Detta dokument ska användas tillsammans med tillverkarens originalmanual.
Symbolerna motsvarar de numrerade ritningarna i originalmanualen.

SE
06/2024

Referensspråket för denna bruksanvisning är franska.

Innehåll

Presentation	**2**	Driftproblem	**4**
Installation	**2**	Underhåll	**5**
Användning, säkerhet	**3**	Överensstämmelse med föreskrifter	**5**
Skötsel, hygien	**4**		

GARANTIVILLKOR OCH UNDANTAG

Om garanti erbjuds i samband med köp av denna produkt så tillhandahåller Electrolux Professional garanti i enlighet med lokala bestämmelser, med villkoret att utrustningen installeras och används för det ändamål för vilket den har konstruerats och så som beskrivs i gällande dokumentation för utrustningen.
Garanti gäller om kunden enbart har använt originalreservdelar och utfört underhåll i enlighet med Electrolux Professionals användnings- och underhållsdokumentation som finns på
papper och i elektroniskt format.
Electrolux Professional rekommenderar varmt att man använder rengörings-, skölj- och avkalkningsmedel som är
godkända av Electrolux Professional - detta för att få bättre resultat och behålla produktens funktion över tid.
Electrolux Professional-garantin täcker inte:
• Serviceresa för att leverera eller hämta produkten.
• Installation.
• Utbildning angående användning/drift.
• Utbyte (och/eller leverans) av slitagereservdelar, såvida slitaget inte är ett resultat av defekter i material eller
utförande, rapporterat inom en (1) vecka från feltillståndet.
• Korrigering av yttre kablage.
• Korrigering av icke-auktoriserade reparationer så väl som skada, feltillstånd och ineffektivitet förorsakad av och/eller ett resultat av dessa reparationer.
– Otillräcklig och/eller onormal kapacitet på de elektriska systemen (ström/spänning/frekvens), inklusive elektriska
pikar och/eller strömavbrott.
– Otillräcklig eller avbruten försörjning av vatten, ånga, luft, gas (inklusive orenheter och/eller annat som inte överensstämmer med de tekniska kraven för var och en av maskinerna).
– Rördelar, komponenter eller förbrukningsvaror för rengöringsprodukter som inte är godkända av tillverkaren.
– Kundens vårdslöshet, felanvändning, missbruk och/eller bristande efterlevnad av instruktionerna för vård och
omsorg som finns i detalj i utrustningens dokumentation.
– Felaktig eller dåligt utförd: installation, reparation, underhåll (inklusive manipulation, modifikation och reparation
utförd av icke-auktoriserad tredje part) och modifikation av säkerhetssystem.
– Användning av komponenter som inte är originalkomponenter (exempelvis förbrukningsmaterial, slitage- och
reservdelar);
– Miljöförhållanden som framkallar termal eller kemisk stress (överhettning/frysning och/eller korrosion/
oxidation).
– Främmande föremål placerade i produkten eller kopplade till denna.
– Olyckor eller force majeure.
– Transport och hantering, inklusive repor, bucklor, flisor och/eller annan skada på ytfinishen, såvida denna skada
inte kan härledas till defekter i materialet eller i det hantverksmässiga utförandet och som ska rapporteras
inom en (1) vecka från leveransen, såvida inte annat överenskommits.
• Produkt med originalserienummer avlägsnat, ändrat eller som inte kan avläsas.
• Utbyte av glödlampor, filter och andra förbrukningsvaror.
• Alla tillbehör och programvaror som inte är godkända eller specificerade av Electrolux Professional.
Garantin gäller inte för schemalagda underhållsingrepp (inclusive de erforderliga reservdelarna för detta) eller för
rengöringsmedel såvida det inte regleras i avtal eller andra villkor.
Se Electrolux Professionals webbplats för en lista över auktoriserade Kundservicecenter.

Presentation

1.1 BESKRIVNING

• Denna grönsakscentrifug är avsedd för storkök (restauranger och storhushåll), för centrifugering av bladväxter (sallader, krasse, persilja, kronärtskocka, spenat, kål…), grönsaker (rädisor, brytbönor, grönsaksblandningar…)

Den är inte avsedd för centrifugering av textilier eller andra produkter.

1.1

A Cylinder av rostfritt stål 18/10
B Ledat lock
C Elektriska manöverorgan
D Manöverdosa
E Ben

Installation

2.1 UTRYMMESMÅTT - VIKT 2.1

Centrifugen med korg av termoharts eller rostfritt stål.

Bruttovikt förpackad: harts: 64 kg ; rostfritt stål 68 : kg.

Nettovikt utrustad: harts: 53 kg ; rostfritt stål 57: kg.

Förpackningens dimensioner: 810 x 590 x 1235 mm.

2.2 PLACERING

• Denna centrifug kräver :

- en elektrisk matning (se § 2-3),
- en evakuering till avloppet, antingen direkt, genom placering av utloppsslangen över ett galler, eller genom anslutning av den till evakueringspunkten via en slang med en minimilutning på 15 mm/m.

• Den kan installeras antingen förankrad genom borrning av varje ben (406 mm centrumavstånd) eller :

- i golvet,
- på ett helt stabilt och horisontellt under lag som inte utgör resonanslåda med en höjd på maximalt 150 mm. Se till att ha tillräckligt utrymme över maskinen för att öppna locket och ta ut korgen.

2.3 ELEKTRISK ANSLUTNING

VARNING!

Den elektriska anslutningen ska göras enligt fastslagna regler av en person som är kvalificerad och behörig (se normer och regelverk för respektive land vid installation).

Vid användning av en elektrisk kontakt ska man försäkra sig om att den elektriska spänningen i denna inte är lägre än den i maskinen.

Använd inte flera kontakter.

Alternativ strömförsörjning till maskinen måste vara i enlighet med följande villkor (EN60204-1):

- Maximal spänningsvariation: ±10%
- Maximala frekvensvariationer: ±1% vid långvarig drift, ± 2% under korta perioder.

VARNING! Den elektriska installationen måste vara i enlighet med (konstruktion, genomförande och underhåll) de lagar och förordningar som gäller i landet där maskinen ska användas.

Kontrollera att spänningen i det elektriska nätet och värdet som anges på typskylten.

- Maskinens elektriska matning måste skyddas mot överström (kortslutningar och överbelastningar) genom användning av en korrekt dimensionerad brytare i enlighet med IEC60947-2, med hänsyn till installationsplatsen och maskinens egenskaper.

VARNING! För att skydda mot indirekt kontakt (beroende på typ av strömtillförsel och jordanslutning till skyddsnätet) hänvisas till punkt 6.3.3 i EN 60204-1 (IEC 60204-1) för användning av apparater med automatisk uppskärning av livsmedel i händelse av fel i isoleringen i schema TN eller TT, eller i IT-systemet, användning av en permanent isoleringskontroll eller jordfelsbrytare för automatisk utlösning. För detta skydd ska föreskrifterna i IEC 60364-4-41, 413.1 efterföljas.

Till exempel: i ett TN eller TT-system, ska man installera en jordfelsbrytare i matarlinjen med lämplig utlösningsspänning (t ex 30 mA) vid jordning på den plats där maskinen ska användas.

VARNING! Underlåtenhet att respektera dessa föreskrifter utsätter kunden för risker i anslutning till maskinen och/eller olyckor till följd av direkt eller indirekt kontakt.

• **Trefasmotor** Förse en tillgänglig standardiserad vägguttag med 3 poler + jord, 20 A enligt IEC60309, och en motsvarande vattentät kontakt att montera på strömkabeln.

⚠ Obligatorisk jordning genom grön/gul ledare.

• Kontrollera överensstämmelsen mellan den elektriska nätspä-Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med det värde som anges på typskylten och.

• Förse en åtkomstbar väggmonterad eluttag, standardiserad med 2 stift + jord, nominell ström på 10/16A enligt IEC60309, och en motsvarande vattentät kontakt att montera på strömkabeln **fas motorer**.

• Elektriska data:

Spänning (V)	Effekt (W)	Frekvens (Hz)	Strömstyrka (A)
III 230/400	750	50/60	3,2/1,6
I 230	"	50	4,8

• Trefasmotor två spänningar 230/400 V:
- Centrifugen kan rotera ↻ både medurs ↺ och moturs.
- Anslutningen utförs från en högre spänning (ex.: 400 V) .För att mata med en lägre spänning (ex.: 230 V), gå tillväg △: följande: 6.3
- ▽ ur maskinen.
- Gå igenom elschemat i slutet av notisen.
- Placera uttag P2 i P1.
- på uttagsplinten, montera skenorna enligt följande:

förbindning

U1 med W2

V1 med U2

W1 med V2
- Kontrollera centrifugens funktion (se § 3.1).
- Montera dosans bakstycke igen.

Användning, säkerhet

⚠ All annan användning än den som anges i handboken anses som felaktig av tillverkaren.

3.1 FUNKTION - SÄKERHET

• Användarens säkerhet garanteras av:
- Motorurkoppling när locket öppnas.
- Nödvändigheten att åter trycka på PÅ-knappen efter ett stopp (”spänningsbrist”-anordning)

3.1
D Knapp PÅ
C Knapp AV
A,B,E Tidur

a) Igångsättning:
- stäng locket,
- Tryck på START-knappen för att starta en timerinställd cykel.
- Tryck på AUTO-knappen för att starta en automatcykel (1'20") med avsvalning av grönsaker.

b) Bromsat stopp:
- automatiskt när tiduret gått ner till 0,
- vid öppning av locket under pågående cykel,
- genom intryckning av AV-knappen.

3.2 VOLYM

• För en optimal centrifugering, fyll korgen till ¾ av dess volym (el. ca 10 cm under den övre kanten), vilket ger en effektiv fyllningsvolym på ca 50 liter eller 4 till 5 kg torr sallad beroende på varianterna (13 till 15 huvudsallater).

• Grönsaker (rädisor, gröna bönor, blandade grönsaker...) för optimal centrifugering, fyll korgen till 1/3 av dess kapacitet, maximalt 10 kg (cirka 25 cm under överkanten). Fördela grönsakerna väl i botten av korgen för att undvika obalans.

3.3 FUNKTIONSSÄTT

• Salladerna skall första avbladas och tvättas omsorgsfullt; fyll sedan korgen utan att packa bladen.

Anm: Fyll helst korgen utanför centrifugen, eftersom det underlättar hanteringen och undviker risken att täppa till avloppshålet.

3.3
- Grip tag i kanten på korgen, för ner den i centrifugkammaren för att centrera den på dess drivplatta.
- Kontrollera genom att vrida ett ¼ varv att korgen gått i lås ordentligt på drivplattan.
- Stäng locket, ställ in timern (1 till 2 min beroende på mängden som skall torkas) eller AUTO-läget och tryck på START-knappen.
- I slutet av centrifugeringen, stannar maskinen automatiskt.

Råd:
- För att förbättra centrifugeringskvaliteten, centrifugera i 30 sekunder, och lyft sedan av locket för att blanda om salladsbladen.
- För att öka kapaciteten, använd två korgar, en som centrifugeras medan den andra fylls.

3. 4 BEREDNING OCH KONSERVERING AV PRODUKTERNA

• **Tvättning:**
- Separera och välj ut de lämpliga salladsbladen.
- Tvätta och blötlägg.

Anm: Man kan tillsätta 2 till 5 droppar klormedel per liter blötningsvatten (maximal blötläggningstid 20 min).
- Skölj bladen noggrant.

• **Centrifugering:**
- Tack vare sin väl anpassade rotationshastighet (ca 330 v/min), centrifugerar maskinen de ömtåliga bladen utan att bryta sönder dem.

• **Konservering:**
- Förvara bladen kallt mellan 0 och 4 °C i skålar eller täta påsar av livsmedelskvalitet.
- Skär inte upp bladen förrän i sista stund för att undvika försämring av dem.

Skötsel, hygien

Löpande underhåll
Ägaren och / eller användaren av enheten ansvarar för följande underhållsåtgärder.

VIKTIGT
Problem som orsakas av felaktigt underhåll eller brist på underhåll som beskrivs nedan upphäver samtliga garantianspråk.

VARNING

Bryt strömmen till maskinen innan **du påbörjar rengöring eller underhåll.**

Rengör de avtagbara delarna med varmt vatten och ett rengörings-/avfettningsmedel som är anpassat för materialet: neutral tvål eller biologiskt nedbrytbara produkter (för att minska utsläpp av förorenande ämnen i luften)
Skölj i rent vatten och låt självtorka (eller torka med en mjuk duk).
Använd inga metallverktyg eller skursvamp (typ ScotchBrite) vid rengöring av enheten.
Använd inte skarpa rengöringsmedel som kan repa ytan.
Använd inte lösningsmedelsbaserade produkter (trikloreten, etc.)
Vi avråder starkt från användning av klorerade pro-

Det är förbjudet att avlägsna säkerhetsanordningarna.
Använd lämplig personlig skyddsutrustning.
Maskinen får ej rengöras med högtryckstvätt eller med ånga.

Rengöring av maskinen

Enhet och tillbehör skall rengöras före idrifttagningen.
För att underlätta vid rengöring av enheten skall du regelbundet rengöra enhet och tillbehör, och detta görs lämpligast utan dröjsmål vid slutet av arbetspasset.

dukter och i synnerhet sådana som innehåller didecyldimetylammoniumklorid (CAS 7173-51-5).

Om emellertid en specifik rengöringsprocedur kräver användning av sådan produkt, skall man noggrant följa de doser och bruksanvisningar som anges av tillverkaren.
Skölj rikligt med rent vatten och torka därefter.
Felaktig användning (överdosering, undermålig sköljning) kan leda till bestående förändringar av ytorna (gäller även aluminium och rostfritt stål).

- Dagligen:
- Töm centrifugeringskorgen fullständigt.
- Avlägsna rester belägna inuti korgen, och rensa sedan ev. tilltäppta hål.
- Om nödvändigt, rengör utsidan av centrifugen och insidan av locket med hjälp av en svamp och en ljummen lösning av desinfekterande rengöringsmedel förenligt med materialen.

Anm:
- *Undvik att spruta vatten på ventilationsgallret, eftersom detta kan skada de elektriska komponenterna.*
- *Diska inte korgarna i diskmaskin.*
- *Använd inte nötande rengöringsmedel som kan repa ytorna.*
- Återkommande (minst en gång i månaden):
- Kontrollera vattenavrinningen och slangarnas skick

Driftproblem

5.1 CENTRIFUGEN STARTAR INTE

- Kontrollera att:
- Maskinen är ordentligt ansluten.
- Den elektriska matningen till strömuttaget är riktig.
- Locket är väl tillslutet.

Om problemet kvarstår, rådfråga underhållstjänsten hos er återförsäljare.

5.2 ONORMALT LJUD

- Stoppa maskinen och öppna locket.
- Kontrollera:
- fyllningen av korgen (se §3.2 volym),
- att den är riktigt insatt på sin drivplatta,

- Om oljudet kvarstår, kontrollera:
- motorns anslutning (risk för matning på 2 faser),
- drivremmens spänning och slitage (se §6.1)

Om problemet kvarstår, rådfråga underhållstjänsten hos er återförsäljare.

Underhåll

Koppla alltid ur apparaten innan något ingrepp görs.

6.1 MEKANISM

• Denna centrifug kräver ett minimalt underhåll (motorlager och mekanism är livstidssmorda)..

• Drivremmens spänning och slitage bör kontrolleras minst en gång om året. Gå då tillväga på följande sätt:

- Koppla ur maskinen för att nå bakstycket. Ta bort de 4 bakre fixeringsskruvarna. Avlägsna fötterna tillsammans med bakstycket.
- Kontrollera remspänningen genom att trycka med tummen i mitten på remmen. Nedfjädringen skall vara ca 3 mm.
- Om nödvändigt, efterspänn på följande sätt:
  . Lossa de 3 fästskruvarna i motorstödet.
  . Spänn remmen via öppningen.
  . Dra åt fästskruvarna igen.
  . Montera tillbaka bakstycket och fötterna.

6.2 KONTROLL AV SÄKERHETEN

• Säkerhetsanordningarnas funktion skall kontrolleras ofta. Motor skall stanna när locket öppnas.

• Om så inte sker:

- använd inte maskinen,
- låt er återförsäljares serviceavdelning justera maskinen.

6.3 ELEKTRISKA KOMPONENTER

• Kontrollera regelbundet sladden och de elektriska komponenterna.

6.4 SERVICEADRESS

Vid behov av service rekommenderar vi att ni kontaktar den återförsäljare som sålt maskinen.

Var vänlig ange maskintyp, serienummer och elektriska specifikationer i samband med begäran om information eller beställning av reservdelar.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande modifiera och förbättra produkten.

Återförsäljarens stämpel

Datum för inköp : .....

Överensstämmelse med föreskrifter

Maskinen är konstruerad och framställd i överensstämmelse med:

- Maskindirektivet 2006/42 EEC,
- Direktivet CEM 2014/30/ EU,
- 2011/65/EU Direktiv om begränsning av användning av vissa farliga ämnen.
- **2002/96/CEE « WEEE »**

Symbolen «  » som finns på produkten visar att denna produkt inte får behandlas som hushållsavfall. Istället måste den transporteras till en station för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att försäkra dig om att produkten återanvänds på rätt sätt, bidrar du till att förhindra negativa konsekvenser för miljö och hälsa som i annat fall kan orsakas av felaktig avfallshantering av denna produkt. För ytterligare information om återanvändning av denna produkt, kontakta en företagsrepresentant eller produktens återförsäljare, kundservice eller återanvändningsstationen i fråga.

2006/12/CEE« Avfall »

Maskinen är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Respektera bestämmelserna för återanvändning.

94/62/CEE« Förpackning och förpackningsavfall »

Maskinens förpackning är tillverkad på ett sätt som gör att den inte, eller endast på minimalt sätt bidrar till ökade risker för skadligt avfall eller föroreningar.

Var vänlig och släng förpackningens olika delar i särskilda containers för återanvändning.

- **De europeiska normerna:**
  EN 13621-2004 salladscentrifug

Denna överensstämmelse intygas av:

- Överensstämmelsemärket CE, fäst på maskinen,
- Motsvarande intyg om CE-överensstämmelse tillsammans med garantisedeln,
- Denna användaranvisning som skall överlämnas till operatören.

Ljudkaraktäristika:

- Ljudtrycksnivån mätt enligt testförfarande EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Skyddsindex enligt normen EN 60529-2000:

- Elektriska manöverorgan IP55,
- Global maskin IP34.

Integrerad säkerhet:

- Maskinen har konstruerats och tillverkats med respekterande av de bestämmelser och normer som berör den enligt ovan.
- Operatören skall i förväg utbildas för användningen av maskinen och informeras om de kvarstående riskerna .

Livsmedelshygien:

Maskinen har tillverkats av material som uppfyller kraven i följande bestämmelser och normer:

- Direktiv 1935/2004/CEE : material och föremål i kontakt med livsmedel.
- Norm EN 601-2004 : gjutna aluminiumlegeringar i kontakt med livsmedel.

Ytorna i livsmedelszonen är släta och lätta att rengöra. Använd rengöringsmedel som är godkända för livsmedelshygien och respektera deras användningsföreskrifter.