

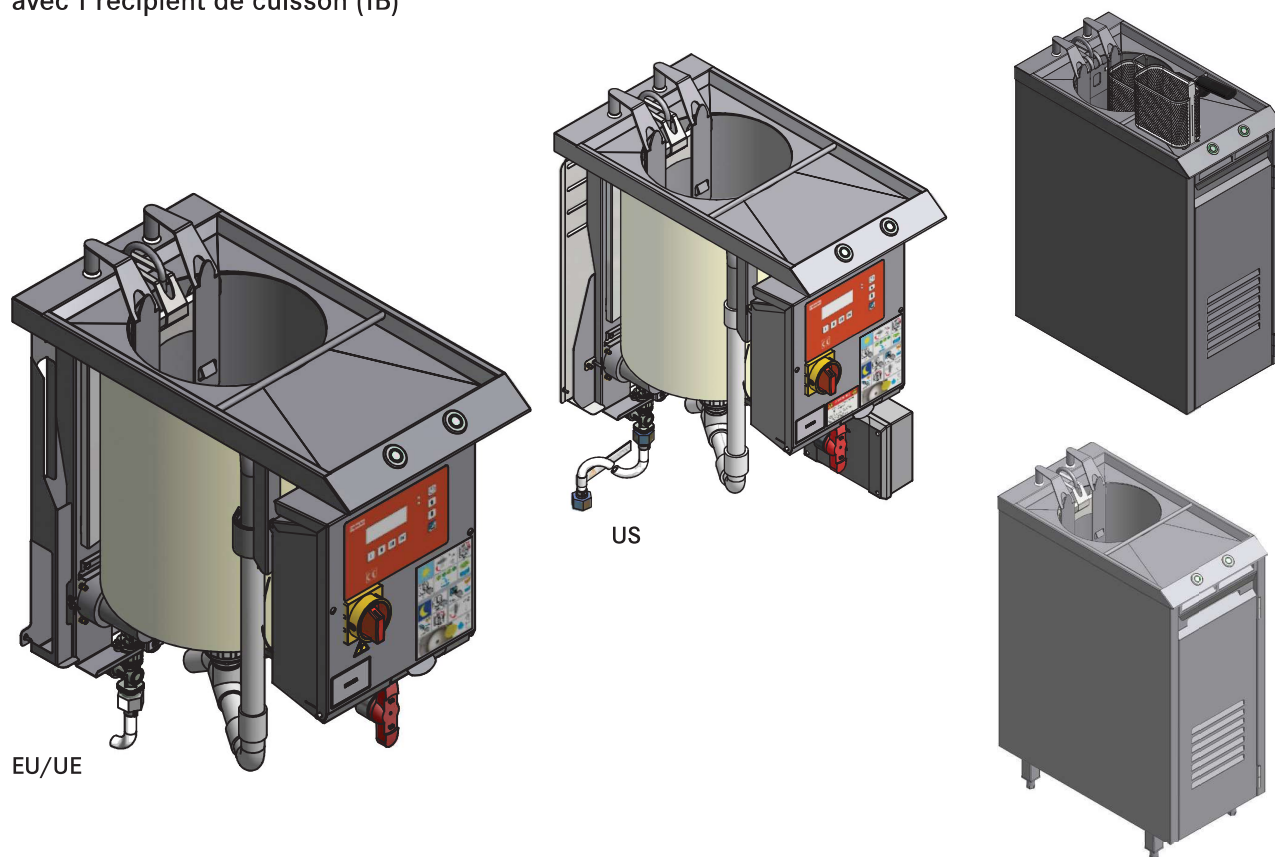
MANUEL UTILISATEUR

Manuel utilisateur d'origine

fr

CUISEUR À PÂTES PC-1B (UE/US)

avec 1 récipient de cuisson (1B)



Réf.		Description
UE (raccordement électrique 400 V)	US (raccordement électrique 208 V)	
6031298	6031360	Version encastrée
6031561	6031361	Cuiseur à pâtes avec sous-structure sans pieds réglables
6031698		Cuiseur à pâtes avec sous-structure avec pieds réglables

FRANKE

Franke Foodservice Systems Europe

Siège social

Franke Foodservice Systems GmbH
Jurastrasse 3
79713 Bad Säckingen
Germany
Phone: +49 7761 5533 0
Fax: +49 7761 5533 8700

Site de production

Franke Foodservice Systems
Poland Sp. z o. o.
ul. Polnocna 11
81-029 Gdynia
Poland
Phone: +48 58 6609100
Fax: +48 58 6609119

Franke Foodservice Systems Americas

Siège social

Franke Foodservice Solutions, Inc
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Phone: +1 800 537 2653, Option 2



Déclaration de conformité

La société Franke Foodservice Systems Poland Sp. z o. o. déclare sous son entière responsabilité que le ou les présents appareils auxquels se réfère la présente déclaration répond(ent) aux exigences de ces directives :

2004/108/EC (EMC Directive)
2006/42/EC (Machinery Directive)

La conformité a été contrôlée conformément aux normes EN harmonisées :

EMC: EN 55014-1:2007, EN 55014-2:2007
MD: EN 60204-1:2006, EN ISO 14121-1:2007, EN ISO 12100:2010, EN ISO 12100:2010

Date de la révision : 21.11.2017

Le présent document reflète l'état de la technique au moment de la révision.
Sous réserve de modifications techniques.

CONTENU

1	Sécurité	4
1.1	Symboles utilisés dans le manuel utilisateur	4
1.2	Utilisation conforme et mauvaise utilisation prévisible	5
1.3	Consignes de sécurité	5
2	Installation	8
2.1	Caractéristiques techniques	8
2.2	Mise en place	10
2.3	Raccordement électrique	10
2.4	Raccordement à l'eau	11
2.5	Mise au point	11
3	Description de l'appareil	12
3.1	Mise en service/mise en route quotidienne	14
3.2	Cuisson des pâtes	16
3.3	Écumage	16
3.4	Menu de configuration de l'utilisateur	17
3.5	Mise hors service/arrêt quotidien	20
4	Nettoyage	21
4.1	Nettoyer les surfaces	21
4.2	Nettoyage du récipient de cuisson	22
4.3	Nettoyage du filtre (dans la sous-structure)	22
4.4	Remplacer le filtre (dans le coffret électrique)	23
5	Entretien/réparation	24
5.1	Service après-vente	24
5.2	Montage et démontage de l'appareil encastrable	24
6	Dépannage	26
7	Mise hors service (stockage/élimination)	28
7.1	Stockage	28
7.2	Élimination	28
8	Pièces détachées/accessoires	30
9	Schéma de circuit électrique	31
9.1	Version EU	31
9.2	Version US	33
9.3	Carte supplémentaire	35



IMPORTANT !

Avant la première utilisation, les consignes concernant la sécurité de fonctionnement, l'utilisation et l'entretien doivent être lues attentivement et comprises. Conservez le manuel utilisateur à proximité de l'appareil pour toute consultation ultérieure.

1.1 SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL UTILISATEUR

 **DANGER**

DANGER indique un danger de mort potentiel ou un risque de blessures graves.

 **AVERTISSEMENT**

AVERTISSEMENT indique un risque de blessures.

 **ATTENTION**

ATTENTION indique un risque de blessures légères.

AVIS

AVIS indique un risque d'endommagement de l'appareil.



Vous trouverez ici des informations importantes.



Vous trouverez ici des informations supplémentaires, des conseils et des recommandations.

1.2 UTILISATION CONFORME ET MAUVAISE UTILISATION PRÉVISIBLE

Ceci est un outil technique, destiné uniquement à être utilisé dans la restauration. L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues, à savoir à la cuisson de pâtes. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.



IMPORTANT !

- L'appareil doit être commandé uniquement par un personnel formé. Chaque utilisateur de l'appareil doit avoir lu et compris les instructions.
 - Les enfants (moins de 14 ans) et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne peuvent jamais rester seuls face à la machine et doivent toujours être surveillés.
 - Respectez les intervalles d'entretien et de nettoyage. Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de conserver la sécurité de fonctionnement et les performances de l'appareil.
 - Lors de la vente ou de la cession des appareils, veuillez également remettre le manuel à l'utilisateur suivant.
-

1.3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DANGER

Danger de mort par électrocution !

- En cas d'endommagements ou de dysfonctionnements, avant les travaux de réparation, d'entretien et de nettoyage : débranchez l'appareil.
- Ne raccordez pas l'appareil à l'alimentation lorsque le câble de raccordement est endommagé. Faites remplacer le câble endommagé par un câble équivalent par un électricien qualifié. L'appareil ne doit pas être remis en service avant.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même.
- Faites réaliser les réparations nécessaires uniquement par des techniciens qualifiés utilisant des pièces détachées d'origine.

L'humidité sur les composants électriques peut entraîner un court-circuit et causer des blessures graves, voire mortelles, en cas de contact.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un jet d'eau direct, une éponge ou un jet d'eau haute pression.
 - Ne raccordez pas l'appareil à l'alimentation lorsque celui-ci est humide.
 - Débranchez immédiatement l'appareil lorsqu'il est en contact avec de l'humidité pendant le fonctionnement.
-

⚠ ATTENTION

Risque de brûlures !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, l'eau dans le récipient de cuisson est brûlante.

- Toujours rester particulièrement vigilant pendant le travail.
-

⚠ ATTENTION

Risque lié à une eau non potable !

Le circuit d'eau ne doit être alimenté qu'en eau potable.

- N'utiliser **que** de l'eau potable pour le nettoyage !
-

⚠ ATTENTION

Risques liés au rayonnement non ionisant !

L'appareil ne produit aucun rayonnement non ionisant. De faibles émissions générées par les éléments électriques peuvent cependant représenter un risque pour les personnes porteuses d'implants actifs (tels que des stimulateurs cardiaques).

- Toujours respecter une distance de sécurité d'au moins 30 cm par rapport à l'appareil !
-

AVIS

Destruction des composants électriques !

L'installation électrique doit être correctement réalisée conformément à la tension du réseau électrique. Sinon tous les composants électriques seront détruits.

- Respecter le chapitre « Raccordement électrique » et le schéma de câblage !

Si le filtre est sale, l'électronique peut surchauffer. L'appareil s'arrête pour des raisons de sécurité. Les composants électriques peuvent être endommagés et détruits.

- Vérifier le degré de saleté du filtre régulièrement !
 - Nettoyer / remplacer le filtre au moins conformément aux prescriptions temporelles !
 - Réduire les intervalles si nécessaire !
 - Un manquement à ces obligations entraîne la nullité de la garantie !
-

AVIS

Dommmage/destruction par surchauffe !

Faire fonctionner l'appareil sans eau peut entraîner une surchauffe.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau !

Si le chauffage ne refroidit pas suffisamment lors de la mise à l'arrêt, les éléments concernés sont fortement sollicités par la chaleur (plusieurs centaines de degrés) et peuvent être endommagés.

- Respecter scrupuleusement toutes les étapes de la mise hors service quotidienne !
-

AVIS

Dommmage lié aux résidus de calcaire et d'amidon

La cuisson produit notamment des résidus de calcaire et d'amidon.

- Nettoyer soigneusement le récipient de cuisson tous les jours !
-

AVIS

Formation de rouille sur les surfaces en acier inoxydable !

Les produits d'entretien abrasifs, ainsi que les objets pointus entraînent l'apparition de résidus ferreux, susceptibles de rouiller sur les surfaces.

- N'utilisez pas de produits d'entretien récurants, ni de laine d'acier, ni de brosses ou grattoirs, ni divers objets pointus pour le nettoyage !
 - Utilisez des chiffons de nettoyage en matière synthétique pour éliminer les salissures tenaces !
-

2 INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être réalisée par des techniciens qualifiés, conformément aux consignes du fabricant, aux directives relatives aux bâtiments, aux denrées alimentaires et aux prescriptions électriques.

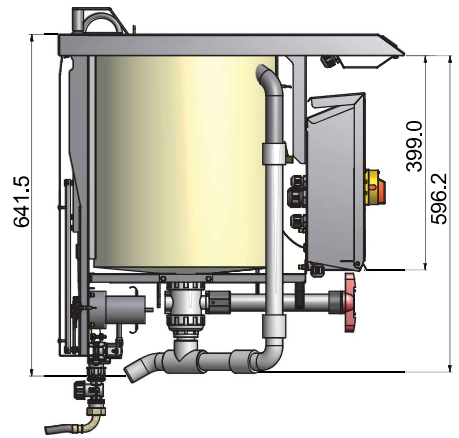
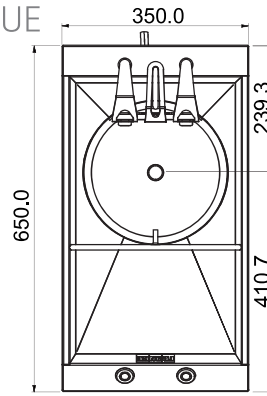
Les normes en vigueur au niveau local en matière de protection contre les accidents doivent être respectées. En cas de non-respect de ces normes, le fabricant décline toute responsabilité.

2.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Émission sonore	< 70 dB (A)	
Volume	20 L	
Raccordement électrique	EU	US
Tension	400 V	208 V
Phases	3 Ph/L/PE	3 Ph/L/PE
Puissance	6.1 kW	5.0 kW
Fréquence	50/60 Hz	60 Hz
Ampérage		
L1	0,5 A	
L2	12,2 A	
L3	12,2 A	
Raccordement d'eau fixe		
Sortie d'eau (diamètre)	32 mm	
Arrivée d'eau	3/4" (filetage intérieur)	
Pression d'eau (min. - max.)	2-6 bar	
Température max. (arrivée d'eau)	60 °C	
Débit (remplissage d'eau) (+/- 15 %)	env. 2,5 litres/minute	
Température de l'eau programmée (plage)	96 °C (80-100 °C)	
Consommation d'eau		
Niveau I	6,8 l/h *	
Niveau II	13,6 l/h *	
Niveau III	20,4 l/h *	
Niveau IV	27,2 l/h *	
Consommation d'énergie (pour une arrivée d'eau à 13 °C)		
Niveau I	2,4 kWh/h *	
Niveau II	2,9 kWh/h *	
Niveau III	3,4 kWh/h *	
Niveau IV	3,9 kWh/h *	

* en fonction de la quantité cuisée

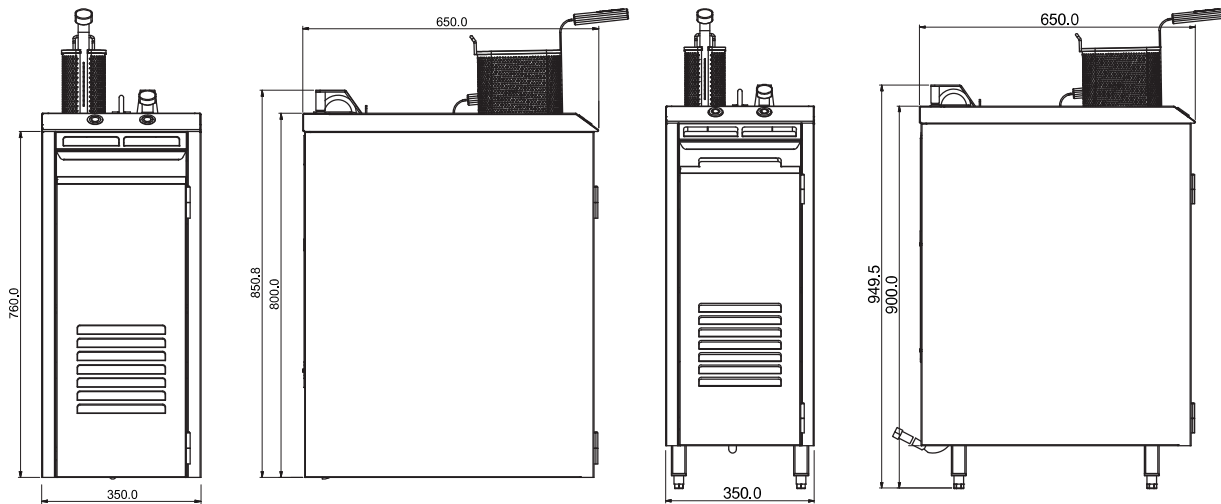
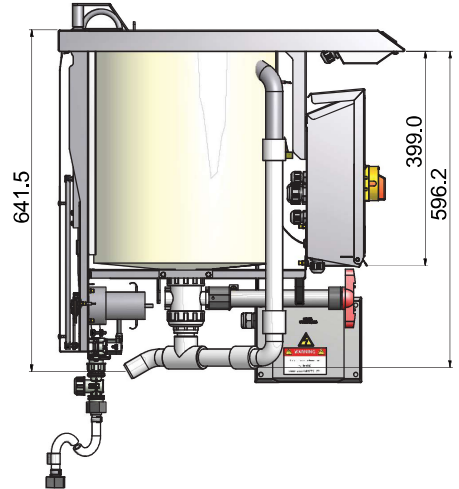
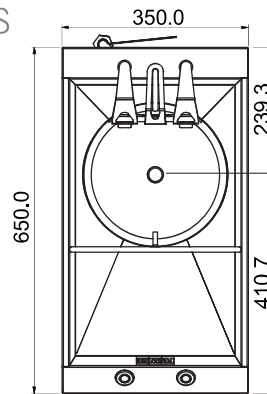
EU/UE



Version encastrée (DR)

Dimensions	mm
Largeur	350
Profondeur	654
Hauteur	763
Découpe d'encastrement	338,5 x 617
Poids	kg
Net (env.)	
Poids du colis (env.)	

US



Sous-structure sans pieds réglables

Dimensions	mm
Largeur	350
Profondeur	654
Hauteur	849
Poids	kg
Net (env.)	
Poids du colis (env.)	

Sous-structure avec pieds réglables

Dimensions	mm
Largeur	350
Profondeur	650
Hauteur	950
Poids	kg
Net (env.)	
Poids du colis (env.)	

2.2 MISE EN PLACE

L'appareil doit être installé à l'horizontale afin que les tiroirs et les portes puissent être parfaitement actionnées. Les appareils munis de pieds réglables peuvent être facilement mis à niveau en tournant les pieds.

2.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Lors du raccordement fixe, l'installation doit être réalisée par des techniciens qualifiés (électriciens professionnels) conformément aux consignes du fabricant.

Il convient de respecter les prescriptions sur les installations électriques ainsi que les consignes de sécurité en vigueur au niveau local.

Le raccordement au secteur doit s'effectuer conformément aux normes correspondantes.

Avant le branchement au secteur, il faut vérifier si la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs du secteur.

ATTENTION : Les appareils sont prévus, selon les modèles, pour être raccordés à un réseau électrique 400 V (marché UE) ou 208 V (marché US) (cf. tableau et schéma de câblage !).



		A	B	C	D	PE
EU/UE	400 V/50 Hz/ 3 PH/N/PE 6.1 kW	L1	L2	L3	N	PE
US	208 V/60 Hz/ 3 PH/PE 5.0 kW	L1	L2	L2	L3	PE



IMPORTANT !

L'appareil doit être intégré à un système d'équilibrage de potentiel. La borne prévue à cet effet comporte un autocollant. Ce raccordement doit être effectué conformément aux prescriptions et son efficacité vérifiée.

2.4 RACCORDEMENT À L'EAU

Arrivée d'eau



IMPORTANT !

L'eau doit être potable et présenter une dureté maximale de 6° dH (degré allemand). La pression de l'eau doit être égale à 2 - 6 bars.

- Raccorder l'appareil à l'arrivée d'eau chaude de préférence. L'eau froide n'est pas recommandée, mais reste admise.

Évacuation de l'eau



IMPORTANT !

Le tuyau de vidange d'eau doit être conçu pour une température de l'eau évacuée de 100 °C et une teneur en sel de 30 mS max.

- Raccorder l'appareil à l'évacuation d'eau conformément au plan.

2.5 MISE AU POINT

Retrait des films protecteurs

- Retirer avec précaution les films protecteurs des surfaces en acier inoxydable.
- Retirer les éventuels résidus de colle à l'aide d'un solvant adapté.

Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- Nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon humide (eau tiède et savon neutre).
- Rincer à grande eau.
- Essuyer soigneusement.

3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Contenu de la livraison

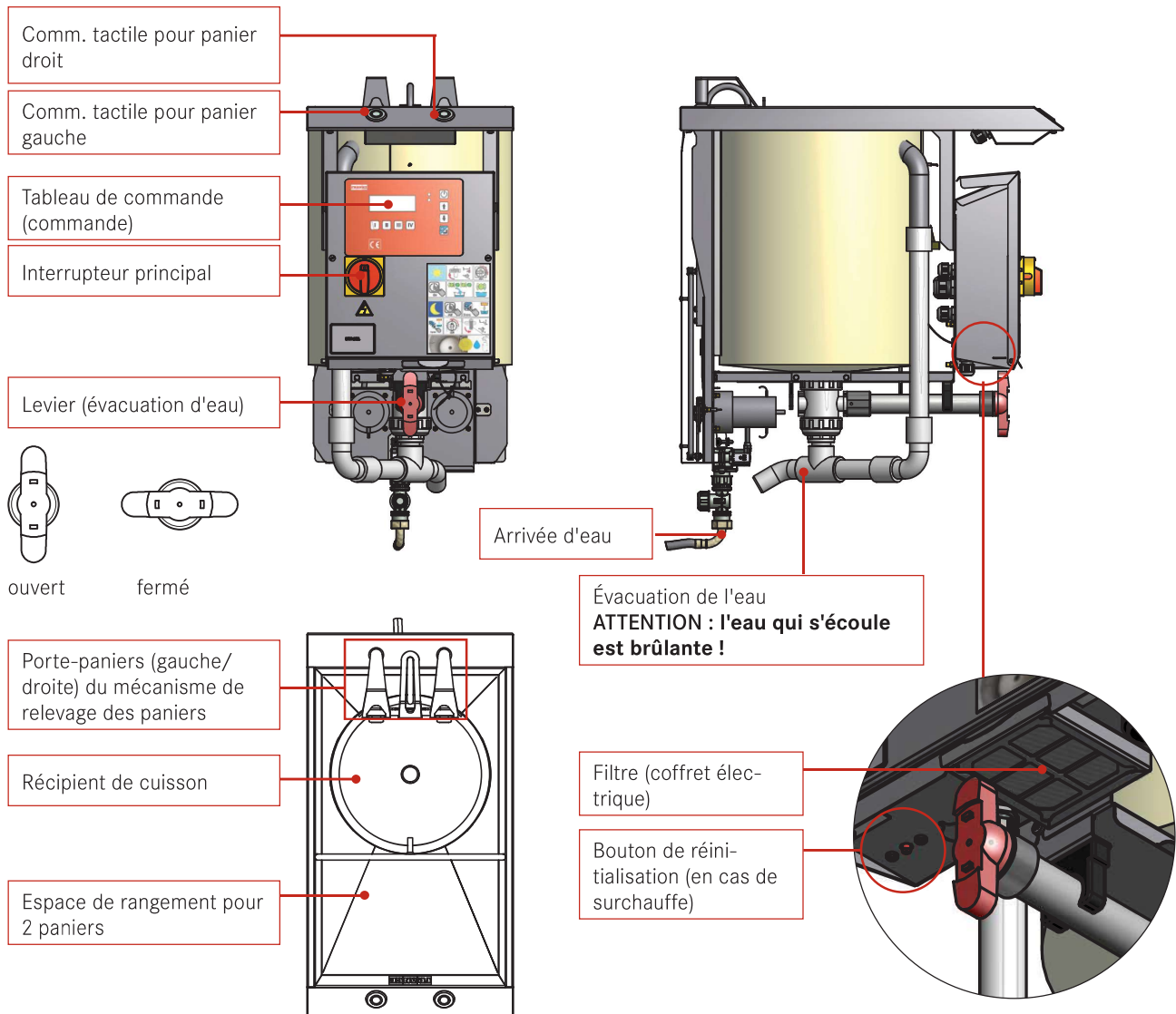
Standard :

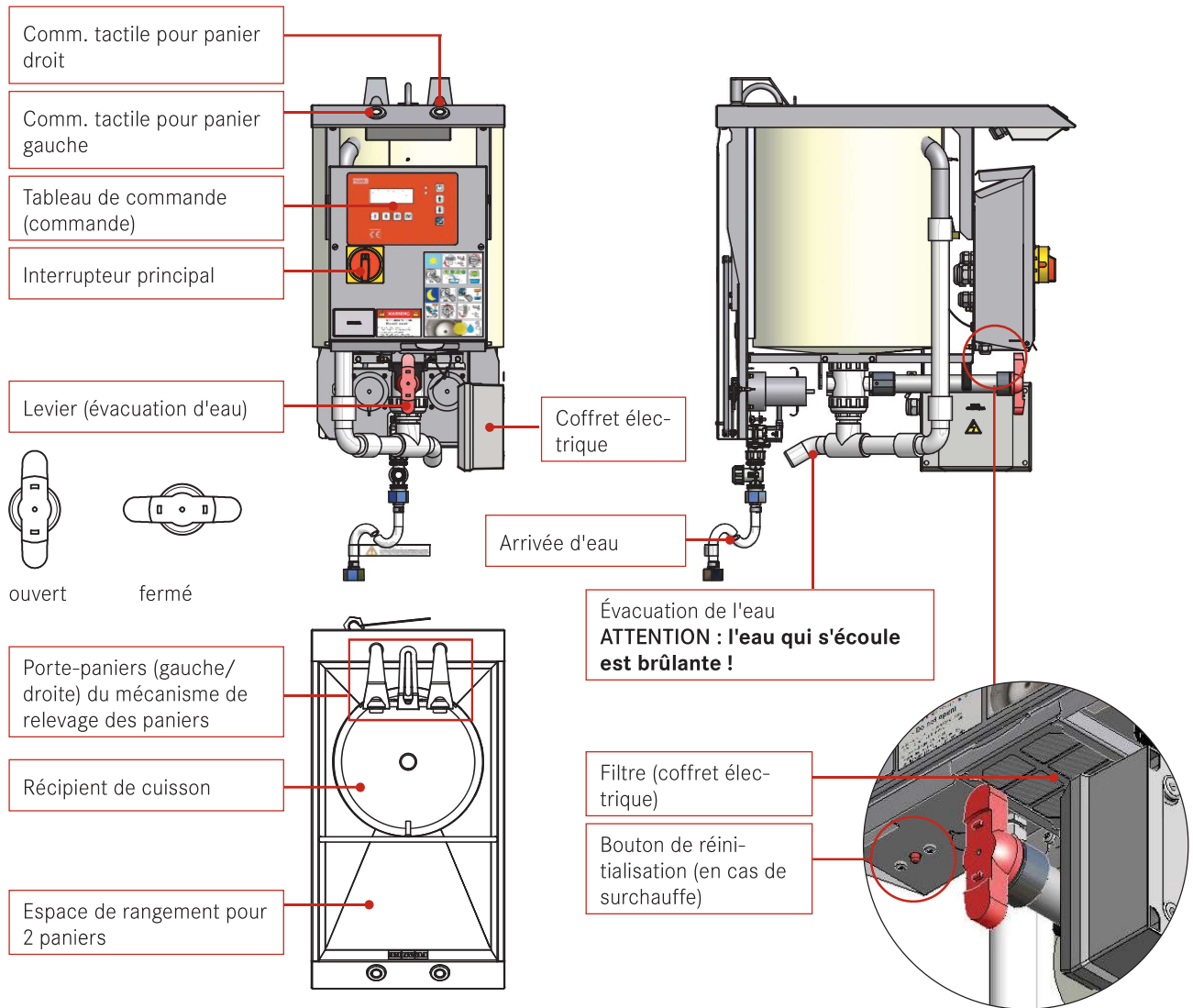
- Appareil à encastrer (modèle 1B - 1 récipient de cuisson)

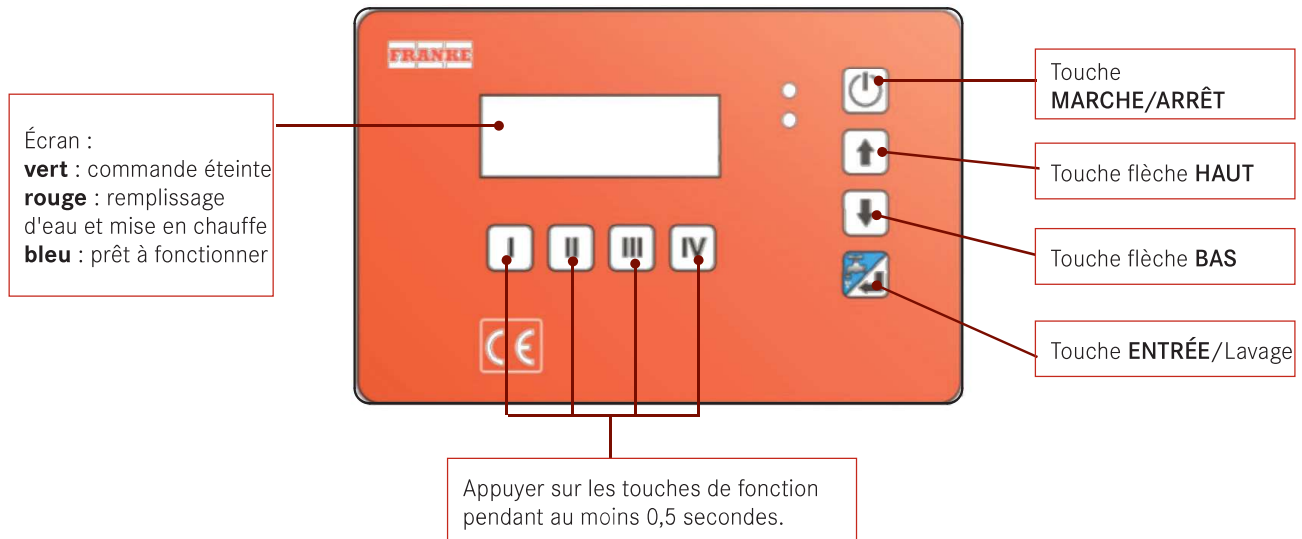
Équipement en option (selon le modèle) :

- Sous-structure avec pieds réglables
- Sous-structure sans pieds réglables
- Paniers pour cuiseur à pâtes

Version UE







3.1 MISE EN SERVICE/MISE EN ROUTE QUOTIDIENNE

1. Installer les porte-paniers (à gauche/à droite).
2. Installer les paniers (à gauche/à droite).
3. Fermer l'évacuation de l'eau (mettre le levier à l'horizontale).
4. Mettre en marche l'appareil avec l'interrupteur principal.

L'écran est éclairé en vert. S'il existe des dysfonctionnements, ils s'affichent immédiatement à l'écran.

Le message demandant le remplacement du filtre s'affiche régulièrement (cf. « Remplacement du filtre (sur le coffret électrique) »).

5. Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**.

L'écran est éclairé en rouge. Les paniers se relèvent. Le récipient de cuisson se remplit d'eau automatiquement. Lorsqu'un certain niveau d'eau est atteint, l'eau se met à chauffer. La température actuelle s'affiche à l'écran pendant la mise en chauffe, les touches de commande clignotent.

Lorsque la température de cuisson prévue (96 °C par défaut) est atteinte, l'éclairage de l'écran passe du rouge au bleu. Les touches de commande cessent de clignoter et restent allumées en continu.

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

En cas de problème/défaut sur l'un ou les deux moteurs, un signal sonore retentit après avoir appuyé sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (étape 5) et l'écran indique :

Erreurs	
Capteur défectueux	
Mécanisme de relevage gauche	
Muet	Effacer

Le moteur du mécanisme de relevage gauche ne travaille pas correctement.

- Appuyer sur la touche I (muet). Le signal sonore s'éteint. Le message d'erreur reste.
- Appuyer sur la touche IV (supprimer). Le message d'erreur disparaît. Le mécanisme de relevage gauche ne fonctionne pas. Il est possible de travailler avec le panier droit.
- Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**. La mise en service continue.

Si le moteur droit est défectueux, le signal sonore retentit une nouvelle fois et l'écran indique :

Erreurs	
Capteur défectueux	
Mécanisme de relevage droit	
Muet	Effacer

Le moteur du mécanisme de relevage droit ne travaille pas correctement.

- Appuyer sur la touche I (muet). Le signal sonore s'éteint. Le message d'erreur reste.
- Appuyer sur la touche IV (supprimer). Le message d'erreur disparaît. Le mécanisme de relevage de droite ne fonctionne pas.
- Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**. La mise en service continue.



ATTENTION :

En cas de problème/défaut sur les moteurs du mécanisme de relevage, l'erreur est annoncée directement au démarrage de l'appareil.

Si seulement l'un des moteurs est défectueux, le message d'erreur apparaît pour le moteur concerné (gauche ou droit). L'appareil peut être utilisé avec le panier encore en état de fonctionner. Si les deux moteurs sont défectueux, le message d'erreur apparaît d'abord pour le moteur gauche puis pour le droit. Dans ce cas, appeler le service technique.



Réglage de la température de cuisson :

La température de cuisson peut être modifiée sur une plage comprise entre 80 et 100 °C dans le menu de commande (cf. « Utilisation de la commande »).

Avertissement en cas de dysfonctionnement :

Les touches de commande restent allumées en continu quand l'appareil fonctionne de façon réglementaire. Si les touches de commande clignotent, cela signifie la présence d'un dysfonctionnement ! Il est alors possible de consulter le type de dysfonctionnement dans le menu de configuration.

3.2 CUISSON DES PÂTES

L'appareil est opérationnel quand l'écran s'éclaire en bleu et quand les touches restent allumées en continu. Il est alors possible de lancer la cuisson.

La touche de droite commande le panier droit, tandis que la touche de gauche commande le panier gauche.

- Remplir le(s) panier(s) de pâtes.

Démarrage des programmes de cuisson :

Il est possible de programmer 2 durées de cuisson. La durée de cuisson prédéfinie est de 90 secondes pour le programme 1 et de 180 secondes pour le programme 2.

- Appuyer une fois sur la commutateur tactile. Le programme de cuisson 1 démarre.
- Appuyer deux fois sur la commutateur tactile. Le programme de cuisson 2 démarre.

Le panier actif s'abaisse automatiquement. Le symbole panier clignote sur l'écran.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit. Le panier se relève automatiquement.

Interruption du programme en cours :

- Appuyer trois fois sur la commutateur tactile. Le programme en cours est interrompu.



Réglage des durées de cuisson

Les durées de cuisson pour les programmes de cuisson 1 et 2 peuvent être modifiées dans le menu de configuration. Les durées programmées par défaut sont de 90 ou 180 secondes.

3.3 ÉCUMAGE

Écumage automatique

Cet appareil est équipé d'un système d'écumage automatique. Le système d'écumage automatique est actif lorsque l'appareil est opérationnel. Un approvisionnement en eau fraîche est réalisé selon un certain rythme. Les résidus d'amidon qui se sont formés à la surface de l'eau sont écumés. Vous pouvez faire votre choix parmi 4 niveaux (fréquences). La fréquence 2 est réglée par défaut.

Modifier la fréquence du système d'écumage automatique

- Appuyer sur la touche **ENTRÉE** 4 niveaux s'affichent à l'écran.
- Sélectionner la fréquence avec les touches flèches **HAUT/BAS**.
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.

3.4 MENU DE CONFIGURATION DE L'UTILISATEUR

Connexion

- Appuyer sur la touche de fonction II. Le champ de saisie du mot de passe à quatre caractères s'affiche. Pour la zone utilisateur, le mot de passe est le suivant : 1111.
- Avec les touches de fonction I-IV, sélectionner les chiffres correspondants. Le chiffre actif clignote.
- Sélectionner le chiffre correspondant avec les touches flèches **HAUT/BAS**.
- Saisir successivement tous les chiffres du mot de passe en procédant de la même façon.
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.
Le menu principal s'affiche.

Navigation dans les menus

Défiler

4 options de menu au maximum peuvent s'afficher à l'écran.

- Utiliser les touches flèches **HAUT/BAS** pour naviguer entre les différentes fenêtres.

Sélectionner un menu de configuration

- Appuyer sur les touches de fonction I-IV. Le menu correspondant I-IV s'affiche.

Quitter le menu de configuration sans enregistrer les paramètres

- Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** (pendant quelques secondes, si nécessaire).
On quitte le menu. Les réglages entrepris **ne** sont **pas** enregistrés.

Enregistrer les réglages et quitter le menu de configuration

- Appuyer sur la touche **ENTRÉE**.
On quitte le menu. Tous les réglages entrepris sont enregistrés.

Réglage des menus de configuration

Les menus de configuration suivants sont à votre disposition :

I Durées
II Température de cuisson
III Températures
IV

Fenêtre 1 (menu principal)

I Langues
II Heure/Date/Format
III Minuterie
IV Heures de nettoyage

Fenêtre 2 (menu principal)

I Contraste
II
III
IV

Fenêtre 3 (menu principal)

Durées (fenêtre 1 : I)

- Appuyer sur la touche de fonction I pour modifier les durées de cuisson : 2 durées pour le panier droit, 2 durées pour le panier gauche. Les durées programmées par défaut sont 90 ou 180 secondes.
- Modifier la valeur avec les touches flèches **HAUT/BAS**.
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.

Température de cuisson (fenêtre 1 : II)

La température est réglée par défaut sur 96 °C. Vous pouvez régler la température de cuisson sur une plage comprise entre 80 et 100°C.

- Appuyer sur la touche de fonction II.
- Modifier la valeur avec les touches flèches **HAUT/BAS**.
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.
- Valider avec la touche de fonction I « oui » ou annuler avec la touche de fonction II « non ».

Températures (fenêtre 1 : III)

- Appuyer sur la touche de fonction III.
Les températures effectives s'affichent :
T1 : coffret électrique
T2 : température de l'eau
T3 : température de chauffage.
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.

IV (fenêtre 1) : non affecté

Langues (fenêtre 2 : I)

- Appuyer sur la touche de fonction I.
- Sélectionner la langue avec les touches flèches **HAUT/BAS**.
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.
- Valider avec la touche de fonction I « oui » ou annuler avec la touche de fonction II « non ».

Heure/Date/Format (fenêtre 2 : II)

- Appuyer sur la touche de fonction II.
L'image suivante apparaît à l'écran :

Régler la date			
JE	22	07	2010
JourS	Jour	Mois	Année

- Sélectionner la position Jour de la semaine avec la touche de fonction I. La position clignote.
- Modifier le jour de la semaine avec les touches flèches **HAUT/BAS**.
- Régler les positions jour, mois et année de la même façon.

- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.
La 2ème fenêtre s'affiche :

Régler la date			
10	31	jjmm	24h
H	min	jjmm	12/24

- Régler les positions H, min (heure), jjmm (format date) et 12/24 (format heure).
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.

Minuterie (fenêtre 2 : III)

non actif par défaut

Temps de nettoyage (fenêtre 2 : IV)

non actif par défaut

Contraste (fenêtre 3 : I)

- Appuyer sur la touche I.
- La valeur 50% est programmée par défaut.
- Modifier le contraste de l'écran avec les touches flèches **HAUT/BAS**.
- Confirmer avec la touche **ENTRÉE**.
- Valider avec la touche I « oui » ou annuler avec la touche II « non ».

II (fenêtre 3) : non affecté

III (fenêtre 3) : non affecté

IV (fenêtre 3) : non affecté

3.5 MISE HORS SERVICE/ARRÊT QUOTIDIEN

AVIS

Dompage/destruction par surchauffe !

Si le chauffage ne refroidit pas suffisamment lors de la mise à l'arrêt, les éléments concernés sont fortement sollicités par la chaleur (plusieurs centaines de degrés) et peuvent être endommagés.

- Respecter scrupuleusement toutes les étapes de la mise hors service quotidienne !
-



Touche **ENTRÉE**

- Appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**.
L'écran s'éclaire en vert et affiche Standby (veille).
- Maintenir la touche **ENTRÉE** de l'unité de commande enfoncée pendant 4 secondes.
L'appareil est alimenté en eau potable pendant 5 minutes. L'eau dans le récipient de cuisson et le chauffage refroidissent.
(- Si nécessaire, répéter plusieurs fois l'opération.)
L'eau est vidangée.
- Sortir les paniers à pâtes du récipient de cuisson.
- Retirer les porte-paniers du mécanisme de relevage.

4 NETTOYAGE

DANGER

Danger de mort par électrocution !

- Avant des travaux de nettoyage : débranchez l'appareil !

L'humidité sur les composants électriques peut entraîner un court-circuit et causer des blessures graves, voire mortelles, en cas de contact.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec un jet d'eau direct, une éponge ou un jet d'eau haute pression.

4.1 NETTOYER LES SURFACES

AVIS

Formation de rouille sur les surfaces en acier inoxydable !

Les produits d'entretien récurants ainsi que les objets pointus entraînent l'apparition de résidus ferreux, susceptibles de rouiller.

- N'utilisez pas de produits d'entretien récurants, ni de laine d'acier, ni de brosses ou grattoirs, ni divers objets pointus pour le nettoyage.
- Utilisez des chiffons de nettoyage en matière synthétique pour éliminer les salissures tenaces.

Procédure

- Débrancher l'appareil.
- Éliminer tous les aliments de l'appareil.
- Laisser totalement refroidir l'appareil.
- Nettoyer les surfaces à l'aide d'un chiffon humide (eau tiède et savon neutre).
- Rincer à grande eau.
- Essuyer soigneusement.



Éliminer les dépôts et les taches calcaires.

Si le nettoyage au savon neutre ne suffit pas, on peut éliminer les dépôts calcaires avec une solution vinaigrée à 25 %. Laisser agir la solution vinaigrée, puis rincer à grande eau et essuyer.

4.2 NETTOYAGE DU RÉCIPIENT DE CUISSON

AVIS

Domage lié aux résidus de calcaire et d'amidon

La cuisson produit notamment des résidus de calcaire et d'amidon.

- Nettoyer soigneusement le récipient de cuisson tous les jours !
-

Procédure

Le cuiseur à pâtes doit être mis hors service (cf. « Mise hors service / Arrêt quotidien »)

- Avec un tampon à récurer en plastique, retirer les restes alimentaires solides.
- Nettoyer avec un chiffon ou une éponge propre et un détergent doux.
- Avec une solution à base de vinaigre à 25 %, retirer entièrement le calcaire du récipient de cuisson.
- Rincer plusieurs fois le récipient de cuisson à l'eau.
- Essuyer soigneusement avec un chiffon.

4.3 NETTOYAGE DU FILTRE (DANS LA SOUS-STRUCTURE)

Un filtre est présent dans la sous-structure du cuiseur à pâtes.

Fréquence de nettoyage	Outil/matériel requis
1 x par mois	Liquide vaisselle

Procédure

- Ouvrir la porte du meuble inférieur
- Retirer le filtre.
- Nettoyer le filtre dans l'évier avec du liquide vaisselle disponible dans le commerce.
- Rincer à l'eau claire
- Laisser sécher.
- Installer le filtre.
- Fermer la porte.

4.4 REMPLACER LE FILTRE (DANS LE COFFRET ÉLECTRIQUE)

AVIS

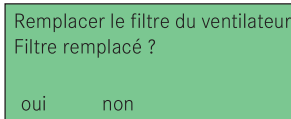
Destruction des composants électriques !

Si le filtre est sale, l'électronique peut surchauffer. L'appareil s'arrête pour des raisons de sécurité. Les composants électriques peuvent être endommagés et détruits.

- Vérifier le degré de saleté du filtre régulièrement !
- Nettoyer / remplacer le filtre au moins conformément aux prescriptions temporelles !
- Réduire les intervalles si nécessaire !
- Un manquement à ces obligations entraîne la nullité de la garantie !

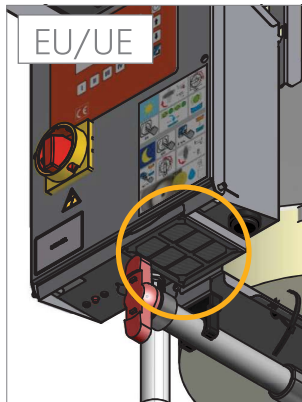
Le filtre doit être remplacé régulièrement (toutes les 2 semaines). L'intervalle de temps peut être réglé dans le menu setup « Temps de nettoyage ». L'appareil annonce à son démarrage à l'utilisateur le moment de changer le filtre.

L'image suivante apparaît à l'écran :

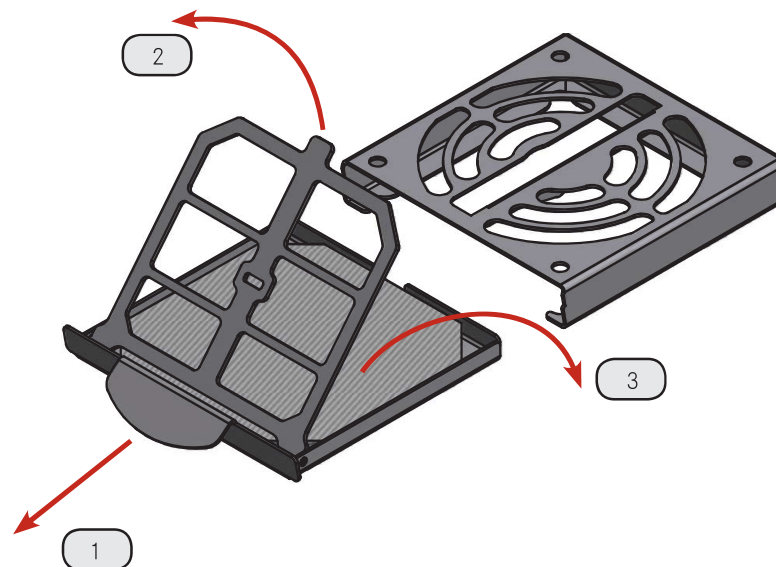


Remplacer le filtre du ventilateur
Filtre remplacé ?
oui non

- remplacer le filtre (sur le coffret électrique) (voir fig. en bas).
- Valider avec la touche I (oui).



Si le message avec la touche II (non) est validé, le message d'erreur s'affiche à nouveau au prochain démarrage de l'appareil.



5 ENTRETIEN/RÉPARATION

⚠ DANGER

Danger de mort par électrocution !

- Avant les travaux d'entretien et les réparations, en cas de dysfonctionnements et de défauts : débranchez l'appareil de l'alimentation électrique !
- Faites réaliser les réparations nécessaires uniquement par des techniciens qualifiés utilisant des pièces détachées d'origine.

5.1 SERVICE APRÈS-VENTE

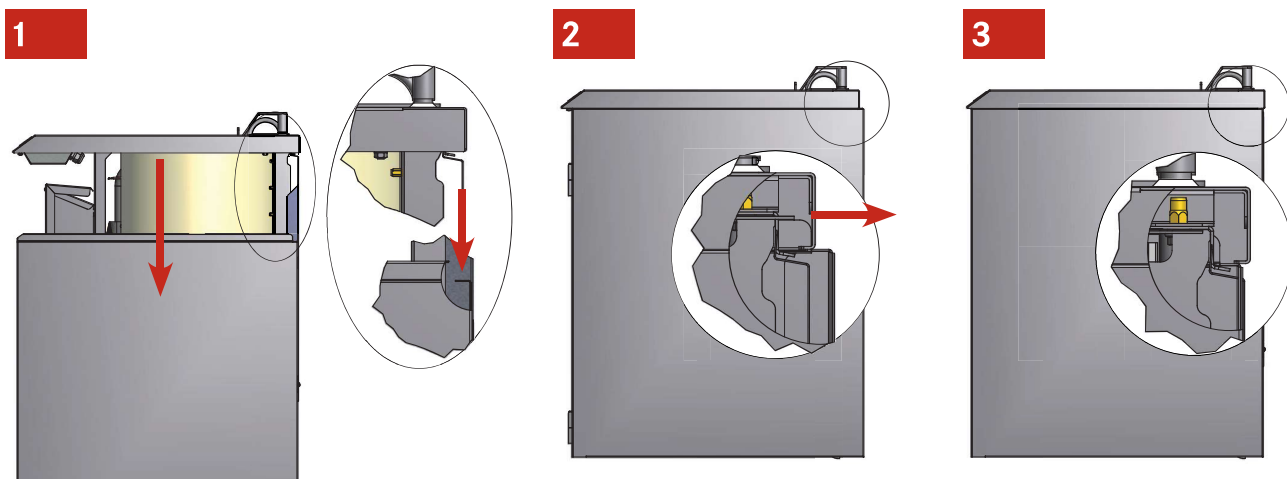
- En cas de dysfonctionnements, veuillez contacter le service technique après-vente.
- À chaque contact, veuillez indiquer les références ainsi que le modèle. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique.

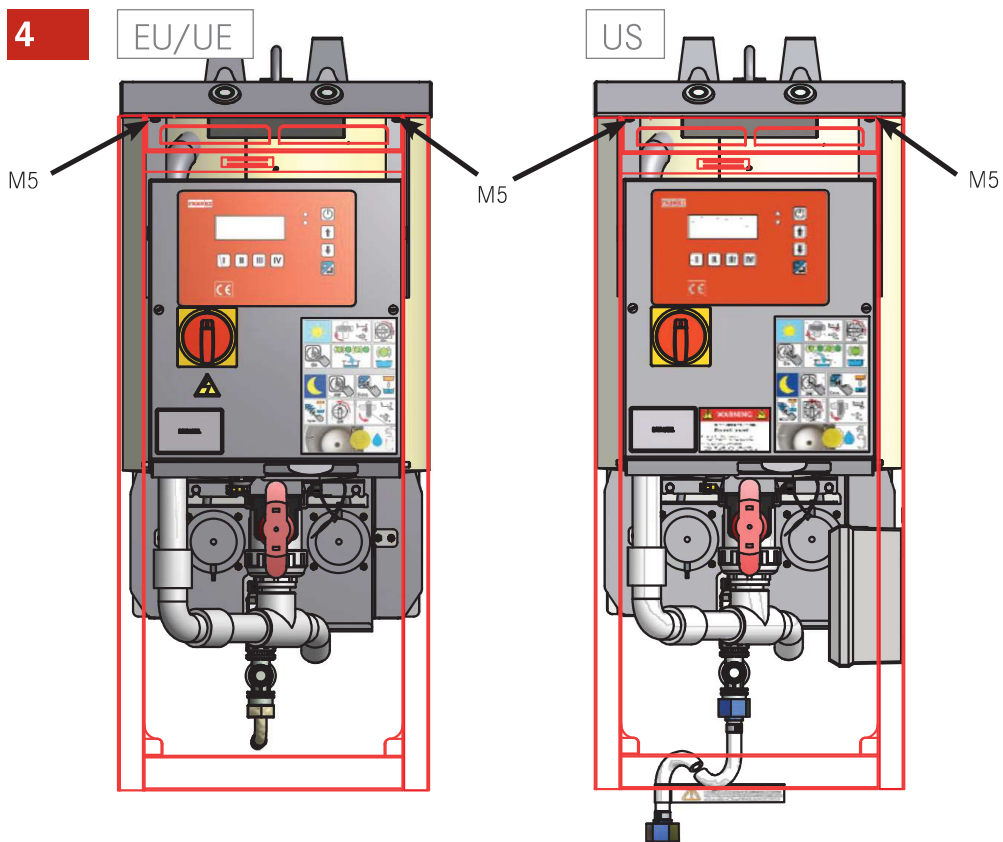
5.2 MONTAGE ET DÉMONTAGE DE L'APPAREIL ENCASTRABLE

L'appareil encastrable peut être simplement démonté et remonté dans l'armoire basse pour les réparations et la maintenance.

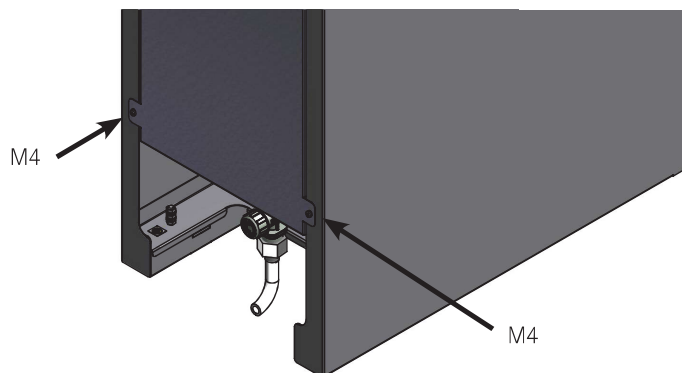
Montage*

* Le démontage se fait dans l'ordre inverse.





Fixer le plan de travail avec 2 vis M5.
Fixer le dos avec 2 vis M4.



5






Étancher tous les espaces entre l'appareil encastrable et l'armoire basse avec de la silicone certifiée NSF (cf. chapitre « Pièces de rechange / Accessoires »).

6 DÉPANNAGE

Problème	Cause	Mesure
L'écran est sombre.	L'appareil n'est pas en marche.	Enclencher l'interrupteur principal.
	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche.
	Absence de tension.	Contrôler le préfusible (attention : n'est pas monté dans le cuiseur à pâtes).
L'eau n'entre pas dans la cuve.	L'appareil n'est pas en marche. La commande n'est pas en marche.	Enclencher l'interrupteur principal. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRÊT pour mettre la commande en marche.
	Absence de pression d'eau.	Contrôler la pression d'eau externe.
	Le robinet d'arrivée d'eau est fermé.	Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau.
	La vanne magnétique est défectueuse.	Contacteur le service technique après-vente.

Message d'erreur à l'écran	Cause	Mesure
Le thermostat de sûreté s'est déclenché	Le récipient de cuisson est en surchauffe.	Laisser refroidir le récipient de cuisson (en dessous de 80 °C). Appuyer sur le bouton de réinitialisation.
Erreur : capteur de température interrompu	Le capteur de température est défectueux.	Contacteur le service technique après-vente.
Erreur : capteur de température en court-circuit	Le capteur de température est défectueux.	Contacteur le service technique après-vente.
Erreur : température interne trop élevée	Le filtre à mailles est encrassé.	Nettoyer le filtre (cf. « Nettoyage »)
	Le ventilateur est défectueux.	Contacteur le service technique après-vente.
Erreur : surintensité au niveau du mécanisme de relevage gauche/droit	Consommation électrique trop élevée car :	
	la tige de relevage du mécanisme de relevage n'est pas suffisamment graissée.	Graisser la tige de relevage (cf. « Maintenance »)
	Le mécanisme de relevage est coincé.	Contrôler le mécanisme de relevage : extraire le panier et le porte-panier si nécessaire et installer correctement les pièces.
	Le mécanisme de relevage est mal installé.	Démonter le mécanisme de relevage et le réassembler.
	Le mécanisme de relevage est déformé.	Remplacer le mécanisme de relevage.
	Le moteur est défectueux.	Contacteur le service technique après-vente.
Erreur : capteur défectueux mécanisme de relevage gauche/droit	Moteur gauche/droit ne fonctionne pas.	Contacteur le service technique après-vente.
	Capteur gauche/droit défectueux.	
	Aimant gauche/droit pour capteur manquant.	
Remplacer le filtre du ventilateur	Le filtre sur le coffret électrique doit être remplacé.	Remplacer le filtre (cf. « Nettoyage / Remplacement du filtre (sur le coffret électrique) »).

Message d'erreur à l'écran	Cause	Mesure
<p>Le symbole d'alimentation en eau s'affiche en continu :</p>  <p>L'eau s'écoule en continu.</p>	<p>Le chauffage est monté trop près de la sonde.</p>	<p>Contacter le service technique après-vente et faire repositionner le chauffage.</p>
<p>Ce symbole s'affiche :</p>  <p>Un signal sonore permanent retentit simultanément.</p>	<p>Le système de vidange d'eau est ouvert.</p>	<p>Fermer l'évacuation de l'eau (mettre le levier à l'horizontale).</p>
<p>Ce symbole s'affiche :</p>  <p>Un signal sonore permanent retentit simultanément.</p>	<p>Erreur de commande lors de la mise à l'arrêt de l'appareil. Le chauffage est trop chaud.</p>	<p>Ajouter de l'eau et répéter la procédure de mise hors service quotidienne (cf. chapitre « Mise hors service / Arrêt quotidien », respecter scrupuleusement toutes les étapes !).</p>

7 MISE HORS SERVICE (STOCKAGE/ÉLIMINATION)

7.1 STOCKAGE

Conditions de stockage

L'espace de stockage doit être sec et bien aéré.

Procédure

- Débrancher l'appareil.
- Enlever tous les aliments de l'appareil.
- Nettoyer l'intérieur et les accessoires.
- À l'aide d'un chiffon, appliquer une mince couche protectrice de vaseline-huile sur les surfaces métalliques.

7.2 ÉLIMINATION

DANGER

Danger de mort par électrocution !

- Assurez-vous que l'appareil est bien débranché.
-

Le démontage de l'appareil doit être réalisé par des techniciens qualifiés conformément aux consignes du fabricant.

- Respectez les prescriptions de sécurité locales.
- Éliminez l'appareil conformément aux dispositions locales.
- Veuillez respecter impérativement les directives et les lois sur l'élimination de substances dangereuses pour l'environnement. Veuillez prendre tous les renseignements sur leur élimination, ces matières sont, par exemple, des réfrigérants ou des matières plastiques.
- Avant le démontage, tous les restes alimentaires doivent être éliminés et l'appareil doit être nettoyé soigneusement.



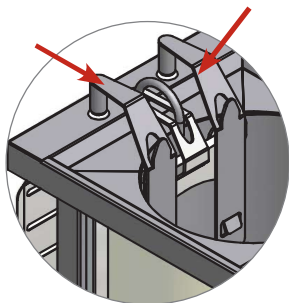
Des dispositions particulières sont appliquées lors de l'élimination des appareils électriques usagés :

Le client assume l'obligation d'éliminer comme il se doit et à ses propres frais la marchandise livrée après cessation d'utilisation conformément aux prescriptions légales. Le client exonère Franke des obligations en vertu du § 10, alinéa 2 de la loi sur les appareils électriques et électroniques (obligation de reprise du fabricant) ainsi que des revendications de tiers associées. Le droit de Franke à une reprise/exonération par le client ne tombe pas en péremption et prend fin à l'issue de l'utilisation avec l'élimination réalisée en bonne et due forme par le client. En cas de transmission de la marchandise livrée à des tiers, le client est tenu d'assurer son obligation d'élimination après cessation d'utilisation. Si le client souhaite que Franke se charge de l'élimination, la société Franke GmbH établira, pour le client, une offre pour la reprise et l'élimination de l'ancien appareil au moment de l'élimination. Les coûts inhérents au transport et à l'élimination sont facturés au client.

8 PIÈCES DÉTACHÉES/ACCESSOIRES

Réf.

Désignation



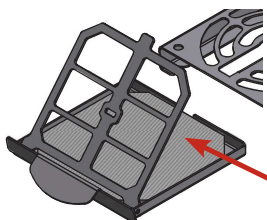
1539643

Porte-panier de gauche / droite



1526838

Filtre à air en aluminium 240 x 10 x 240 mm (dans la sous-structure)



1538662

Filtre en feutre (coffret électrique)



27800476

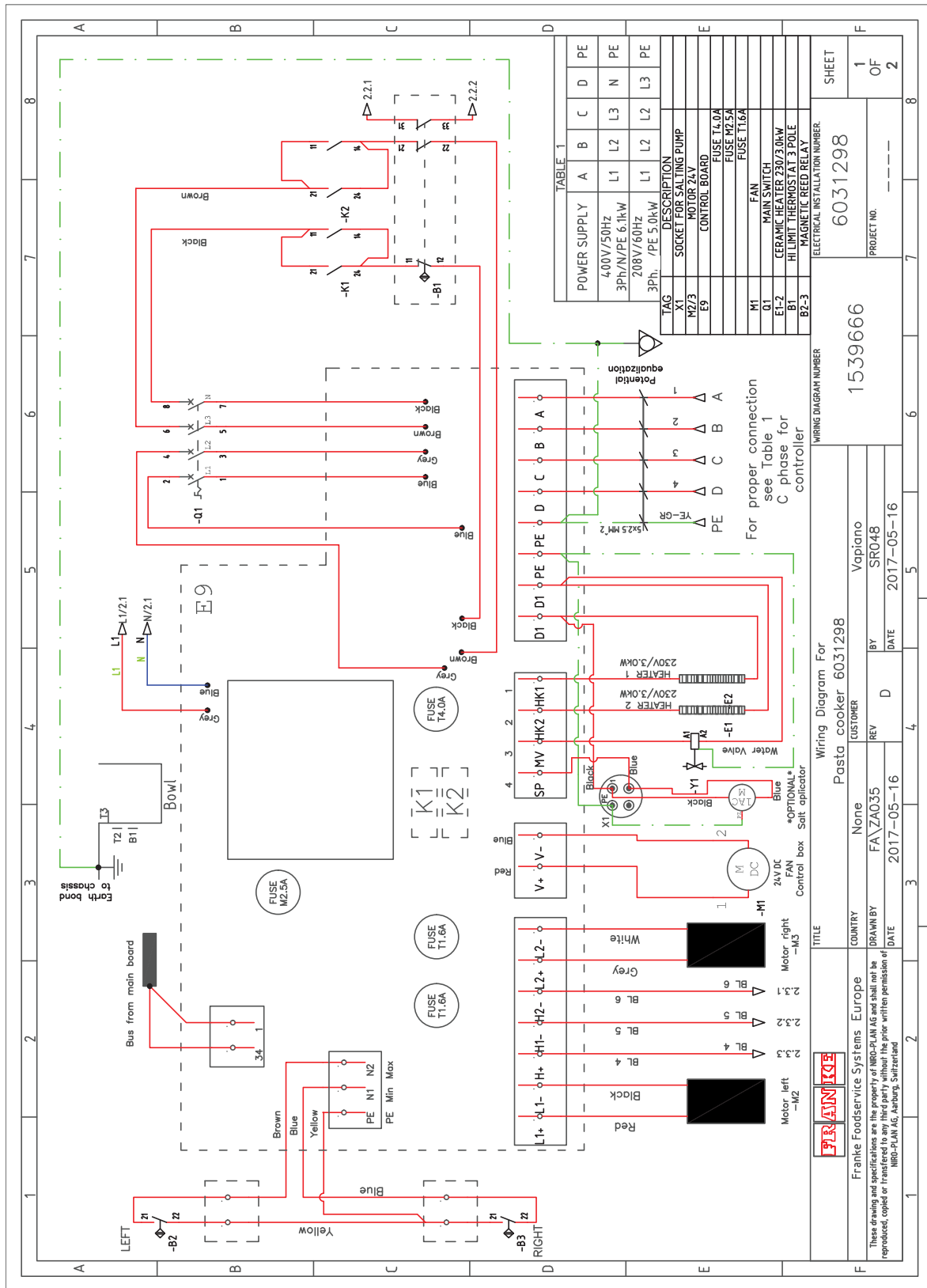
Panier pour cuiseur à pâtes

3513163

Silicone (argent, certifiée NSF)

9 SCHÉMA DE CIRCUIT ÉLECTRIQUE

9.1 VERSION EU



Wiring Diagram For
Pasta cooker 6031298

FRANKE

Frankle Foodservice Systems Europe
 None
 Vapiano
 SR048

FAZA035
 2017-05-16

REV D
 DATE 2017-05-16

BY SR048
 DATE 2017-05-16

1539666

6031298

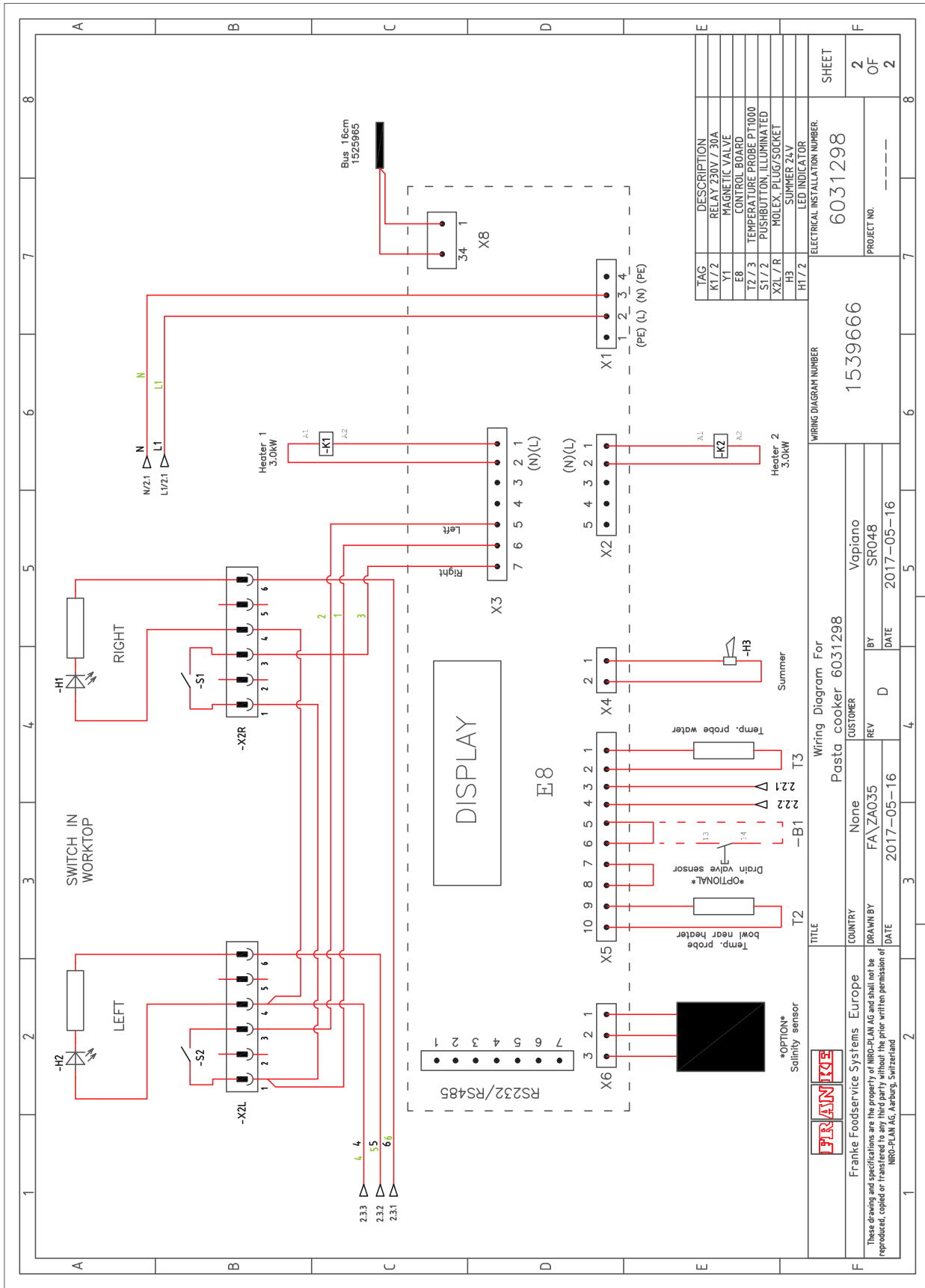
PROJECT NO. ---

1 OF 2

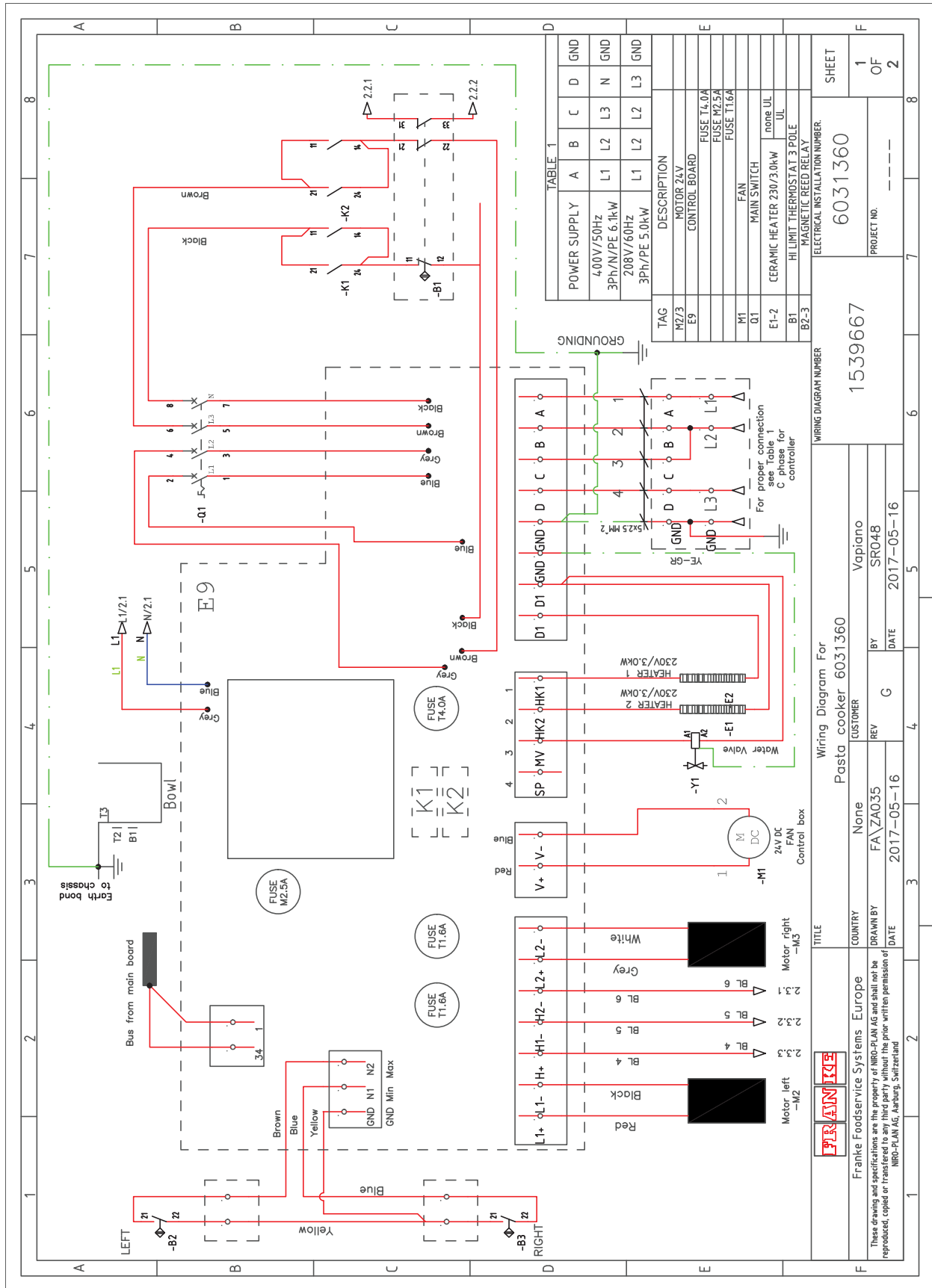
SHEET

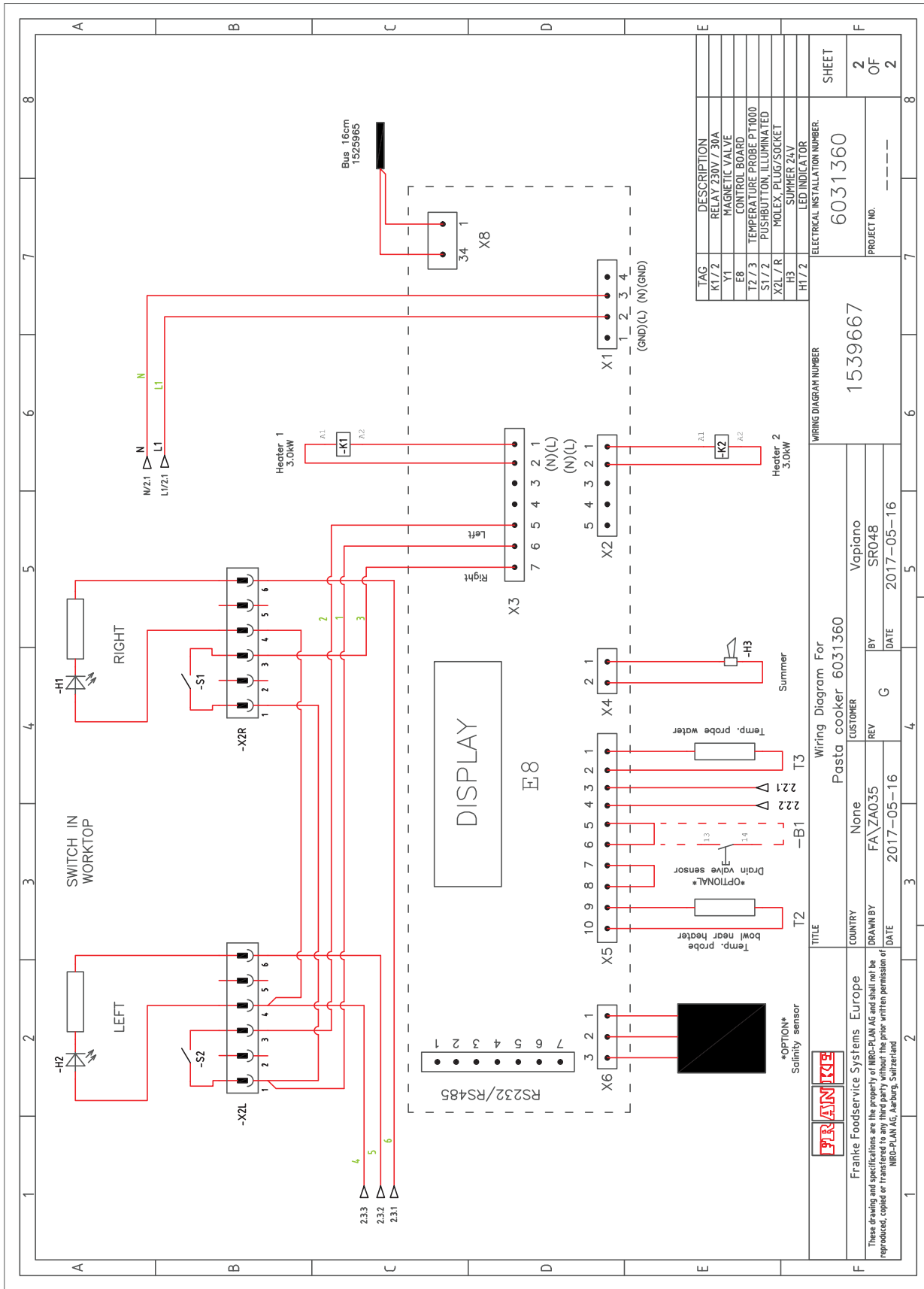
WIRING DIAGRAM NUMBER

ELECTRICAL INSTALLATION NUMBER

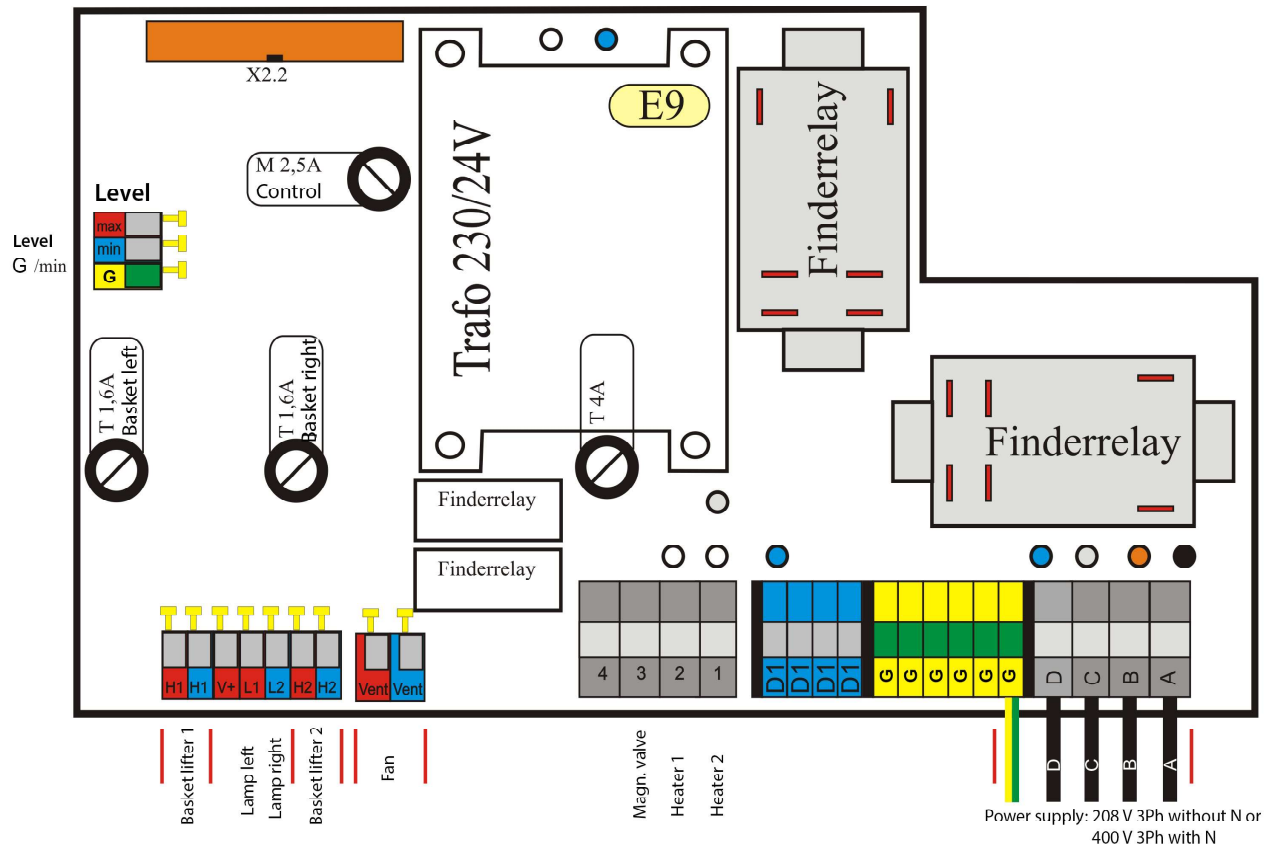


9.2 VERSION US





9.3 CARTE SUPPLÉMENTAIRE



FUSIBLES	TAILLE	TYPE
Mécanisme de relevage gauche	1,6 A	T
Mécanisme de relevage droit	1,6 A	T
Commande	2,5 A	M
Fusible pour :	4,0 A	T

Explications :

T= à action retardée
 F= à action instantanée
 SF= à action ultra rapide
 M = à action lente

Sites



Germany

Headquarter/Sales Office/Logistics

Franke Foodservice Systems GmbH
Jurastrasse 3
79713 Bad Säckingen
Germany
Phone: +49 7761 5533 0
www.franke.de

Sales Office

Franke Foodservice Systems GmbH
Speicherstr. 4
44809 Bochum
Germany
Phone: +49 234 3380 0
www.franke.de



Poland

Production/Sales Office/Logistics

Franke Foodservice Systems
Poland Sp. z o. o.
ul. Polnocna 11
81-029 Gdynia
Poland
Phone: +48 58 660 9100
www.franke.pl



Russia

Sales Office/Logistics

Franke Neva LLC
Volgogradsky prospect 43, Building 3
109316 Moscow
Russia
Phone: +7 495 225 5658
www.franke.ru



United States

Headquarter/Sales Office/Logistics

Franke Foodservice Solutions, Inc
800 Aviation Parkway
Smyrna, TN 37167
USA
Phone: +1 800 537 2653, Option 2
www.franke.com

... and over 30 Market Managers
throughout Europe