

GMS601



120327

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	54
1.1 Explication des symboles	54
1.2 Consignes de sécurité	55
1.3 Utilisation conforme	58
2. Généralités	59
2.1 Responsabilité et garantie	59
2.2 Protection des droits d'auteur	59
2.3 Déclaration de conformité	59
3. Transport, emballage et stockage	60
3.1 Inspection suite au transport	60
3.2 Emballage	60
3.3 Stockage	60
4. Données techniques	61
4.1 Indications techniques	61
4.2 Aperçu des composants	62
4.3 Éléments de sécurité	66
5. Installation et utilisation	68
5.1 Installation	68
5.2 Utilisation	70
5.2.1 Préparation de l'appareil	70
5.2.2 Contrôle des fonctions	70
5.2.3 Montage et remplacement des disques de coupe	71
5.2.4 Découpe des légumes	72
6. Entretien et conseils utiles	74
7. Défaillances possibles	75
8. Nettoyage	76
9. Élimination des éléments usés	78

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. 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 coupe sont très tranchantes ! Lors de l'installation, du remplacement et du nettoyage des disques de coupe, 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 placer les mains à l'intérieur de l'appareil ! 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



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.

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

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

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

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



ATTENTION !

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.

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.

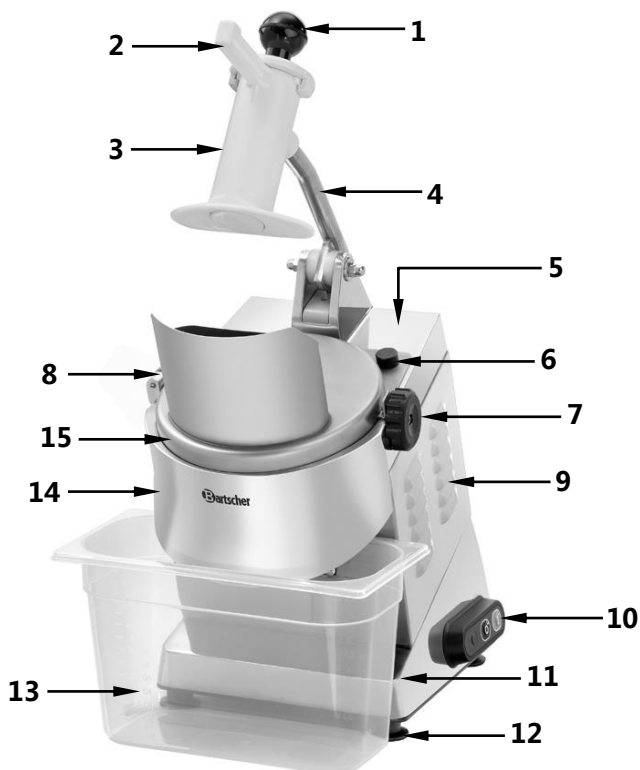
4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Coupe-légumes GMS601
Code-No. :	120327
Matériau :	Fonte d'aluminium, acier inoxydable, plastique
Réalisation :	▪ trémies d'introduction : - 1 x L 115 x P 75 mm, - 1 x Ø 52 mm ▪ interrupteur magnétique pour le récipient collecteur et la goulotte de remplissage ▪ MARCHE/ARRÊT Interrupteur ▪ témoin lumineux de contrôle : Marche/Arrêt ▪ couvercle amovible, lavable en machine
Raccordements :	0,617 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	L 290 x P 530 x H 515 mm
Degré de protection :	IPX3
Équipement (inclus dans la livraison) :	1 récipient collecteur (GN 1/3, 175 mm de profondeur) 1 poussoir
Poids :	18,25 kg

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



Des. 1

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Poussoir | 9 Orifices d'aération |
| 2 Presseur | 10 MARCHE/ ARRÊT Interrupteur avec témoin |
| 3 Ouverture de remplissage ronde | 11 Socle |
| 4 Levier de presseur | 12 Pieds |
| 5 Boîtier | 13 Récipient collecteur |
| 6 Interrupteur magnétique | 14 Ouverture de sortie |
| 7 Verrouillage du couvercle | 15 Couvercle avec ouverture de remplissage ovale |
| 8 Charnière du couvercle | |

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

Disques de coupe pour tranches

	DF1	DF2	DF4	DF5
				
Épaisseur de coupe :	1mm	2 mm	4 mm	5 mm
Code-No. :	120350	120331	120349	120332

	DF8	DF10	DF14
			
Épaisseur de coupe :	8 mm	10 mm	14 mm
Code-No. :	120348	120351	120352

Disque de coupe pour bâtonnets / julienne

	DQ4	DQ8
		
Épaisseur de coupe :	4 mm	8 mm
Code-No. :	120333	120334

Disques de coupe pour dés

	PS8	PS10	PS14
			
Épaisseur de coupe :	8 x 8 mm	10 x 10 mm	14 x 14 mm
Code-No. :	120358	120342	120345



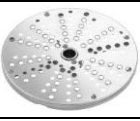
INDICATION !

Les disques de coupe à dés sont uniquement utilisables en liaison avec les disques de coupe à tranches.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

Disques de coupe râpe

	DTV	DT2	DT4
			
Épaisseur de coupe :	1 mm	2 mm	4 mm
Code-No. :	120341	120347	120346

	DT7	DTV8	DT9
			
Épaisseur de coupe :	7 mm	8 mm	9 mm
Code-No. :	120337	120338	120339



INDICATION !

3 disques de coupe pour râper le fromage

- DTV pour fromage dur, comme par ex. pour le parmesan
- DT7 pour fromage à pâte demi- dure, comme par ex. pour le gouda
- DT9 pour fromage à pâte molle, comme par ex. pour la mozzarella en bloc (pouvant être coupée)





Goulotte de remplissage GMS600

- Matériau : Acier inoxydable
- Dimensions: L 245 x P 105 x H 200 mm
- Poids: 1,37 kg

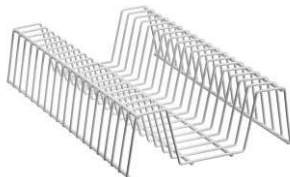
Code-No. 120344



Récipient collecteur GMS600

- Matériau : plastique
- Format : GN 1/3, profondeur 175 mm
- Dimensions: L 322 x P 170 x H 197 mm
- Poids: 0,47 kg

Code-No. 120353



Support pour disques

Adapté aux disques du coupe-légumes GMS601
Capacité 10 – 18 disques
(selon la réalisation)

Code-No. A120255

4.3 Éléments de sécurité

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité mécaniques, électriques, sanitaires et d'hygiène, l'appareil décrit dans le présent mode d'emploi est conforme aux normes suivantes :

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES : 2006/42.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUES : 2006/95/CE ; 2004/108/CE.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SANITAIRES : Règlement 1935/2004.

Le coupe-légumes **GMS601** 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** qui ne peuvent pas être exclus à 100%.

Ces risques sont signalés dans le présent mode d'emploi par la mention :

AVERTISSEMENT !

Ces risques se rapportent au danger de blessures lors de l'exploitation, du remplacement et/ou du nettoyage des disques de coupe.



ATTENTION !

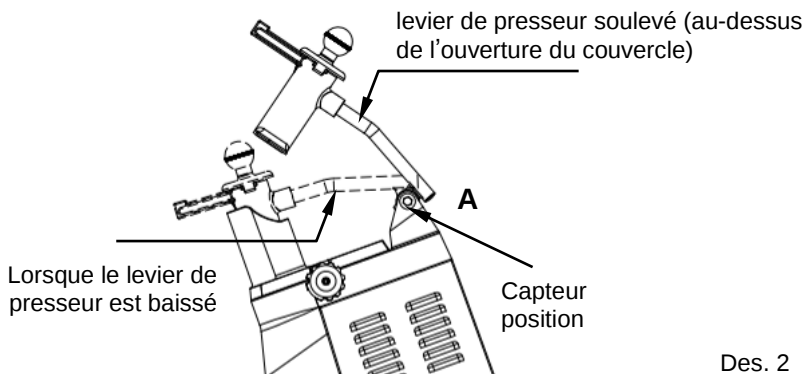
Ne jamais retirer les étiquettes avec les consignes de sécurité et les conseils d'utilisation apposées sur le coupe-légumes, les maintenir lisibles.

Éléments de sécurité électriques

Le coupe-légumes GMS601 est équipé des **capteurs** suivants :

A sur le levier de presseur,

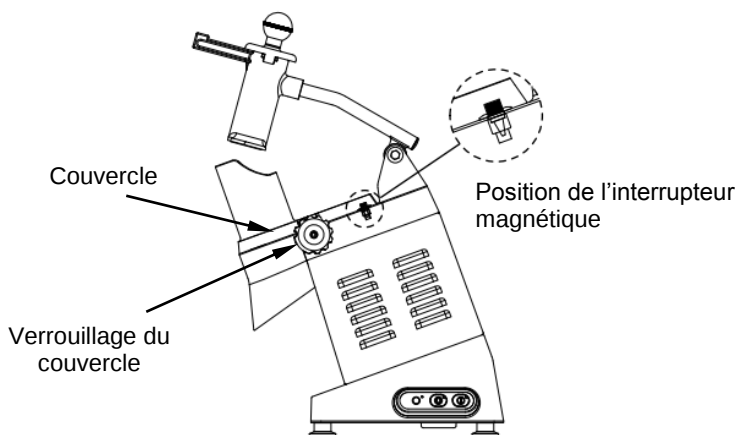
il sert à arrêter l'appareil lorsque le levier de presseur est soulevé au-dessus de l'ouverture du couvercle, et permet une remise en marche automatique après le retour aux conditions normales de fonctionnement (des. 2).



Des. 2

B Interrupteur magnétique sur le couvercle

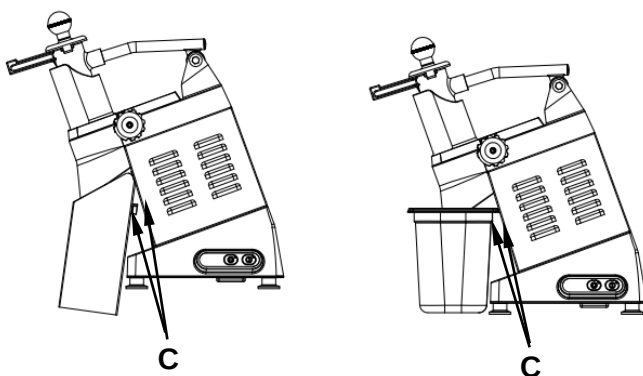
Il sert à arrêter l'appareil lorsque le couvercle n'est pas mis (par exemple lors du remplacement des couteaux). **La mise en marche** (à l'aide de la touche « I ») est possible seulement si le couvercle est refermé et sécurisé par le verrouillage (des. 3).



Des. 3

C Interrupteur magnétique sur le boîtier

il arrête l'appareil lorsque le récipient ou la goulotte ne sont pas en position correcte, **la mise en marche** (à l'aide de touche « I ») est possible, quand le récipient et la goulotte sont en position correcte (des. 4).



Des. 4 - position de la goulotte ou du récipient permettant la mise en marche

Le coupe-légumes est équipé également d'un **circuit** composé de :

D Un panneau de commande

Indice de protection IP 54, avec alimentation à basse tension, possédant deux touches (des. 5).

« I » = touche **Départ**

« O » = touche **Arrêt**



Des. 5 - Touches
Départ « I » et **Arrêt** « O »

E Une plaque imprimée de puissance

Indice de protection contre l'intrusion d'eau IPX3 - protection composée d'un transformateur et de deux relais, commandée par les capteurs se trouvant sur le boîtier, la goulotte et le couvercle, elle sert à allumer et à éteindre.

Le coupe-légumes est équipé d'un contacteur 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.

- S'assurer que l'appareil est mis à la terre.
- 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

5.2.1 Préparation de l'appareil

- Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil. Suivre les consignes indiquées au **point 8 « Nettoyage »**.
- Placer le récipient fourni sous l'ouverture de sortie, l'interrupteur magnétique doit être orienté vers l'intérieur (des. 6)
- Si le coupe-légumes est équipé d'une goulotte (elle n'est pas comprise dans la livraison), elle doit être placée sous l'ouverture de sortie. Pour effectuer un montage correct, placer les vis dans les orifices de la goulotte et la presser vers le bas jusqu'à sa fixation correcte (des. 7). Les produits coupés seront évacués dans le récipient se trouvant sous la goulotte à travers la goulotte.



Des. 6



Des. 7

5.2.2 Contrôle des fonctions

Avant l'utilisation de l'appareil, contrôler plusieurs fois les fonctions :



Touche **Départ « I »**

Touche **Arrêt « O »**

Des. 8 - Touches

- a) Appuyer d'abord sur la touche **Départ « I »**, et ensuite sur la touche **Arrêt « O »** et vérifier si les témoins correspondants s'allument (des. 8).
- b) En soulevant et en pressant de nouveau le poussoir, vérifier si le moteur s'éteint et s'allume de nouveau.

- c) Vérifier si l'appareil s'éteint quand le couvercle est desserré et ensuite, vérifier si l'appareil s'allume de nouveau, en appuyant sur la touche **Départ « I »** après avoir resserré le couvercle.
- d) Vérifier si, après une fixation correcte du récipient (év. de la goulotte) et la pression sur la touche **Départ « I »**, l'appareil s'allume.
- e) Vérifier si l'appareil s'éteint quand le récipient (év. la goulotte) est retiré.

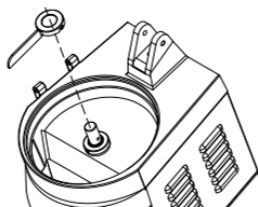
5.2.3 Montage et remplacement des disques de coupe



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 confortables et solides qui permettent de saisir fermement les disques de coupe.

- 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 tranches coupées dans le **chapitre 4.1 « Données techniques »**.
- Soulever le plus possible le levier du presseur, déverrouiller le couvercle (en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre) et ouvrir le couvercle avec l'ouverture ovale.



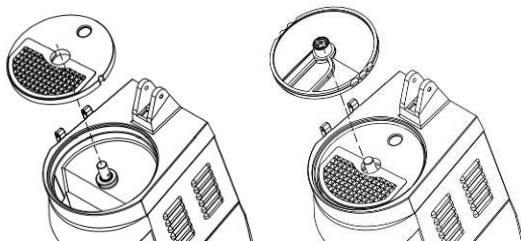
Des. 9 - Installation du racleur

- Fixer le racleur sur l'arbre du disque de coupe (des. 9)
- Fixer ensuite le disque de coupe choisi sur l'arbre du disque et tourner le disque jusqu'à sa fixation solide.
- Refermer le couvercle et le verrouiller (en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).

- Pour **COUPER EN DÉS**, choisir la paire de disques adéquate (**PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14**).

Indication : Lors de l'utilisation simultanée de deux disques de coupe, **il est interdit d'utiliser le racleur.**

- Placer d'abord le disque de coupe PS..., en orientant la coupure à droite, installer ensuite le disque de coupe DF..., en le tournant jusqu'à sa fixation solide (des. 10).



Des 10 - Montage d'une paire de disques de coupe PS - DF.

- Refermer le couvercle et le verrouiller (en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).

5.2.4 Découpe des légumes

- Avant de couper les légumes, s'assurer qu'ils sont de bonne qualité et que leur type et leur taille sont appropriés. Préparer correctement les légumes (les éplucher, les couper en morceaux adaptés, retirer les pépins, etc.).

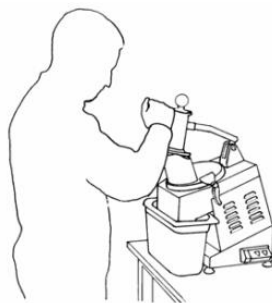
Indication : Couper uniquement des tomates dures !

- Placer le récipient sous l'ouverture de sortie.
- Brancher l'appareil à une prise individuelle mise à la terre.



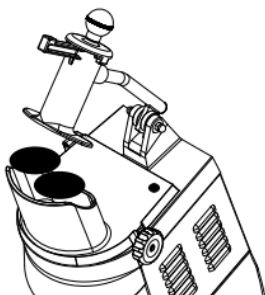
AVERTISSEMENT! Risque de blessures !
Utilisez toujours le poussoir fourni pour tenir le produit à trancher, ne jamais utiliser les mains !

- Se positionner correctement devant le coupe-légumes pour éviter tout accident. Le corps doit être toujours en position verticale par rapport à la table de travail (des. 11). Aucune partie du corps, à aucun moment, ne peut toucher directement l'appareil allumé.
- Avant de commencer, soulever le levier de presseur et le maintenir dans cette position.

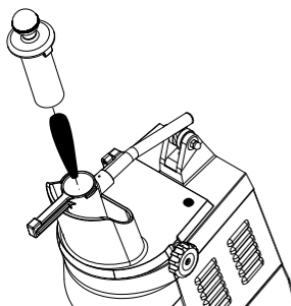


Des. 11

- Placer les produits quand le moteur n'est pas en marche. Suivre la procédure suivante :
 - a) Remplir l'appareil de produits à couper choisis par l'ouverture dans le couvercle (voir le des. 12). Les morceaux plus petits (carottes, courgettes, etc.) doivent être introduits par le tube du levier de presseur (voir le des. 12a). Allumer l'appareil à l'aide de la touche **Départ « I »** et baisser légèrement le levier de presseur, utiliser le dispositif de poussée lors du remplissage par le tube.



Des. 12



Des. 12a

Indication : Ensuite, baisser progressivement le levier de presseur, en appuyant un peu, pour obtenir un meilleur résultat de coupe. Ne pas appuyer trop fort, car cela surcharge les éléments de l'appareil.

- b) une fois que le levier de presseur a atteint sa limite, le soulever. L'appareil est alors éteint par le système de dispositifs de sécurité. Répéter le processus de découpe, jusqu'à l'obtention de la quantité voulue de produits coupés. Quand le levier est baissé, l'appareil se met de nouveau en marche automatiquement.
- c) Remplacer les disques de coupe selon le point **5.2.3 « Montage et remplacement des disques de coupe »**. Après cette opération, le système électronique empêche la mise en marche automatique : pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche **Départ « I »**.
- d) Vider le récipient avec les légumes coupés tous les 2-3 cycles de découpe. 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.

6. Entretien et conseils utiles



ATTENTION !

Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil par un service spécialisé, au moins une fois par an. Les interventions sur l'appareil peuvent être effectuées uniquement par un personnel qualifié spécialisé.

Avant de procéder à la maintenance, à la réparation ou au nettoyage de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Courroie

Le réglage de la courroie n'est pas nécessaire. En règle générale, elle doit être remplacée après 3-4 ans, en cas d'endommagement de la courroie, contacter le service clientèle.

Pieds

Les pieds peuvent s'user avec le temps, les remplacer alors pour garantir la stabilité de l'appareil.

Câble d'alimentation

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. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.

Disques de coupe

Les lames des disques de coupe peuvent s'émousser suite à une utilisation prolongée.

Les disques de coupe DTV, DTV8, DT2, DT3, DT4, DT7, DT9 et PS8, PS10, PS14 doivent être alors remplacés.

Pour les disques DF1, DF2, DF4, DF5, DF8, DF10, DF14 et DQ4, DQ8, il suffit de remplacer les lames.

Dans les deux cas, contacter le service clientèle et donner les indications précises des disques de coupe et le numéro de l'article.

7. Défaillances possibles

Avant de contacter le service clientèle ou le distributeur, vérifier dans le tableau ci-dessous si la défaillance peut être éliminée.

Problème	Élimination
Blocage des disques de coupe endommagé	Vérifier si les disques et le goujon de fixation sont propres.
Le couvercle ne tient pas correctement	Vérifier si le couvercle est correctement placé et si tous ses éléments sont propres.
Le produit n'est pas coupé régulièrement	Vérifier la netteté des lames des disques de coupe.
Le produit coupé sort difficilement de l'appareil et n'est pas coupé régulièrement	S'assurer que : - le racleur est monté avec les disques DT (toute la série) et DF1, DF2, DF3, DF4, DQ4 ; - le récipient n'est pas plein - l'ouverture de sortie n'est pas bouchée.
L'appareil est bloqué	S'assurer que : - des produits surgelés ne sont pas coupés, - le produit coupé n'est pas trop dur, - la tension électrique est conforme aux données sur la plaque signalétique.
Les interrupteurs magnétique sur le levier de presseur et le couvercle ne fonctionnent pas	Vérifier si les interrupteurs magnétique ne sont pas bloqués par de la saleté ou autre chose.
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	Vérifier : - si tous les éléments de sécurité (Chapitre 4.3) sont correctement fixés, - si le câble d'alimentation est branché à la prise d'alimentation, - si tous les interrupteurs sur l'appareil sont allumés.

Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées:

- **ne pas** ouvrir le boîtier,
- contacter le service clientèle ou le vendeur en transmettant les informations suivantes:
 - type de défaillance;
 - numéro de l'article et numéro de série (lire sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil).

8. Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Ne jamais laver l'appareil en utilisant un jet d'eau. Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



ATTENTION !

Ne pas utiliser d'outils ou de brosses pouvant endommager la surface de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs, détartrants, de solvants ou de diluants, car les résidus qu'ils laissent, nuisent à la santé et peuvent pénétrer dans les légumes coupés.

- Nettoyer l'appareil au moins une fois par jour et si cela est nécessaire, même plusieurs fois par jour.
- Toutes les pièces en contact direct ou indirect avec les produits coupés doivent être soigneusement nettoyées.

Nettoyage de l'appareil

- Retirer le poussoir de l'ouverture ronde dans le levier de presseur.
- Soulever le plus possible le levier du presseur, déverrouiller le couvercle (en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre), ouvrir le couvercle et le retirer de la charnière pour le nettoyage.
- Retirer avec précaution le disque de coupe et le racleur.
- Retirer les restes des produits coupés et nettoyer soigneusement le champ de travail du disque de coupe, l'arbre du disque de coupe et l'entrée de l'ouverture de sortie à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon qui ne peluche pas. Essuyer cette zone à l'aide d'un chiffon propre et humide.
- Retirer de l'appareil le récipient ou la goulotte.
- Essuyer le boîtier, le levier de presseur et l'ouverture ronde du levier à l'aide d'une éponge souple ou d'un chiffon doux. Si cela est nécessaire, utiliser un nettoyant doux qui peut être utilisé dans les zones en contact avec les produits alimentaires. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer tous les résidus du produit nettoyant utilisé.
- Sécher soigneusement toutes les surfaces lavées.

Nettoyage des accessoires



AVERTISSEMENT! Risque de blessures !

Les lames des disques de coupe sont très tranchantes, les nettoyer et les toucher en gardant toutes les précautions nécessaires. Porter des gants de protection !

- Plonger délicatement les disques de coupe dans de l'eau tiède et les nettoyer prudemment à l'aide d'une brosse de nettoyage. Nettoyer les disques de coupe séparément, pour éviter de les endommager par frottement ou par coups.

Indication : Nettoyer uniquement la partie de dessous des disques de coupe en dés !

- Nettoyer le couvercle à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire et sécher soigneusement le couvercle avant de le replacer dans l'appareil.
- Nettoyer le poussoir et le racleur dans de l'eau tiède avec un produit nettoyant doux. Rincer à l'eau claire.
- N'utiliser qu'un torchon doux ou qu'une éponge ; **ne jamais** utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer l'appareil.
- Après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec pour sécher et polir les surfaces des éléments nettoyés.



INDICATION !

Si les pièces de l'appareil sont décolorées (p. ex. après avoir coupé des carottes ou des betteraves), essuyer les surfaces à l'aide d'un chiffon imbibé de jus de citron.

- Nettoyer régulièrement les surfaces de travail et la zone autour du coupe-légumes.

Entreposage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

9. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination.

Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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