

09/2009

Essoreuse 10Kg

Salad dryer

Zentrifuge



CE

Notice d'instructions

FR

Instruction manual

GB

Bedienungsanleitung

DE

Manuale di istruzione

IT

Gebruiksaanwijzing

NL

Bruksanvisning

SE

Instruktionsbog

DK

Brusanvisning

NO

Käyttöohjeet

FI

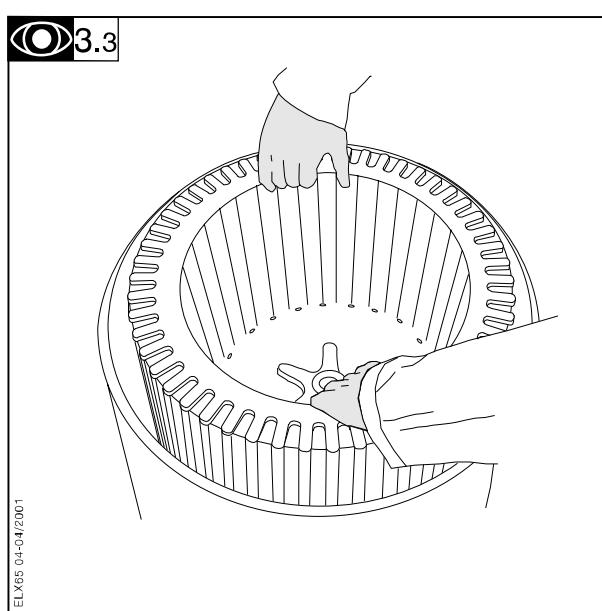
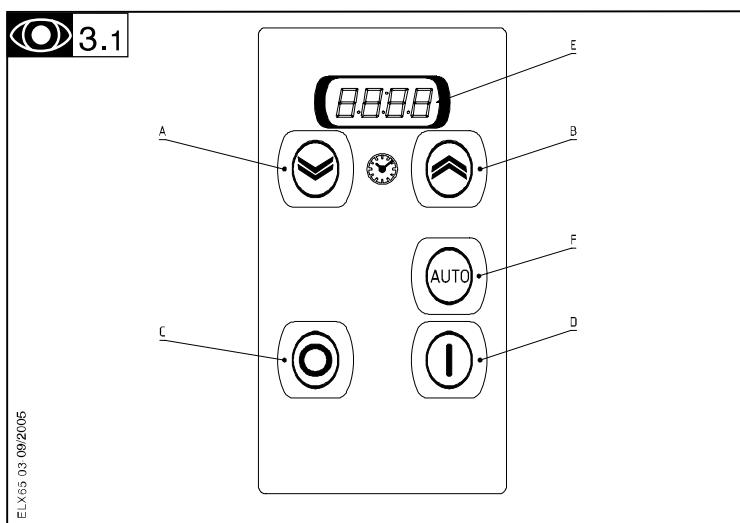
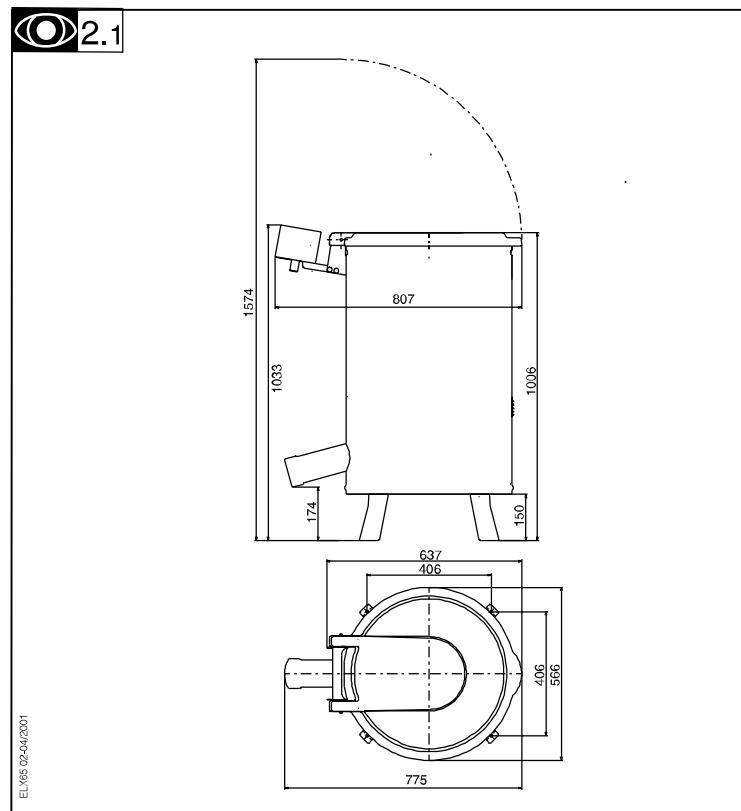
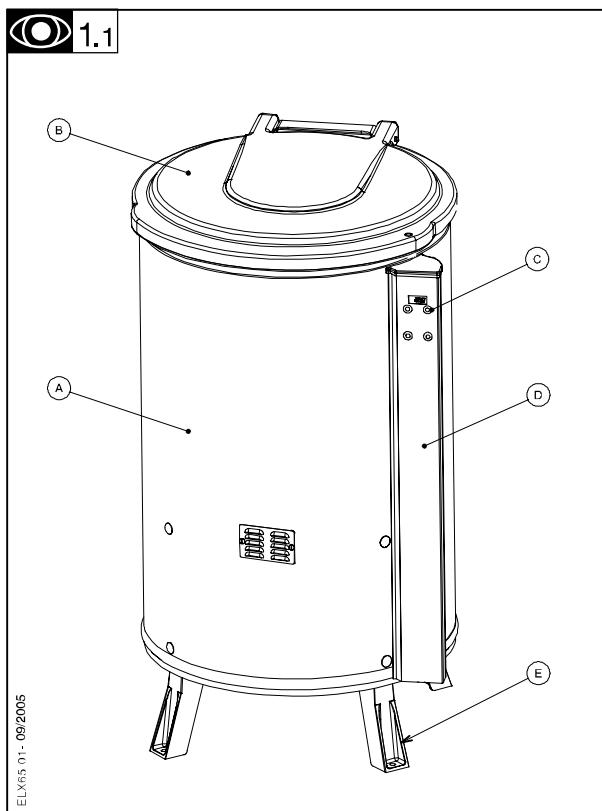
Instrucciones

ES

Nota de instruções

PT

EL





Übersicht

Ausführung	1
Aufstellung	1
Anwendung und Sicherheit	2
Reinigung, Hygiene	2
Betriebsstörungen	3
Wartung	3
Norm Konformitat	4

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.



1.1

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

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT 2.1

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 AUFPSTELLUNG

- Die Schleuder benötigt :
 - einen Netzanschluß (siehe Absatz 2.3),
 - einen Abfluß, der entweder direkt an die Kanalisation angeschlossen ist oder einem über einem Abfluggitter angebrachten Abflusschlauch 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

- Eine Standard-Wandsteckdose mit drei Polen + Erdung, Stromstärke 20 A, ist vorzusehen sowie ein wasserdichter Stecker, der auf dem Anschlußkabel anzubringen ist.



Erdung durch ein grün-gelbes Kabel ist vorgeschrieben.

- Die Übereinstimmung von Netzzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Gerätespannung sowie dem Stromkabel-Etikett ist zu überprüfen.
- Der Stromkreis muß durch einen Differenz-Überlastschalter und eine Schmelz-Sicherung für eine Stromstärke von 16 A gesichert sein.

• Technische Daten :

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

• Zweiphasen-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. **6.3**
 - 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

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 (Wiedereinschaltssicherung durch 'Unterspannung') 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 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).

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.



- 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, aufzubewahren.
- Die Blätter erst für das Anrichten des Salates schneiden, da sie so am längsten frisch bleiben.

Reinigung, Hygiene

4.1 REINIGUNG

- Tägliche Reinigung :

- Den Schleuderkorb vollkommen leeren.
- Alle Reste im Inneren des Korbes entfernen, falls nötig, verstopte Öffnungen freilegen.
- Den Korb und die Trommel mit klarem Wasser oder unter Zusatz eines Desinfektionsmittel, das das Material nicht angreift, spülen und anschließend trocknen (Edelstahl 18/10 - Alu AS 10 G - Polyethylen).
- 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 Ablaufen des Wassers und den Zustand der Rohrleitungen (Schläuche) kontrollieren.



Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

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

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 verfahren:
 - 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: J/V gelb/grün

Motor : (A) Rot, (E) Blau, (F) Schwarz, (G) Orange, (H) Violett

• **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 98/37.
- Die EU-Richtlinie CEM 2004/108.
- 73/23/ EWG Niederspannungsrichtlinie
- 2002/95/ EG Richtlinie Gerätrecycling

2002/96/EG « WEEE »



Das Symbol "WEEE" 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.

75/442/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 Salat-Schleuder

- Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen.
- die entsprechende, dem Garantieschein beigegebene 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 60529-1991:

- 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.