



fw.028

## MANUEL D'INSTRUCTION POUR L'UTILISATION

### SAUTEUSE MULTIFONCTIONS BASCULANTE SOUS PRESSION

### TOUCH SCREEN

“BETTERPAN”  
MODD. DBRG...A / DBRE...A  
MODD. DBRG...A-C / DBRE...A-C



CE

## Sommaire

<b>1</b>	<b>AVANT-PROPOS</b>	<b>5</b>
1.1	GENERALES	5
1.2	SYMBLES ET PICTOGRAMMES	5
<b>2</b>	<b>SECURITÉ</b>	<b>6</b>
2.1	GÉNÉRALES	6
2.2	AVERTISSEMENT	7
2.3	TABLEAU NIVEAU PRODUIT EN CUVE	10
2.4	CUISSON A PRESSION (AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ)	11
2.4.1	FERMETURE COUVERCLE AUTOCLAVE	12
2.4.2	OUVERTURE COUVERCLE AUTOCLAVE	13
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b>	<b>14</b>
3.1	DESCRIPTION	14
3.2	MATERIEL	14
3.3	COMPOSANTS FONCTIONNELS	15
3.4	DONNÉES TECHNIQUES DBRG/E..A	16
3.5	OPTION	17
3.5.1	DOUCHETTE POUR LE LAVAGE	17
3.5.2	PRESE DE COURANT	17
3.5.3	ROUES	17
<b>4</b>	<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b>	<b>18</b>
<b>5</b>	<b>FICHE TOUCH</b>	<b>18</b>
<b>6</b>	<b>MENU PRINCIPAL</b>	<b>19</b>
<b>7</b>	<b>MENU RÉGLAGES</b>	<b>20</b>
<b>8</b>	<b>MENU PROGRAMMES</b>	<b>21</b>
<b>9</b>	<b>LAYOUT CUISSONS</b>	<b>22</b>
9.1	BARRE D'ETAT	23
9.2	ZONE CUISSON	24
9.2.1	TYPES CUISSONS (ICONE)	25
9.3	COLONNE MESSAGES (GAUCHE)	26
9.4	BARRE FONCTIONS	28
9.4.1	TOUCHE START-STOP POUR EXECUTION PROGRAMMES	28
9.4.2	TOUCHE EXTRA	30
9.4.3	TOUCHE CUISINE POSTICIPÉE	30
<b>10</b>	<b>DETAILS TYPES DE CUISSON</b>	<b>31</b>
10.1	CUISSON DBR	31

<b>11 PROGRAMATION SETPOINT PARAMETRES</b> .....	<b>32</b>
11.1 PROGRAMATIONS VALEURS DE SETPOINT AVEC CLAVIER.....	32
<b>12 RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE CUISSON</b> .....	<b>34</b>
12.1 RÉGLAGES TYPE DE CUISSON ET TEMPÉRATURE.....	34
12.2 PROGRAMATION TEMPS DE CUISSON.....	35
<b>13 CREATION PROGRAMMES (MULTIPHASE)</b> .....	<b>37</b>
13.1 CREATION/ANNULATION PHASES.....	37
13.2 RÉGLAGE MESSAGES.....	39
13.3 ENREGISTRER LE PROGRAMME.....	43
13.4 MODIFICATION/COPIER/RENOMMER PROGRAMME.....	44
13.5 ANNULATION PROGRAMME.....	45
<b>14 EXECUTION PROGRAMME/CUISSON MANUELLE</b> .....	<b>45</b>
14.1 EXECUTION PROGRAMME/CUISSON MANUELLE.....	45
14.2 FIN DE CUISSON.....	46
<b>15 EXECUTION PROGRAMMES (MULTIPHASE)</b> .....	<b>47</b>
15.1 EXECUTION PROGRAMMES (MULTIPHASE).....	47
15.2 FIN DU PROGRAMME.....	49
<b>16 CUISINE POSTICIPÉE</b> .....	<b>50</b>
<b>17 CHARGEMENT H2O EN CUVE</b> .....	<b>51</b>
17.1 CHARGEMENT H2O EN CUVE AVEC COMPTEUR D'EAU.....	51
17.2 CHARGEMENT MANUEL H2O EN CUVE.....	53
17.3 INHIBITION DE CHARGEMENT H2O EN CUVE.....	54
<b>18 CUISSON AVEC PANIERS (MOD.DBR.-C)</b> .....	<b>55</b>
18.1 SELECTION TYPE DE CUISSON.....	55
18.2 SÉLECTION TEMPS DE CUISSON.....	55
18.3 MONTAGE BARRE ET PANIERS.....	55
18.4 DEBUT CHAUFFAGE.....	56
18.5 IMMERSION PANIERS.....	57
18.6 TEMPS DE CUISSON (IMMERSION PANIERS).....	58
18.7 FIN DE CUISSON/CHAUFFAGE.....	58
<b>19 MANIPULATION DE LA CUVE</b> .....	<b>59</b>
<b>20 NETTOYAGE ET PROTECTION</b> .....	<b>61</b>
20.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	61
20.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN.....	61
20.3 NETTOYAGE DU SYSTÈME AUTOCLAVE.....	62
20.4 NETTOYAGE ET CONTROLE SOUPE DE SECURITE.....	62
20.5 MESURES À PRENDRE EN CAS D'ARRÊT PROLONGÉ.....	63
20.6 MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT.....	63

<b>21 ENTRETIEN</b> .....	<b>64</b>
21.1 ENTRETIEN DE L'APPAREILLAGE .....	64
21.2 ENTRETIEN PERIODIQUE .....	64
<b>22 MESSAGGI DE L'AFFICHEUR (DISPLAY)</b> .....	<b>65</b>
<b>23 ELIMINATION APPAREILLAGE</b> .....	<b>66</b>

# 1 AVANT-PROPOS

## 1.1 GENERALES



**Les responsables des départements où cet appareil sera installée ont l'obligation, conformément à la réglementation en vigueur, de lire attentivement le contenu de ce manuel et de le faire lire aux opérateurs et aux responsables de celli-çi.**



Ce manuel contient toutes les indications nécessaires pour que nos appareillages puissent être utilisés en toute sécurité et correctement.

**Conserver soigneusement ce manuel d'instructions pour permettre sa consultation chaque fois que cela sera nécessaire!**



**Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie déchoit automatiquement en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses provoqués par le non-respect de toutes les recommandations et normes de sécurité, en cas d'installation non-conforme ou d'utilisation abusive ou non appropriée de l'appareil.**

Cela s'applique également à l'utilisation impropre (abusives) de l'appareil par l'opérateur.

## 1.2 SYMBOLES ET PICTOGRAMMES



### NOTE!

Signale une recommandation ou une information considérée comme particulièrement importante.



### ATTENTION!

Signale une opération ou une situation dangereuse.



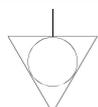
### ATTENTION!

Signale une prescription ou une obligation.



### ATTENTION!

Signale l'interdiction d'effectuer une opération.



### SYMBOLE EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel.

Le bornier de raccordement se trouve à proximité immédiate de l'entrée d'alimentation.

## 2 SECURITÉ

### 2.1 GÉNÉRALES

- Lire attentivement le présent manuel, il contient des informations importantes concernant la sécurité lors de la mise en place, l'utilisation et les opérations d'entretien.
- Ces appareillages doivent être utilisés seulement par du personnel qualifié.
- L'appareil doit fonctionner seulement sous surveillance.
- Toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été spécialement conçu est abusive, dangereuse et strictement interdite.
- L'utilisation de cet appareil est strictement réservé à un personnel professionnel spécialement informé et formé à son utilisation.
- Pendant son fonctionnement l'appareil présente des surfaces extrêmement chaudes; il est donc recommandé de faire toujours très attention!
- Les opérations de réparation et maintenance doivent obligatoirement être effectuées par un Service Assistance autorisé.
- Les informations à fournir à l'assistance technique sont gravées sur la plaquette technique de l'appareil (voir dessin "Vue de l'appareillage").
- Si l'intervention de l'assistance technique s'impose, lui fournir tous les renseignements disponibles concernant l'anomalie constatée pour faciliter et améliorer son intervention.
- Certains dysfonctionnements peuvent également être causés par des erreurs d'emploi, donc il faut bien former le personnel!

## 2.2 AVERTISSEMENT

	Tous les travaux d'installation et de maintenance doivent être effectués par une société régulièrement enregistrée auprès de l'Ordre des installateurs.
	Le respect le plus strict des exigences en matière de protection contre l'incendie doit être garanti.
	S'assurer que l'appareil est en parfait état technique, le soumettre au moins une fois l'année au service d'Assistance. Il est donc conseillé de stipuler un contrat de maintenance avec le service d'assistance technique de votre confiance.
	L'appareil ne peut être utilisé que pour cuisiner dans des cuisines industrielles. Toute autre utilisation est considérée comme différente de l'utilisation prévue et donc dangereuse.
	L'appareillage doit être utilisé seulement par du personnel qualifié. Le fonctionnement de l'appareil doit être utilisé sous surveillance.
	Les dommages causés par l'infiltration d'eau/vapeur ou d'insectes, dû à la mauvaise fermeture des panneaux de l'appareil (après installation ou maintenance) invalideront les droits de la garantie.
	Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie déchoit automatiquement en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses provoqués par le non-respect de toutes les recommandations et normes de sécurité, en cas d'installation non-conforme ou d'utilisation abusive ou non appropriée de l'appareil.
	<b>ATTENTION:</b> L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles ne soient éligibles par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, de leur surveillance ou de leurs instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
	<b>ATTENTION:</b> Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des gants en caoutchouc, des lunettes de protection ou des visières et des vêtements de protection. <b>Risque de brûlures!</b>
	Les commandes de la machine ne peuvent être utilisées qu'avec vos mains. Les dommages causés par l'utilisation d'objets pointus et coupant et similaires invalideront les droits de la garantie.
	<b>ATTENTION:</b> Avant de mettre en fonction l'appareillage il est essentiel de laver soigneusement l'intérieur de la cuve de cuisson.

	<p><b>ATTENTION:</b> La cuve de cuisson doit être remplie avec des valeurs minimales et maximales (y compris les aliments à cuire) indiquées dans le tableau selon le type de cuisson.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> En phase de vidange de la cuve, l'opérateur doit se positionner sur le côté droit de l'appareil (côté commandes) en faisant attention à la fuite du contenu chaud de la cuve et éventuels éclaboussures. Veiller à ce que le personnel soit présent à une distance de sécurité au moins 2 mt au moment du vidange et retour de la cuve.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> Les étapes de la cuisson a pression doivent être effectuées avec un soin particulier comme indiqué dans ce manuel. Faites attention à la sortie de vapeur, lors de l'ouverture du couvercle, du tuyau sur le couvercle et de l'avant du couvercle lui-même.</p>
	<p>Ne pas utiliser les fonctions de cuisson en "PRESSION" pour les opérations de friture.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> Pendant le fonctionnement, les surfaces peuvent devenir chaudes, prêter une attention particulière.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> Dans le chargement d'eau en cuve, à l'aide d'un robinet ou d'une douche (en option), assurez-vous qu'il n'y a pas d'huile chaude dans la cuve.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique lors du nettoyage, de l'entretien et du remplacement des composants internes.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide de jets d'eau directs, il y a risque de provoquer des infiltrations et d'endommager les composants.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> La plupart des produits de nettoyage nuisent à la peau, aux yeux, aux muqueuses et aux vêtements. Des précautions devraient être prises. Porter des gants en caoutchouc, des lunettes de protection ou des visières et des vêtements de protection. Lisez attentivement les avertissements et suivez les instructions sur l'étiquette du détergent.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> Possibilité de revêtement de sol glissant dans les zones auprès de l'appareil.</p>
	<p><b>ATTENTION:</b> Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son technicien de service ou toute autre personne ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout risque.</p>
	<p>Désactiver l'équipement de dysfonctionnement ou de fuite d'eau. Fermez les fournitures d'eau, d'électricité et de gaz et contactez un centre d'assistance.</p>



**En cas d'incendie couvrir la cuve de cuisson en fermant le couvercle, fermer toutes les distributions (eau, gaz et électricité).**



**ABSOLUMENT NE JAMAIS UTILISER D'EAU pour éteindre le feu.**



**Ne pas ranger et ne pas utiliser de gaz ou de liquides inflammables auprès de la machine**

## 2.3 TABLEAU NIVEAU PRODUIT EN CUVE



**ATTENTION:** La cuve de cuisson doit être remplie avec des valeurs minimales et maximales (y compris les aliments à cuire) indiqués dans le tableau en fonction du type de cuisson



**ATTENTION:**

Le non-respect de cette prescription peut causer des blessures graves aux personnes et compromettre le fonctionnement de l'équipement

Type de cuisson	NIVEAU EN CUVE A RESPECTER
	<p><b>MAX.1.</b> Niveau maximum standard</p> <p><b>MAX.2.</b> Niveau maximum quand on cuit des aliments qui augmente de volume ou forment de l'écume pendant la cuisson.</p>
	<p><b>min.</b> Niveau minimum EAU (cuisson à pression avec cuvette perforée)</p>

---

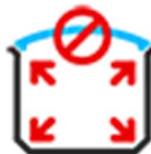
## 2.4 CUISSON A PRESSION (AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ)

---

Dans les cuissons à pression, respectez attentivement les consignes suivantes:

**1. Respecter les niveaux de chargement des produits en cuve!**

2. A l'apparition de l'icône



**NE PAS ESSAYER D'OUVRIR LE COUVERCLE!!!**

**A l'intérieur de la cuve de cuisson, il y a une pression dangereuse !!!**



**ATTENTION:**

En cas de panne de courant avec l'appareil en pression, la pression dans la cuve sera portée à la pression atmosphérique par l'ouverture automatique de l'électro-soupape. En ce cas, la vapeur **NE** sera **PAS** condensée.

Il est normal que pendant quelques minutes puisse sortir de la vapeur non condensée!

## 2.4.1 FERMETURE COUVERCLE AUTOCLAVE

À l'apparition de l'icône



### Fermer le couvercle en modalité autoclave

- Abaisser le couvercle et refermer les dispositifs de blocage en tirant la poignée, située sur le côté droit, vers l'opérateur, jusqu'à arriver en fin de course.

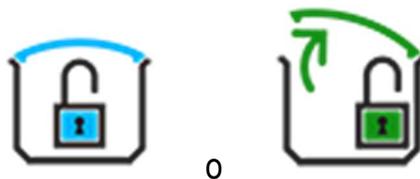


- Tourner le levier antérieur jusqu'au blocage du piston.



## 2.4.2 OUVERTURE COUVERCLE AUTOCLAVE

À l'apparition de l'icône



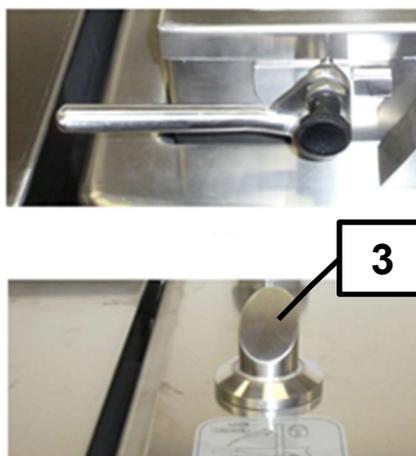
**Ouvrir le couvercle comme décrit ci dessous.**

- Débloquer le levier antérieur en tirant sur le piston à ressort (1) et tournant dans le sens antihoraire le levier (2).
- Attendre qu'il n'y ait plus de fuites de vapeur par la pipe (3) située sur le couvercle.
- Pousser la poignée, située sur le côté droit, vers la partie postérieure de l'appareil, jusqu'au fin de course :

**a.**



**b.**



**c.**



- Lever légèrement le couvercle (d'à peu près 5°) et attendre que la vapeur sorte sans investir l'opérateur.
- Ouvrir complètement le couvercle.

## 3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 DESCRIPTION

Sauteuses rectangulaires polyvalentes avec commande électronique.

Conçu pour satisfaire les principales fonctions de la cuisson: brasage, ébullition, cuiseur à pression et frire.

Versions DBR..A-C avec système de soulèvement automatique paniers.

Versions sous pression, gaz et électrique de 110 à 180 litres de capacité effective.



L'appareil peut être utilisé seulement pour la cuisson d'aliments dans des cuisines industrielles. **Toute autre utilisation est considérée comme différentes de l'utilisation prévue et donc dangereuse.**

### 3.2 MATERIEL

Cuve de cuisson en AISI 304

Couvercle en AISI 304 à double parois,

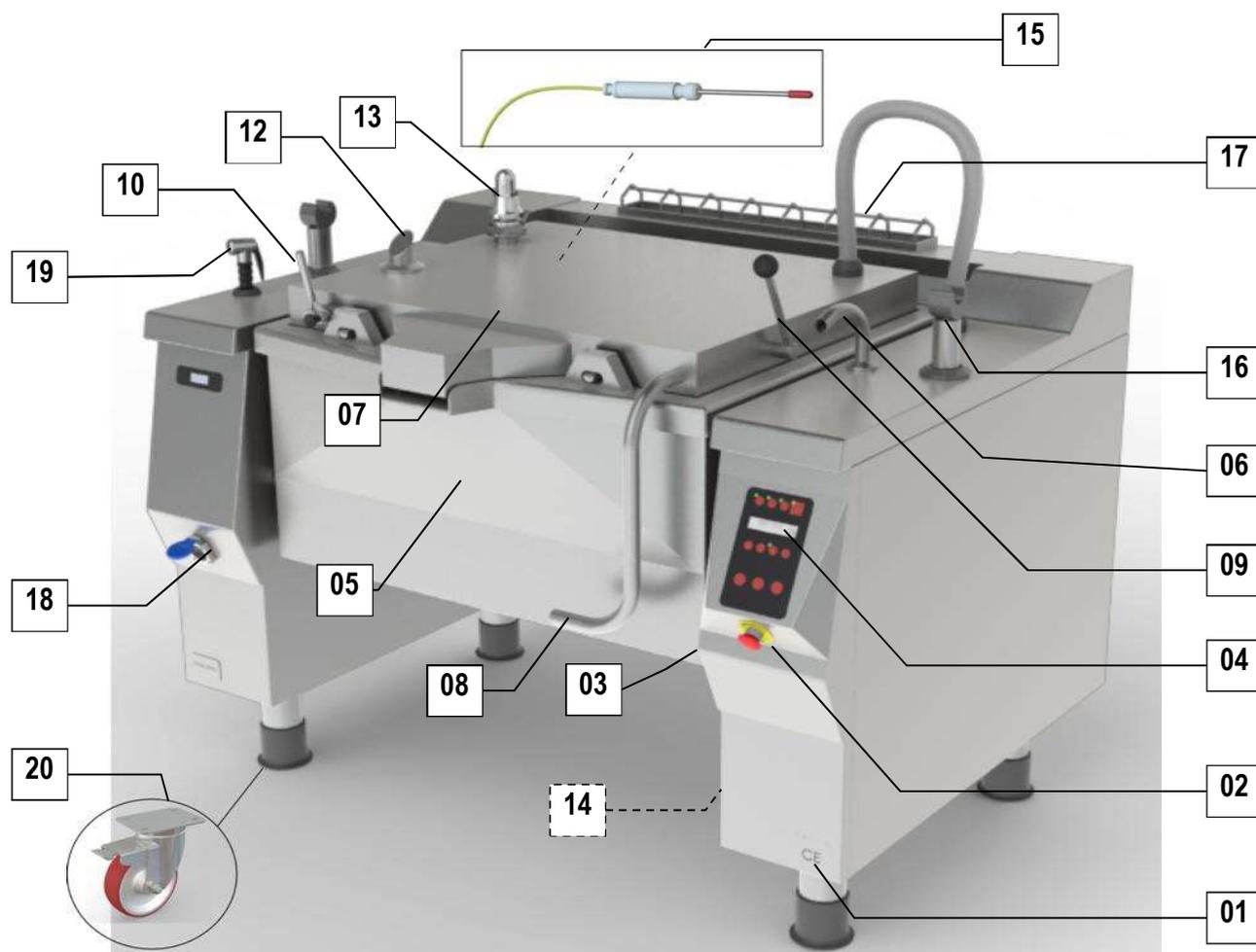
Joint en silicone alimentaire à unique point de jonction.

Revêtements externes en AISI 304 finement satiné.

Châssis auto-portant en AISI 304.

Pieds en acier inox AISI 304 réglables pour le nivellement, dotés de protection mobile pour les opérations de nettoyage.

## 3.3 COMPOSANTS FONCTIONNELS



01	Plaque technique
02	Bouton d'urgence
03	Prise USB
04	Commandes clavier
05	Cuve de cuisson
06	Robinet de chargement
07	Couvercle
08	Poignée couvercle
09	Levier fermeture couvercle
10	Levier bloc couvercle

11	Levier bloc couvercle
12	Tuyau de décharge de vapeur
13	Soupape de sécurité
14	Décharge condensation
15	Sonde a coeur
16	Levée de paniers (mod.-C)
17	Cheminée d'échappement fumées(gaz)

**OPTION**

18	Prise de courant
19	Douchette
20	Roues

### 3.4 DONNÉES TECHNIQUES DBRG/E..A

	DBRG/E..	110..A-C	145..A-C	180 ..A-C
<b>DONNÉES TECHNIQUES (DIMENSIONS)</b>				
Dim.appareil.A	mm	1470	1725	2000
Dim.appareil.B	mm	1125	1125	1125
Dim.appareil H1	mm	1030	1030	1030
Hauteur du plan de travail H	mm	950		
Hauteur couvercle ouvert H2	mm	1930		
<b>DONNÉES TECHNIQUES (FONCTIONNALITÉ)</b>				
Dimension cuve A	mm	805	1060	1335
Dimension cuve B	mm	650		
Dimension cuve H	mm	250		
Dimension GN		2(1/1)+2(1/2)	4(1/1)	4(1/1)+2(1/2)
Surface fond	dm <sup>2</sup>	52	69	87
Volume total	lt	130	172	216
Volume util	lt	110	145	180
Levée de paniers (mod.-C)	nr. (GN)	2 (1/1)	3 (1/1)	4 (1/1)
Cuisson autoclave	bar	0,4	0,4	0,2
Range température	°C	20÷250		
Niveau sonore	dbA	< 70		
<b>PUISSANCE MOD.GAZ</b>				
P Puissance gaz	kW	28	35	42
<b>PUISSANCE MOD.ELECTRIQUE</b>				
Puissance électrique	kW	17	20	27

---

## 3.5 OPTION

---

---

### 3.5.1 Douchette pour le lavage

---

La douchette est équipée d'un système d'enroulement. Pour tirer le tube, tirez doucement jusqu'à atteindre la longueur ou le maximum souhaité. Pour le re-bobiner, il faut faire une légère pression vers l'extérieur et l'accompagner tout au long de l'enroulement.

Appuyez sur le levier noir pour actionner le jet d'eau. Lorsque la poignée est relâchées le flux d'eau s'arrête immédiatement. Si vous souhaitez utiliser un jet continu, tournez le levier noir jusu'à la fin.



Pour éviter les dommages, ne manipulez pas cet accessoire avec une véhémence excessive et placez-le à l'endroit approprié à la fin de chaque utilisation.  
**Assurez-vous qu'il n'y a pas d'huile chaude dans la cuve avant d'utiliser le jet.**

---

### 3.5.2 Prese de courant

---

La prise de courant peut-être utilisée pour connecter un équipement externe à 230V (**MAX 2500W**). Soulever le couvercle de protection et branchez la fiche.



**Si le couvercle est endommagé, remplacez-le immédiatement.**

---

### 3.5.3 Roues

---

L'appareil peut être monté sur roues. Les deux frontales sont équipés d'un frein: pour les verrouiller, appuyer doucement sur le levier au-dessus de la roue, pour relacher, appuyer avec plus de force.



**Toujours verrouiller les roues si vous ne devez pas déplacer l'appareil.  
Assurez-vous que la machine est libre de toutes les connexions avant de la déplacer.**

## 4 UTILISATION DE L'APPAREIL

## 5 FICHE TOUCH

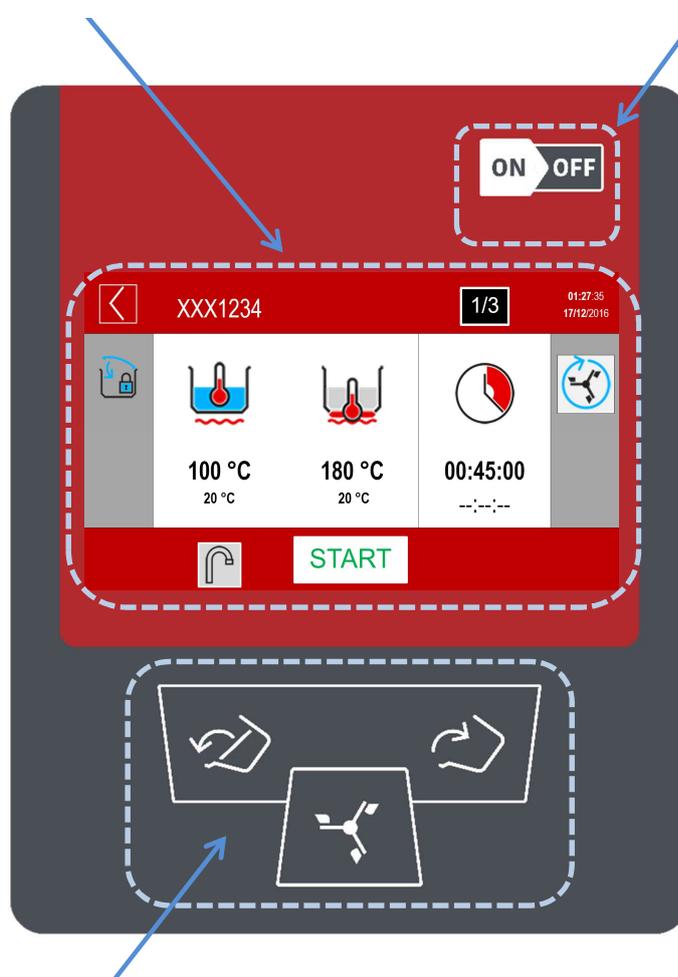
1-Interrupteur on-off

2-Afficheur TFT resistivo 7 "

3-Tableau pour mouvements (mixeur, cuve)

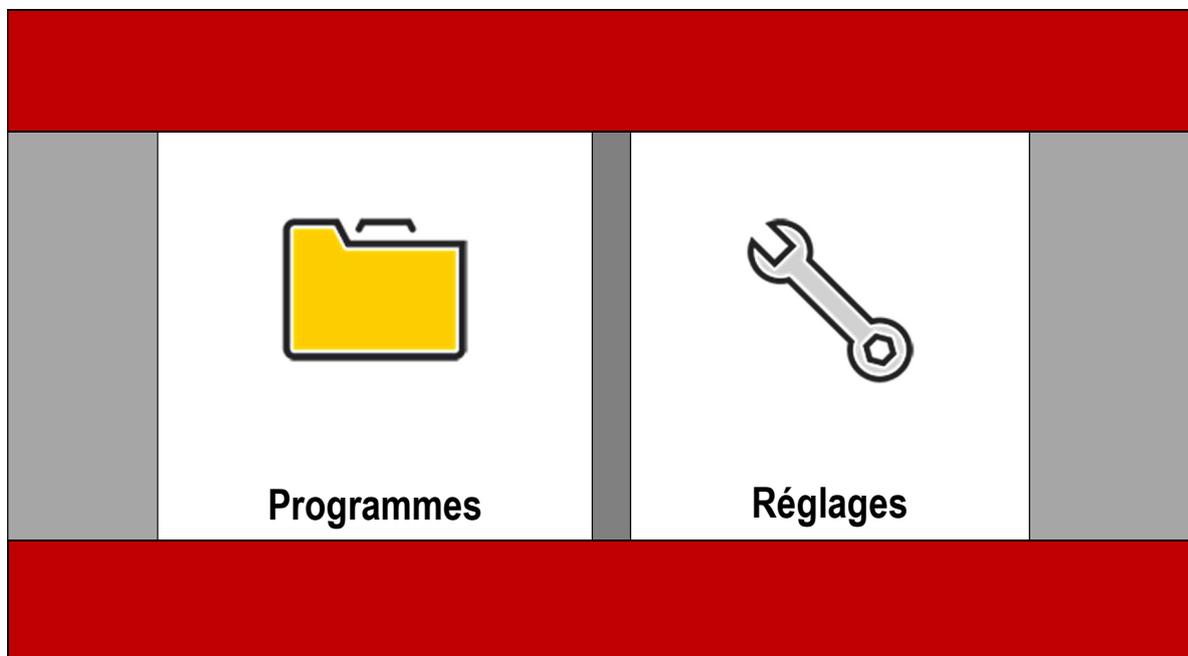
2--Afficheur TFT resistivo 7 "

1- Interrupteur on-off



3- Tableau pour mouvements (mixeur, cuve)

## 6 MENU PRINCIPAL



### PROGRAMMES

- Réglage des paramètres de cuisson manuelle
- Cuisson manuelle
- Exécution programmes de cuisine

### REGLAGES

Paramétrage de l'appareil utilisateur

- création-modification programmes de cuisson
- langues
- date-heure
- mise à jour du firmware
- couleur afficheur
- exportations (données HACCP)

Configuration de l'appareillage installateur/assistance technique

- TEST I/O
- Configuration Paramètres (unité de mesure)
- Importation data base

## 7 MENU RÉGLAGES

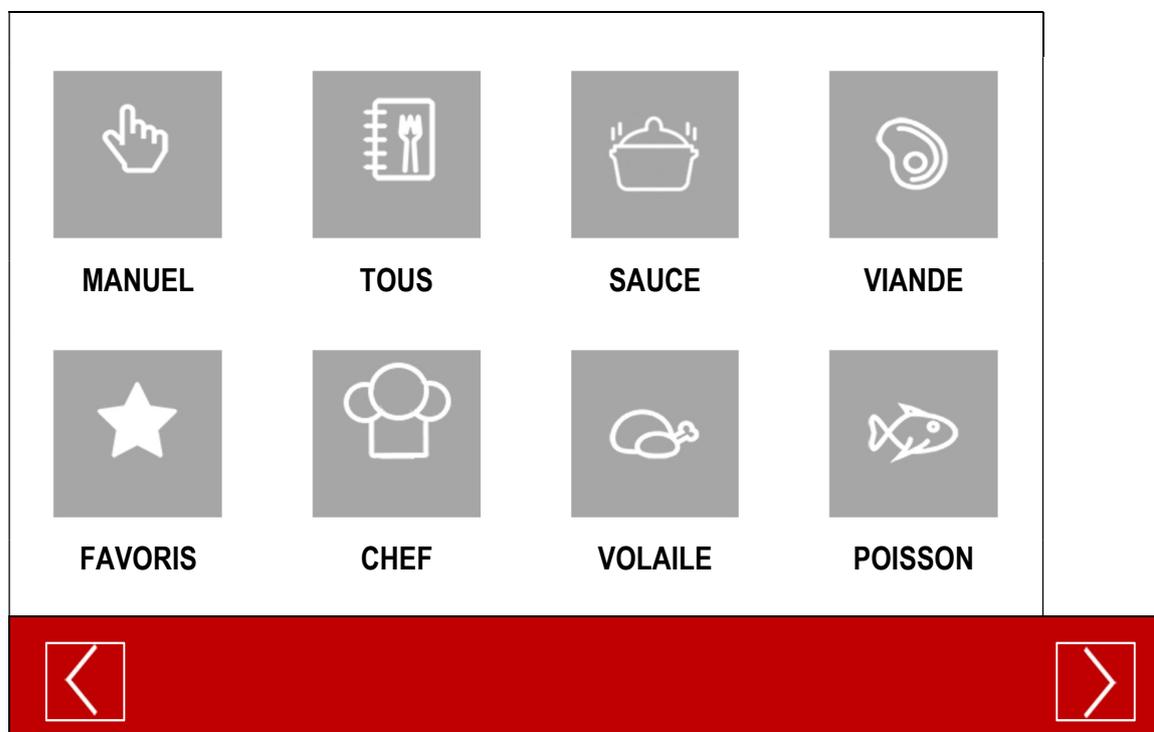


<b>Programmes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creation-modification programmes de cuisson</li> </ul>
<b>Langues</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmation langue</li> </ul>
<b>Logiciel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise à jour firmware (de USB)</li> </ul>
<b>Date-Heure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmation Date et Heure</li> </ul>

<b>TEST I/O</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test I/O fiche (seulement avec mots de pass/password)</li> </ul>
<b>Paramètres</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmation paramètres (seulement avec mots de pass/password)</li> </ul>
<b>Coleurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmation couleurs fiche</li> </ul>
<b>Importer</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Importation data base (paramètres,cuisson,langue,programmes) seulement avec mots de pass/password.</li> </ul>

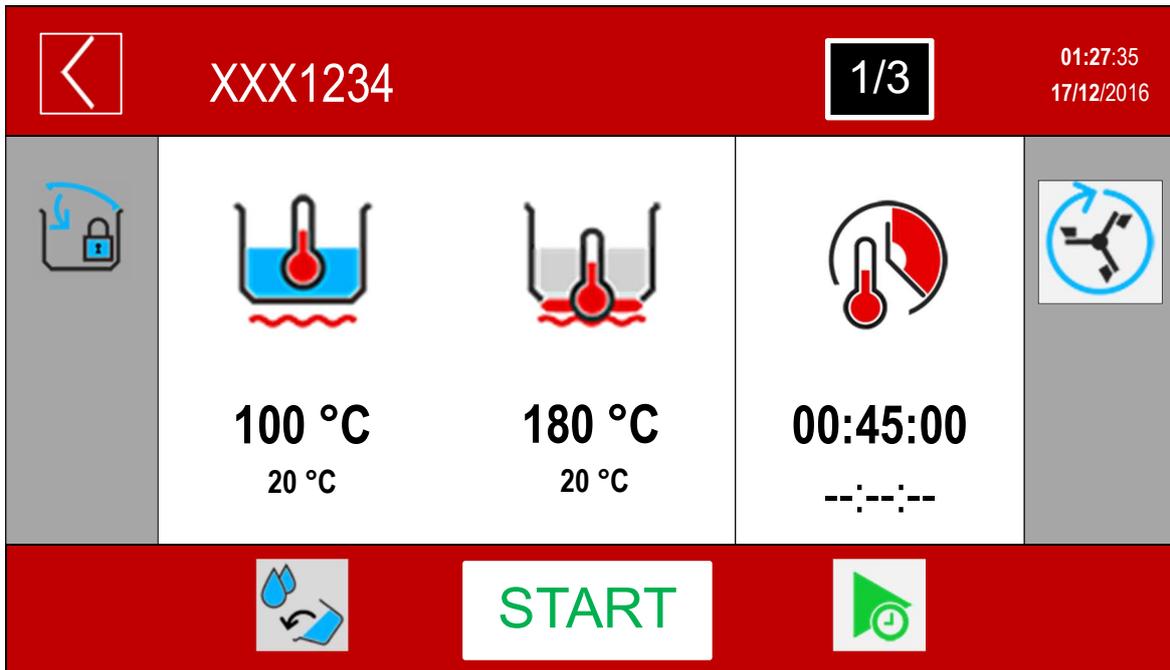
<b>Exporter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exporter (données HACCP) Lire le manuel d'instructions dédié au système HACCP.</li> </ul>
-----------------	--

## 8 MENU PROGRAMMES



 <b>MANUEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programation paramètres cuisson manuel</li> <li>• Exécution cuisson manuel</li> </ul>
 <b>TOUS</b>  <b>FAVORIS</b>  <b>VIANDE</b> <b>ETC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exécution programmes de cuisson</li> </ul>

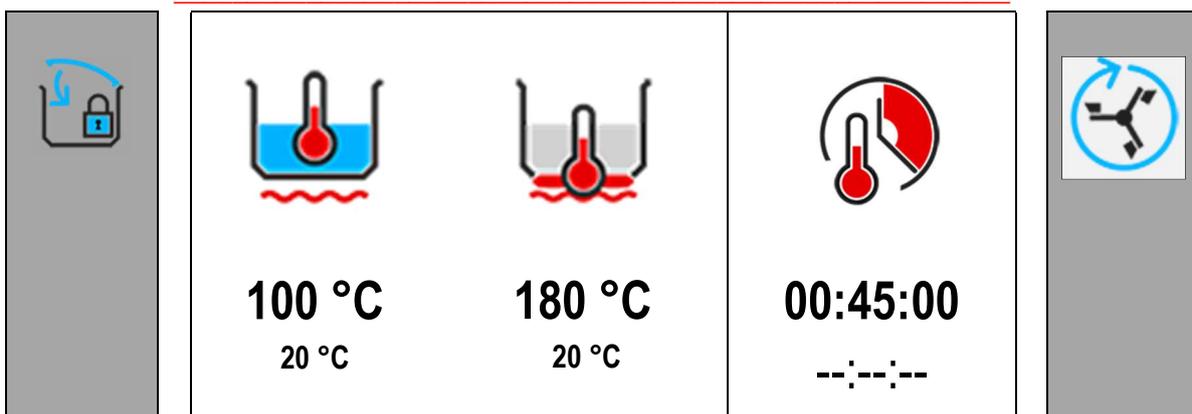
## 9 LAYOUT CUISSONS



## BARRE D'ETAT



## ↓ ZONE CUISSON



↑ COLONNE MESSAGES

COLONNE FONCTIONS ↑

## BARRE DE FONCTIONS



## 9.1 BARRE D'ETAT



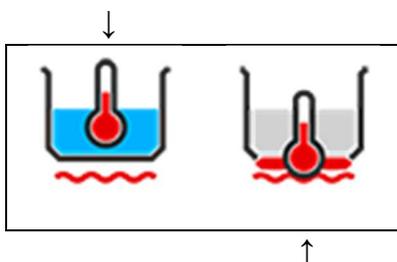
## 9.2 ZONE CUISSON

TYPE CUISSON >				< TYPE TEMPS
SETPOINT >	<b>100 °C</b>	<b>180 °C</b>	<b>00:45:00</b>	<SETPOINT
VALEUR RELEVÉE >	<b>20 °C</b> 	<b>20 °C</b>	<b>--:--:--</b>	<COUNT-DOWN

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CHAUFFAGE EN FONCTION</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CHAUFFAGE AU MINIMUM</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CHAUFFAGE ÉTEINT POUR REJOINDRE SETPOINT OU POUR PAUSE (ICONE COLONNE GAUCHE)</li> </ul>

## 9.2.1 TYPES CUISSONS (ICONE)

Icone gauche ou centrale: controle principal (lorsque le SETPOINT est atteint, il arrête le chauffage et commence le compte à rebours du temps de cuisson)



Icone droite: contrôle secondaire (lorsque le SETPOINT est atteint il arrête le chauffage)

Nom	Icone	Description
		Température fond
		Température en cuve
		Température entre le fond et température principale
		Température H2O en cuve
		Température huile en cuve
		Température Sonde au cœur
		Cuisson à pression ( <b>SETPOINT non programmable</b> )

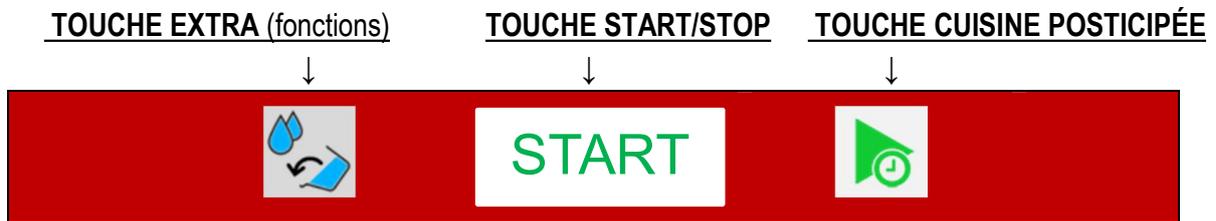
## 9.3 COLONNE MESSAGES (GAUCHE)

## INFORMATIONS ET DEMANDES TEMOINS LUMINEUX COLONNE GAUCHE

buzzer	TEMOIN	Icone	Description	Comportement
no	no		Cuve hors position (pour cuisson)	Icone présente quand la cuve est hors position
no	no		Mouvement cuve non permis	Icone présente seulement quand ont veux exécuter un mouvement de cuve en phase non permise.
B			<u>Demande</u> d'ouvrir complètement le couvercle (pour mouvement cuve)	Icone présente seulement quand ont veux exécuter un mouvement de cuve et le couvercle est complètement ouvert.
B			<u>Demande</u> de rotation du robinet (pour mouvement cuve) <i>Attention icone alternée</i>	Icone présente seulement quand ont veux exécuter un mouvement de cuve et le robinet n'est pas complètement tourné (vers l'extérieur cuve).
B			<u>Demande</u> de tourner le robinet (pour chargement H2O en cuve) <i>Attention icone alternée</i>	Icone présente seulement quand ont veux exécuter un chargement H2O en cuve et le robinet n'est pas complètement tourné (vers la cuve).
no	no		Chargement H2O en cuve non permis	Icone présente seulement quand on veux exécuter un chargement H2O en cuve dans une phase non permise.
B			<u>Demande</u> de débloquer le couvercle ( <b>cuisson non permise</b> )	Icone présente seulement quand le couvercle est fermer (bloc en modalité pression) en cuisson NON à pression.
B			<u>Demande</u> de fermer et bloquer le couvercle (cuisson autoclave) <i>Attention icone animée</i>	Icone présente seulement quand le couvercle N'EST PAS fermé (bloc en modalité pression) en cuisson à pression.
no	no		<b>Interdit d'ouvrir le couvercle</b> (cuve en pression!!) <i>Attention icone alternée</i>	<b>Icone présente quand l'appareil est en pression.</b>
no	no		Condensation vapeur - Réduction pression cuisson	Icone présente à la fin d'une cuisson à pression. Indique que la condensation de vapeur est en cours pour réduire la pression dans la cuve et permet l'ouverture du couvercle.
no			Fin cuisson autoclave. Est possible de débloquer et d'ouvrir le couvercle.	Icone présente à la fin d'une cuisson à pression.

buzzer	TEMOIN	ICONE	Description	Comportement
A			Intervention thermostat de sécurité	Icone présente avec intervention thermostat de sécurité. Pour réinitialiser l'alarme il faut retablir le thermostat de sécurité.
A		<b>GAS</b> 	Pression gas insuffisant	Icone présente avec intervention pressostat gaz.
A		<b>RESET</b> 	Reset centrale gaz	Icone présente pour bloc centrale de gaz.

## 9.4 BARRE FONCTIONS



### 9.4.1 TOUCHE START-STOP POUR EXECUTION PROGRAMMES

**Attention:** la touche START/STOP indique l'action qui sera accomplie en appuyant sur la touche!  
L'état de la machine est indiqué par l'icone en haut à gauche

Avec touche présente	Etat de la machine	icone en haut à gauche
	<b>Machine en stand-by .</b>	

Appuyant sur la touche START le programme démarre le programme et la touche START devient STOP.

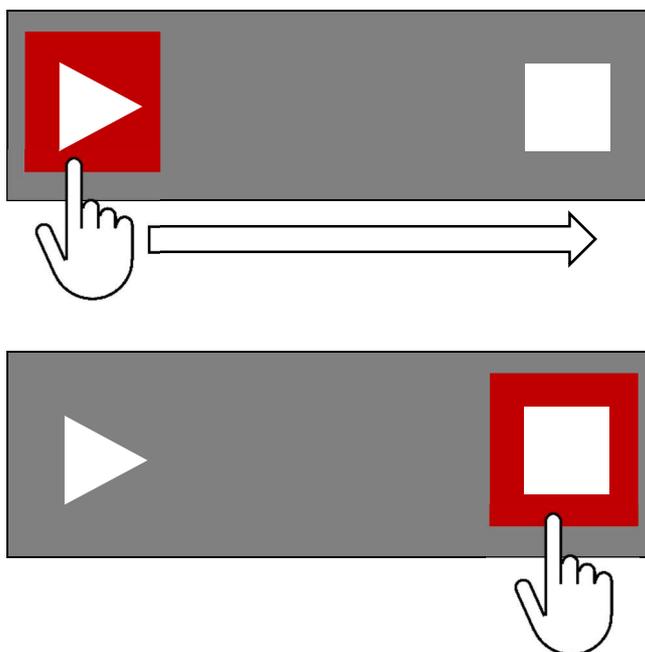
Avec touche présente	Etat de la machine	icone en haut à gauche
	<b>Programme en exécution.</b>  <span style="margin: 0 10px;">o</span>	  

Pour éviter d'arrêter accidentellement le programme de cuisson, appuyez sur la touche STOP, l'écran suivant s'affiche:



Si la touche STOP a été appuyée de manière erronée, attendez environ 5 sec. Et on retourne au programme en cours d'exécution.

Si vous souhaitez mettre fin au programme, glissez le carré coloré du triangle vers le carré et relâchez la touche.

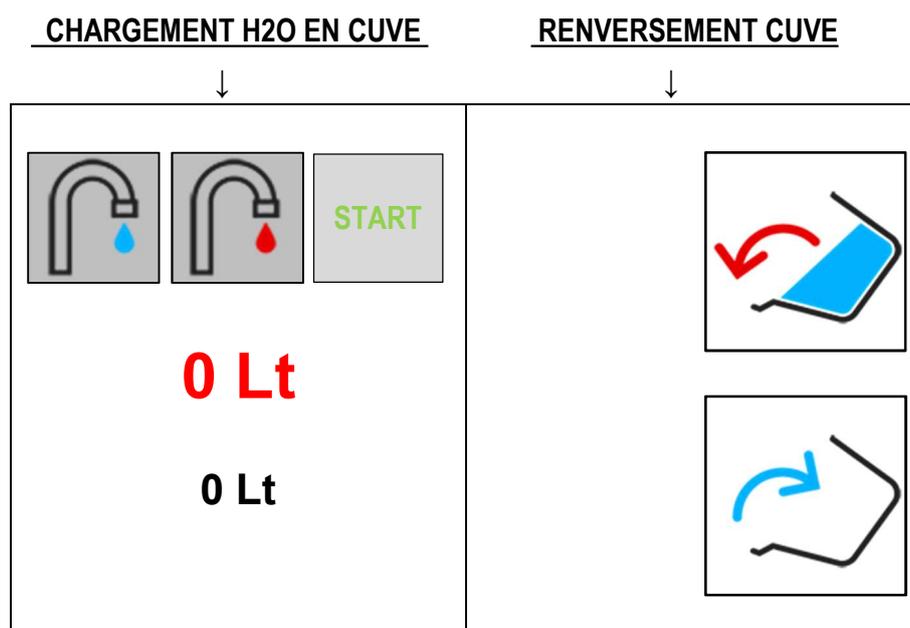


La touche STOP devient START.

### 9.4.2 TOUCHE EXTRA



Appuyant la touche  les fonctions de chargement sont accessibles H2O en cuve et renversement cuve.



#### CHARGEMENT H2O EN CUVE

- COMPTE LITRES PRECISION +/- 2% ET TEMPERATURE MAX H2O 90°C
- LITRES MAX = CAPACITÉ CUVE

### 9.4.3 TOUCHE CUISINE POSTICIPÉE



Appuyer sur la touche  le réglage pour la cuisson posticipée est accessible.

## 10 DETAILS TYPES DE CUISSON

### 10.1 CUISSON DBR...

Icone	Description
	Indiqué pour le braisage nécessitant une température jusqu'à 250°C; la thermorégulation est contrôlée par la sonde (PT1000) située sur le fond de la cuve.
 	Indiqué pour les cuissons dans l'eau qui nécessitent une température maximale de 100 ° C; la thermorégulation est contrôlée par la sonde(PT1000) située à l'intérieur de la cuve, à contact avec le produit, et par la sonde située sur le fond de la cuve.
 	Indiqué pour les cuissons dans l'huile qui nécessitent une température maximale de 180 ° C; la thermorégulation est contrôlée par la sonde (PT1000) située à l'intérieur de la cuve, à contact avec le produit, et par la sonde située sur le fond de la cuve
 	Indiqué pour cuisson qui demande précise régulation et monitoring de la température à coeur du produit; la thermorégulation est contrôlée par la sonde a coeur (PT1000) située à l'intérieur du produit , et par la sonde située sur le fond de la cuve.
 	Indiqué pour cuisson très délicates et lente qui demande précise régulation et monitoring de la température à coeur du produit; la thermorégulation est contrôlée par la sonde a coeur située à l'intérieur du produit par la différence de température programmée entre le fond et le produit.
	Indiqué pour différents types de cuisson d'une vitesse plus élevée; la thermorégulation est contrôlée par les pressostats, la pression maximale atteignable est de 0,45 bar (mod.110 145) 0,30 bar (mod.180).
 	Indiqué pour différents types de cuisson nécessitant d'une vitesse majeure et un contrôle de la température du fond (en particulier des produits pauvres en eau); la thermorégulation est contrôlée par les pressostats et la sonde placée sur le fond de la cuve, la pression maximale atteignable est de 0,45 bar (mod.110 145) 0,30 bar (mod.180).
 	Indiqué pour les cuissons nécessitant une régulation et un monitoring précis de la température à coeur du produit lors de la cuisson sous pression; la thermorégulation est contrôlée par la sonde a coeur (PT1000) située à l'intérieur du produit, et par le fonctionnement des pressostats, la pression maximale est de 0,45 bar (mod.110 145) 0,30 bar (mod.180).

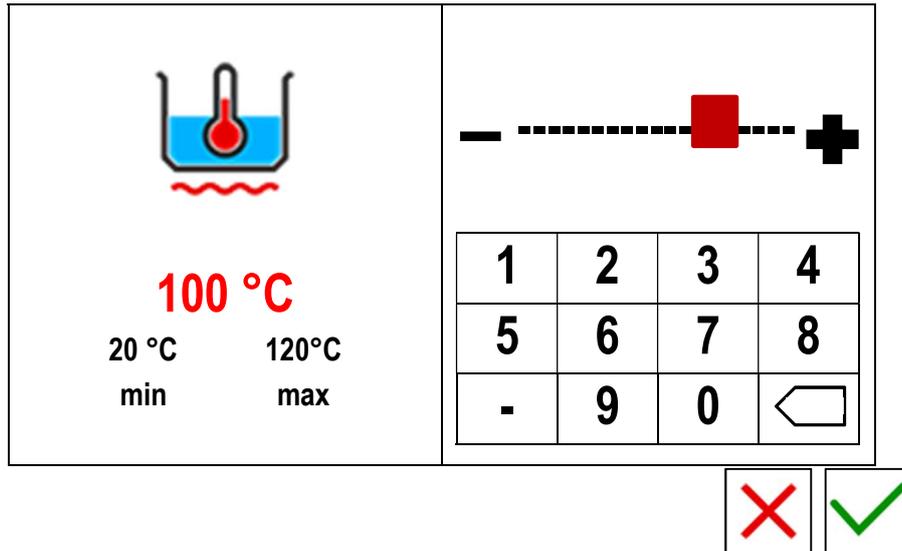
## 11 PROGRAMATION SETPOINT PARAMETRES

### 11.1 PROGRAMATIONS VALEURS DE SETPOINT AVEC CLAVIER

Lorsque vous définissez une valeur de consigne, l'écran suivant apparaît:

Colonne de gauche: paramètre dont la valeur du setpoint est modifiée.

Colonne de droite: clavier + curseur pour changement de setpoint.



Dans la colonne de gauche, les champs auront les significations suivantes:

<b>100 °C</b>	VALEUR EN ROUGE: VALEUR DONT ONT MODIFIE LE SET
<b>20 °C min</b>	VALEUR MINIMUM PROGRAMMABLE
<b>120 °C max</b>	VALEUR MAXIMUM PROGRAMMABLE

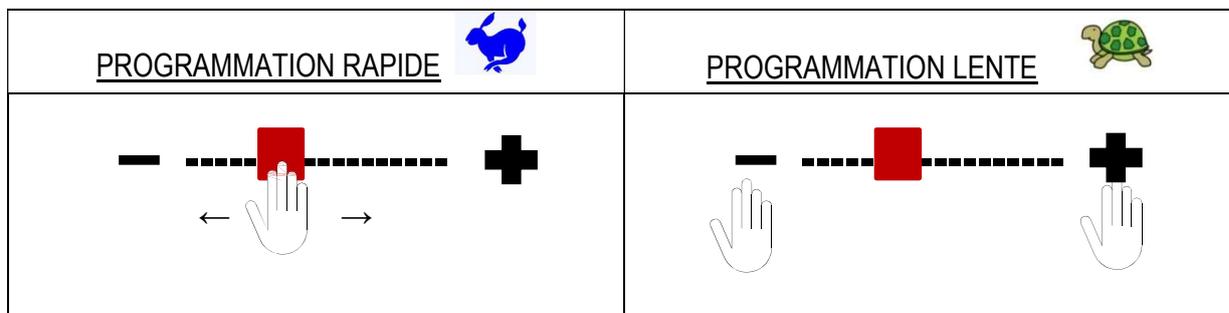
Dans la colonne de droite, les valeurs seront modifiées comme suit:

## RÉGLAGES DU CLAVIER

TAPEZ LA VALEUR SOUHAITÉE.

**ATTENTION:** LA VALEUR DOIT ETRE INCLUE ENTRE **MINIMUM ET MAXIMUM!**

## CONFIGURATION DU CURSEUR



## SORTIE DES RÉGLAGES



Touche de sortie sans confirmer les paramètres



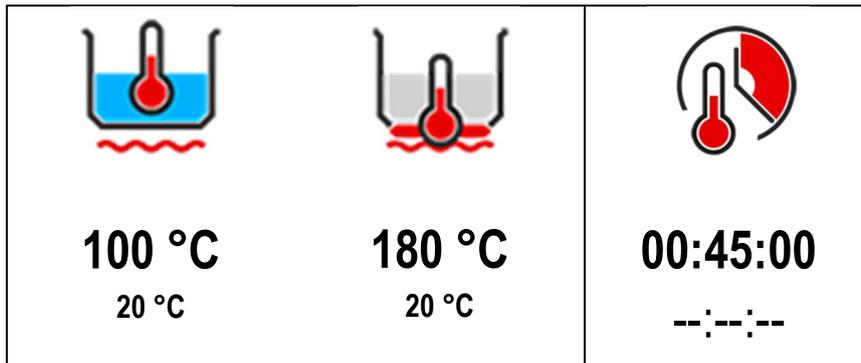
Touche de sortie avec confirmation des paramètres

## 12 RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE CUISSON

Le réglage des paramètres suivants ne peut être effectué que par le menu:

1. PROGRAMMES + MANUEL
2. RÉGLAGES + PROGRAMMES

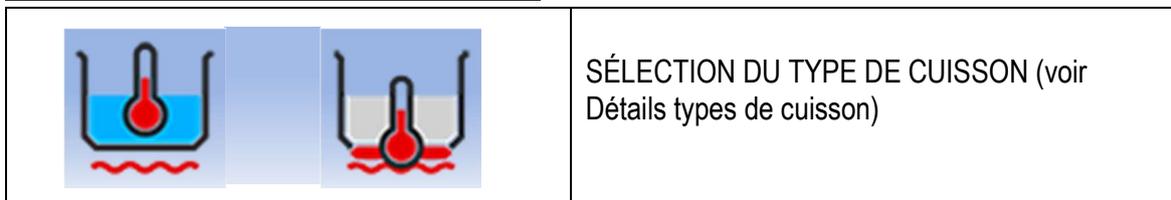
### 12.1 RÉGLAGES TYPE DE CUISSON ET TEMPÉRATURE



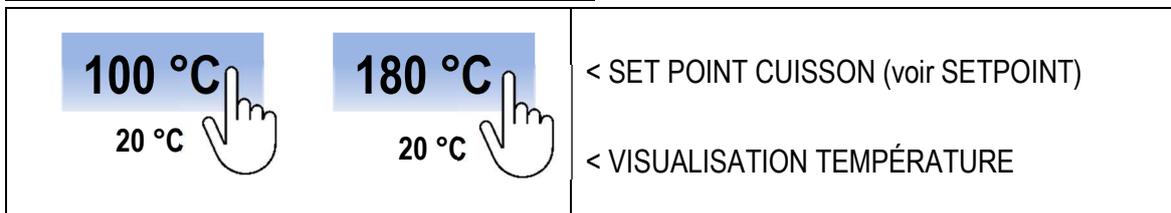
ZONE SURLIGNÉE = SÉLECTION / RÉGLAGES



#### PROGRAMMATION DU TYPE DE CUISSON



#### PROGRAMMATION SETPOINT TEMPÉRATURE



RÉGLER LE SETPOINT COMME DECRIT DANS LE CHAPITRE

12.2 PROGRAMATION TEMPS DE CUISSON

 <div style="background-color: #ADD8E6; padding: 5px; display: inline-block;">00:45:00</div> 	<p>RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON</p> <p>&lt; SET POINT TEMPS DE CUISSON (voir SETPOINT)</p> <p>&lt; COUNT DOWN TEMPS DE CUISSON</p>
---	---

**SELECTION TEMPS DE CUISSON**

Temps de cuisson  
(Au setpoint °C)



Temps de cuisson  
(immédiat)



Temps infini



Temps de cuisson  
(paniers)



**ATTENTION:** EN SELECTIONNANT LE TEMPS INFINI, EN PHASE D'EXÉCUTION POUR TERMINER LE PROGRAMME, APPUYER SUR LA TOUCHE INDIQUÉE CI-DESSOUS.

  <p>---:---:---</p> <p>00:04:31 ←</p>	<p><b>REMARQUE:</b></p> <p>Le temps écoulé depuis le début de la phase est indiqué sur la ligne inférieure.</p>
--	---

**PROGRAMMATION SETPOINT TEMPS DE CUISSON**

Seulement avec



00:45:00



		- .....  +													
00:45:00		<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td></tr> <tr><td>-</td><td>9</td><td>0</td><td></td></tr> </table>		1	2	3	4	5	6	7	8	-	9	0	
1	2	3	4												
5	6	7	8												
-	9	0													

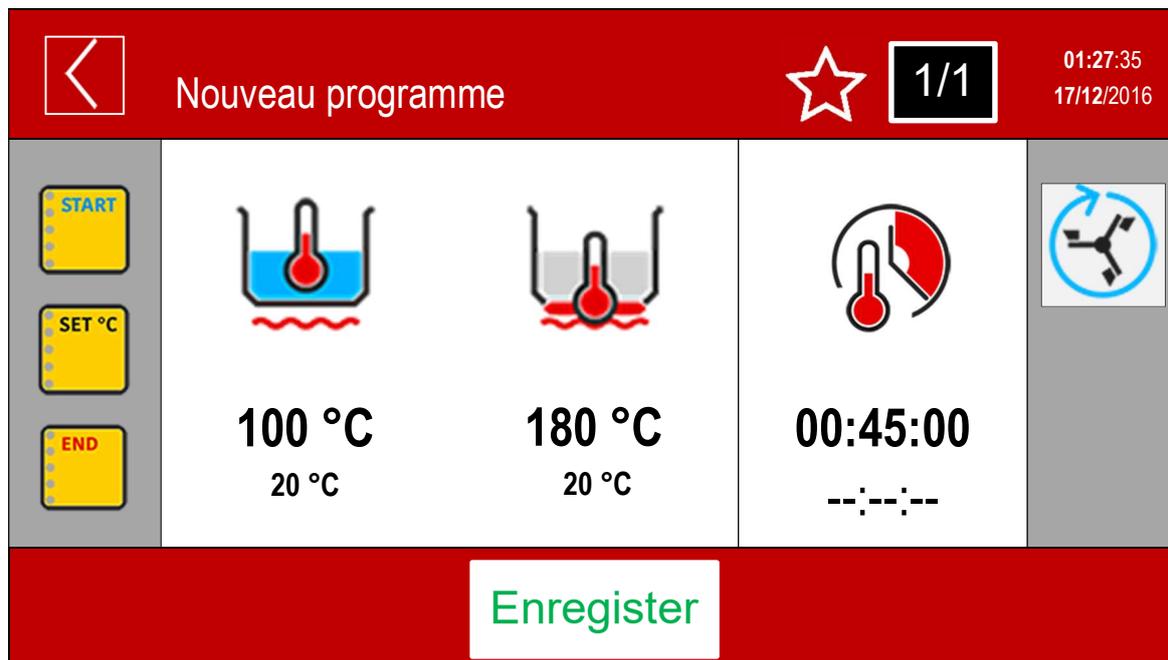
HH:MM:SS

**HH: 99 max ; MM: 59 max ; SS: 59 max**

**ATTENTION:** EN SELECTIONNANT LE TEMPS PANIERS  , EN PHASE D'EXÉCUTION DU PROGRAMME, INDIQUE LE TEMPS D'IMMERSION DU PANIER DANS LE LIQUIDE DE CUISSON. ECOULÉ LE TEMPS, LE PANIER REMONTE AUTOMATIQUÉMENT ET SERA REPROPOSÉ LE MÊME TEMPS PROGRAMMÉ.

## 13 CREATION PROGRAMMES (MULTIPHASE)

DE REGLAGE>PROGRAMMES>NOUVEAU



UN PROGRAMME PEUT ÊTRE COMPOSÉ PAR 20 PHASES.

DANS CHAQUE ÉTAPE, LES PARAMÈTRES SONT COSTANT. SI VOUS CHANGER SEUELEMENT UNE VALEUR, IL FAUT CRÉER UNE NOUVELLE PHASE!

LA CRÉATION DE LA PHASE CONSISTE A L'INSERTION DU TYPE DE CUISSON, TEMPS DE CUISSON, FONTIONS MIXEUR, CHAUFFAGE PAROIS.

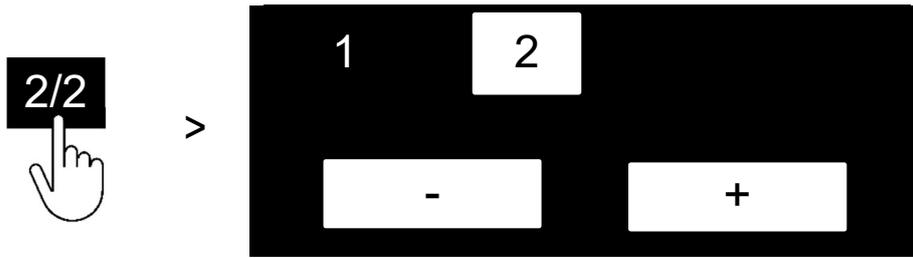
EN PLUS, IL EXISTE LA POSSIBILITÉ D'INSERTION (DANS CHAQUE PHASE) DE 3 MESSAGES PRÉSENTS DANS LA COLONNE GAUCHE. (VOIR RÉGLAGE MESSAGES)

### 13.1 CREATION/ANNULATION PHASES

REGLER LES PARAMÈTRES DE LA PHASE 1 ,POUR AJOUTER LA PHASE 2 :



APRES AVOIR AJOUTER ET REGLER LES PARAMÈTRES DE LA PHASE 2, APPUYANT SUR LA TOUCHE PHASE/PHASES APPARAÎT L'ÉCRAN SUIVANT:

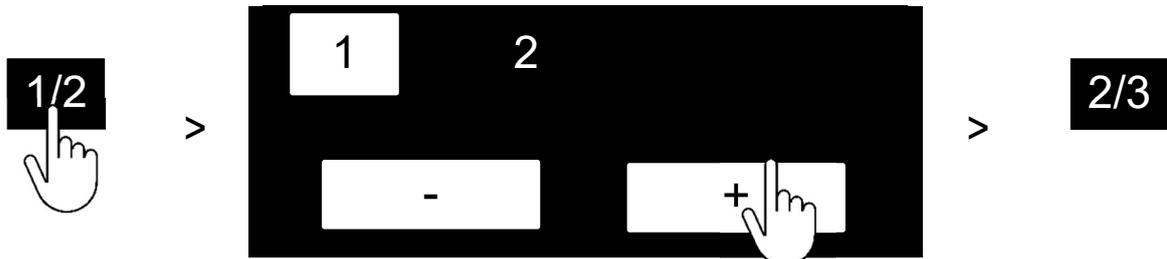


**2** IDENTIFIE LA PHASE ACTUELLE

**1** RETOUR AUX RÉGLAGES DE LA PHASE1

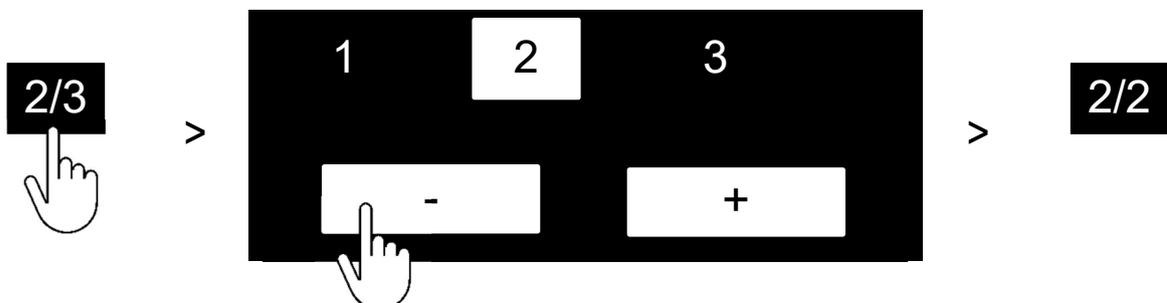
**+** INTRODUIT UNE NOUVELLE PHASE APRES LA PHASE SOULIGNÉE

(EX. Si le programme est composé de 2 phases et je veux introduire une phase entre 1 et 2, je dois sélectionner la phase 1 et appuyer la touche +, la phase2 devient la 3 et il faut régler les paramètres de la phase 2).



**-** ELIMINER LA PHASE SOULIGNÉE ET NUMEROTER LES PHASES SUCCESSIVES

(EX. Si le programme est composé de 3 phases et est annulé la phase 2, la phase 3 deviendra la 2)



**ATTENTION:** L'ANNULATION DE LA PHASE NE DEMANDE AUCUNE CONFIRMATION!

APPUYANT SUR LA TOUCHE **-** S'ANNULLE IMMEDIATEMENT LA PHASE ACTUEL!

### 13.2 RÉGLAGE MESSAGES



La sélection de l'icône du message affiche l'écran suivant:



TOUCHES SÉLECTIONS  
MESSAGES



TOUCHES RÉGLAGES MESSAGES

ESPACE D'ÉCRITURE TEXTE MESSAGE

#### TOUCHES SELECTIONS MESSAGES

Icone	Description
	MESSAGE DÉBUT DE LA PHASE
	MESSAGE ATTEINT DU SETPOINT
	MESSAGE À LA FIN DE LA PHASE

**TOUCHES RÉGLAGES MESSAGES**

LA TOUCHE EN HAUT A DROITE ASSUME LES FONCTIONS SPÉCIFIÉES EN RELATION AVEC LE MESSAGE SÉLECTIONNÉ (START;SET °C:END)

 <b>MESSAGE DE START</b>	
Touche	Comportement du programme en exécution
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucun message n'apparaît</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaît le message</li> <li>Le chauffage va en "ON"</li> <li>Si le temps est réglé , commence le compte à rebours</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaît le message</li> <li>Le chauffage reste en "OFF" jusqu'à la réponse du message</li> <li>Si régler le temps , le compte à rebours du temps commencera à la réponse du message.</li> </ul>
 <b>MESSAGE REJOINT LE SETPOINT</b>	
Touche	Comportement du programme en exécution
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucun message n'apparaît</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaît le message</li> <li>Le chauffage garde le SETPOINT</li> <li>Si le temps est réglé , le compte à rebours commencera</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparaît le message</li> <li>Le chauffage garde le SETPOINT</li> <li>Si le temps est réglé , le compte à rebours du temps commencera à la réponse du message.</li> </ul>
 <b>MESSAGE A LA FIN DE LA PHASE</b>	
Touche	Comportement du programme en exécution
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucun message n'apparaît</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le message apparaît</li> <li>Le chauffage maintient le SETPOINT</li> <li>Terminé le count down du temps, possibilité d'augmenter le temps de cuisson ou passer à la phase successive.</li> </ul>

**ATTENTION:** SI LE MESSAGE EST RÉGLÉ SUR OFF, TOUS LES RÉGLAGES SUIVANTS (CLIGNOTANTS, BUZZER ET TEXE) **N'APPARAÎTRONT PAS** EN PHASE D'EXECUTION DU PROGRAMME!

LES TOUCHES SUIVANTES ONT LA MÊME FONCTION POUR TOUS LES MESSAGES (START; SET °C; END)

Clignotant (option)

Touche droite	Comportement du programme en exécution
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le clignotement n'est pas activé</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le voyant clignotant s'allume lorsque le message apparaît (cadre clignotant sur le message ou clignotant externe en option).</li> </ul>

Buzzer

Touche droite	Comportement du programme en exécution
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buzzer n'est pas activé</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque le message apparaît, le buzzer sonne</li> </ul>

**INTRODUCTION TEXTE MESSAGE**

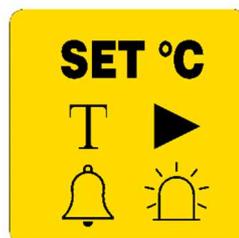
UTILISER LE CLAVIER POUR INTRODUIRE UN TEXTE DESCRIPTIF (MAXIMUM 200 CARACTERES)

ET CONFIRMER AVEC LA TOUCHE 

APRES AVOIR RÉGLÉ TOUTES LES VARIABLES A L'INTERIEUR DU MESSAGE, L'ICONE DU MESSAGE PRESENTERA A L'INTERIEUR DES SYMBOLES QUI SOMME LE REGLAGE DU MEME MESSAGE

PRESENCE TEXTE >

BUZZER ACTIVÉ >

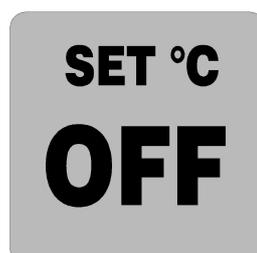


< TYPE ACTION

< CLIGNOTANT ACTIVÉ

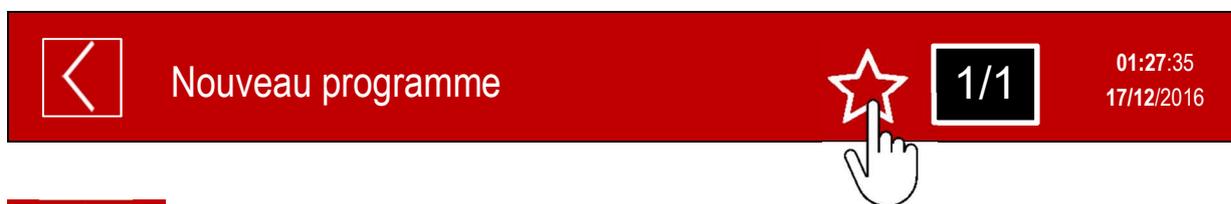
**ATTENTION:** SI LE MESSAGE EST EN OFF APPARAÎT SUR LE FOND GRIS.

EVENTUELS REGLAGES (TEXTE, BUZZER, CLIGNOTANT) NE SERONT PAS SUPPRIMÉS PAR LE RÉGLAGE DU MESSAGE!



## 13.3 ENREGISTRER LE PROGRAMME

SI L'ON DESIRE AJOUTER LE PROGRAMME A LA LISTE DES FAVORIS, APPUYER SUR LE SYMBOLE "ETOILE".



- Programme NON INTRODUIT dans les favoris



- Programme introduit dans les favoris

APPUYER SUR LA TOUCHE "SAUVEGARDER/SAUVER"



APPARAÎT LE CLAVIER POUR ASSURER LE NOM DU PROGRAMME.



ECRIRE LE NOM DU PROGRAMME ET CONFIRMER AVEC LA TOUCHE 

**ATTENTION:** LE PROGRAMME NE FAIT PAS DE CONTROLE EN CAS DE DESIGNATION DU MEME NOM. DEUX PROGRAMMES SERONT SAUVEGARDES AVEC LE MEME NOM, AVEC LA POSSIBILITE DE LE RENOMMER. (VOIR MODIFICATION PROGRAMMES)

APPARAIT L'ECRAN POUR ASSOCIER LE PROGRAMME À LA CATÉGORIE

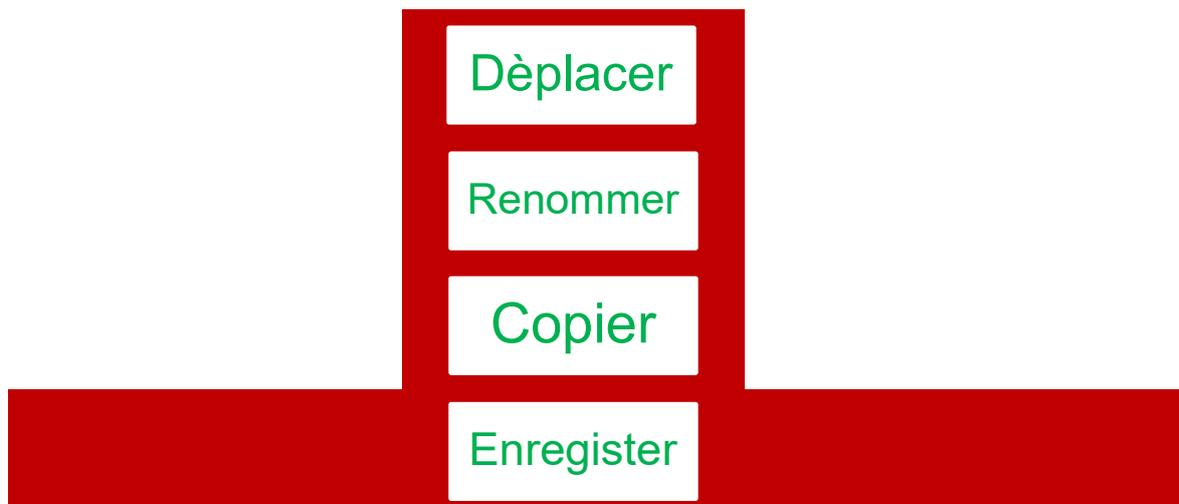
---

### 13.4 MODIFICATION/COPIER/RENNOMMER PROGRAMME

---

- DE REGLAGE>PROGRAMMES
- SELECTIONNER LA CATEGORIE DU PROGRAMME OU TOUS
- SELECTIONNER LE PROGRAMME QUE L'ON VEUT MODIFIER.

POUR LES MODIFICATIONS FAIRE REFERENCE A "CREATION PROGRAMMES MULTIPHASES"  
A LA FIN DE LA MODIFICATION, APPUYER SUR LA TOUCHE Enregister QUI APPARAIT SUR L'ECRAN:



Enregister: LE PROGRAMME EST SAUVEGARDER (AUCUNE ULTERIEUR DEMANDE)

Copier: UN NOUVEAU PROGRAMME EST CREE (DONNER LE NOM AU PROGRAMME ET LA CATEGORIE)

Renommer: NOUVEAU NOM AU PROGRAMME (SAUVEGARDANT LES MODIFICATIONS APORTEES)

Déplacer: LE PROGRAMME EST DEPLACER DANS UN AUTRE GROUPE (E CONFIRMER AVEC LA TOUCHE Enregister)

## 13.5 ANNULATION PROGRAMME

- DE REGLAGE>PROGRAMMES
- SELECTIONNER LA CATEGORIE DU PROGRAMME OU TOUS
- SELECTIONNER LE PROGRAMME QUE L'ON VEUT ANNULER, APPUYANT SUR LE NOM DU PROGRAMME POUR A PEU PRES 2 SECONDES.
- APPARAÎTRA UN POP.UP POUR CONFIRMER L'ANNULATION DU PROGRAMME



CONFIRMATION ANNULEMENT



ANNULE L'ANNULEMENT

## 14 EXECUTION PROGRAMME/CUISSON MANUELLE

### 14.1 EXECUTION PROGRAMME/CUISSON MANUELLE

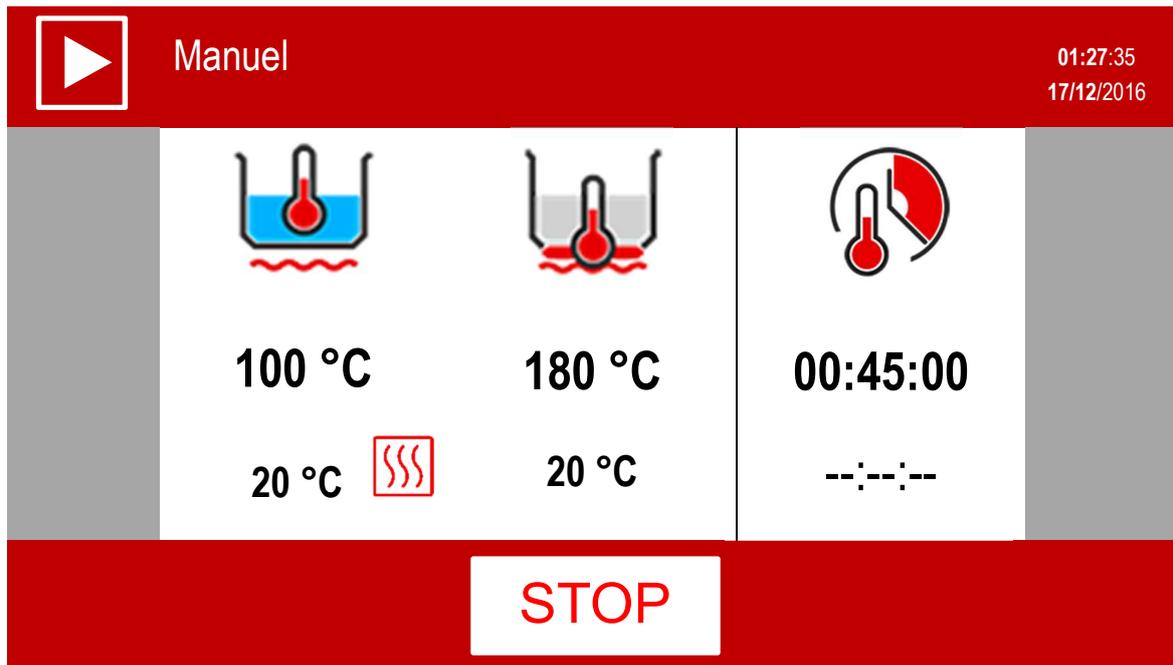
DE PROGRAMMES>MANUEL

REGLER TOUS LES PARAMETRES DE CUISSON

APPUYER LA TOUCHE START



L'ECRAN DEVIENT:



APPARAÎT LE SYMBOLE À CÔTÉ DE LA VALEUR LUE AVEC LES SIGNIFICATI SUIVANT:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CHAUFFAGE EN FONCTION</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CHAUFFAGE AU MINIMUM</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CHAUFFAGE ETEINT POUR REJOINDRE LE SETPOINT OU POUR ATTENTE (ICONES COLONNE GAUCHE)</li> </ul>

EN EXECUTION DU PROGRAMME L'ON PEUT MODIFIER LES SETPOINT DE TEMPERATURE ET DU TEMPS, APPUYANT SUR LA TOUCHE CORRESPONDANTE AUX VALEURS DU SET POUR A PEU PRES 2 SECONDES. .

**LE TYPE DE CUISSON ET LE TEMPS NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉS!!**

## 14.2 FIN DE CUISSON

OU ATTENTE DE FIN DE TEMPS DE CUISSON (SI TEMPS REGLÉ) OU APPUYER SUR LA TOUCHE STOP.

SI LE TEMPS EST REGLÉ =  (INFINIT) OU  (PANIERS)

LA FIN DE CUISSON/CHAUFFAGE S'OBTIENT SEULEMENT EN APPUYANT SUR LA TOUCHE STOP!

## 15 EXECUTION PROGRAMMES (MULTIPHASE)

### 15.1 EXECUTION PROGRAMMES (MULTIPHASE)

DE PROGRAMMES>SELECTIONNER LE PROGRAMME QUE L'ON VEUT EXECUTER DU FICHER: TOUS, CATEGORIE (VIANDES, SAUCES, ETC...) OU DE FAVORIS.

APPUYER LA TOUCHE START

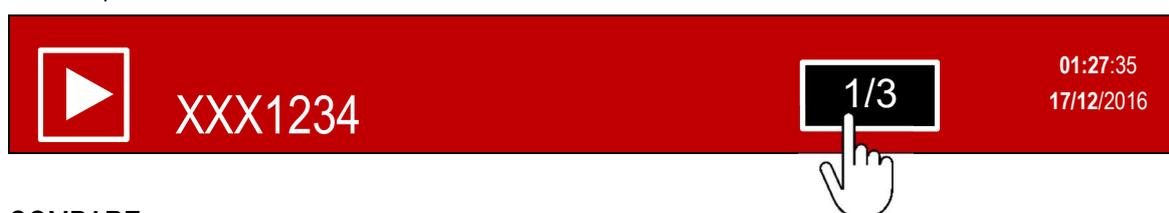
#### **NOTE 1)**

EN EXECUTION DU PROGRAMME L'ON PEUT MODIFIER LES SETPOINT DE TEMPERATURE ET DU TEMPS (SEULEMENT DANS LA PHASE DANS LEQUEL LE PROGRAMME EST FOURNI, APPUYANT DANS LE CADRE CORRESPONDANT AUX VALEURS DE SET POUR A PEU PRES 2 SECONDES

**LE TYPE DE CUISSON ET LE TEMPS NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉS!!**

#### **NOTE 2)**

VOUS POUVEZ PASSER A LA PHASE SUCCESSIVE (SANS ATTENDRE LA FIN DE LA PHASE EN COURS), APPUYER SUR LA TOUCHE "PHASE PROGRAMME".



COMPARE :



x1

ON REVIENT SUR LA PHASE EN COURS D'EXECUTION



x2

ON PASSE A LA PHASE SUCCESSIVE.

**ATTENTION:** SI DERNIERE PHASE, LE PROGRAMME SE TERMINE!

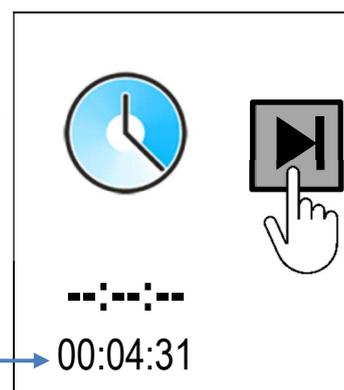
#### **NOTE 3)**

SI UN PROGRAMME A UNE PHASE PROGRAMMER AVEC TEMPS INFINI, LE PASSAGE A LA PHASE SUCCESSIVE S'OBTIENDRA EN APPUYANT SUR LA TOUCHE DU SYMBOL TEMPS.



Appuyer la touche pour passer à la phase successive

Le temps écoulé dès le début de la phase est indiqué sur sur la ligne inférieure.



**NOTE 4)**

SI L'ON TRAVAILLE AVEC UN PROGRAMME DE MESSAGES ACTIFS, AU MOMENT DU MESSAGE, L'OPERATEUR:

**PEUT** ELIMINER LE BUZZER OU ETEINDRE LE CLIGNOTANT (SI PRESENT SUR LE MESSAGE)

**DOIT** CONFIRMER L'OPERATION DEMANDEE POUR CONTINUER A L'INTERIEUR DE LA PHASE OU PASSER A LA PHASE SUCCESSIVE.

**NOTE 5)**

SI LE PROGRAMME A LE MESSAGE ACTIF DE "**END**" A LA FIN DU TEMPS DE CUISSON APPARAIT LE MESSAGE: TERMINER LA PHASE?

SI L'ON APPUIE "**OUI**" L'ON PASSE A LA PHASE SUCCESSIVE;

SI L'ON APPUIE "**NON**" LES TOUCHES SUIVANTES APPARAISSENT:

	Touche pour passer à la phase successive
<p><b>00:45:00</b> 00:00:11</p> 	Touche pour augmenter le temps (+ 1 minute à chaque pression de la touche)

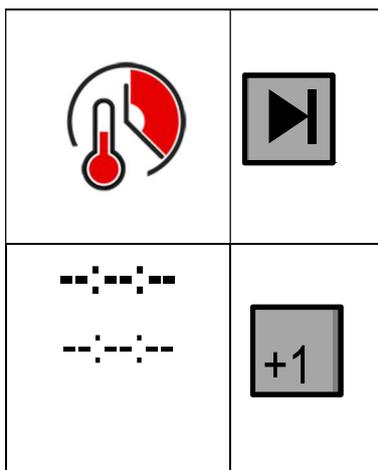
Ligne inférieure indique le temps passé après la fin de cuisson.

MAINTENANT IL N'EST PLUS POSSIBLE DE CHANGER L'HEURE DU SETPOINT!

POUR PROLONGER LA CUISSON:

- OU L'ON VERIFIE SUR LA LIGNE INFERIEURE LE TEMPS ECOULE ET L'ON PASSE A LA PHASE SUCCESSIVE EN APPUYANT LA TOUCHE SUPERIEURE;
- OU L'ON APPUIE LA TOUCHE +1 (AUTANT DE FOIS LES MINUTES DESIREES). SUR LA LIGNE INFERIEURE SERA VISUALISE LE COUNT-DOWN DU TEMPS ET DISPARAIT LA TOUCHE SUPERIEURE. IL N'EST PAS POSSIBLE DE DIMINUER LE REGLAGE DES MINUTES PROGRAMMES. SI PAR ERREUR ONT ETE PROGRAMMES TROP DE MINUTES, LE PASSAGE A LA PHASE SUCCESSIVE DOIT ETRE EXECUTE COMME DECRITE EN NOTE 2.

A LA FIN DU TEMPS, SERA PROPOSE DE SUIVANT MESSAGE: TERMINER LA PHASE?



---

## 15.2 FIN DU PROGRAMME

---

OU ATTENTE FIN DU PROGRAMME OU APPUYER SUR LA TOUCHE STOP (+ CONFIRMATION).

SI LE TEMPS PROGRAMME =  (INFINIT) OU  (PANIERS) LA FIN DE CUISSON/CHAUFFAGE S'OBTIENT SEULEMENT APPUYANT LA TOUCHE STOP!

## 16 CUISINE POSTICIPÉE

Après avoir choisi le type de programme à exécuter,



appuyer sur la touche le réglage pour la cuisson posticipée est accessible.

Il est possible d'imposer l'accensione posticipata in due modi: Il est possible de régler l'allumage posticipé de deux façons

### Ligne supérieure:

réglage date et heure allumage: régler l'heure et minutes, et éventuellement le jour de l'allumage (avec un maximum de 7 jours en avant).

### Ligne inférieure:

réglage retard d'allumage: à partir de l'heure et date courant, régler l'heure et minutes, et éventuellement les jours/de retard (avec un maximum de 7 jours en avant) .

En automatique, en réglant les deux d'une façon ou de l'autre, l'autre ligne sera également mise à jour. (si l'heure et la date d'allumage sont programmées, le temps de retard sera mis à jour, et vice versa).



Pour sortir sans valider, appuyer sur la touche .

Pour confirmer appuyer la touche START .

Sur l'afficheur apparaît heure et date d'allumage et sur la ligne inférieure le temps manquant d'allumage.

Pour annuler le départ posticipé appuyez sur la touche STOP.

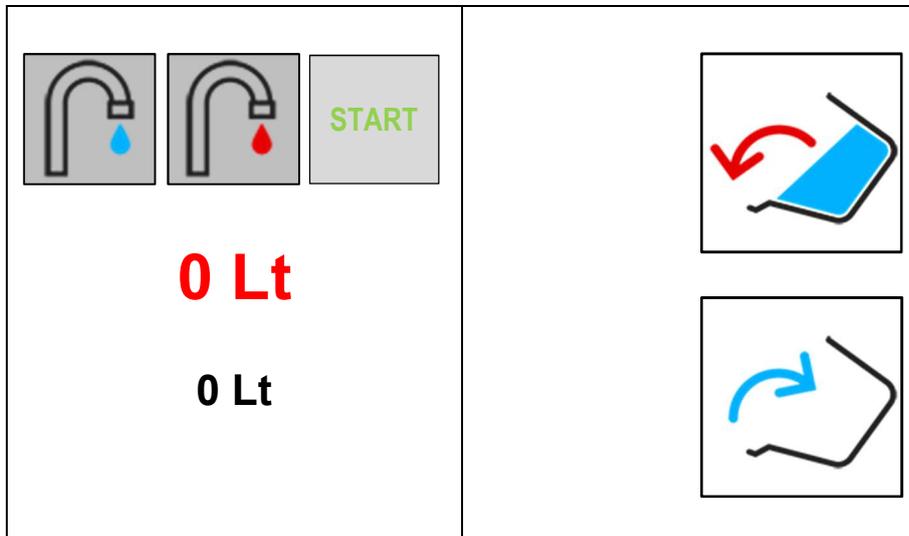
**Attention:** vérifier que la colonne gauche soient bien présents les témoins (ex. position), autrement la cuisson posticipée NE sera PAS exécutée.



cuve hors

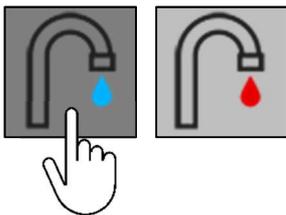
# 17 CHARGEMENT H2O EN CUVE

## 17.1 CHARGEMENT H2O EN CUVE AVEC COMPTEUR D'EAU

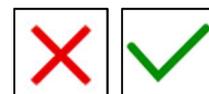
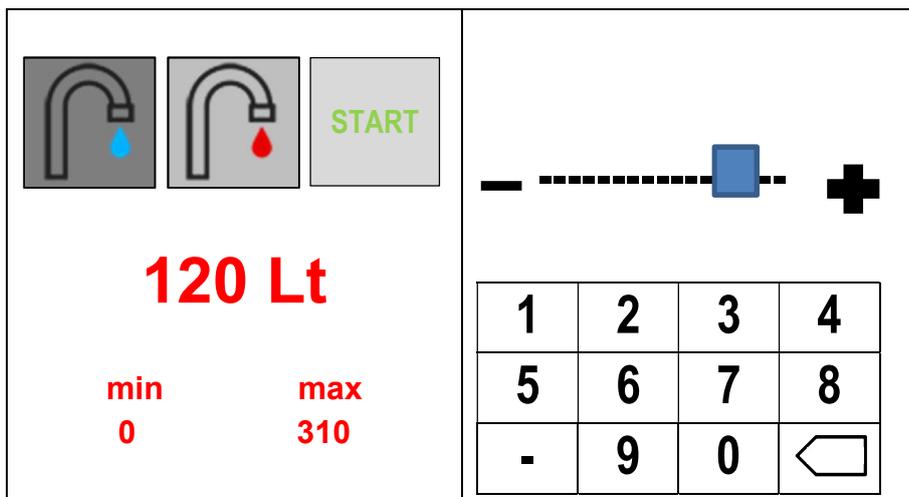


Selectionner eau chaude ou froide

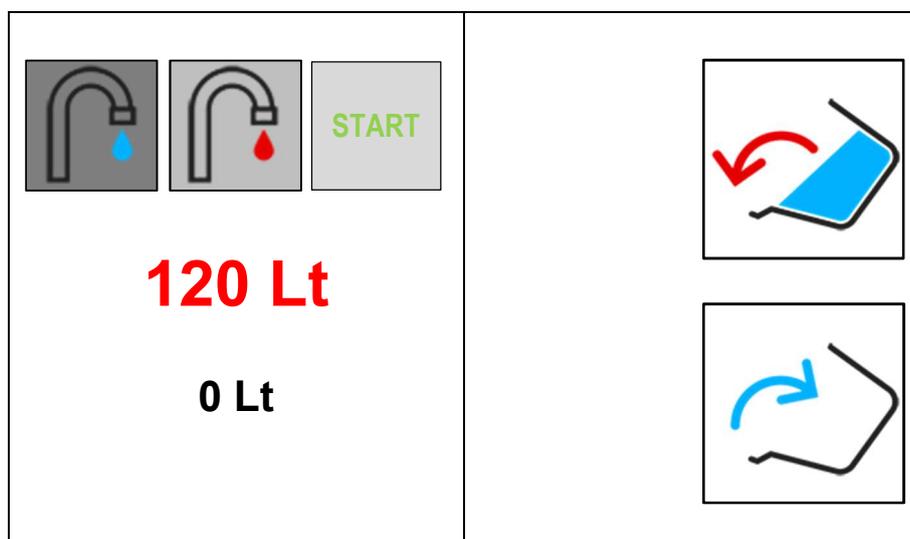
Appuyer sur la touche Lt



Programmer les litres que l'on désire charger et confirmer avec



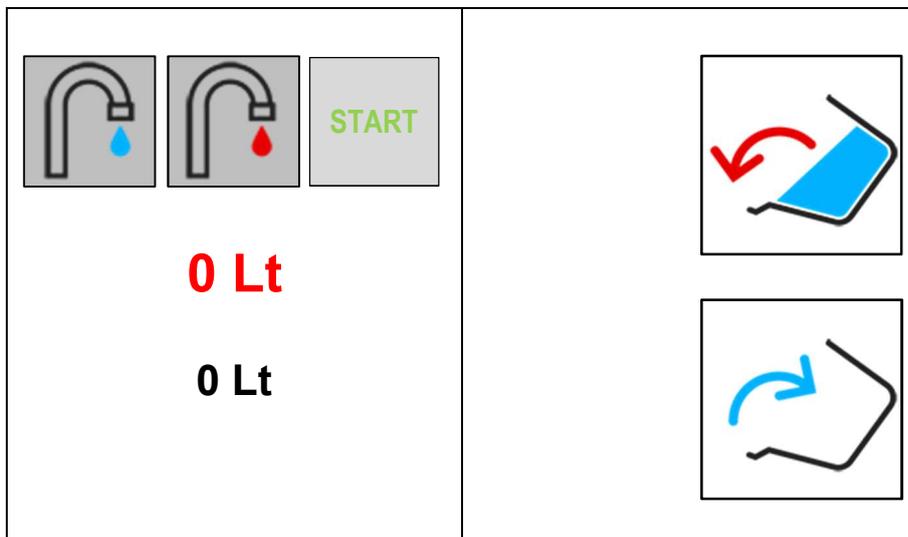
Appuyer la touche "START"



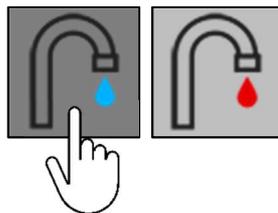
**120 Lt** litres programmés  
**10 Lt** litres chargées

Si l'on désire interrompre le chargement d'eau avant la fin des litres programmés, appuyer sur la touche "START"

## 17.2 CHARGEMENT MANUEL H2O EN CUVE



Selectionner l'eau chaude ou froide



Garder appuyer la touche "START" jusqu'à la quantité de litres souhaitée



### 17.3 INHIBITION DE CHARGEMENT H2O EN CUVE

Pour des raisons de sécurité, le chargement H2O en cuve n'est pas actif, dans les appareils où une cuisson à l'huile a été sélectionnée (CUISSON EN HUILE présentera l'icone suivante)



Appuyant la touche  de la barre fonctions, apparaîtra la suivante icone:



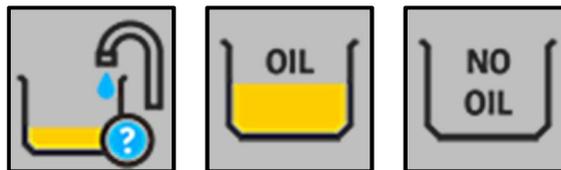
= CHARGEMENT H2O NON ACTIF.

En outre, chaque fois que vous terminez une cuisson en huile et vous sélectionnez un autre type de



cuisson, appuyez sur la touche  de la barre de fonctions, il est nécessaire de vérifier si l'huile est présente dans la cuve.

Apparaît l'écran suivant:



Appuyant la touche , cela signifie que l'huile est encore présente dans la cuve de cuisson et le chargement H2O continue à être inhibé.



Appuyant la touche , cela signifie que l'huile N'EST PAS présente en cuve et le chargement H2O est actif!

## 18 CUISSON AVEC PANIERS (MOD.DBR..-C)

### 18.1 SÉLECTION TYPE DE CUISSON

Sélectionner le type de cuisson désirée “ébullition” ou “friture”

		Ebullition
		Friture <b>ATTENTION</b> respecter les niveau de chargement d’huile en cuve

Régler la valeur de température désirée

### 18.2 SÉLECTION TEMPS DE CUISSON

Sélectionner le temps de cuisson (paniers)



Régler la valeur de temps désiré.

### 18.3 MONTAGE BARRE ET PANIERS

Ouvrir complètement le couvercle



Introduire la barre dans les sièges latéraux.

Appuyer la touche



Attendre le soulèvement complet de la barre et accrochez les paniers, préalablement chargés avec le produit à cuire, à la barre

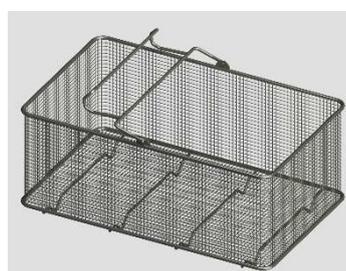
**ATTENTION:**

Utiliser les paniers conçus pour le type de cuisson.

Paniers pour ébullition



Paniers pour friture



---

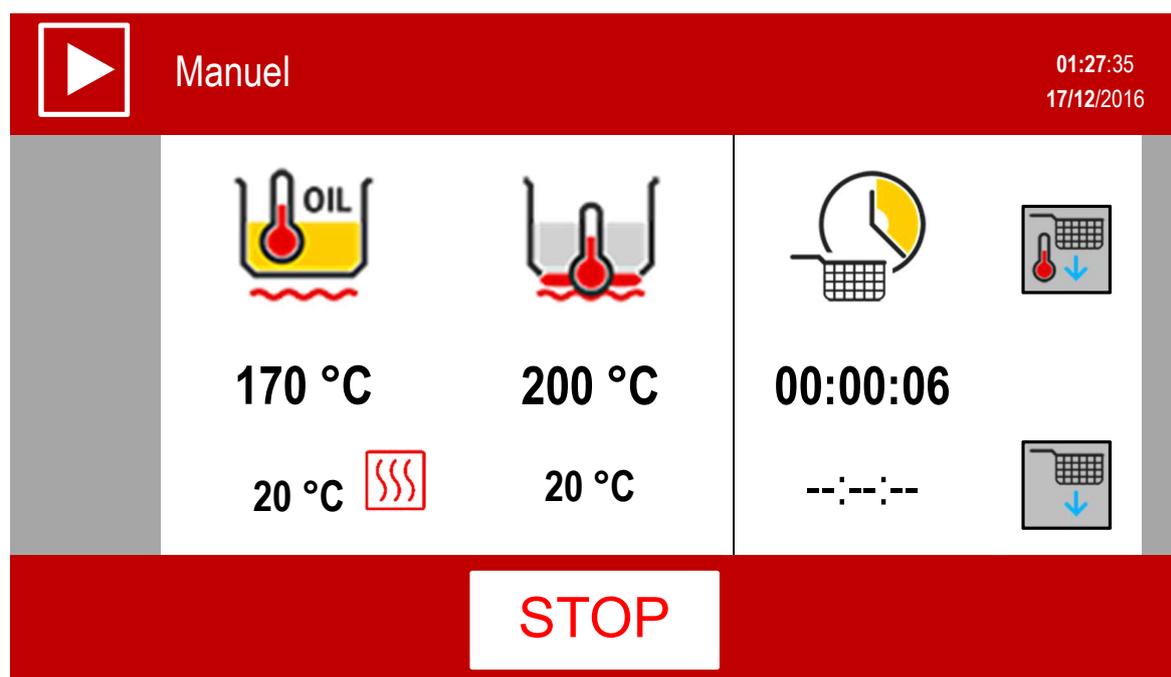
**18.4 DEBUT CHAUFFAGE**

---

APPUYER TOUCHE START



L'ECRAN DEVIENT



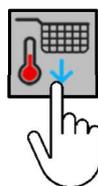
## 18.5 IMMERSION PANIERS

L'immersion des paniers dans la cuve de cuisson peut être effectué de 2 façons:

### Immersion paniers au moment du SETPOINT rejoint - température

Recommandé lorsque le liquide de cuisson (eau ou huile) n'est pas encore en température, ou lorsqu'une température précise du liquide de cuisson est nécessaire, avant de tremper le panier.

Appuyez la touche suivante



devient gris foncé  = habilitation descente au SETPOINT température.

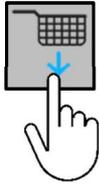
Ré-appuyez, la touche devient grise clair et vous désactivez la fonction!

Lorsque la température du SETPOINT température, apparaît un message avec count down de descente

paniers, le bouton apparaît  (en gris foncé) jusqu'à ce que les paniers descendent automatiquement en position de cuisson.

Immersion immédiate des paniers

Appuyer la touche suivante



elle devient grise foncée



et les paniers s'abaissent immédiatement en position de cuisson.

---

## 18.6 TEMPS DE CUISSON (IMMERSION PANIERS)

---

Une fois que les paniers ont atteint la position de cuisson, le count down du temps de cuisson réglé commence à décompter.

Avant que le temps de cuisson soit terminé (à peu près 10 sec.) apparaît un message avec le count down

de montée paniers, à la fin duquel apparaît la touche  (en gris foncé) jusqu'à ce que les paniers soient automatiquement en position de chargement/égouttement.

A ce moment, vous pouvez décharger le produit cuit.

Si vous souhaitez exécuter un nouveau cycle, chargez le nouveau produit et répétez le cycle de cuisson comme décrit ci-dessus.

### ATTENTION:

Le count down du temps de cuisson NE commencera PAS si le chauffage n'est pas activé!

La touche sur la barre des fonctions doit être "STOP".




---

## 18.7 FIN DE CUISSON/CHAUFFAGE

---

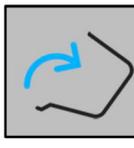
A la fin des cycles de cuisson, éteindre le chauffage en appuyant sur la touche STOP.

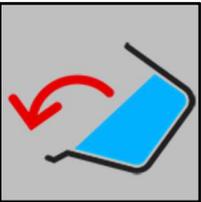
Enlever les paniers de la barre et la barre des supports et appuyer sur la touche  pour reporter le système de soulèvement en position de repos.

## 19 MANIPULATION DE LA CUVE

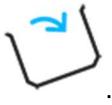
Pour basculer la cuve, gardez appuyer la touche correspondante de l'écran ou du clavier externe.  
 Les touches de l'écran sont désactivées lorsqu'elles atteignent les limites de basculement de la cuve.

Avec cuve complètement horizontale = activé uniquement 

Avec cuve complètement basculée = activé uniquement 

ECRAN / DISPLAY	CLAVIER	
<p><b>Touche basculement cuve</b></p>   <p><b>Touche retour cuve</b></p>	<p><b>Touche renversement cuve</b></p>	<p><b>Touche retour cuve</b></p> 

Puisque le basculement empêche les fonctions de chauffage et de mélange, chaque fois que la cuve

n'est pas en position horizontale, l'icône  .

Dans la colonne de gauche, tous les messages qui empêche le mouvement de la cuve.

Icone	Description
	Manipulation cuve non permise
	<u>Demande</u> d'ouvrir complètement le couvercle le couvercle (pour manipulation cuve)
	<u>Demande</u> de tourner le robinet (pour manipulation cuve)

Pour remettre la cuve en position horizontale, maintenez la touche correspondante enfoncée jusqu'à ce que Pour renvoyer le réservoir à la position horizontale, maintenez la touche correspondante enfoncée

jusqu'à ce que l'icône disparaisse



**ATTENTION:** La présence de l'icône



empêche les fonctions de cuisson de l'appareil.

## 20 NETTOYAGE ET PROTECTION

### 20.1 INFORMATIONS GÉNÉRALES



Ne pas utiliser de substances agressives ou de détergents abrasifs pour nettoyer les parties en acier inoxydables.



Ne jamais utiliser de paille de fer sur les parties en acier; celles-ci favoriseraient la formation de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux.



Ne jamais utiliser du papier de verre ou abrasif pour effectuer le nettoyage. Dans certains cas il est permis d'utiliser de la pierre ponce en poudre.



En cas d'encrassement particulièrement résistant, utiliser des éponges abrasives spécifiques (par exemple: Scotch-Brite).

### 20.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN



**Toujours porter des vêtements de protection prévus par les normes.**



Pour des raisons de sécurité, procédez le nettoyage à appareil froid et éteint (avec la touche d'urgence introduite) (ou en stand-by en cas d'allumage retardé).

**Ne jamais nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau direct pour éviter le risque d'électrocution, pour ne pas provoquer d'infiltration ou endommager les composants.**



**Pour les versions au gaz, ne jamais utiliser de jets d'eau dans la cheminée de décharge.**

Nettoyer le récipient de cuisson avec de l'eau additionnée de détergent spécifique, 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.



**Faire attention à ne pas abimer le joint du couvercle.  
Nettoyer le joint avec du détergent liquide NON abrasif.**

## 20.3 NETTOYAGE DU SYSTÈME AUTOCLAVE

Effectuer un cycle de nettoyage du système à pression comme décrit:

- 1) Verser dans la cuve de cuisson un contenu d'eau d'environ 10% de la capacité de la cuve (ex. mod.180 = 18 litres), ou environ 2/3 cm d'eau du fond cuve.

- 2) Démarrer une cuisson à pression  pour un temps  de 5 minutes



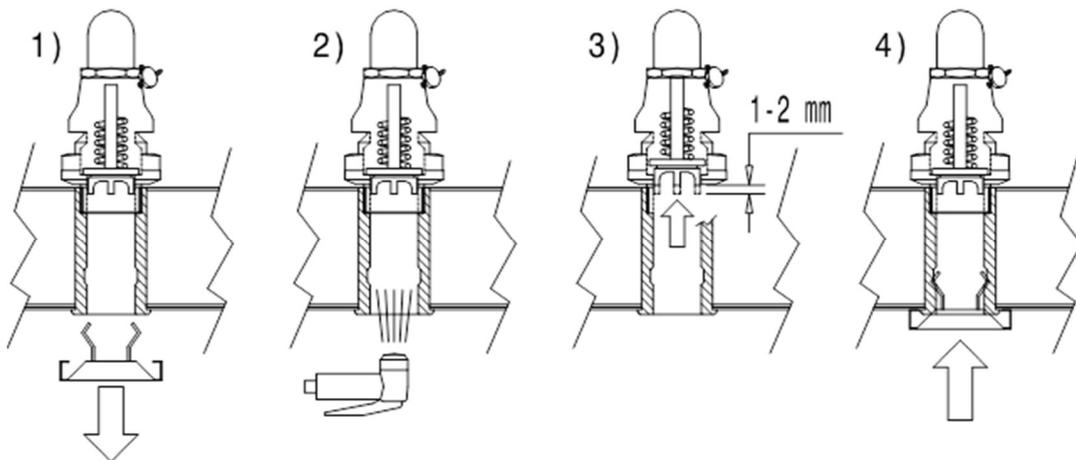
**Le cycle de nettoyage doit être effectué chaque semaine.**  
**En fonction de la fréquence d'utilisation en mode pression et/ou du produit utilisé, le cycle de nettoyage peut être effectué même à des intervalles plus courts.**

## 20.4 NETTOYAGE ET CONTROLE SOUPE DE SECURITE



Nettoyer soigneusement le siège de la soupape de sécurité de l'intérieur du couvercle comme indiqué ci-dessous.

- 1) Enlever le couvercle à ressort.
- 2) Eliminer les résidus qui bloque le volet du siège de la soupape.
- 3) A la fin du nettoyage, contrôler que le volet de la soupape soit bien libre.
- 4) Remonter le couvercle à ressort



**Le contrôle décrit à l'étape 3 doit être effectué au moins une fois par mois.**

## 20.5 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 l'appareil à fond sans laisser aucun résidu.

Laisser le couvercle ouvert pour permettre à l'air de circuler dans le récipient de cuisson.

La pièce doit toujours être suffisamment aérée.



**Couper absolument toutes les alimentations d'eau, électricité et gaz.**

## 20.6 MESURES À PRENDRE EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

- En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil et fermer ou couper immédiatement toutes les arrivées (eau et gaz).
- Faire intervenir le service d'assistance technique ou un technicien professionnel qualifié autorisé.



**Le fabricant décline toute responsabilité, et la garantie déchoit automatiquement, en cas de dommages aux personnes et/ou aux choses provoqués par le non-respect de toutes les indications et recommandations fournies et normes de sécurité applicables, ou en cas d'installation non-conforme ou d'utilisation abusive ou non appropriée de l'appareil.**

## 21 ENTRETIEN

### 21.1 ENTRETIEN DE L'APPAREILLAGE



**Toutes les opérations d'entretien sont réservées exclusivement au service d'assistance technique qualifié et autorisé!**

- 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 composants soumis à usure (tuyauterie d'alimentation, etc...).
- Il est conseillé de remplacer les composants usés, découvert pendant l'entretien 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.

### 21.2 ENTRETIEN PERIODIQUE

Une surveillance périodique permet de minimiser le temps d'arrêt de la machine et d'augmenter l'efficacité opérationnelle.

Vérifier les points suivants:

#### POUR L'OPERATEUR

##### CONTRÔLES QUOTIDIENS

1. **Nettoyer soigneusement l'appareil quotidiennement**

##### CONTRÔLES HEBDOMADAIRES

2. **Exécuter CYCLE DE NETTOYAGE AUTOCLAVE**
3. **Exécuter CYCLE NETTOYAGE SOUPAPE DE SECURITÉ**

##### CONTRÔLES MENSUELS

4. **Exécuter contrôle SOUPAPE DE SÉCURITÉ (point 3)**

##### CONTRÔLES TRIMESTRIELS

5. **Assurer l'intégrité:**
  - Panneau de commandes; interrupteurs; lampes témoin.
  - Bouton d'urgence.

**Si endommagé, contacter le centre SAV.**

## 22 MESSAGGI DE L'AFFICHEUR (DISPLAY)

Message	Signification	Solution
	<p>Fonctionnement du thermostat de sécurité.</p> <p>Le thermostat de sécurité peut être désarmé pendant le transport, sans pour cela avoir des anomalies.</p>	<p><b>Réhabiliter le thermostat du panneau inférieur, côté droit, en appuyant fortement sur le bouton rouge du thermostat.</b></p> <p><b>Si le thermostat est à nouveau désarmé il faut contacter votre service d'assistance SAV.</b></p>
<p><b>GAS</b></p> 	<p>La pression du gaz n'est pas suffisante. Il n'est pas possible de commencer une cuisson.</p>	<p>Vérifier que le gaz arrive correctement et que la pression soit suffisante.</p> <p><b>Contactez le service d'assistance SAV.</b></p>
<p><b>!! BLOC CENTRALE APPUYER **RESET**</b></p> 	<p>On a lancé une phase de cuisson, mais le système a détecté à quatre reprises une pression de gaz insuffisante ou bien une anomalie sur le système de détection de la flamme, et ceci a bloqué le fonctionnement de la centrale</p>	<p>Appuyer "RESET".</p> <p>Après 3 tentatifs de RESET apparait le message.</p>
<p><b>!! ANOMALIE INSTALLATION GAZ !! CONTACTER ASSISTANCE TECHNIQUE</b></p>	<p>Problème à l'installation du gaz: fusibles centrale gaz, électrovanne de gaz, bougie d'allumage, bougie de détection.</p>	<p>Contactez le service d'assistance technique SAV.</p>
<p><b>Erreur sonde</b></p>	<p>Une ou plusieurs sondes de l'appareil sont défectueuses (ou non connectées). Les cuissons qui utilisent ces sondes seront désactivées (gris clair) jusqu'à ce qu'elles soient réparées.</p>	<p>Contactez le service d'assistance SAV.</p>
<p><b>Erreur interne</b></p>	<p>Erreur dans la connexion entre fiche relais et fiche clavier.</p> <p>Erreur du système de la fiche.</p>	<p>Contactez le service d'assistance SAV.</p> <p>Vérifier le fusible du panneau de base et le câble de connexion de carte.</p>

<b>Erreur noire</b>	t.b.d.	
<b>Erreur inverseur</b>	<b>Erreur dans la connexion entre fiche relais et inverser</b>	Contacteur le service d'assistance SAV
<b>Erreur mémoire externe</b>	<b>La carte mémoire SD n'est pas présente.</b>	Contacteur le service d'assistance SAV
<b>Erreur de configuration de sortie</b>	<b>ERREUR DE PROGRAMME. Double affectation de sortie !!</b>	Contacteur le service d'assistance SAV

## 23 ELIMINATION APPAREILLAGE

Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108CE



Le symbole sur la **plaque technique** indique que le produit, à la fin de sa vie d'utilisation, **doit être collecté séparément des autres déchets.**

Pour la collecte séparée de cet appareillage, contactez votre fournisseur lui même.