

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Indice

Presentazione	1	Manutenzione	5
Installazione	1	Conformità alle norme	6
Modalità d'uso, sicurezza	3	Nomenclatura – Esploso	A
Pulizia, igiene, sistemazione	4	Schemi elettrici	C
Difetti di funzionamento	4		

Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

Il turbofrullatore serve a mescolare, frullare, sminuzzare, emulsionare minestre di verdure o di pesce, purè di verdure o di frutta, impasti liquidi, salse... direttamente nei contenitori di cottura. È utilizzato principalmente nelle cucine centrali di enti, industrie agroalimentari, laboratori.

Per informazioni su usi diversi, consultarci.



- A Carrello
- B Manubrio
- C Scatola motore con maniglie

- D Corpo
- E Giunto di articolazione
- F Spinotto di bloccaggio del corpo
- G Leva di bloccaggio del corpo rotante
- H Tubo a immersione
- I Manovella di regolazione dell'altezza di lavoro
- J Testa del frullatore
- K Anello di protezione
- L Supporto
- M Rotelle

Installazione



ATTENZIONE!!

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°C

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

2.1 INGOMBRO - PESO (valori indicativi)



- Peso lordo imballato: 220 Kg
- Peso netto montato: 170 Kg
- Dimensioni imballo L x l x h: 1780 x 840 x 1400 mm
- Dimensioni macchina L x l x h: 1852 x 663 x 1475 mm

- Per farlo scendere dal pallet, utilizzare un carrello elevatore facendo scivolare le forche sotto al carrello.

Movimentazione - Trasporto

- Il Turbo-Macinino viene consegnato su un pallet in legno.



In caso di scaricamento manuale, prendere le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi oscillazione

**ATTENZIONE!!**

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni;

- Variazione massima di tensione: $\pm 5\%$

- Variazione massima di frequenza: $\pm 1\%$ in maniera continua, $\pm 2\%$ su brevi periodi

ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione .

- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina

- vedere le caratteristiche indicate nella colonna H della figura 2.2a 

ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 50204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 6036-4-41.413.1.

Per esempio: in un sistema TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.

ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

- Verificare la concordanza tra la corrente erogata dalla rete elettrica, il valore indicato sulla piastrina di identificazione e l'etichetta posta sul cavo di alimentazione.

- L'impianto deve essere munito di un interruttore differenziale e di un fusibile per fase del calibro indicato nella colonna H delle caratteristiche.

- **Caratteristiche elettriche:**  2.2a

B Numero di fasi (3 trifase)

C Tensione nominale in volt (valore, singolo o commutabile)

D Frequenza (Hertz)

E Velocità motore (giri/min.)

F Potenza nominale (kW)

G Intensità nominale (Ampere) a seconda della tensione

H Caratteristiche del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampere)

I Consumo elettrico indicativo (KW/ora)

- **Tipi di motore:**

a) Motore trifase 230/400V – 1 velocità:

- Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 3 poli + terra da 20A, e una spina stagna corrispondente, da montare sul cavo di alimentazione.

- **Verificare il senso di rotazione del rotore:** servendosi della freccia incisa sulla parte superiore della testa del frullatore (senso antiorario )

- Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.

b) *Motore trifase 1 sola tensione 400V o 230V – 2 velocità.*

- Non c'è possibilità di commutazione.



È obbligatorio il collegamento a terra, che deve essere effettuato con un filo verde/giallo



ATTENZIONE!!

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo "regolazione dei dispositivi di sicurezza"). Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.



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

3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

- La sicurezza dell'utente è garantita da:
 - L'arresto del motore e la messa in funzione a impulso dello stesso effettuabili solo con il corpo del dispositivo in posizione inclinata.
 - La necessità di premere il pulsante di AVVIO dopo l'arresto (dispositivo di "mancata tensione").
 - La protezione del motore contro i sovraccarichi tramite relè termici.
 - Il rispetto delle istruzioni del presente manuale d'uso, manutenzione e pulizia della macchina.

• Scatola dei comandi elettrici in base ai modelli:

1) A una velocità  **3.1a**

2) A due velocità  **3.1b**

A Pulsante AVVIO (nero)

B Pulsante ARRESTO (rosso)

C Impugnatura di manovra

D Interruttore generale

E Pulsante velocità lenta V1

F Pulsante velocità rapida V2

- Per la messa in funzione continuativa del turbofrullatore il corpo deve essere in posizione orizzontale, bloccato dallo spinotto, e l'interruttore generale **D** deve trovarsi in posizione AVVIO.

a) Marcia continua:

- Premere il pulsante nero **A**, poi i pulsanti velocità lenta **E** o rapida **F** (modello a 2 velocità).

b) Marcia ad impulsi (corpo inclinato):

- Premere il pulsante nero **A** e contemporaneamente uno dei due pulsanti **E** o **F** (modello a due velocità).



*Nota: Il turbofrullatore funziona in modalità continua solo se l'operatore tiene costantemente premuti i pulsanti AVVIO **A**, **E** e **F** (modello a 2 velocità).*

c) Arresto:

- Premere il pulsante rosso **B**.

3.2 DIVERSE POSIZIONI DI FUNZIONAMENTO **3.2a-b-c**

• Il turbofrullatore dispone di due posizioni fisse (bloccaggio mediante spinotto **F**), visto che le posizioni intermedie non sono stabili:

a) Posizione fissa, corpo orizzontale MARCIA continua:

- Altezza regolabile (1), all'incirca 175 mm, per adattarsi ai modelli di contenitore. L'anello di protezione della testa del frullatore deve funzionare ad una distanza compresa tra 50 e 150 mm dal fondo. Ruotare la manovella **I** in senso orario per salire  in senso antiorario  per scendere.
- Oscillazione orizzontale (2), bloccaggio in posizione mediante leva **F**.

b) Posizione fissa, corpo inclinato per la sistemazione:

- Estrarre lo spinotto **F**.
- Tirare il corpo verso il manubrio.

- Sollevare il corpo e introdurre lo spinotto **F** attraverso il corpo in base alla posizione 3.

c) Posizioni instabili, corpo inclinato, senza lo spinotto **F**, AVVIO a impulsi:

- L'azione dell'operatore consiste nell'esercitare un «movimento oscillatorio» della testa del frullatore nel contenitore in modo da rendere omogeneo il prodotto.
- Regolazione dell'altezza in posizione intermedia (vedi  § 3.2a).



Note:

- In posizione di lavoro, immobilizzare il turbofrullatore bloccando le 2 rotelle posteriori.
- Utilizzare un recipiente adatto al tipo e alla quantità di prodotto da lavorare, in modo che la testa sia immersa completamente.

3.3 MICROFRULLATORI OPZIONALI

• Due microfrullatori sono utilizzati al termine della lavorazione e sono singolarmente bloccabili sulla testa del frullatore.

1) Microfrullatore «cucina» per rendere finissimi i prodotti filamentosi (vedi  § 3.4.2)

2) Microfrullatore speciale «zuppa di pesce» (vedi  3.4.3)

• Posizionamento:  **3.3**

- Spegnerne il turbofrullatore e portarlo in posizione fissa inclinata (vedi  § 3.2b)
- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Svitare completamente il dado ad alette imperdibile **A**.

- Inserire il mozzo di trascinamento **B** nell'asse esagonale del rotore della macchina, ruotare poi fino all'innesto dei 3 naselli di arresto **C** negli alloggiamenti della testa del frullatore.
- Stringere a fondo il dado ad alette **A**.



- Non fare girare il microfrullatore con la testa non immersa.
- Utilizzare il microfrullatore solo a velocità ridotta (modello a 2 velocità).
- Smontare assolutamente il microfrullatore al termine del suo utilizzo.

3.4 ESEMPI DI UTILIZZO

1) Senza microfrullatore:

• **Minestre e impasti liquidi (crêpes).**

- Azionare e spegnere sempre il turbofrullatore con la testa immersa, al fine di evitare schizzi.
- Una volta messo in funzione, la sua testa è attirata verso il fondo del recipiente, creando un vortice.
- Collocare la testa vicino alla parete del recipiente per rompere il vortice (vedi  § 3.2.a-c).

• **Purè di patate:**

- Frullare le patate non appena sono cotte. Non lasciarle riposare nella loro acqua di cottura.
- Aggiungere burro, latte bollente, sale quanto basta.
- Iniziare a frullare partendo dal fondo, poi «ripassare» tutto il contenuto del recipiente, soprattutto in prossimità della parete, fino ad ottenere un purè delicato ed omogeneo (vedi  § 3.2.c).



Nota: con un turbofrullatore a 2 velocità, iniziare mescolando a velocità ridotta, e terminare a velocità sostenuta fino al raggiungimento del grado di delicatezza desiderato.

2) Con il microfrullatore cucina.



Utilizzare il microfrullatore al termine della lavorazione per rendere più delicato il composto frullato.

- Minestre di verdure con porri.
- Creme di spinaci.
- Eliminare l'acqua di cottura.
- Aggiungere la besciamella e terminare una volta raggiunto il grado di consistenza desiderato.
- Composte di frutta, preparazione di sorbetti, marmellate.
- Purè in fiocchi:
- Versare gradualmente i fiocchi nel vortice e mescolare senza microfrullatore.
- Alla fine della fase di miscelazione, montare il microfrullatore per «aggiustare» il purè (vedi § 3.3).

3) Con il microfrullatore speciale «zuppa di pesce»:

- si utilizza per preparare zuppe di pesce (frullati), fumetti nell'industria agroalimentare, basi per salse.

4) Altre preparazioni: CONSULTARCI.

Pulizia, igiene, sistemazione



ATTENZIONE!!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione.

4.1 TRA UN UTILIZZO E IL SUCCESSIVO.

- Immergere la testa in un recipiente pieno di acqua e fare girare la macchina per qualche secondo.

- All'occorrenza, rifinire l'operazione di pulizia con la spugna o la spazzola, dopo aver scollegato la macchina dalla corrente elettrica.

4.2 A FINE UTILIZZO

- Immergere la testa in un recipiente pieno di acqua con l'aggiunta di un detersivo disinfettante, fare girare qualche secondo poi sciacquare.
- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica per concludere l'operazione di pulizia della testa con la spugna o la spazzola.
- Se necessario, pulire l'esterno della macchina con una spugna umida e detersivo disinfettante, sciacquare e asciugare.
- Pulire i microfrullatori separatamente dopo averli smontati, sotto l'acqua del rubinetto o in lavastoviglie.



Nota:

- *Non utilizzare detersivi abrasivi, che potrebbero graffiare le superfici.*
- *Evitare di dirigere il getto d'acqua sulle prese d'aria della scatola elettrica e sul carrello.*



Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione.

- **Periodicamente** (almeno una volta al mese).
- Spolverare se necessario le prese d'aria e il fondo della scatola elettrica.

4.3 SISTEMAZIONE DOPO L'USO : 3.2c

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Portare il corpo in posizione stabile inclinata e bloccarlo con lo spinotto (vedi  § 3.2b).

- Avvolgere il cavo elettrico attorno al manubrio.

Difetti di funzionamento

5.1 IL TURBOFRULLATORE NON SI METTE IN FUNZIONE.

- Verificare che:
- La macchina sia collegata alla corrente elettrica in maniera corretta.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.

- Se la macchina si ferma durante la lavorazione:
- Il relè termico del motore è scattato, attendere alcuni minuti prima di riavviare la macchina.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

5.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANOMALO

- **Rumore:**
- Presenza di un corpo estraneo nel prodotto. Fermare la macchina.
- Condizione di funzionamento (vedi  § 6.1) o bloccaggio errato del microfrullatore.
- Usura prematura della cinghia provocata dallo scorrimento (rumore stridente vedi  § 6.2 per ritardare o sostituire la cinghia).

- **Mancanza di potenza:**

- Motore che gira a 2 fasi (vedi schema elettrico).
- Tensione di alimentazione inadeguata con surriscaldamento anomalo del motore.
- Sovraccarico notevole, uso intensivo.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.



ATTENZIONE!!

Scollegare la macchina prima di intervenire su di essa.
La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

6.1 MECCANICA

- Si consiglia di controllare almeno una volta l'anno:
 - La tensione e lo stato della cinghia.
 - Il gioco dell'albero del rotore che segnala lo stato dei cuscinetti.
 - Lo stato delle guarnizioni di tenuta alla base del tubo a immersione.
- La pulizia all'interno del corpo e della scatola; se necessario pulire con un aspirapolvere.
- Lo stato dei collegamenti elettrici (rischio di corrosione)
- L'usura della rondella di attrito del microfrullatore. Stringere i dadi per diminuire il gioco o sostituire la rondella.

6.2 SOSTITUZIONE – TENSIONE DELLA CINGHIA 6.2

- Il turbofrullatore deve essere in posizione orizzontale, all'altezza giusta per poter accedere all'interno del corpo, con il carrello frenato (vedi  § 3.2).
 - Rimuovere le viti di fissaggio del coperchio superiore.
 - Verificare la tensione e lo stato della cinghia.
- **Se è necessario ritendere o sostituire la cinghia:**
 - Svitare (1 giri) le 4 viti A di fissaggio del motore per farlo scorrere (chiave esagonale da 13).
 - Se la cinghia è usurata, installarne una nuova assicurandosi di averla posizionata correttamente nelle gole delle pulegge.
- Tendere la cinghia con una leva premendo tra la puleggia motrice e il foro di passaggio del motore. Il motore viene spostato all'incirca di 4 mm.
- Bloccare le 4 viti A in posizione.
- Verificare che la tensione sia corretta pizzicando tra il pollice e l'indice.
- Togliere le particelle di cinghia all'interno del corpo.
- Rimontare il coperchio superiore.

6.3 VERIFICA DELLA SICUREZZA

- È necessario verificare regolarmente il funzionamento dei dispositivi di sicurezza.
 - Il motore deve fermarsi se lo spinotto per il bloccaggio del corpo in posizione orizzontale è stato rimosso.
- Se tali funzioni non sono operanti:
 - Non utilizzare la macchina.
 - Farla regolare dal servizio di manutenzione del proprio fornitore.

6.4 COMPONENTI ELETTRICI



- Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.
- **Identificazione dei colori dei fili:**
 - Fasi: **L1 - L2 - L3**
 - Terra: **B/C** - Verde/giallo
 - Circuito di potenza: nero
 - Circuito dei comandi: rosso
 - **A:**rosso - **B:**verde - **C:**giallo- **D:**bianco - **E:**blu - **F:**nero
 - **G:**arancio - **H:**viola- **I:**grigio – **H:**marrone – **K:**rosa.
- **Identificazione dei componenti:**
 - M3** : Motore trifase
 - KM1/KM2/KM3** : Contattori

- CA** : Contatto aggiuntivo
- RT1/RT2** : Relè termici (regolazione dell'intensità applicata sul motore).
- Q** : Interruttore generale
- O** : Pulsante ARRESTO
- I** : Pulsante AVVIO
- V1** : Pulsante velocità lenta
- V2** : Pulsante velocità rapida
- F** : Fusibile rapido 5x20-315 m.A
- B** : Morsettiera
- S1** : Dispositivo di sicurezza del corpo

6.5 CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.



Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordinazione di pezzi di ricambio, indicare il tipo di macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche.

- Il produttore si riserva il diritto di modificare e migliorare i propri prodotti senza preavviso.

Timbro del fornitore



Data di acquisto:

La macchina è stata concepita e realizzata conformemente a:

- Direttiva macchine 2006/42CEE,
- 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.

- Norme europee

- EN 12854-Frullatori e colabrodo verticali a motore su carrello.
- Norme EN 1672-2: Macchina per prodotti alimentari. Prescrizioni relative all'igiene.

Tale conformità è attestata da:

- Il marchio di conformità CE, riportato sulla macchina,
- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia,
- Il presente manuale di istruzioni, che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurata secondo il codice di collaudo EN ISO 3744 e EN ISO 11201 è di 77 dBA nelle condizioni specificate nella norma EN 12854:2010 (attrezzo immerso in circa 100 litri d'acqua). Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:
- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP34

Sicurezza integrata:

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme che la riguardano, sopra indicati:
- L'operatore deve essere preparato all'uso della macchina e informato sugli eventuali rischi residui .

Igiene alimentare:

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

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari,

Le superfici delle aree destinate agli alimenti sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.

Vibrazione

Il livello massimo di vibrazioni misurato sull'impugnatura durante l'utilizzo è di: <2,5 m/s²