

ATIR II CUVE BASCULANTE

Lave-légumes universels



LA RÉDACTION DE CE LIVRET EST CONFORME À LA NORME IEC 82079-1:2012-9: ÉTABLISSEMENT DES INSTRUCTIONS -
STRUCTURE, CONTENU ET PRÉSENTATION
Code machine : 80210000 - Révision N° : 2



TABLE DES MATIÈRES

Nilma S.p.A. vous remercie pour votre préférence et espère que cette machine répondra à toutes vos exigences.

Ce manuel a été rédigé pour vous permettre d'utiliser la machine en toute sécurité et de procéder aux opérations de maintenance les plus simples. La société Nilma S.p.A. est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Nous vous recommandons de suivre à la lettre les règles et normes figurant dans ce manuel pour garantir l'efficacité, la durabilité et la performance de la machine.

Les caractéristiques, les données techniques et les dessins publiés sont la propriété de Nilma S.p.A.

Il est formellement interdit de les reproduire ou de les divulguer à des tiers. La société poursuivra légalement quiconque ne respectera pas ses droits.

Nilma S.p.A. se réserve le droit d'apporter, à tout moment, des modifications (sans toutefois varier les caractéristiques essentielles) à la machine pour optimiser son fonctionnement, sa valeur commerciale et son esthétique, sans pour autant devoir mettre à jour ce manuel immédiatement.

Nilma S.p.A.

TABLE DES MATIÈRES :

1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
2	DESCRIPTION GÉNÉRALE	8
2.1	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	8
3	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	9
3.1	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	9
3.2	TRANSFORMATION TENSION (230 V / 400 V)	10
3.3	RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU	10
3.4	RACCORDEMENT TUYAU DE VIDANGE	11
3.5	LEGENDE DU SCHEMA D'INSTALLATION	11
3.6	COMPOSANTS QUI DOIVENT ETRE INSTALLES PAR LE CLIENT	11
3.7	SCHEMA D'INSTALLATION	12
3.8	ACCESSOIRES	13
3.9	DOSEUR DE DESINFECTANT POUR LEGUMES (OPTION)	14
3.10	SCHÉMA HYDRAULIQUE	16
4	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	17
4.1	PREPARATION AU LAVAGE	17
4.2	REGULATEUR DE NIVEAU (OPTION)	17
4.3	DOSEUR DE DÉSINFECTANT (OPTION)	18
4.4	LAVAGE	18
4.5	UTILISATION DU TEMPORISATEUR ÉLECTRONIQUE	18
4.6	BASCULEMENT	20
4.7	LAVAGE DES FRUITS ET LEGUMES	20
4.8	LAVAGE DES VIANDES, POULETS ET POISSONS	20
4.9	REACTIVATION DES ALIMENTS SURGELES	21
5	INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE	22
6	LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE	24
7	LÉGENDE SCHÉMA ÉLECTRIQUE	26
8	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	27

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Nous vous prions de lire attentivement les avertissements figurant dans ce manuel, parce qu'ils fournissent des informations importantes sur la sécurité d'installation, sur l'utilisation et sur la maintenance de la machine. Nous vous recommandons de le conserver avec soin pour toute consultation future.

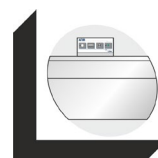
Le manuel d'utilisation et d'entretien fait partie intégrante de la machine et il doit être conservé et remis au nouveau propriétaire en cas de vente.



Le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doit pas être abandonné dans l'espace de travail (ni à la portée des enfants), car il représente une source de danger.



Après le déballage, s'assurer que la machine est intacte. En cas de doutes, ne pas utiliser la machine et s'adresser à un professionnel qualifié.



Ne pas utiliser cette machine pour un usage autre que celui pour lequel elle a été conçue. Tout autre usage est réputé incorrect et, par conséquent, dangereux.



Les systèmes techniques et l'installation doivent être réalisés selon les instructions du fabricant par un personnel qualifié et autorisé à délivrer un certificat de conformité aux normes en vigueur. Les permis et autorisations exigés par la loi en vigueur (accessibilité, autorisation de travaux, etc.) doivent être demandés au préalable.

Notamment, il faudra respecter toutes les lois, normes et directives en vigueur dans le pays d'installation en ce qui concerne l'éclairage du poste de travail, la sécurité et la prévention des accidents sur le lieu de travail, les panneaux d'obligation et d'interdiction, l'hygiène, les zones de travail et la séparation des parcours à des fins hygiéniques, la lutte contre l'incendie, l'aération et la réduction des émissions polluantes, les gaz et les gaines d'évacuation des fumées, l'électricité, l'eau et la vapeur, les rejets et l'évacuation des déchets, la ventilation et l'extraction forcée, l'amenée d'air et tout traitement éventuel. L'installation doit être réalisée et certifiée conformément aux normes en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs d'installation ou d'utilisation.



La machine doit être utilisée exclusivement par un personnel formé à cet effet. Elle est faite pour être utilisée par un seul opérateur à la fois !



Avant de brancher la machine, s'assurer que les données figurant sur la plaque signalétique (située sur la machine) correspondent à celles du réseau d'énergie électrique et du réseau de distribution d'eau.

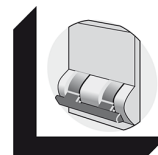


AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Suivre les schémas pour le raccordement au réseau d'énergie électrique et au réseau de distribution d'eau.



Sur le secteur d'alimentation électrique, prévoir un interrupteur omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.



Le câble électrique doit avoir une gaine caoutchouc avec des caractéristiques non inférieures au type E_{ca}. Ne pas mettre en tension le câble d'alimentation pour éviter de le déchirer.



Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des multiprises et/ou des rallonges !



La sécurité électrique de cette machine n'est garantie que si celle-ci est reliée à un système efficace de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur.



La machine doit être en liaison équipotentielle à la terre. Son efficacité doit être contrôlée selon les normes en vigueur. La connexion se fait par une vis située sur la machine et portant le sigle « équipotentiel » ou le symbole de mise à la terre.

Il est fondamental de vérifier ce critère essentiel de sécurité et, en cas de doute, de demander un contrôle minutieux de tout le système par un professionnel qualifié.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des modifications apportées à la machine par des personnes non autorisées.



Raccorder la machine au réseau de distribution d'eau en installant en amont un robinet d'arrêt et un filtre de protection contre les éventuelles impuretés contenues dans l'eau de ville. Contrôler que la pression est comprise dans les limites précisées dans le schéma d'installation. Des pressions trop basses peuvent dégrader les performances, alors que des pressions trop élevées augmentent les consommations et peuvent endommager les électrovannes et les autres organes de commande. Utiliser des tuyaux appropriés et traités pour résister aux oxydes de fer qui altèrent le goût des aliments et entraînent la formation de taches sur l'acier inoxydable. Prendre toutes les mesures nécessaires pour prévenir les corrosions (physiques et électrochimiques) : matériaux métalliques homogènes, protection cathodique, soudures sans scories, purges d'air, systèmes de correction du pH, etc.

Contrôler que la dureté de l'eau est comprise dans les limites d'emploi précisées dans le schéma d'installation.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Raccorder le tuyau de vidange à l'égout comme précisé sur le schéma d'installation en veillant à laisser un espace entre la fin du tuyau et la grille de sol pour compenser les écarts de pression qui se produisent pendant le fonctionnement. L'évacuation des eaux usées industrielles provenant des cuisines collectives doit respecter les normes locales en vigueur en ce qui concerne leur acheminement, leur traitement et leur rejet dans l'environnement. Il est conseillé d'installer un siphon de sol à grille comme précisé sur le schéma d'installation.



Avant de mettre en marche la machine, il est indispensable de la laver à l'intérieur et à l'extérieur selon les instructions fournies (voir par. 5 INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE).



Ne jamais modifier les protections. Ces protections doivent être contrôlées régulièrement par un professionnel qualifié pour éviter tout accident.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des modifications apportées à la machine par des personnes non autorisées.



Désactiver la machine en cas de panne et/ou mauvais fonctionnement. Pour sa réparation éventuelle, s'adresser à un service d'assistance technique agréé par le fabricant et demander des pièces détachées d'origine. Le non-respect de cette règle peut compromettre la sécurité de la machine et annule la garantie.



Pour prévenir l'oxydation ou les agressions chimiques en général, veiller à ce que les surfaces en acier inox de la machine restent propres. En fin de travail ou en fin de journée, il est indispensable de laver la machine selon les instructions fournies (voir par. 5 INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE).



Avant toute opération de nettoyage et maintenance, couper l'alimentation en électricité et en eau de la machine.



Ne pas nettoyer la machine avec des produits corrosifs, des acides, des pailles de fer ou des brosses d'acier. Éviter absolument de nettoyer l'acier avec une paille de fer, une brosse ou des racloirs en acier ordinaire, parce qu'ils pourraient déposer des particules de fer qui, après oxydation, formeraient des traces de rouille. La laine d'acier inox peut être utilisée éventuellement dans le sens du satinage.



Ne pas utiliser de jets d'eau directs à haute pression pour nettoyer la machine.



AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Si la machine n'est pas utilisée pendant longtemps, huiler les surfaces en acier inox avec de l'huile de vaseline.



En fin de travail ou en fin de journée, et après la maintenance quotidienne, il est recommandé de laisser la machine vide.



La société NILMA ne saurait être tenue pour responsable des dommages corporels ou matériels occasionnés par une utilisation incorrecte de la machine, ou par une installation ou une maintenance faites sans tenir compte des instructions fournies dans ce manuel.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

2 DESCRIPTION GÉNÉRALE

Atir garantit un système de lavage hygiéniquement et économiquement pratique, à tous les points de vue. Son système exclusif de lavage, la régulation du débit d'eau et de la durée transforment Atir en outil idéal pour laver les légumes, les fruits, les viandes, les poulets, les poissons et pour réactiver les surgelés.

Les lave-légumes Atir comportent un système de lavage exclusif : les produits sont plongés dans un débit d'eau tourbillonnant, continu et réglable en durée et en intensité.

Avec le système spécial de NILMA, le lavage se fait toujours avec une eau propre. Le mouvement circulaire de l'eau pousse naturellement les impuretés vers les côtés et vers le fond perforé de la cuve, les amenant vers la zone d'évacuation. L'eau s'écoule depuis le haut de la cuve où les impuretés sont absentes. Un débit d'eau propre provenant du réseau est continuellement envoyé dans la cuve.

2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique standard [V]	3 ~ 230/400 V 50 Hz + PE
Puissance [kW]	1,45
Puissance absorbée [A]	4,5 / 2,8
Cos φ	0,74
Câble d'alimentation	3x1,5 + PE
Interrupteur amont : puissance [A]	16
Fusible [A]	16 / 10
Courant de fuite maximum [mA]	3,5
Raccordement de l'eau	1"
Pression du réseau [bar] / [kPa]	[min. 1,5 max. 5] / [min. 150 max. 500]
Consommation d'eau [l/h]	[min. 600 max. 1200]
Raccordement vidange eau	2"
Capacité de la cuve [l]	328
Poids net [Kg]	161
Poids en charge [Kg]	489
Degré de protection IEC 529	IPX5
Bruit aérien [dB _A] machine en charge	73

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

La machine doit être installée par un professionnel qualifié.



Pour sa manutention, la machine doit être déposée sur une palette, puis déplacée par un transpalette.



Dans le lieu de travail, chaque machine doit être positionnée sur une surface plate en mesure de résister à une charge de 500 kg/m². Le tuyau de vidange doit se situer au niveau de la grille de sol.

Laisser une distance minimale de 25 cm entre le mur et l'arrière de la machine, ou entre cette dernière et les autres machines, et environ 60 cm d'espace libre sur le côté gauche.



Agir sur les pieds de réglage pour la niveler et pour la relever.



3.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

S'assurer que la tension du secteur correspond à celle figurant sur la plaque signalétique de la machine. Dans ce cas, procéder au raccordement électrique en installant en amont un interrupteur magnétothermique ou un interrupteur sectionneur (en alternative, un disjoncteur magnétothermique différentiel) avec distance d'ouverture des contacts de 3 mm minimum.

Après le raccordement, contrôler que l'électropompe tourne dans le bon sens : remplir la cuve d'eau, mettre le sélecteur de la pompe sur la position Marche et régler au maximum l'intensité du lavage. L'eau doit prendre un mouvement circulaire intense. Dans le cas contraire, inverser deux phases sur le cordon d'alimentation.

La puissance et la puissance absorbée de la machine sont précisées au paragraphe 2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

S'adresser à un professionnel qualifié pour le remplacement du câble. Toujours couper l'alimentation électrique avant toute opération sur le tableau de distribution électrique. Comme le montre le schéma électrique joint à ce manuel, les bornes portent les lettres L1, L2, L3 et le symbole . Suivre le parcours précisé par le fabricant pour remplacer le câble.



Remarques pour l'installation électrique :

La machine est conçue pour fonctionner en triphasé 400 V.

Un professionnel qualifié peut la transformer pour fonctionner en 230 V (voir chapitre Instructions pour l'installation).

Sur demande du client, la machine peut être conçue pour fonctionner sur d'autres tensions.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3.2 TRANSFORMATION TENSION (230 V / 400 V)

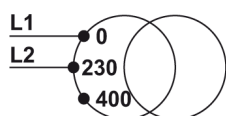
Cette opération doit être effectuée exclusivement par un personnel qualifié.
Voir également le schéma électrique.



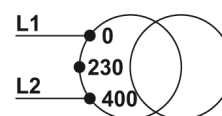
Un porte-fusible tripolaire est installé sur la ligne électrique de l'alimentation. Remplacer les fusibles par ceux de bonne valeur (voir par. 2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES).

Raccorder le câble de la ligne L1 au bornier du transformateur comme montré sur le dessin :

Tension d'alimentation **230 V triphasé**

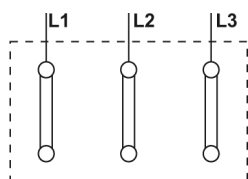


Tension d'alimentation **400 V triphasé**

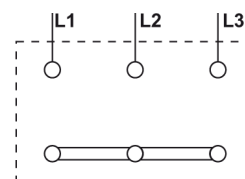


Raccorder les cavaliers du bornier du moteur comme montré sur le dessin :

Tension d'alimentation **230 V triphasé**



Tension d'alimentation **400 V triphasé**



3.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU

Il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'eau adoucie.

Nous vous recommandons d'installer en amont un filtre de protection et un robinet d'arrêt rapide pour pouvoir isoler la machine du réseau.

L'eau de ville doit avoir une pression de minimum 1,5 bar et de maximum 5 bars.

Les caractéristiques relatives à l'alimentation en eau de la machine sont précisées au par. 2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Remarques pour le raccordement eau :

Contrôler que la pression est comprise dans les limites précisées dans le schéma d'installation. Des pressions trop basses peuvent dégrader les performances, alors que des pressions trop élevées augmentent les consommations et peuvent endommager les électrovannes et les autres organes de commande. Utiliser des tuyaux appropriés et traités pour résister aux oxydes de fer qui altèrent le goût des aliments et entraînent la formation de taches sur l'acier inoxydable. Prendre toutes les mesures nécessaires pour prévenir les corrosions (physiques et électrochimiques) : matériaux métalliques homogènes, protection cathodique, soudures sans scories, purges d'air, systèmes de correction du pH, etc.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3.4 RACCORDEMENT TUYAU DE VIDANGE

Raccorder le tuyau de vidange à l'égout en veillant à laisser un espace entre la fin du tuyau et la grille de sol pour éviter le refoulement. L'évacuation des eaux usées industrielles provenant des cuisines collectives doit respecter les normes locales en vigueur en ce qui concerne leur acheminement, leur traitement et leur rejet dans l'environnement.

La société NILMA ne saurait être tenue pour responsable des dommages corporels ou matériels occasionnés par une installation faite sans tenir compte des instructions fournies dans ce manuel.



3.5 LEGENDE DU SCHEMA D'INSTALLATION

N°	Description
1	Pieds
15	Panneau de commande
17	Liaison équipotentielle
30	Branchement électrique
31	Raccordement eau froide et chaude
33	Raccordement vidange eau

3.6 COMPOSANTS QUI DOIVENT ETRE INSTALLES PAR LE CLIENT

N°	Description
50	Sectionneur magnétothermique (avec différentiel ou fusibles) au mur
51	Robinet d'arrêt alimentation eau froide
52	Robinet d'arrêt alimentation eau chaude
56	Filtre de réseau pour eau
60	Grille de sol

Remarques pour l'installation :

Pendant l'installation, observer les règles et normes en vigueur.

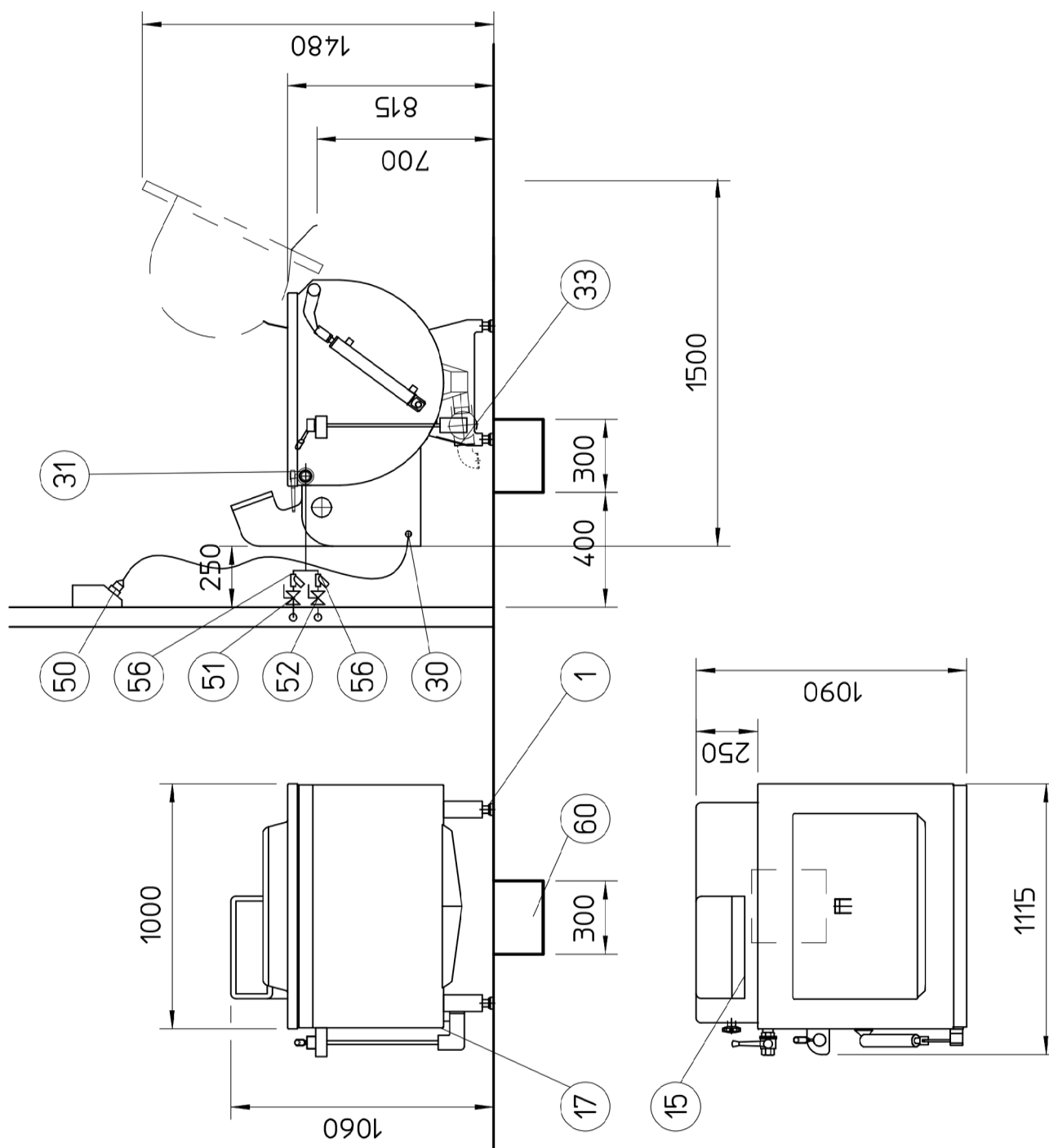
La hauteur de la machine par rapport au sol peut varier de ± 25 mm selon le réglage des pieds.

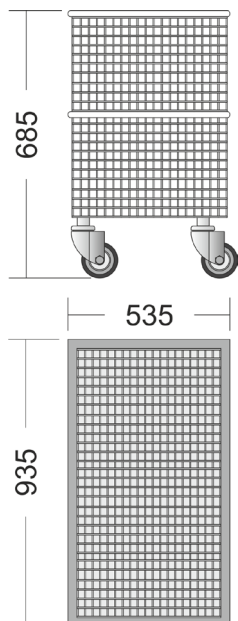
Raccorder le tuyau de vidange à l'égout en veillant à laisser un espace entre la fin du tuyau et la grille de sol, ou positionner la machine en veillant à placer le tuyau de vidange au niveau de la grille de sol (dimensions minimales 50x50 cm) et en installant un coude de 90° pour diriger l'eau vers la grille de sol.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3.7 SCHEMA D'INSTALLATION



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**3.8 ACCESSOIRES****CHARIOT DE TRANSPORT LÉGUMES**

Chariot avec panier amovible en maille d'acier inox et quatre roues pivotantes.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3.9 DOSEUR DE DESINFECTANT POUR LEGUMES (OPTION)

Il est interdit d'utiliser de l'acide peracétique comme désinfectant. Il est indispensable d'utiliser un désinfectant non corrosif pour l'acier inox ni pour les matières plastiques en général.



3.9.1 Accès au doseur

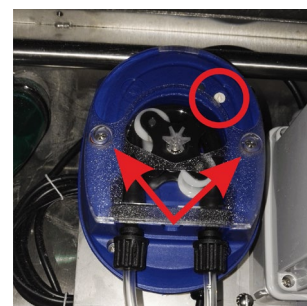
Les instructions sont destinées uniquement à un personnel technique qualifié.



Pour accéder au doseur de désinfectant et en régler le débit, démonter le panneau arrière gauche en dévissant la vis qui le fixe au carter. Voir photo ci-contre.



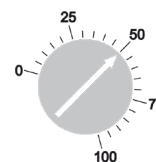
La pompe est maintenant accessible et réglable. Il suffit de dévisser les deux vis fixant la protection plastique pour accéder au potentiomètre de réglage. Remonter la protection plastique en revissant les deux vis.



3.9.2 Réglage du débit

Le doseur de désinfectant est pré-réglé en usine pour avoir le débit approprié à la capacité de la cuve. Il est néanmoins possible de personnaliser le débit en faisant attention à bien équilibrer le type de désinfectant choisi et le volume d'eau dans la cuve.

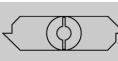
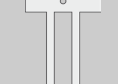
Ce doseur base son fonctionnement sur les propriétés élastiques des tuyaux, et notamment sur celles de la partie de tuyau destinée au pompage qui, lorsqu'elle est exposée à une compression cyclique continue de la part des rouleaux, exécute les deux phases typiques d'une pompe, à savoir l'aspiration et l'éjection. Cette pompe à débit constant est pilotée par microcontrôleur. Le débit peut être réglé manuellement, de 0 à 4 l/h, avec un tournevis. Ce doseur ne prévoit que le réglage du débit. Avec un tournevis, régler le potentiomètre en haut à droite pour définir le débit en pourcentage par rapport au débit maximum spécifique : pour un débit de 2 l/h, placer le potentiomètre de réglage sur 50 %.

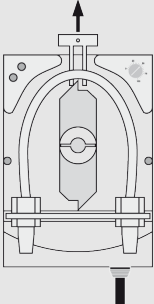
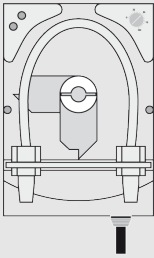
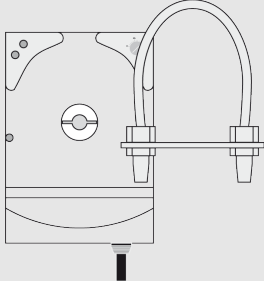
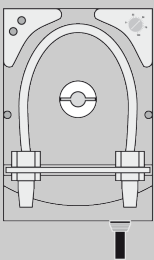
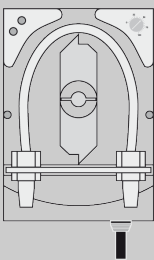
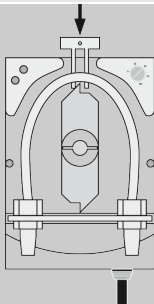


INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3.9.3 Remplacement de la cartouche

Ces doseurs se composent de pièces amovibles clipsables, démontables sans outillage et sans rien retirer des logements. Ces pièces sont :

Cartouche		La cartouche constitue le pompage de la pompe. Clipsable, elle se remplace facilement dans le cadre de la maintenance ou en cas de modification des performances hydrauliques.
Support des rouleaux		C'est la partie mobile de la pompe qui sert de support aux rouleaux et de fixation à l'arbre d'entraînement par clé de verrouillage.
Rouleaux		Rouleaux de pompage avec revêtement élastomère
Clé de déverrouillage du support rouleaux		Clé de verrouillage du support rouleaux sur l'arbre de rotation

1) Prendre la clé de déverrouillage sur le support rouleaux		2) Tourner manuellement le support rouleaux pour faire sortir le support du tuyau, puis retirer les rouleaux		3) Extraire la cartouche	
4) Monter la nouvelle cartouche		5) Placer le support rouleaux en le tournant pour faire coïncider la fissure de la clé avec celle de l'arbre		6) Remettre la clé de verrouillage	

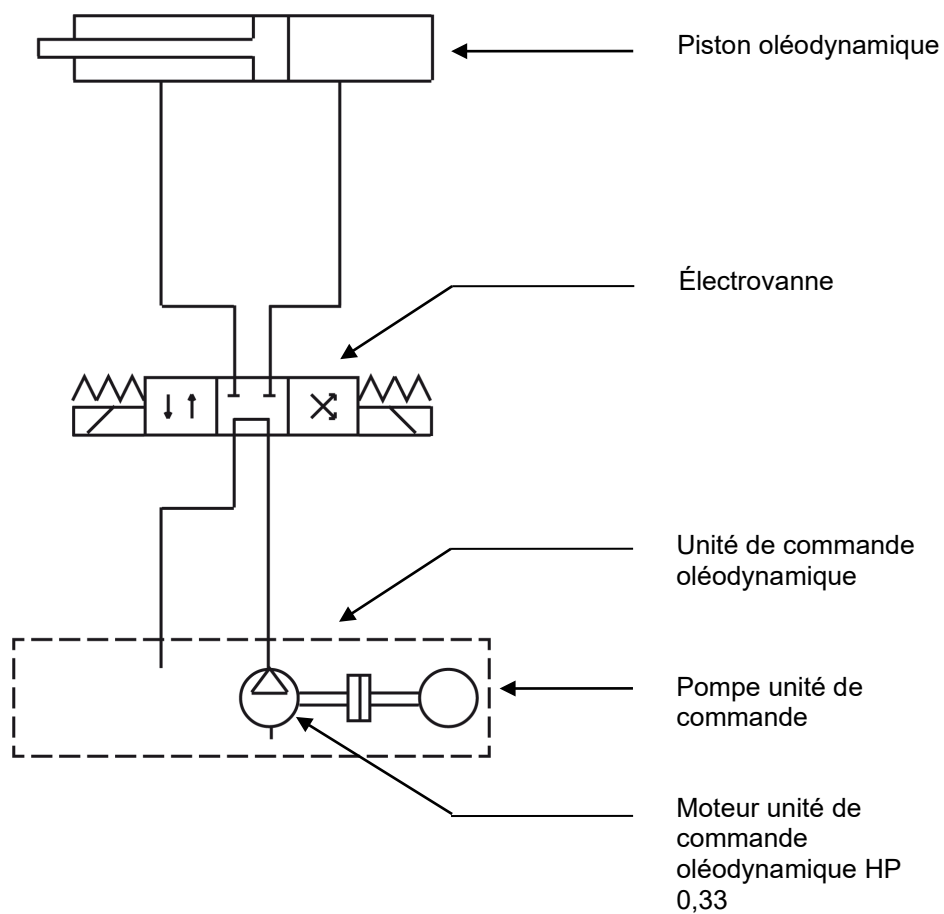
Remonter le panneau arrière.

Plonger le tuyau d'aspiration de la pompe, situé sur le côté du carter arrière, dans le bidon du désinfectant.



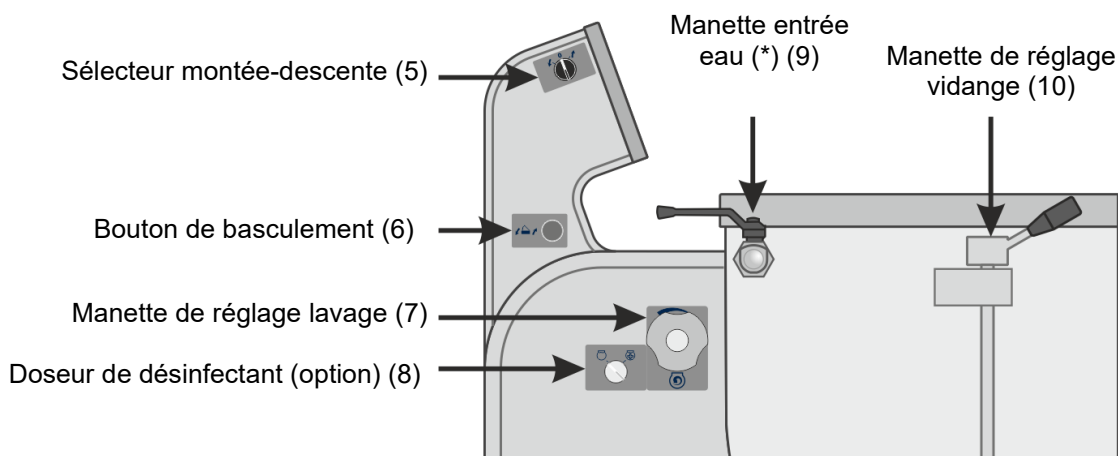
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

3.10 SCHÉMA HYDRAULIQUE

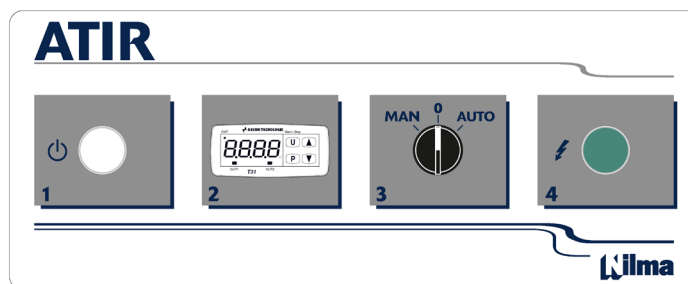


INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

4 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

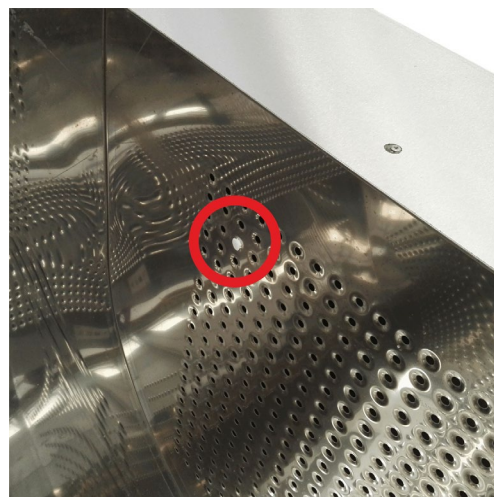


(*) la version avec régulateur de niveau ne possède pas la manette entrée eau.



4.1 PREPARATION AU LAVAGE

Fermer la manette de réglage vidange (10).
Ouvrir complètement le robinet d'alimentation eau (référence 51 sur le schéma d'installation) et la manette entrée eau (9), et laisser que la cuve se remplisse jusqu'au niveau (indiqué par le bouchon blanc sur le côté de la cuve).
Ouvrir lentement la manette de réglage vidange (10) et la régler en fonction du renouvellement de l'eau à obtenir dans la cuve : si le produit à laver est très sale l'ouvrir complètement, si le produit ne présente que peu d'impuretés l'ouvrir au minimum. Utiliser la manette entrée eau pour garder le niveau constant.



4.2 REGULATEUR DE NIVEAU (OPTION)

Si votre modèle est équipé d'un **régulateur de niveau**, il ne présentera ni le bouchon blanc décrit ci-dessus ni la manette entrée eau. Le réglage et le maintien du niveau seront automatiques.
Ouvrir lentement la manette de réglage vidange (10) et la régler en fonction du renouvellement de l'eau à obtenir dans la cuve : si le produit à laver est très sale l'ouvrir complètement, si le produit ne présente que peu d'impuretés l'ouvrir au minimum.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

4.3 DOSEUR DE DÉSINFECTANT (OPTION)

Pour activer le **doseur de désinfectant**, tourner le sélecteur (8) sur la position  pour introduire de l'eau avec désinfectant (dans ce cas, se rappeler de plonger le tuyau d'aspiration dans le bidon du désinfectant) ou le tourner sur la position  pour verser dans la cuve uniquement de l'eau.

4.4 LAVAGE

4.4.1 Fonctionnement manuel

Placer dans la machine le produit à laver, puis démarrer le cycle de lavage en mettant le sélecteur (3) sur la position MAN. La manette de réglage lavage (7) permet de régler l'intensité du lavage, en fonction de la délicatesse des légumes ou fruits à traiter.

Au terme du lavage, arrêter la machine en mettant le sélecteur (3) sur la position 0.

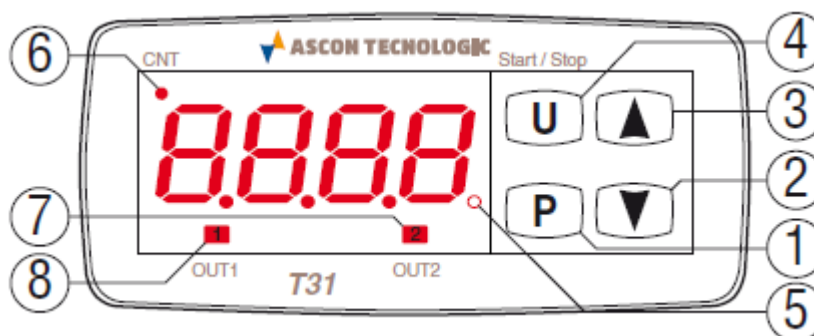
4.4.2 Fonctionnement automatique

Placer dans la machine le produit à laver, puis démarrer le cycle de lavage en mettant le sélecteur (3) sur la position AUTO et en programmant le temps (2-4 minutes) via le temporisateur (2). Le compte à rebours commence dès que la touche (1) est enfoncée et s'allume. La manette de réglage lavage (7) permet de régler l'intensité du lavage, en fonction de la délicatesse des légumes ou fruits à traiter.

Le cycle s'arrête une fois le temps écoulé.

Quand les cycles nécessaires se terminent, arrêter la machine en mettant le sélecteur (3) sur la position 0.

4.5 UTILISATION DU TEMPORISATEUR ÉLECTRONIQUE



- 1) **P** : Un appui et un relâchement rapide de ce bouton permettent normalement d'accéder aux paramètres du **Set Points** ;
- 2) **▼** : Utilisé pour diminuer les valeurs à définir ou pour sélectionner les paramètres ;
- 3) **▲** : En mode programmation, ce bouton permet d'augmenter les valeurs à régler et de sélectionner les paramètres ;
- 4) **U** - **Start/Stop** : Utilisé pour les commandes Start/Stop ou pour réinitialiser le compte comme programmé ;
- 5) **LED SET** : En mode de fonctionnement normal, il indique l'entrée dans le mode de réglage de la synchronisation ;
- 6) **LED CNT** : Indique l'état du comptage en cours (clignotant à une fréquence de 1 seconde), l'état d'un comptage arrêté (allumé fixe) ou l'état de réinitialisation (éteint) ;
- 7) **LED OUT1** : Indique d'état de la sortie 1 ;
- 8) **LED OUT 2** : Indique d'état de la sortie 2.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

4.5.1 INSTRUCTIONS D'UTILISATION

The time shown on the instrument's display is by default set to Hours : Minutes or Minutes : seconds, suitable for the type of machinery you have.



START – STOP - RESET

- Une pression sur la touche démarre le décompte du temps
- Une deuxième pression met le décompte en pause
- Une troisième pression réinitialise l'heure en fonction du point de consigne défini



PROGRAMMING (Set Point Configuration)

En appuyant sur le bouton, on accède au **Set Point** du temps de travail.

L'écran verra entre "ST1" et l'heure définie comme point de consigne, indiquant l'état de modification.

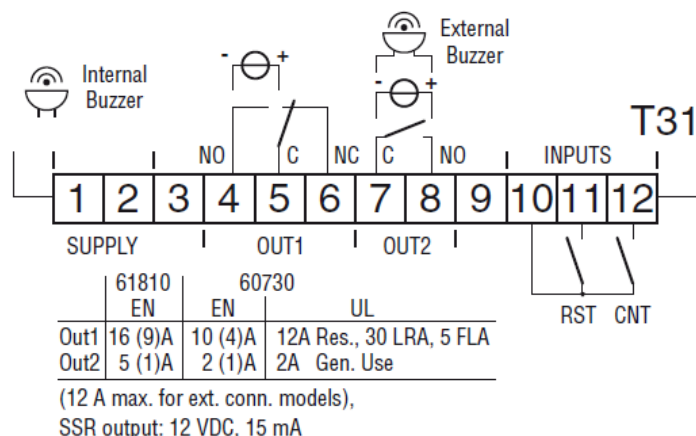
Pour modifier l'heure, utilisez les flèches et puis appuyez à nouveau sur , ou attendez quelques secondes pour quitter le mode Programmation et revenir au mode de fonctionnement normal.

4.5.2 CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

Effectuez les connexions en connectant un seul conducteur par borne, en suivant le schéma fourni et en vous assurant que la tension d'alimentation est celle indiquée sur l'instrument. Assurez-vous que la consommation électrique des actionneurs connectés à l'instrument ne dépasse pas le courant maximum autorisé. L'instrument est destiné à une connexion permanente au sein d'un appareil et n'est pas équipé d'un interrupteur ou de dispositifs internes de protection contre les surintensités. Il est donc recommandé d'installer un interrupteur/sectionneur bipolaire, marqué comme dispositif de déconnexion, qui interrompt l'alimentation électrique de l'appareil. Cet interrupteur doit être placé le plus près possible de l'instrument et facilement accessible par l'utilisateur. De plus, il est recommandé de protéger adéquatement tous les circuits connectés à l'instrument avec des dispositifs (par exemple, des fusibles) adaptés aux courants de circulation. Il est conseillé d'utiliser des câbles avec une isolation adaptée aux tensions, températures et conditions de fonctionnement, en veillant à ce que les câbles de signaux de commande soient éloignés des câbles d'alimentation et autres câbles de puissance pour éviter les interférences électromagnétiques. Si des câbles blindés sont utilisés, il est recommandé de les mettre à la terre d'un seul côté.

Enfin, il est conseillé de vérifier que les paramètres réglés sont tels que souhaités et que l'application fonctionne correctement avant de connecter les sorties aux actionneurs afin d'éviter des anomalies du système pouvant causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.

4.5.3 SCHÉMA DE CÂBLAGE



La société NILMA ne saurait être tenue pour responsable des dommages corporels ou matériels occasionnés par une utilisation incorrecte de la machine.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

4.6 BASCULEMENT

À la fin du cycle de lavage, tourner et garder le sélecteur montée-descente (5) sur la position $\uparrow$, et simultanément garder enfoncé le bouton de basculement (6).

La cuve interne commence le mouvement de basculement vers l'avant de la machine pour verser le produit dans un chariot prévu à cet effet (positionné au préalable).

Il est préférable de diviser en deux temps l'opération de basculement, avec un arrêt intermédiaire pour que le contenu de la cuve puisse s'égoutter.

Pour remettre la cuve en position de lavage, tourner et garder le sélecteur montée-descente (5) sur la position $\uparrow$, et simultanément garder enfoncé le bouton de basculement (6). Il est très important de remettre parfaitement la cuve en position de lavage, puisque dans le cas contraire, au lieu de passer par la buse, l'eau est poussée en dehors de la machine pendant le fonctionnement.

Ces opérations doivent être effectuées uniquement si aucun autre opérateur ne se trouve à proximité de la machine.

4.7 LAVAGE DES FRUITS ET LEGUMES

Le temps varie de 2 à 4 minutes pour chaque cycle, en fonction des légumes et fruits à laver et en fonction de la quantité des impuretés.

La manette de réglage lavage permet de régler l'intensité du mouvement circulaire de l'eau, selon la consistance et les dimensions du produit.

Il est recommandé de définir des mouvements plus délicats pour les salades et les fruits tendres (manette à la moitié de la course). Pour les produits plus durs comme les pommes de terre, les carottes, les fenouils, les racines et autres, une hausse de l'intensité est utile pendant une brève période au début du cycle pour générer ensuite un mouvement régulier quand les légumes sont amassés sur le fond.

Pour le chargement de la machine, respecter le tableau suivant :

CAPACITÉ DE CHARGE PAR CYCLE	ATIR II BASCULANTE
Légumes légers à feuilles entières [kg]	9
Légumes lourds [kg]	35
Pêches [kg]	35
Prunes – Abricots [kg]	24
Raisins [kg]	12
Cerises – Fraises [kg]	35

Les valeurs se rapportent à des légumes déjà épluchés et divisés en portion pour ne pas devoir les manipuler après le lavage.

4.8 LAVAGE DES VIANDES, POULETS ET POISSONS

En général, il est recommandé d'ouvrir complètement le robinet d'alimentation eau (référence 51 sur le schéma d'installation) et de définir des mouvements plutôt intenses (en tournant complètement la manette de réglage lavage dans le sens des aiguilles d'une montre).

Le temps varie de 2 à 3 minutes pour chaque cycle.

Il est préférable de diviser la viande en portion avant le lavage pour éviter toute manipulation par la suite.

Pour le chargement de la machine, respecter le tableau suivant :

CAPACITÉ DE CHARGE PAR CYCLE	ATIR II BASCULANTE
Viandes – Poulets - Poissons [kg]	20

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION**4.9 REACTIVATION DES ALIMENTS SURGELES**

Selon les dimensions, les aliments surgelés se décongèlent parfaitement en 20-40 minutes.

Pour décongeler, procéder comme suit : remplir la cuve d'eau froide en ouvrant au maximum le robinet d'alimentation eau (référence 51 sur le schéma d'installation). Dès que le niveau est atteint, ouvrir la manette de vidange (10) en faisant attention à toujours garder le niveau de l'eau sur le bouchon blanc. Si votre modèle est équipé d'un régulateur de niveau automatique, celui-ci maintient automatiquement le niveau.

Placer dans la cuve le produit à décongeler. Tourner le sélecteur (3) sur MAN ou sur AUTO (dans ce cas, programmer la durée de décongélation via le temporisateur numérique) et régler sur $\frac{1}{4}$ l'intensité du tourbillon d'eau par l'intermédiaire de la manette de réglage lavage (7).

À la fin du cycle de décongélation, mettre le sélecteur (3) sur la position 0.

5 INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE

À la fin de la journée de travail, nettoyer l'intérieur de la machine comme suit.

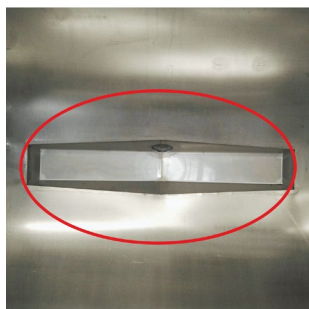
- Vider complètement la cuve et, pendant 1 ou 2 minutes, ouvrir complètement le robinet d'alimentation eau et laisser ouverte la manette de réglage vidange (10) (il est préférable d'utiliser de l'eau chaude au lieu de l'eau froide après le lavage de viandes ou poissons).
- Fermer ensuite la manette de réglage vidange (10) et remplir la cuve.
- Une fois le niveau atteint, fermer le robinet d'alimentation eau, verser dans la cuve de l'eau de Javel (50 ml) ou un désinfectant (100 ml) et, toujours avec la manette réglage vidange (10) fermée, démarrer le lavage en tournant le sélecteur (3) sur MAN pendant 2 minutes, ou sur AUTO en programmant 2 minutes sur le temporisateur numérique.
- Laisser la cuve pleine pendant 15 minutes pour un lavage léger. Pour une désinfection plus profonde, laisser la cuve pleine pendant toute la nuit.
- Une fois le temps écoulé, ouvrir complètement la manette de réglage vidange (10) et vider la cuve.
- Ouvrir le robinet d'alimentation eau et laisser ouverte la manette de réglage vidange (10). Rincer abondamment toutes les surfaces.



Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et des détergents non alcalins (biodégradables et non corrosifs) en veillant à toujours bien rincer.



Procéder régulièrement (nous recommandons une fois tous les 3 mois) à un nettoyage de la cuve en soulevant le panier selon les instructions fournies pour le déchargement du produit au terme du lavage.



Faire très attention au fond de la cuve qui pourrait se remplir de terre et de déchets si des produits particulièrement sales sont lavés. Dans ce cas, éliminer la saleté le plus possible, puis rincer abondamment à l'eau claire le fond de la cuve en laissant ouverte la vanne de vidange (10).



Quand le panier est soulevé pour les opérations de nettoyage, ouvrir la manette alimentation eau et contrôler que toutes les fentes sont libres. Si l'eau ne passe pas par l'une des fentes, la déboucher avec une épingle ou avec un objet pointu pour éliminer les impuretés.

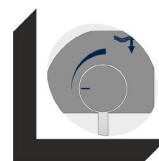


Ne jamais diriger les jets d'eau vers l'extérieur des panneaux, vers le panneau de commande ou vers les pièces situées sous la machine.



INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE

Pour éviter que la vanne de vidange ne s'encrasse, tourner le robinet 3 ou 4 fois au début de chaque journée de travail pendant le remplissage de la cuve.



La société NILMA ne saurait être tenue pour responsable des dommages corporels ou matériels occasionnés par une maintenance de la machine faite sans tenir compte des instructions fournies dans ce manuel.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE
6 LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Code	Description
30011002	Contacteurlc1-k06 10 b7
30020015	Transformateur 50 va
30031040	Lampe verte
30031044	Lampe blanche
30041010	Porte-lampe témoin
30041027	Element lumineux vert
30050012	Porte-fusibles tripolaire 32 a
30050014	Porte-fusibles unipolaire 32 a
30060036	Fusible 4 a.
30060040	Fusible 10 a.
30070045	Minuterie électronique
30100078	Boite terminal serre-cables
30100080	Borne de ligne
30100084	Borne de terre
30140014	Joint tableau electrique
33000201	Selecteur a 3 positions complet
33000202	Selecteur montee/descente complet
33000401	Poussoir de marche complet
35100017	Moteur basculement
36100008	Electropompe hp 1.5 (fir 1225)
36400020	Joint frontal pompe (1204/25/26/27/93)
36400028	Joint corps de pompe (1204/25/26/27/93)
36400036	Couronne mobile pompe hp.1,5
36400146	Corps de pompe hp.2 (1225/26)
40060073	Centrale oleodynamique complete
40060124	Bobine (aron)
40060125	Pompe a engrenages centrale hydraulique
40164001	Clapet a bille d.1 entree eau
40165004	Vanne en bronze d.1 ½
40202012	Douille filetee en nylon
40202016	Ecrou en nylon
40202018	Douille de support reglage ecoulement
40202022	Indicateur de niveau eau
40202039	Carter
40204040	Pieds réglables
40260020	Huile centrale oleo-dynamique (4.5 kg)
40286014	O-ring 3137

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

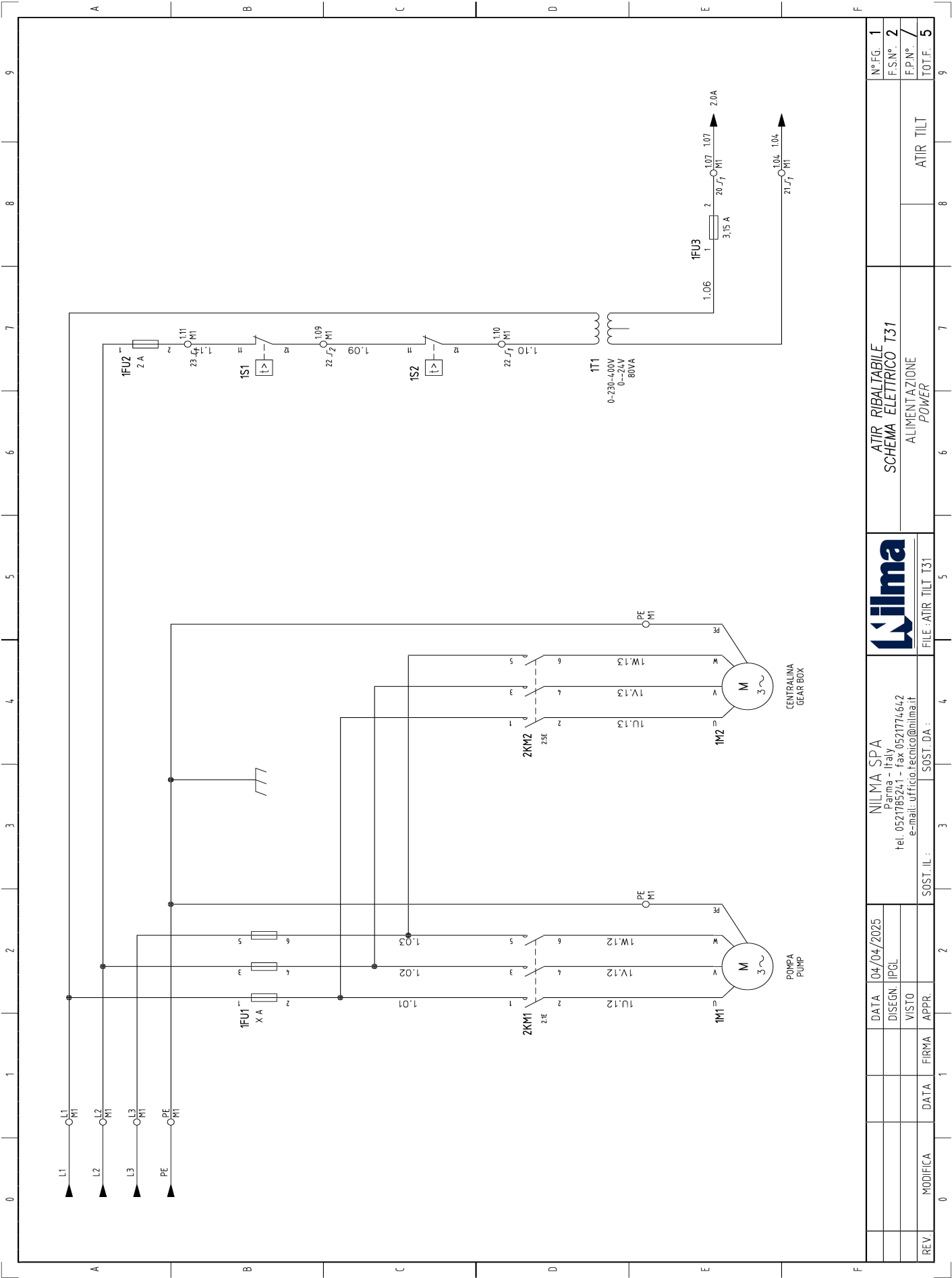
40286016	O-ring 3056
40288022	Joint couplage refoulement
40288070	Segment racleur pw 25/16
40288072	Joint ps 55
40288073	O-ring 224
40400076	Etiquette adhesivesur levier reglage ecoulement
40400345	Etiquette adhesivesur poignee ecoulement
50000804	Support reglage ecoulement
50000806	Renvoi angulaire pour atir
50061002	Barre horizontale commande ecoulement
50061004	Barre verticale commande ecoulement
50081006	Barre commande reglage lavage
51000210	Panneau tableau electrique
51000604	Volant reglage lavage
51000610	Clapet a bille d.2 reglage ecoulement eau”
51000802	Tableau electrique de commande complet
51080402	Tuyau aspiration pompe
51080604	Buse
51080609	Verin oleo-dynamique complet
51080620	Set complet de joint du verin oleo-dynamique
51080802	Tableau electrique de puissance complet
51610416	Poignee de regulation ecoulement

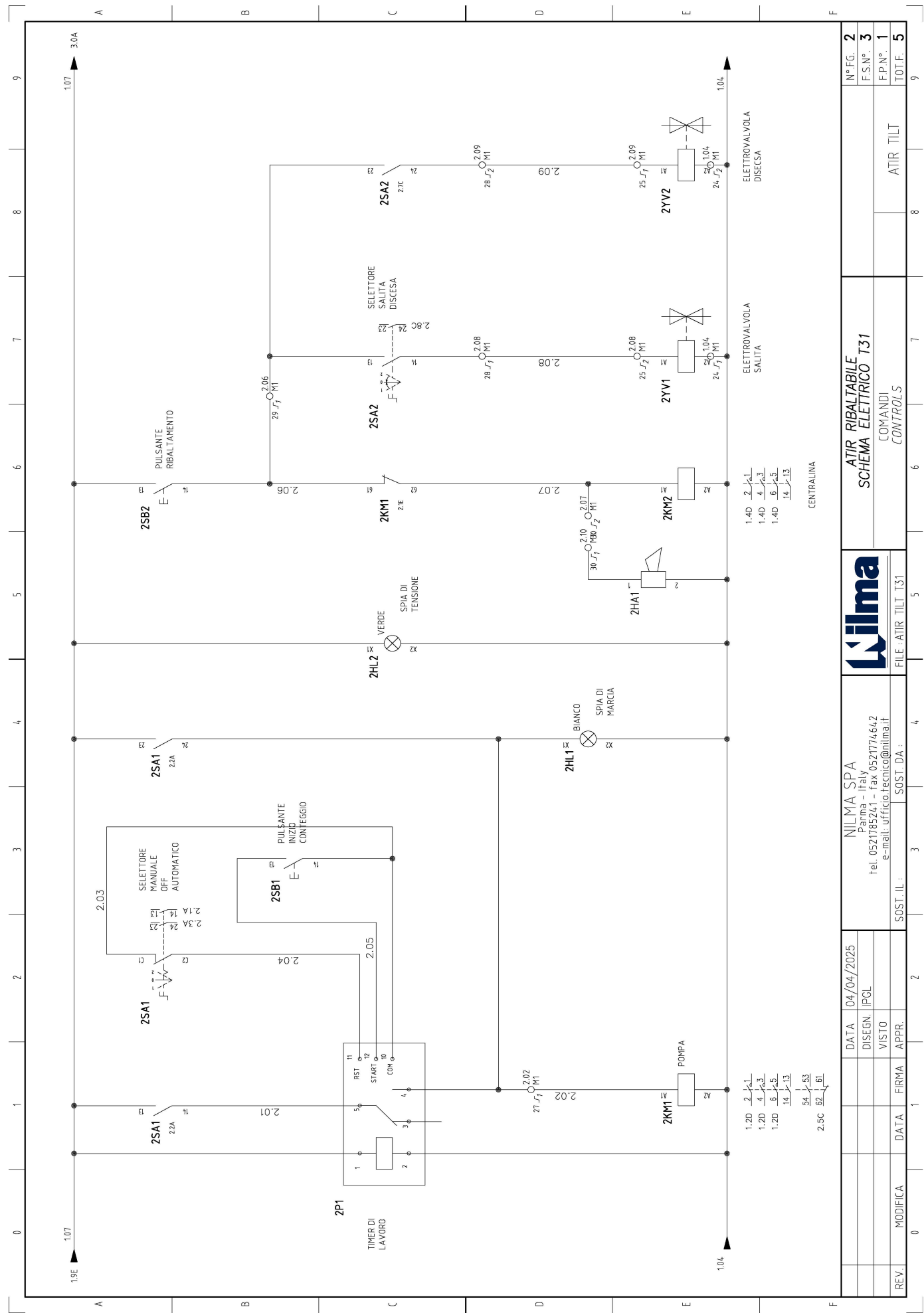
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

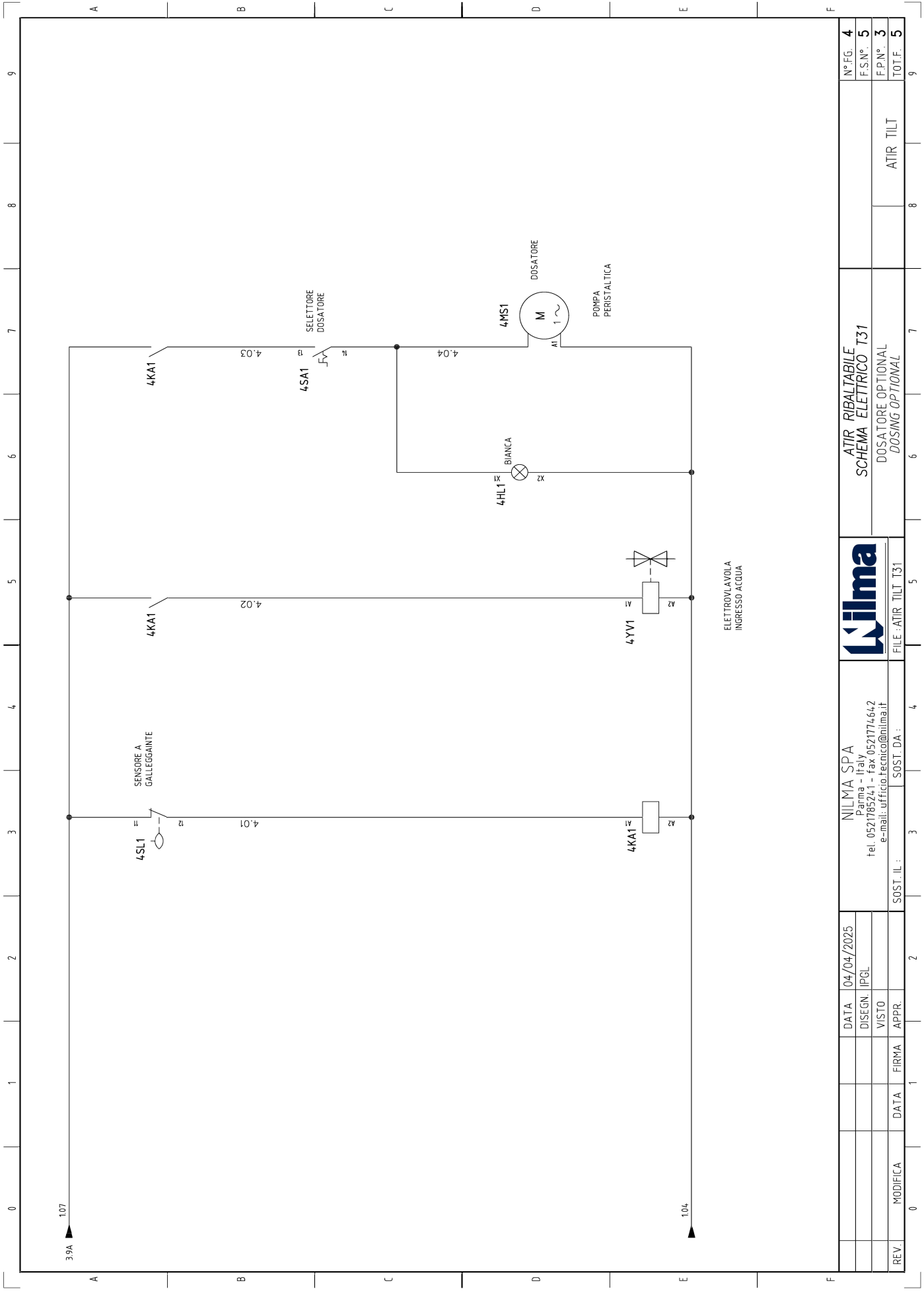
7 LÉGENDE SCHÉMA ÉLECTRIQUE

1FU1	Fusible moteurs
1FU2	Porte-fusible primaire
1FU3	Porte-fusible secondaire 24 V
1M1	Moteur pompe
1M2	Unité de commande
1S1	Klixon sur pompe
1S2	Klixon sur unité de commande
1T1	Transformateur
2HL1	Voyant marche
2HL2	Témoin de tension
2KM1	Télerupteur pompe
2KM2	Télerupteur unité de commande
2P1	Temporisateur électronique
2SA1	Sélecteur manuel/automatique
2SA2	Sélecteur montée-descente
2SB1	Démarrage compte à rebours
2SB2	Bouton à action maintenue
2YV1	Montée
2YV2	Descente
Machine avec régulateur de niveau (option)	
3SL1	Jauge
3YV1	Électrovanne alimentation eau
Machine avec doseur de désinfectant (option)	
4KA1	Activation eau
4HL1	Voyant marche doseur
4KA1	Activation eau
4MS1	Doseur
4SA1	Activation doseur
4SL1	Niveau eau
4YV1	Entrée eau

8 SCHÉMAS ÉLECTRIQUES







NILMA SPA
Parma - Italy
tel. 0521785241 - fax 0521774642
e-mail: ufficio.tecnico@nilma.it

FILE: ATIR TILT T31

ATIR RIBALTABILE
SCHEMA ELETTRICO T31

DOSATORE OPTIONAL
DOSING OPTIONAL

N° FG.	4
F.S.N°	5
F.P.N°	3
TOT.F.	5

REV.	MODIFICA	DATA	FIRMA	APPR.	VISTO	DISEGN.	IPGL	DATA	04/04/2025
------	----------	------	-------	-------	-------	---------	------	------	------------

ATIR TILT	8	7	6	5	4	3	2	1	0
-----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

RAPPORTO DI MISURA DEL LIVELLO DI RUMORE AEREO

RAPPORT DE MESURE DU NIVEAU DE BRUIT AERIEN

Tipo di apparecchio: / *Type d'appareil*: Lavatrici universali per verdure / *Laveuse universelle*

Costruito da: / *Fabriqu   par*: Nilma spa

Marchio: / *Marque*: NILMA

Tipo/modello: / *Type/mod  le*: **ATIR III - ATIR II - ATIR I - ATIR I RIB. - ATIR II RIB.**

La misura viene effettuata ad 1 metro di distanza dall'apparecchio ed a 1,6 metri di altezza dal suolo.

La mesure est effectu  e    1 m  tre de distance de l'appareil et    1,6 m  tre de hauteur du sol.

dB_A:72

Lato posteriore dell'apparecchio
C  t   post  rieur de l'appareil

dB_A:73

APPARECCHIO
IN PROVA
*APPAREIL
A L'ESSAI*

dB_A:73

Lato anteriore dell'apparecchio
C  t   ant  rieur de l'appareil

dB_A:73

**DECLARATION UE DE CONFORMITE DU FABBRICANT AUX TERMES
DES DIRECTIVES "EMC", "LVD" (DIRECTIVE 2014/30/UE, DIRECTIVE 2014/35/UE)
DECLARATION CE DE CONFORMITE DU FABBRICANT AUX TERMES
DES DIRECTIVES "MACHINERY" (DIRECTIVE 2006/42)**

Le produit **LAVEUSE UNIVERSELLE**

Modèle **ATIR**

MATRICULE N° **2611034**

Version **II BASCULANTE**

a été projeté et fabriqué en conformité avec la:

[X] **LOI HARMONISEE OU EGALISEE**
(Publiée sur le Journal Officiel des Communautés Européennes)
- ce ci-dessus mentionné est valable pour la directive "EMC", "LVD", "MACHINERY"

- [X] CENELEC EN 60 335-1
Part I: Sécurité des appareils électriques d'emploi domestique et similaire. Règles générales.
- [X] CENELEC EN 60 335-2-64
Part II: Règles particulières pour les machines de cuisine électriques.

selon les dispositions des Directives:

- [X] 2014/35/UE "Basse Tension" (ex 2006/95/CE, ex 73/23/CEE)
- [X] 2014/30/UE "Compatibilité électromagnétique" (ex 2004/108/CE, ex 89/336/CE)
- [X] 2006/42/CE "Machines" (ex. 98/37/CE - ex. 89/392/CEE)

[X] **EVENTUELLE REFERENCE A SPECIFICATIONS NATIONALES POUR LES QUELLES NOUS
DECLARONS LA CONFORMITE** (Règles appliquées dans l'Etat membre dans lequel le produit a été fabriqué)

- [X] Loi 1 Mars 1968 nr 168.
- [X] D.Lgs. 19 mai 2016 n°86. Mise en œuvre par la directive 2014/35/UE. Mise à disposition de mat. électrique
- [X] D. L. N° 108 du 06/11/2007: Réalisation de la directive 2004/108/CE sur Compatibilité électromagnétique
- [X] Loi nr. 283 du 30.04.1962: discipline d'hygiène de la production et de la vente des substances alimentaires et des boissons et correspondant D.P.R. nr. 327 du 26.03.1980 d'application à la loi susdite et modifications suivantes.
- [X] D.M. 21/03/73 concernant la discipline d'hygiène des objets destinés à entrer en contact avec des substances alimentaires.
- [X] DPR 777/82 Mise en œuvre de la directive (CEE) n. 76/893 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- [X] D. L. N° 108 du 25/01/1992 de réalisation de la directive CEE nr. 109/89 concernant des matériaux et des objets destinés au contact avec des produit alimentaires.
- [X] L'appareil répond aux conditions essentielles de sécurité prévues par la législation en vigueur en conformité avec l'art. 6 du D.L. nr 81 du 09/04/2008
- [X] D.L. N° 17/2010: Réalisation de la directive 2006/42/CE "Machines" (ex. 89/392/CEE).
- [X] **REFÉRENCE ÉVENTUELLE À RÉGLEMENTATION EUROPÉENNE POUR LESQUELLES LA CONFORMITÉ EST DÉCLARÉE** (Règlement s'applique dans chaque Etat membre pour vous dans lequel le produit a été fabriqué)
- [X] Règlements (CE) N. 1935/2004 du PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et les objets assigner à vous de venir au contact avec les produits alimentaires et qu'il abroge les directives 80/590/CEE et 89/ 109/CEE et ajouts ultérieurs (Reg. 10/2011 etc.)
- [X] **RÈGLEMENT (CE) N °. 2023/2006** sur les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Les matériaux utilisés en contact avec les aliments respectent les limites de la migration globale imposées par les lois et règlements indiqués ci-dessus.

NILMA s.p.a.
Via E. Zacconi, 24/A
43122 PARMA

Raison Sociale du Fabricant
Parma, Li 07/01/2026
Lieu et date


Représentant Juridique
Nobili Rita
Chef du dossier technique

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

MATRICOLA N° **2611034**

Ai sensi dell'art. 26 del decreto legislativo 14 Marzo 2014, n° 49 “Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”



Il simbolo del cassonetto barrato, riportato qui a lato e sull'apparecchiatura, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente che desidera disfarsi dell'apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore per ricevere indicazioni sul sistema da quest'ultimo adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

In alternativa per tutte le apparecchiature da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm è prevista la possibilità di consegna gratuita ai rivenditori di prodotti elettronici, con superficie di vendita di almeno 400 m², senza obbligo di acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

INFORMATION FOR THE USERS

SERIAL N° **2611034**

In accordance with art. 26 of the legislative decree dated March 14th, 2014, n° 49 “Realization of Directives 2012/19/UE concerning waste of electric and electronic equipment (RAEE)”



The barred dustbin symbol, reproduced here on the left and on the equipment, means that the product, at the end of its own life cycle, has to be collected separately from the other waste materials.

So the user who wants to discard the appliance must contact the manufacturer in order to receive indications about the system adopted to allow the separate collection of the appliance.

Alternatively, all the appliances having dimensions under 25 cm, can be delivered, free of charge, to dealers of electronic products having a sale surface of at least 400 sqm, without being forced to acquire a new equivalent appliance.

The proper differentiated collections, for the subsequent sending of the dismissed equipment to recycling, treatment and compatible environmental dismissal, helps to avoid possible negative effects on the environment and on the human health and fosters the recycling of material which form part of equipment.

NILMA s.p.a.
Via E. Zacconi, 24/A
43122 PARMA

.....
Ragione Sociale del Costruttore
Manufacturer company name
Parma, Li 07/01/2026
Luogo e data/Place and date

.....
Il legale rappresentante
The managing director
Nobili Rita

