



euroCHEF[®]
S.r.l.

www.eurochef.it

PASTA *chef*

PL6 • PL7

**MODE
D'EMPLOI**



TABLE DES MATIERES

1)	INSTRUCTIONS GENERALES	Page 1
2)	MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE	Page 1
3)	TEMPS DE CUISSON	Page 2
4)	INTRODUCTION ET PRÉPARATION DU PRODUIT	Page 3
5)	RETABLISSEMENT DU NIVEAU DE L'EAU	Page 3
6)	NETTOYAGE DE LA MACHINE	Page 3
7)	ENTRETIEN	Page 4
8)	MESSAGES SUR LE CLAVIER	Page 4

REV.	DATE	PAGES MODIFIEES

1) INSTRUCTIONS GENERALES

Ce manuel d'instructions doit être conservé avec soin par l'utilisateur de la machine.

L'installation de la machine doit être confiée à du personnel qualifié. Celui-ci devra vérifier d'abord la fiabilité de l'installation électrique sur laquelle la machine doit être branchée, puis la conformité aux normes en vigueur et notamment l'efficacité de la mise à la terre.

En cas de fonctionnement défectueux de la machine il faut éviter de faire des réparations provisoires.

Il faut absolument s'adresser au revendeur ou bien, en cas de besoin, directement au fabricant.

La garantie du fabricant perd sa validité en cas de manipulations de la machine ou bien de remplacement de parties composantes par des pièces de rechange non originales.

Lorsque la machine est en marche, elle contient de l'eau bouillante.

Il faut donc prendre garde à ne pas accéder aux parties intérieures ou d'y accéder avec le plus grand soin.

Le panneau mobile en plastique sur le côté droit de la machine ferme le puits où sont logées les parties électriques à 220 - 240 V.



Prendre garde à ne jamais ouvrir ce panneau sans avoir débranché la machine.

La machine n'est pas étanche à l'eau, il ne faut donc pas la nettoyer avec un jet d'eau.

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

Dans le chauffe-sauces (seulement dans le modèle PL6) les cuvettes sont posées directement sur une plaque chauffante. Ce n'est pas un bain-marie, il ne faut donc pas le remplir d'eau.

La machine a été conçue pour un emploi par des professionnels qualifiés pour son emploi.

Grader la machine loin de la portée des enfants et évitez qu'ils touchent aux commandes.

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

2) MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

Pour accéder au bac à eau, ouvrez la protection avant transparente et enlevez la trémie de déversement pâtes avec son support correspondant en tôle.

Il faut ensuite démonter les paniers en prenant les deux arbres, puis exercer une pression de la gauche vers la droite pour vaincre la résistance du ressort de compensation, jusqu'à ce qu'on n'arrive à faire sortir les arbres de leur siège.

La résistance est fixée sur la paroi de gauche par un connecteur. Tirer le levier pour le débloquent et extraire la résistance. L'égouttoir sous le connecteur recueille l'eau de condensation et s'extrait en le soulevant.

La sonde de contrôle de l'eau devra être tournée et positionnée de façon horizontale. Pour cela, la saisir à côté du point de fixation en évitant de la prendre par l'extrémité et de la forcer.

Enlevez le bac et remplissez-le avec env. 9 litres d'eau. Même si la machine est reliée au réseau hydrique, verser dans le bac suffisamment d'eau pour couvrir au moins la partie inférieure de la sonde. Une fois l'eau réchauffée, le bon niveau est automatiquement remis.

Ceci advient au-delà de 90°C.

Si la machine n'est pas reliée au réseau hydrique, pour permettre le rétablissement du niveau de l'eau, il est nécessaire que le récipient placé en haut à droite de la machine soit maintenu plein.

AU PREMIER REMPLISSAGE, VERIFIER QUE DANS LE TUYAU QUI RELIE LE RESERVOIR A LA MACHINE, IL N'Y A PAS DE BULLES D'AIR QUI EMPECHENT L'ECOLEMENT DE L'EAU. SOULEVER LE RESERVOIR POUR FAIRE SORTIR L'AIR.

Ensuite, repositionner la résistance en bloquant le petit levier du connecteur, remonter l'égouttoir et remettre la sonde en position verticale en la tournant.

A ce moment là remettre les paniers et les trémies de déversement pâtes en place et refermer la machine.

Vérifiez que l'interrupteur de l'installation électrique sur laquelle la machine est branchée est en position ON.

Allumer la machine grâce à l'interrupteur général lumineux situé au-dessus du clavier.

Appuyez sur le bouton-poussoir "ON-OFF" (Marche-arrêt) sur le clavier de commande. Sur celui-ci, le témoin "WAIT", en s'allumant, indique que le chauffage de la machine est en cours.

La température de l'eau peut être contrôlée dans la fenêtre d'affichage.

Lorsqu'on obtient la température de 40°C l'aspirateur démarre automatiquement et la machine effectue un cycle d'essai pour que les paniers puissent atteindre à nouveau leur bonne position d'attente.

Pendant cette opération, la lecture de la température est suspendue et les fenêtres d'affichage montrent une valeur constante, qui est ensuite rapidement mise à jour à la fin du cycle.

Pour arrêter chaque jour la machine il faut tout simplement appuyer sur le poussoir "ON-OFF" sur le clavier de commande. Par contre, lorsque des opérations de nettoyage ou d'entretien sont en cours, il faut appuyer sur l'interrupteur secteur.

Cela permet à l'aspirateur de continuer à aspirer la vapeur jusqu'à ce que l'eau ne descende à une basse température.

Lorsque la machine est prête à l'emploi, le témoin "READY" s'allume sur le clavier.

3) TEMPS DE PREPARATION DES PORTIONS DE PATES

Les temps de préparation des portions qui sont normalement programmé lors de l'essai de la machine sont les suivants:

PANIER DE GAUCHE

- touche 1 jaune : 60 secondes (programme 01)
- touche 2 jaune : 90 secondes (programme 02)
- touche 3 jaune : 180 secondes (programme 03)
- touche 4 jaune : 360 secondes (programme 04)

PANIER DE DROITE

- touche 1 blanche: 60 secondes (programme 05)
- touche 2 blanche: 90 secondes (programme 06)
- touche 3 blanche: 180 secondes (programme 07)
- touche 4 blanche: 360 secondes (programme 08)

Les temps sont programmables par clavier, en appuyant sur le bouton-poussoir correspondant (Time-set). Par celui-ci on entre dans le "mode de programmation" et on en sort (voir les instructions sur le « manuel technique »).

Pendant l'utilisation, les temps de réchauffage, décroissants, sont indiqués sur l'affichage de droite pour le panier de droite et sur l'affichage de gauche pour le panier de gauche.

Les pâtes déversées, les affichages montrent à nouveau la température de l'eau.

Les temps préenregistrés sur les boutons-poussoirs peuvent être marqués à l'aide d'un crayon-feutre indélébile sur la case correspondante du clavier.

4) INTRODUCTION ET PREPARATION DES PATES

Les pâtes doivent être introduites lorsque le panier est en position d'attente, après avoir vérifié que le témoin "WAIT" soit déjà éteint.

Soulever le panneau transparent et introduire la portion directement dans le panier.

Sélectionner le temps de chauffage en appuyant sur le bouton-poussoir correspondant (boutons-poussoirs blancs pour le panier de droite et boutons-poussoirs jaunes pour le panier de gauche).

Placez sous la trémie de déversement pâtes du panier en marche un récipient ou un bol pour recevoir les pâtes préparées.

Pendant le fonctionnement le panier effectue quelques mouvements de montée et descente pour faciliter le détachement des parties des pâtes surgelées qui peuvent s'être agglomérées.

! REMARQUE: Ces mouvements sont programmables comme fréquences ou peuvent être éliminés par un technicien.

Le temps de cuisson programmé s'étant écoulé, le panier se soulève, égoutte les pâtes et les déverse.

! REMARQUE: Il est possible de programmer la machine de façon à ce qu'à la fin de la cuisson, les paniers restent en attente en position d'égouttement. Dans ce cas, pour effectuer le déchargement, il faut appuyer sur un bouton.

! REMARQUE: Si l'on a sélectionné un temps de cuisson erroné, il est possible aussi bien d'annuler l'instruction en appuyant sur la touche appropriée que d'interrompre le cycle et de déverser les pâtes en appuyant encore une fois sur le même bouton-poussoir.

5) RETABLISSEMENT DU NIVEAU DE L'EAU

La sonde de contrôle de l'eau signale que le niveau est trop bas par une lecture de la différence des températures. C'est pourquoi lorsqu'on allume la machine, c'est-à-dire quand l'eau est froide, le rétablissement éventuel n'est pas immédiat et de toute manière dans le premier réchauffement il ne se fait pas sous les 90° C.

Pendant le fonctionnement de la machine, le niveau est maintenu constant.

En cas de manque d'eau dans le réservoir ou de robinet d'alimentation fermé, sur le clavier on remarque que le témoin "WATER" commence à clignoter pour signaler l'anomalie.

Si 20 minutes après (temps qui est en tous cas programmable) le problème n'a pas été résolu, le chauffe-eau s'éteint.

Pour la rallumer, il faut rétablir le niveau ou bien remettre à zéro la machine en lui donnant une instruction d'arrêt et puis encore de marche.

6) NETTOYAGE DE LA MACHINE

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, prenez garde à ce que l'interrupteur général soit éteint et que la température de l'eau soit inférieure à 40°C.

Dans la mesure où les produits que la machine traite laissent des résidus aisément périssables, aussi bien sur les parties métalliques avec lesquelles ils viennent en contact que dans l'eau de cuisson, il est essentiel de faire un nettoyage complet de la machine chaque fois qu'elle est éteinte et en tout cas chaque jour.

Pour ce faire, après avoir attendu que l'eau se soit refroidie, enlevez toutes les parties démontables dont la chambre de chauffage se compose et lavez-les.

Toutes les parties peuvent être mises au lave-vaisselle exception faite de la résistance qui est lavée manuellement en faisant attention à ne pas mouiller le connecteur.

On peut accéder aisément aux parois à l'intérieur de la machine; elles peuvent donc être nettoyées à l'aide de produits d'entretien appropriés en évitant de mouiller le connecteur sur la paroi gauche.

La sonde devra être nettoyée avec une éponge et rincée.

Videz à intervalles réguliers le bac de retenue de la condensation du ventilateur logé au-dessous de la machine.

On peut l'extraire comme si c'était un tiroir.

Toutefois, il faut se rappeler de le remettre en place.

7) ENTRETIEN

Si la machine est alimentée par le réservoir d'eau incorporé, on recommande de le vider et de le nettoyer au moins une fois lors de l'entretien périodique.

Pour l'extraire de son logement, il suffit de le soulever et d'en déconnecter le tuyau de raccordement.

8) MESSAGES SUR LE CLAVIER

Quelques anomalies possibles sont mises en évidence par un code d'erreur qui est visualisé sur l'affichage de gauche avec un signal sonore alterné.

Dans ce cas, la machine reste bloquée jusqu'au rétablissement des conditions normales.

Avant de s'adresser au service après-vente, il faut faire un essai de remise à zéro en éteignant et en rallumant ensuite la machine à l'aide d'un interrupteur secteur par l'interrupteur général.

Les messages d'anomalie sont les suivants :

- A01) Absence de chauffage:
Cela peut être engendré par une rupture de la sonde ou panne du relais de chauffage.
- A02) Sonde non connectée ou connecteur mouillé ou chauffage excessif.
- A03) Moteur gauche non contrôlé:
ce qui peut découler d'un déplacement de la came montée sur le même moteur, ou de la rupture du microswitch correspondant.
- A04) Moteur droit non contrôlé:
Idem qu'à la rubrique précédente.
- A05) Chauffage défectueux:
Lors du chauffage, on ne remarque aucune augmentation de température dans la période de temps prévu.
- A06) Niveau non contrôlé:
La sonde ne lit pas le niveau ou bien elle lit une température au-dessous de zéro.
- A07) Sonde court-circuitée.
- A08) La résistance s'est éteinte à cause d'un manque d'eau pendant une période prolongée.