

7181



104922

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 3.0

Date de création : 2026-05-21

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	10
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Utilisation	13
6	Nettoyage et maintenance	14
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	14
6.2	Nettoyage	15
6.3	Maintenance	17
7	Défaillances possibles	18
8	Élimination des déchets	20



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne vienne en contact avec le connecteur de l'appareil ou la fiche secteur. L'humidité peut entraîner des risques électriques ou endommager l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de montage ou de démontage, des opérations de nettoyage ou d'entretien, ou si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée. Pour ce faire, retirez complètement la fiche secteur de la prise murale.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- 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.

Matières inflammables

FR

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR**Utilisation uniquement sous surveillance**

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsque les raccordements sont en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine. L'utilisateur n'est pas autorisé à réparer seul l'appareil.
- L'appareil ne doit être ni modifié ni transformé.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Maintien au chaud de saucisses pour hot-dogs.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Grillade de saucisses à boyau naturel

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

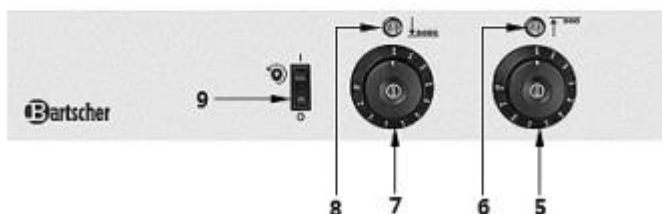
Nom :	Gril pour saucisses à rouleaux 7181
Numéro d'article :	104922
Matériau :	acier inoxydable
Plage de température jusqu'à en °C :	20 - 110
Nombre de zones chauffantes :	2
Puissance de raccordement :	0,59 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	600 x 320 x 230
Poids en kg :	13,3

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Version / caractéristiques

- Modèle de la surface du gril : rouleaux rotatifs
- Modèle des rouleaux :
 - 7 rouleaux en acier inoxydable
 - Dimensions de chaque rouleau : Ø 29 mm, longueur 460 mm
- Conçu pour max. 18 saucisses
- Zones chauffantes commutables séparément :
 - 4 rouleaux à l'avant, 3 rouleaux à l'arrière
- Réglage de la température : en continu, thermostatique
- Bac collecteur de graisses
- Commande : interrupteur à bascule, manette
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux de contrôle : chauffage, rouleaux en marche
- Température et rouleaux réglables séparément
- Possibilité supplémentaire de garder les aliments au chaud grâce à la grille fournie
- Dotation : 1 bac collecteur de graisse, 1 grille

4.2 Éléments de l'appareil



- | | |
|---|--|
| 1. Rouleaux rotatifs (7) | 2. Corps |
| 3. Bac collecteur de graisse | 4. Pieds (4x) |
| 5. Régulateur de température pour les rouleaux arrière | 6. Témoin lumineux de chauffe pour les rouleaux arrière (orange) |
| 7. Régulateur de température pour les rouleaux avant | 8. Témoin lumineux de chauffe pour les rouleaux avant (orange) |
| 9. Interrupteur MARCHE / ARRET pour la rotation des rouleaux avec témoin de contrôle intégré (vert) | 10. Gril |

Accessoires supplémentaires (non fournis !)



Couvercle gril à rouleaux 7181

Couleur : transparent

Matériau : plastique

Caractéristiques : porte relevable, verrouillable

Utilisation comme :

- Protection contre les projections
- Protection hygiénique
- Rétention de la chaleur

Dimensions de l'ouverture :

L 418 x H 162 mm

Dimensions : L 590 x P 315 x H 200 mm

Poids : 1,6 kg

Code-No.: 104923

FR

4.3 Fonctions de l'appareil

Le gril pour saucisses à rouleaux permet de maintenir les saucisses au chaud par la rotation régulière des rouleaux.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance minimale des parois et objets, 10 cm sur les côtés et 20 cm à l'arrière, pour assurer une bonne circulation de l'air et éviter la surchauffe.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Utilisation

1. Avant de commencer l'utilisation de l'appareil, le nettoyer en suivant les recommandations du point 6. « **Nettoyage** ».
2. Préparer les saucisses pour les maintenir au chaud.
3. Avant de mettre en marche l'appareil, placer sous les rouleaux le bac collecteur de graisse.
4. Si nécessaire, placer dans le bac collecteur de graisse le gril. Veiller à ce qu'ils soient propres et secs.
5. Avant de placer les saucisses, chauffer l'appareil. Le temps de chauffe est de 15 minutes.

La surface avec les rouleaux rotatifs est divisée en 2 zones chauffantes réglées séparément : la surface avant compte 4 rouleaux tandis que la surface arrière 3 rouleaux.

Selon le nombre de saucisses, il est possible d'utiliser une seule surface ou les deux.

6. Régler en continu la température des zones chauffantes à l'aide des régulateurs de température correspondants, dans une étendue de 1-10.

Les témoins lumineux de chauffe orange pour les zones chauffantes données sont allumés durant l'étape de chauffe et s'éteignent lorsque la température réglée est atteinte. Si la température des rouleaux baisse, les éléments chauffants se remettent en marche et les témoins lumineux de chauffe orange s'allument.

7. Lorsque la température réglée est atteinte, il est possible de placer les saucisses à préparer.

Il est possible de chauffer au maximum 18 saucisses (de forme standard). Entre 2 rouleaux, il est possible de placer 3 saucisses.

8. Pour obtenir un résultat uniforme, basculer l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** de rotation des rouleaux sur la position « I ».

Les saucisses tournent sur les rouleaux rotatifs et sont chauffées.

9. Retirer les saucisses prêtes du gril. Elles peuvent être servies directement ou déposées la grille sous les rouleaux où elles seront maintenues au chaud.
10. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner les deux régulateurs de température sur la position « 0 » (ARRÊT).
11. Régler l'interrupteur **MARCHE/ARRÊT** de rotation des rouleaux sur la position « 0 » et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

L'appareil dispose d'un **thermostat de sécurité**. Si les rouleaux se surchauffent, il s'enclenche et éteint l'appareil. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche!) et laisser refroidir. L'appareil peut être utilisé normalement, une fois refroidi.

6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

FR

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Celles-ci objets peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

Nettoyage quotidien

1. Nettoyez l'appareil régulièrement à la fin de chaque journée de travail, voire plus souvent si nécessaire.
2. Veillez toujours, pendant le nettoyage, à ce qu'aucune humidité, huile ou graisse ne pénètre dans l'appareil.

ATTENTION !

Ne nettoyez jamais l'appareil ou ses pièces au lave-vaisselle.

3. Retirez le **bac collecteur de graisse** avec la **grille** du compartiment situé sous les roulettes.
4. Retirez la grille et éliminez les résidus de cuisson, la graisse, etc. du bac collecteur de graisse.

REMARQUE !

Pour éliminer les salissures tenaces sur les rouleaux, la grille et le Bac collecteur de graisse, utilisez une spatule en bois ou une brosse à vaisselle en plastique.

5. Nettoyez la grille et le bac collecteur de graisse à l'eau chaude avec un détergent doux. Utilisez un chiffon doux ou une éponge.
6. Nettoyez les **rouleaux rotatifs** à l'aide d'un chiffon doux, humide et non pelucheux, imbibé d'eau additionnée d'un détergent doux.
7. Nettoyez le **boîtier** à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux.
8. Essuyez soigneusement les surfaces et les pièces nettoyées à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau claire afin d'éliminer tout résidu de produit nettoyant.
9. Séchez ensuite les surfaces et les pièces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

Nettoyage hebdomadaire des rouleaux et des coussinets

Afin de garantir un fonctionnement régulier des rouleaux rotatifs et d'éviter une augmentation du couple, une usure prématurée de la chaîne, des pignons et du moteur d'entraînement, les coussinets et les rouleaux rotatifs doivent être nettoyés en profondeur régulièrement (une fois par semaine).

En cas de salissures importantes, d'accumulation excessive de graisse, d'augmentation de la résistance à la rotation ou de raideur notable, le nettoyage doit être effectué à des intervalles plus courts, selon les besoins.

Malgré la présence d'un joint en amont, de la graisse peut pénétrer dans la zone des coussinets de palier pendant le fonctionnement. Avec le temps, cette graisse entraîne des dépôts et une résistance accrue au roulement. Le nettoyage doit donc être effectué à titre préventif et en fonction des besoins.

1. Avant de commencer le nettoyage, mettez l'appareil en marche (sans aliments).
2. Laissez d'abord l'appareil fonctionner **brèvement** à vide afin que les résistances ou les tubes chauffants se réchauffent.

La chaleur ramollit la graisse qui s'est infiltrée et facilite son élimination de la zone des coussinets.

ATTENTION !

Éteignez ensuite l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique (retirez la fiche secteur de la prise !).

FR

La procédure de nettoyage décrite ci-dessous doit être effectuée de la même manière sur toutes les douilles de palier et tous les rouleaux rotatifs des deux côtés de l'appareil.

3. Tirez délicatement le joint situé devant la douille de palier vers l'intérieur afin de la dégager. Veillez à ne pas endommager ni déformer de manière permanente le joint.
4. Une fois la douille de palier mise à nu, retirez d'abord les dépôts grossiers de graisse et de saleté présents autour de la douille.
5. Nettoyez ensuite l'espace entre le rouleau rotatif et la douille de palier à l'aide d'un chiffon fin, doux et non pelucheux. Continuez à faire tourner lentement le rouleau à la main afin que les résidus adhérents puissent être éliminés sur toute la circonférence.
6. Si nécessaire, vous pouvez également appliquer **ponctuellement une très petite quantité** de dégraissant adapté et sans danger pour les aliments à l'aide d'un coton-tige ou d'une brosse douce.

ATTENTION !

Il est interdit de vaporiser ou d'appliquer de grandes quantités de liquide sur toute la surface afin d'éviter que de l'humidité ou du produit nettoyant ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

7. Absorbent immédiatement la graisse dissoute à l'aide d'un chiffon doux et non pelucheux.
8. Essuyez ensuite les rouleaux et les coussinets nettoyés à l'aide d'un chiffon propre, doux et non pelucheux.
9. Séchez soigneusement les zones nettoyées.
10. Une fois le nettoyage terminé, remettez les joints en place devant les coussinets de palier. Veillez à ce que les coussinets de palier soient correctement positionnés.
11. Faites ensuite fonctionner brièvement l'appareil à vide pour vérifier son bon fonctionnement et éliminer toute humidité résiduelle ou tout résidu de produit de nettoyage.
12. Vérifiez que les tubes chauffants tournent sans à-coups et que les joints sont intacts et correctement positionnés.
13. Si, malgré le nettoyage, une résistance à la rotation élevée persiste, vérifiez l'état des coussinets, des joints et des composants d'entraînement adjacents pour détecter toute trace d'usure, d'encrassement ou de dépôt de graisse dû à la conception.

6.3 Maintenance

FR

1. Faites effectuer une maintenance par un électricien qualifié après **1 440 heures de fonctionnement ou 6 mois**. Les travaux de maintenance suivants doivent être effectués :
 - Nettoyer les chaînes
 - Lubrifier les chaînes
 - Vérifier et tendre les chaînes
2. Faites contrôler le moteur toutes les **5 840 heures de service** et remplacez-le en cas de signes d'usure.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Anomalie	Cause probable	Solution
Les témoins de contrôle ne s'allument pas et les rouleaux ne se chauffent pas.	Câble de raccordement endommagé	Contacter le revendeur
	L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation.	Brancher l'appareil à l'alimentation électrique
	Fusible endommagé	Contacter le revendeur
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la température est réglée, mais le témoin lumineux orange ne s'allume pas et les rouleaux ne se chauffent pas	Thermostat endommagé	Contacter le revendeur
	Résistance endommagée	Contacter le revendeur
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la température est réglée, le témoin lumineux orange est allumé, mais les rouleaux ne se chauffent pas	Élément chauffant endommagé.	Contacter le revendeur
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la température est réglée, les rouleaux se chauffent, mais le témoin lumineux orange ne s'allume pas.	Le témoin lumineux est défectueux.	Contacter le revendeur

Défaillances possibles

Anomalie	Cause probable	Solution
L'appareil s'éteint lors de son fonctionnement.	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, le laisser refroidir et ensuite, remettre en marche. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau, contacter le vendeur.

Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées :

- débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !),
- ne pas ouvrir le boîtier,
- contacter le vendeur.

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.