOS



- Comprobar periódicamente el estado del cordón y de los componentes eléctricos.

6.4 DIRECCION PARA EL MANTENIMIENTO

Le recomendamos que se dirija preferentemente al vendedor de la máquina.



Para cualquier solicitud de información o pedido de repuestos, se ruega precisar el tipo de la máquina, el número de serie y las características eléctricas.

- El fabricante se reserva el derecho de modificar y mejorar sus productos sin previo aviso.

Sello del proveedor

Fecha de la compra :

Conformidad con la reglamentación

La máquina está diseñada y realizada de conformidad con:

- La directiva máquinas 2006/42 CEE,
- La directiva compatibilidad electromagnética 2014/30/ EU
- 2011/65/UE Directiva sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas.

2002/96/CEE “WEEE”

El símbolo “” en el producto indica que este producto no debe considerarse un residuo doméstico. Por lo tanto, debe transportarse a un lugar de reciclaje de equipamientos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que el producto se elimine correctamente, contribuirá a la prevención de los efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir con la evacuación incontrolada de este producto. Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el servicio comercial o el distribuidor del producto, el servicio posventa o el servicio de tratamiento de residuos correspondiente.

2006/12/CEE “Residuos”

La máquina ha sido concebida de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Procure respetar las condiciones de reciclaje.

94/62/CEE “Embalaje y residuos de embalaje”

El embalaje de la máquina ha sido concebido de modo que no contribuya o contribuya lo menos posible a aumentar la cantidad o la nocividad de los residuos y los riesgos de contaminación.

Elimine las diferentes partes del embalaje en los puntos de reciclaje adecuados.

- Las normas europeas:

EN 13621-2004 Escurridora de lechugas

Dicha conformidad queda certificada por:

- La marca de conformidad CE, fijada en la máquina,
- La declaración de conformidad CE correspondiente, junto con la tarjeta de garantía,
- El presente manual de instrucciones que debe comunicarse al operador.

Características acústicas:

- El nivel de presión acústica medido según el código de ensayo EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Índices de protección según norma EN 60529-2000:

- Mandos eléctricos IP55
- Máquina global IP34

Seguridad integrada:

- La máquina ha sido diseñada y fabricada respetando los correspondientes reglamentos y normas indicados anteriormente.
- El usuario debe formarse previamente en la utilización de la máquina y debe ser informado de los eventuales riesgos residuales.

Higiene alimentaria:

La máquina está construida con materiales que cumplen con la reglamentación y las normas siguientes:

- Directiva 1935/2004/CEE: materiales y objetos en contacto con productos alimenticios.
- Norma EN 601-2004: aleaciones de aluminio moldeadas en contacto con productos alimenticios.

Las superficies de la zona alimentaria (con excepción de las partes abrasivas) son lisas y de fácil limpieza. Utilizar detergentes homologados para la higiene alimentaria, respetando su modo de empleo.