

De basistaal van deze handleiding is Frans.

## Inhoud

Inleiding	1	Stringen	3
Installatie	1	Onderhoud	3
Gebruik, veiligheid	2	Overeenstemming m.b.t. de reglementering	4
Reiniging, hygiëne	2		

## Inleiding

### 1.1 BESCHRIJVING

• De groentecentrifuge is bestemd voor grote keukens (horecabedrijven, centrale keukens) voor het centrifugeren van bladgroente (andijvie, sla, sterrekers, peterselie, spinazie, kool ..... ) en groente (radijsjes, sperziebonen, macedoine ....).

Das Gerät eignet sich nicht zum Schleudern von Textilien oder anderen Gegenständen.



- A Roestvrij stalen cilinder 18/10
- B Beweegbaar deksel
- C Elektrische bediening
- D Bedieningspaneel
- E Voetsteunen

## Installatie

### 2.1 AFMETINGEN - GEWICHT

Centrifuge met mand van roestvrij staal of hars  
Verpakt bruto gewicht :  
hars : 64 kg roestvrij staal : 68 kg

Netto gewicht met toebehoren :  
hars : 53 kg roestvrij staal : 57 kg  
Afmetingen verpakking : 810 x 590 x 1235 mm

### 2.2 PLAATSING

- Voor de installatie van de centrifuge heeft men nodig :
  - Een elektrische voedingslijn (zie par. 2-3).
  - Een afvoer op de riolering hetzij rechtstreeks door de afvoerslang boven een rooster te plaatsen hetzij door de afvoerslang op een andere slang met een diameter van 30 en met een helling van minimaal 15 mm/m aan te sluiten.

- De centrifuge kan worden ingemetseld door iedere voetsteun te doorboren (hartafstand 73 mm) :
  - op een stabiel en horizontaal steunvlak dat niet de eigenschappen van een klankkast bezit, van max. 150 mm hoog. Ervoor zorgen dat er boven de machine genoeg plaats is om het deksel te kunnen openen en de mand eruit te halen.

### 2.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

• **Driefasige motor** Aansluiting op een standaard muurstopcontact 3 polen + aardaansluiting, kaliber 20A en een hiermee overeenkomende waterdichte stekker die op het netsnoer moet worden bevestigd installeren zichtbaar en toegankelijk voor de bediener..

Verplichte aardaansluiting d.m.v. de groen/gele draad.

- Controleren of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje.
- De installatie moet worden beschermd door een differentiaalschakelaar en een smeltzekering kaliber 16A **eénfasige motoren**.
- Elektrische eigenschappen :

Spanning (V)	Vermogen (W)	Frekwentie (H)	sterkte (A)
III 230/400	750	50/60	3,2/1,6
I 230	"	50	4,8

- Driefasige motor bi-spanning 230/400 V :
  - De centrifuge kan zowel met de klok mee of tegen de klok in draaien.
  - Om te beginnen is de aansluiting op de hogere spanning ingesteld (bv 400 V) . Voor een voeding op lagere spanning (bv : 230 V) , als volgt te werk gaan :
  - De stekker van de machine uit de contactdoos halen.
  - Het elektrische schema dat zich aan het einde van de handleiding bevindt, raadplegen.
  - De kabelschoen P2 op P1 zetten.
  - Op de klemmenplaat, de poolrepen als volgt monteren :

Verbinding  
U1 met W2  
V1 met U2  
W1 met V2

- De werking van de centrifuge controleren (zie § 3.1).
- De achterplaat van de kast opnieuw monteren.

# Gebruik, veiligheid



Elk ander gebruik dan beschreven in deze handleiding wordt als afwijkend beschouwd door de fabrikant.

## 3.1 BETRIEBSICHERHEIT

- De veiligheid van de gebruiker wordt gegarandeerd :
- doordat de motor stopt bij het openen van het deksel,
- doordat men opnieuw op de knop «AAN» moet drukken na een stilstand (veiligheidsuitrusting «spanningsfout»)



- 3.1**
- D** Knop «AAN»
  - C** Knop «STOP»
  - A,B,E** Schakelklok

## a) Indienstelling

- het deksel dicht doen,
- Drukken op de drukknop AAN om een getemporeerde cyclus op te starten.
- Drukken op de knop AUTO om een automatische cyclus (1'20") op de starten met afvoer van groente.

## b) Stilstand door afremming :

- gebeurt automatisch wanneer de schakelklok de nul bereikt,
- bij het openen van het deksel tijdens een cyclus,
- wanneer men op de knop «STOP» drukt.

## 3.2 INHOUD

- Voor het optimaal centrifugeren van de groente moet de mand tot 3/4 van zijn totale inhoud gevuld worden (zijnde tot ongeveer 10 cm onder de bovenste rand), dit komt overeen met een nuttig vulvolume van ongeveer 50 liter, zijnde 4 tot 5 kg droog produkt naar gelang het soort (13 tot 15 kg kroppen).

- Voor optimaal centrifugeren van groente (radijsjes, sperziebonen, groentesalade ...) de mand voor 1/3 van zijn inhoud vullen, 10 kg max. (dit is tot ongeveer 25 cm onder de bovenste rand), ze goed verdelen over de bodem van de mand heen om onbalans te voorkomen.

## 3.3 WERKWIJZE

- De van te voren zorgvuldig gewassen en losgemaakte sla- of groentebladen zonder aanstampen in de mand doen.

*Opmerking : Het is beter en gemakkelijker de mand buiten de centrifuge te laden, hierdoor voorkomt men met name dat de afvoer verstopt raakt.*



- 3.3**
- De mand aan de rand beetpakken en hem in de centrifugeerruimte laten zakken totdat hij precies op de aandrijfplaat terecht komt.
  - De mand een vierde slag draaien om te controleren of hij wel naar behoren op de aandrijfplaat zit.

- Het deksel dicht doen, de tijd klok instellen (1 tot 2 mm naar gelang de te centrifugeren hoeveelheid) of AUTO modus en drukken op de knop AAN.
- De machine stopt automatisch bij het beëindigen van de centrifugeercyclus.

## Tips:

- Om de kwaliteit van het centrifugeren te optimaliseren moet men beginnen met 30 sec. te centrifugeren, vervolgens het deksel openen en de sla- of groentebladen door elkaar schudden.
- **Om het rendement te verhogen kan men twee manden gebruiken, één in de centrifuge terwijl de andere wordt gevuld.**

## 3.4 VOORBEREIDING EN BEWARING VAN DE PRODUKTEN

- Wassen :
- De sla- of groentebladen zorgvuldig loshalen en sorteren.
- Ze wassen en even in het water laten staan.

*Opmerking : Men kan eventueel 2 tot 5 druppels bleekwater per liter water aan het water van de groente of sla toevoegen (de groente of sla niet langer dan 20 minuten in het water laten staan).*

- De bladen zorgvuldig afspoelen.
- Centrifugeren :

- Dankzij de perfect aangepaste draaisnelheid (ong. 330 t/min) centrifugeert de EL65 de broze blaadjes zonder ze te beschadigen.

## • Bewaring :

- De bladen koel opslaan tussen 0 en 4½°C in voor levensmiddelen geschikte vacuüm bakken of zakken..
- De bladen slechts op het allerlaatste moment snijden om te voorkomen dat hun kwaliteit achteruit gaat.

# Reiniging, hygiëne

## Regelmatig onderhoud

Het volgende onderhoud is de verantwoordelijkheid van de eigenaar en/of gebruiker van het apparaat.



## BELANGRIJK

Er wordt geen garantie gegeven voor problemen die ontstaan door onderhoud dat niet voldoet aan de hierna beschreven voorschriften.



## WAARSCHUWING

Vóór reinigen of onderhoud wordt uitgevoerd, moet het apparaat altijd spanningsvrij worden gezet.



Het is verboden om de veiligheidsinrichtingen te verwijderen.

Gebruik geschikte persoonlijke veiligheidsuitrusting. Was het apparaat nooit met stralen, met drukreinigers of met stoomreinigers.

## Reinigen van het apparaat

Reinig het apparaat en de accessoires vóór het eerste gebruik ervan.

**Reinig systematisch onmiddellijk na het werk het apparaat en de accessoires om reinigen van het apparaat te vergemakkelijken.**

Reinig de verwijderbare elementen met warm water met toegevoegde detergents, ontvetters, desinfectiemiddelen geschikt voor het materiaal: neutrale zeep of bioafbreekbare producten (om de afgifte van verontreinigende substanties aan de atmosfeer te verminderen)

Afspoelen met helder water en laten drogen (of afdrogen met een zachte doek).

Gebruik geen metalen schuurgereedschap of schuurponsjes (type Scotch Brite) om het apparaat te reinigen. Gebruik geen schurende detergents die de oppervlakken bekrassen.

Gebruik geen producten op basis van oplosmiddelen (trichlorethyleen, enz.)

- Dagelijks :
  - De centrifugeermand iedere dag volkomen legen.
  - De eventuele stukjes sla- of groentebleden die in de mand zijn blijven steken, verwijderen en de dichtgeslipte gaatjes doorsteken..
  - Indien nodig de buitenkant van de centrifuge schoonmaken evenals de binnenkant van het deksel met een spons en een met het materiaal overeenkomend lauw-warm reinigingsmiddel

 **Het gebruik van producten met chloor, in het bijzonder met didecyldimethylammoniumchloride (nr. CAS 7173-51-5) wordt ten strengste afgeraden.**

Als echter een specifieke schoonmaakprocedure het gebruik van zo'n product vraagt, respecteer dan nauwgezet de dosering en de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant.

**Spoel de oppervlakken overvloedig af met helder water en daarna drogen.**

Een verkeerd gebruik (verkeerde dosering, slecht spoelen) kan leiden tot onomkeerbare schade aan de oppervlakken (inbegrepen aluminium en roestvrij staal).

Opmerking :

- *Men moet vermijden een straal water op het ventilatierooster te zetten, hierdoor zouden de elektrische bestanddelen kunnen worden beschadigd.*
- *De manden niet in de afwasmachine doen.*
- *Geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, deze zouden de oppervlakten kunnen beschadigen.*
- Periodiek (op zijn minst één keer per maand) :
  - Controleren of het water naar behoren naar buiten stroomt en de staat van de buizen (slang).

## Storingen

### 5.1 DE CENTRIFUGE START NIET :

- Controleren :
  - Of de stekker van de machine wel in het stopcontact is gestoken.
  - Of de elektrische aansluiting naar behoren is uitgevoerd.
  - Of het deksel is gesloten en de schakelklok niet op 0 staat.

- Een paar minuten wachten totdat de thermische relais zich automatisch opnieuw geladen hebben.



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw dealer raadplegen.

### 5.2 VREEMD GELUID

- De machine stopzetten en het deksel openen.
- Controleren :
  - of de mand naar behoren is gevuld (zie par. 3.2, hoeveelheid),
  - of de mand wel goed op de aandrijfplaat staat.

- Indien het geluid niet verdwijnt, de volgende punten controleren :
  - de aansluiting van de motor (het kan zijn dat hij op 2 fazen draait),
  - de spanning en de slijtage van de riem (zie par. 6.1).



Indien de storing niet verdwijnt, de onderhoudsdienst van uw dealer raadplegen.

## Onderhoud



Altijd de stekker van de machine uit de contactdoos halen voordat men ingrepen gaat verrichten.

### 6.1 MECHANISME

- Deze centrifuge benodigt een minimaal onderhoud (de lagers van demotor en van het mechanisme zijn eenmalig levenslang gesmeerd).
- Het is aanbevolen op zijn minst één keer per jaar de spanning en de slijtage van de drijfriem te controleren. Hiertoe als volgt te werk gaan :
  - De machine uit- en losschakelen om bij de bodem te kunnen komen. De 4 schroeven van de poten met de bodem verwijderen.

- De spanning van de riem controleren door er met de duim in het midden op te drukken. De doorbuiging moet ongeveer 3 mm bedragen.
- Zonodig, opnieuw spannen. Hiervoor als volgt te werk gaan :
  - . De 2 bevestigingsschroeven van de ventilatieplaat verwijderen.
  - . De riem opnieuw spannen via de opening.
  - . De bevestigingsschroeven opnieuw blokkeren .
  - . De bodem met de poten opnieuw monteren.

## 6.2 CONTROLEREN VAN DE VEILIGHEIDSRICHTINGEN.

- De goede werking van de veiligheidsinrichtingen moet regelmatig worden gecontroleerd. De motor moet stoppen bij het openen van het deksel.

- Indien dit niet het geval is :
  - De machine niet gebruiken.
  - Haar laten afstellen door de onderhoudsdienst van uw dealer

## 6.3 ELEKTRISCHE ONDERDELEN



6.3

zie elektrische schema aan het einde van de handleiding.

- De staat van het netsnoer en de elektrische componenten regelmatig controleren.
- **Herkenning van de kleur van de draden :**
  - Fazen : L1/L2/L3
  - Aarde : B/C groen/geel

Motor : U1 - V1 - W1

- **Herkenning van de onderdelen :**

- S2 : Veiligheidsinrichting deksel
- M : Motor

## 6.4 ADRES VAN DE ONDERHOUDSDIENST

Wij raden u aan u in de eerste instantie te richten tot degene die u de machine heeft verkocht.



Bij verzoeken voor informatie of bestellingen van onderdelen, het type van de machine, het serienummer en de elektrische karakteristieken aangeven.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zijn producten zonder voorafgaande mededeling te wijzigen of te verbeteren.

Stempel van de verkoper

Datum van aankoop : .....

# Overeenstemming met de reglementering

- **De machine is ontworpen en uitgevoerd in overeenstemming met :**

- De Machinerichtlijn 2006/42 EEG,
- De Richtlijn CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EU Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen.

- **2002/96/CEE « WEEE »**

Het symbool "  " op het product wijst erop dat dit product niet beschouwd mag worden als huishoudelijk afval. Het product moet in plaats daarvan ingeleverd worden bij het relevante inzamelingspunt voor de recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Door dit product naar het inzamelingspunt te brengen, werkt u mee aan het voorkomen van potentiële negatieve effecten op het milieu en de volksgezondheid, die anders veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recyclage van dit product, gelieve contact op te nemen met de commerciële dienst of de verdeler van het product, de dienst na verkoop of het afvalverwerkingsbedrijf.

- **2006/12/CEE « Afval »**

De machine is zodanig ontworpen dat zij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het verhogen van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingen.

Neem de recycling voorwaarden in acht.

- **94/62/CEE « Verpakking en verpakkingsafval »**

De verpakking van de machine is zodanig ontworpen dat hij niet of zo weinig mogelijk bijdraagt tot het vergroten van de hoeveelheid of de schadelijkheid van afval en vervuilingen.

Ervoor zorgen dat de verschillende delen van de verpakking worden afgevoerd naar de speciale recyclingplaatsen.

- **De Europese normen :**

EN 13621-2004 slacentrifuge.

- **Voor genoemde overeenstemming wordt bewezen door :**

- het conformiteitsmerk CE (EG) dat op de machine is bevestigd,
- de hiermee overeenkomstige CE (EG) verklaring van overeenstemming die bij de garantiebon is gevoegd,
- deze handleiding die aan de bediener moet worden overhandigd.

- **Akoestische eigenschappen :**

- Het niveau van de geluidsdruk opgemeten volgens de proefcode EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

- **Beschermingsklasseringssymbool volgens de norm EN 60529-2000:**

- Elektrische bediening : IP55
- De machine in haar geheel : IP34

- **Ingebouwde veiligheid:**

De machine is ontworpen en vervaardigd met inachtneming van de haar betreffende reglementatie en de normen zoals hierboven beschreven.

De bediener moet een opleiding hebben gevolgd mbt het gebruik van de machine en alle nodige informatie hebben ontvangen mbt de eventuele residuele risico's (verplichting tot opleiding van het personeel voor werkposten)

- **Voedingshygiëne :**

De machine is gebouwd met materialen die voldoen aan de hierna volgende reglementatie en normen :

- 1935/2004 EEG materialen en voorwerpen in contact met levensmiddelen,
- Normen EN 601-2004 : gegoten aluminium legeringen in contact met levensmiddelen.

De oppervlakten van de zones die in contact komen met levensmiddelen zijn glad en makkelijk te reinigen. Voor levensmiddelen erkende reinigingsmiddelen gebruiken en de gebruiksaanwijzing van voornoemde reinigingsmiddelen in acht nemen.