

# 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.

Les valeurs des temps de cuisson attribuées à chaque touche sont les suivantes, au moment de la mise au point effectuée en usine :

Touches programme	Temps (secondes)
A1, B1, C1, D1	60
A2, B2, C2, D2	90
A3, B3, C3, D3	120
A4, B4, C4, D4	150
A5, B5, C5, D5	180

#### VALEURS D'ETALONNAGE DE LA CARTE ELECTRONIQUE

Pour faciliter le service après-vente, les instructions pour la programmation sont indiquées ci-après. A ce propos il faut rappeler à l'usager que, exception faite pour les temps de préparation des portions,  on doit absolument éviter d'intervenir sur la programmation de la carte électronique, car un mauvais usage de celle-ci entraînerait des risques de dégâts irréparables.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'intervention erronée sur la programmation de la carte électroniques et souligne que dans cette éventualité la garantie perd sa validité.

#### MODALITE DE CONFIGURATION

Dans cette modalité, on peut établir et configurer certains aspects de la machine qui resteront en mémoire même après avoir éteint la machine par l'interrupteur général.

Pour entrer en modalité de configuration, possible uniquement quand on se trouve en état de "Stand By", il faut appuyer simultanément sur les touches C1 et C4 pendant 2 secondes.

L'afficheur visualisera:

Configuration  
Appuyer T.Set

En appuyant une première fois sur Time Set, on accède au poste à configurer (les touches UP et DOWN changent la valeur); en appuyant une deuxième fois sur TIME SET, on confirme la valeur que l'on a changée et on accède au poste suivant.

#### TABLEAU DES PARAMETRES ET DES VALEURS PRESELECTIONNES


Paramètre	Min.	Défaut	Max.	Incr. min.	Incr. max.	Unité de mesure	Nom sur l'afficheur
Set Point température Eau	10	97	99	1	5	°C	SP Temp. Eau
Set Point température Sauces	10	70	90	1	5	°C	SP Temp. Sauces
N° Totale descentes panier A	0	0	65000	--	--	n°	Portions Panier A
N° Totale descentes panier B	0	0	65000	--	--	n°	Portions Panier B
N° Totale descentes panier C	0	0	65000	--	--	n°	Portions Panier C
N° Totale descentes panier D	0	0	65000	--	--	n°	Portions Panier D
Langue	0	0	4 *	1	1	/	Langue
Temps descente panier A	10	80	150	1	5	Dixième de s	T. descente Mot. A
Temps descente panier B	10	80	150	1	5	Dixième de s	T. descente Mot. B
Temps descente panier C	10	80	150	1	5	Dixième de s	T. descente Mot. C
Temps descente panier D	10	80	150	1	5	Dixième de s	T. descente Mot. D
Temps max. pour rétablir le niveau	60	72	120	1	5	Dixième de s	T. Max. Entrée. Eau
Max. delta temp. pour le réglage du niveau eau **	0	4	8	1	2	°C (\$)	dT Max pour Niv.
Adresse Internet ***	0	0	4	1	1	(**)	Ad. Internet

(\*) Lors de la configuration, la valeur du paramètre n'est pas visible mais directement la langue selon le tableau suivant :

Paramètre	Langue
0	Italien
1	Anglais
2	Français
3	Espagnol
4	Allemand

(\*\*) Delta de la sonde supérieure où la température de la sonde inférieure doit chuter pour que l'on puisse considérer le niveau à plein régime.

(\*\*\*) Lors de la configuration, la valeur du paramètre ne s'affiche pas mais directement l'adresse.

**! REMARQUE:**  Si la machine est installée à une haute altitude par rapport au niveau de la mer, la température d'ébullition peut être inférieure à la valeur de référence (set-point). Dans ce cas la résistance resterait toujours branchée parce que le set point ne serait jamais atteint. Il faut donc étalonner à une valeur inférieure.

## **5) CHAUFFE-SAUCES**

Les bacs à chauffer les sauces sont logés au-dessus d'une plaque chauffante avec un thermostat.

La température peut être visualisée appuyant le poussoir spécial sur la claviers.

La température conseillée pour les sauces va de 65 à 80°C environ.

En effet, des températures plus faibles favorisent la multiplication des bactéries, alors qu'avec des températures trop élevées, les sauces cuisent en épaississant sur le fond du bac.

## **6) LECTURES DES PORTIONS DISTRIBUEES**

Pour lire le nombre de portions distribuées par chacun panier, il faut d'entrer dans la programmation (voir le paragraphe 4).

## **7) MESSAGES SUR LE CLAVIER**

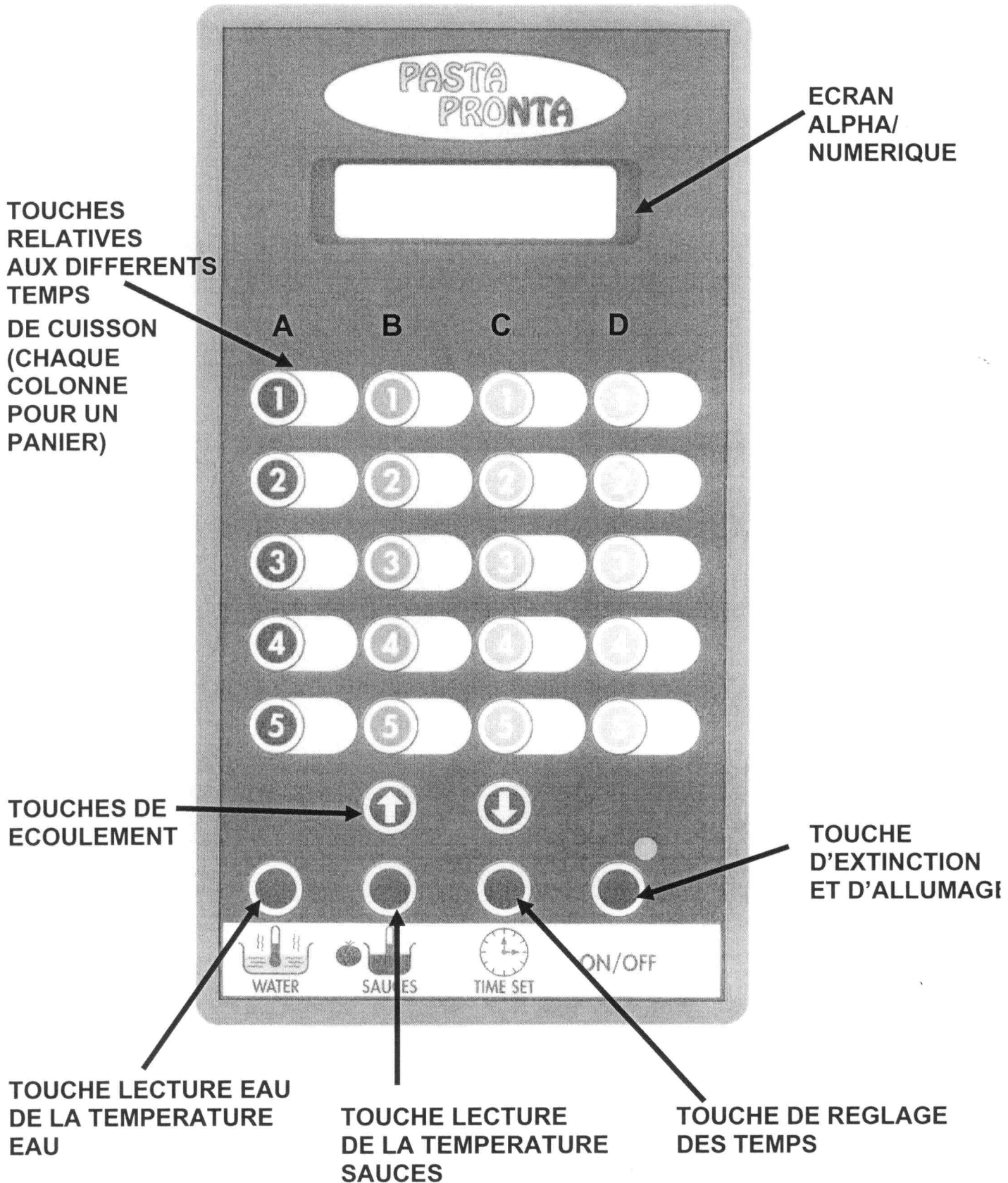
Quelques possibles anomalies sont mises en évidence par un message visualisé sur l'affichage.

En 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.

PHOTO A

CLAVIER DE COMMANDE

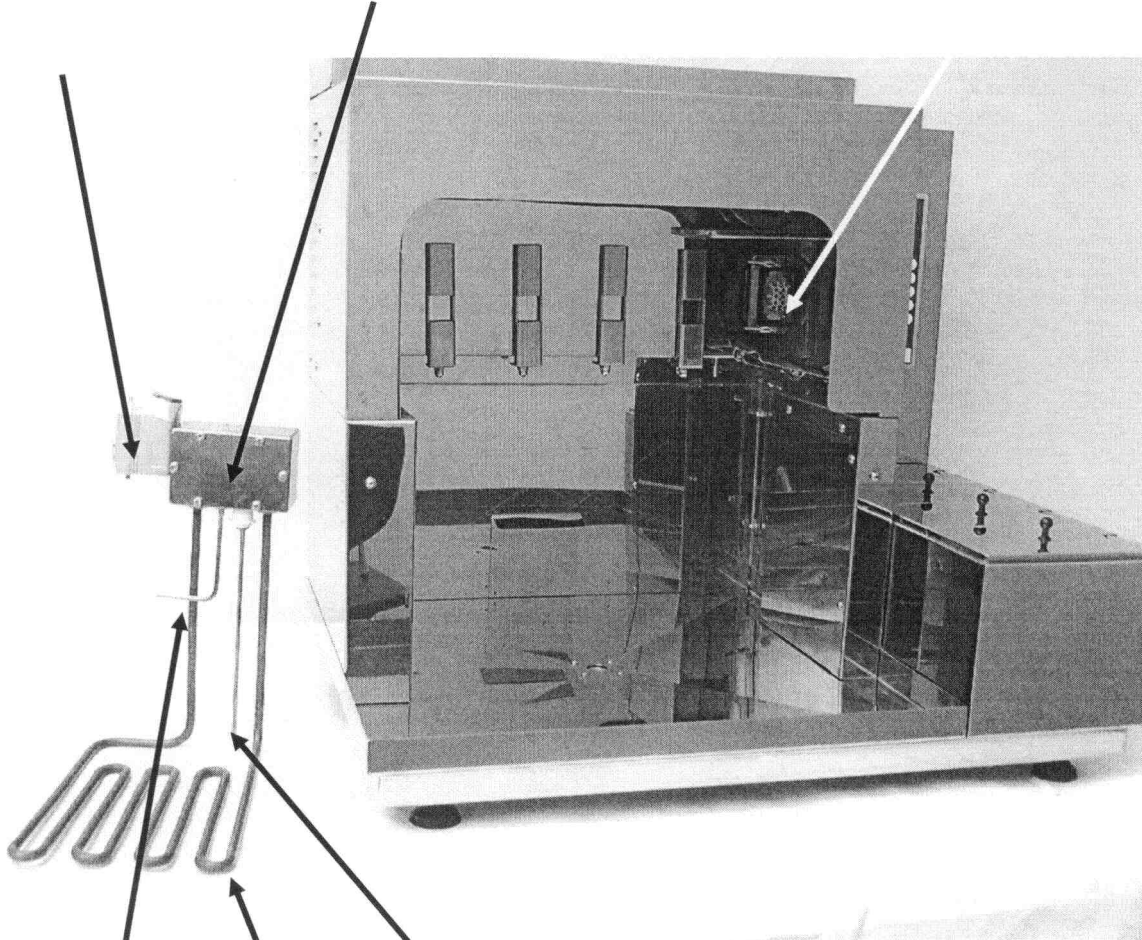


**PHOTO B**

**CONNECTEUR  
MÂLE VOLANT**

**BOITE  
RESISTANCE**

**CONNECTEUR  
FEMININ PANNEAU**



**SONDE  
DE NIVEAU  
EAU**

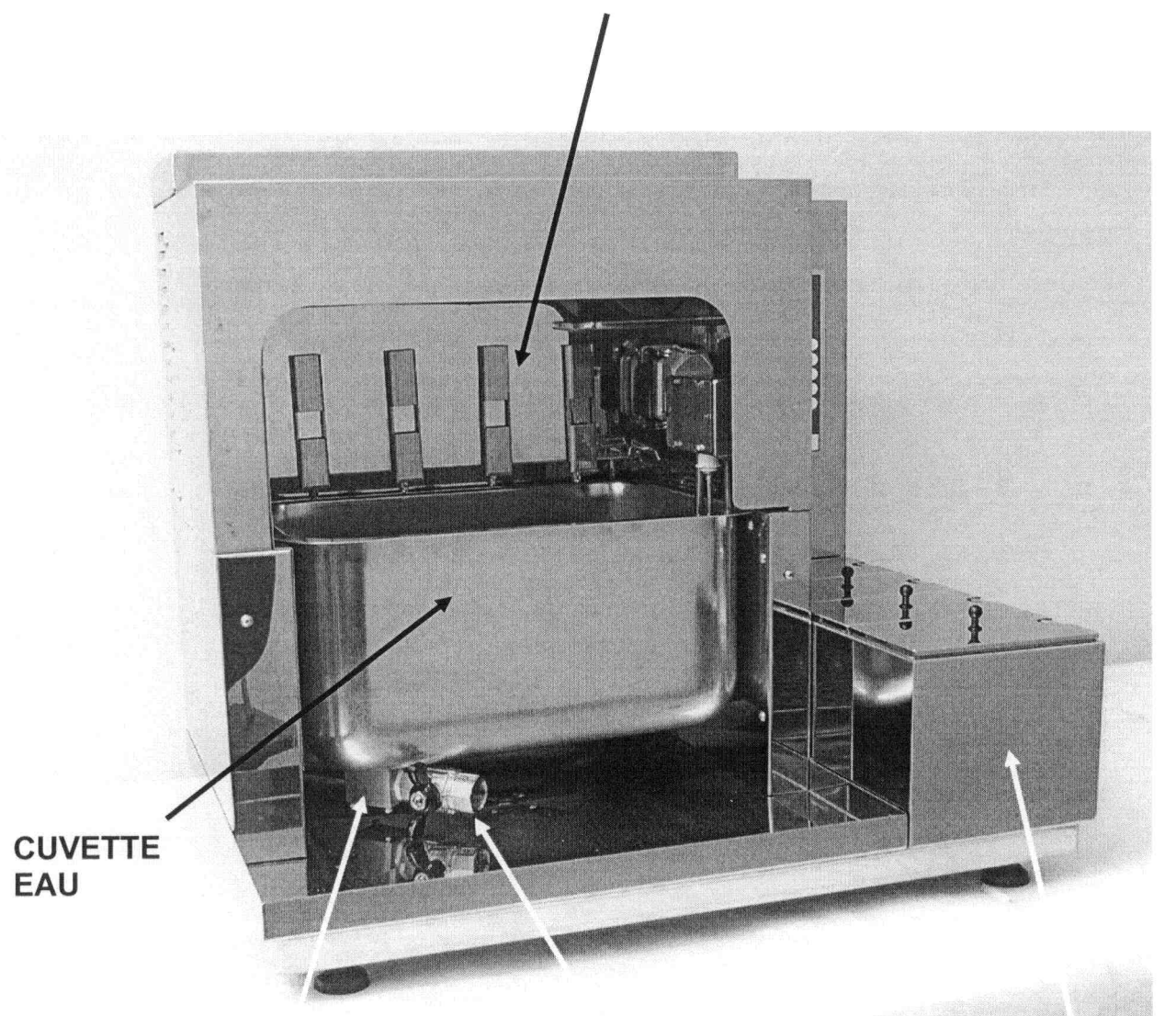
**RESISTANCE**

**SONDE DE TEMPERATURE EAU**



PHOTO C

ETRIER ACCROCHAGE PANIER



CUVETTE  
EAU

VALVE DE VIDANGE G  $\frac{3}{4}$

CHAUFFE SAUCES

BLOC DE VIDANGE



FOTO D

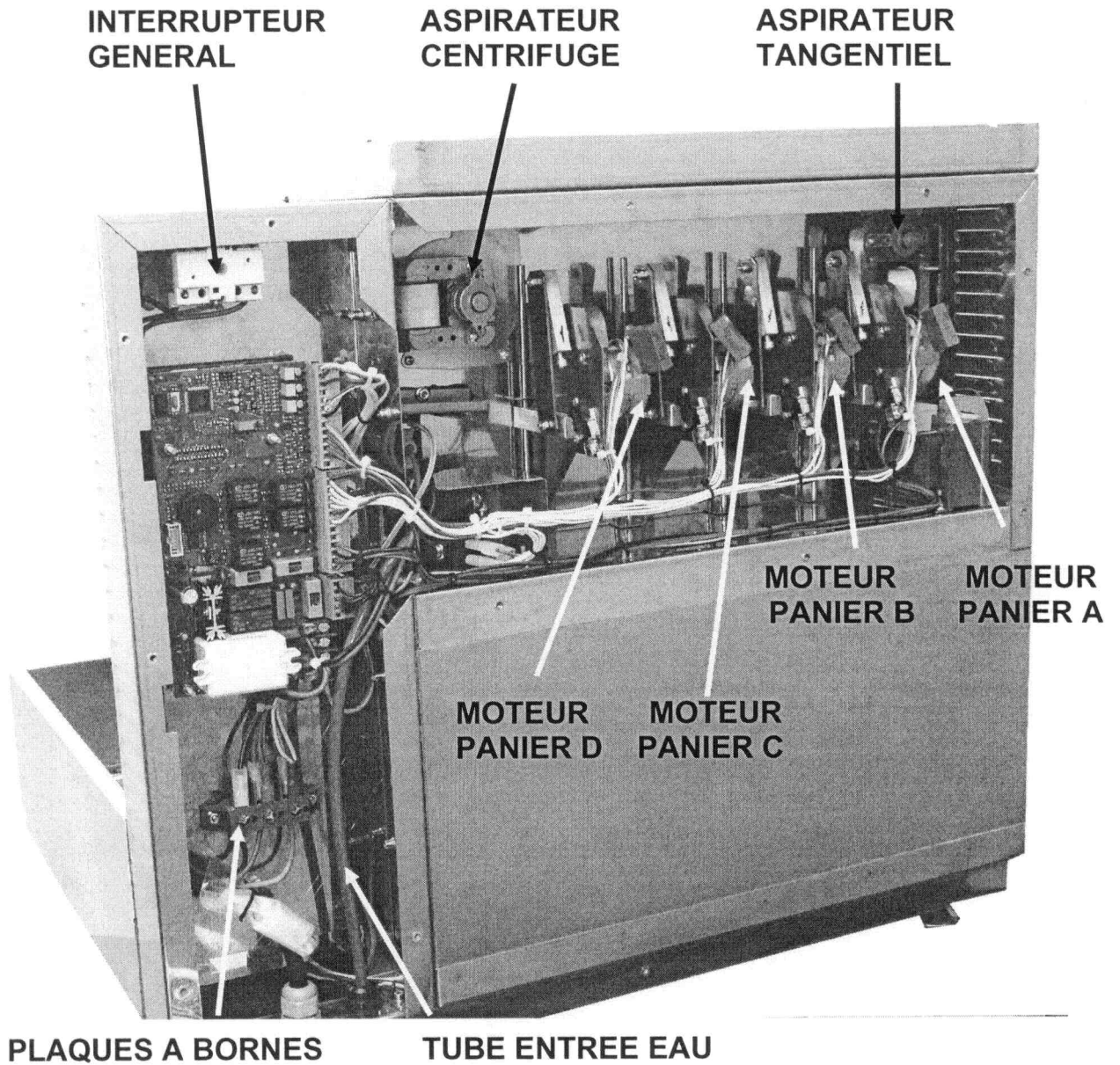
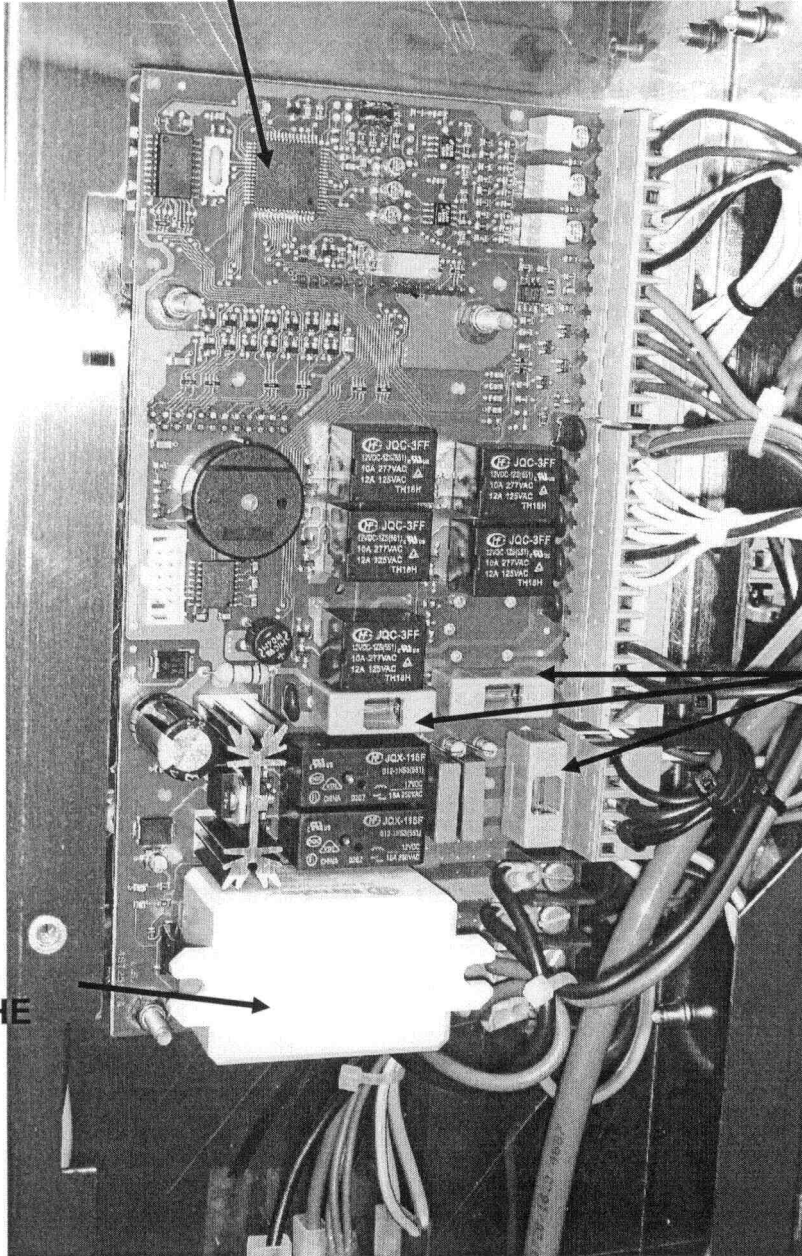


FOTO E

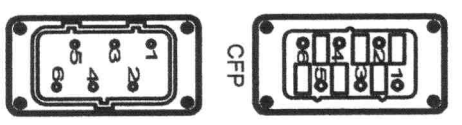
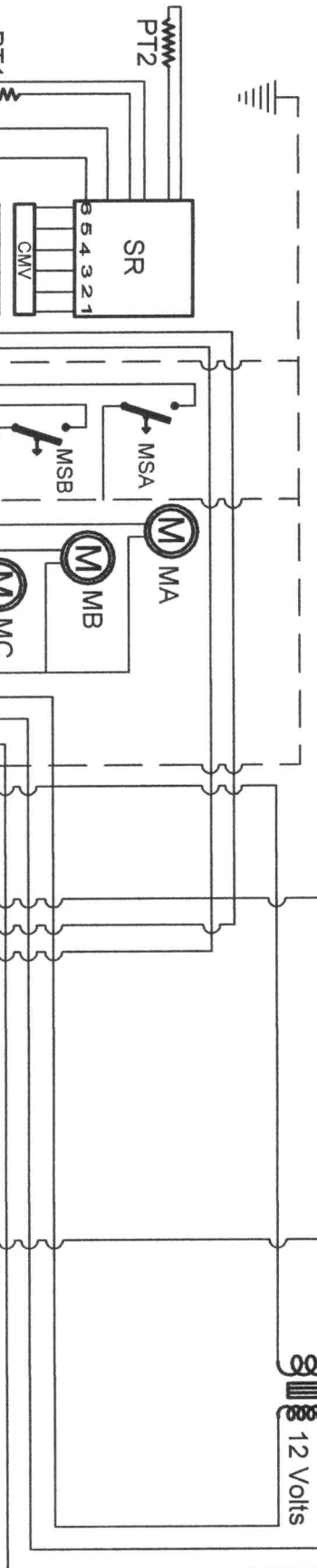
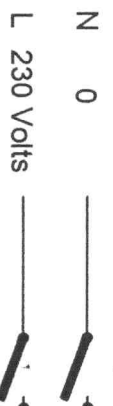
FICHE ELECTRONIQUE

MICROPROCESSEUR

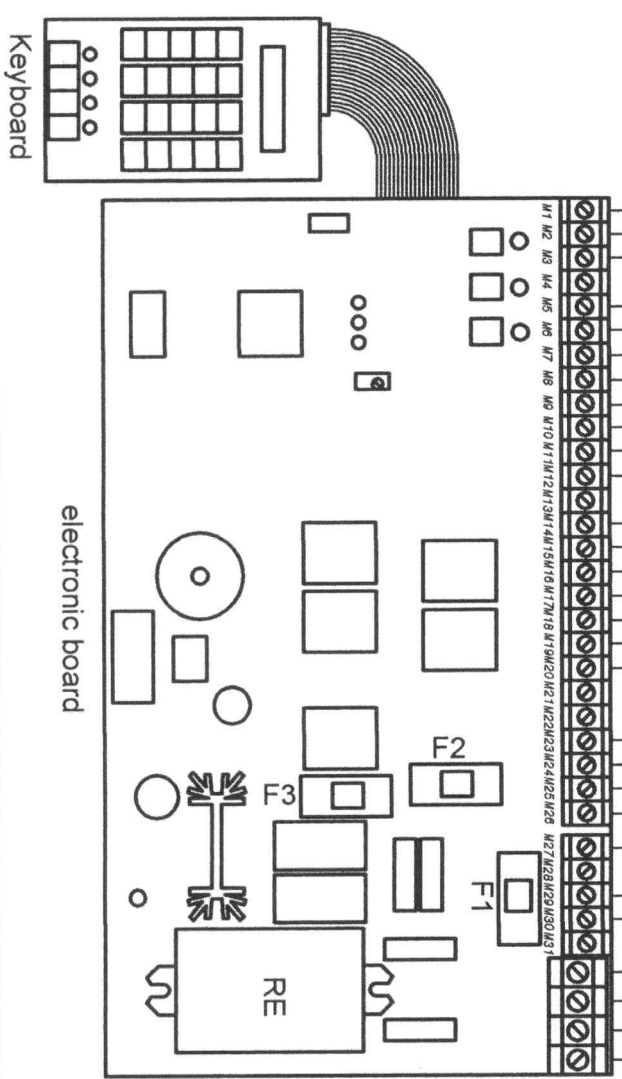


FUSIBLES

RELAIS  
DE LA FICHE



- 1: L 230V
- 2: N 0V
- 3: H2O
- 4: PT2
- 5: PT1-PT2
- 6: PT1



- |     |                        |                        |
|-----|------------------------|------------------------|
| I   | main switch            | interruttore generale  |
| TR  | transformer            | trasformatore          |
| SR  | heating box            | scatola resistenza     |
| CMV | mobile male connector  | connettore m. volante  |
| CFP | fixed female connector | connettore f. fisso    |
| RE  | heating relay          | rele riscaldamento     |
| MA  | basket A motor         | motore cestello A      |
| MB  | basket B motor         | motore cestello B      |
| MC  | basket C motor         | motore cestello C      |
| MD  | basket D motor         | motore cestello D      |
| MVT | tangential blower      | aspiratore tangenziale |
| MVC | centrifugal blower     | aspiratore centrifugo  |
| MWC | water element          | resistenza acqua       |
| R   | saucis heater          | resistenza sughi       |
| RS  | saucis heater          | resistenza sughi       |
| EV  | solenoid valve         | elettrovalvola         |
| MSA | A motor microswitch    | micro motore A         |
| MSB | B motor microswitch    | micro motore B         |
| MSC | C motor microswitch    | micro motore C         |
| MSD | D motor microswitch    | micro motore D         |
| PT1 | water temp. probe      | sonda temp. acqua      |
| PT2 | water level probe      | sonda livello acqua    |
| PT3 | saucis temp. probe     | sonda temp. sughi      |
| H2O | water presence probe   | sonda presenza acqua   |
| F2A | 250V 5x20 fuse         | fusibile               |
| F2  | 250V 5x20 fuse         | fusibile               |
| F3  | 250V 5x20 fuse         | fusibile               |
| F1  | 500mA 250V 5x20 fuse   | fusibile               |

DATA	28/09/07	MODIFICHE				TOLLERANZE GENERALI	UNI 5307
FIRMA		N.	DESCRIZIONE	DATA	FIRMA	GRADO	MEDIO
VISTO		SOSTITUISCE IL:		SOSTITUITO DA:		SCALA: 1:1	
DENOMINAZIONE		WIRING DIAGRAM Picotronic					
PROPRIETA RISERVATA A TERMINE DI LEGGE		SCHEMA ELETTRICO CP4					
DIVIETO DI RIPRODUZIONE E DI COMUNICAZIONE		SCHEMA ELETTRICO CP4					
A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA		CODICE S.034					