



In Zweifelsfällen gilt für die vorliegende Anleitung der französische Wortlaut.

Übersicht

Ausführung	2		
Aufstellung	2	Betriebsstörungen	4
Anwendung und Sicherheit	3	Wartung	4
Reinigung, Hygiene	3	Norm Konformität	5

Gewährleistungsbedingungen und haftungsausschlüsse

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:

– unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).

– unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstige Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).

– Komponenten der Gas- und Wasserinstallation

sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.

– Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.

– unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.

– Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.:Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).

– Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.

– Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.

– Unfälle oder höhere Gewalt.

– Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb

von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.

• Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.

• Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.

• sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.

Ausführung

1.1 FUNKTIONEN

- Die Salat und Gemüse-Schleuder ist für Großküchen (Restaurants und Kantinen) vorgesehen und dient dem Trockenschleudern von Blättern (Salate, Kresse, Petersilie, Karden, Spinat, Kohl ...) und von Gemüse (Radieschen, grüne Bohnen, Mischgemüse ...).

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



- A Zylinder, Edelstahl18/10
- B Schwenkdeckel
- C Bedienungstasten
- D Bedingungsgehäuse
- E Stellfüße

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT

Schleuder mit Korb aus Kunstharz oder Edelstahl.

Bruttogewicht mit Verpackung:

Kunstharz : 64 kg; Edelstahl : 68 kg.

Nettogewicht mit Ausrüstung:

Kunstharz : 53 kg; Edelstahl : 57 kg.

Abmessungen der Verpackung : 810 x 590 x 1235 mm.

2.2 AUFSTELLUNG

- Die Schleuder benötigt :
 - einen Netzanschluß (siehe Absatz 2.3),
 - einen Abfluß, der entweder direkt an die Kanalisation angeschlossen ist oder einem über einem Abflußgitter angebrachten Abflußschlauch oder durch einen Anschluß mit Hilfe eines flexiblen Schlauches von Ø 30 und einer Neigung von mindestens 15 mm/m.
- Die Schleuder kann am Boden fest angebracht werden durch Verankerung jedes Fußes (Achsenabstand 473 mm) entweder :
 - direkt auf dem Boden,
 - oder auf einem Untersatz, der vollkommen stabil ist und waagrecht liegt und keinen Resonanzboden bildet, von maximal 150 mm Höhe. Oberhalb des Gerätes ist ein genügend großer Freiraum für das Öffnen des Deckels und die Herausnahme des Korbes vorzusehen.

2.3 ELEKTROANSCHLUSS

- Drehstrommotor** Eine Standard-Wandsteckdose mit drei Polen + Erdung, Stromstärke 20 A, ist vorzusehen sowie ein wasserdichter Stecker, der auf dem Anschlußkabel anzubringen ist für den Bediener sichtbar und erreichbar.



Eine Erdung durch ein grün-gelbes Kabel ist vorgeschrieben.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Der Stromkreis muß durch einen Differenz-Überlastschalter und eine Schmelz-Sicherung für eine Stromstärke von 16 A gesichert sein. **Wechselstrommotor**
- Technische Daten :

Spannung (V)	Leistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)
III 230/400	750	50/60	3,2/1,6
I 230	"	50	4,8

- Zweispannungs-Drehstrommotor 230/400 V :**

- Die Schleuder kann sich beliebig im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Der Anschluß erfolgt zunächst mit der höheren Spannung (Bsp.: 400 V) . Zur Versorgung mit der niedrigeren Spannung (Bsp.: 230 V) wie folgt vorgehen:
 - Maschinenstecker ziehen.
 - Den Schaltplan am Ende der Bedienungsanleitung einsehen.
 - Kabelschuh P2 auf P1 stecken.
 - Auf der Klemmenleiste die Polbrücken wie folgt aufbauen:

Verbindung

U1 mit W2

V1 mit U2

W1 mit V2

- Den Betrieb der Schleuder prüfen (siehe § 3.1).
- Die Rückwand des Gehäuses wieder anbringen.

Anwendung und Sicherheit



Jede andere als die in diesem Handbuch beschriebene Nutzung wird vom Hersteller nicht als normal betrachtet.

3.1 BETRIEBSSICHERHEIT

• Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet :

- Anhalten des Motors bei des Öffnen des Deckels.
- Durch die Notwendigkeit, nach einem Stop erneut auf die Taste «EIN» zu drücken (Wiedereinschaltensicherung durch 'Unterspannung')



3.1

- D Taste EIN
- C Taste AUS
- A,B,E Zeitschaltung

a) Inbetriebnahme:

- den Deckel schließen,
- Die Drucktaste EIN drücken, um im Zeitschaltuhrbetrieb zu arbeiten.
- Die Taste AUTO drücken, um einen Automatikzyklus (1'20") mit Entleeren des Gemüses zu starten.

b) abgebremster Stop :

- automatisch, indem die Zeitschaltung auf 0 zurückgeht,
- beim Öffnen des Deckels während des Arbeitsganges,
- bei Drücken der AUS-Taste.

3.2 FASSUNGSVERMÖGEN

• Um ein optimales Schleudern zu erreichen, sollte der Korb nur zu 3/4 gefüllt werden (etwa 10 cm unterhalb seines Randes), dies entspricht einem Nutzvolumen von etwa 50 Litern oder 4 bis 5 kg trockener Salat je nach Sorte (13 bis 15 Kopfsalate).

• Gemüse (Radieschen, grüne Bohnen, Mischgemüse...) Für ein optimales Schleudern, den Korb zu 1/3 seines Fassungsvermögens von max. 10 kg füllen (d.h. etwa 25 cm unterhalb seines oberen Randes). Das Gemüse gut verteilen, um jegliche Unwucht zu vermeiden.

3.3 VORGEHENSWEISE

• Der Salat, der zuvor zerlegt und sorgfältig gewaschen wurde, wird in den Korb gegeben, ohne dabei die Blätter zu zerdrücken.

Hinweis : Es wird empfohlen, erst den Korb zu füllen, um ihn dann in die Schleuder einzusetzen. Dadurch wird die Handhabung erleichtert und der Ausfluß kann nicht verstopfen.



3.3

- Den Korb an seinem Rand festhalten und in die Trommel gleiten lassen, auf seiner Antriebsscheibe zentrieren.
- Durch eine Vierteldrehung das Einrasten des Korbes auf der Antriebsscheibe überprüfen.

- Den Deckel schließen, den Zeitschalter (1 bis 2 Minuten, je nach zu schleudernder Menge) oder AUTOMATIK einstellen und auf die START-Taste drücken.
- Das Schleudern wird automatisch durch Stoppen des Motors beendet.

Ratschlag :

- Um eine optimale Wirkung des Schleuderns zu erreichen, 30 Sekunden lang schleudern, den Deckel hochnehmen und die Salatblätter mischen, erneut schleudern.

- Zur Erhöhung der Mengenleistung können zwei Körbe verwendet werden: Ein Korb schleudert, während der zweite gefüllt wird

3.4 VORBEREITUNG UND AUFBEWAHRUNG VON SALAT UND GEMÜSE

- Waschen :
- Den Salat zerlegen und nicht verwendbare Teile entfernen.
- Waschen und in Wasser eingetaucht lassen.

Hinweis : Das Zufügen von 2 bis 5 Tropfen Chlorwasser pro Liter ist gestattet (Maximale Dauer des Eintauchens: 20 mn.).

- Die Blätter sorgfältig spülen

• Schleudern :

- Durch die optimale Drehgeschwindigkeit (ca.330 t/mn), können auch empfindliche Blätter ohne beschädigt zu werden, geschleudert werden.

• Aufbewahrung :

- Die Blätter bei Temperaturen zwischen 0 und 4½ C in luftdurchlässigen Behältern oder Beuteln, die für Nahrungsmittel geeignet sind, aufbewahren.
- Die Blätter erst für das Anrichten des Salates schneiden, da sie so am längsten frisch bleiben.

Reinigung, Hygiene

Regelmäßige Reinigung

Für die folgenden Reinigungsarbeiten sind der Eigentümer und/oder der Benutzer des Geräts verantwortlich.



WICHTIG

Bei Problemen infolge einer unsachgemäß oder nicht ausgeführten Wartung besteht kein Garantieanspruch.



HINWEIS

Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten **das Gerät stets von der Stromversorgung trennen.**



Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

Geeignete persönliche Schutzausrüstungen tragen.

Das Gerät niemals mit einem Wasserstrahlgerät, Hochdruckreiniger oder mit Dampf reinigen.

Reinigung des Geräts

Das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch reinigen.

Für eine leichtere Reinigung reinigen Sie das Gerät und das Zubehör am besten stets unmittelbar am Ende der Arbeit.

Reinigen Sie die abnehmbaren Elemente mit Warmwasser, dem Sie mit den Materialien kompatible Reiniger-Entfetter-Desinfektionsmittel zusetzen: Neutralseife oder biologisch abbaubare Produkte (um Umweltbelastung zu vermeiden)

Mit klarem Wasser abspülen und trocknen lassen (oder mit einem weichen Tuch abtrocknen).

Keine Metallgegenstände oder Scheuerschwämme (Typ Scotch Brite) zur Gerätereinigung verwenden.

Keine Scheuermittel verwenden, um die Oberflächen nicht zu zerkratzen.

Keine Lösungsmittelhaltigen Produkte verwenden (Trichlorethen etc.)

 **Vom Gebrauch chlorhaltiger Produkte, insbesondere wenn sie Didecyldimethylammoniumchlorid (CAS-Nr. 7173-51-5) enthalten, wird entschieden abgeraten.**

Falls ein spezielles Reinigungsverfahren den Gebrauch eines solchen Produkts zwingend vorsieht, müssen die vom Hersteller angegebene Dosierung und Gebrauchsanweisung genauestens beachtet werden.

Die Oberflächen reichlich mit klarem Wasser spülen und danach abtrocknen.

Eine unsachgemäße Anwendung (Überdosierung, ungenügendes Spülen) kann die Oberflächen dauerhaft beschädigen (einschließlich Aluminium und Edelstahl).

- Tägliche Reinigung :
 - Den Schleuderkorb vollkommen leeren.
 - Alle Reste im Inneren des Korbes entfernen, falls nötig, verstopfte Öffnungen freilegen.
 - Falls notwendig, das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem Schwamm, dem ein desinfizierendes, materialverträgliches Reinigungsmittel beigefügt wurde, abwischen.

Hinweis : Darauf achten, daß kein Wasser in den Lüftungsschlitz eindringt, da dies zu Beschädigungen der elektrischen Bauteile führen könnte.

- Die Körbe dürfen nicht in der Spülmaschine gespült werden
- Keine scharfen Reinigungsmittel, die die Oberflächen aufrauen könnten, verwenden.

• **Periodisch (mindestens einmal monatlich):**

- Das Abfließen des Wassers und den Zustand der Rohrleitungen (Schläuche) kontrollieren.

Betriebsstörungen

5.1 DAS GERÄT STARTET NICHT

- Überprüfen Sie, ob
 - das Gerät richtig angeschlossen ist,
 - die Netzversorgung störungsfrei ist,
 - der Deckel richtig geschlossen ist.

- Bitte einige Minuten warten bis sich das Bimetall Relais wieder automatisch rückgestellt hat.



Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

5.2 STÖRGERÄUSCHE

- Das Gerät sofort abschalten und den Deckel öffnen.
- Überprüfen Sie folgende Punkte :
 - die Füllung des Korbes (siehe Absatz 3.2),
 - die korrekte Zentrierung des Korbes auf der Antriebsscheibe.

- Überprüfen Sie folgende Punkte :
 - Anschluß des Motors (möglicherweise Versorgung über 2 Phasen)
 - Spannung und Verschleiß des Antriebsriemens (siehe Absatz 6.1).



Bei Fortbestehen der Störung, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Wartung



Vor jedem Eingriff immer zuerst den Netzstecker der Maschine ziehen.wird.

6.1 GETRIEBE

- Die Schleuder benötigt nur eine minimale Wartung (Motorlager und Antrieb sind auf Lebensdauer geschmiert).
- Es wird empfohlen mindestens einmal jährlich die Spannung und die Abnutzung des Riemens zu kontrollieren. Dazu wie folgt vorgehen:
 - Den Stecker der Maschine ziehen, um an die Unterseite gehen zu können. Die 4 Befestigungsschrauben der Unterseite abnehmen. Die Füße mit der Unterseite abnehmen.

- Die Spannung des Riemens überprüfen, indem mit dem Daumen auf die Mitte ein geringer Druck ausgeübt wird. Der Durchhang muß circa 3 mm betragen.
- Falls notwendig nachspannen, dazu wie folgt vorgehen:
 - . Die drei Befestigungsschrauben der Motorhalterung lösen.
 - . Die Riemen über die Öffnung nachspannen.
 - . Die Unterseite mit den Füßen wieder einsetzen.

6.2 REGELUNG DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

• Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen muß häufig überprüft werden. Der Motor muß bei Öffnung des Deckels automatisch abschalten.

- Falls diese Sicherheitsvorrichtungen ausfällt :
 - darf das Gerät nicht benutzt werden,
 - muß es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers neu eingestellt werden.

6.3 ELEKTRISCHE BAUTEILE



6.3 siehe Schaltplan am Ende dieser Betriebsanweisung.

• Den Zustand des Stromkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig überprüfen.

• **Farbkennzeichnung der Drähte:**

- Phasen: L1/L2/L3
- Erde: B/C gelb/grün

Motor : U1 - V1 - W1

• Kennzeichnung der Bauteile:

- S2 : Sicherheit Deckel
- M : Motor

6.4 ADRESSE FÜR KUNDENDIENST UND WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Gerätes wenden.



Für sämtliche Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen bitten wir um die genauen Angaben des Maschinentyps, der Serien-Nummer und der technischen Daten.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, seine Produkte ohne Vorankündigung zu ändern.

Stempel des Verkäufers

Kaufdatum:

Norm Konformität

•Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- die EU-Richtlinie für Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie CEM 2014/30/ EU.
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol "  " auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG« Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG« Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen :

EN 13621-2004 Salat-Schleuder

• Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen.
- die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung.
- die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bedienpersonal zu übergeben ist.

• Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

• Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

• Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

Die Maßnahmen zur Sicherheit des Benutzers sind in Abs. 3.1 angegeben und werden vervollständigt durch:

- einen Fehlspannungsschutz,
- einen Mikroschalter mit Failsafe-Prinzip für die Sicherheitseinrichtung des Deckels.

• Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- EU-Richtlinie 1935/2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände.
- EN-Normen 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.