



**PL2 / PL3**

**MODE D'EMPLOI**

## **TABLE DES MATIERES**

1) INSTRUCTIONS GENERALES	pag. 2
2) MISE EN MARCHE DE LA MACHINE	pag. 2
3) TEMPS DE CUISSON	pag. 4
4) INTRODUCTION ET PREPARATION DU PRODUIT	pag. 4
5) RETABLISSEMENT DU NIVEAU D'EAU	pag. 4
6) MESSAGES SUR LE DISPLAY	pag. 4
6) NETTOYAGE DE LA MACHINE	pag. 6
7) MANUTENTION	pag. 6

REV.	DATE	PAGES MODIFIEES
1		
2		

### **1) INSTRUCTIONS GÉNÉRALES**

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, qui devra vérifier d'abord la fiabilité de l'installation électrique sur laquelle la machine doit être branchée, puis l'efficacité de la mise à la terre.

Pour toute intervention de nature technique, référez-vous au manuel technique d'installation et d'entretien.

En cas de fonctionnement défectueux de la machine, 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.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service technique pour éviter tout risque.

Dans tous les cas, le câble d'alimentation doit avoir la désignation HO7RN-F et les dimensions de 3x2.5 mm<sup>2</sup>.

En fonctionnement, la machine contient de l'eau bouillante.

Par conséquent, utilisez le plus grand soin pour accéder aux pièces internes.

La porte sur le côté gauche de la machine ferme le compartiment dans lequel se trouvent les pièces électriques à 230 V.



N'ouvrez jamais cette porte sans couper l'alimentation électrique.

La machine n'est pas étanche, elle ne doit donc pas être nettoyée avec un jet d'eau.

Ne faites pas fonctionner la machine sans paniers ou sans eau dans le bac de cuisson.

Dans le chauffe-sauces (uniquement pour le modèle PL2), les bacs à sauce reposent directement sur une plaque chauffante. Ce n'est pas un bain-marie, il ne doit donc pas être rempli d'eau.

La machine est conçue pour un usage professionnel par du personnel formé à son utilisation.

Ne laissez pas les enfants l'utiliser ou manipuler ses commandes.

Eurochef décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée de la machine qui cause des dommages aux personnes ou aux biens.

### **2) MISE EN MARCHE DE LA MACHINE**

Pour accéder au bac à eau, ouvrez la protection frontale transparente et retirez la trémie de déchargement des produits cuits avec son support métallique.

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 gauche par un connecteur. Tirer le levier pour le débloquer 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, versez dans le bas 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 70°C..

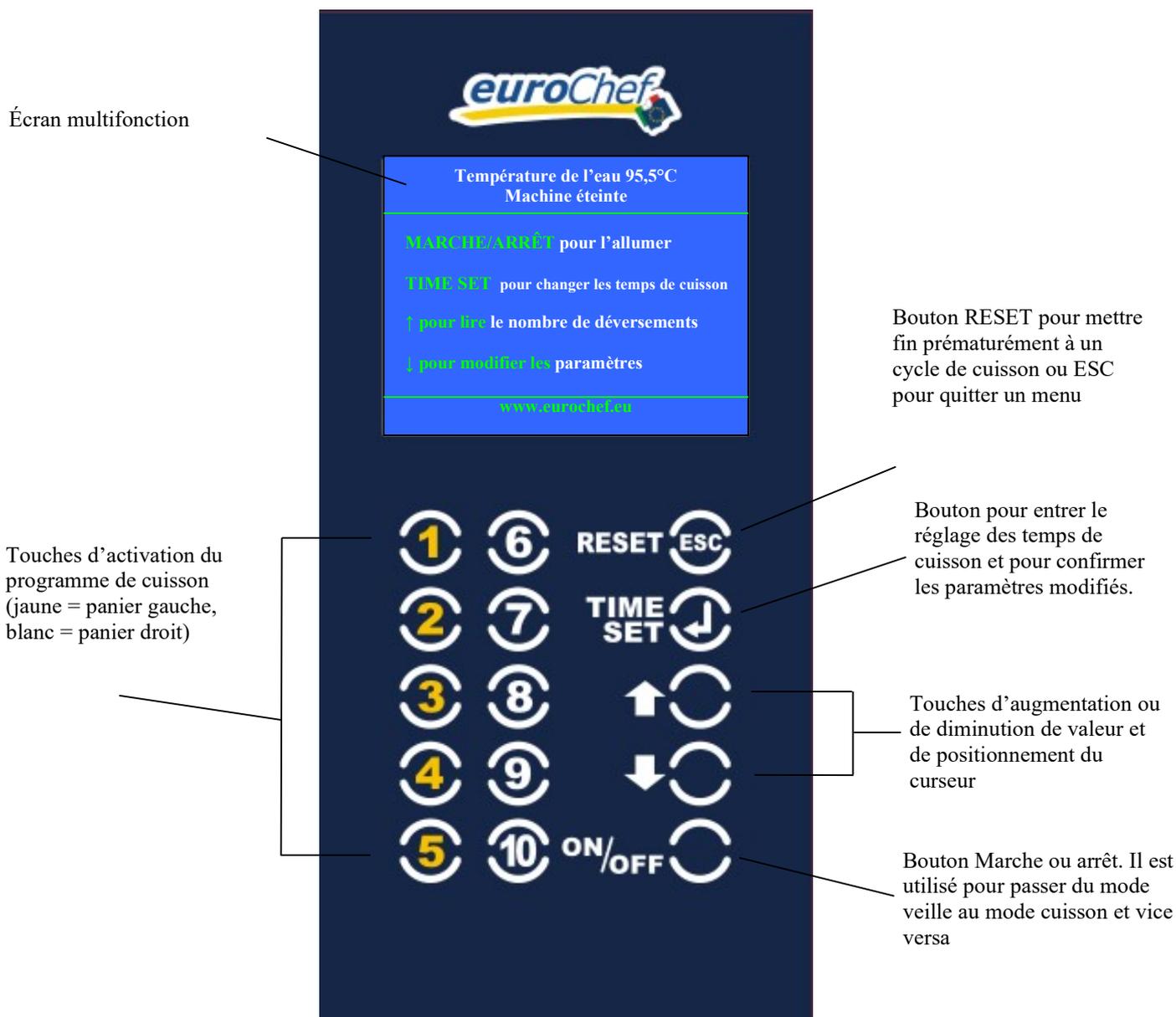
Si la machine n'est pas reliée au réseau hydrique, pour permettre le rétablissement du niveau de l'eau, il est nécessaire que le bidon placé en haut à droite de la machine soit maintenu plein.. AU PREMIER REMPLISSAGE, VÉRIFIEZ QUE DANS LE TUYAU QUI RELIE LE RÉSERVOIR À LA MACHINE, IL N'Y A PAS DE BULLES D'AIR QUI EMPÊCHENT L'ÉCOULEMENT DE L'EAU. SOULEVEZ LE RÉSERVOIR POUR LAISSER 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. 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.



ATTENTION : si vous utilisez le panier pour les spaghettis (en option) vous devez retirer le diviseur de décharge du produit afin d'éviter toute interférence.

Appuyez sur le bouton-poussoir "ON-OFF" (Marche-arrêt) sur le clavier de commande.



Lorsqu'il atteint 40 degrés Celsius, l'aspirateur d'extraction des vapeurs se met en route et la machine effectue un cycle de réinitialisation pour le repositionnement correct des paniers en position d'attente.

Pour l'arrêt quotidien de la machine, appuyez simplement sur le bouton « ON-OFF » du clavier de commande, en utilisant l'interrupteur principal uniquement lors des opérations de nettoyage ou de maintenance.

Cela permet à l'aspirateur de continuer à aspirer les vapeurs jusqu'à ce que l'eau soit amenée à basse température.

Lorsquela machine est prête à l'emploi, les mots « MACHINE PRETE » apparaissent.



### **3) TEMPS DE CUISSON**

Les temps de préparation des portions qui sont normalement pré-réglées lors du test de la machine sont:

#### **Panier gauche:**

- touche 1 jaune : 1 minute
- touche 2 jaune : 1 minute : 30 secondes
- touche 3 jaune : 3 minutes
- touche 4 jaune : 4 minutes
- touche 5 jaune : 5 minutes

#### **Panier droit:**

- touche 6 blanche : 1 minute
- touche 7 blanche : 1 minute : 30 secondes
- touche 8 blanche : 3 minutes
- touche 9 blanche : 4 minutes
- touche 10 blanche : 5 minutes

Les temps sont programmables à partir du clavier, en appuyant sur le bouton correspondant « TIME SET » (pendant que la machine ne chauffe pas).

Appuyez sur la touche souhaitée jusqu'à ce qu'une flèche verte apparaisse à côté. Sélectionnez la valeur en utilisant les flèches haut et bas et appuyez sur « TIME SET » pour la sauvegarder. Appuyez sur « ÉCHAP » pour quitter.

Pendant la phase de travail, les temps décroissants sont indiqués sur l'écran.

### **4) INTRODUCTION ET PRÉPARATION DU PRODUIT**

Les pâtes doivent être introduites lorsque le panier est en position d'attente, après s'être assuré que l'affichage indique « MACHINE PRETE ».

Soulevez la trappe transparente et introduire la portion directement dans le panier.

Sélectionner le temps de chauffage en appuyant sur le bouton-poussoir correspondant.

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.

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 décharger, il faut appuyer sur un bouton.

Si l'on a sélectionné un temps de cuisson erroné, il est possible aussi bien d'annuler l'instruction

en appuyant sur la touche souhaitée, ou vous pouvez interrompre le cycle et déverser le produit en appuyant sur « RESET » et en sélectionnant le panier qui doit être déchargé.

### **5) RETABLISSEMENT DU NIVEAU D'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 70° 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, l'inscription « Restauration du niveau d'eau en cours » apparaît sur l'écran.

Si, après 10 minutes, le niveau n'a pas été atteint, le message s'affiche comme suit /

### **6) MESSAGES À L'ÉCRAN**

**Manque d'eau:** Si la machine manque d'eau lorsque la machine est allumée, c'est-à-dire si l'extrémité de la sonde de présence d'eau n'est pas submergée, le message apparaît: « **Attention / Vérifiez le niveau de l'eau ou vérifiez si le connecteur est correctement fixé. Si l'anomalie persiste, contactez le support technique.** »

Ce message est accompagné d'un bip répété. Ce message disparaît lorsque le problème est résolu.

**Réinitialisation du niveau d'eau:** Si, pendant le fonctionnement normal, la recharge automatique d'eau ne rétablit pas le niveau en 10 minutes, le message apparaît: « **Attention / Ajouter de l'eau. Appuyez sur TIME SET pour continuer** », accompagné d'un bip toutes les 5 minutes. Le message disparaît dès que le niveau nécessaire d'eau est atteint.

Si, cependant, le niveau d'eau ne se réinitialise pas parce que le réservoir n'est pas rempli ou parce que l'eau du robinet n'arrive pas alors que la machine est connectée, après une heure à partir du premier signe de manque d'eau, le message apparaît: « **Attention anomalie de la machine / Temps de restauration du niveau d'eau expiré. Vérifiez le niveau et ajoutez de l'eau directement dans le bac pour redémarrer le chauffage.** »; dans ce cas, il n'est plus possible d'utiliser la machine jusqu'à ce que le niveau soit rétabli manuellement en ajoutant de l'eau dans le bac de cuisson.

**Panier droit ou panier gauche défectueux :** Dans le cas où le moteur droit ou gauche ne démarre pas correctement ou ne revient pas à sa position dans le temps prévu, le message apparaît : « **Attention / Anomalie du moteur droit (ou gauche). Appuyez sur TIME SET pour continuer** », accompagné d'un bip toutes les 5 minutes. Le panier est désactivé et est remis en service uniquement à la prochaine mise sous tension. Toutefois, si le problème persiste, il est nécessaire de demander une assistance technique.

**Paramètres enregistrés :** Si la carte électronique perd les valeurs définies par l'utilisateur, le message apparaît : « **Attention anomalie machine / Erreur de mémoire, les paramètres enregistrés ont été supprimés. Appelez le service technique!** » ; Cela signifie que les paramètres d'origine ont été restaurés.

**Lecture de la sonde de température de l'eau :** la sonde qui détecte la température de l'eau est déconnectée ou en panne, le message apparaît : « **Attention anomalie de la machine / Sonde de température de l'eau hors de la plage. Essayez d'éteindre et de rallumer la machine. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter le service technique** ».

Ce message est accompagné d'un bip répété.

Si le problème persiste au redémarrage, le défaut doit être réparé ; l'anomalie ne permet pas le bon fonctionnement de la machine.

**Lecture du niveau de température de la sonde:** Si la sonde qui détecte le niveau d'eau est déconnectée ou en panne, le message apparaît: « **Attention anomalie de la machine / Niveau de température de la sonde niveau d'eau hors de la plage. Essayez d'éteindre et de rallumer la machine. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter le support.** »

Ce message est accompagné d'un bip répété.

Si le problème persiste au redémarrage, le défaut doit être réparé ; l'anomalie ne permet pas le bon fonctionnement de la machine. Contactez l'assistance technique.

**Lecture de la sonde de température des chauffe-sauces :** Si la sonde qui détecte la température des chauffe-sauces est déconnectée ou défaillante, le message apparaît: « **Attention anomalie de la machine / Sonde de température des chauffe-sauces hors de la plage. Essayez d'éteindre et de rallumer la machine. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter le service technique** » ; Ce message est accompagné d'un bip répété.

Si le problème persiste au redémarrage, le défaut doit être réparé ; l'anomalie ne permet pas le bon fonctionnement de la machine. Alternativement, vous pouvez désactiver la résistance des chauffe-sauces dans le menu des paramètres et utiliser le cuiseur à pâtes sans chauffe-sauces.

**Fonctionnement des paniers :** Dans le cas où les deux paniers au repos sont en dehors de la bonne position et ne bougent pas, le message apparaît: « **Attention anomalie machine / Moteurs paniers ne fonctionnent pas. Essayez d'éteindre et de rallumer la machine. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter le service technique.** Ce message est accompagné d'un bip répété.

Si le redémarrage ne résout pas la chose, le défaut doit être réparé; l'anomalie ne permet pas le bon fonctionnement de la machine.

**Carte d'alimentation :** Si la carte électronique de l'écran n'est pas en mesure de communiquer avec la carte électronique de puissance, le message apparaît : « **Attention anomalie de la machine / Fonctionnement incorrect de la carte électronique de puissance. Essayez d'éteindre et de rallumer la machine. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter le service technique.** L'anomalie ne permet pas le bon fonctionnement de la machine.

**Clavier tactile :** Si la carte électronique de l'écran n'est pas en mesure de communiquer avec le clavier, le message apparaît : « **Attention anomalie de la machine / Le clavier ne fonctionne pas. Essayez d'éteindre et de rallumer la machine. Si l'anomalie persiste, veuillez contacter le support.** Il n'y a pas d'avertissement sonore. Si le problème persiste au redémarrage, le défaut doit être réparé ; l'anomalie ne permet pas le bon fonctionnement de la machine.

## **7) 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.

Eteignez le cuiseur à pâtes à partir du bouton ON/OFF, désengagez les paniers en les laissant tremper à l'intérieur du bol et versez un verre de vinaigre blanc dans l'eau. Le vinaigre agira en favorisant le nettoyage que vous effectuerez lorsque l'eau sera en dessous de 40°C.

Lorsqu'il est éteint, il est conseillé de démonter les paniers, de les immerger dans le réservoir d'eau et d'y verser un verre de vinaigre blanc, afin d'éviter la formation de calcaire.

Après avoir attendu que l'eau se soit refroidie, enlevez toutes les parties démontables dont la chambre de cuisson se compose et lavez-les. Toutes les pièces peuvent être mises au lave-vaisselle à l'exception de la résistance qui doit être lavée manuellement en prenant soin de ne pas laver le connecteur.

Les parois intérieures de la machine sont facilement accessibles et peuvent être nettoyées avec un produit pour les surfaces lavables, même sans rinçage (comme Glassex ou des produits similaires) en évitant de mouiller le connecteur sur la paroi de gauche.

La sonde doit 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. Ne pas oublier de le remettre en place.

## **8) ENTRETIEN**

Si la machine est alimentée par le réservoir d'eau incorporé, il convient d'effectuer une vidange et un nettoyage périodiques. Pour le retirer, dévissez les boutons qui bloquent la porte droite et ouvrez-la.

**FOTO A**

VUE DE FACE

INTERRUPTEUR  
GENERAL

PANNEAU DE  
COMMANDE

ROBINET D EAU

PORTILLON POUR RESERVOIR D'EAU



**PHOTO B**

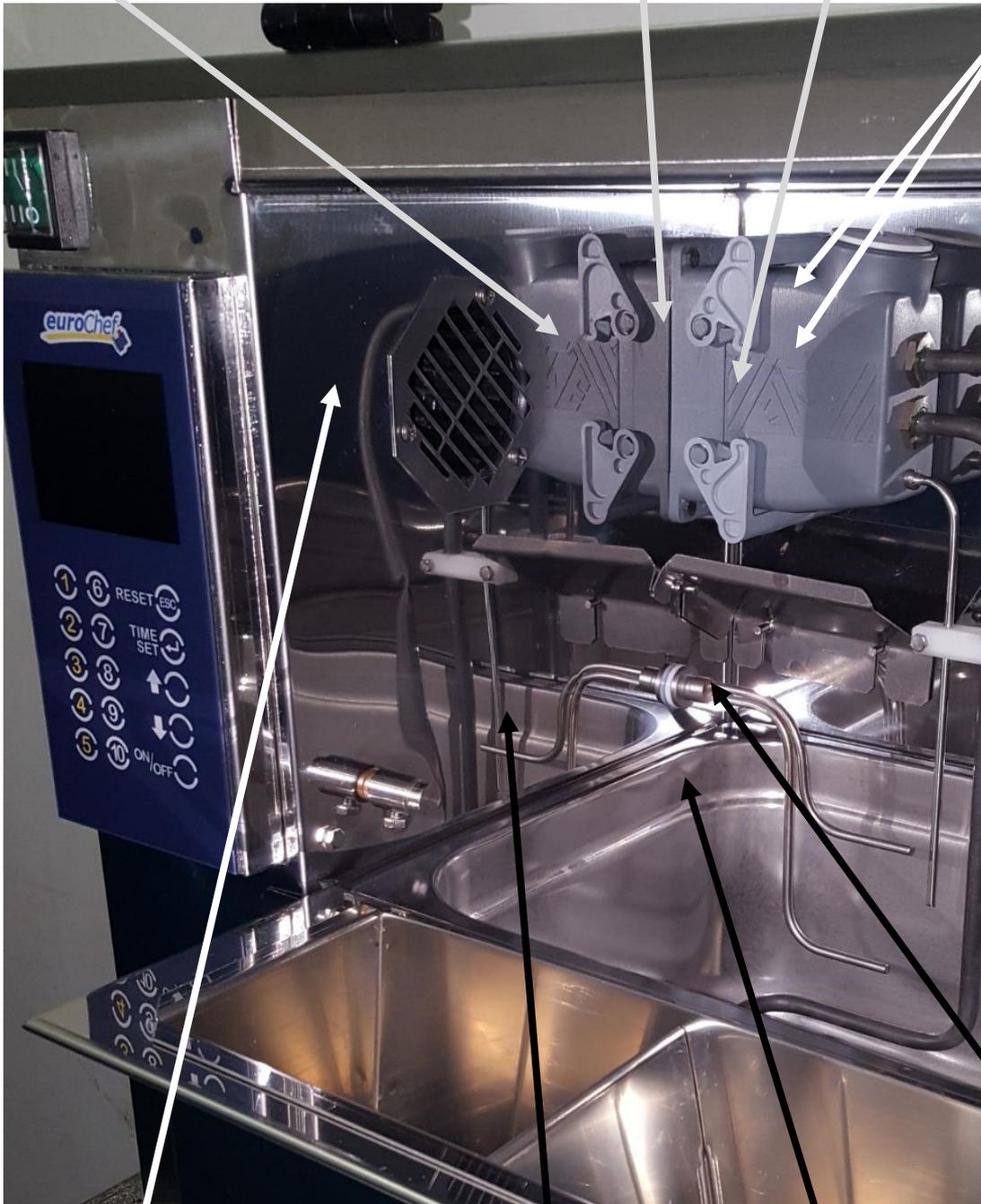
CONNECTEUR DE LA RÉSISTANCE

BOÎTE CONNECTEUR FEMELLE FEMELLE (ENCASTRÉE)

BOITIER CONNECTEUR MALE AMOVIBLE

SONDE NIVEAU EAU

ELEMENTS DE LA RESISTANCE



PROTECTION ASPIRATEUR

BAC A EAU

SONDE TEMPERATURE EAU

SONDE NIVEAU