

Winterhalter GS 600-Serie
GS 600 Series
Gamme GS 600

winterhalter



Betriebsanleitung
Operating Instructions
Notice d'utilisation



**Sehr geehrte Damen und Herren,
sehr geehrte Kunden!**

»Vertrauen schenken« – »Vertrauen haben«: Ein Unternehmen zu führen ohne Vertrauen in die eigenen Talente und Fertigkeiten, in die Beziehungen zu Kunden und Lieferanten, ist für uns undenkbar.

Diese Grundhaltung erlaubt uns Spitzenleistungen. Wir stellen uns täglich den Herausforderungen, »tüfteln« an Technik und Design, und entwickeln neue Konzepte, um unseren Kunden Sicherheit und Erfolg zu garantieren.

Ich danke Ihnen für Ihr Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf dieser Winterhalter Spülmaschine schenken.

Mit den besten Grüßen und Wünschen für die Zukunft

Ihr


Jürgen Winterhalter

Dear Customer,

“Giving trust” – “having trust”: running a company without having faith in your own abilities and skills, and in the relationship to customer and supplier is unthinkable for us. This guiding company principle allows us to give our best. We live up to the challenges on a daily basis, “tinkering” with technology and design and developing new concepts that guarantee our customers’ safety and success.

I thank you for the trust that you have placed in us by buying this Winterhalter product.

With kind regards and best wishes for the future

Yours sincerely


Jürgen Winterhalter

**Mesdames, Messieurs,
Chers clients,**

«Faire confiance et gagner la confiance», telle est notre devise car il est impossible de conduire une entreprise sans faire confiance en nos ressources créatives, aux relations avec la clientèle et les fournisseurs.

Ce principe nous conduit à des réalisations de pointe et, jour après jour, nous nous assignons de nouveaux défis au niveau technique et pour la conception, que nous maîtrisons par notre persévérance, dans l’intérêt de la sécurité et du succès du travail de nos clients.

Je vous remercie de la confiance que vous placez en nous et que vous avez illustrée en faisant l’acquisition de ce lave-ustensiles Winterhalter.

Je vous souhaite un grand succès dans vos activités.

Toujours à votre service


Jürgen Winterhalter

Notice d'utilisation

(traduction de la notice d'utilisation originale)

pour lave-ustensiles de Winterhalter Gastronom des types GS 640, GS 650, GS 660

Sommaire

1	But de l'utilisation	1
2	Consignes de sécurité	1
3	Avant de travailler avec la machine	2
4	Première mise en service	4
5	Description de la machine	4
6	Avant le lavage	6
7	Lavage	10
8	Après le lavage	13
9	Entretien préventif	13
10	Dérangements de service	16
11	Valeurs des émissions	18

1 But de l'utilisation

- Les **lave-ustensiles Winterhalter Gastronom de type GS 640, GS 650 et GS 660** peuvent uniquement être utilisés pour laver de la vaisselle ou des ustensiles et dans les boucheries, boulangeries ou restaurants.
- Les lave-ustensiles Winterhalter Gastronom de type GS 640, GS 650 et GS 660 sont des machines techniques à usage professionnel. Elles ne sont pas prévues pour un usage domestique.
- En cas de modification de la construction ou de l'utilisation du lave-ustensiles, sans l'accord écrit de l'entreprise Winterhalter Gastronom GmbH, la garantie et la responsabilité du fait des produits perdent leur validité. Dans le cas où le lave-ustensiles subit un dommage causé par l'inobservation des remarques mentionnées dans ce manuel d'utilisation, le droit de garantie sur Winterhalter Gastronom GmbH perd sa validité.

2 Consignes de sécurité



- Ne travailler avec le lave-ustensiles que si le manuel d'utilisation a été lu et compris. S'informer personnellement sur l'utilisation et le mode de fonctionnement du lave-ustensiles auprès du service après-vente Winterhalter. N'utiliser le lave-ustensiles que comme il l'est décrit dans ce manuel d'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites, manque d'expérience et de connaissances à moins qu'elles n'aient fait l'objet d'une première supervision ou n'aient reçu des instructions concernant l'emploi de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas faire des changements à la machine sans la permission du constructeur.
- En cas de danger et de pannes, éteindre immédiatement le lave-ustensiles. Éteindre le sectionneur principal mural. Ce n'est qu'à ce moment-là que le lave-ustensiles est hors tension.
- En cas de pannes, dont les causes ne résident pas dans la conduite d'amenée d'eau ou de courant mural, avertir le service après-vente Winterhalter.
- L'eau dans le lave-ustensiles n'est pas une eau potable.
- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas du lave-vaisselle. La cuve contient le bain lessiviel d'une température de 60°C environ.

Les symboles suivants sont utilisés :



Attention ! Le non-respect des remarques présente un danger pour les personnes, par ex. en raison d'un contact avec des éléments électriques.



Attention ! Le non-respect des remarques peut contribuer à endommager l'appareil.

3 Avant de travailler avec la machine

Avant de pouvoir faire fonctionner la machine, celle-ci doit être raccordée par des artisans agréés conformément aux prescriptions en vigueur localement et mise ensuite en service par le service après-vente de Winterhalter.



DANGER ! Danger de mort dû à des éléments sous tension !
L'installation de la machine et le raccordement aux conduites d'alimentation et d'évacuation du site doivent être effectués par des installateurs agréés, selon les données spécifiques du pays et de la localité.

Contrôle de l'intégralité :

Une fois la machine déballée, contrôlez l'intégralité de la livraison tout d'abord à l'aide du bon de livraison et contrôlez si la machine présente d'éventuels dommages de transport. Communiquez tout de suite les dommages au transporteur, à l'assurance et au fabricant.

Mise en place, ajustement



Protégez la machine du gel. Les systèmes de conduite d'eau peuvent être endommagés sous l'effet du gel.

La machine doit être mise de niveau à l'aide des pieds réglables. Compensez les inégalités au sol à l'aide des pieds réglables de la machine.

Installation sanitaire



Respectez exactement les données du plan des connexions ci-joint!
Vérifiez le bon fonctionnement de la machine et si la pression d'eau demandée sur le plan des connexions et le débit sont bien respectés.

- Raccordez la machine à l'eau potable.
- Montez une **soupape d'arrêt principale** dans la conduite d'eau à proximité de la machine et d'accès facile. Elle ne doit pas se situer derrière la machine.
- La sécurité technique relative à l'eau a été réalisée conformément à DIN EN 61770. Cela signifie que la machine peut être connectée à la conduite d'eau fraîche sans l'intermédiaire d'un autre dispositif de sécurité.
- Utilisez pour le raccord le tuyau se trouvant dans la machine et le filtre fin. Le filtre fin empêche que les particules parviennent de la conduite d'eau dans la machine et entraînent la rouille des couverts et dans la machine. Contrôlez si les raccords sont bien étanches. Il n'est pas autorisé de raccourcir ou endommager le tuyau d'alimentation.
- Nous conseillons d'intercaler une unité de traitement d'eau à partir d'un degré de dureté totale supérieur à 5° tH pour éviter l'entartrage de la machine et afin d'assurer un lavage et séchage optimisés. Le technicien agréé par Winterhalter vous conseillera à ce sujet.
- La machine est équipée d'une pompe d'évacuation. La hauteur de pompage maximale est indiquée dans le plan des connexions.

Installation électrique :

Informations pour l'électricien :



DANGER ! Danger de mort dû à des éléments sous tension !

Faire exécuter le raccordement électrique de la machine et des appareils supplémentaires par une entreprise spécialisée et homologuée par le distributeur d'électricité compétent.

Tenir compte des directives techniques de raccordement (TAB).

Il faut contrôler l'efficacité des systèmes de protection avant la mise en service.

Attention! Seulement quand le dispositif séparateur de réseau (interrupteur principal) du client est éteint, la machine peut être considérée comme n'étant plus sous tension.

L'électricien doit observer les points suivants :

- Contrôlez le bon fonctionnement de tous les systèmes de protection électriques.
- Observez la plaquette signalétique et le schéma électrique.
- Le raccordement électrique de la machine doit correspondre aux données de la plaquette signalétique.
- Le raccordement électrique de la machine doit être sécurisé sur le site en tant que circuit séparé, avec des fusibles lents ou des dispositifs de sécurité avec une capacité suffisante pour la puissance totale raccordée spécifiée sur la plaquette signalétique.
- Montez dans la ligne électrique, conformément aux directives, un interrupteur principal ou un interrupteur de contrôle ainsi qu'un commutateur de sécurité FI. Ces interrupteurs doivent déconnecter sur tous les pôles et avoir un écart de contact d'au moins 3 mm. Le lieu de montage doit être à proximité de la machine et d'accès facile.
- Raccordez la machine à un système de conducteurs de protection installé et vérifié correctement.
- Raccordez la machine au système de compensation de potentiel chez vous. La vis de raccord se trouve dans la partie inférieure de la machine.

Câbles de raccordement

Une modification ou en remplacement ne peut être effectué que par le fabricant, ses agents du service après-vente ou par une personne de qualification similaire. Utilisez un câble du type H07 RN-F ou de type similaire.

Assignment des phases des câbles de raccordement

Réseau	1/N/~	2/-/~	3/N/~	3/-/~
Nombre de brins	3	3	5	4
PE	vert-jaune	vert-jaune	vert-jaune	vert-jaune
N	bleu	-	bleu	-
L1	marron	marron	gris	marron
L2	-	bleu	marron	gris
L3	-	-	noir	Noir

Travaux de raccordement :

La machine doit être raccordée complètement au réseau électrique et à l'alimentation d'eau fraîche et de d'eau d'évacuation. Le système de protection électrique doit être testé et prêt à l'utilisation.

La première mise en service est effectuée par un technicien du service après-vente de Winterhalter. L'exploitant de la machine est alors instruit sur le mode de fonctionnement de la machine.

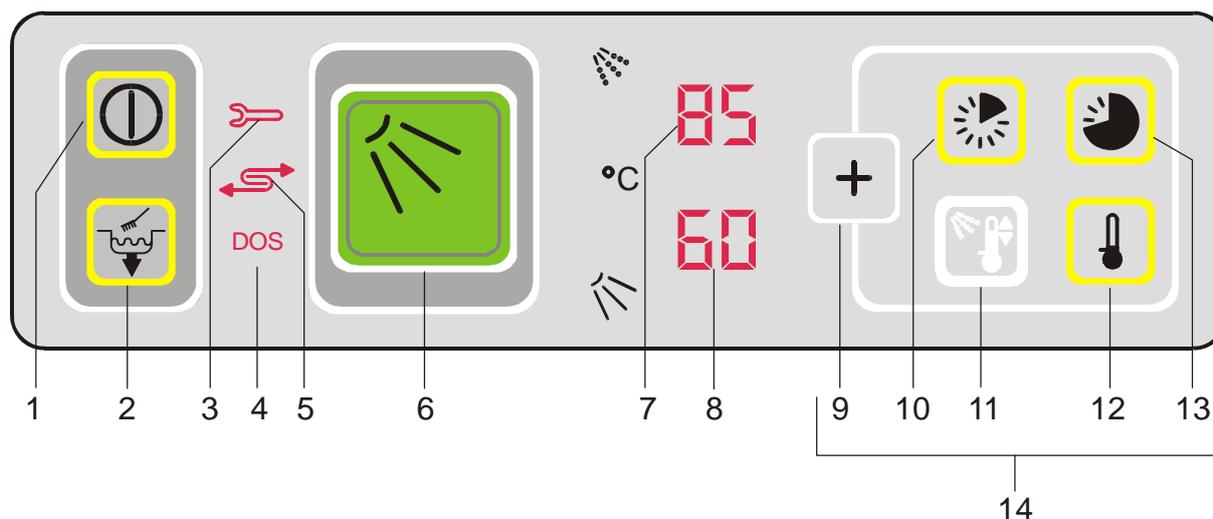
4 Première mise en service

Prenez contact après le raccord correct aux conduites d'approvisionnement sur place avec les agents de la marque Winterhalter compétents localement afin de faire effectuer la première mise en service et l'instruction dans la commande de la machine.

5 Description de la machine

5.1 Panneau de commande

Le panneau de commande se trouve sur la façade en partie inférieure.



- 1 Interrupteur marche/arrêt
- 2 Vidange de la cuve auto-nettoyage
- 3 Lampe témoin signalant un dysfonctionnement
- 4 Lampe témoin signalant un manque de produit lessiviel ou produit de rinçage (option)
- 5 Lampe témoin pour traitement de l'eau (option)
- 6 Touche départ cycle (programme normal)
- 7 Affichage de la température du surchauffeur
- 8 Affichage de la température de la cuve
- 9 active les programme spéciaux (10-13)
- 10 Programme court
- 11 Sans fonctions
- 12 Prélavage à l'eau froide (option)
- 13 Programme intensif
- 14 Touches pour programmes spéciaux

5.2 Mode de fonctionnement du lave-ustensiles

Après la mise en marche du lave-ustensiles, le surchauffeur et la cuve se remplissent et sont chauffés à température de service. Pendant la phase de chauffe, la touche de programme (6) est de couleur rouge. Dès que les températures prescrites (cuve: env. 60°C, surchauffeur : env. 85°C) sont atteintes, le lave-ustensiles est prêt à fonctionner. Maintenant la touche de programme (6) est de couleur verte.

Le lave-ustensiles est exploité avec des programmes tout automatique. Ces programmes sont composées des séquences de programmes lavage, d'égouttage et de rinçage.

Le dosage du produit de rinçage a lieu au moyen d'un doseur incorporé. Pour la GS 660, le bidon pour le produit de rinçage peut être placé à l'intérieur du lave-ustensiles. Pour les autres machines, ce dernier est placé à l'extérieur.

En fonction des équipements du lave-ustensiles, le dosage du produit lessiviel a lieu manuellement (poudre) ou au moyen d'un doseur incorporé ou ajouté extérieurement (produit lessiviel liquide). Pour le GS 660, le bidon pour le produit lessiviel peut être placé à l'intérieur du lave-ustensiles. Pour les autres machines, ce dernier sera placé à l'extérieur.

Lavage: La pompe de lavage aspire le bain lessiviel dans de la cuve et le dirige sous pression vers les gicleurs via les durites et les bras oscillants. Les ustensiles sont ainsi lavés. L'oscillation des bras de lavage garantit un lavage optimal quelque soit la forme de l'ustensile. Pendant cette phase le bain lessiviel est régénéré en permanence par un système de filtre et par le Médiamat Cyclo breveté (séparateur de fines particules en suspension).

Egouttage: Après le lavage il y a une petite pause pour permette au bain lessiviel de s'écouler de la vaisselle.

Rinçage: A la dernière séquence du programme, la vaisselle lavée est rincée à l'eau chaude claire pour éliminer les restes de bain lessiviel mais également pour chauffer la vaisselle et pour garantir ainsi un séchage optimal à l'extérieur du lave-ustensiles. L'eau de rinçage renouvelle en plus le bain lessiviel.



N'ouvrez jamais la porte quand le programme est en cours d'exécution. Des éclaboussures d'eau chaude sont possibles.

Avertissement

Ne vous mettez pas debout ou vous asseyez pas sur la porte ouverte.

5.3 Programmes de lavage

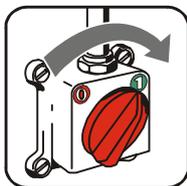
Le lave-ustensiles peut être exploité avec différents programmes de lavage. Le programme de lavage désiré est sélectionné au panneau de commande.

Programme	Explication
Programme standard (6)	Vaisselle normalement sale Temps d'incrustation moyen
Programme court (10)	Vaisselle légèrement sale Temps d'incrustation court / nul
Programme intensif (13)	Vaisselle très sale Temps d'incrustation long
Programme standard avec pré-lavage à l'eau froide (option) (12)	Vaisselle salie aux protéines La coagulation des protéines est empêchée par un pré-lavage à l'eau froide.
Vidange de la cuve / Auto-nettoyage (2)	Nettoyage de la machine : <ul style="list-style-type: none">• Circulation de l'eau de lavage au sein du champ de lavage• Vidage par pompage de l'eau de lavage• Rinçage de la zone de lavage avec de l'eau fraîche très chaude• Vidage par pompage de l'eau fraîche usagée. Une fois le programme de nettoyage terminé, la machine s'arrête automatiquement.

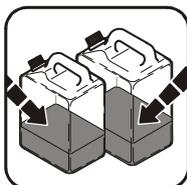
6 Avant le lavage



Ouvrir la vanne d'arrêt de l'alimentation en eau.



Enclencher le dispositif séparateur de réseau du client (interrupteur principal).



Contrôlez le niveau dans le bidon du produit de rinçage et du produit lessiviel (uniquement dans le cas de dosage automatique du produit lessiviel).

Remplacer les bidons vides ou faire le plein.

Remplir de produit de rinçage et de produit de lavage¹:



N'utiliser que des produits de lavage et de rinçage qui conviennent aux machines professionnelles.

Ne pas utiliser des produits lessiviels à phase acide.

Ne pas utiliser de produit à vaisselle destiné au lavage à la main. Cela conduit à une forte formation de mousse dans la machine.

Nous recommandons les produits commercialisés par Winterhalter Gastronom. Ceux-ci sont conçus spécialement pour les machines Winterhalter Gastronom.

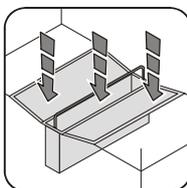


Attention ! Le produit de lavage destiné aux lave-vaisselle professionnels provoque des irritations. Respecter les indications présentes sur l'emballage et sur les bidons.



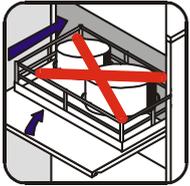
Ne pas mélanger différents produits de lavage. La cristallisation du produit pourrait entraîner une panne du doseur (voir Entretien préventif).

Contrôler les tamis :

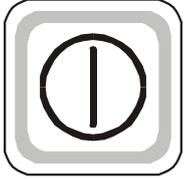


Contrôler si les tamis plats, le panier récupérateur de déchets et le filtre du fond de cuve sont bien en place.

¹ Produit de lavage uniquement pour les machines à dosage automatique du produit de lavage.



Ne pas charger le lave-ustensiles.
Fermer la porte.



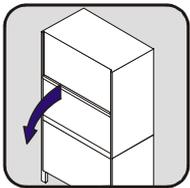
Appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt (1). La phase de chauffage commence.

La touche de programme (6) est de couleur rouge: la cuve est remplie en eau via le surchauffeur qui chauffe l'eau.

La touche de programme (6) est de couleur verte: la phase de remplissage et de chauffage est terminée.



La porte doit rester fermée pendant le processus de remplissage / chauffage



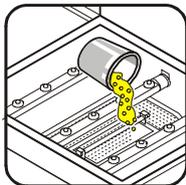
Ouvrir la porte.

6.1 Dosage du produit lessiviel

Si le lave-ustensiles est équipé d'un doseur incorporé ou installé à l'extérieur du lave-ustensiles, il n'est pas nécessaire de doser le produit lessiviel. Dans ce cas, c'est le lave-ustensiles qui se charge automatiquement du dosage du produit lessiviel.

Au cas où le doseur du produit lessiviel est installé à l'extérieur, veuillez respecter les instructions de service respectives.

Prédosage manuel du produit lessiviel:



Avec un gobelet gradué verser la poudre dans le panier récupérateur de déchets.



Nous recommandons l'utilisation de poudres lessivielles Winterhalter Gastronom. Veuillez respecter les recommandations relatives au dosage imprimées sur l'emballage.



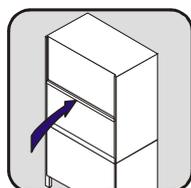
Respecter les consignes de sécurité sur le bidon ou le seau de produit lessiviel.

Tableau de prédosage en cas d'utilisation du produit lessiviel Winterhalter Gastronom P 865 PLUS:

	Contenu de la cuve	Dosage (*)	Gobelet gradué Winterhalter
GS 640, GS 650	85 l	255 g	1
GS 660	125 l	375 g	1 1/2

(*) Lorsque la vaisselle est très sale ou par ex. lorsque la dureté de l'eau est élevée, il faut tenir compte d'une consommation plus importante en produit lessiviel.

Les autres produits lessiviels sont toujours à doser en fonction des indications sur le bidon de produit lessiviel.



Fermer la porte.



Démarrer le programme standard. Pour ce faire, appuyer sur la touche (6). La poudre lessivielle est mélangée au bain lessiviel.

Maintenant, le lave-ustensiles est prêt à fonctionner.

Dosage ultérieur manuel en produit lessiviel:



Un nouveau dosage en poudre lessivielle est à répéter tous les 5 cycles de lavage environ. Pour les nouveaux dosages, verser la poudre lessivielle dans le panier récupérateur de déchets conformément aux indications dans le tableau. Ensuite, démarrer le programme de lavage.

Tableau de redosage en cas d'utilisation du **produit lessiviel P 865 PLUS** de Winterhalter Gastronom:

	Rinçage à l'eau fraîche	Dosage (*)	Gobelet gradué Winterhalter
GS 640, GS 650	ca. 5 l/panier	75 g	1/2
GS 660	ca. 7,5 l/panier	110 g	3/4

(*) Lorsque la vaisselle est très sale ou par ex. lorsque la dureté de l'eau est élevée, il faut tenir compte d'une consommation plus importante en produit lessiviel.

Les autres produits lessiviels sont toujours à doser en fonction des indications sur le bidon de produit lessiviel

6.2 Changement du type de produit lessiviel (produit liquide)

En cas de changement du type de **produit lessiviel** (même si ce dernier provient du même fabricant), il faut, avant de raccorder le nouveau produit lessiviel, rincer les conduites d'aspiration et de refoulement à l'eau claire.

Sinon, le fait de mélanger différents produits lessiviels, une cristallisation peut se former, ce qui peut entraîner une panne du doseur.

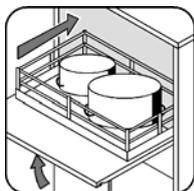
Si l'on n'en tient pas compte, Winterhalter Gastronom GmbH décline toute responsabilité et tous droits à la garantie.

Procédé à suivre:

- Retirer la canne d'aspiration hors du bidon vide et la plonger dans un récipient rempli d'eau claire.
- Lancer plusieurs programmes de lavage jusqu'au moment où la pompe n'aspire et ne refoule plus que de l'eau. Les tuyaux d'aspiration et de pression sont rincés à cette occasion.
- Enfoncer la canne d'aspiration dans le bidon avec le nouveau produit lessiviel. Exploiter le lave-ustensiles comme d'habitude.

7 Lavage

Avant que les ustensiles n'arrivent dans le lave-ustensiles, il faut enlever les gros restes alimentaires et déchets : jeter les restes de sauces, faire tremper les incrustations. Pour ce faire, ne pas utiliser d'éponges métalliques, cela pourrait entraîner la rouille du lave-ustensiles.

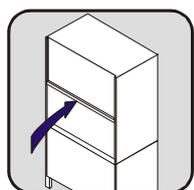


Les ustensiles encombrants tels que les seaux, casseroles, moules à jambons et équivalents sont à poser dans le panier ouverture vers le bas.
Les espaces vides peuvent être remplis de petite vaisselle comme des louches ou équivalents. La vaisselle ne doit pas être superposée, car ceci pourrait entraver le résultat de lavage car tous les ustensiles ne seraient pas mouillés suffisamment par le bain lessiviel.

Les plaques sont à placer inclinées vers l'avant. Veiller à ce que les surfaces sales soient dirigées vers le bas.

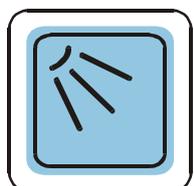
Pour le lavage des couverts et des autres petits ustensiles, utiliser le petit panier en plastique. Après l'avoir rempli, ce dernier est placé sur le panier à ustensiles. Mettre les couteaux et autres ustensiles pointus dans les godets à couverts, poignée vers le haut. Des ustensiles longs tranchants sont à coucher dans le panier à vaisselle ou à laver à la main.

Des pièces légères en plastique pourraient se déplacer pendant le lavage ou se retourner. Placer éventuellement un panier en plastique sur ces éléments légers.



Fermer la porte.

7.1 Lavage en programme normal

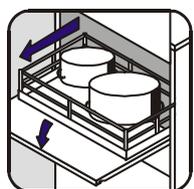


Appuyer sur la touche de programme (6). La touche de programme émet une lumière **bleue** pendant le déroulement du programme.

La touche de programme (6) clignote en **vert** dès que le programme de lavage est terminé et personne n'a encore ouvert la porte. Dès que vous ouvrez la porte, le clignotement s'arrête et la touche de programme (6) luit en permanence en vert.

Le clignotement indique que le programme de lavage est terminé et que personne n'a encore ouvert la porte.

Si ce clignotement vous gêne, un technicien de service autorisé peut régler le lave-vaisselle, de sorte que la touche 6 ne clignote plus en vert.



Ouvrir la porte.

Tirer le panier à vaisselle.

Enlever la vaisselle, contrôler si celle-ci est bien propre et la laisser sécher à l'extérieur du lave-ustensiles, à l'air libre.

Entretien pendant les pauses de lavage

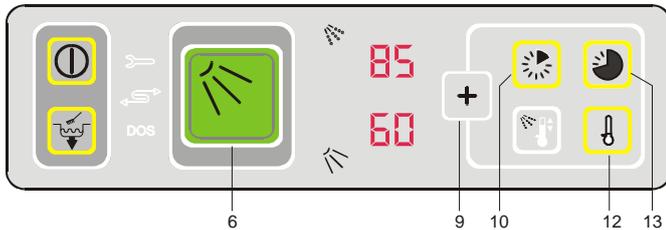


- Le panier récupérateur de déchets est à contrôler de temps à autre quant à son taux de remplissage éventuel et si nécessaire le nettoyer. Le tamis peut être enlevé sans devoir au préalable vider la cuve.
- Contrôler si l'eau dans la cuve est sale. S'il y a lieu, la vider et refaire le plein du lave-ustensiles.
- Pour éviter des pertes inutiles d'énergie et pour ne pas entraver la liberté de mouvements tout autour du lave-ustensiles, la porte devrait rester fermée pendant les pauses.

7.2 Lavage en programmes spéciaux



Appuyer sur la touche de fonction afin d'activer les touches qui commandent les programmes spéciaux. Pour désactiver, appuyer une nouvelle fois.



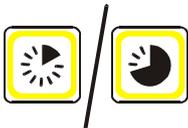
En plus du programme normal, la machine dispose aussi de programmes spéciaux, dont le nombre dépend de l'équipement. Toutes les touches éclairées peuvent être sélectionnées.

Les températures sont maintenant aussi affichées.

En général, il suffit de présélectionner une fois le programme spécial pour qu'il soit lancé par la suite en enfonçant la touche 6. La pré-sélection est effacée lorsque l'on sélectionne un autre programme ou lorsque l'on enfonce la touche 9.

A) Programme court ou programme intensif

Utilisation : Selon le degré de salissure de la vaisselle, sélectionner l'un des deux programmes spéciaux :



Appuyer sur l'une des deux touches afin de présélectionner le programme court ou le programme intensif.



Appuyer sur la touche (6) afin de lancer le programme présélectionné.

B) Programme standard avec prélavage à l'eau froide (option)

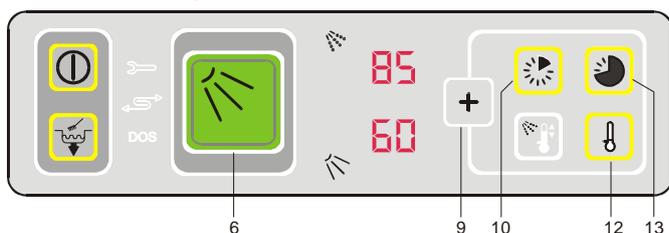


Cet équipement sert à enlever les **salissures qui contiennent des protéines (restes de viande et de sang)**, pour empêcher la coagulation des protéines lors du lavage dans un bain lessiviel chaud.

Le lave-ustensiles peut être équipé d'un **système de prélavage manuel à l'eau froide**. Ainsi on peut choisir entre un prélavage à froid ou pas de prélavage à froid ou bien avec **prélavage automatique à froid**. Dans ce dernier cas, un prélavage à l'eau froide a lieu avant chaque cycle de lavage (ceci est prédéfini au départ et mis en place pour le service technique WINTERHALTER)

Rinçage manuel à l'eau froide

Mode opératoire à suivre: La zone des touches avec des programmes spéciaux a été activée (touches 10, 12 et 13 luisent), la vaisselle se trouve dans le lave-ustensiles et la porte est fermée.



Appuyer sur la touche (12)

Sélectionner le programme standard. Appuyer sur la touche (6).

Au départ du cycle de lavage qui est lancé, la vaisselle est prélavée à l'eau froide. Le processus de lavage normal avec le bain lessiviel chaud suit et pour terminer la vaisselle est rincée à l'eau claire chaude.

Tout autre cycle de lavage sera à présent effectué avec ce réglage, jusqu'à ce que un autre programme (court ou intensif) ait été sélectionné ou que la touche Plus ait été activée.

Prélavage automatique à l'eau froide

Au début du programme, la vaisselle est toujours prélavée à l'eau froide. La touche  ne peut pas être sélectionnée.

Indications relatives au redosage manuel en produit lessiviel:

Veillez noter que la concentration en produit lessiviel dans le bain lessiviel diminue plus rapidement lors de l'utilisation du prélavage à l'eau froide. En cas d'utilisation permanente de ce dispositif, il faut augmenter légèrement le dosage ultérieur.

Tableau de redosage lors de l'utilisation du **produit lessiviel P 865 PLUS** de Winterhalter Gastronom:

	Rinçage à l'eau fraîche	Dosage (*)	Gobelet gradué Winterhalter
GS 640, GS 650	ca. 5 l/panier	110 g	3/4
GS 660	ca. 7,5 l/panier	165 g	1

(*) Lorsque la vaisselle est très sale ou par ex. lorsque la dureté de l'eau est élevée, il faut tenir compte d'une consommation plus importante en produit lessiviel.

Les autres produits lessiviels sont toujours à doser en fonction des indications sur le bidon de produit lessiviel.

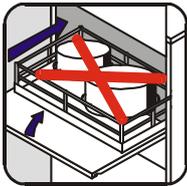
8 Après le lavage

8.1 Vidange de la cuve et autonettoyage



La machine doit être vidangée et nettoyée tous les jours.

A l'aide du programme de nettoyage, l'intérieur du lave-ustensiles est nettoyé. Le bain lessiviel souillé est évacué par pompage. A l'issue du programme de nettoyage, le lave-ustensiles s'éteint automatiquement.



Enlever la vaisselle, glisser le panier dans le lave-ustensiles, fermer la porte.



Maintenir la touche de fonction enfoncée pendant trois secondes afin de lancer le programme de lavage. La touche de fonction s'allume.

L'eau du réservoir circule maintenant à l'intérieur de la machine et est ensuite vidée par pompage. L'intérieur de la machine est ensuite rincé avec de l'eau fraîche très chaude, qui est ensuite elle aussi vidée par pompage. Une fois le programme d'autonettoyage terminé, la machine s'arrête automatiquement. Le panneau de commande n'est plus allumé.

8.2 Mise hors-circuit



Fermer la vanne d'arrêt d'alimentation d'eau.



Couper le dispositif séparateur de réseau (interrupteur principal).
Maintenant le lave-ustensiles est hors tension.

9 Entretien préventif

Nous conseillons de faire la maintenance de la machine au moins deux fois par an par un technicien agréé Winterhalter afin de contrôler les éléments soumis à l'usure ou au vieillissement et de les échanger si nécessaire.

Il s'agit, entre autres :

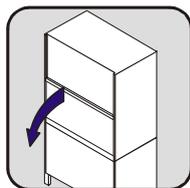
- des conduites d'alimentation en eau
- des flexibles de dosage



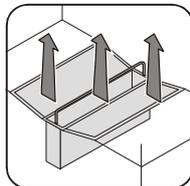
Avertissement

Ne nettoyez pas la machine et son environnement direct (murs, sol) au jet d'eau, jet d'air ou nettoyeur à haute pression.
Évitez d'inonder le socle de la machine quand vous nettoyez par terre pour qu'il n'y ait pas d'eau qui s'infiltré.

9.1 Chaque jour après le lavage



Ouvrir la porte.



Enlever le panier à déchets et les larges tamis et les *nettoyer*.

Enlever les bras oscillants et contrôler l'état des gicleurs. Si nécessaire les *nettoyer*.

Enlever la pommelle, contrôler si celle-ci est encrassée et si nécessaire la nettoyer.

Vérifier si l'intérieur du lave-ustensiles est propre. Eventuellement enlever les restes de saleté avec une brosse souple. Ne pas utiliser d'éponges métalliques, des particules pourraient s'en détacher et rouiller au fond de la cuve.

Remettre en place les tamis et bras oscillants.

Nettoyer le filtre se trouvant sur l'alimentation d'eau.



- Laisser la porte ouverte. Ainsi l'intérieur peut bien sécher.
- Nettoyer les parois extérieures du lave-ustensiles avec un produit spécial pour aciers inoxydables.
Nous recommandons les produits pour aciers inoxydables et les produits d'entretien de Winterhalter Gastronom.

9.2 Au besoin

Commutateur de protection de courant de défaut FI :



Contrôlez régulièrement le fonctionnement du commutateur de protection de courant de défaut FI conformément aux directives en actionnant le bouton de test.

Détartrage

Vider la machine.

Interrompre l'apport en produit de lavage : sortir la canne d'aspiration du bidon de produit de lavage.

Remplir de nouveau la machine.

Ajouter le détartrant selon les indication du fabricant.



Observez les consignes de sécurités indiquées.

Déclencher 1-2 fois le programme intensif (temp max. 10 minutes). De cette façon, les dépôts de calcaire se détachent.

Vider la machine.



Ne laissez en aucun cas le détartrant dans la machine pendant de plusieurs heures.

Remettre en service l'apport du produit de lavage.

Remplir à nouveau la machine.

Remettre en marche le programme intensif pendant 2 fois.

Vider la machine ou l'utiliser pour un nouveau lavage de vaisselle.

10 Dérangements de service

10.1 Dérangements de service que vous pouvez supprimer vous-même

Vous pouvez vous-même supprimer les petits dérangements de service. Orientez-vous au tableau suivant. Si l'erreur ne peut pas être supprimée, adressez-vous au service après-vente Winterhalter compétent.



DANGER ! Danger de mort dû à des éléments sous tension !

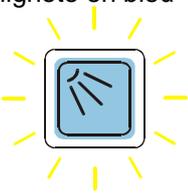
Ne pas enlever les panneaux ou les pièces si un outil doit être utilisé pour y parvenir. Risque de choc électrique.

Ne laisser exécuter des travaux sur l'installation électrique que par le personnel spécialisé. Couper préalablement la machine du réseau.

Ne pas remettre la machine en marche avant que la cause de la panne ait été éliminée.

Eteindre le dispositif séparateur de réseau du client (interrupteur principal). Alors seulement la tension est coupée intégralement sur le lave-ustensiles.

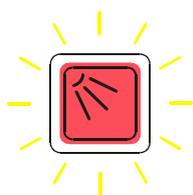
Erreur	Cause possible	Aide
Il n'est pas possible de mettre la machine en marche	Le dispositif séparateur de réseau (interrupteur principal) n'est pas allumé.	Allumer le dispositif séparateur de réseau (interrupteur principal)
	Fusibles sur place sont défectueux	Remplacer les fusibles sur place
Le programme de lavage ne se met pas en marche	La porte n'est pas fermée complètement.	Fermer complètement la porte.
La vaisselle ne ressort pas propre	Réservoir de produit de lavage ou de rinçage vide	Remplir le réservoir
	La cassette filtrante et / ou le tamis de surface est sale	Nettoyer la cassette filtrante et /ou le tamis de surface
	Gicleurs de lavage bouchés ou sales	Nettoyer les gicleurs de lavage
	Traitement de l'eau non opérationnel	Appeler le service après-vente Winterhalter

Erreur	Cause possible	Aide
<p>Le panneau de commande indique :</p> 	<p>Soupape d'arrêt d'eau fermée</p> <p>Dérangement de fonctionnement</p>	<p>Eteindre la machine (appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt). La note Err apparaît ensuite avec un code d'erreur sur le panneau de commande.</p> <p>Si le code d'erreur 20 s'affiche, fermer le robinet à eau et prendre contact avec le service après-vente de Winterhalter.</p> <p>Si d'autres codes d'erreur s'affichent, contrôler si le robinet à eau est ouvert. Puis remettre la machine en marche.</p> <p>Si le message d'erreur apparaît de nouveau, noter le code d'erreur et s'adresser au service après-vente compétent Winterhalter.</p>
<p>La touche clignote en bleu</p> 	<p>En cas de nettoyage préliminaire insuffisant des couverts, il peut se déposer tant de saletés sur le filtre de surface et dans la cassette de filtrage que le déroulement du programme de lavage en soit perturbé.</p> <p>La pompe de lavage s'éteint et la touche de programme clignote en bleu.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eteindre la machine, la touche de programme continue à clignoter. Retirer les filtres, les nettoyer et les remettre en place. 2 minutes plus tard, le clignotement s'arrête. Remettre la machine en marche et poursuivre son utilisation. Veillez à mieux laver les couverts auparavant afin d'éviter des dérangements.

10.2 Messages d'erreurs pour les machines avec accessoires spéciaux

Erreur	Cause possible	Aide
	<p>Manque de produit de lavage ou de rinçage</p>	<p>Remplir le produit de lavage ou de rinçage</p>
	<p>Défaut dans l'installation du traitement de l'eau branchée</p>	<p>voir instructions de service respectives</p>
	<p>Le système d'optimisation d'énergie est activé</p>	<p>Attendre que le système d'optimisation d'énergie soit de nouveau enclenché complètement.</p>

10.3 Défaux de fonctionnement pour lesquels le service après-vente Winterhalter doit être contacté



Lumière clignotante : Température du surchauffeur ou de la cuve supérieure à 95 °C.



Attention, danger, surface brûlante ! Eteindre immédiatement la machine. Le symbole de panne (3) et les codes de panne Err 2 et Err 3 apparaissent. Couper le dispositif séparateur de réseau du client (interrupteur principal). Veuillez immédiatement en informer le service après-vente Winterhalter.

Quand le fonctionnement de la machine est perturbé par des erreurs internes de la machine et que l'on doit plus faire fonctionner la machine, la machine s'éteint automatiquement et indique un code d'erreur.

Affichage	Cause possible	Aide
La machine s'éteint et indique Err 1 ou 11	Erreur interne de la machine	En informer le service après-vente Winterhalter
La machine s'éteint et indique Err 6	Erreur interne de la machine ou évacuation d'eau bouchée	En informer le service après-vente Winterhalter resp. faire déboucher l'évacuation.
La machine est arrêtée et affiche : Err 21	L'électrovanne ne se ferme pas	Fermer le robinet à eau et prendre contact avec le service après-vente de Winterhalter.
La machine s'éteint et n'indique plus rien	Erreur interne de la machine	En informer le service après-vente Winterhalter

11 Valeurs des émissions

Valeurs du niveau sonore

Valeur des émissions en référence au poste de travail et mesurée selon la DIN EN ISO 11202:
L_{pAeq} < 70dB

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EC-DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, We, Nous, Noi, Wij, Nosotros, Nós, My, My, Podjetje, Εμείς η, Vi, Mi a

Winterhalter Gastronom GmbH
Tettlinger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Gewerbliche elektrische Spülmaschine“,
declare under our sole responsibility that the product “Commercial electric dishwashing machines”,
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit « Lave-vaisselle professionnelle électrique »,
dichiariamo sotto la nostra piena responsabilità che il prodotto “Sistema di lavaggio elettronico industriale”,
verklaren als enig verantwoordelijke dat het product “professionele vaatwasmachine”,
declaramos bajo nuestra absoluta responsabilidad que el producto “lavavajillas eléctrico industrial”,
Declaramos sob nossa única responsabilidade, que o produto “Máquina de lavar loiça comercial eléctrica”,
oświadczamy na własną odpowiedzialność, że produkt „elektryczna zmywarka przemysłowa”,
prohlašujeme na vlastní zodpovednosť, že produkt „profesionální elektrická myčka”,
na lastno odgovornostjo izjavlja, da je izdelek „Profesionalni električni pomivalni stroj”,
δηλώνουμε αποκλειστικά με δική μας ευθύνη, ότι το προϊόν „Επαγγελματικό ηλεκτρικό πλυντήριο πιάτων”,
förklarar med enskilt ansvar att produkten “elektrisk industridiskmaskin”,
felelősségünk teljes tudatában kijelentjük, hogy a termék “Professzionális elektromos mosogatógép”,

GS 640

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes :
al quale fa riferimento la presente dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:
waarop deze verklaring betrekking heeft, met de volgende normen in overeenstemming is:
al que se refiere esta declaración, cumple las siguientes normas :
ao qual esta declaração diz respeito, está em conformidade com as seguintes normas:
do którego odnosi się to oświadczenie, jest zgodny z następującymi normami:
na kterou se vztahuje toto prohlášení, odpovídá níže uvedeným normám:
na katerega se nanaša ta izjava, sklada se z naslednjimi standardi:
στο οποίο αναφέρεται αυτή η δήλωση, συμφωνεί με τα ακόλουθα πρότυπα:
vilken denna förklaring åsyftar, överensstämmer med följande normer:
amihez kapcsolódóan ezen nyilatkozat megfelel a következő szabványoknak:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A11:2004 + A12:2006; EN 60335-2-58:2005
EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001
EN 61000-3-2:2006 + A1:2008 (<16A); EN 61000-3-12 :2005(>16A)
EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 (<16A); EN 61000-3-11:2000 (>16A)
EN 50366:2003 + A1:2006; EN 62233:2008

gemäß den Bestimmungen folgender Richtlinien:
following the provisions of Directives:
selon les conditions des directives suivantes:
Ai sensi alle disposizioni previste dalle seguenti direttive :
volgens de bepalingen van de volgende richtlijnen:
conforme a las disposiciones de las siguientes directivas:
de acordo com as disposições das seguintes directivas:
zgodnie z postanowieniami następujących dyrektyw:
na základě ustanovení následujících směrnic:
in je sklada se z določili naslednjih direktiv :
σύμφωνα με τους κανονισμούς των ακόλουθων Οδηγιών:
enligt följande riktlinjers bestämmelser:
a következő Irányelvek rendelkezéseinek:

2006/42/EC/MD (Machinery Directive); 2004/108/EC/EMC (Electromagnetic Compatibility)

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen
zusammenzustellen:

Name and address of the person authorised to compile the technical file:
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique :
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:
Naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen:
Nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico:

Bernhard Graeff
Winterhalter Gastronom GmbH
Tettlinger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

Meckenbeuren, 21.03.2012

Bernhard Graeff
Technischer Leiter

89007138-08



EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EC-DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, We, Nous, Noi, Wij, Nosotros, Nós, My, My, Podjetje, Εμείς η, Vi, Mi a

Winterhalter Gastronom GmbH
Tettninger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Gewerbliche elektrische Spülmaschine“,
declare under our sole responsibility that the product “Commercial electric dishwashing machines”,
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit « Lave-vaisselle professionnelle électrique »,
dichiariamo sotto la nostra piena responsabilità che il prodotto “Sistema di lavaggio elettronico industriale”,
verklaren als enig verantwoordelijke dat het product “professionele vaatwasmachine”,
declaramos bajo nuestra absoluta responsabilidad que el producto “lavavajillas eléctrico industrial”,
Declaramos sob nossa única responsabilidade, que o produto “Máquina de lavar loiça comercial eléctrica”,
oświadczamy na własną odpowiedzialność, że produkt „elektryczna zmywarka przemysłowa”,
prohlašujeme na vlastní zodpovědnost, že produkt „profesionální elektrická myčka”,
na lastno odgovornostjo izjavlja, da je izdelek „Profesionalni električni pomivalni stroj”,
δηλώνουμε αποκλειστικά με δική μας ευθύνη, ότι το προϊόν „Επαγγελματικό ηλεκτρικό πλυντήριο πιάτων”,
förklarar med enskilt ansvar att produkten ”elektrisk industridiskmaskin”,
felelősségünk teljes tudatában kijelentjük, hogy a termék ”Professzionális elektromos mosogatógép”,

GS 650

to which this declaration relates is in conformity with the following standards:

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes :

al quale fa riferimento la presente dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

waarop deze verklaring betrekking heeft, met de volgende normen in overeenstemming is:

al que se refiere esta declaración, cumple las siguientes normas :

ao qual esta declaração diz respeito, está em conformidade com as seguintes normas:

do którego odnosi się to oświadczenie, jest zgodny z następującymi normami:

na kterou se vztahuje toto prohlášení, odpovídá níže uvedeným normám:

na katerega se nanaša ta izjava, skladen z naslednjimi standardi:

στο οποίο αναφέρεται αυτή η δήλωση, συμφωνεί με τα ακόλουθα πρότυπα:

vilken denna förklaring åsyftar, överensstämmer med följande normer:

amihez kapcsolódóan ezen nyilatkozat megfelel a következő szabványoknak:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A11:2004 + A12:2006; EN 60335-2-58:2005

EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001

EN 61000-3-2:2006 + A1:2008 (<16A); EN 61000-3-12 :2005(>16A)

EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 (<16A); EN 61000-3-11:2000 (>16A)

EN 50366:2003 + A1:2006; EN 62233:2008

gemäß den Bestimmungen folgender Richtlinien:

following the provisions of Directives:

selon les conditions des directives suivantes:

Ai sensi alle disposizioni previste dalle seguenti direttive :

volgens de bepalingen van de volgende richtlijnen:

conforme a las disposiciones de las siguientes directivas:

de acordo com as disposições das seguintes directivas:

zgodnie z postanowieniami następujących dyrektyw:

na základě ustanovení následujících směrnic:

in je skladen z določili naslednjih direktiv :

σύμφωνα με τους κανονισμούς των ακόλουθων Οδηγιών:

enligt följande riktlinjers bestämmelser:

a következő Irányelvek rendelkezéseinek:

2006/42/EC/MD (Machinery Directive); 2004/108/EC/EMC (Electromagnetic Compatibility)

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:

Name and address of the person authorised to compile the technical file:

Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique :

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:

Naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen:

Nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico:

Bernhard Graeff
Winterhalter Gastronom GmbH
Tettninger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

Meckenbeuren, 21.03.2012

Bernhard Graeff
Technischer Leiter

89007139-08



EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG EC-DECLARATION OF CONFORMITY

Wir, We, Nous, Noi, Wij, Nosotros, Nós, My, My, Podjetje, Εμείς η, Vi, Mi a

Winterhalter Gastronom GmbH
Tettlinger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Gewerbliche elektrische Spülmaschine“,
declare under our sole responsibility that the product “Commercial electric dishwashing machines”,
déclarons sous notre seule responsabilité que le produit « Lave-vaisselle professionnelle électrique »,
dichiariamo sotto la nostra piena responsabilità che il prodotto “Sistema di lavaggio elettronico industriale”,
verklaren als enig verantwoordelijke dat het product “professionele vaatwasmachine”,
declaramos bajo nuestra absoluta responsabilidad que el producto “lavavajillas eléctrico industrial”,
Declaramos sob nossa única responsabilidade, que o produto “Máquina de lavar loiça comercial eléctrica”,
oświadczamy na własną odpowiedzialność, że produkt „elektryczna zmywarka przemysłowa”,
prohlašujeme na vlastní zodpovědnost, že produkt „profesionální elektrická myčka”,
na lastno odgovornostjo izjavlja, da je izdelek „Profesionalni električni pomivalni stroj”,
δηλώνουμε αποκλειστικά με δική μας ευθύνη, ότι το προϊόν „Επαγγελματικό ηλεκτρικό πλυντήριο πιάτων”,
förklarar med enskilt ansvar att produkten ”elektrisk industridiskmaskin”,
felelősségünk teljes tudatában kijelentjük, hogy a termék ”Professzionális elektromos mosogatógép”,

GS 660

auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen übereinstimmt:

to which this declaration relates is in conformity with the following standards:

auquel se réfère cette déclaration est conforme aux normes :

al quale fa riferimento la presente dichiarazione, è conforme alle seguenti norme:

waarop deze verklaring betrekking heeft, met de volgende normen in overeenstemming is:

al que se refiere esta declaración, cumple las siguientes normas :

ao qual esta declaração diz respeito, está em conformidade com as seguintes normas:

do którego odnosi się to oświadczenie, jest zgodny z następującymi normami:

na kterou se vztahuje toto prohlášení, odpovídá níže uvedeným normám:

na katerega se nanaša ta izjava, skladien z naslednjimi standardi:

στο οποίο αναφέρεται αυτή η δήλωση, συμφωνεί με τα ακόλουθα πρότυπα:

vilken denna förklaring åsyftar, överensstämmer med följande normer:

amihez kapcsolódóan ezen nyilatkozat megfelel a következő szabványoknak:

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A2:2006 + A11:2004 + A12:2006; EN 60335-2-58:2005

EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001

EN 61000-3-2:2006 + A1:2008 (<16A); EN 61000-3-12 :2005(>16A)

EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 (<16A); EN 61000-3-11:2000 (>16A)

EN 50366:2003 + A1:2006; EN 62233:2008

gemäß den Bestimmungen folgender Richtlinien:

following the provisions of Directives:

selon les conditions des directives suivantes:

Ai sensi alle disposizioni previste dalle seguenti direttive :

volgens de bepalingen van de volgende richtlijnen:

conforme a las disposiciones de las siguientes directivas:

de acordo com as disposições das seguintes directivas:

zgodnie z postanowieniami następujących dyrektyw:

na základě ustanovení následujících směrnic:

in je skladien z določili naslednjih direktiv :

σύμφωνα με τους κανονισμούς των ακόλουθων Οδηγιών:

enligt följande riktlinjers bestämmelser:

a következő Irányelvek rendelkezéseinek:

2006/42/EC/MD (Machinery Directive); 2004/108/EC/EMC (Electromagnetic Compatibility)

Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen:

Name and address of the person authorised to compile the technical file:

Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique :

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:

Naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen:

Nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico:

Bernhard Graeff
Winterhalter Gastronom GmbH
Tettlinger Straße 72
DE-88074 Meckenbeuren

Meckenbeuren, 21.03.2012

Bernhard Graeff
Technischer Leiter

89007140-08



Winterhalter Gastronom GmbH
Commercial Dishwashing Systems

Tettninger Strasse 72
88074 Meckenbeuren · Germany
Telephone +49 (0) 75 42 4 02-0
Telefax +49 (0) 75 42 4 02-1 87

www.winterhalter.biz
info@winterhalter.biz

