



La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

## Sommario

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	3
Installazione	1	Manutenzione	3
Modalità d'uso, sicurezza	2	Conformità alle norme	4
Pulizia, igiene	2		

## Presentazione

### 1.1 DESCRIZIONE

La centrifuga per verdure è destinata alle grandi cucine (ristoranti e collettività) per asciugare le verdure a foglia (insalate, crescione, prezzemolo, cardi, spinaci, cavoli ...), e altri tipi di verdura (ravanelli, fagiolini, verdure miste ...). La macchina non è stata progettata per asciugare stoffe o altri prodotti.



- A Fusto in acciaio inox 18/10
- B Coperchio
- C Comandi elettrici
- D Quadro dei comandi
- E Piedi

## Installazione

### 2.1 MISURE D'INGOMBRO - PESI

Centrifuga con cestello in resina o inox.  
Peso lordo imballato : resina - 64 Kg ; inox - 68 Kg.

Peso netto : con cestello in resina - 53 Kg  
con cestello inox - 57 Kg.  
Dimensioni con imballo : 810 x 590 x 1235 mm

### 2.2 COLLOCAZIONE

- La centrifuga necessita :
  - Di alimentazione elettrica (vedi § 2-3).
  - Di un sistema di evacuazione nello scarico sia diretto, posizionando il manicotto di scarico sopra una griglia, sia con un collegamento diretto al punto di evacuazione per mezzo di un tubo flessibile di Ø 30 con una pendenza minima di 15 mm/m.
- La centrifuga può essere ancorata da ciascun piede (interasse 473 mm) sia :
  - per terra,
  - su un piano perfettamente stabile e livellato senza risonanza, di altezza massima 150 mm. Prevedere uno spazio sufficiente sopra alla macchina per aprire il coperchio e rimuovere il cestello.

### 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Motore trifase** Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 3 poli + terra da 20A ed una spina stagna corrispondente da montare sul cavo di alimentazione visibile e accessibile all'operatore.



Messa a terra obbligatoria per mezzo del filo verde/giallo.

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione .
- L'installazione dovrà essere protetta da un differenziale ed un fusibile da 16A. **Motore monophase**
- Caratteristiche elettriche :

Tensione (V)	Potenza (w)	Frequenza (Hz)	Intensità (A)
III 230/400	750	50/60	3,2/1,6
I 230	*	50	4,8

- **Motore trifase bitensione 230/400 V :**

- la centrifuga può funzionare senza problemi, in senso orario o antiorario .
- il collegamento viene effettuato, inizialmente con tensione superiore (es: 400 V) . Per alimentare con tensione inferiore (es: 230 V) , procedere nel modo seguente :
  - staccare l'apparecchio.
  - consultare lo schema elettrico riprodotto in fondo alle istruzioni.
  - Passare il capocorda P2 su P1.
  - dentro la morsettiere, montare i ponticelli come segue : collegamento U1 con W2 V1 con U2 W1 con V2
  - controllare il funzionamento della centrifuga (vedi § 3.1).
  - rimontare la piastra posteriore della scatola.

# Modalità d'uso, Sicurezza



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

## 3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

- La sicurezza dell'utilizzatore è garantita :
  - dall'arresto del motore all'apertura del coperchio.
  - dalla necessità di premere di nuovo il pulsante di «marcia» dopo un arresto (dispositivo di «mancata tensione»).



3.1

- D Pulsante di MARCIA
- C Pulsante di ARRESTO
- A,B,E Timer

### a) Avviamento :

- Bloccare il coperchio
- Premere il pulsante AVVIO per avviare un ciclo programmato.
- Premere il pulsante AUTO per avviare un ciclo automatico (1'20") con uscita delle verdure.

### b) Arresto :

- Automatico al ritorno del timer sulla posizione 0.
- All'apertura del coperchio durante un ciclo.
- Premendo il pulsante di arresto.

## 3.2 CAPACITÀ

- Per ottenere un ottimo risultato di asciugatura riempire solo fino a 3/4 il cestello (circa 10 cm al di sotto del bordo superiore). Ciò rappresenta un volume medio di riempimento di circa 50 litri, da 4 a 5 kg di insalata asciugata secondo la qualità (da 13 a 15 lattughe).

- Verdure (ravanelli, fagiolini, macedonia...) per una centrifugazione ottimale riempire il cestino fino a 1/3 della sua capacità 10 kg max. (circa 25 cm sotto il bordo superiore) distribuire bene le verdure sul fondo del cestino per evitare squilibri.

## 3.3 MODALITÀ D'USO

- Dopo aver preferibilmente diviso le foglie e lavata con cura l'insalata, riempire il cestello senza stipare le foglie.

*Nota : è preferibile che il cestello sia riempito quando non inserito nella centrifuga, ciò ne facilita la manutenzione ed evita il rischio di otturare lo scarico.*

- Prendere il cestello dal bordo, farlo scendere nella camera di centrifugazione e centrarlo sul suo disco di trasmissione.



3.3

- Controllare, dandogli 1/4 di giro, che il cestello sia infilato in maniera corretta sul disco di trasmissione.

- Chiudere il coperchio, regolare il timer (da 1 a 2 mm a seconda della quantità da centrifugare) o impostare la modalità AUTO e premere il pulsante AVVIO.

- A fine ciclo, la macchina si arresta automaticamente.

### Consiglio :

- Per migliorare il risultato, centrifugare per 30 secondi poi alzare il coperchio e smuovere le foglie di insalata.

- **Per aumentare la produttività utilizzare due cestelli, uno sarà in centrifuga mentre l'altro sarà riempito.**

## 3.4 PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI

- Lavaggio :
  - Separare e scegliere adeguatamente le foglie di insalata.
  - Lavarle e lasciarle a bagno.

*Nota : è ammessa l'aggiunta da 2 fino a 5 gocce di candeggina per litro di acqua dove saranno messe a bagno (durata massima d'immersione 20 minuti).*

- Risciacquare bene le foglie.
- Centrifugazione :

- Grazie alla sua velocità di rotazione ben studiata (330g/min circa), la EL 65 asciuga anche le foglie delicate senza romperle.

### Conservazione :

- Conservare le foglie al fresco tra 0 e 4° C in contenitori o sacchetti chiusi adatti a prodotti alimentari.
- Non tagliare le foglie prima del momento di utilizzo per evitare che si rovinino.

# Pulizia, igiene

## Manutenzione ordinaria

Le seguenti operazioni di manutenzione competono al proprietario e/o all'utilizzatore dell'apparecchio.



### IMPORTANTE

I problemi conseguenti a un'errata manutenzione o alla mancanza di manutenzione, come descritto di seguito, comporteranno l'annullamento totale della garanzia.



### AVVERTENZA

Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione, **togliere sempre tensione all'apparecchio.**



È vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.

Utilizzare dispositivi di protezione individuale appropriati.

Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua, idropultrici o pulitori a vapore.

## Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio e gli accessori prima del primo utilizzo.

**Per facilitare la pulizia dell'apparecchio, pulire subito e sistematicamente l'apparecchio e gli accessori a fine utilizzo.**


Pulire gli elementi amovibili con acqua calda addizionata con agenti detergenti-sgrassanti-disinfettanti compatibili con i materiali: sapone neutro o prodotti biodegradabili (per ridurre l'emissione di sostanze inquinanti nell'ambiente).

Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare (o asciugare con un panno morbido).

Non utilizzare utensili metallici o spugne abrasive (tipo Scotch Brite) per pulire l'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi capaci di graffiare le superfici.

Non utilizzare prodotti a base di solventi (tricloroetilene, ecc.)

 **L'utilizzo di prodotti clorurati e in particolare contenenti cloruro di didecil dimetil ammonio (N° CAS 7173-51-5) è fortemente sconsigliato.**

Qualora ci si trovi costretti all'uso di un tale prodotto per una specifica procedura di pulizia, rispettare scrupolosamente i dosaggi e le modalità d'uso consigliate dal fabbricante.

**Risciacquare abbondantemente le superfici con acqua pulita e asciugare.**

Un utilizzo improprio (sovradosaggio, cattivo risciacquo) può condurre a un deterioramento irreversibile delle superfici (compresi acciai inossidabili e alluminio).

- Quotidianamente :
  - Svuotare completamente il cestello.
  - Togliere i residui all'interno del cestello, poi, se necessario, sturare i fori ostruiti.
  - Se necessario, pulire le parti esterne della centrifuga e l'interno del coperchio con una spugna ed una soluzione tiepida di detergente disinfettante compatibile con i materiali.

**Nota :**

- Evitare di fare arrivare getti d'acqua vicino alle feritoie di ventilazione in quanto potrebbero causare danni agli organi elettrici.
- Non lavare i cestelli in lavastoviglie.
- Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare le superfici.
- Periodicamente(almeno una volta al mese) :
  - Verificare lo scarico dell'acqua e lo stato dei tubi (manicotto di gomma)

## Difetti di funzionamento

### 5.1 LA CENTRIFUGA NON SI AVVIA

- Controllare se :
  - La macchina è collegata alla corrente elettrica in modo corretto.
  - L'alimentazione elettrica della presa di corrente è giusta.

- Il coperchio è chiuso bene.
- Aspettare qualche minuto il riarmo automatico del relè termico.



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

### 5.2 RUMORE ANORMALE

- Fermare la macchina ed aprire il coperchio.
- Controllare :
  - la quantità di prodotto nel cestello (vedi § 3.2 capacità),
  - che il cestello sia posizionato in modo corretto sul suo disco di trasmissione.

- Se il rumore persiste, controllare :
  - il collegamento elettrico del motore (rischio di un'alimentazione a 2 fasi)
  - la tensione e lo stato di usura della cinghia (vedi § 6.1)



Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

## Manutenzione

### 6.1 MECCANICA



Scollegare sempre la macchina prima di intervenire su di essa.

- La centrifuga richiede una manutenzione minima (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono ingrassati a vita).
- E' consigliato, almeno una volta all'anno, verificare la tensione e lo stato d'usura della cinghia di trasmissione. Per questa operazione procedere come segue:
  - Staccare la macchina per accedere al fondo. Togliere le 4 viti di fissaggio del fondo . Togliere i piedi insieme al fondo.
  - Verificare la tensione della cinghia esercitando una pressione con il pollice verso il centro. La freccia è di 3mm circa.
  - Se necessario, ritendere procedendo come segue :
    - Sbloccare le 3 viti di fissaggio del supporto motore.
    - . Togliere le 2 viti di fissaggio della piastra di ventilazione.
    - . Ribloccare le viti di fissaggio.
    - . Rimontare il fondo insieme ai piedi.

## 6.2 CONTROLLO DELLA SICUREZZA

• Il corretto funzionamento della sicurezza deve essere controllato di frequente. Il motore deve arrestarsi all'apertura del coperchio.

• Se ciò non avviene:

- non utilizzare la macchina,
- farla controllare dal servizio tecnico del vostro rivenditore.

## 6.3 COMPONENTI ELETTRICI



**6.3** Vedi lo schema elettrico.

• Verificare regolarmente lo stato del cordone e dei componenti elettrici.

• **Combinazione dei colori dei fili:**

- Fasi : L1 / L2 / L3
- Terra B/C : Verde/Giallo

Motore : U1 - V1 - W1

• **Composizione dei componenti:**

S2 : Sicurezza coperchio

M : motore

## 6.4 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.


Timbro del rivenditore :

Data di acquisto : .....

## Conformità alle norme

**La macchina è stata concepita e realizzata in conformità :**

- Alla direttiva macchine 2006/42 CEE
- Alla 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.

- **Alle norme europee :**

EN 13621-2004 centrifughe per insalata.

**Queste conformità sono attestate da :**

- Il marchio di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente, associata 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 misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

**Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:**

- comandi elettrici IP 55
- macchina globale IP 34

**Sicurezza integrata :**

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

**Igiene :**

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

- 1935/2004 CEE materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari,
- Le norme EN 601-2004: fusioni in leghe di alluminio in contatto con le derrate alimentari.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia.

Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.