

Sommaire

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

Conditions de garantie et exclusions de la garantie

Si le produit acheté est couvert par une garantie, cette garantie sera conforme aux réglementations locales, sous réserve que le produit soit installé et utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et selon les modalités décrites dans la documentation appropriée de l'équipement.

La garantie ne s'applique que si le client a utilisé des pièces détachées d'origine et procédé aux entretiens conformément à la documentation en matière d'utilisation et d'entretien mise à disposition sous format imprimé ou électronique par Electrolux Professional.

Electrolux Professional recommande vivement d'utiliser des détergents, produits de rinçage et détartrants agréés par Electrolux Professional afin d'obtenir des résultats optimum et maintenir le produit à son niveau d'efficacité maximum au fil du temps.

La garantie Electrolux Professional ne couvre pas :

- frais de déplacement du technicien pour livrer ou récupérer le produit ;
- installation ;
- formation à l'utilisation/au fonctionnement ;
- remplacement (et/ou fourniture) de pièces d'usure, sauf si ce remplacement résulte de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant l'identification de la défaillance ;
- correction du câblage externe ;
- correction de réparations non autorisées ou de dommages, défaillances ou dysfonctionnement provoqués et/ou résultant de ;
 - capacité insuffisante et/ou anormale des systèmes électriques (courant/tension/fréquence, y compris les pics et/ou les pannes) ;
 - inadéquation ou interruption de l'alimentation en eau, vapeur, air, gaz (y compris impuretés et/ou autres problèmes, non conformes avec les exigences techniques de chaque machine) ;

– pièces de plomberie, composants ou détergents non approuvés par le fabricant ;

– négligence, utilisation abusive et/ou non-respect par le client des instructions d'utilisation et d'entretien décrites dans la documentation appropriée de l'équipement ;

– procédures incorrectes ou insuffisantes d'installation, réparation, maintenance (y compris manipulations, modifications et réparations effectuées par des tiers ou tiers non autorisés) et modification des systèmes de sécurité ;

– Utilisation de composants non d'origine (par exemple, pièces d'usure ou pièces détachées) ;

– conditions ambiantes provoquant des contraintes thermiques (par exemple, surchauffe/gel) ou chimiques (par exemple, corrosion/oxydation) ;

– insertion de corps étrangers dans le produit ou association de corps étrangers au produit ;

– accidents ou force majeure ;

– transport et manipulation, y compris rayures, bosses, éclats et/ou autres dégâts de la finition du produit, sauf spécifications contraires, si ces dégâts résultent de vices de matériaux ou de fabrication signalés dans un délai d'une (1) semaine suivant la livraison ;

• produit dont le numéro de série a été supprimé, modifié ou n'est plus facilement lisible ;

• remplacement d'ampoules, filtres et autres consommables ;

• accessoires et logiciel non approuvés ou spécifiés par Electrolux Professional.

La garantie ne couvre aucune activité de maintenance programmée (y compris les pièces nécessaires à cet effet), ni la fourniture de détergents, sauf spécifications contraires prévues par un quelconque accord local, en vertu de conditions locales.

Pour la liste des SAV agréés, consulter le site Web Electrolux Professional.

Présentation

1.1 DESCRIPTION

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

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



- A Cylindre inox 18/10
- B Couvercle articulé
- C Commandes électriques
- D Boîtier de commande
- E Pieds

Installation

2.1 ENCOMBREMENT - POIDS

L'essoreuse avec panier résine ou inox.

Poids brut emballé : résine : 64 kg ; inox: 68 kg.

Poids net équipé : résine : 53 kg ; inox 57: kg.

Dimensions emballage : 810 x 590 x 1235 mm.

2.2 EMPLACEMENT

- Cetteessoreuse nécessite :
 - une alimentation électrique (voir § 2-3),
 - une évacuation vers le tout à l'égoût soit directement, en positionnant la durite de sortie au dessus d'une grille, soit en la raccordant au point d'évacuation par un tuyau souple avec une pente minimum de 15 mm/m.
- Elle peut être placée soit scellée en contre-perçant chaque pied (entr'axe 406 mm) soit :
 - au sol,
 - sur un support parfaitement stable et horizontal ne formant pas caisse de résonance de hauteur 150 mm maximum. Prévoir un espace suffisant au-dessus de la machine pour ouvrir le couvercle et dégager le panier.

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.

- Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 3 pôles + Terre, calibre 20 A 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.

- 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
- Moteur monophasé.**

- Caractéristiques électriques :
- Moteur triphasé bi-tension 230/400 V :
- L'essoreuse peut tourner sans conséquences, sens horaire (↻) ou anti-horaire (↻).

Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)	intensité (A)
III 230/400	750	50/60	3,2/1,6
I 230	750	50	4,8

- Le branchement est effectué au départ en tension supérieure (ex: 400 V) Pour alimenter en tension inférieure (ex: 230 V) , procéder comme suit : 6.3
- Débrancher la machine.
- Consulter le schéma électrique en fin de notice.
- Passer la cosse P2 sur P1.
- Dans la plaque à borne, monter les barrettes comme suit :
liaison
U1 avec W2
V1 avec U2
W1 avec V2
- Contrôler le fonctionnement de l'essoreuse (voir § 3.1).
- Remonter la plaque arrière du boîtier.

Utilisation, sécurité



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

3.1 FONCTIONNEMENT - SÉCURITÉ

- 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 MARCHE après un arrêt (dispositif "manque de tension").



3.1

- D Bouton MARCHE
- C Bouton ARRÊT
- A,B,E Minuterie

a) Mise en marche :

- fermer le couvercle,
- appuyer sur le bouton poussoir MARCHE pour démarrer un cycle temporisé.
- appuyer sur le bouton AUTO pour démarrer un cycle automatique (tps 1'20") avec défilage des légumes.

b) Arrêt freiné :

- automatique quand la minuterie revient à 0,
- à l'ouverture du couvercle en cours de cycle,
- en appuyant sur le bouton ARRÊT.

3.2 CAPACITÉ

- Les feuillus pour un essorage optimum, remplir le panier au 3/4 de sa capacité (soit environ 10 cm en dessous du rebord supérieur), ce qui représente un volume utile de remplissage d'environ 50 litres soit 4 à 5 kg de salade sèche suivant les variétés (13 à 15 laitues).

- Les légumes (radis, haricots verts, macédoine...) pour un essorage optimum remplir le panier au 1/3 de sa capacité 10KG max. (soit environ 25 cm en dessous du bord supérieur) bien répartir les légumes pour éviter le balourd.

3.3 MODE OPÉRATOIRE

- Les salades ayant été au préalable effeuillées et lavées soigneusement, remplir le panier sans tasser les feuilles.

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



3.3

- Saisir le panier par son rebord, le descendre dans la chambre d'essorage pour le centrer sur son plateau d'entraînement.
- Vérifier en tournant d'1/4 de tour que le panier est bien emboîté sur le plateau d'entraînement.

- Fermer le couvercle, régler la minuterie (1 à 2 mn selon la quantité à essorer) ou mode AUTO et appuyer sur le bouton marche.
- En fin d'essorage, la machine s'arrête automatiquement.

Conseils :

- Pour améliorer la qualité d'essorage, essorer pendant 30 secondes, puis relever le couvercle et brasser les feuilles de salade.
- Pour augmenter le rendement utiliser deux paniers, un en essorage pendant que l'autre est en chargement.

3.4 PRÉPARATION 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 mn).

- Rincer soigneusement les feuilles.

- Essorage :
- Grâce à sa vitesse de rotation bien adaptée (330 t/mn environ), la machine essore les feuilles fragiles sans les casser.
- 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, nettoyage

Entretien courant

Les opérations d'entretien suivantes relèvent de la responsabilité du propriétaire et/ou de l'utilisateur de l'appareil.



IMPORTANT

Les problèmes résultant d'un entretien incorrect ou de l'absence d'entretien tel que décrit ci-après annuleront tout recours en garantie.



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, **toujours mettre l'appareil hors tension.**



- Nettoyer les éléments amovibles à l'eau chaude additionnée de détergent-dégraissant-désinfectant compatibles avec les matériaux : savon neutre ou produits biodégradables (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère)
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher (ou essuyer avec un chiffon doux).
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou éponge à récurer (type Scotch Brite) pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas employer de détergents abrasifs qui rayent les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.)

- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser des équipements de protection individuelle appropriés.
- Ne jamais laver l'appareil au jet, au nettoyeur sous pression ou à vapeur.

Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la première utilisation.
- **Afin de faciliter le nettoyage de l'appareil, nettoyer sans attendre et systématiquement l'appareil et les accessoires en fin de travail.**

L'utilisation de produit chloré, et en particulier

contenant du chlorure de didécyl diméthyl ammonium (N° CAS 7173-51-5) est très fortement déconseillé.

Si toutefois une procédure de nettoyage spécifique contraint à l'utilisation d'un tel produit, respecter scrupuleusement les dosages et mode d'emploi préconisés par le fabricant.

Rincer abondamment les surfaces à l'eau claire puis sécher.

Une mauvaise utilisation (surdosage, mauvais rinçage) peut conduire à une détérioration irréversible des surfaces (y compris aluminium et aciers inoxydables).

- Quotidien :
 - Vider complètement le panier d'essorage.
 - Enlever les débris situés à l'intérieur du panier, puis déboucher si besoin les trous obstrués.
 - 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 les paniers en lave-vaisselle.*
- Périodique (au moins une fois par mois) :
 - Vérifier l'écoulement des eaux et l'état des tuyauteries (durite).

Incidents de fonctionnement

5.1 L'ESSOREUSE NE DÉMARRE PAS

- Vérifier si :
 - La machine est bien branchée.
 - L'alimentation électrique à la prise de courant est correcte.
 - Le couvercle est bien fermé .



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

5.2 BRUIT ANORMAL

- Arrêter la machine et ouvrir le couvercle.
- Vérifier :
 - le remplissage du panier (voir §3.2 capacité),
 - sa mise en place correcte sur son plateau d'entraînement,



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



Toujours débrancher la machine avant toute intervention.

6.1 MÉCANISME

- 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 pour accéder au fond. Retirer les 4 vis de fixation du fond. Enlever les pieds avec le fond.

- Vérifier la tension de la courroie en exerçant une pression avec le pouce vers le milieu. La flèche doit être de 3mm environ.
- Si nécessaire, retendre en procédant comme suit :
 - . Débloquer les 3 vis de fixation du support moteur.
 - . Retendre la courroie par l'ouverture.
 - . Rebloquer les vis de fixation.
 - . Remonter le fond avec les pieds.

6.2 VÉRIFICATION DE LA SÉCURITÉ

- 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 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 :

Conformité à la réglementation

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.