



MANUEL D'INSTRUCTION POUR L'EMPLOI

CUISEURS GAZ

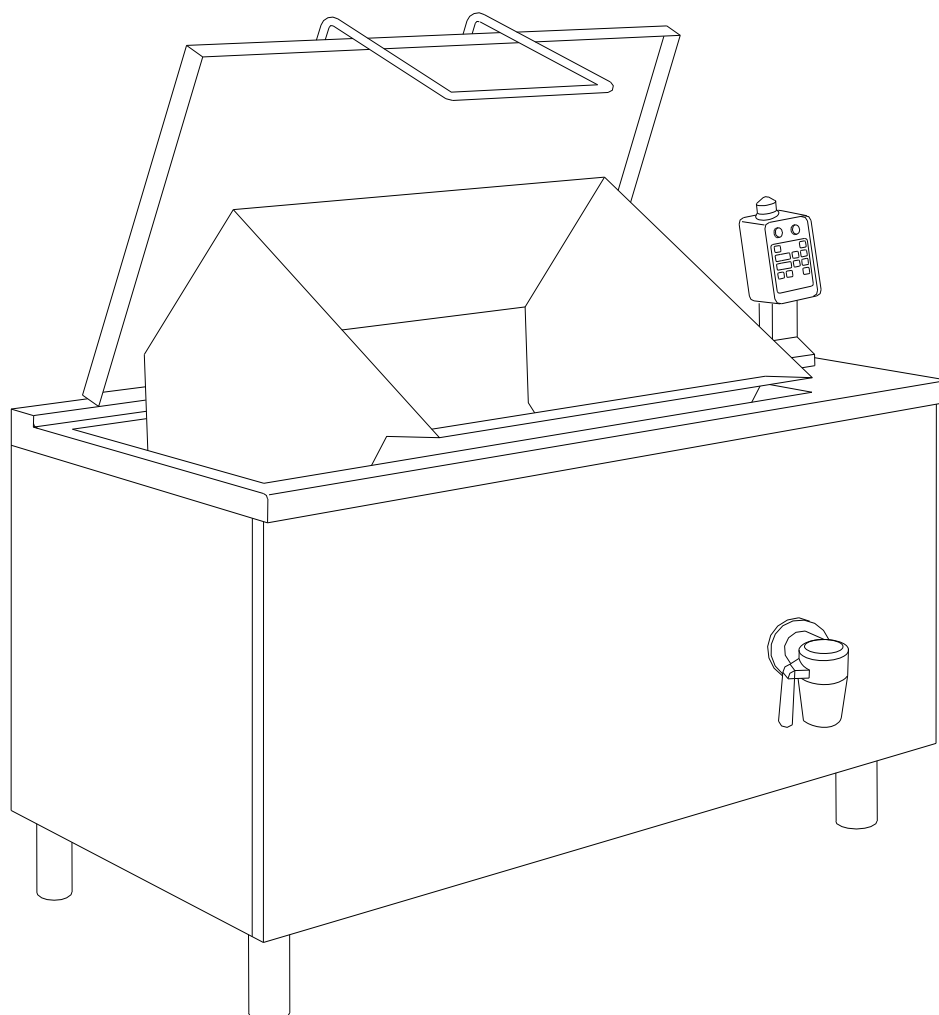
“CPMDG...”

CUISEURS ELECTRIQUES

“CPMDE...”

CUISEURS VAPEUR

“CPMIV...”



En cas d'assistance technique indiquer :									
<table border="1"> <tr> <td style="padding: 5px;">Revendeur</td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Installateur</td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> </tr> </table>	Revendeur		Installateur		<table border="1"> <tr> <td style="padding: 5px;">Type d'appareil</td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Nr. d'immatriculation de l'appareil</td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> </tr> </table>	Type d'appareil		Nr. d'immatriculation de l'appareil	
Revendeur									
Installateur									
Type d'appareil									
Nr. d'immatriculation de l'appareil									

**ATTENTION ! LE MANUEL PRESENT EST VALABLE POUR APPAREILLAGE
AVEC NR. IMMATRICULATION A PARTIR DE XXXX
12595/2006**

Note:

INDEX

Partie 1: INSTRUCTION ET NOTICES GENERALES

1.1.	Instructions générales	4
1.2.	Précautions et indications pour l'utilisateur	4

Partie 2: EMPLOI

2.1.	TABLEAU DES COMMANDES	5
2.2.	CYCLE DE CUISSON	6
2.2.1.	Donner tension à l'appareil	6
2.2.2.	Allumer l'appareil	6
2.2.3.	Remplissage d'eau en cuve automatique	6
2.2.4.	Effleurement des amides – chargement Manuel d'eau en cuve	6
2.2.5.	Postage de la température désirée	7
2.2.6.	Commencement chauffage	7
2.2.7.	Postage temps de cuisson (durée plongé panier)	8
2.2.8.	Cycle de cuisson (durée plongé panier)	8
2.2.9.	Soulèvement automatique panier	8
2.2.10.	Nouveau cycle de cuisson	9
2.2.11.	Fin du chauffage	9
2.3.	DOUCHETTE	9
2.3.1	Habilitation douchette	9
2.3.2	Emploi douchette	9
2.3.3	Logement douchette	9

Partie 3: NETTOYAGE

3.1.	Nettoyage et soin de l'appareil	10
3.2.	Nettoyage journalier	11
3.2.1.	Mesures à prendre en cas d'arrêt prolongé	11

Partie 4: MESURES Á PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE – REMEDES

4.1.	Mesures à prendre en cas d'anomalie de fonctionnement	12
4.2.	Entretien de l'appareil	12
4.3.	Que faire, si ...	13

PARTIE 1: INSTRUCTION ET NOTICES GÉNÉRALES

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'entretien et de l'emploi.
- Conserver soigneusement ce manuel d'instructions.
- L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée au personnel spécialement formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été projeté est à considérer comme impropre et dangereuse.
- Durant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces chaudes. Faire attention!
- Eteindre l'appareil en cas de panne ou d'anomalie de fonctionnement.
- Toutes les informations à fournir à l'assistance technique sont gravées sur la plaque signalétique.
- Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir des renseignements détaillés sur l'anomalie constatée, ceci permettra au service assistance de comprendre de quoi il s'agit.
- Pendant les opérations d'installation et d'entretien il est conseillé d'utiliser des gants de protection.
- **Attention! : il est indispensable d'observer strictement les prescriptions de protection contre les incendies.**

INSTRUCTIONS ET INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

- L'utilisation de cet appareil est prévu pour l'emploi collectif et donc doit être employé par du personnel spécialement qualifié et dûment formé.
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être causées par des erreurs d'emploi, donc il faut formé convenablement le personnel préposé.
- **Tous les travaux d'installations et d'entretiens doivent être effectué exclusivement par une société régulièrement inscrite auprès du tableau compétent.**
- Respecter les intervalles prescrits pour l'entretien. On conseille cependant, de rédiger un contrat d'entretien avec le SAV technique de confiance.
- En cas d'anomalies fonctionnement de l'appareil, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (électricité et eau).
- Anomalies récurrentes nécessite l'intervention du service d'assistance technique (SAV).
- **Avant la première cuisson et avant de mettre en fonction l'appareil il est indispensable de laver soigneusement l'intérieur de la cuve de cuisson.**

Attention! : La phase de rotation (soulèvement et retour) de la cuve de cuisson doit être surveillée par un unique opérateur : on évite ainsi de blesser accidentellement d'autres personnes.

Attention! : En cas de nécessité, pour interrompre automatiquement toutes les fonctions de l'appareillages, appuyer sur la touche d'urgence.

Attention! : Pour des raisons de sécurité il est absolument interdit d'introduire les mains à l'intérieur de la cuve quand le panier est soulevé. (Position d'écoulement ou de vidange).

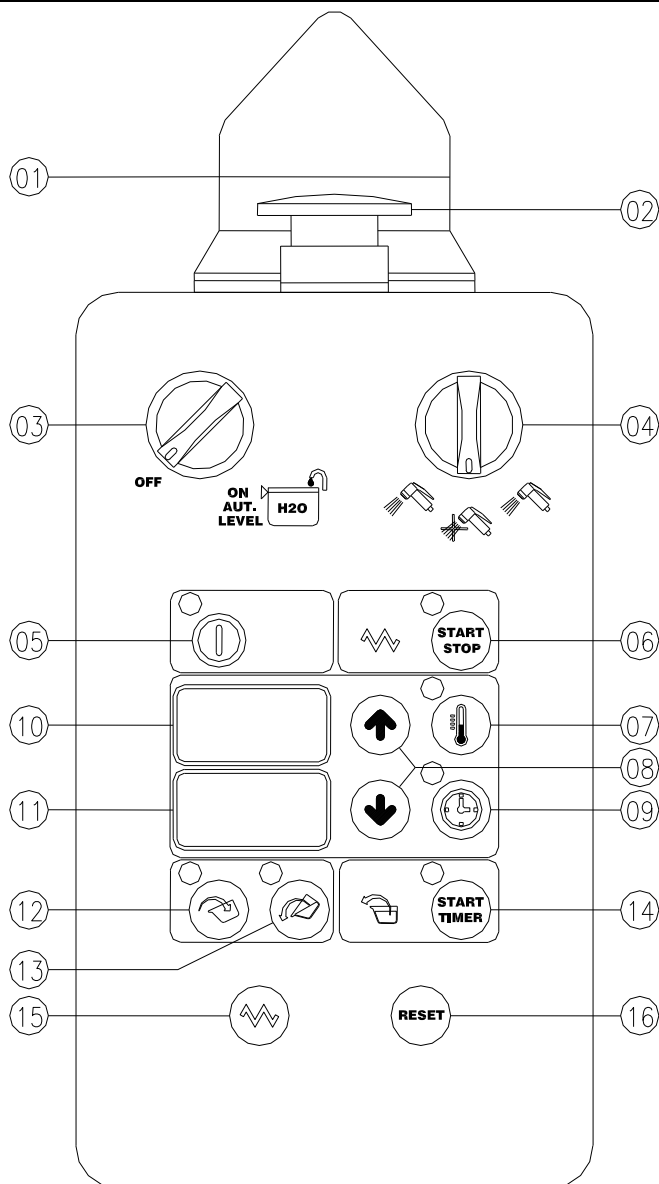
Attention! : Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme. Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

PARTIE 2: EMPLOI

TABLEAU DES COMMANDES

LEGENDE DES FONCTIONS DU TABLEAU DE BORD:

1	Clignotant panier	9	Programmation temps de cuisson (panier)
2	Touche d'urgence	10	Afficheur fiche TEMPERATURE
3	Chargement automatique cuve	11	Afficheur fiche TEMPS
4	Sélecteur eau chaude/froide douchette	12	Retour panier
5	Interrupteur général	13	Renversement panier
6	START/STOP cuisson (chauffage)	14	START timer (temps de cuisson panier)
7	Programmation température	15	Témoin chauffage en fonction
8	Augmentation/diminution valeurs	16	Témoin lumineux de reset (mod. gaz)




CYCLE DE CUISSON

L'appareil est équipé d'un dispositif de contrôle électronique avec deux afficheurs à trois chiffres et led lumineux pour effectuer toutes les opérations de cuisson et pour suivre le déroulement de celle-ci, (voir dessin "Panneau des commandes").


Ci après sont décrites toutes les procédures pour une utilisation correcte de l'appareil

Attention! Vérifier que le panier soit bloquer correctement avec les gâches latérales de sécurité pour éviter des inconvénients pendant la rotation (soulèvement et retour).

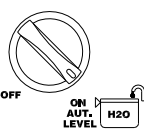
1. Donner tension à l'appareil :

Activer l'interrupteur générale situé en amont de l'appareil. Sur le tableau des commandes le led correspondant à la touche  s'allume.

2. Allumer l'appareil:

Appuyer sur la touche  . toute la fiche s'allume.

3. Remplissage automatique d'eau en cuve:

Tourner le sélecteur  situé sur le panneau des commandes dans la position de **ON**.

Dès que le niveau d'eau est atteint, la distribution d'eau s'arrêtera automatiquement.


Le niveau sera maintenu automatiquement pendant le cycle de cuisson.



4. Déversement des amides/chargement manuel d'eau en cuve:

Si on veut utiliser cette fonction pendant le cycle de cuisson tourner légèrement la poignée du robinet eau chaude située sur le plan latéral droit/gauche de l'appareil.

Ce robinet effectue aussi la fonction de chargement manuel en cuve, en cas d'anomalie du chargement automatique.

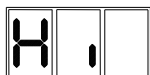
5. Cycle de cuisson à température désirée:

- Pour effectuer des cycles de cuisson à température désirée appuyer sur la touche  , le led correspondant s'illumine.

- Avec les touches   sélectionner la valeur de la température désirée (range 20÷110°C) visualisé sur l'afficheur .
- Au-delà des 110°C, peuvent être sélectionnés les valeurs suivantes:




Puissance réduite (Lo). A présent le fonctionnement de l'appareil reste fixe à puissance réduite. Cette fonction garantit le maintien de l'ébullition avec une bonne épargne d'énergie.



- Puissance maximum (Hi). A présent le fonctionnement de l'appareil reste fixe à puissance maximum.

Pour **modèle VAPEUR** la régulation de la puissance (entrée vapeur) doit être effectuée avec la poignée située sur le frontal de l'appareil.

Pour confirmer la valeur appuyer à nouveau sur la touche  ou attendre à peu près 3 secondes jusqu'à quand le led de la touche s'éteint.

Attention! : La valeur programmée reste en mémoire (seulement pour les ranger 20÷110 °C) même en éteignant l'appareil.


Si les valeurs programmées sont Lo/Hi, au suivant allumage la valeur se mettra automatiquement à 110 °C.

6. Démarrage du cycle de cuisson:


Pour activer le cycle de cuisson, appuyer sur la touche  ,led allumé.



Automatiquement le témoin lumineux  sur le tableau des commandes (pour mod. à gaz l'allumage du témoin sera à peu près, après 20 secondes).

Attention!: Le chauffage de la cuve ne fonctionnera pas jusque quand l'eau ne sera pas au niveau minimum.

Pour désactiver le chauffage de la cuve, appuyer sur la touche  , led éteint.

7. Programmation du temps de cuisson (durée de plongée du panier):

– Pour effectuer la cuisson dans le temps désiré, appuyer sur la touche  , le led correspondant s'illumine.


– Avec les touches   sélectionner la valeur désirée (range INF.0÷99 min.) visualisée sur l'afficheur **(11)**.

De 0 à 20 min. les valeurs changent de 30 en 30 sec. (00.5;01.0;01.5;02.0; etc...)


De 20 à 99 min. les valeurs changent avec intervalles de 1 min.


Ceci permet une régulation plus précise des cuissons qui demande un temps réduits (ex. pâte aux oeufs)

La valeur **INF** exclus les automatismes et implique un mouvement manuel pour la commande du panier.

Pour confirmer la valeur, appuyer à nouveau la touche  , ou attendre à peu près 3 secondes jusqu'à quand le led de la touche s'éteint.


8. Cycle de cuisson (durée de plongée du panier):

– Introduire dans le panier les aliments à cuire, après avoir vérifier que la température soit la même que celle programmée, et appuyer sur la touche  . Le led correspondant s'allume et en même temps le point diviseur sur l'afficheur (11) commence à clignoter. Cela signifie que le count down (comptage) du temps de cuisson manquant, constamment visualiser sur l'afficheur (11). Pour visualiser



le temps programmé il suffit d'appuyer sur la touche  , qui sera visualiser sur l'afficheur 11 pendant à peu près 3 secondes.

– Une minute avant la fin du temps de cuisson programmé, s'active automatiquement le témoin lumineux de couleur orange situé sur la boîte de commandes pour attirer l'attention de l'opérateur (1).

Attention!: Le dernier temps de cuisson programmé restera en mémoire. Pour effectuer des nouveaux cycles de cuisson avec le même temps, appuyer une

seule fois sur la touche  et, automatiquement, s'activera le temps précédemment programmé.

9. Soulèvement automatique du panier:


- Terminé le temps de cuisson programmé, le panier se met automatiquement en position d'égouttement (même si le couvercle est fermé).
- **Attention!: EN PHASE DE CUISSON NE RIEN POSER SUR LE COUVERCLE.**
- Pour vider le contenu du panier tenir appuyer la touche .
- Pour reporter le panier dans la position de cuisson appuyer sur la touche .

10. Nouveau cycle de cuisson:

Reporter le panier dans la position de cuisson.

Voir cycle de cuisson.

11. Fin de cuisson:

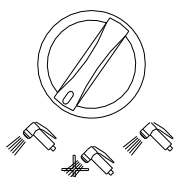
Pour désactiver le chauffage de la cuve appuyer sur la touche , led éteint.

2.3. DOUCHETTE

La douchette extractible (eau chaude/froide) peut être utilisée pour le refroidissement rapide du produit et pour faciliter les opérations de nettoyage.

1. Habilitation de la douchette:

Tourner le sélecteur situé sur le panneau des commandes pour habiliter la douchette. Tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre l'eau froide sera habilitée. Tournant le sélecteur dans l'autre sens l'eau chaude sera habilitée.



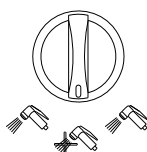
2. Emploi de la douchette:

Extraire la douchette et appuyer sur le levier pour obtenir le flux d'eau désiré.

ATTENTION! (SEULEMENT POUR LES MOD. AU GAZ) En phase de nettoyage NE JAMAIS envoyer le jet d'eau dans la cheminée de l'évacuation de la fumée!

3. Logement de la douchette:

ATTENTION! Dès que l'emploi de la douchette est terminé, tourner le sélecteur dans la position initial pour désactiver cette fonction.




PARTIE 3: NETOYAGE

NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydable.
- Eviter l'emploi de pailles de fer sur les parties en acier, car il y a risque de provoquer la formation de rouille.
- Pour la même raison éviter tout contact avec des matériaux ferreux. Eviter également le papier de verre ou abrasif ; dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.
- En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives (par ex. Scotch-Brite).
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil uniquement quand il est froid.

Attention! Pour des motifs de sécurité, le nettoyage de la cuve doit être effectué quand l'appareil est éteint et le bouton poussoir d'urgence introduit.

Enlèvement du panier:

- Soulever le panier en tenant appuyée sur la touche .
- Décrocher les gâches latérales de sécurité du pivot du panier.
- Il est à présent possible d'enlever le panier.
- **ATTENTION!** Pour le montage du panier introduisez **toujours** les gâches latérales de sécurité.

Enlèvement de l'arbre de renversement:

- Après avoir enlever le panier il est possible d'enlever l'arbre de renversement, soulever du coté où est situé le support en téflon.
- **ATTENTION!** Dans les cuiseurs à 2 paniers réintroduire toujours l'arbre de rotation avec les sièges pour pivot panier tourné vers le haut (voir dessin).



NETTOYAGE JOURNALIER

Attention! : Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a de risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.

- Nettoyer le récipient de cuisson à l'eau additionnée de détergent, rincer abondamment et essuyer soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Les surfaces externes se lavent avec une éponge et de l'eau additionnée de détergent commun adapté à cet usage.
- Rincer toujours soigneusement et essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

ATTENTION! : NETTOYER SOIGNEUSEMENT LES SONDES DE NIVEAU SITUÉES SUR LE CÔTÉ INTERNE DROIT DE LA CUVE DE CUISSON.

MESURES À PRENDRE EN CAS D'ARRÊT PROLONGÉ

- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement et essuyer à fond l'appareil sans laisser aucun résidu.
- Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient de cuisson.
- Pour parfaire le travail, passer un produit de protection standard sur les surfaces en acier externes.
- Couper absolument toutes les alimentations d'eau, d'électricité, de gaz et de vapeur.
- La pièce doit être suffisamment aérée.
- En cas d'arrêt prolongé de l'appareil (vacances, travail saisonnier), il est indispensable de nettoyer soigneusement et essuyer à fond l'appareil sans laisser aucun résidu.

PARTIE 4 : MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIES - REMEDES

MESURES A PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (eau, électricité, gaz et vapeur).

Demander l'intervention du service assistance (SAV) ou d'un technicien qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité et refuse toute garantie en cas de dommages provoqués par l'inobservation des prescriptions ou par une installation non conforme.

Il en est de même en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil de la part de l'opérateur.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Attention! : Toutes les opérations d'entretien sont réservées exclusivement au service d'assistance technique qualifié (SAV)!

- Afin de conserver longtemps les performances de l'appareil, il est recommandé d'effectuer une intervention d'entretien une fois par an. Cette opération consiste à vérifier l'état composant soumis à usure (tuyauterie d'alimentation, etc...).
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert pendant de l'appareil, afin d'éviter, des appels ultérieurs du SAV et des dégâts imprévus qui pourraient endommager l'appareil.
- Il est conseillé de stipuler un contrat d'assistance avec le client.

QUE FAIRE, SI ...

Attention! :

Même en employant correctement l'appareil il est possible que des ennuis de fonctionnement se présente. Ci-après, nous vous énumérons les plus courants qui peuvent avoir lieu, même en cas d'utilisation normale de l'appareil. L'utilisateur peut ainsi comprendre ce qu'il se passe, mais seul un technicien qualifié peut intervenir. Si après avoir effectué les contrôles nécessaires, l'ennui ne vient pas résolu, éteindre immédiatement l'appareil de réseau électrique et demander l'intervention du service assistance (SAV).

MSG sur AFFICHEUR	DESCRIPTION D'INTERVENTION
	Niveau de l'eau en cuve insuffisante pour donner le consentement au chauffage. L'alarme rentre en automatique si le niveau de l'eau rejoint le senseur de niveau situé plus bas à l'intérieur de la cuve (N.B. alarme non présente dans les modèles à vapeur CPMIV). Si l'alarme est présente avec eau à niveau: Demander l'intervention du service d'assistance (SAV).
	Surchauffe sur la fiche relais. Intervention en automatique pour sauvegarder le circuit électronique de l'appareillage. L'alarme rentre en automatique si la température du circuit électronique rentre dans les valeurs pré-établies (mineure de 60°C) Anomalie de l'installation de ventilation : Demander l'intervention du service d'assistance (SAV).
	Sonde température en panne (message clignotant). Demander l'intervention du service d'assistance (SAV).
(Seulement modèles à GAZ) 	Pression du gaz en entrée est inférieure à la valeur admise. S'introduit automatiquement dès que la pression en réseau descend à la valeur minimum admissible. L'alarme rentre en automatique si la pression du gaz est dans les valeurs pré-établies. Demander l'intervention du service d'assistance (SAV) et/ou contacter l'organisme de distribution ou la société qui a exécuter l'installation.
(Seulement modèles à GAZ) 	Remettre à zéro l'installation de chauffage gaz: Ce signal s'active après que l'appareil 4 tentatifs d'allumage. Si en appuyant sur la touche, (le signal lumineux est éteint). Après à peu près 4 minutes il s'allume à nouveau, cela signifie que les brûleurs ne restent pas allumés, donc : Demander l'intervention du service d'assistance (SAV)

DEFAULTS DES ANOMALIES	INTERVENTION
LE TABLEAU DE BORD NE S'ALLUME PAS	Vérifier qu'il n'y ait pas d'interruption de l'alimentation électrique (interrupteur situé en amont de l'appareil). Vérifier, qu'accidentellement, la touche d'urgence n'ait pas été appuyée, autrement: Demander l'intervention du service d'assistance (SAV).

LE CHARGEMENT AUTOMATIQUE EN CUVE NE FONCTIONNE PAS	Vérifier que les robinets d'alimentation d'eau soient activés (robinets situés en amont de l'appareil), autrement : Demander l'intervention du service d'assistance (SAV). N.B. dans le cas d'anomalie du chargement automatique, exécuter le chargement en cuve utilisant le robinet d'eau chaude situé sur la surface de l'appareillage.
LE PANIER DE CUISSON NE SE RENVERSE PAS	Demander l'intervention du service d'assistance (SAV).
L'INSTALLATION DE CHAUFFAGE NE FONCTIONNE PAS	Demander l'intervention du service d'assistance (SAV).
L'INSTALLATION DE CHAUFFAGE FONCTIONNE SEULEMENT AU MINIMUM	Demander l'intervention du service d'assistance (SAV).