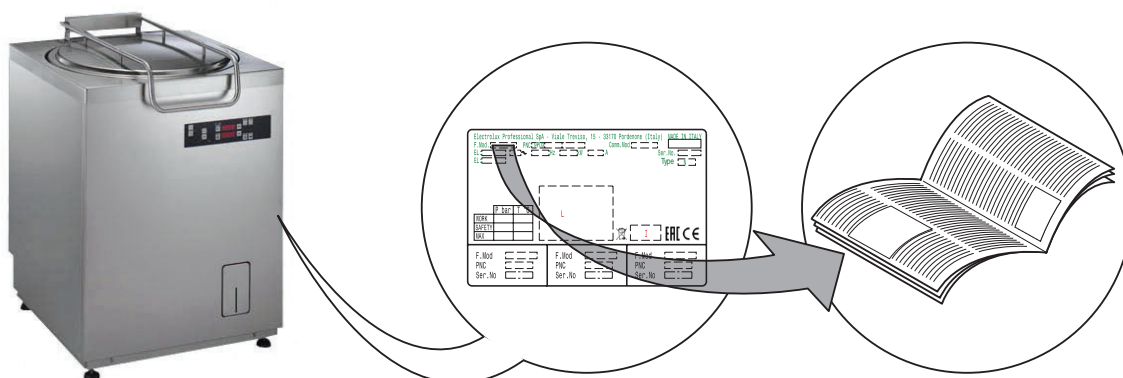


SOMMAIRE

I. IMAGES	2
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et DONNÉES TECHNIQUES.....	66
III. PRÉAMBULE.....	67
IV. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	69
V. INSTALLATION.....	71
1. INFORMATIONS GÉNÉRALES	71
2. TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE.....	73
3. INSTALLATION ET MONTAGE	73
4. BRANCHEMENTS	75
VI. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE.....	76
1. UTILISATION DE LA LAVEUSE-ESSOREUSE	76
VII. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	78
1. NORMES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE	78
2. UTILISATION ORDINAIRE DE LA MACHINE	79
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE.....	80
4. ÉLIMINATION DE LA MACHINE	82
5. DOCUMENTATION JOINTE	82

II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et DONNÉES TECHNIQUES



ATTENTION

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils. Repérer l'appareil acheté en consultant la plaque signalétique située sous le bandeau de commande (voir fig. ci-dessus).

TABLEAU A - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ÉLECTRIQUES		
MODÈLES		LVA100 660071 - 660072 - 601524
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Charge cycle légumes "légers"	Kg	3
Charge cycle légumes "lourds"	Kg	9
Durée Cycle	min.	4-12
Tension d'alimentation	V	230
Phases	Nbre	1+N
Puissance électrique absorbée	kW	0,9
Puissance de la pompe de lavage	kW	1,55
Puissance du moteur pour la rotation du panier	kW	0,35
Vitesse d'essorage	tr/min	300
Fréquence	Hz	50
Section du cordon d'alimentation	mm ²	1,5x5

III. PRÉAMBULE



Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé Manuel) fournit à l'utilisateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, en l'aidant à utiliser la machine (ci-après dénommée plus simplement « machine » ou « appareil »). Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignante, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels ou matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates. Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent et lisent attentivement ce manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer périodiquement l'utilisateur sur les normes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer au personnel autorisé à opérer sur la machine les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de la machine afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent. Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le S.A.V. agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine. Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées au cours des phases d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de s'assurer que la machine est actionnée et utilisée uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les choses.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce livret. Toute reproduction, même partielle, du présent livret est interdite.

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine:

ÉL.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY										
F.Mod. [][]	PNC [][]	Comm.Mod [][]								
EL: [][]	~ [][] Hz [][]	kW [][] A [][]								
EL: [][]		Ser.No. [][]								
		Type [][]								
<table border="1" style="margin: 0 auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">P bar</td> <td style="padding: 2px;">T °C</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">WORK</td> <td style="padding: 2px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">SAFETY</td> <td style="padding: 2px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">MAX</td> <td style="padding: 2px;"></td> </tr> </table> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;"> L </div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;"> I </div> EAC CE			P bar	T °C	WORK		SAFETY		MAX	
P bar	T °C									
WORK										
SAFETY										
MAX										
F.Mod [][]	F.Mod [][]	F.Mod [][]								
PNC [][]	PNC [][]	PNC [][]								
Ser.No [][]	Ser.No [][]	Ser.No [][]								




La signification des différentes informations est énoncée ci-après :


- F.Mod. description de fabrication du produit
- Comm.Model description commerciale
- PNC code de production
- Ser.No..... numéro de série
- El : tension d'alimentation+phase
- Hz : fréquence d'alimentation
- kW: puissance maximum absorbée
- A courant absorbé
- Power unit El.: puissance
- I..... degré de protection à la poussière et à l'eau CE marquage CE
- AB..... numéro du certificat de sécurité gaz
- N groupe de certification
- 0051..... organisme notifié
- EN 203-1 Normes UE
- L..... Logo IMQ/GS
- Cat catégorie de gaz
- Pmbar pression du gaz

Electrolux Professional SPA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy)..... Fabricant


Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

IV. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Lire attentivement le manuel de l'appareil avant de l'utiliser.
- Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.
-  • **RISQUE D'INCENDIE** - Laisser la zone autour de l'appareil libre et exempte de combustibles. Ne pas conserver de matières inflammables à proximité de cet appareil.
-  • Installer l'appareil dans un endroit bien aéré pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non brûlés dans la pièce.
 - Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion 2 m³/h/kW de puissance gaz et au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine.
- Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxie. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.
-  • Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue
- L'installation et l'entretien sont réservés exclusivement à des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour l'assistance, s'adresser à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. Exiger des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil est conçu pour le lavage de fruits et de légumes. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance sur son fonctionnement. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil; Le nettoyage et la maintenance sont des opérations destinées exclusivement à l'utilisateur et elles ne peuvent en aucun cas être confiées à des enfants sans surveillance.
- Le personnel qui utilise l'appareil devra avoir suivi une formation et être mis au courant sur les risques possibles.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour nettoyer l'acier (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite).

- Éviter que l'huile ou la graisse n'entre en contact avec les parties en matière plastique.
- Ne pas laisser que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance ne se déposent sur l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil au jet d'eau direct.
- Ne pas nébuliser d'eau ni utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).
- Ce manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence.
- Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur
- Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un nœud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis dans la partie avant droite. La vis porte le symbole .
- Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois. Dans ce but, il est conseillé de stipuler un contrat d'entretien.



- Le symbole  présent sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme un déchet domestique mais qu'il doit être mis au rebut correctement afin d'éviter tout effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine. Pour de plus amples informations sur le recyclage de ce produit, contacter le représentant ou le distributeur local du produit, le service après-vente ou l'organisme local compétent en matière de mise au rebut des déchets.

Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil. La garantie s'annule si ces consignes ne sont pas respectées.

V. INSTALLATION

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1. INTRODUCTION

Ci-dessous, quelques informations sur l'utilisation prévue de la machine, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et une série d'informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

1.2. UTILISATION PRÉVUE ET RESTRICTIONS

Installer l'appareil conformément aux normes et à la réglementation en vigueur pour l'installation d'appareils électriques et à gaz.

ATTENTION: l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.). **Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.**

1.3. ESSAI DE MISE EN SERVICE

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. L'appareil est livré prêt à l'emploi. Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique /gaz - essai fonctionnel).

1.4. DÉFINITIONS

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur

personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.

Fabricant

Electrolux Professional SPA ou tout S.A.V. agréé par Electrolux Professional SPA.

Personne préposée à l'emploi courant de la machine

opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.

Technicien spécialisé ou assistance technique

opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur la machine, de reconnaître et d'éviter les éventuels risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique et de l'électronique.

Danger

source de lésions ou de nuisances éventuelles pour la santé.

Situation de danger

toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.

Risque

association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.

Protections

mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (Écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les Opérateurs contre tout Danger.

Écran de protection

élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection spécifique par le biais d'une barrière physique.

Dispositif de sécurité

dispositif (différent d'un Écran de protection) destiné à éliminer ou à réduire le risque ; il peut être utilisé seul ou en association avec un Écran de protection.

Client

personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (ex: société, entrepreneur, entreprise).

Électrocution

décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

1.5. CONVENTIONS TYPOGRAPHIQUES

Afin de pouvoir utiliser le manuel et, par conséquent, la machine, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel:



**ATTENTION!
DANGER POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ
DES PERSONNES PRÉPOSÉES.**



**ATTENTION!
DANGER D'ÉLECTROCUTION -
TENSION DANGEREUSE.**



**ATTENTION!
RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE LA
MACHINE.**

Des mises en garde de sécurité, sous forme de courtes phrases explicitant ultérieurement le type de danger, sont présentes à côté des symboles figurant dans le texte. Ces mises en garde servent à garantir la sécurité du personnel et à éviter tout endommagement de la machine ou du produit en cours de traitement. À noter que les dessins et les schémas figurant dans le manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie. Dans les schémas d'installation de la machine, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres.



ATTENTION!

Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage "CE" de la machine.



ATTENTION!

Consulter les données contenues sur le marquage "CE" de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple: pour la demande de pièces détachées, etc.).



ATTENTION !

Au moment de la démolition de la machine, le marquage "CE" devra être détruit.

1.6. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils.

Repérer le code de l'appareil acheté sur la plaque signalétique de l'appareil située sous le bandeau de commande.

1.7. DROITS D'AUTEUR

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional SPA.

1.8. RESPONSABILITÉ

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant:

- du non-respect des instructions données dans le présent manuel;
- de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie);
- d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés;
- de modifications ou interventions non autorisées;
- d'entretien insuffisant;
- d'utilisation impropre de la machine;
- d'événements exceptionnels non prévisibles;
- d'utilisation de la machine par du personnel non informé, formé et instruit;
- de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le Client. La responsabilité de l'identification et de la sélection de dispositifs de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour les inexactitudes s'étant éventuellement glissées dans le manuel, si imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au Client devra être conservé avec le manuel et en fera partie intégrante.

1.9. ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine est reporté ci-dessous.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de travail	Gants	Lunettes	Casque
Transport					
Manutention					
Déballage					
Montage					
Emploi courant					
Réglages					
Nettoyage courant					
Nettoyage exceptionnel					
Entretien					
Démontage					
Démolition					

Légende:

	DPI PRÉVU
	DPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE
	DPI NON PRÉVU

Pendant l'**Utilisation courante**, les gants protègent les mains contre tout contact avec les parties chaudes de l'appareil ou des aliments chauds.

1.10. ONSERVATION DU MANUEL

Le manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa démolition.

En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent manuel devra accompagner la machine.

1.11. DESTINATAIRES DU MANUEL

Ce manuel s'adresse:

- au transporteur et aux personnes chargées de la manutention;
- au personnel chargé de l'installation et de la mise en service;
- à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail;
- aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine;
- aux techniciens spécialisés - assistance technique.

2. TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

2.1. INTRODUCTION

Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.



ATTENTION!

En raison des dimensions de la machine, il est possible d'empiler les machines au cours des phases de transport, manutention et stockage conformément aux instructions figurant sur le talon apposé sur l'emballage.

La machine devra être transportée, manutentionnée et stockée exclusivement par du personnel qualifié qui devra posséder:

- une formation technique spécifique et de l'expérience en matière d'utilisation des systèmes de levage;
- une bonne connaissance des normes de sécurité et des lois applicables au secteur de compétence;
- une bonne connaissance des consignes générales de sécurité;
- une bonne connaissance des équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération exécutée;
- la capacité de reconnaître et d'éviter tout risque éventuel.

2.2. TRANSPORT: INSTRUCTIONS À L'INTENTION DU TRANSPORTEUR



ATTENTION!

Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de stationner sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.



ATTENTION!

Le poids de la machine ne constitue pas une condition suffisante pour la maintenir immobile. La charge transportée peut se déplacer:

- en cas de freinage;
- en accélération;
- dans les virages;
- en cas de transport sur des chaussées déformées.

2.3. MANUTENTION

Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

2.4. PROCÉDURES POUR LES OPÉRATIONS DE MANUTENTION

Afin de garantir le déroulement parfait des opérations de levage:

- utiliser le type d'équipement le plus approprié du point de vue des caractéristiques et de la capacité (ex.: chariots élévateurs ou transpalette électrique);
- recouvrir les angles vifs;

Avant de procéder au levage:

- toutes les personnes préposées à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée;
- s'assurer de la stabilité du chargement;
- contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manoeuvrer verticalement de manière à éviter des chocs;
- déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.



ATTENTION!

Pour effectuer le levage de la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que: carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.

2.5. TRANSLATION

La personne chargée de cette opération doit:

- avoir une vision générale du parcours à suivre;
- interrompre la manoeuvre en cas de situations dangereuses.



ATTENTION!

Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.

2.6. POSE DE LA CHARGE

Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge. Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

2.7. STOCKAGE

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C et 50°C. L'endroit où la machine sera installée devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.



ATTENTION!

Le positionnement, le montage et le démontage de la machine sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé.



ATTENTION!

Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec la machine. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine.

3. INSTALLATION ET MONTAGE

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.



ATTENTION!

Les opérations ci-dessous doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.



ATTENTION!

Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la capacité de levage de l'équipement utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

3.1. REQUÊTES ET OBLIGATIONS DU CLIENT

Les tâches, les requêtes et les travaux à la charge du Client sont les suivants:

- installation d'un interrupteur magnétothermique différentiel à réarmement manuel à haute sensibilité. Pour les informations relatives au branchement électrique, se référer au paragraphe 5.2 «Branchement électrique»;
- vérifier la planéité de la surface d'appui de la machine.
- dispositif pouvant être bloqué en position ouverte pour le branchement au réseau électrique.
- raccordement à une prise de terre adaptée, (§ 5.2.3)
- introduire un robinet/vanne d'arrêt du gaz à fermeture rapide en amont de chaque appareil. Installer le robinet/vanne dans un lieu facilement accessible.

3.2. LIMITES D'ENCOMBREMENT DE LA MACHINE

Un espace suffisant doit être prévu autour de la machine (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.). Cet espace doit être supérieur en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité d'issues de secours à l'intérieur du lieu de travail.

3.3. MISE EN PLACE

Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.

Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents branchements (électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.

L'appareil doit être installé seul.

Les appareils ne peuvent pas être encastrés.

Prévoir un espace de 200 cm au dos de l'appareil pour permettre l'accès à la pompe de recirculation de l'eau. L'entretien s'effectue normalement par l'avant de l'appareil.

Isoler correctement de l'appareil les surfaces à des distances inférieures par rapport aux consignes données.

Maintenir une distance adéquate entre l'appareil et d'éventuelles cloisons combustibles. Ne pas entreposer ni utiliser de liquides inflammables à proximité de l'appareil.

Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

Installation de la machine:

- Installer la machine à l'endroit choisi;
- Régler la hauteur et le nivellement en agissant sur les pieds.
- se munir de gants de protection et retirer l'emballage de la machine, en suivant scrupuleusement les instructions ci-dessous:
 - couper les feuilards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la tôle avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés;
 - retirer les cornières en polystyrène et les protections verticales. Pour les appareils avec meuble en acier inox, enlever très lentement le film de protection sans le déchirer pour éviter que de la colle ne reste dessus. Le cas échéant, enlever les résidus de colle avec un solvant non corrosif, rincer et sécher soigneusement; il est conseillé de passer sur toutes les surfaces en acier inoxydable un chiffon enduit de vaseline pour former une pellicule de protection.

3.4. ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants:



PE

polyéthylène: film extérieur de l'emballage, sachet contenant ce livret



PP

polypropylène: feuilards



PS

polystyrène expansé: cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

4. BRANCHEMENTS

Identifier l'appareil acheté en consultant sa plaque signalétique.

Contrôler la position d'entrée des asservissements prévus pour l'appareil sur les schémas d'installation :

- ÉNERGIE ÉLECTRIQUE
- ARRIVÉE D'EAU
- ÉVACUATION DE L'EAU

4.1. AVANT LE RACCORDEMENT

- Nettoyer les conduits de raccordement en éliminant la poussière, la saleté, les corps étrangers susceptibles d'obstruer l'alimentation.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur aux caractéristiques de l'appareil.
- Un robinet d'arrêt à fermeture rapide situé dans un lieu facilement accessible doit être placé en amont de chaque appareil.

4.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (Fig. 4A-Tableau A).

AVERTISSEMENT! Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur sa plaque signalétique sont compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.



ATTENTION!

Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par un électricien qualifié.



Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension et sortir délicatement la fiche de la prise de courant pour le débrancher.

AVERTISSEMENT! Avant d'effectuer le raccordement veiller à ce que :

- la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles précisées sur la plaque signalétique et vérifier qu'il y ait un contact de terre efficace.
- l'alimentation électrique de l'installation soit conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle soit réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- soit prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique un interrupteur différentiel magnétothermique opportunément dimensionné en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur. Pour dimensionner correctement l'interrupteur, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque reportant les spécifications techniques de l'appareil.
- les données figurant sur la plaque signalétique soient compatibles avec la tension et la fréquence de secteur.
- Pour accéder à la plaque à bornes, il suffit de démonter le panneau avant.
- Relier le cordon d'alimentation comme illustré sur le schéma électrique accompagnant l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation à l'aide d'un serre-fil.

AVERTISSEMENT! Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes en vigueur en matière de protection contre les accidents.

- Lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de $\pm 10\%$ est respectée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche.
- L'installation prévoit le montage d'un dispositif pouvant être bloqué en position "ouverte" pendant l'entretien.

4.2.1. CORDON D'ALIMENTATION

Sauf indication contraire, nos appareils sont livrés sans cordon d'alimentation. L'installateur doit utiliser un câble flexible ayant des caractéristiques au moins égales à celle des câbles sous gaine caoutchouc H07RN-F. Protéger le morceau de câble à l'extérieur de l'appareil avec un tube en métal ou en plastique rigide.



Si le câble d'alimentation est détérioré, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par du personnel ayant une qualification équivalente de façon à prévenir tout risque.




Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents dérivant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

4.2.2. INTERRUPTEUR DE PROTECTION

Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil. L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux normes en vigueur.

- Le courant de dispersion maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.

4.2.3. BRANCHEMENT À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

- Il est indispensable de brancher l'appareil à une prise de terre. Pour ce faire, une vis portant le symbole "PE" se trouve à proximité de la plaque à bornes de branchement. Le conducteur de terre doit être raccordé à cette vis. Raccorder l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un noeud équipotentiel à l'aide de la vis située sous le châssis à proximité du pied avant gauche. La vis porte le symbole .

4.3. RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable à une pression comprise entre 1,5 - 3 bars.

Attention! Si la pression de l'eau est supérieure à celle indiquée, utiliser un réducteur de pression pour éviter que l'appareil ne se détériore. Pour effectuer l'installation correctement, il est indispensable de raccorder la conduite d'arrivée d'eau au réseau de distribution avec un filtre mécanique et un robinet d'arrêt. Avant de raccorder le filtre, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour purger la conduite d'éventuelles scories.

4.3.1. ÉVACUATION

Les eaux usées doivent être évacuées par un collecteur adéquat.

VI. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE

Cet appareil a été conçu et construit pour de nombreuses applications, mais toujours et exclusivement inhérentes au lavage de légumes frais et de fruits. Utiliser l'appareil en respectant les spécifications techniques.

ATTENTION:

- Ne pas essorer de produits lourds.
- Ne jamais faire marcher la laveuse à légumes en l'absence d'eau dans la cuve.
- Le degré de saleté des légumes par produits chimiques, résidus de terre, etc., peut varier sensiblement selon les légumes. Pour un usage correct de la laveuse à légumes, ne pas laver des produits présentant une quantité manifestement trop élevée de produits chimiques et de terre.
- Le processus de lavage des légumes consiste essentiellement à éliminer les substances (saleté) de leur surface. La qualité du lavage dépend essentiellement des facteurs suivants:
 - quantité de produit à laver (ne pas dépasser les valeurs maximum indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques),
 - intensité de la recirculation de l'eau,
 - temps de lavage, présence ou non de pauses lors de l'activation de la pompe pendant le lavage,
 - fréquence de vidange (partielle ou totale) de la cuve. À titre indicatif, vidanger la cuve tous les 1 ou 2 cycles de lavage en cas de degré moyen de "saleté".
- Avant et après le processus de lavage, les légumes doivent être conservés dans des locaux assurant un niveau d'hygiène adéquat.

Description du bandeau de commande:

Les éléments fonctionnels des appareils sont décrits sur les fig. 2-3.

1. UTILISATION DE LA LAVEUSE-ESSOREUSE

1.1. MISE EN MARCHÉ (660071 - fig.2)

L'utilisation de l'appareil prévoit l'exécution en série des cycles de travail suivants :

- chargement avec répartition uniforme du produit dans le panier,
- fermeture du couvercle,
- choix du mode de fonctionnement :

AUTO - automatique

MAN. - manuel géré par l'opérateur.

1.1.1. DÉMARRAGE

Allumer l'appareil en appuyant sur la touche 1. Un test de l'afficheur est exécuté. Une fois le test exécuté, les leds "I" (indiquant que la vitesse basse a été sélectionnée pour la pompe à eau), la led à gauche au-dessus de la touche 4 indiquant que l'état de fonctionnement est celui de lavage à cycle automatique sans utilisation de produit stérilisant, et la led entre les touches de marche/arrêt (repère 1) restent allumées. Le message "Cyc1" s'affiche, ce qui indique que le cycle automatique 1 est sélectionné.

1.1.2. FONCTIONNEMENT AVEC CYCLE AUTOMATIQUE:

1.1.2.1 SÉLECTIONS

La machine est en mode cycles automatiques lorsqu'une des deux leds au-dessus de la touche 4 est allumée. Si les deux sont éteintes, appuyer sur la touche 4. La led de gauche s'allume: un mode de fonctionnement à cycles automatiques sans produits stérilisants a été sélectionné. Pour introduire la phase de stérilisation, appuyer de nouveau sur la touche 4 : la led allumée devient celle de droite. Choisir la vitesse de la pompe en appuyant sur la touche 3. Le choix de la vitesse de la pompe dépend du type de produit à laver et du degré de souillure:

- légumes à feuille délicate: vitesse de pompe I (led "I" allumée)
- légumes lourds : vitesse de pompe II (led "II" allumée).

Appuyer sur la touche 5 pour éviter la phase d'essorage : la led correspondante s'allume pour indiquer que l'essorage n'aura pas lieu.

Toujours exclure l'essorage pour les produits lourds.

Choisir le numéro du cycle à l'aide des touches 10 (Fig. 2): CYc.1, Cyc.2, Cyc.3, Cyc.4;

Cycle de lavage "I" (lavage par immersion), caractérisé par:

- alimentation d'eau dans la cuve au niveau maximum (100 l - niveau 2 fig. 4)
- lavage pendant une durée de 30 secondes dans un sens et 30 secondes dans l'autre sens,
- vidange complète;
- essorage pendant une durée de 20 secondes, avec évacuation ouverte,
- rétablissement automatique du niveau d'eau au niveau minimum (30 l - niveau 1 fig. 4),
- lavage par vaporisation pendant une durée de 30 secondes dans un sens et 30 secondes dans l'autre sens,
- vidange complète;
- essorage pendant une durée de 30 secondes, avec évacuation ouverte,

La phase d'essorage peut être exclue à l'aide du bouton 5 - Fig.2

Cycle de lavage "II", caractérisé par:

- alimentation d'eau dans la cuve au niveau minimum (30 litres);
- lavage par vaporisation pendant une durée de 30 secondes dans un sens et 30 secondes dans l'autre sens,
- vidange complète;
- essorage pendant une durée de 20 secondes.
- rétablissement automatique du niveau d'eau minimum (30 litres);
- lavage par vaporisation pendant une durée de 30 secondes dans un sens et 30 secondes dans l'autre sens
- vidange complète;
- essorage pendant une durée de 30 secondes.

Cycle de lavage "III", caractérisé par:

- alimentation d'eau dans la cuve au niveau maximum (100 litres),
- lavage pendant une durée de 60 secondes, 30 secondes dans un sens et 30 secondes dans l'autre sens
- vidange complète;
- essorage pendant une durée de 20 secondes avec évacuation ouverte,
- rétablissement automatique du niveau au niveau minimum (30 litres)
- lavage par vaporisation pendant une durée de 60 secondes, 30 secondes dans un sens et 30 secondes dans l'autre sens,
- essorage pendant une durée de 30 secondes.

Cycle "IV" (nettoyage de la cuve), caractérisé par :

- alimentation d'eau dans la cuve au niveau minimum (30 litres),
- lavage par vaporisation pendant une durée de 60 secondes, 30 secondes dans un sens et 30 secondes dans l'autre sens,
- vidange complète,
- essorage pendant une durée de 20 secondes.

1.1.3. FONCTIONNEMENT AVEC CYCLE AUTOMATIQUE:

1.1.3.1 DÉBUT DU LAVAGE

Appuyer sur la touche **START** pour démarrer le cycle de lavage selon les sélections effectuées. La led de la touche correspondante s'allume. Le cycle de lavage peut commencer seulement si le couvercle est fermé. Pendant le lavage, les touches 4 et 10 ne fonctionnent pas.

Pendant le fonctionnement, la led clignote.

Appuyer de nouveau sur la touche **START** pour arrêter le cycle et retourner au mode de SÉLECTION.

En appuyant de nouveau sur **START**, le cycle repart du début. Si le couvercle est ouvert pendant l'exécution du cycle, ce dernier s'interrompt (état de STAND-BY) et reprend du point où il s'était arrêté seulement à la fermeture du couvercle. Dans cet état, la led clignote.

Lorsque le cycle s'achève, la led clignote et End apparaît sur l'afficheur inférieur.

1.1.3.2 UTILISATION DE LA STÉRILISATION AUTOMATIQUE

L'option de lavage avec produit stérilisant est activée en appuyant sur le bouton 4 de façon à éclairer la led IV. Cette option peut être associée aux cycles automatiques seulement. Sa sélection entraîne l'introduction de 2,2 ml de produit stérilisant dans la cuve en début de cycle.

Le produit stérilisant est prélevé du bidon situé derrière le volet ouvrant (S, fig. 1). Pour charger le produit stérilisant, appuyer sur la partie inférieure du volet: le chargement s'effectue par le haut. Le bidon a une capacité de 0,5 litre.

ATTENTION: Le bidon ne peut être vidé qu'en l'immergeant dans la cuve.

La concentration de produit stérilisant variera en fonction du cycle sélectionné:

CYCLE I, III	20 ppm
CYCLE II, IV	65 ppm

Produit stérilisant conseillé : Hypochlorite de sodium.

1.1.4. FONCTIONNEMENT AVEC DES CYCLES MANUELS (Fig. 2)

Le cycle manuel voulu est sélectionné en appuyant sur une des touches suivantes :

- LAVAGE PAR IMMERSION (touche 6)
- LAVAGE PAR VAPORISATION (touche 7)
- ESSORAGE (touche 8)
- VIDANGE (touche 9).

La led de la touche correspondante s'allume. Le message Man. apparaît sur l'afficheur supérieur.

Les leds du cycle Automatique sont éteintes.

Avec les touches 10 (fig.2), il est possible de sélectionner la durée de la phase (toutes les 5 secondes) :

- En partant de l'état "cont", appuyer sur la touche "haut". L'afficheur visualise 0.05. En appuyant de nouveau, l'afficheur indique 0.10 et ainsi de suite (maximum : 5.00 minutes).
- La touche "bas" diminue le temps ; au-dessous de 0.05, l'afficheur indique "cont" (de façon continue).

Sélectionner la vitesse de la pompe de lavage avec la touche 2 (comme pour le fonctionnement des cycles automatiques). Appuyer sur **START** pour faire démarrer le cycle manuel sélectionné. Le cycle s'achèvera à l'expiration de la durée réglée sur l'afficheur. Si le mode "cont" a été sélectionné, le cycle s'arrête uniquement après avoir appuyé de nouveau sur le bouton **START-STOP**.

1.2. MISE EN MARCHÉ (660072 - 601524 - fig. 3)

L'utilisation de l'appareil prévoit l'exécution dans l'ordre des cycles de travail suivants:

- charger le panier en répartissant le produit de façon uniforme,
- fermer le couvercle.
- allumer l'appareil en appuyant sur la touche.
- sélectionner le cycle automatique ou manuel voulu en appuyant plusieurs fois sur la touche 3.

Led n°4 allumée: Le cycle automatique de lavage par vaporisation (consommation: 30 l) est sélectionné

- alimentation d'eau au niveau 1 (fig. 4)
- lavage pendant 30 secondes dans un sens de rotation et 30 secondes dans l'autre sens avec la pompe sur la 1ère vitesse
- évacuation de l'eau
- essorage pendant 30 secondes.

Led n°5 allumée: Le cycle automatique de lavage par immersion a été sélectionné (consommation: 100 l)

- alimentation d'eau au niveau 2 (fig. 4)
- lavage pendant 30 secondes dans un sens de rotation et pendant 30 secondes dans l'autre sens avec la pompe sur la 2ème vitesse
- vidange de l'eau
- essorage pendant 30 secondes

Led n°6 allumée: Le cycle automatique de lavage par immersion avec produit stérilisant (consommation: 130 l) a été sélectionné

- alimentation d'eau au niveau 2 (fig. 4) avec injection de produit stérilisant (2,2 ml)
- lavage pendant 30 secondes dans un sens de rotation et pendant 30 secondes dans l'autre sens avec la pompe sur la 2ème vitesse
- vidange complète de l'eau
- essorage pendant 20 secondes
- alimentation d'eau au niveau 1 (fig. 4)
- lavage par vaporisation avec pompe sur la 1ère vitesse, pendant 30 secondes dans un sens de rotation et 30 secondes dans l'autre sens;
- essorage pendant 30 secondes.

Led n°7 allumée: vidange manuelle

Led n°8 allumée: essorage manuel.

Après avoir effectué la sélection voulue, appuyer sur la touche **START-STOP** pour démarrer le cycle sélectionné. Pendant le fonctionnement, la led au-dessus du bouton "START-STOP" clignote. L'ouverture du couvercle pendant l'exécution d'un cycle l'interrompt immédiatement. Lorsque le couvercle est refermé, le cycle reprend du point où il s'était interrompu pour s'achever. Si une phase de vidange manuelle est en cours, l'ouverture du couvercle est possible pour permettre l'évacuation de l'eau de lavage pendant le nettoyage de la cuve. La pression de la touche "START-STOP" pendant le déroulement d'un cycle l'interrompt sans possibilité de reprendre l'exécution. En appuyant de nouveau sur la touche "START-STOP", le cycle repart du début. Le produit stérilisant à introduire dans la cuve (produit préconisé: HYPOCHLORITE DE SODIUM) pendant l'exécution du cycle de "lavage par immersion avec produit stérilisant", doit être versé dans le bidon situé sur le panneau avant de l'appareil (capacité: 500 ml). La quantité introduite automatiquement lors de l'exécution du cycle correspond à une concentration de 20 ppm.

1.3. EN FIN DE SERVICE

- Couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur installé en amont de l'appareil.
- Enlever le filtre de la partie inférieure de la cuve et s'assurer que des traces évidentes de saleté, de terre, etc., ne restent pas au fond de la cuve. Dans le cas contraire, nettoyer la cuve à l'aide d'une douchette ou verser à l'intérieur une quantité modérée d'eau.

VII. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. NORMES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



ATTENTION!

Les opérations d'entretien de la machine doivent être réalisées exclusivement par des Techniciens spécialisés portant les équipements de protection individuelle nécessaires (chaussures de sécurité, gants, lunettes, combinaison de travail, etc.) et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.



ATTENTION!

Il est interdit d'enlever et/ou de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les protections et les dispositifs de sécurité.



ATTENTION!

Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le manuel qui indique les procédures correctes et donne des consignes de sécurité importantes.

1.1. INTRODUCTION

Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques, destinés à protéger les utilisateurs et la machine. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.

1.2. PROTECTIONS INSTALLÉES SUR LA MACHINE

1.2.1. PROTECTIONS

Sur la machine, les écrans de protection sont représentés par :

- des protections fixes (par ex. : carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixées à la machine et/ou à la structure au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils;
- des volets d'accès à l'équipement électrique de la machine réalisés à l'aide de panneaux pouvant être ouverts avec des outils, lorsque la machine est hors tension.



ATTENTION!

Certaines illustrations du présent manuel représentent la machine ou des parties de celle-ci démunies de protections ou sur lesquelles les protections ont été retirées. Ceci uniquement pour simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans dispositifs de protection ou avec des dispositifs désactivés.

1.2.2. PICTOGRAMMES DE SÉCURITÉ DEVANT FIGURER SUR LA MACHINE OU À PROXIMITÉ

RISQUE	SIGNIFICATION
	RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE (figure sur les parties électriques avec indication de la tension)
	RISQUE D'ÉCRASEMENT



ATTENTION!

Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'obligation présents sur la machine.

1.2.3. NON-UTILISATION

Si l'on décide de ne plus utiliser la machine, il est recommandé de la rendre inopérante en déconnectant les câbles d'alimentation du réseau électrique.

1.2.4. MISES EN GARDE LORS DE L'UTILISATION ET DE L'ENTRETIEN

Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur la machine. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible:

- soit directement en adoptant des solutions appropriées,
- soit indirectement en utilisant des écrans, des protections et des dispositifs de sécurité.

Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques. Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis par des avis parfaitement visibles. Afin de garantir les performances et le fonctionnement optimal de la machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien en suivant les consignes données dans le présent manuel. En particulier, il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.

1.2.5. UTILISATION INCORRECTE RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLE

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner en général des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine. Sont considérés des usages incorrects raisonnablement prévisibles:

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles réguliers de la machine;
- les modifications structurelles ou à la logique de fonctionnement;
- la manipulation des écrans ou des dispositifs de sécurité;
- la non-utilisation des dispositifs de protection individuelle par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les personnes chargées d'utiliser la machine;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par ex.: l'utilisation d'équipements, d'échelles non adaptés);
- l'entreposage à proximité de la machine de matériaux combustibles ou inflammables ou, quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun lien avec le travail à effectuer;
- l'installation incorrecte de la machine;
- monter sur la machine;

- le non-respect des instructions relatives à l'utilisation pour laquelle la machine est conçue;
- d'autres comportements comportant des risques que le fabricant ne peut éliminer.



ATTENTION!
Les comportements décrits ci-dessus sont interdits!

1.2.6. RISQUES RÉSIDUELS

La machine met en évidence des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés lors de la conception ou de l'installation de protections appropriées. Quoiqu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pendant les phases de l'installation, des espaces suffisants sont prévus autour de la machine en vue de limiter ces risques. Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours:

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.);
- être propres et sèches;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au Client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après: ces comportements sont considérés comme incorrects et, par conséquent, formellement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	DESCRIPTION D'UNE SITUATION DE DANGER
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlures/abrasions (ex. : résistances)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants de la machine sans se munir de gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées avec le tableau électrique sous tension.
Basculement des charges	Au cours de la manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré.

2. UTILISATION ORDINAIRE DE LA MACHINE

2.1. CARACTÉRISTIQUES DU PERSONNEL FORMÉ À L'UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE

Le Client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui. Le Client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions fournies et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

2.2. CARACTÉRISTIQUES DU PERSONNEL AUTORISÉ À INTERVENIR SUR LA MACHINE

Il incombe au Client de s'assurer que les personnes préposées aux différentes tâches possèdent les critères ci-dessous:

- lire et comprendre le manuel;
- avoir reçu une formation et un entraînement adéquats selon les tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité;
- voir reçu une formation spécifique pour l'utilisation correcte de la machine.

2.3. OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE

Il doit au moins:

- connaître la technologie et avoir une expérience spécifique dans l'utilisation de la machine;
- avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du manuel;
- savoir interpréter correctement les dessins, la signalisation et les pictogrammes;
- avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le manuel;
- connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail. En cas d'anomalies importantes (par exemple court-circuit, câbles en dehors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé de l'utilisation courante de la machine est tenu de respecter les consignes suivantes:
- désactiver immédiatement la machine.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA MACHINE



ATTENTION!

Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, débrancher l'appareil pour le mettre hors tension à l'aide du dispositif pouvant être bloqué en position ouverte.



ATTENTION!

Pendant les opérations d'entretien, il faut placer le cordon et la fiche de manière à ce que l'opérateur chargé de l'intervention puisse toujours les voir.



ATTENTION!

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus. Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.



ATTENTION!

Utiliser des équipements de protection appropriés (gants de protection).

3.1. MAINTENANCE COURANTE

Vérifier fréquemment que le câble d'alimentation est en bon état et demander éventuellement l'assistance d'un technicien spécialisé afin de le remplacer; Faire contrôler l'appareil périodiquement (au moins une fois par an).



ATTENTION!

Couper le courant avant de nettoyer l'appareil.

3.2. PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR L'ENTRETIEN

L'entretien courant peut être effectué par du personnel non spécialisé, à condition de suivre scrupuleusement les consignes ci-après. **Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes ne sont pas respectées.**

3.3. NETTOYAGE DE L'APPAREIL ET DES ACCESSOIRES



Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90% (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère); après quoi, rincer et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène, etc.) ou de poudres abrasives. Il est conseillé de passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de façon à les protéger.



ATTENTION!

Ne pas procéder au nettoyage de la machine à l'aide de jets d'eau.

3.4. PRÉCAUTIONS À PRENDRE EN CAS D'INACTIVITÉ PROLONGÉE

Si des périodes d'inactivité sont prévues, prendre les précautions suivantes:

- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.
- Passer énergiquement un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à étaler un voile de protection.
- Contrôler périodiquement l'appareil avant de le réutiliser.
- Laisser fonctionner les appareils électriques pendant au moins 45 minutes à la température minimum pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité accumulée, qui pourrait entraîner la rupture de l'élément.



ATTENTION!

Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.

Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que la machine est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.



ATTENTION!

Respecter les compétences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. **Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.**

3.5. EXTÉRIEUR

SURFACES POLIES EN ACIER (tous les jours)

- Nettoyer toutes les surfaces en acier: la saleté s'élimine facilement et sans effort lorsqu'elle vient de se former.
- Éliminer la saleté, la graisse, les résidus de cuisson sur les surfaces en acier à basse température en utilisant un chiffon ou une éponge imbibé(e) d'eau savonneuse, avec ou sans produit nettoyant. Sécher soigneusement les surfaces nettoyées en fin d'opération.
- Si de la saleté, de la graisse ou des résidus d'aliments se sont déposés, passer un chiffon/éponge dans le sens du polissage et rincer souvent: les gestes circulaires et les particules de saletés s'étant déposées sur le chiffon ou l'éponge pourraient rayer le polissage de l'acier.
- Les objets en fer peuvent rayer ou détériorer l'acier: les surfaces abîmées se salissent plus facilement et sont davantage exposées à la corrosion.
- Repolir si nécessaire.

3.6. CALCAIRE

SURFACES EN ACIER (si nécessaire)

Enlever les dépôts de calcaire (taches ou auréoles) laissés par l'eau sur les surfaces en acier à l'aide de produits nettoyants adéquats, naturels (par exemple : vinaigre) ou chimiques (par exemple : "STRIPAWAY" produit par ECOLAB).

3.7. AUTRES SURFACES

CUVES/RÉCIPIENTS (tous les jours)

Nettoyer les cuves ou les récipients des appareils avec de l'eau portée à ébullition, en ajoutant éventuellement de la soude (dégraissant). Utiliser les accessoires (optionnels ou fournis) indiqués dans la liste pour éliminer des accumulations ou des dépôts d'aliments.

AVIS – Pour les appareils alimentés électriquement, éviter soigneusement toute infiltration d'eau sur les composants électriques : les infiltrations peuvent provoquer des courts-circuits et des phénomènes de dispersion provoquant le déclenchement des dispositifs protégeant l'appareil.

3.8. PARTIES INTERNES (TOUS LES 6 MOIS)

ATTENTION! Opérations devant exclusivement être confiées à des professionnels.

- Vérifier l'état des parties internes.
- Enlever les éventuels dépôts de saleté à l'intérieur de l'appareil.
- Examiner et nettoyer le système d'évacuation.
- Enlever de la machine les morceaux de légumes étant restés dans le panier ou dans la cuve.
- Ne pas utiliser de produits agressifs pour le nettoyage de la machine. Ne pas utiliser notamment de produits à base de chlore pour le nettoyage de la machine et le nettoyage du sol d'appui car des produits composés susceptibles de nuire au bon état des pièces de la machine pourraient se former.
- Rincer soigneusement à la fin des opérations de lavage en activant la machine de façon à laisser s'écouler l'eau et à éliminer les éventuelles traces de produit nettoyant dans les conduites à l'intérieur de la machine.
- Effectuer une "stérilisation" de l'appareil avec des produits n'étant pas à base de chlore (comme, par exemple, à base de "sels d'ammonium quaternaire" vendus, par exemple, par ECOLAB) après des périodes d'inactivité ou le traitement des légumes avec des quantités importantes de produits chimiques en respectant les consignes données par le fournisseur du produit. Rincer immédiatement. Cette opération doit être effectuée fréquemment, une fois par semaine, à titre indicatif.

REMARQUE! Dans des conditions ambiantes particulières (par exemple: utilisation intensive de l'appareil, milieu saumâtre, etc.), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage indiquée.

3.9. ENTRETIEN EXCEPTIONNEL.



**ATTENTION!
TOUJOURS PORTER DES ÉQUIPEMENTS DE
PROTECTION INDIVIDUELLE AVANT D'EFFEC-
TUER TOUTE INTERVENTION D'ENTRETIEN
EXCEPTIONNEL.**

L'entretien exceptionnel doit être effectué par du personnel spécialisé, qui peut demander au fabricant un manuel de service.

L'air doit circuler librement au-dessus de l'appareil. Les fentes d'aération ne doivent jamais être bouchées par des plateaux, des boîtes en carton, des vases ou autres objets; en cas d'obstruction, libérer immédiatement les fentes d'aération.

3.9.1. INTERVALLES D'ENTRETIEN

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de la machine et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. **Quoi qu'il en soit, il est recommandé de procéder à un entretien régulier et particulièrement soigné de la machine afin de réduire au minimum les arrêts machine.**

3.9.2. PÉRIODICITÉ DES ENTRETIENS

Afin de garantir une efficacité constante de la machine, il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant:

ENTRETIENS, VÉRIFICATIONS, CONTRÔLES ET NETTOYAGE	PÉRIODICITÉ
Nettoyage courant Nettoyage général de la machine et de la zone environnante.	Quotidienne
Nettoyage de l'intérieur Contrôle de l'état de conservation, contrôle de l'absence de déformations, desserrements ou altérations.	Semestrielle
Commande Contrôle de la partie mécanique, de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis. Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des symboles ; les remplacer le cas échéant.	Annuelle
Structure de la machine Serrage des boulons principaux (vis, systèmes de fixation, etc.) de la machine.	Annuelle
Signalisation de sécurité Vérification de la lisibilité et de l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Annuelle
Câble de branchement électrique et prise à fiche Vérification de l'état du câble de branchement (éventuellement le remplacer).	Annuelle
Entretien exceptionnel de la machine Vérification de tous les éléments gaz.	Annuelle

(*) la machine a été conçue et fabriquée pour une durée de dix ans environ. Après cette période (à compter de la mise en service de la machine), il faut la soumettre à une révision générale. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

- vérification d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés; le cas échéant, les remplacer et rétablir les conditions initiales;
- vérification structurelle, notamment des joints soudés;
- vérification et remplacement des boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées;
- vérification de l'installation électrique, électronique;
- vérifications et contrôles de la fonctionnalité des dispositifs de sécurité;
- vérification des conditions générales des protections et écrans présents.

**ATTENTION!**

Les opérations d'entretien et de vérification ainsi que la révision de la machine doivent être réalisées exclusivement par un Technicien spécialisé ou par le S.A.V., équipé de tous les dispositifs de protection individuelle (chaussures de sécurité et gants), outils et moyens auxiliaires appropriés.

**ATTENTION!**

Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié ou par le S.A.V.

3.9.3. DÉMONTAGE

Lorsqu'il est nécessaire de démonter et de remonter l'appareil, vérifier que les différentes pièces sont assemblées dans le bon ordre (les marquer éventuellement durant le démontage). Avant de démonter la machine, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou à des ruptures. Avant d'entreprendre le démontage, il faut:

- enlever toutes les pièces de la machine (si présentes);
- débrancher la machine;
- délimiter la zone de travail;
- exposer un panneau indiquant l'interdiction d'effectuer des manoeuvres pour cause de machine en cours d'entretien;
- procéder aux opérations de démontage.

**ATTENTION!**

Toutes les opérations de démolition doivent être effectuées lorsque la machine est arrêtée, froide et débranchée de toutes les sources d'énergie (eau, gaz, électricité).

**ATTENTION!**

Pour effectuer ces opérations, le technicien doit obligatoirement porter les EPI appropriés.

**ATTENTION!**

Durant ces opérations de démontage et de manutention des différentes pièces, la hauteur minimum par rapport au sol doit être maintenue.

3.9.4. MISE HORS SERVICE

S'il n'est pas possible de réparer la machine, procéder aux opérations de mise hors service en signalant la panne à l'aide d'un panneau spécial, et demander l'intervention du service d'assistance du fabricant.

4. ÉLIMINATION DE LA MACHINE**ATTENTION!**

LES OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

**ATTENTION!**

LES INTERVENTIONS SUR LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES SONT EXCLUSIVEMENT RÉSERVÉES, EN ABSENCE DE TENSION, À UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ.

4.1. STOCKAGE DES DÉCHETS

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme.

Un stockage provisoire des déchets spéciaux est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif. Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

4.2. PROCÉDURE CONCERNANT LES MACRO-OPÉRATIONS DE DÉMONTAGE DE L'APPAREIL

Avant de mettre la machine au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou à des ruptures en phase de démolition.

Il faudra procéder à l'élimination des pièces constituant la machine de manière différenciée, en tenant compte de leur nature (par exemple: métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.). La législation varie d'un pays à l'autre, les dispositions de ces législations et des organismes autorisés du pays où a lieu le démontage doivent donc être respectées. En règle générale, il faut reporter l'appareil dans des centres spécialisés de collecte/démolition. Démontez l'appareil en regroupant ses différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide réfrigérant dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables aux déchets urbains.

**ATTENTION!**

Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en enlevant son cordon d'alimentation.

**ATTENTION!**

Au moment de la démolition de la machine, le marquage "CE", le présent manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

5. DOCUMENTATION JOINTE

- Classeur de fiches d'essai
- Schéma électrique
- Schéma d'installation