

# PASTA PRONTA

**mod. CP4**

**MANUEL TECHNIQUE  
POUR L'INSTALLATION  
ET L'ENTRETIEN**

## INDEX

1)	AVERTISSEMENTS	Page 1
2)	CARACTERISTIQUES ET DONNES TECHNIQUES	Page 1
3)	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	Page 2
	Mise en place	Page 2
	Raccordement de l'eau	Page 2
	Branchement électrique	Page 2
4)	REGLAGES	Page 2
	Programmation des temps de préparation des portions	Page 2
	Valeurs d'étalonnage de la carte électronique	Page 3
	Modalité de configuration	Page 3
	Liste des paramètres et des valeurs présélectionnées	Page 3
5)	CHAUFFE-SAUCES	Page 4
6)	LECTURES DES PORTIONS DISTRIBUEES	Page 4
7)	MESSAGES SUR LE CLAVIER	Page 4

REV.	DATE	PAGES MODIFIEES
01	24/02/05	1,2
02	21/11/07	1,2,3,4

### 1) AVERTISSEMENTS

Lorsque que la machine est en marche, elle contient de l'eau bouillante. Il faut donc prendre garde de ne pas accéder aux parties intérieures ou d'y accéder avec le plus grand soin.

**Effectuer les opérations de maintenance seulement quand la machine est déconnectée du réseau.**

La machine n'est pas étanche ; par conséquent, elle ne doit pas être nettoyée par jet d'eau.



**On doit absolument éviter de mettre en marche la machine sans l'eau dans le bac.**

Eurochef décline toute responsabilité pour un emploi abusif de la machine qui puisse porter atteinte à des personnes ou à des choses.

### 2) CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES

PANIER: actionnés séparément avec des temps différents.

COMMANDE DE PANIER: avec 5 temps présélectionnés pour chaque panier

RE-PROGRAMMATION DES TEMPS: par clavier

BAC A EAU: capacité 19 litres environ

CONTROLE DE L'EAU: automatique par sondes de niveau et température

ALIMENTATION EAU: Raccordement au réseau d'eau avec un raccorde de G 3/4 .

En alternative, la machine peut être équipée de pompe à vibration pour aspirer l'eau d'un bidon situé en dessous.

CHAUFFAGE DE L'EAU: Par résistance immergée.

CHAUFFE-SAUCES: Avec plaque chauffante à thermostat

EVACUATION DE LA VAPEUR: Par deux aspirateurs, un tangent et un centrifuge

PUISSANCE TOTALE: 3,4 Kw environ

PUISSANCE CHAUFFE-EAU: 3,2 Kw

TENSION D'ALIMENTATION: 230 V, 50 Hz

AMPERAGE: 32 A

DIMENSIONS: Largeur 690 mm

Profondeur 510 mm

Hauteur 630 mm

POIDS A VIDE: 39 Kg

### 3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

#### MISE EN PLACE

La machine doit être logée dans un endroit approprié et protégé contre les agents atmosphériques. En plus, il faut garder tout autour d'elle un espace d'au moins 15 cm de chaque côté, afin que l'air puisse y circuler librement.

#### RACCORDEMENT DE L'EAU

Connectez au réseau d'eau, à l'aide d'un tuyau souple en plastique pour usage alimentaire, comme pour la machine à laver la vaisselle avec un raccord de G  $\frac{3}{4}$ , à connecter à un robinet type "lave-vaisselle" (ou à un autre avec les réductions nécessaires).

Insérez l'autre extrémité du tuyau dans le raccord autobloquant se trouvant sur le côté arrière droit sous la machine, en le poussant avec force.

Aux alentours de la machine, il faut prévoir une soupape-bille pour débrancher l'appareillage, pendant les opérations éventuelles d'entretien de l'électrovanne.

La machine est positionnée au niveau. Si nécessaire régler la hauteur des pieds en les dévissant ou les vissant après en avoir desserré les contre-écrous de fixation.

Connecter à une vidange hydrique ou à un bidon le tuyau de vidange du bac de base de la machine.

Si la machine est dotée de pompe à vibration pour aspirer l'eau d'un bidon, positionner cette dernière immédiatement sous la machine, dans la position la plus haute possible, avec pas plus de 50 cm de dénivellement. La pompe à vibration peut s'avérer bruyante sans que cela ne porte préjudice au fonctionnement.

#### BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Veillez à ce que l'installation ait une bonne mise à la terre, conforme aux normes CEI et à ce que les valeurs d'alimentation correspondent à celles indiquées sur la plaque avec le numéro de série de la machine.

Enfin il faut vérifier que l'installation sur laquelle la machine est branchée soit compatible avec la puissance indiquée sur la plaque avec le numéro de série.

On doit absolument interposer entre la machine et le secteur un interrupteur automatique, équipé de plombs fusibles ou de protection thermique et différentielle.

### 4) REGLAGES

#### PROGRAMMATION DES TEMPS DE PREPARATION DES PORTIONS

Pour chaque panier, on peut attribuer 5 temps différents de cuisson aux cinq touches des rangées A, B, C, e D caractérisées par différentes couleurs.

Appuyez sur la touche "TIME SET" pour accéder à la programmation.

Immédiatement, l'afficheur montrera:

Temps de cuisson  
Sélect. un prog.

En appuyant sur la touche de programme, par exemple "B4", on obtiendra:

Temps de cuisson  
B4: 120 s

Cela signifie qu'actuellement la touche "B4" correspond à un temps de cuisson de 120 secondes.

Par les touches "UP" et "DOWN", on peut changer ce temps jusqu'à une valeur maximum de 999 secondes (un peu plus de 16 minutes) et une valeur minimum de 10 secondes.

En appuyant sur la touche "Time Set", la valeur établie est sauvegardée de manière permanente.

La pression de n'importe quelle touche du programme fait répéter la procédure susmentionnée tandis qu'en appuyant à nouveau sur la touche "Time Set", on abandonnera la programmation.

