

GMS580



120328

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	66
1.1 Explication des symboles.....	66
1.2 Consignes de sécurité	67
1.3 Utilisation conforme	71
1.4 Utilisation non conforme à l'usage	71
2. Généralités	72
2.1 Responsabilité et garantie.....	72
2.2 Protection des droits d'auteur	72
2.3 Déclaration de conformité	72
3. Transport, emballage et stockage.....	73
3.1 Inspection suite au transport	73
3.2 Emballage.....	73
3.3 Stockage.....	73
4. Données techniques	74
4.1 Indications techniques	74
4.2 Aperçu des composants	75
4.3 Éléments de sécurité	77
5. Installation et utilisation.....	81
5.1 Installation.....	81
5.2 Utilisation	83
5.2.1 Préparation de l'appareil.....	83
5.2.2 Panneau de commandes.....	85
5.2.3 Inspection et contrôle du fonctionnement avant la mise en marche	87
5.2.4 Mise en marche	88
5.2.5 Arrêt.....	89
5.2.6 Déblocage en cas d'un produit alimentaire coincé	89
6. Maintenance, identification des défaillances et nettoyage	90
6.1 Maintenance	90
6.2 Détection des défaillances et déblocage des éléments mobiles	91
6.3 Nettoyage.....	93
7. Elimination des éléments usés	96

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Allemagne

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement de l'appareil, le débrancher de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation.
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Les lames des disques de découpe sont très tranchantes ! Lors de l'installation, du remplacement et du nettoyage des disques de découpe, toujours porter des gants de protection confortables et solides qui permettent de saisir fermement les objets.
- Utilisez toujours le poussoir fourni pour tenir le produit à trancher, ne jamais utiliser les mains !
- Ne jamais introduire d'objets ou d'outils à l'intérieur de l'appareil !

- Ne jamais mettre les mains ou autres parties du corps **dans la zone de découpe ou l'orifice de remplissage** pour retirer les produits coupés.
- Ne placer aucun objet sous l'appareil ni entre les pieds de l'appareil et la surface de travail.
- Ne jamais ouvrir le couvercle de l'appareil lors de son fonctionnement ni après son remplissage.
- Ne jamais desserrer la vis de réglage sur le couvercle lors du fonctionnement de l'appareil ni 5 secondes après l'arrêt de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil si les **éléments de protection** mobiles ou fixes **ne sont pas fixés correctement** ou s'ils ont été retirés.
- Ne jamais placer l'appareil à l'envers.
- Toujours porter des gants de protection lors de l'utilisation de l'appareil !
- L'appareil, la surface de travail et le sol autour de la trancheuse doivent être toujours secs et exempts de poussière, de résidus des produits tranchés et de corps étrangers, pour éviter le risque de glissade sur un sol humide ou sur les restes de légumes.

1.3 Utilisation conforme à l'usage



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

La sécurité d'utilisation de l'appareil est garantie uniquement s'il est utilisé conformément à son usage et en suivant les informations présentées dans la notice d'utilisation.

Le coupe-légumes est uniquement destiné à couper les légumes, les fruits et les fromages à l'aide de disques de découpe adaptés.

Le coupe-légumes peut être utilisé uniquement avec certains produits alimentaires !

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle mentionnée au point **1.3 „Utilisation conforme à l'usage”**, est considérée comme non conforme à l'usage et interdite.

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans le présent mode d'emploi. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.

Le coupe-légumes ne peut pas être utilisé pour trancher les produits surgelés, la viande non désossée ou les poissons.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

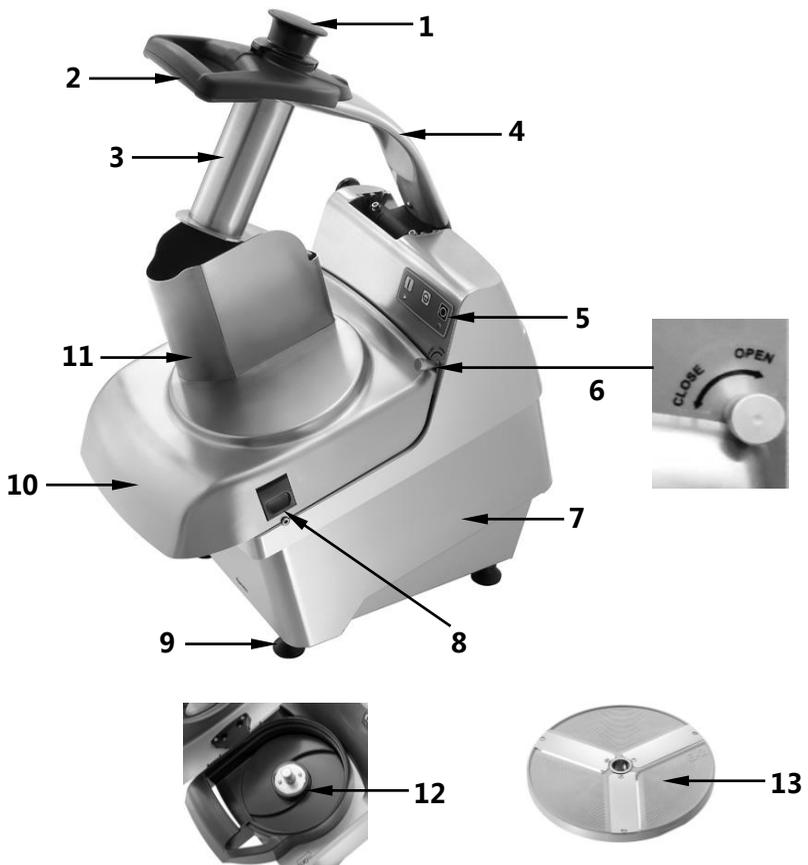
4.1 Indications techniques

Nom :	Coupe-légumes GMS580
Code-No. :	120328
Matériau :	fonte d'aluminium, acier inoxydable, plastique
Version :	<ul style="list-style-type: none">▪ orifice de remplissage :<ul style="list-style-type: none">- largeur 83 x profondeur 160 x 150 mm▪ Interrupteur marche/arrêt▪ Témoins de contrôle : en marche, témoin d'alerte▪ Propriétés :<ul style="list-style-type: none">- Commutateur magnétique- Couverture en acier inoxydable, peut être lavé dans un lave-vaisselle- Montage /démontage faciles des accessoires
Puissance de raccordement :	0,58 kW / 230 V 50 Hz
Degré de protection :	IPX3
Dimensions :	largeur 300 x profondeur 500 x hauteur 535 mm
Équipement (inclus dans la livraison) :	1 disque de découpe E2-580 conçu pour des tranches de 2 mm d'épaisseur 1 disque éjecteur 1 poussoir
Poids :	21,0 kg

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants

Fig. 1



- | | |
|---|--|
| 1 Pilon | 8 Poignée du couvercle |
| 2 Poussoir | 9 Pieds (4x) |
| 3 Orifice de remplissage rond | 10 Ouverture de sortie |
| 4 Levier du poussoir | 11 Couvercle avec ouverture de remplissage ovale |
| 5 Tableau de commande | 12 Disque éjecteur |
| 6 Vis de réglage de la fermeture du couvercle | 13 Disque de découpe E2-580 |
| 7 Boîtier | |

Dotation supplémentaire (n'est pas livrée avec l'appareil!)



Set de disque de découpe GSM580

Matériau : acier inoxydable 18/10, matière synthétique

dimensions: L 210 x P 230 x H 240 mm

Poids : 1,8 kg

Code-No. 120354

Éléments du set :

Disques de découpe en tranches	E2-580	E4-580
		
Épaisseur de découpe :	2 mm	4 mm

Disque de découpe en bâtonnets	H4-580
	
Épaisseur de coupe :	4 mm

Disque de découpe pour râper	Z4-580	Disque de découpe pour râper	Z7-580
			
Épaisseur de coupe :	4 mm	Épaisseur de coupe :	7 mm
convient également pour râper le fromage à pâte dure et molle			

4.3 Éléments de sécurité



AVERTISSEMENT !

Le non respect des consignes de sécurité peut entraîner des risques et causer des dommages.

L'appareil peut être utilisé uniquement si l'utilisateur suit les consignes suivantes :

1. respecter toutes les règles découlant des lois et/ou normes en vigueur relatives à l'installation de l'appareil et au comportement des personnes ; surtout en ce qui concerne l'équipement de l'appareil servant au branchement/fonctionnement de l'appareil;
2. Respecter toutes les consignes et avertissements concernant l'utilisation de l'appareil qui doivent être considérés comme faisant partie du système technique/graphique attaché à l'appareil.



ATTENTION !

Il est interdit de retirer de l'appareil les éléments de protection ou de sécurité. Si ces éléments doivent être retirés pour des travaux de maintenance exceptionnels, prendre immédiatement les mesures nécessaires pour signaler l'absence des éléments de protection et limiter au maximum les risques entraînés.

Une fois le problème, pour lequel les éléments de protection ont été enlevés, résolu, monter et fixer de nouveau les éléments de protection de sécurité retirés.

Tous les éléments de protection et de sécurité de l'appareil, électriques et mécaniques, doivent être maintenus dans état idéal et inchangé.

Avertissement concernant les risques résiduels



ATTENTION !

L'utilisateur ne peut dans aucun cas ouvrir ou retirer le couvercle fixe ou mobile ni modifier les éléments de sécurité.

Le coupe-légumes GMS580 est doté de dispositifs de sécurité électroniques et mécaniques agissant conformément aux exigences de la norme, lors du fonctionnement de l'appareil ainsi que durant son nettoyage et son entretien.

Malgré cela, il existe des **RISQUES RÉSIDUELS** résultant de l'enlèvement des éléments fixes ou mobiles, de l'intervention sur les éléments endommagés/usés.

Dans le présent mode d'emploi les risques résiduels sont signalés par le mot : **AVERTISSEMENT !**

Lors du **remplissage, maintenance, remplacement de l'équipement et du nettoyage**, ainsi que **lors de toutes les interventions manuelles sur l'appareil**, où il est nécessaire d'introduire les mains ou autres parties du corps dans les zones dangereuses de l'appareil, le risque résiduel peut apparaître :

- 1. un choc contre les éléments de l'appareil,**
- 2. une écorchure et/ou égratignure causées par les éléments rugueux de l'appareil,**
- 3. une blessure causée par les éléments pointus,**
- 4. des coupures causées par des éléments tranchants.**

De plus, un risque résiduel apparaît lors du remplissage: si le poussoir est soulevé, les mains peuvent être entraînées dans les zones dangereuses de l'appareil, ce qui entraîne le danger de coupures causé par les éléments tranchants.

Lors du nettoyage et de l'élimination des restes des produits, un autre risque résiduel apparaît : les mains peuvent être entraînées à proximité des disques de découpe à l'intérieur de l'appareil, ce qui entraîne le danger de coupures causé par les éléments tranchants.

Tant l'utilisateur que le technicien de maintenance doivent être formés sur les précautions à prendre lors des interventions réalisées sur l'appareil lorsque le couvercle est ouvert. Ils doivent également connaître les risques et doivent être autorisés par le responsable.

L'utilisateur et le technicien de maintenance doivent porter des équipements de protection individuelle adaptés, p.ex. **des gants résistants aux coupures**.

Toute intervention sur les disques de découpe doit être effectuée lorsque les disques de découpe sont positionnés vers le bas.

Les éléments d'entraînement de l'appareil sont complètement protégés par les éléments de protection qui empêchent tout accès à ces éléments.

Pour tous les **systèmes de protection**, y compris les touches de commande et de contrôle, des composants et des éléments éprouvés ont été utilisés.

En prenant en considération l'objectif et les conditions d'utilisation, les éléments mobiles ont été séparés à l'aide d'éléments de protection fixes et mobiles ou d'autres sécurités, se trouvant à une distance des points accès de l'appareil permettant d'empêcher tout accès aux zones dangereuses.

Protections

Le coupe-légumes GMS580 est équipé des **protections** suivants :

A Commutateur magnétique sur l'ensemble levier-poussoir



Des. 2

L'ensemble levier-poussoir est équipé d'un commutateur magnétique qui, en cas d'accès aux éléments de l'appareil par l'orifice de remplissage, arrête les rotations des éléments de l'appareil (des. 2).

B Commutateur magnétique dans le couvercle



Des. 3

Le couvercle dans la partie supérieure de l'appareil est équipé d'un commutateur magnétique qui, en cas d'accès aux éléments de l'appareil par l'orifice de remplissage, arrête les rotations des éléments de l'appareil (des. 3).

C Protection fixe sur l'orifice de remplissage



Des. 4

L'orifice de remplissage est d'une longueur adéquate : les éléments de l'appareil sont placés à une distance suffisante des points d'accès, pour empêcher tout contact (des. 4).

Dans la **zone d'éjection des produits**, l'accès aux éléments mobiles de l'appareil ou autres éléments dangereux est empêché par la forme spéciale du disque éjecteur et des disques mobiles.

Le coupe-légumes est équipé d'un **circuit auto-verrouillant** qui protège l'appareil contre une mise en marche automatique après une panne d'alimentation.

5. Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordements et d'entretien sur l'appareil peuvent être réalisés par un technicien qualifié et autorisé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

Mise en place

- Déballer l'appareil et recycler tout l'emballage conformément à la loi en vigueur dans le pays d'installation.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable, sèche et imperméable, résistante aux températures élevées.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes nues, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Le lieu de travail doit être conforme aux exigences de la directive 89/654/CEE. Aucun objet étranger ne peut se trouver dans le champ de travail. **L'employeur**, conformément à la directive 89/391/CEE concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail, est tenu d'éliminer ou de limiter conformément à la loi les risques résiduels mentionnés dans le mode d'emploi.
- Placer l'appareil sur une table de travail, adaptée à l'utilisation en milieu alimentaire, d'une hauteur de 900 – 1100 mm.
- En plaçant le coupe-légumes, prendre en compte la place nécessaire pour l'appareil ainsi que la place nécessaire pour le récipient collecteur pour les légumes et les produits coupés. Assurer un espace suffisant autour du coupe-légumes, garantissant à l'utilisateur la liberté des mouvements et un passage libre aux personnes tierces.
- L'emplacement de l'appareil doit être bien éclairé ; l'éclairage doit couvrir tout le poste de travail et ne pas aveugler l'utilisateur.

- Il est interdit de couvrir ou de bloquer les orifices d'aération pour ne pas provoquer la surchauffe de l'appareil ou entraîner des dommages matériels ou personnels.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.
- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Le film doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Enlever les restes de colle éventuelles à l'aide d'un diluant.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

5.2 Utilisation



ATTENTION !

L'appareil peut être utilisé uniquement par une personne. L'utilisateur doit être dument formée et connaître les risques résiduels, tout en disposant des connaissances du technicien de maintenance relatives à la sécurité.

La zone de travail normale est composée de :

1. **la zone latérale de l'appareil à proximité des orifices de remplissage** pour des conditions de travail normales, ce qui permet de réaliser toutes les opérations de remplissage manuel et d'utiliser le poussoir pour introduire les produits alimentaires dans l'orifice de remplissage, tout en maintenant les éléments de sécurité fixes et mobiles fermés et fixés ;
2. **la zone avant de l'appareil à proximité de l'éjection des produits alimentaires** pour des conditions de travail normales, ce qui permet de réaliser toutes les opérations de récupération manuelle des produits alimentaires dans l'orifice de remplissage, tout en maintenant les éléments de sécurité fixes et mobiles fermés et fixés ;

5.2.1 Préparation de l'appareil

- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Suivre les consignes indiquées au **chapitre 6.3 « Nettoyage »**.
- Choisir les disques de coupe adaptés aux produits à couper et les installer dans l'appareil avant de commencer le travail. Suivre les consignes concernant les disques de découpe au **chapitre 4.2 « Sous-ensembles de l'appareil / accessoires »**.

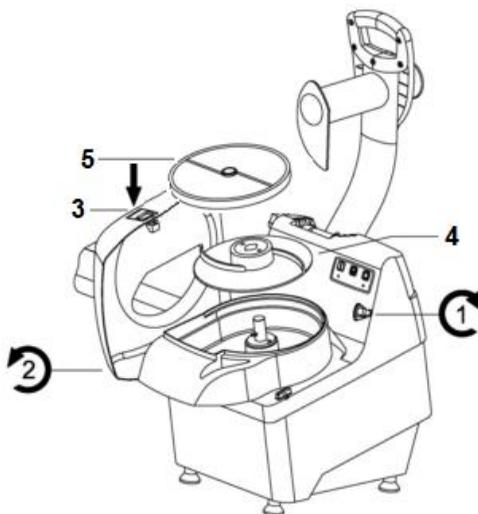


AVERTISSEMENT ! Risque de blessures !

Les lames des disques de coupe sont très tranchantes ! Lors de l'installation/ du remplacement des disques de coupe, toujours porter des gants de protection 5 doigts confortables et solides qui permettent de saisir fermement les disques de découpe.

- Assembler l'appareil avant sa mise en marche. Lors du montage, suivre les consignes suivantes (des. 5) :

- Soulever l'ensemble levier-poussoir au-dessus de l'orifice de remplissage dans le couvercle, en utilisant la poignée.
- Tourner la vis de réglage de la fermeture du couvercle (1) dans le sens des aiguilles d'une montre pour déverrouiller le couvercle de l'appareil (2).
- À l'aide de la poignée (3) ouvrir le couvercle (2) en le retournant sur le côté.
- Placer d'abord le disque éjecteur (4) sur l'arbre du moteur. S'assurer que les pivots de l'arbre du moteur se trouvent dans les orifices du disque éjecteur (4).
- Fixer maintenant le disque de découpe (5) choisi sur l'arbre du moteur au-dessus du disque éjecteur (4).



Des. 5



INDICATION !

TOUJOURS fixer le disque éjecteur pour que les disques de découpe reposent correctement dans leurs positions sur l'arbre du moteur.



ATTENTION !

Une fois le disque de découpe fixé, s'assurer qu'il est correctement verrouillé sur l'arbre du moteur à l'aide de la fermeture à baïonnette.

- Placer de nouveau le couvercle (2) pour fermer la zone des disques de découpe.
- Verrouiller le couvercle (2) à l'aide de la vis de réglage (1) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Le démontage se fait selon les indications données pour l'assemblage, mais dans l'ordre contraire.

5.2.2 Panneau de commandes



Fig. 6

Touches de commande

Type/couleur		Description
	noir	Touche ARRÊT
	blanc	Touche DÉPART
	blanc	Touche PULSATION

Témoins

Type/couleur	Description / signification
Témoin de contrôle LED rouge allumé	L'appareil fonctionne avec le couvercle fermé et le levier du poussoir baissé
Témoin de contrôle LED rouge qui clignote	L'appareil fonctionne avec le couvercle fermé
Témoin de contrôle LED vert allumé	L'appareil fonctionne
Témoin de contrôle LED Vert qui clignote	L'appareil fonctionne avec la touche Pulsation-Départ presse et le levier-poussoir soulevé ; si le levier du poussoir est soulevé, l'appareil fonctionne (témoin de contrôle LED vert allumé)

DÉPART

La mise en marche de l'appareil est uniquement possible **grâce à l'utilisation de la touche de commande correspondante** : la touche blanche **Départ**  doit être pressée pour mettre en marche l'appareil.

ARRÊT

Pour éteindre l'appareil, presser la touche noire **Arrêt** . En cas **d'un arrêt court ou prolongé** de l'appareil, enlever tous les produits alimentaires avant de mettre en marche l'appareil : Suivre les consignes de démontage de l'appareil.

DÉPART EN MODE DE FONCTIONNEMENT PULSATION

La mise en marche de l'appareil en mode de fonctionnement pulsation est possible **grâce à l'utilisation de la touche de commande correspondante** : appuyer sur la touche blanche **Départ**  pour mettre en marche l'appareil en mode de fonctionnement pulsation. Une fois la touche relâchée, l'appareil s'arrête.

ABSENCE DE COURANT

En cas de panne de courant ou si l'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique, il est possible de remettre l'appareil en marche uniquement en réalisant de nouveau le processus de mise en marche, **après le retour du courant ou après le branchement de l'appareil à l'alimentation électrique**

SOULÈVEMENT DE L'ENSEMBLE LEVIER-POUSSOIR

En soulevant le poussoir, vous arrêtez immédiatement l'appareil grâce à l'enclenchement du commutateur magnétique sur le levier du poussoir. La remise en marche de l'appareil est possible uniquement si le poussoir est baissé à une hauteur empêchant l'introduction des doigts dans la zone de découpe et le processus de mise en marche effectué.

ENLÈVEMENT DU COUVERCLE DE L'APPAREIL

Si la vis de réglage est desserrée et le couvercle enlevé à l'aide des deux mains, l'appareil s'arrête immédiatement grâce à l'enclenchement du commutateur magnétique sur le couvercle. L'appareil peut être remis en marche uniquement si le couvercle est de nouveau fixé et la vis de réglage serrée et après la réalisation du processus de remise en marche de l'appareil.

5.2.3 Inspection et contrôle du fonctionnement avant la mise en marche

Inspection/contrôle	Procédure et résultats
<p>S'assurer que :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aucun objet étranger ne se trouve dans les orifices de remplissage et de sortie de l'appareil 	<p>le contrôle visuel des éléments et zones donnés est effectué pour s'assurer de l'absence de tout objet étranger comme les outils, les torchons, etc. et de produits alimentaires. Si de tels objets s'y trouvent, les retirer.</p>
<p>Inspection de la propreté :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des éléments intérieurs de l'appareil ▪ de la zone de découpe, des disques, de la partie intérieure du couvercle ▪ de l'orifice de remplissage ▪ du levier et du poussoir ▪ de la surface extérieure de l'appareil 	<p>Contrôler visuellement la propreté de ces éléments. Pour réaliser le contrôle visuel des éléments intérieurs dans la zone de découpe, retirer le couvercle. En cas de moisissures ou autre saleté, nettoyer ces éléments en suivant les consignes du chapitre 6.3 « Nettoyage ».</p>
<p>Examen de l'état :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des protections fixes ▪ du couvercle ▪ des orifices de remplissage et de sortie ▪ du poussoir ▪ du boîtier de l'appareil 	<p>Toutes les protections fixes doivent remplir leurs fonctions. Contrôler visuellement les éléments donnés pour s'assurer qu'ils ne sont pas endommagés de l'extérieur. Ces éléments doivent être absolument remplacés si les premières traces d'usure ou d'endommagement apparaissent (remplacement fait uniquement par un service technique agréé).</p>
<p>Contrôle de fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ des éléments de commande / contrôle des sécurités et protections de l'appareil ; ▪ des systèmes de commande. 	<p>Vérifier tous les éléments pour s'assurer qu'ils remplissent leurs fonctions. Ces éléments doivent être absolument remplacés si les premières traces d'usure ou d'endommagement apparaissent (remplacement fait uniquement par un service technique agréé).</p>
<p>S'assurer que :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ aucun bruit inhabituel n'est émis après la mise en marche de l'appareil 	<p>Si, lors du contrôle des systèmes de commande, des bruits inhabituels ont été remarqués indiquant p.ex. un grippage ou un endommagement mécanique, arrêter immédiatement l'appareil et contacter le service technique.</p>

Toute intervention ou remplacement des pièces endommagées peut être réalisé uniquement par un service technique agréé. N'utiliser que des pièces de rechange d'origine du fabricant !

5.2.4 Mise en marche

- Avant de couper les légumes/fruits, s'assurer qu'ils sont de bonne qualité et que leur type et leur taille sont appropriés. Les légumes/fruits doivent être convenablement préparés (épluchés, coupés en morceaux, dénoyautés, etc.)

Conseil : Couper uniquement des tomates dures !

- Mettre en marche l'appareil en suivant les consignes suivantes dans l'ordre donné :
 1. Résultat du contrôle de la préparation positif ;
 2. Résultat du contrôle de l'alimentation électrique positif ;
 3. Branchement de l'appareil à une prise simple reliée à la terre ;
 4. Résultat du contrôle du montage positif (contrôle de la position des disques, etc.) ;
 5. Résultat du contrôle/de l'inspection avant la mise en marche positif ;
 6. Résultat du contrôle permettant d'assurer le respect des consignes de sécurité positif ;
 7. Placer le couvercle et serrer la vis de réglage ;
 8. Placer un récipient récupérateur adapté dans la zone avant de l'appareil sous l'orifice de sortie;
 9. Se placer à gauche de l'appareil et mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche blanche **Départ** 
 10. Remplir à la main l'orifice de remplissage avec les produits alimentaires préparés : les grands morceaux doivent être mis dans l'orifice de remplissage du couvercle et les petits morceaux (comme les pommes de terre, les courgettes, etc.) dans l'orifice de remplissage du levier du poussoir.

Attention : Utilisez toujours le poussoir fourni pour tenir le produit à trancher, ne jamais utiliser les mains ! Risques de blessures !

11. Selon le type de traitement, les produits alimentaires doivent être poussés dans la zone de découpe par l'abaissement du levier ou par l'utilisation du poussoir fourni avec l'appareil. La pression doit être légère pour obtenir des résultats optimaux sans imposer une trop grande charge sur les éléments d'entraînement.
 12. Une fois le poussoir ou le levier pressé jusqu'au bout, répéter l'opération jusqu'à l'obtention de la quantité de produits voulue. Quand le poussoir est baissé, l'appareil se met de nouveau en marche automatiquement ;
 13. Une fois le processus de découpe terminé ou si aucun produit ne sort plus de l'orifice de sortie, éteindre l'appareil en appuyant sur la touche noire **Arrêt** 
- Vider régulièrement le récipient récupérateur. Les récipients trop pleins peuvent rendre le vidage du récipient plus difficile, la coupe peut être irrégulière, l'appareil peut se bloquer et le moteur peut être endommagé.

5.2.5 Arrêt

Débrancher l'appareil en suivant les étapes présentées dans l'ordre :

1. avant de débrancher l'appareil, attendre que tous les produits alimentaires sortent de l'orifice de sortie. Cela se fait par l'abaissement complet du levier et du poussoir ;
2. Arrêter l'appareil en appuyant sur la touche noire **Arrêt**  ;
3. retirer la fiche de l'appareil de la prise ;
4. nettoyer l'appareil en suivant les consignes du **chapitre 6.3 « Nettoyage »**.

5.2.6 Déblocage en cas d'un produit alimentaire coincé

Lors du traitement ou des rotations des éléments de l'appareil, des blocages peuvent apparaître suite à :

1. l'introduction de morceaux de produits alimentaires inadaptés,
2. l'introduction de produits trop durs ou trop secs.

Cela peut également arriver s'il y a une panne de courant ou si l'appareil est bloqué par des produits alimentaires coincés à l'intérieur.

Pour assurer le fonctionnement normal, enlever d'abord les disques de découpe.

Lors du démontage, suivre les consignes décrites plus haut.

6. Maintenance, identification des défaillances et nettoyage

6.1 Maintenance



ATTENTION !

Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil par un service agréé, au moins une fois par an. Toute intervention sur l'appareil peut être effectuée uniquement par un personnel qualifié spécialisé.



AVERTISSEMENT !

Toute intervention de maintenance, de nettoyage et de réparation doit être réalisée uniquement après l'arrêt définitif de l'appareil et après son débranchement de l'alimentation électrique.

Exigences relatives au personnel technique réalisant la maintenance

Le terme « **Maintenance** » signifie le contrôle régulier du fonctionnement normal de l'appareil ainsi que l'analyse et les interventions en découlant des causes qui entraînent le mauvais fonctionnement ou les problèmes de fonctionnement de l'appareil. Les opérations de **maintenance, de nettoyage, de remplacement des pièces et de détection des défaillances** doivent être réalisées par un utilisateur expérimenté, qualifié et autorisé par le responsable.

Consignes de maintenance

Enlèvement des protections et/ou des éléments de protection

Pour certaines interventions mentionnées dans le présent chapitre, **il est nécessaire d'enlever quelques éléments de protection fixes**. Seul un technicien de maintenance peut enlever ces éléments.

Une fois les interventions terminées, replacer i fixer de nouveau ces protections à leurs positions d'origine avant les interventions.

Le technicien de maintenance responsable doit complètement débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !), avant d'enlever une protection fixe et/ou de remplacer l'élément donné.

Maintenance exceptionnelle

Seul un service technique agréé peut procéder aux interventions découlant de la **maintenance exceptionnelle** nécessaires pour cause d'endommagement, de réparations ou de défaillances mécaniques ou électriques (p.ex. étirement des courroies d'entraînement, etc.).

6.2 Détection des défaillances et déblocage des éléments mobiles



ATTENTION !

Seul le technicien de maintenance peut procéder à la détection des défaillances et au déblocage des éléments mobiles.

Type de défaillance	Cause probable	Procédure et résultats
Coupure de courant	Absence de courant	Contacter le fournisseur d'électricité
	Les fusibles ou le disjoncteur différentiel RCD se sont enclenchés	Une fois les causes de l'enclenchement des éléments de sécurité éliminées, les sécurités doivent être réinitialisées. Si la situation se répète, faire appel à un électricien.
Interruption lors du fonctionnement	Un élément de sécurité à l'intérieur de l'appareil s'est activé	Faire appel à un électricien. Une fois les causes de l'enclenchement des éléments de sécurité éliminées, les sécurités doivent être réinitialisées.
	Soulèvement de l'ensemble levier-poussoir (témoin de contrôle LED vert qui clignote)	Une fois l'ensemble levier-poussoir soulevé, l'appareil s'arrête immédiatement : le commutateur magnétique arrête le travail. Baisser l'ensemble levier-poussoir de façon à empêcher l'introduction des doigts dans la zone des éléments mobiles.
	Enlèvement du couvercle (témoin de contrôle LED rouge qui clignote)	L'enlèvement du couvercle en desserrant la vis de réglage enclenche le commutateur magnétique et l'appareil s'éteint. Placer de nouveau le couvercle et le fixer à l'aide de la vis de réglage et ensuite, remettre en marche l'appareil.
	Identification de la (des) cause(s) impossible	Contacter le service après-vente

Type de défaillance	Cause probable	Procédure et résultats
L'appareil ne fonctionne pas : les disques de découpe ne tournent pas ou la découpe n'est pas propre.	Absence de tension : tous les témoins de contrôle LED sont éteints	Vérifier et rétablir l'alimentation électrique.
	L'interrupteur est sur la position « O » (tous les témoins de contrôle LED sont éteints)	Régler l'interrupteur sur la position « I »
	Les fusibles ou le disjoncteur différentiel RCD ne fonctionnent pas	Remplacer es fusibles, vérifier le disjoncteur différentiel RCD
	Touche Départ endommagée	Vérifier le fonctionnement de la touche Départ  et le cas échéant, contacter directement le service
	Commutateur magnétique endommagé	Contacter le service après-vente
	Disques de découpe usés ou endommagés	Contacter le service après-vente
	La courroie d'entraînement lente fait du bruit, grince	Contacter le service après-vente

6.3 Nettoyage

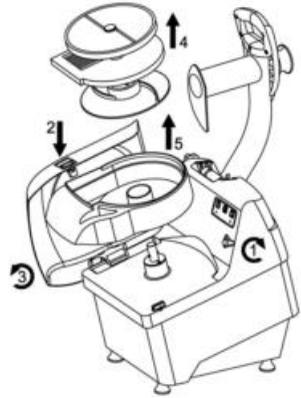
- **Le nettoyage manuel des éléments mobiles est interdit.**
- Toute opération de nettoyage peut être effectuée seulement si **les restes des produits alimentaires sont éliminés et l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.**
- Ne **jamais** nettoyer l'appareil, le circuit électrique ni les composants électriques à **l'eau ou au jet d'eau**, quelles que soient les circonstances.
- **Ne jamais** placer ou déposer l'appareil directement dans l'évier ou sous le robinet d'eau.
- **Le niveau d'hygiène de l'appareil et des accessoires est de 2 (deux) pour l'utilisation prévue :** Appareil remplissant les exigences internationales sur la base de l'analyse des risques liés à l'hygiène, mais demandant un démontage de l'appareil pour le nettoyage.

Fréquence/ Personnel	Processus
<p>Après chaque rotation d'équipe et certainement avant chaque utilisation quotidienne/ Opérateurs</p>	<p>Nettoyer et désinfecter selon la procédure décrite ci-dessous toutes les surfaces extérieures et éléments entrant en contact avec les produits alimentaires ou se trouvant dans la zone de contact avec les aliments (les parties intérieures des orifices, le poussoir, la zone de découpe, les disques de découpe, le couvercle, les protections fixes), ainsi que les zones d'aspersion (les surfaces extérieures de l'appareil).</p> <p>Pour démonter les disques de découpe, suivre les consignes décrites plus haut.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Éliminer des surfaces extérieures les éventuels restes d'aliments (p.ex. à l'aide d'un racloir). ▪ Nettoyer toutes les surfaces extérieures dans la zone de contact avec les produits alimentaires et dans la zone d'aspersion à l'aide d'un chiffon doux humide (mais qui ne dégouline pas) et un produit nettoyant doux dilué dans l'eau tiède (également simple liquide vaisselle) ; ne pas tremper. Utiliser des produits liquides spécialement conçus pour l'acier sans chlore (ne pas utiliser de crèmes ou de pâtes abrasives). Pour enlever les graisses, utiliser de l'alcool dénaturée. ▪ Rincer à l'eau claire tiède et enfin, sécher toutes les surfaces des zones de contact avec les aliments et les zones d'aspersion à l'aide d'un chiffon doux qui ne peluche pas. ▪ Tous les éléments en acier inoxydable peuvent être également lavés dans un lave-vaisselle. ▪ Monter de nouveau l'appareil uniquement s'il est de nouveau utilisé ; entreposer les éléments de l'appareil dans des chiffons doux qui ne peluchent pas.

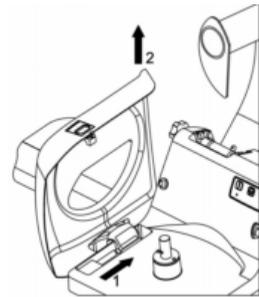
Fréquence/ Personnel	Processus
Après chaque rotation d'équipe et certainement avant chaque utilisation quotidienne/ Opérateurs	<p>Arrêts d'utilisation prolongés</p> <p>En cas d'arrêts d'utilisation prolongés appliquer à l'aide d'un chiffon une grosse couche d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier (surtout en acier inoxydable) pour protéger ces éléments par une couche supplémentaire.</p> <p>Avant le nettoyage et lors du nettoyage il est interdit :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ de saisir les éléments mobiles sans vérifier au préalable s'ils sont à l'arrêt ;▪ de saisir les éléments mobiles si l'arrêt définitif de l'appareil n'est pas sûr (alimentation électrique coupée et éventuellement interrupteur mis sur la position éteint) <p>Les produits à ne pas utiliser :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ air comprimé sur les zones où il y a de la farine et généralement sur l'appareil;▪ nettoyeur à vapeur ;▪ Les produits nettoyants avec du CHLORE (également dilué) ou des solutions à base de chlore comme les lessives pour blanchir, les acides chlorhydriques, les produits de débouchage, les produits nettoyants pour le marbre, les détartrants, etc. peuvent agir négativement sur les propriétés de l'acier et tacher irréversiblement les surfaces ou entraîner l'oxydation des éléments. Même les vapeurs des produits mentionnés ci-dessus peuvent oxyder et endommager l'acier dans certains cas.▪ Les plaques, les disques et les brosses de polissage en métal et autres alliages (par exemple en acier, aluminium, laiton, etc.) ou les outils qui étaient auparavant utilisés pour le nettoyage d'autres métaux et alliages. Ces produits rayent la surface de l'appareil.▪ Poudres de nettoyage abrasives ;▪ Essence, solvants, liquides inflammables et/ou caustiques ;▪ Produits de nettoyage pour l'argent.

DÉMONTAGE / MONTAGE POUR LE NETTOYAGE

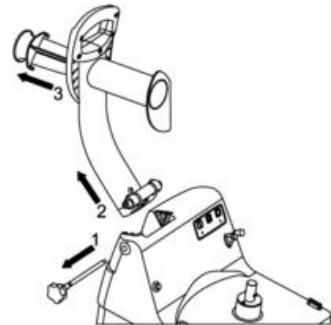
1. Dévisser la vis de réglage du couvercle (1) et à l'aide des deux mains et de la poignée (2) incliner le couvercle (3) sur le côté.
2. Enlever les disques de découpe et le disque éjecteur (4) de l'arbre du moteur, retirer le cadre du disque de découpe (5).



3. Éloigner le couvercle (2) de l'arbre du moteur (1).



4. Ouvrir le plus possible l'ensemble levier-poussoir à l'aide de la poignée.
5. Tirer la tige de sécurité (1).
6. Retirer l'ensemble levier-poussoir de la position (2) en le soulevant.
7. Tourner et sortir le poussoir (3).



7. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.