

PASTA PRONTA

mod. CP4

MODE D'EMPLOI

INDEX

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. 2
5)	RETABLISSEMENT DU NIVEAU DE L'EAU	Page. 2
6)	NETTOYAGE DE LA MACHINE	Page. 3
7)	MESSAGES SUR LE CLAVIER	Page. 3

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

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. Vérifier 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 et la présence d'un interrupteur différentiel.

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 de ne pas accéder aux parties intérieures ou d'y accéder avec le plus grand soin.

Le panneau mobile sur le derrière de la machine ferme le puits où sont logées les parties électriques à 220 V.

Prendre garde de 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 tuyau d'arrosage.

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

Dans le chauffe-sauces les cuvettes sont posées directement sur une claqué 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.

Ne laissez pas que les enfants en fassent usage ou 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, il faut démonter les paniers et enlever le panneau frontal en le soulevant.

La résistance est fixée sur la paroi de droit 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.

Enlevez le bac, le nettoyer et le repositionner.

Vérifier que le réseau hydraulique est ouvert.

Le niveau de l'eau dans le bac sera automatiquement rétabli durant le réchauffage.

ATTENTION :

En cas de non disponibilité de la connexion hydrique, la machine peut être dotée d'une pompe pour acheminer l'eau à partir d'un bidon situé en dessous. **DANS CE CAS INSERER LE BAC DEJA PLEIN D'EAU DANS LA MACHINE**

Repositionner la résistance en bloquant le petit levier du connecteur, remonter l'égouttoir comme indiqué dans la photo, les paniers et le panneau frontal.

Vérifier que l'interrupteur de l'installation électrique où la machine est branchée est sur ON.

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

Appuyer sur le poussoir "ON-OFF" sur le clavier de commande.

La fenêtre d'affichage indiquerait que « MANQUE EAU » et, quant la résistance serait immergée, elle indiquerait « EN CHAUFFE ».

La machine effectue tout d'abord un remplissage partiel, ensuite l'eau atteint le niveau correct. Attendre jusqu'à ce que l'eau soit à la bonne température.

Pour contrôler la température de l'eau, appuyer le poussoir en bas à la gauche sur le clavier.

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 aux aspirateurs de continuer à aspirer la vapeur jusqu'à ce que l'eau ne descende à une faible température.

Quand la machine est prête à l'emploi, l'afficheur visualise A:0 – B:0 sec C:0 – D: sec, et un signal acoustique avertit l'opérateur.

3) TEMPS DE PREPARATION DES PORTIONS DE PATES

Chaque rangée de boutons sert à sélectionner le temps d'immersion d'un panier.

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

- touches 1: 60 secondes
- touches 2: 90 secondes
- touches 3: 120 secondes
- touches 4: 150 secondes
- touches 5: 180 secondes

Les temps sont programmables par clavier, en appuyant sur le 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 la fenêtre d'affichage.

4) INTRODUCTION ET PREPARATION DES PATES

Les pâtes doivent être introduites lorsque le panier est en position d'attente, après avoir vérifié que la machine a terminé le chauffage.

Introduire la portion directement dans le panier.

Sélectionner le temps de réchauffage en appuyant sur le poussoir correspondant.

! 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 encore une fois sur le même poussoir.

Quand la cuisson est terminée, le panier s'élève automatiquement et la machine avertira avec un signal sonore.

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.

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

En cas de robinet d'alimentation fermé, si 15 minutes après (temps qui est en tous cas programmables) le problème n'a pas été résolu, le chauffe-eau s'éteint.



Attention: La sonde de contrôle de l'eau (tige verticale au milieu des bras de la résistance) ne fonctionne pas si elle est recouverte de calcaire. Il faut donc la maintenir propre afin d'éviter des dommages provoqués par la surchauffe si la résistance devait être découverte.

