

TECHNIQUE

PRECIPAN

NOTICE D'UTILISATION
Sauteuses Braisières Basculantes

FR

OPERATING MANUAL
Tilting Braising Bratt Pans

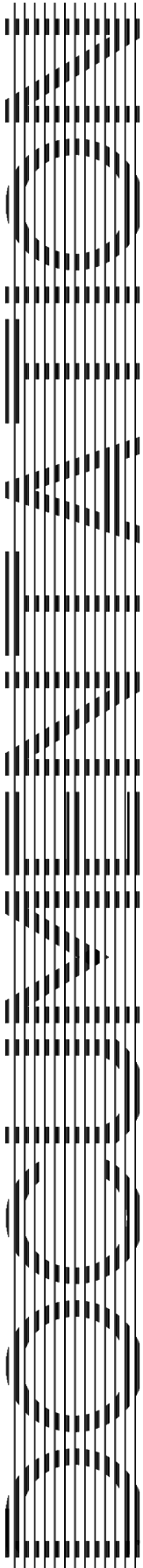
EN

BEDIENUNGSANLEITUNG
Kippbratpfannen Braisièren

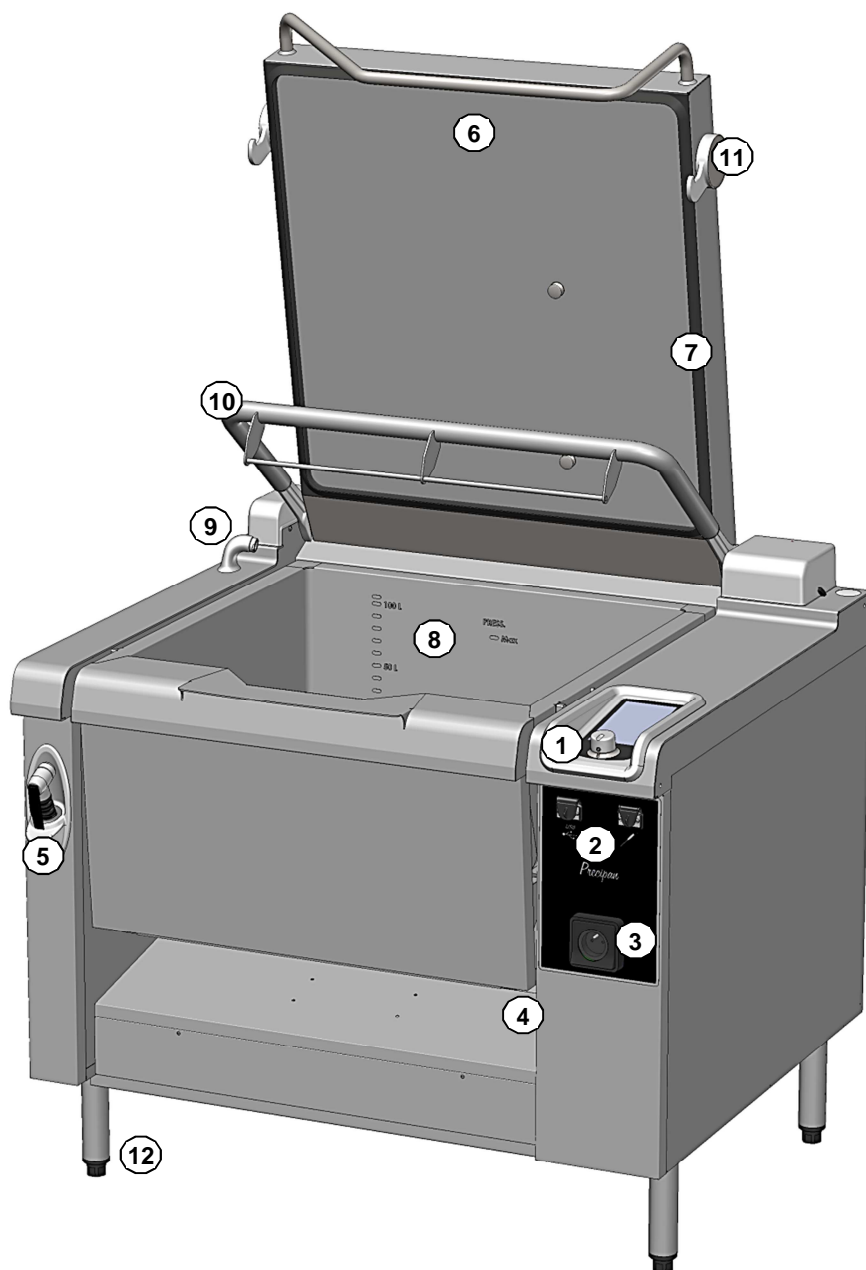
DE

MANUAL DE USO
Sartenes cacerolas basculantes

ES



**COMPOSITION DES APPAREILS / COMPOSITION OF THE APPLIANCES /
FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE / COMPOSICIÓN DE LOS APARATOS**







- 1 :** Panneau de commande / Control panel / Bedienblende / Panel de comandos
- 2 :** Prise Port USB / USB port socket / Steckdose für USB-Port / Puerto USB
Prise Sonde à coeur / Core probe socket / KT-Fühler Steckdose / Sonda de núcleo
- 3 :** Prise 230V 16 Ampères / 13 amp 230V socket / 230V 16 Ampere Steckdose / Toma 230 V 16 A
- 4 :** Plaque signalétique / Data plate / Typenschild / Placa de identificación
- 5 :** Douchette sur enrouleur / Retractable spray hose / Handbrause mit Rückholautomatik / Cabezal enrollado
- 6 :** Couvercle / Lid / Deckel / Tapa
- 7 :** Joint de couvercle / Seal lid / Deckeldichtung / Junta de la tapa
- 8 :** Cuve / Tank / Becken / Cubeta
- 9 :** Rejet d'eau / Water spout / Wassereinlauf / Descarga de agua
- 10 :** Bras de relevage panier (option) / Basket lift arm (optional) / Korbhebearm (Option) / Brazo elevador de la cesta (opcional)
- 11 :** Verrou couvercle (option Couvercle pression) / Lid locking (optional pressure lid) / Deckelverriegelung (Option Druckdeckel) / Bloqueo de tapa (opción de la tapa a presión)
- 12 :** Embase réglable / Adjustable feet / Verstellbarer Fußsockel / Base ajustable

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION / PRACTICAL HINTS FOR USE / PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS / CONSEJO PRÁCTICO DE UTILIZACIÓN

LIMITES D'UTILISATION / USABLE LIMITS / BESCHICKUNGSMENGEN / LÍMITES DE USO

Capacité cuve: / Tank capacity: / Fassungsvermögen Becken: / Capacidad de la cubeta:


Mode / Mode / Betriebsart / Modo								
	Sauteuse / Plancha Bratt pan / Plancha Bratpfanne / Grillplatte Sartén / Plancha		Marmite / braisière Boiling / braising pan Kochkessel / Braisière Olla / Cacerola		Friteuse / Fryer / Fritteuse / Freidora		Pression / Pressure / Druck / Presión	
Capacité cuves / Tank capacity / Fassungsvermögen Becken / Capacidad de las cubetas	100L	150L	100L	150L	100L	150L	100L	150L
Dimensions cuve (mm)* / Tank dimensions / Beckenabmessungen / Medidas cubeta	693 x 629 x 270 (100L) / 993 x 629 x 270 (150L)							
Surface utile (dm ²) / Usable surface (dm ²) / Nutzfläche (dm ²) / Superficie útil (dm ²)	44	62	-		-		-	
Capacité nominale (litres) / Nominal capacity (litres) / Nennfassung (Liter) / Capacidad nominal (litros)	105	151	105	151	35**	50**	-	
Capacité minimum (litres) / Minimum capacity (litres) / Fassungsvermögen min (Liter) / Capacidad mínima (litros)	-		20	30	30**	43**	16	23
Capacité maximum (litres) / Maximum capacity (litres) / Fassungsvermögen max (Liter) / Capacidad máxima (litros)	-		105	151	35**	50**	84	120
Dimensions panier GN1/1* / GN1/1 Basket dimensions / Korbabmessungen GN1/1 / Medidas cesta GN1/1	-		306 x 550 x 151					
Capacité panier GN1/1 (kg)** / GN1/1 Basket capacity / Korbfassungsvermögen GN1/1 / Capacidad de la cesta GN1/1	-		15 / 8		2.5 / 2.5		15 / -	

* Largeur x Avancée x Hauteur / Width x Depth x Height / Breite x Tiefe x Höhe / Anchura x Longitud x Altura

** Volume d'huile / Volume of oil / Ölmenge / Volumen de aceite

*** Sans / Avec utilisation du bras de relevage paniers / Without / With use of the basket lift arm / Ohne / Mit Nutzung des Korbhebearms / Con / Sin usar el brazo elevador de la cesta

LIMITE DE CHARGE / LOAD LIMITS / BELADUNGSGRENZE / LÍMITE DE CARGA



Attention: Pour votre sécurité et celle de votre appareil, veuillez toujours à respecter les volumes de remplissage minimum, nominal et maximum indiqués sur la paroi de la cuve.

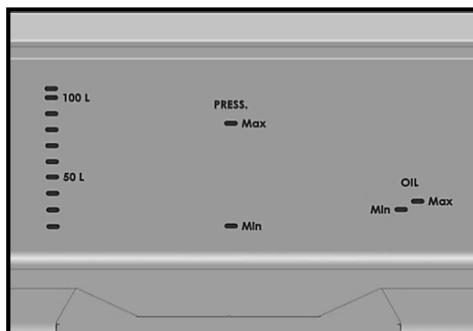
Attention: For your safety and that of your equipment, always respect the minimum, nominal and maximum fill levels indicated on the rear of the well.

Achtung: Beachten Sie bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit und der Ihres Geräts immer die an der Beckenwand angegebenen Mindest-, Nenn- und Maximalfüllmengen.

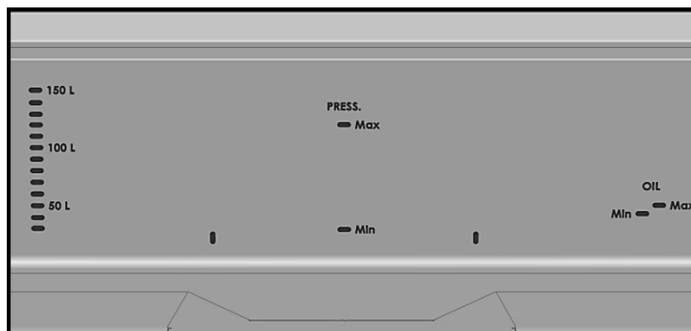
Atención: Para su seguridad y la de su aparato, respete siempre los volúmenes de llenado mínimo, nominal y máximo que se muestran en la pared de la cubeta.

Correspondance graduation (en litres) des cuves / Corresponding graduations in the tanks / Skaleneinteilung (in Liter) der Becken / Correspondencia graduación (en litros) de los depósitos

Braisière 100 litres / 100 litre braising pan / Braisière 100 liter / Cacerola 100 litros



Braisière 150 litres / 150 litre braising pan / Braisière 150 liter / Cacerola 150 litros



NOTA: Le non-respect de ces consignes engendrera des problèmes dont le constructeur ne pourra être tenu pour responsable. / Failure to respect this advice could result in problems for which the manufacturer cannot be held responsible. / Falls diese Anweisungen nicht beachtet werden, können Probleme entstehen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann / Si no respeta estas indicaciones, dará lugar a problemas de los que no se podrá responsabilizar al fabricante.

PRECIPAN ELECTRIQUES

COMPOSITION DES APPAREILS CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

1	GENERALITES	2
2	MENU MANUEL	2
3	MENU AUTO:	3
4	MENU SERVICE	3
5	MENU REMPLISSAGE EAU.....	4
6	MENU VIDANGE	4
7	MENU BASCULEMENT DE CUVE.....	4
8	MENU NETTOYAGE	5
9	OPTION RELEVAGE DE PANIERS	7
10	OPTION COUVERCLE PRESSION	8
11	ENTRETIEN.....	10
12	ENTRETIEN DE L'APPAREIL	10
13	MAINTENANCE PREVENTIVE.....	11
14	DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT	12
15	PIECES RECOMMANDEES (USURES) ET DE PREMIERE URGENCE	13
16	RECOMMANDATIONS	13
17	GARANTIE	14

- GARANTIE -

Pour nous permettre de vous assurer la garantie de ces équipements, nous vous engageons à respecter les SPECIFICATIONS CONSTRUCTEUR, consignées dans le présent manuel.

Si toutefois, vous n'étiez pas en mesure d'assurer l'entretien et la maintenance demandés, notre réseau d'installation et de service de proximité se tient à votre entière disposition pour vous étudier un contrat personnalisé.

- AVERTISSEMENT -

- Le produit qui vous est livré est en conformité avec les normes en vigueur. En cas de transformation, l'intervenant endosse la responsabilité de constructeur. Le constructeur ne saurait être responsable en cas d'utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles la machine est conçue.
 - Appareils à usage seulement professionnel, doivent être utilisés par du personnel qualifié.
 - Lire attentivement ce document avant l'utilisation
 - Conserver vos documents.
 - Notice originale.

1 GENERALITES

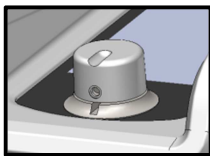
En fin de fabrication, les cuves sont essayées et protégées contre la corrosion.

Un nettoyage sérieux doit donc être effectué avant la première cuisson.

L'utilisation d'un détergent domestique liquide, associé à de l'eau chaude, permet de le réaliser dans de bonnes conditions. Rincer abondamment. Sécher la cuve.

Le tableau de commande de votre appareil est composé :

- d'un bouton codeur :



Permet la mise sous tension de l'appareil et de l'écran.

Mise sous tension : un appui de 1s

Arrêt : un appui de 3s

Permet également la modification rapide des paramètres

(Température, temps ...) et leur validation par appui.

- d'un écran à dalle tactile :



Le tableau de commande s'utilise en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts. Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et en aucun cas autre objet tels que couteaux, fourchettes, cuillères, etc.



Il suffit de toucher l'écran du doigt pour accéder aux paramètres et informations.

Affichage de l'écran « Menu d'accueil » à chaque démarrage de l'appareil, il disparaît après quelques secondes pour laisser apparaître le menu Manuel.

2 MENU MANUEL



→ 3 modes de cuisson: Sauteuse (Plancha) / Friteuse / Marmite (Braisière)

→ Affichage de la température Réelle et de Consigne (par défaut : Consigne)
→ Sélection du préchauffage avant cuisson

→ Affichage des temps / température à cœur

→ Remplissage Eau / Vidange de la cuve / Basculement de cuve

→ Multi zones de chauffe avec minuterie

→ Date et heure
→ Verrouillage de l'écran pendant le nettoyage de celui ci

Touche DEPART/STOP cuisson. Change de couleur lorsque:

- Cuisson en cours Couleur jaune
- Cuisson Finie Couleur Rouge

3 MENU AUTO:

3.1 RECETTE AUTO / PROGRAMMEES



- Recettes favorites
- Recettes Préprogrammées (76 recettes)
- Recettes Clients (capacité d'environ 130 recettes au total, de 6 cycles)

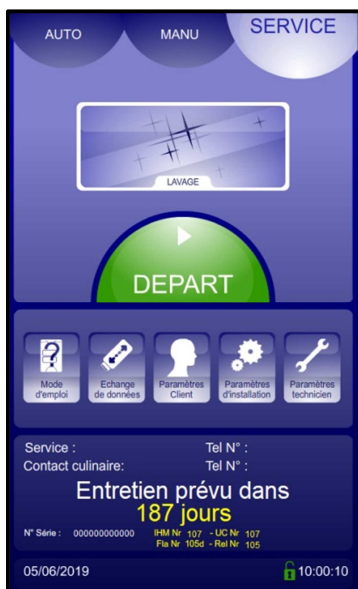
- Par défaut affichage des recettes en mode image par ordre alphabétique. Possibilité d'affichage via les 6 familles principales avec accès direct aux recettes (idem affichage recettes constructeurs)

- Remplissage Eau / Vidange de la cuve / Basculement de cuve

- Affichage outils :
Possibilité d'édition des recettes
Copier
Création
Modification
Suppression
- ← Affichage détaillé
Affichage par liste ou par Photos des recettes

Pour ajouter une recette favorite: sélectionner une recette dans la galerie constructeur ou client, puis appuyer 3 secondes sur un des emplacements

4 MENU SERVICE



- Nettoyage semi-automatique intégrant le remplissage en eau et la procédure

- Mode d'emploi
Echange de données (HACCP, Photos, Recettes, Manuel, Consommations (Energie, eaux ...), Profils...)
Paramètres client (Adaptation au besoin)
Paramètres Installation
Paramètres Techniques / SAV

- Informations de Maintenance

4.1 MOT DE PASSE

Permet au client d'accéder aux:

- Echanges de Données
- Paramètres Client



- **0000** : Pin Code Personnalisable
- CHEF** : Mot de passe « permanent »
(minuscule ou majuscule)

- Pour un Code Pin personnalisé au format texte, il est possible de passer en clavier alpha numérique

5 MENU REMPLISSAGE EAU

Attention:

Pour votre sécurité, il est **impossible** d'utiliser le bouton d'alimentation d'eau :

- en mode **Friteuse**
- dans tous les modes, si la **sonde de bain** voit une **température supérieure à 130°C**.
- **couvercle fermé et/ou verrouillé**



Alimentation en eau froide (par défaut)

Permet le remplissage / nettoyage de la cuve

Un appui bref sur ce bouton, permet d'afficher le menu remplissage en d'eau.

Un appui long (plus de 1 seconde), permet l'alimentation en eau sans afficher le menu remplissage.

Un nouvel appui long, arrête l'alimentation d'eau



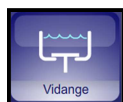
- Régler un volume d'eau + appuyer sur la touche "DEPART"
Un appui sur départ sans avoir renseigné de valeur engendre un remplissage manuel sans arrêt automatique (le compteur indique le volume introduit dans la cuve)

Ou

- Sélectionner une capacité de cuve préprogrammée + appuyer sur la touche "DEPART"

- Bargraph de sélection du type d'eau par déplacement horizontal de l'icône robinet uniquement si l'appareil est raccordé en eau chaude et eau froide et que dans les « Paramètres Installation » le paramètre " Eau chaude " est validé
3 Positions : Eau chaude / Eau chaude + froide / Eau froide

6 MENU VIDANGE



Permet de vidanger la cuve via la bonde de vidange

Un appui bref sur ce bouton, permet d'ouvrir la bonde de vidange

Un second appui referme la bonde de vidange

La bonde de vidange se referme automatiquement au bout de 4 minutes sans action sur l'écran.

7 MENU BASCULEMENT DE CUVE

Attention:

Il est impossible de basculer la cuve:

- si le couvercle n'est pas en position ouvert "à fond"
- si la barre « option relevage panier » est positionnée sur l'appareil.

Tout basculement de cuve en cours de cuisson, arrête la cuisson automatiquement

Il est impossible de démarrer une cuisson si la cuve n'est pas en position basse (horizontale)

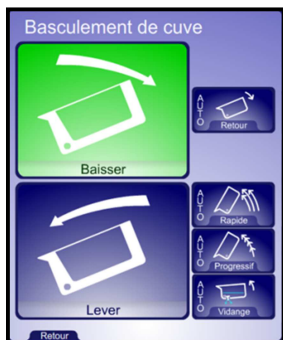




Permet de basculer la cuve pour vidanger

Un appui bref sur ce bouton, permet d'afficher le menu Basculement Cuve.

Un appui long (plus de 1 seconde) avec déplacement du doigt (vers le haut : baisse la cuve – vers le bas : bascule la cuve en position vidange), permet de basculer la cuve tant que l'appui est maintenu. Le basculement sera stoppé dès que l'appui est relâché.



→ Maintenir la touche appuyée pour basculer ou lever la cuve. Le basculement sera stoppé dès que l'appui est relâché.
Touche " Baisser " verte: la cuve est en position basse (horizontale) : cuisson possible

→ Les touches "AUTO" sont actives et sélectionnées jusqu'à l'arrêt de la cuve. Tout appui sur l'écran interrompt un basculement automatique

Nota : La compatibilité du basculement progressif est assurée si la cuve à un volume d'eau égal ou inférieur au volume « Max pression »



8 MENU NETTOYAGE

8.1 NETTOYAGE MANUEL EN FIN DE SERVICE (Assisté)

- Mettre l'appareil en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse.
- Vérifier que la bonde de vidange est bien fermée
- Mettre la cuve en position basse (horizontale)



→ "Basculement de cuve"

- Appuyer sur l'onglet Service puis sur la touche:



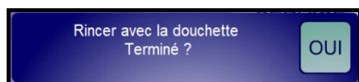
→ "DEPART" départ du cycle de nettoyage.

- L'écran indique les différentes phases prévues dans le cycle ainsi que les données sur les quantités de produit (nettoyant à introduire dans la cuve) et sur le temps écoulé.



	EBPT10E/HE	EBPT15E/HE
Nettoyage		
Quantité d'eau (L)	30	45
Produit nettoyant (mL)	50 à 100	100 à 150
Rinçage		
Quantité d'eau (L)	27	38

- Lorsque le nettoyage est terminé, l'écran affiche :



→ Rincer la cuve à l'aide de la douchette puis "Oui" fin du rinçage.

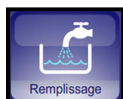
- Puis appuyer sur la touche pour revenir au menu Service



→ "FIN" Fin du cycle de nettoyage.

8.2 NETTOYAGE MANUEL EN FIN DE SERVICE (ou entre 2 cuissons différentes)

- Mettre l'appareil en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse.
- Vérifier que la bonde de vidange est bien fermée



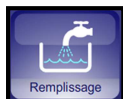
→ Remplir la cuve de quelques centimètres d'eau

- Introduire éventuellement un produit dégraissant (après une cuisson grasse ...) ou détartrant (cuissons à l'eau soutenues ...)



Faire chauffer l'eau à **55°C** environ pour activer le produit

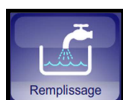
- Nettoyer le fond à l'aide d'une spatule adaptée aux hautes températures ou un tampon métallique spécial Inox. Nettoyer régulièrement le plan de cuisson car il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures



→ Activer l'arrivée d'eau



→ Ouvrir la bonde de vidange



→ Arrêter l'arrivée d'eau



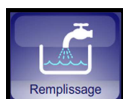
→ Basculer la cuve en position vidange

- Finir de rincer la cuve avec la douchette
- Sécher la cuve au papier absorbant

Remarque: Il est fortement conseillé de sécher le fond de la cuve. La stagnation d'eau mélangée à des produits de nettoyage ou du chlore, à long terme, engendre la corrosion irréversible du fond

8.3 NETTOYAGE RAPIDE DE LA CUVE

- Mettre l'appareil en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse.
- Vérifier que la bonde de vidange est bien fermée

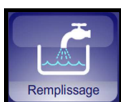


→ Activer l'arrivée d'eau



→ Ouvrir la bonde de vidange

- Nettoyer le fond à l'aide d'une spatule adaptée aux hautes températures ou un tampon métallique spécial Inox. Nettoyer régulièrement le plan de cuisson car il convient d'éviter une incrustation répétée de salissures



→ Arrêter l'arrivée d'eau

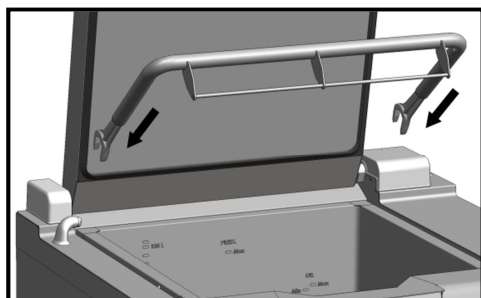


→ Basculer la cuve en position vidange

- Finir de rincer la cuve avec la douchette

9 OPTION RELEVAGE DE PANIERS

Installation du bras de relevage paniers



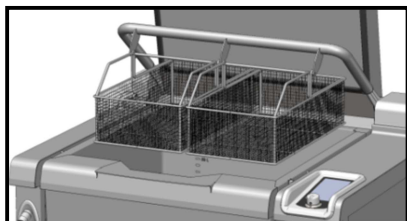
- Ouvrir le couvercle à fond.
- Enclencher le bras de chaque côté de l'axe du couvercle.

Utilisation du relevage de paniers



Attention: Respecter la charge maximum de 8 kilogrammes de **produits finis** par paniers. Prendre en compte l'augmentation de masse des aliments secs lors de la cuisson.

- Positionner la barre de relevage panier.
- Positionner le ou les paniers



→ - Positionner jusqu'à 2 ou 3 paniers GN1/1 profondeur 150mm (selon le modèle d'appareil).

- Choisir un mode de cuisson (Marmite ou friteuse)
- Régler une température
- Régler le temps de cuisson désiré.



→ Permet de régler un temps d'immersion des paniers. Le démarrage du processus est enclenché par l'appui sur la touche relevage de panier.



→ La consigne de temps entrée pour l'immersion des paniers est affichée jusqu'à l'appui sur la touche immersion de paniers, l'afficheur indique alors le **temps de cuisson restant**.

- Lorsque le temps de cuisson arrive à 0:
- Remontée des paniers automatique
 - Réaffichage de la consigne de temps.

Nota: Un appui sur le bouton « Immersion » sans avoir renseigné un temps engendre un relevage manuel par appui sur la touche « Relevage » (le compteur indique le temps d'immersion écoulé)

Nota: La descente du bras de relevage ne peut s'effectuer si un des deux cas ci-après n'est pas respecté:

- Le couvercle doit être ouvert à «fond».
- La cuve doit être en position basse (horizontale).

Nota: L'utilisation des paniers garantit la qualité du produit, en évitant les opérations de débarrassage manuelles de la cuve, durant lesquelles, les produits délicats (petit pois...) sont écrasés.

10 OPTION COUVERCLE PRESSION



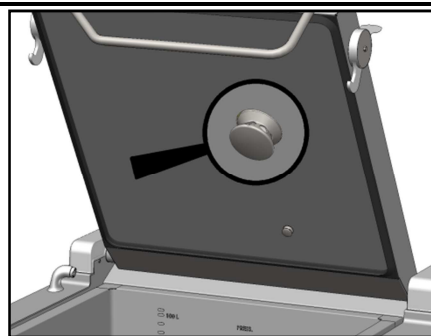
Attention: Respecter la charge maximum de 15 kilogrammes de **produits finis** par paniers. Prendre en compte l'augmentation de masse des aliments secs lors de la cuisson.

Attention: Respecter les niveaux minimum et maximum de remplissage de la cuve

Nota: Le niveau « Mini » représente également le niveau d'eau à utiliser pour cuire en pression de vapeur (à l'aide des paniers positionnés sur claie)



Attention: Avant le démarrage de toute cuisson pression, veiller à ce que les 2 ouvertures de sortie de la vapeur ne soient pas obstruées (Graisses, ...) ou ne puissent pas l'être durant la cuisson (Niveau maxi respecté / Poches plastique ...)



Attention:

- Ne jamais démarrer une cuisson couvercle verrouillé si le mode pression n'a pas été sélectionné
- Ne jamais verrouiller le couvercle si le mode pression n'a pas été sélectionné
- Ne jamais démarrer une cuisson pression avec un liquide bouillonnant
- Ne pas lier le liquide avant la cuisson / Ne jamais cuire en pression un produit visqueux (gélatine, jus lié, ...)
- Ne pas cuire sous pression de l'huile, du lait ou des liquides similaires
- Certains produits peuvent causer de forte émulsion et/ou projection lors de la cuisson sous pression. Le niveau de produit doit être ajusté afin de prévenir tout dépôt de cuisson sur le couvercle risquant d'obstruer les sorties de vapeur situées sur le couvercle. Si des dépôts sur le couvercle sont observés à la suite d'une cuisson : nettoyez celui-ci avant toute nouvelle cuisson et réduisez le volume de ce type de produit lors d'une nouvelle cuisson pression. La présence de dépôt de cuisson peut causer la mise en sécurité de l'appareil.
- **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations**

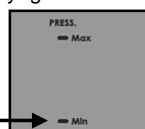


Attention:

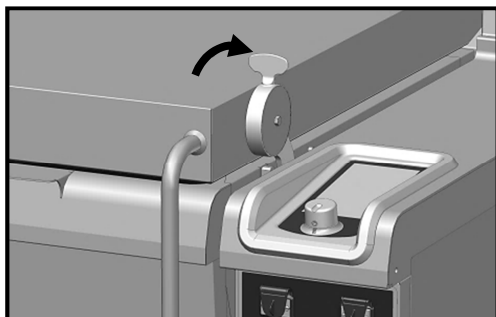
Entretien hebdomadaire "**obligatoire**":

- Nettoyer le système de cuisson sous pression 1 fois par semaine en réalisant une cuisson pression (mode pression sélectionné) sans produit alimentaire ou nettoyage avec le minimum d'eau, durant 5min.

Niveau minimum de remplissage de la cuve



Fermeture / Ouverture du couvercle



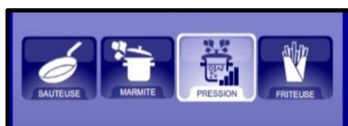
Pour verrouiller le couvercle

- Fermer le couvercle à fond.
- Verrouiller le couvercle à l'aide des deux verrous de chaque côté du couvercle

Pour ouvrir le couvercle :

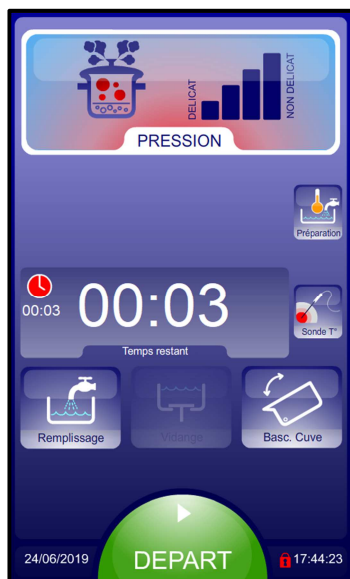
- Attendre le bip de fin de cuisson ou s'assurer que l'appareil n'est pas en cours de cycle de cuisson
- Pousser la poignée vers le bas et les verrous se débloquent automatiquement pour revenir en position ouvert.

Attention : Ne jamais forcer pour ouvrir les verrous lorsque que l'appareil est encore sous pression (cycle de cuisson en cours)

Utilisation du mode pression

Permet de cuire sous pression avec couvercle verrouillé

Il est possible de régler la « délicatesse » de la cuisson en appuyant de nouveau sur le mode Pression. *Réglage par défaut : « NON DELICAT »*

**Procédure :**

Remplir ou compléter la cuve en eau (si besoin) en respectant le volume mini - maxi
Régler si besoin la délicatesse de la cuisson

Programmer un temps de cuisson

Nota: Le temps de cuisson est le temps décompté à partir du moment où la pression augmente (après la purge d'air)

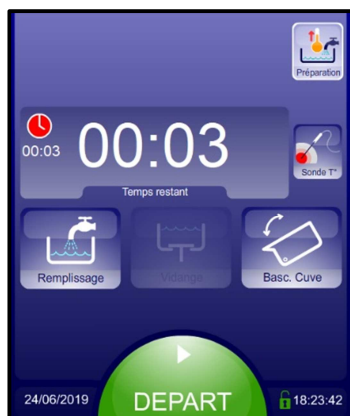
Mettre les produits dans la cuve ou dans les paniers (si non présent dans la cuve)

Fermer et verrouiller le couvercle

Appuyer sur le bouton " Départ " pour démarrer la cuisson

Nota: Le décompte du temps commencera dès que la pression augmente (après la purge d'air)

Lors d'une cuisson à la vapeur (et non lors de la cuisson d'une préparation, par exemple «Bourguignon»), il est possible de programmer un cycle au démarrage de la cuisson avec remplissage optimal de la cuve et préchauffage de l'eau en appuyant sur la touche « Préparation »

**Procédure :**

Appuyer sur le bouton " Préparation "

Appuyer sur le bouton " Départ " pour démarrer le remplissage de la cuve + mise en route de la chauffe (préchauffage)

Régler si besoin la délicatesse de la cuisson

Programmer un temps de cuisson

Nota: Le temps de cuisson est le temps décompté à partir du moment où la pression augmente (après la purge d'air)

Lorsque les consignes de remplissage d'eau et de température sont atteintes, l'appareil sonne et l'interface indique " Départ PRET ".

Mettre les produits dans la cuve ou dans les paniers

Fermer et verrouiller le couvercle

Appuyer sur le bouton " Départ PRET " pour démarrer la cuisson

Nota: Le décompte du temps commencera dès que la pression augmente (après la purge d'air)



Nota: La fin de cuisson sera effective seulement après que l'appareil ait sonné et que l'interface ait indiqué « Fin ». A partir de cet instant, l'ouverture du couvercle est possible.

11 ENTRETIEN

11.1 PREAMBULE RELATIF AUX ACIERS INOXYDABLE

Un **acier inoxydable** est une nuance d'acier conçue pour qu'une fine pellicule protectrice se forme à la surface du métal, et le protège de la corrosion (Pellicule d'oxyde résultant de la réaction chimique de l'oxygène sur la surface du métal).

Tout élément gênant la formation de cette pellicule, ou facilitant sa destruction partielle (Déchets d'aliments, débordements, liquides stagnants...) dégrade la résistance à la corrosion de l'acier inoxydable.

Si la composition d'un acier inoxydable lui permet de résister à certaines agressions chimiques, mieux que des aciers classiques, **il ne faut pas imaginer que "L'Inox" soit indestructible.**

- 3 principaux facteurs de corrosion sont à surveiller:

- Le milieu chimique. En général:

* Diverses saumures (Concentration de sel, Choucroute...)

* Chlorures, contenus en particulier dans:

- Les produits de nettoyage

- L'eau de javel.

- La température:

Tout milieu chimique ci-dessus, voit son agressivité vis-à-vis de l'acier inoxydable augmenter très fortement avec la température.

- Le temps:

Plus le temps de contact entre l'acier inoxydable et le milieu chimique sera important, plus les conséquences de la corrosion seront perceptibles.

La combinaison de ces trois facteurs peut conduire à la destruction des parois, même réalisées en acier inoxydable de très haute qualité.

Bien noter que lorsqu'un acier inoxydable se corrode, il est extrêmement rare que cela provienne de l'acier lui-même. En général, des produits d'entretiens non adaptés ou mal utilisés, un mauvais entretien ou des conditions extrêmes d'utilisation, sont souvent à l'origine des accidents rencontrés.

ATTENTION

Le constructeur ne pourra être tenu pour responsable des cas de corrosion rencontrés dans ces conditions, et aucune garantie ne pourra alors s'appliquer.

12 ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION: Un nettoyage régulier et complet de l'appareil garantit une utilisation prolongée

- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois chaudes seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ L'utilisation d'un jet ou d'une lance à haute pression est formellement interdite: L'appareil ne doit en aucun cas être lavé au jet d'eau.
- ◆ La garantie ne peut couvrir les problèmes liés ou non au respect des règles d'entretien ci-dessus.
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.
- ◆ Les opérations de nettoyage de l'appareil (sauf intérieur de cuve) doivent être effectuées lorsque la cuve est en position basse (horizontale). Les organes de chauffe et les parties actives sont ainsi protégés contre les projections

12.1 ENTRETIEN DES SURFACES EXTERIEURES

Il est nécessaire d'assurer à la surface du métal un entretien soigné, en vue d'éliminer les poussières, particules métalliques et dépôts de toutes natures, qui pourraient altérer la couche protectrice évoquée ci-dessus.

A cet effet, il suffit de laver ces surfaces à l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre, non abrasif. RINCER SOIGNEUSEMENT et essuyer les surfaces. Ne jamais frotter l'acier inoxydable avec de la laine de métal, mais uniquement si cela est nécessaire, au "scotch Brite" ou avec un produit équivalent, en respectant le sens de polissage de la surface inox.

12.2 ENTRETIEN DES SURFACES INTERIEURES (CUVE)

Le principe général est d'éviter de laisser s'accumuler en certains endroits:

- Des substances susceptibles de se concentrer et de devenir très corrosives.

- Des dépôts de minéraux divers, contenus dans l'eau, susceptibles d'engendrer des problèmes de corrosion (parois), de performance et de longévité (équilibrage des ventilateurs, dissipation des échangeurs, ..).

12.3 MATERIEL UTILISE POUR CUISSON DE PRODUITS CORROSIFS (Poissons de mer, choucroute)

Les matériels utilisés de façon intensive et régulière pour la cuisson de produits corrosifs, tels que poissons de mer, choucroute, ..., devront être nettoyés méticuleusement et systématiquement après chaque utilisation.

13 MAINTENANCE PREVENTIVE

L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Sujet	Journalier	Semaine	Mensuel	Tous les ans (Ou toutes les 3000 h)	Recommandations
Nettoyage des surfaces extérieures (y compris les grilles, les plaques coup de feu, les planchas, les cuves et bacs...)	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Ne pas utiliser de produits abrasifs.
Lavage des surfaces intérieures (Fours, placards, soubassements...)	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Rincer abondamment; Alerter les services après-vente en cas d'apparition de points de rouille.
Vérification visuelle des étiquettes de façade		x			Ne doivent pas être détériorées (Surchauffe, fissures...); Ne pas laver à grande eau un matériel dont les étiquettes de façade se détériorent; Alerter le service après-vente dès les 1 ^{iers} signes de détérioration
Nettoyage de la vitre de l'écran	x				Suppression des dépôts gras
Nettoyage du joint du couvercle	x				Respecter les dosages des produits d'entretien; Rincer abondamment; Ne pas utiliser de produits abrasifs
Nettoyage du système de cuisson		x			Réaliser une cuisson pression avec le minimum d'eau sans produit alimentaire ou de nettoyage (voir procédure dans le chapitre « Option couvercle pression »)
Vérification visuelle du joint du couvercle			x		Si détérioration, alerter le service après-vente
Nettoyage de la bonde de vidange	x				Dévisser et /ou retirer la bonde de vidange - Nettoyer l'ensemble - Vérifier l'état des joints; Si détérioration, contacter le service après-vente
Nettoyage des prises de pression sous le couvercle (Si elles existent)	x				Nettoyer les ouïes des prises de pression; Elles ne doivent surtout pas être bouchées.
Entretien périodique par le service après-vente				x	

14 DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT

Messages sur l'écran	Conséquences	Que faire ?
i28 : Sonde à cœur : Défaillante ou absente au démarrage de la cuisson	La cuisson de démarre pas	Pour commencer la cuisson brancher la sonde à cœur ou la remplacer si nécessaire. Passer en mode minuterie le cas échéant. Si le problème persiste, faire intervenir le service après-vente
E30 : Echauffement de l'Electronique (>70°C)	La cuisson se poursuit et la température est automatiquement réduite à 180°C	Problème d'installation : vérifier la proximité d'appareil chauffant du côté droit de l'appareil. Si le problème persiste, faire intervenir le service après-vente
E32 : Sonde à cœur : 2 points de mesure défaillants	La cuisson se poursuit	Remplacer la sonde à cœur dès que possible Si le problème persiste, faire intervenir le service après-vente
i33 : Sonde à cœur défaillante ou débranchée en cours de cuisson	Arrêt de la cuisson	Pour continuer la cuisson rebrancher la sonde à cœur ou la remplacer si nécessaire. Passer en mode minuterie le cas échéant. Si le problème persiste, faire intervenir le service après-vente
i41 : Détection absence eau : l'eau ne coule pas par le rejet	La cuisson se poursuit Arrêt du cycle de nettoyage (Pause) ou du remplissage automatique	Vérifier l'alimentation d'eau de l'appareil (Vanne ouverte, pression...) Le cas échéant, faire intervenir le service après-vente
E43 : Détection fuite	La cuisson se poursuit	Couper l'alimentation d'eau de l'appareil et faire intervenir le service après-vente
i49 : Clé USB saturée ou absente	La clé USB est pleine ou Attente de clé USB	Vider la clé USB ou Brancher une nouvelle clé USB. Si le problème persiste, prévenir le service après-vente
EFr : Surchauffe de la sonde de bain	Arrêt de la cuisson.	Arrêter l'appareil et faire intervenir le service après-vente
EFx : Surchauffe du fond de cuve (x = Numéro de la zone de chauffe)	Arrêt de la cuisson.	Arrêter l'appareil et faire intervenir le service après-vente
ESx : Sonde de fond de cuve en court-circuit ou coupée (x = Numéro de la zone de chauffe)	Arrêt de la cuisson.	Arrêter l'appareil et faire intervenir le service après-vente
ESb : Sonde de bain en court-circuit ou coupée	Arrêt de la cuisson.	Arrêter l'appareil et faire intervenir le service après-vente
ESA : Surchauffe du fond de cuve	Arrêt de la cuisson.	Arrêter l'appareil et faire intervenir le service après-vente
E72 : Electronique à > 85°C	Arrêt de la cuisson.	Problème d'installation : Vérifier la proximité d'appareil chauffant du côté droit de l'appareil. Si le problème persiste, faire intervenir le service après-vente
E90 : Détection du vérin de cuve bloqué	Si la cuve peut être ramenée en position horizontale, il est possible d'utiliser l'appareil en cuisson (Sans manœuvrer la cuve).	Un objet est coincé sous la cuve et empêche sa manœuvre : Dégager le passage de la cuve. Si le problème persiste, faire intervenir le service après-vente
E91 : Pression anormale détectée	Arrêt de la cuisson.	Faire intervenir le service après-vente
E92 : Défaut de capteur de pression	Arrêt de la cuisson. Cuisson autorisée uniquement couvercle ouvert	Faire intervenir le service après-vente
E93 : Défaut du contacteur de sécurité	La cuisson de démarre pas	Arrêter l'appareil et faire intervenir le service après-vente
E95 : Pressostat de sécurité (Bps) déclenché	Arrêt de la cuisson.	Si le problème persiste, faire intervenir le service après-vente

15 PIECES RECOMMANDEES (USURES) ET DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Option Pression	Codes
Alimentation à découpage pré-réglée		156 793
Electrovanne 1 voie 15 L/min		156 795
Electrovanne 3 voies 3 x 15 L/min		156 796
Electrovanne 4 voies 4 x 15 L/min	x	156 797
Ensemble Interface FASTPAD2 Précipan		156 817
Kit SAV vérin électrique LA31 6000N 24V		156 823
Kit SAV vérin électrique (vérin + câble) LA23 2500N 24V		156 824
Interrupteur Reed		300 676
Microrupteur à levier		300 678
Contacteur tripolaire 32A 230V 50/60 LC1D18P7		300 698
Contacteur tripolaire 50A 230/50/60 LC1D32P7		300 700
Contacteur tripolaire 80A 230V 50/60 HZ		300 702
Relais anti parasite		300 769
Fusible 0.2A 250V 5x20 Ultra rapide		300 787
Disjoncteur DT 40VIGIK 1P+N 16A 30MA		300 795
Sonde de fond de cuve		301 506
Sonde de bain		301 504
Résistance blindée 4700 Watts		302 278
Résistance blindée 3700 Watts		302 281
Fusible 3.15 Ampères calibre		309 407
Codeur		309 632
Ecran FastPAD 2		309 646
Barrette relais FastPAD 2 Maxi UL		309 663
Ensemble puissance FastPAD 2 Précipan		309 701
Electrovanne Laiton 2/2 NO 230/50 IP65		314 387
Débitmètre 100 G1/2		314 388
Pressostat de sécurité	x	315 309
Transmetteur de pression	x	315 310
Pressostat de délestage	x	315 311
Joint de bonde de vidange		366 657
Module Antiparasitage		407 002

16 RECOMMANDATIONS

- ◆ Ces appareils sont destinés à un usage professionnel, ils doivent être utilisés par un personnel qualifié.
- ◆ Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- ◆ Ces appareils doivent être installés avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel ils sont installés.
- ◆ Ne pas introduire manuellement de l'eau froide dans une cuve préchauffée à vide. Il est obligatoire d'utiliser l'interface prévu pour l'alimentation en eau.
- ◆ Proximité: les vapeurs dégagées lors des opérations de friture sont des vapeurs grasses. Celles-ci peuvent être enflammées (et mettre le feu au bain d'huile) si une source de chaleur (exemple: flamme de feux vifs ou autre source de chaleur) est placée trop près du bain d'huile.
- ◆ NE PAS PLACER l'APPAREIL DIRECTEMENT A COTE DES SOURCES CHAUDES TELLES QUE FEUX VIFS, SALAMANDRES, etc.
- ◆ Ne pas mettre en marche la friteuse si le niveau d'huile n'est pas compris entre le niveau mini et nominal.
- ◆ Ne pas réaliser de friture hors mode friteuse.
- ◆ Surveiller le bon état du bain de friture : remplacer une huile dont la couleur vire au brun, qui mousse d'une manière excessive ou qui fume.
- ◆ Selon la norme EN 60 335, l'utilisation d'une huile usagée est dangereuse: celle-ci a un point d'ignition réduit et elle est sujette à de brusques montées (danger d'incendie et foisonnement anormal).
- ◆ Respecter les charges maximum indiquées.
- ◆ Travailler toujours avec la cuve en position basse.
- ◆ Ne pas faire chauffer l'appareil sur une période trop longue cuve vide.
- ◆ Le mode friteuse ne doit être utilisé que pour des opérations de friture. Ne pas introduire de corps autres que les produits à traiter.
- ◆ N'utiliser que des corps gras indiquant "pour friture et assaisonnement". Les autres corps gras, notamment les graisses animales, contiennent des composés pouvant se transformer en produits toxiques à haute température.
- ◆ La régulation électronique comporte une sécurité de température à 205° C. Si l'huile dépasse cette température, l'appareil s'arrête et l'afficheur indique le code erreur **EFr**. Sectionner l'alimentation de l'appareil et faire intervenir un technicien SAV.
- ◆ Dans le cas d'un message d'erreur consulter le paragraphe « messages d'erreur » et suivre les consignes.
- ◆ Ne jamais remplir ou compléter un bain d'huile si la friteuse est en chauffe ou en cours d'utilisation.
- ◆ Vidange de la cuve: Ne jamais vidanger une cuve d'huile à température supérieure à 50°C.
- ◆ Il est interdit de vidanger l'huile dans la canalisation d'évacuation reliée au réseau d'eaux usées.
- ◆ En cas d'intégration en fourneau mobile, ne jamais manipuler la friteuse avec de l'huile dans la cuve: celle-ci devra être vidangée au préalable.
- ◆ En cas d'intégration en fourneau mobile, toujours manipuler le matériel avec précaution pour éviter tout basculement de celui-ci et vérifier avant toute utilisation que l'appareil est de niveau.
- ◆ Surveiller le bon état des graisses alimentaires ou de l'huile.

- ◆ Pour le nettoyage, l'utilisation de jets ou de lances à haute pression est formellement interdite.
- ◆ L'APPLICATION DU PRODUIT DE NETTOYAGE A CHAUD, AU-DESSUS DE 60°C, EST FORMELLEMENT INTERDITE. Les parois de l'appareil seraient irrémédiablement attaquées (couleur foncée, quasiment noire).
- ◆ **Pour assurer un bon fonctionnement durable et en toute sécurité, il convient de faire effectuer par du personnel qualifié de notre société, une vérification et un entretien complet 2 fois par an de l'appareil.**
- ◆ L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.
- ◆ La prise USB et la prise sonde à cœur disposent d'une protection en silicone.
 - Toujours remettre la protection en place (languette rabattue pour protéger les connexions) dès que la prise n'est plus utilisée.
 - Ne jamais « nettoyer » les connexions au jet d'eau ou à l'éponge. (si la languette silicone est bien utilisée et remise en place après chaque utilisation de la prise, aucun entretien n'est nécessaire).
- ◆ Le constructeur déclare que l'emballage est conforme à la directive 94/62/CE (directive emballages et déchets d'emballages du 20.12.94) et invite l'installateur (et l'utilisateur) à respecter les règles relatives à l'enlèvement des emballages (recyclage ou revalorisation).
- ◆ **La garantie ne pourra couvrir les problèmes liés au non-respect de ces recommandations.**



Attention ! Danger ! Prudence !

- ◆ Les appareils de cuisson et leurs foyers de chauffe, atteignent de hautes températures. **ATTENTION, aux risques de brûlures lors de l'utilisation, ou de la manipulation des accessoires (grilles, plats...).**
- ◆ Lors d'opération de déglçage, **ATTENTION aux projections et éclaboussures.**
- ◆ Le fond de la cuve des appareils peut atteindre une température de 250°C. ATTENTION aux risques de brûlures. Plus particulièrement lors de la manipulation du couvercle, du verrouillage de couvercle (couvercle pression) ou/et du basculement de la cuve.
- ◆ Présence d'eau chaude / bouillantes dans la cuve. ATTENTION aux risques de brûlures.
- ◆ L'huile en service atteint une température de 180°C. ATTENTION aux risques de brûlures.
- ◆ Ne pas verser d'eau, immerger des produits trop volumineux, gorgés d'eau ou non égouttés dans la friteuse (**ATTENTION aux risques d'éclaboussures et de débordements**).
- ◆ Lors de la manipulation de la sonde à cœur, **ATTENTION elle peut être très chaude.** Utiliser des protections pour retirer/manipuler la sonde si celle-ci est chaude.
- ◆ Lors de la manipulation de la bonde de vidange, **ATTENTION elle peut être très chaude.** Utiliser des protections pour retirer la bonde si celle-ci est chaude.
- ◆ En accord avec la directive (UK), l'utilisateur ou/et le propriétaire à la responsabilité d'assurer annuellement le contrôle de la soupape de pression.

EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES EN FIN DE CYCLE DE VIE

Mode d'emploi

Éliminez ce produit conformément à la législation nationale ou autres règles en vigueur dans votre pays pour le traitement des équipements électriques et électroniques usagés.

Nota : Pour cela, contacter un point de collecte approprié au recyclage des appareils électriques et électroniques pour y subir un traitement, une récupération et un recyclage, conformément à la législation nationale.

17 GARANTIE

ATTENTION! AUCUNE GARANTIE N'EST INCONDITIONNELLE

Notre garantie ne s'applique que pour une utilisation normale. C'est-à-dire dans le strict respect des recommandations figurant dans nos notices d'utilisation et d'entretien.

Elle ne sera valable également que dans la mesure où les visites périodiques d'entretien et / ou de contrôles préconisées auront dûment été effectués par nos techniciens.

Tous nos appareils sont, sous les réserves ci-dessus, garantis normalement pour une durée d'un an, à dater de leur date de facturation. En cas de pannes dues à des défauts ou à des vices de construction apparents ou cachés, nos appareils seront, durant cette année de garantie, réparés à nos frais, pièces et main-d'œuvre incluses.

Pour bénéficier de notre garantie, nos appareils ne doivent subir aucune modification ou réparation effectuées avec des pièces qui ne sont pas d'origine et non approuvées par nos services, ou par un personnel non qualifié ou non formé par nos soins.

En cas de pannes ou d'avarie, l'acheteur doit nous aviser par écrit, dès qu'il en a connaissance, des vices qu'il impute à nos appareils. Il ne peut en aucun cas remédier lui-même ou par un tiers à ces défauts.

Nos entretiens périodiques sont la condition primordiale du bon fonctionnement et de la fiabilité de nos appareils. Ils ne peuvent et ne doivent être effectués que par nos techniciens parfaitement qualifiés et préparés à ces tâches. Ils disposent d'outillages spécifiques, de pièces d'origine et d'une formation continue. Les entretiens périodiques courants sont indispensables, ils sont effectués à titre onéreux, mais ils sont le gage d'un fonctionnement fiable de nos appareils.

La périodicité se rapporte à des conditions normales d'utilisation. En cas de conditions d'utilisation plus sévères, il est nécessaire de faire effectuer certaines opérations à des intervalles plus rapprochés.

ATTENTION: Les dégâts engendrés par un raccordement de nos appareils à un réseau non conforme à la plaque signalétique (tension, inversion phase / neutre, pression d'eau, pression de gaz,...) ainsi que le non-respect de l'ordre des phases (important pour les moteurs triphasés, sens de la ventilation, vérins...) ne seront en aucun cas couverts par cette garantie.

C'est pourquoi, nous conseillons de n'effectuer le raccordement des matériels que lorsque la tension ou le gaz sont disponible et contrôlés au droit de ceux-ci.

PRECIPAN ELECTRIC

COMPOSITION OF THE APPLIANCES PRACTICAL HINTS FOR USE

18	GENERAL.....	2
19	MANUAL MENU.....	2
20	AUTO MENU:.....	3
21	TOOL BOX MENU.....	3
22	WATER FILL MENU.....	4
23	DRAIN MENU.....	4
24	WELL TILT MENU.....	4
25	CLEANING MENU.....	5
26	OPTIONAL BASKET LIFT.....	7
27	OPTIONAL PRESSURE LID.....	8
28	MAINTENANCE.....	10
29	MAINTENANCE OF APPLIANCE.....	10
30	PREVENTATIVE MAINTENANCE.....	11
31	OPERATING FAULTS.....	12
32	RECOMMENDED (USURES) AND FRONT LINE SPARE PARTS.....	13
33	RECOMMENDATIONS.....	13
34	GUARANTEE.....	14

- WARRANTY -

To ensure the guarantee on this equipment, you should comply with the MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS in this manual. However if you cannot undertake the required maintenance operations, our installation and service network is available to provide you with a personalized contract.

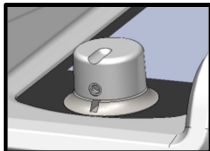
- WARNING -

- The product delivered to you complies with current standards. If any modifications are made the manufacturer cannot accept any responsibility whatsoever. The manufacturer cannot be held responsible in the event of inappropriate use of the equipment.
 - This equipment is intended for use by suitably trained professionals.
 - Read all the documentation before user.
 - Keep your documents for future reference.
 - Translation of the original manual

18 GENERAL

After manufacture the tanks are oiled to protect them against externally transferred corrosion. These need to be cleaned thoroughly before being used for the first time. Using domestic washing up liquid and hot water will give good results, rinse thoroughly and dry.

The control panel of your unit incorporates:
- a coder knob:



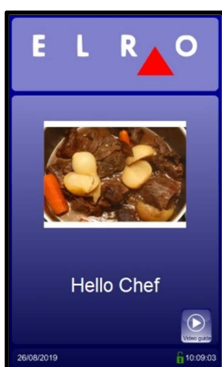
Switches on the oven and its display screen.
Power on: press for 1 second
Switch off: press for 3 seconds

Allows parameters to be changed rapidly (Temperature, time ...) and validated by simply pressing the knob.

- a touch screen:



The control panel is operated via a serigraphic touch screen using your fingers. We recommend the exclusive use of your fingers and no other items such as knives, forks or spoons etc.



You need only touch the screen with your finger to access parameters and information.

The welcome menu is displayed briefly when the unit is switched on then replaced by the Manual menu.

19 MANUAL MENU



- ➔ 3 cooking modes: Bratt pan (Plancha) / Fryer / Kettle (Braising pan)
- ➔ Display of the actual temperature and the set temperature (by default: Set)
- ➔ Select preheating before cooking
- ➔ Display of Time / Core temperature
- ➔ Water filling / Drain the well / Well tilt
- ➔ Multi zone heating with timer
- ➔ Date and time
- ➔ Locking the screen whilst cleaning it

STOP / START cooking. Changes colour when:
- Cooking Coloured yellow
- Cooking finished Coloured red

20 AUTO MENU:

20.1 AUTOMATIC / PROGRAMMED RECIPES



- Favourite recipes
- Pre-programmed recipes (76 roughly)
- Clients recipes (capacity of 130 recipes in total, each with 6 cycles)

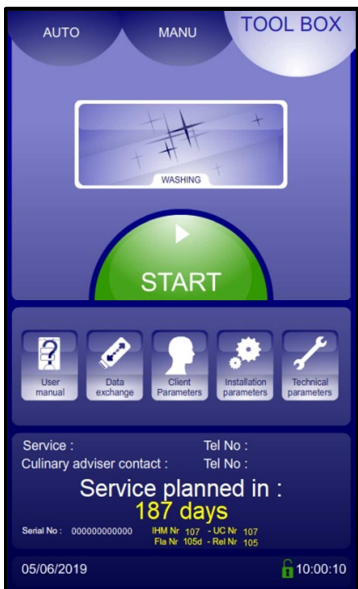
- By default recipes are displayed as images in alphabetical order. They can be displayed via 6 principal families with direct access to the recipes (in the same way as factory recipes)

- Water filling / Drain the well / Well tilt

- Display tools:
 Recipes can be edited
 Copied
 Created
 Modified
 Deleted
- ← Detailed display
 Recipe displayed by list or photos

To add a favourite recipe: select a recipe from the factory or clients list, then press a free space for 3 seconds

21 TOOL BOX MENU



- Semi-automatic cleaning includes filling with water and the procedure

- Operating mode
 Data exchange (HACCP, Photos, Recipes, Manual, Consumption levels (Energy, water ...), Profiles)
 Client settings (Adaptable)
 Installation parameters
 Technical / After sales

- Maintenance information

21.1 PASSWORD

Allows the client access to:
 - Data exchange
 - Client parameters

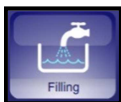


→ **0000** : Changeable PIN Code
CHEF : Password « permanent »
 (Upper or lower case)

→ For a personalised code in text format it is possible to switch the keypad to and from alpha numeric

22 WATER FILL MENU

Attention:
 For your safety it is **impossible** to use this **water supply** button:
 - in **FRYER** mode
 - in all modes if the **well temperature probe** registers over **130°C**.
 - **lid closed and locked**



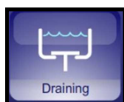
Cold water supply (by default)
 Allows for filling and cleaning of the well

Briefly touching this button displays the water fill menu.
 A longer press (over a second) allows water filling without displaying the menu. A second long press stops the water fill



- Set the volume of water and press the "START" button
Pressing START without having selected a volume starts a manual fill without an automatic stop (the counter shows how much water has gone into the well)
- Or
- Select a pre-programmed capacity and press the "START" button
- Bar graph to select the type of water by moving the tap icon but only if the unit is connected to hot and cold water and the 'Hot water' option has been validated in the Installation parameters menu
 3 Positions : Hot water / Hot + Cold water / Cold water

23 DRAIN MENU



Allows the well to be drained via the drain outlet
 Briefly touching this button allows the drain to open
 A second press closes it
 The drain outlet closes automatically after 4 minutes if the screen is not touched again.

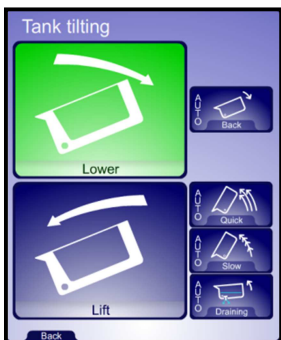
24 WELL TILT MENU

Attention:
 It is not possible to tilt the well if:
 - the cover is not in the open position
 - the basket lift bar (optional) is fitted to the unit.
Using the tilt whilst cooking automatically stops the cooking cycle
It is impossible to start cooking if the well is not fully lowered (horizontal)



Allows the tank to be tilted for draining

Briefly touching this button displays the Tank tilt menu.
A longer press (over a second) allows touch control, sliding your finger (upwards: lowers the tank – downwards: tilts the tank into the drain position), the tank will tilt as long as the touch is maintained. Tilting will stop if the touch is released.



→ Touch and hold to raise or lower the tank. Tilting will stop if the touch is released.
The green 'Lower' button: the tank is lowered (horizontal): cooking is possible

→ The "AUTO" buttons are active and selected until the tank stops.
Any contact with the screen stops an automatic tilt

Note : Progressive tilting is ensured if the tank has a volume of water equal to or less than the "Max pressure" volume



25 CLEANING MENU

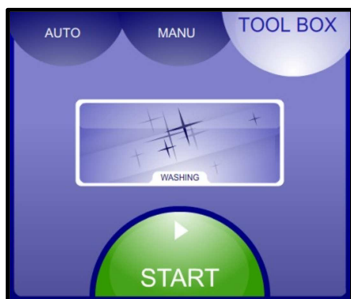
25.1 Manual cleaning at the end of service (Assisted)

- Start the appliance.
- Wait a few seconds for the welcome screen to clear.
- Check that the drain outlet is closed
- Ensure the well is lowered (horizontal)



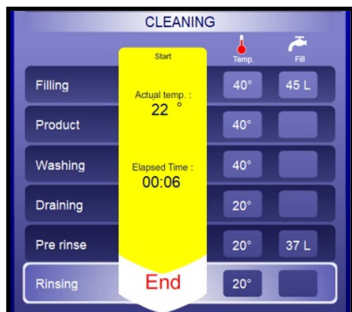
→ "Tilting the well"

- Press the Service tab then the touch button:



→ "START" will commence a cleaning cycle.

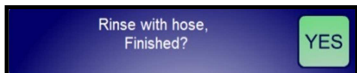
- The screen indicates the phases included in the cycle as well as information on the quantity of chemicals to use (detergent to be put into the well) and running time.



	EBPT10E/HE	EBPT15E/HE
Cleaning		
Water volume (L)	30	45
Detergent (mL)	50 à 100	100 à 150
Rinsing		
Water volume (L)	27	38

→

- When cleaning is finished the screen displays :



→ Rinse the well with the spray hose then press "YES" when finished.

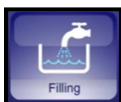
- Then press the button to return to the Tool box menu



→ "END" finishes the cycle.

25.2 MANUAL CLEANING AT THE END OF SERVICE (or between 2 different types of cooking)

- Start the appliance.
- Wait a few seconds for the welcome screen to clear.
- Check that the drain outlet is closed



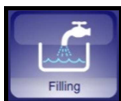
→ - Fill the tank with a few centimetres of water

- Add as required a degreasing agent (after cooking with oil...) or a descaler (after cooking using water ...)

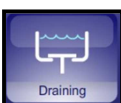


- Heat the water to around 55°C to activate the product

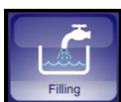
- Clean the base using a spatula suitable for high temperatures or a special stainless scourer. Clean the cooktop regularly as it is important to avoid repeated incrustation of dirt



→ Activate the water feed



→ Open the drain outlet



→ Stop the water feed



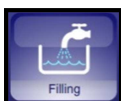
→ Tilt the well into the drain position

- Finish the rinse with the spray hose
- Dry with paper towel

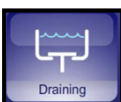
Note: It is strongly advisable to dry the base of the tank. Stagnant water mixed with cleaning products or chlorine, even diluted, can in the long term, cause irreversible corrosion to the tank base

25.3 RAPID CLEANING OF TANK

- Start the appliance.
- Wait a few seconds for the welcome screen to clear.
- Check that the drain outlet is closed

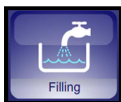


→ Activate the water feed



→ Open the drain outlet

- Clean the base using a spatula suitable for high temperatures or a special stainless scourer. Clean the cooktop regularly as it is important to avoid repeated incrustation of dirt



→ Stop the water feed

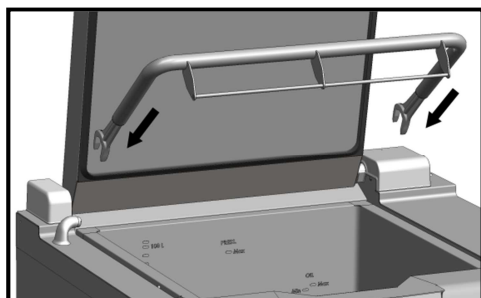


→ Tilt the well into the drain position

- Finish the rinse with the spray hose


26 OPTIONAL BASKET LIFT

Fitting the basket lift arm



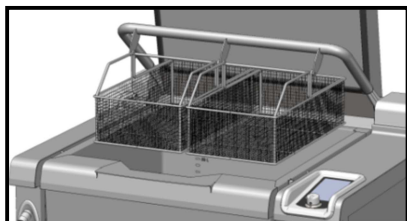
- Open the lid.
- Engage the arm on each side of the lid axis.

Using the basket lift



Attention: Respect the 8 kilogram maximum load for **finished product** per basket. Take into account the increase in weight of dry product as it cooks.

- Locate the basket lift arm.
- Fit the basket(s)

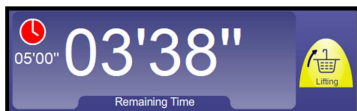


→ - Fit up to 2 or 3 GN 1/1 150mm deep baskets (depending on the model).

- Select the cooking method (Boiling pan or fryer)
- Set a temperature
- Set the desired cooking time.



→ Allows adjustment of the immersion time for the baskets. The process is started by pressing the basket lift button.



→ The immersion time is displayed until the button is pressed then the **remaining cooking time** is displayed.
 When the cooking time hits 0:
 - The baskets will lift automatically
 - Set cooking time will be displayed again

Note: Pressing the 'Immersion' button without inputting a time starts a manual lift cycle when the 'lift' button is pressed (the counter indicates the time that the baskets have been immersed)

Note: The lift arm cannot be lowered if either of these two things has not been done:
 - The lid must be in the fully open position.
 - The well must be lowered (horizontal).

Note: Using the baskets guarantees product quality, avoiding the need to manually unload the unit during which delicate products (petit pois...) can be spoiled.

27 OPTIONAL PRESSURE LID



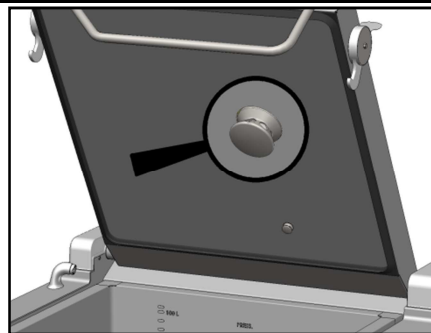
Attention: Respect the maximum load of 15 kilogrammes of **finished product** per basket. Taking into account the increase in mass when cooking dried items.

Attention: Respect the minimum and maximum levels when filling the tank

Note: The « Min » level also represents the level of water to be used when steam cooking with pressure (using baskets placed on grills)



Attention: Before starting any pressure cooking, make sure that the 2 steam outlet openings are not blocked (Grease,...) or cannot become blocked during cooking (Maximum level respected / Plastic bags...)



Attention:

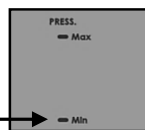
- Never start cooking with the lid locked if the pressure mode has not been selected.
- Never lock the cover if the pressure mode has not been selected.
- Never start pressure cooking with a boiling liquid.
- Do not thicken the liquid before cooking / Never pressure cook a viscous product (gelatine, thick sauces, ...)
- Do not pressure cook oil, milk or similar liquids.
- Some products can cause strong emulsion and/or splashing when baked under pressure. The product level must be adjusted to prevent cooking deposits on the lid that may clog the steam vents on the lid. If deposits are observed on the lid after cooking: clean the lid before cooking again and reduce the volume of this type of product when pressure cooking again. Cooking deposits can cause the appliance to trip.
- **The warranty will not cover problems caused by failure to comply with these recommendations.**



Attention:

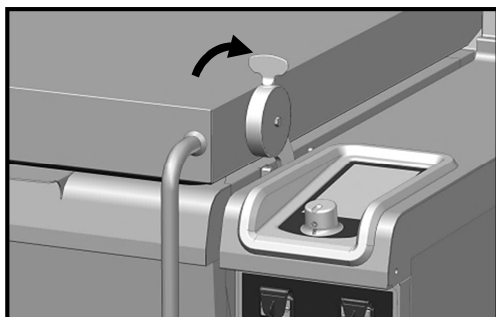
Weekly required maintenance*:

- Clean the pressure cooking system once a week by pressure cooking (pressure mode selected) without food or cleaning product with the minimum of water, for 5min.



Minimum level for filling the tank

Closing / Opening the lid



To lock the lid

- Close it fully
- Lock the lid with the two clamps on the sides of the lid

To open the lid:

- Wait for the end of cooking beep or make sure that the unit is not in the course of a cooking cycle
- Push the handle down and the locks automatically unlock to return to the open position.

Attention: Never force the locks open while the unit is still under pressure (current cooking cycle)

Using the pressure mode

Allows pressure cooking with the lid locked down

The level of cooking delicacy can be adjusted by pressing the Pressure button again.
Default setting is: « NOT DELICATE »

**Procedure:**

*Fill or complete the tank with water (if necessary) respecting the min - max volume
Adjust the cooking delicacy if necessary*

Programme a cooking time

Note: Cooking time is counted from the time the pressure increases (after venting)

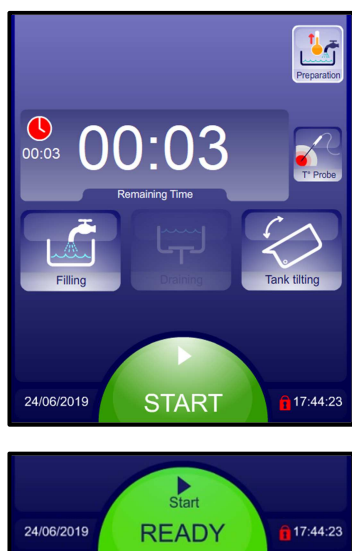
Put the food products in the tank or baskets (if not present in the tank)

Close and lock the lid

Press the button "START" to start cooking

Note: Cooking time is counted from the time the pressure increases (after venting)

When steaming cooking (and not when cooking a preparation, for example "Bourguignon"), it is possible to program a cycle at the start of the cooking process with optimal filling of the tank and preheating the water by pressing the "Preparation" button.

**Procedure :**

Press the " Preparation " button

Press " START " to commence filling the tank + start heating (pre-heating)

Adjust the cooking delicacy if necessary

Programme a cooking time

Note: Cooking time is counted from the time the pressure increases (after venting)

When the water and temperature filling instructions are reached, the unit sounds and the interface indicates " Start READY ".

Put the food products in the tank or baskets

Close and lock the lid

Press the button " Start READY " to start cooking

Note: Cooking time is counted from the time the pressure increases (after venting)

Note: The end of cooking is after the appliance has sounded and the interface indicates "End". From this moment on, it is possible to open the cover.

28 MAINTENANCE

28.1 INFORMATION ABOUT STAINLESS STEELS

Stainless steel is a steel grade designed that a thin protective sheet is formed on the metallic surface, which protects it against corrosion (Oxide film resulting from the chemical reaction of oxygen on the metallic surface).

Anything hindering the formation of this sheet, or facilitating its partial destruction (Food residues, overflow of liquids, stagnant liquids...) reduces the resistance of stainless steel to corrosion.

Whilst the composition of stainless steel enables it to withstand some chemical aggression better than classical steels, **you must not think that stainless steel is indestructible.**

- 3 main factors contributing to corrosion should be watched for:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - The chemical environment in general: - The temperature: - The duration: | <ul style="list-style-type: none"> * Different brines (Salt concentration, Sauerkraut...) * Chlorides contained in particular in: <ul style="list-style-type: none"> - cleaning products - bleach. Any chemical environment is made considerably more aggressive to stainless steel as the temperature rises. The longer the contact time between stainless steel and the chemicals, the more noticeable the consequences of corrosion will be. |
|---|--|

The combination of these three factors may lead to the eventual destruction of parts of the equipment, even if they have been made in very high quality stainless steel.

Note that when stainless steel becomes corroded, it is extremely rare that this is generated by the steel itself. Generally, cleaning products, which are not appropriate or are improperly used, lack of maintenance or extreme conditions of use are often found to be the cause of the damage.

WARNING!

The manufacturer will not be held responsible for cases of corrosion resulting from these conditions and the warranty will not apply.

29 MAINTENANCE OF APPLIANCE

WARNING: Regular and thorough cleaning will ensure prolonged service life

- ◆ UNDER NO CIRCUMSTANCES SHOULD CLEANING CHEMICALS BE USED ON SURFACES THAT ARE OVER 60°C.
- ◆ The result will be serious discolouration and damage to the surfaces.
- ◆ Jet washers and hoses, high or low pressure should never be used for cleaning.
- ◆ The warranty will not cover resulting damage if the following guidance is ignored.
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.
- ◆ Cleaning operations (except the inside of the well) must be undertaken with the well lowered (horizontal). This protects the heating elements and active parts from splashing.

29.1 CLEANING STAINLESS STEEL SURFACES

It is necessary to keep the metal surface perfectly clean by removing all dust, metallic particles and deposits of any nature that could damage the protective sheet as mentioned above.

To achieve this it is sufficient to wash these surfaces with water and soap or any neutral, non-abrasive detergent product. RINSE CAREFULLY and wipe the surfaces dry. Never scrub stainless steel with wire if necessary use a non-stick scourer or similar and scrub in the same direction as the stainless steels polished finish.

29.2 MAINTENANCE OF INTERNAL SURFACES (TANK)

The general principle consists in not letting the following settle in certain places:

- Substances likely to become concentrated and so become corrosive.
- Settling of different minerals contained in water and likely to generate corrosion (walls) performance and life-duration (fan balancing, exchanger dissipation, ..) problems.

29.3 MATERIAL USED FOR COOKING CORROSIVE PRODUCTS (Sea fish, sauerkraut)

The materials used intensively and regularly for cooking corrosive products, such as sea fish, sauerkraut, ..., should be cleaned carefully and systematically after each use.

30 PREVENTATIVE MAINTENANCE

The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Subject	Daily	Weekly	Monthly	Every year (Or every 3000 h)	Recommendations
Clean external surfaces (including grills, solid tops, planchas, wells and containers...)	x				Use the correct dose of cleaning product; Do not use abrasive products.
Cleaning the internal surfaces (Ovens, cupboards, undercounter units...)	x				Use the correct dose of cleaning product; rinse thoroughly; alert after sales if there are signs of rust
Visual check of the fascia labels		x			Must not have deteriorated (Overheated, crack...) Do not douse with water if there is any deterioration of the fascia labels; Alert the after sales service at the first signs of deterioration.
Cleaning the screen glass	x				Removes grease deposits
Cleaning the lid seal	x				Use the correct dose of cleaning product; rinse thoroughly, do not use abrasive products.
Cleaning the cooking system		x			Clean the pressure cooking system once a week by pressure cooking (pressure mode selected) without food or cleaning product with the minimum of water, for 5min.(see the procedure in « Pressure lid option »)
Visual check of the lid seal			x		If deteriorated alert the after sales service
Cleaning the drain outlet	x				Unscrew and / or remove the drain outlet – Clean the assembly – Check the state of the seals, if there is any deterioration contact after sales
Cleaning the pressure ports under the lid(if fitted)	x				Clean the pressure port vents; They must not be blocked.
Periodic maintenance by the after-sales service				x	

31 OPERATING FAULTS

Message on the screen	Consequences	What to do ?
i28 : Core probe: Faulty or missing when cooking starts	Cooking will not start	To start cooking connect the probe or replace it if necessary. Switch to timer mode if necessary. If the problem persists, call your after sales service
E30 : Electronics overheating: (>70°C)	Cooking continues automatically at a temperature below 180°C	Installation problem: check the proximity of a heating unit to the right hand side. If the problem persists, call your after sales service
E32 : Core probe: 2 sensors faulty	Cooking continues.	Replace the core probe as soon as possible If the problem persists, call your after sales service
i33 : Core probe faulty or missing whilst cooking	Cooking stops	To continue cooking connect the probe or replace it if necessary. Switch to timer mode if necessary. If the problem persists, call your after sales service
i41 : Lack of water detected: water is not flowing from the spout	Cooking continues. A cleaning cycle stops (Paused) or automatic filling	Check the water supply to the unit (Valve open, pressure...) If necessary, call your after sales service
E43 : Leak detected	Cooking continues.	Turn the water supply off and call your after sales service
i49 : USB stick full or missing	USB stick full or USB awaited	Clear the USB stick or connect another one. If the problem persists, call your after sales service
EFr : Well probe overheated	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
EFx : Well base overheated (x = Number of the zone)	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
ESx : Well base probe short circuit or disconnected (x = Number of the zone)	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
ESb : Well base probe short circuit or disconnected	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
ESA : Tank base overheated	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
E72 : Electronics at > 85°C	Cooking stops	Installation problem: check the proximity of a heating unit to the right hand side. If the problem persists, call your after sales service
E90 : Detection of well tilt ram being blocked	If the well can be returned to the horizontal position the unit can be used for cooking (without any movement of the well)	Something is jammed under the well preventing it from moving: Clear it if you can. If the problem persists, call your after sales service
E91 : Abnormal pressure detected	Cooking stops	Call your after sales service
E92 : Pressure sensor faulty	Cooking stops. Cooking can only take place with the lid open	Call your after sales service
E93 : Faulty safety contactor	Cooking will not start	Switch the appliance off and call your after sales service
E95 : Safety pressostat (Bps) activated	Cooking stops	If the problem persists, call your after sales service

32 RECOMMENDED (USURES) AND FRONT LINE SPARE PARTS

Designation	Optional Pressure	Codes
Pre-set supply cut off		156 793
Single solenoid 1 x 15 litres/min		156 795
3 way solenoid 3 x 15 litres/min		156 796
4 way solenoid 4 x 15 litres/min	x	156 797
FastPAD 2 Precipan interface assembly		156 817
Electric ram after sales kit LA31 6000N 24V		156 823
Electric ram after sales kit (ram + cable) LA23 2500N 24V		156 824
Reed switch		300 676
230 V lever micro switch		300 678
Three-pole 32A 230V 50/60 Hz contactor		300 698
Three-pole 50A 230V 50/60 Hz contactor		300 700
Tree-pole 80A 230V 50/60 HZ contactor		300 702
Anti-interference relay		300 769
Ultra fast fuse 0.2A 250V 5 x 20		300 787
Circuit breaker DT 40VIGIK 1P+N 16A 30MA		300 795
Well base probe		301 506
Encapsulated PT100 probe		301 504
Armoured 4700 Watt element		302 278
Armoured 3700 Watt element		302 281
Fuse 3.15 Amp calibre		309 407
Coder		309 632
FastPAD 2 Screen		309 646
FastPAD 2 Max UL relay connection		309 663
FastPAD 2 Precipan power card		309 701
Brass solenoid 2/2 No 230/50 IP65		314 387
Flow meter 100 G1/2		314 388
Pressure switch 25-220mb 6A/250	x	315 309
Relative pressure transmitter type 525	x	315 310
Pressure switch 6-72mb 1A/250	x	315 311
Outlet seal		366 657
Anti-parasite module		407 002

33 RECOMMENDATIONS

- ◆ These appliances are for professional use, only appropriately trained personnel should use them.
- ◆ These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- ◆ These appliances must be installed with sufficient ventilation to prevent the formation of an excessive concentration of substances harmful for health within the premises in which they are installed.
- ◆ Do not manually introduce cold water into a preheated well that is empty. The interface provided for the water supply must be used
- ◆ Proximity: When in use as a fryer the airborne vapours contain grease. These are flammable and could ignite the oil bath if a heat source, such as open burners, salamander etc. is located too close to the unit
- ◆ NEVER LOCATE THESE UNITS IMMEDIATELY NEXT TO A SOURCE OF HEAT SUCH AS OPEN BURNERS, SALAMANDER, etc.
- ◆ Do not switch the fryer function on unless the oil level is between minimum and nominal.
- ◆ Do not fry except in fryer mode
- ◆ Ensure that the oil bath is in good condition: replace the oil if it starts to look brown, foams or smokes excessively.
- ◆ As per norm EN 60 335, the use of used oil is dangerous: it has a reduced flash point and is subject to sudden rises (fire hazard and abnormal expansion)
- ◆ Do not exceed the indicted maximum loadings.
- ◆ Only work with the well lowered.
- ◆ Do not heat for long periods with the well empty.
- ◆ Frying mode should only be used for frying. Do not put anything in the tank except foodstuffs for frying.
- ◆ Only use oils that are specifically intended for frying and seasoning. Other forms of fat, notably animal fats can contain impurities that could become toxic at high temperatures.
- ◆ The electronic control incorporates a high limit safety at 205°C. If the oil temperature exceeds this the unit will switch off and the error code **EFr** will be displayed. Isolate the unit and call a service engineer.
- ◆ In the event of an error message consult the error message section and follow the advice given.
- ◆ Never fill or top up the oil bath if the fryer is heating up or in use.
- ◆ Draining the tank: Never drain the tank if the oil temperature is over 50°C.
- ◆ Oil should never be drained into the main water drainage system.
- ◆ If it is built into a mobile suite never move the suite when the fryer has oil in the tank it should be drained out first.
- ◆ When moving a mobile cooking suite always take precautions to avoid it tipping over and check it is level before using it again.
- ◆ Monitor the condition of cooking fats or oil

- ◆ When cleaning high pressure jets or lances should never be used.
- ◆ THE APPLICATION OF THE HOT CLEANING PRODUCT, ABOVE 60°C, IS STRICTLY PROHIBITED. The walls of the unit would be irreparably damaged (dark colour, almost black).
- ◆ **For long term reliability and safety it is advisable to have the unit serviced twice a year by suitably qualified technicians.**
- ◆ The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.
- ◆ The core probe socket and USB port are fitted with silicone protective covers.
 - Always put the protective cover in place (lowered to protect connections) whenever the socket is not in use.
 - Never "clean" connections with a water hose or a sponge. (If the silicone cover is used and put back in place after use, no maintenance is necessary).
- ◆ The manufacturer certifies that the packaging meets the provision 94/62/CE (relating to packaging and packaging waste of 20.12.94) and requests that the final installer (or user) observes the rules relating to the removal of the packaging (recycling or reuse).
- ◆ « According to article 6 of the decree of 20 July 2005 a marking giving the identity of the manufacturer and the market release date must appear on equipment after 13 August 2005.»
 - « The Manufacturer has filled in the National Register. »
 As per the legal provisions in force (article 21 & 22 of the decree 2005-829), the customer is responsible for the obligations relating to the elimination of electric and electronic waste, namely:
 - he is to deal with selective treatment, reconditioning and destruction of residue arising from electric and electronic equipment, selectively collected in the installations meeting the technical requirements or in any other installation authorised for the purpose, in another member State of the European Union, or in another State so far the transfer of these residues out of France is made according to the provisions of the Regulation of 1st February 1993 indicated above.
 - he must make sure that all fluids of electric and electronic equipment are drained according to the requirements of the provisions.
 - he must make sure that the information relating to the removal and treatment of these residues is forwarded to any further acquirer.
- ◆ **The warranty will not cover problems caused by failure to comply with these recommendations**



Warning! Danger! Caution!

- ◆ Cooking equipment and their heated surfaces reach high temperatures. **BE AWARE of the risk of burns when using them or handling accessories (grills, plates...).**
- ◆ When deglazing: **BEWARE of spills and splashes.**
- ◆ The tank base can reach 250°C: **BEWARE** of the risk of burns. In particular when moving the lid, or locking it (pressure lid) and or when tilting the tank.
- ◆ When there is hot or boiling water in the tank: **BEWARE of the risk of burns.**
- ◆ When in use oil can reach 180°C: **BEWARE of the risk of burns..**
- ◆ Do not pour water, immerse products that are too big, saturated in water or poorly drained into the fryer, water and hot oil do not mix! **BEWARE of the risk of spills, splashes and overflowing.**
- ◆ When using the core probe be aware that it can be **very hot**, always use suitable protection to avoid burns
- ◆ When handling the drain plug, **BEWARE** it can be very hot. Use protection for removing the drain plug when it is hot
- ◆ According to the UK PSSR directive it is the user/Owner responsibility to ensure that a hydraulic pressure test and safety valve check are carried out annually.

34 GUARANTEE

PLEASE NOTE THAT NO GUARANTEE IS UNCONDITIONAL

Our guarantee applies only for normal use. That is, with the strict observance of the recommendations given in our instructions for use and maintenance.

It will only be valid on condition that the periodical maintenance recommended has been carried out by factory trained engineers.

All appliances are, subject to the above limitations, normally guaranteed for a period of one year, from the date invoice. In the event of a breakdown due to a visible or hidden defect, our equipment will be repaired at our expense, including parts and labour costs.

To benefit from our guarantee, our appliances must not have been modified in any way or repaired using parts which are not genuine and approved for such use or where repairs have been undertaken by personnel who are not qualified or factory trained.

In case of breakdown or failure we should be informed in writing at the earliest opportunity of the nature of the problem. In no circumstances should the defect be remedied by the user or a third party.

Regular service inspections and maintenance by our engineers are an essential condition for correct and reliable operation of our equipment. Such service and maintenance operations can and must only be carried out by our technicians, who are not only fully qualified but also trained to do so. They have the right tooling, original spare parts and are given regular training updates on the appliances. Periodic servicing is essential; it is carried out at a cost but guarantees reliable operation of our appliances

The timing of service and maintenance is relative to the conditions of use. In the event of heavy use certain operations will need to be carried out more frequently.

WARNING! Damage caused by connecting our appliances to a power supply which does not comply with the data plate (voltage, reversal of phase/neutral conductors..) or where phase order cannot be checked (this is important for three-phase motors, fan direction, electric rams,...) will under no circumstances be covered by warranty.

For this reason we advise against connecting appliances until the electrical and gas supplies can be checked and compared with details on the data plate.

PRECIPAN ELEKTRISCH

FUNKTIONSTEILE DER GERÄTE PRAKTISCHE ANWENDUNGSTIPPS

35	ALLGEMEINES	2
36	MENÜ MANUELLE BEDIENUNG.....	2
37	MENÜ AUTOMATIK.....	3
38	SERVICE-MENÜ	3
39	MENÜ WASSERBEFÜLLUNG	4
40	MENÜ ENTLERUNG.....	4
41	MENÜ KIPPEN DES BECKENS.....	4
42	MENÜ REINIGUNG	5
43	OPTION KORBHEBEVORRICHTUNG.....	7
44	OPTION DRUCKDECKEL	8
45	PFLEGE.....	9
46	INSTANDHALTUNG DES GERÄTS	10
47	VORBEUGENDE INSTANDHALTUNG	11
48	FUNKTIONSSTÖRUNGEN.....	12
49	EMPFOHLENE ERSATZTEILE (VERSCHLEISSTEILE) UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG	13
50	EMPFEHLUNGEN.....	13
51	GARANTIE	14

- GARANTIE -

Um Ihnen die Garantieleistung unserer Geräte bieten zu können, bitten wir Sie, die im vorliegenden Handbuch angeführten ANGABEN DES HERSTELLERS zu beachten.

Sollte es dennoch nicht möglich sein, die benötigte Pflege und Instandhaltung zu gewährleisten, steht Ihnen unser Netzwerk bestehend aus Installateuren und Service-Mitarbeitern in Ihrer Nähe gerne zur Verfügung, um für Sie einen individuellen Vertrag auszuarbeiten.

- WARNHINWEIS -

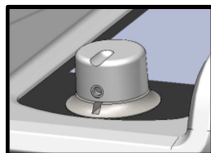
- Das gelieferte Gerät entspricht den geltenden Normen. Bei nicht vom Hersteller autorisierten Änderungen übernimmt derjenige, der die Änderung vorgenommen hat, die Haftung des Herstellers. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Die Geräte sind ausschließlich für den gewerbemäßigen Gebrauch bestimmt und dürfen nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
 - Vor dem Einsatz ist dieses Dokument aufmerksam zu lesen.
 - Bewahren Sie diese Dokumente sicher auf.
 - Übersetzte Version der originalen Anleitung.

35 ALLGEMEINES

Am Ende des Herstellungsprozesses werden die Becken überprüft und vor Korrosion geschützt. Deshalb muss es vor dem ersten Garvorgang gründlich gereinigt werden. Dies erfolgt am besten mit einem flüssigen Haushaltsreiniger und heißem Wasser. Gründlich ausspülen. Das Becken trocknen.

Das Bedienfeld Ihres Geräts besteht aus:

- einem Drehknopf:



Zum Einschalten des Geräts und des Displays.

Einschalten: 1 Sek. lang drücken

Ausschalten: 3 Sek. lang drücken

Auch zur schnellen Änderung von Parametern (Temperatur, Zeit...) und deren Bestätigung durch Drücken.

- einem Touchscreen:



Das Bedienfeld ist durch Drücken des Siebdruck-Touchscreens mit den Fingern zu betätigen. Es wird empfohlen, dazu ausschließlich die Finger zu benutzen und keinesfalls Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, usw.



Das Display muss nur mit dem Finger berührt werden, um zu den Parametern und Informationen zu gelangen.

Anzeige des „Startmenüs“ immer, wenn das Gerät angeschaltet wird. Es verschwindet nach einigen Sekunden, danach wird das Menü zur Manuellen Bedienung angezeigt.

36 MENÜ MANUELLE BEDIENUNG



- 3 Betriebsarten: Bratpfanne (Grillplatte) / Fritteuse / Kochkessel (Braising)
- Anzeige der IST- und der SOLL-Temperatur (standardmäßig: SOLL-Temperatur)
- Anwahl des Vorheizens vor dem Garen
- Zeitanzeige / Anzeige der Kerntemperatur
- Wasserbefüllung / Entleerung des Beckens / Kippen des Beckens
- Mehrzonenheizung mit Zeitschaltuhr
- Datum und Uhrzeit
- Displayverriegelung während dessen Reinigung

START-/STOP-Taste für den Garvorgang.

Farbänderung, wenn:

- Garvorgang läuft - Gelbe Farbe
- Garvorgang beendet - Rote Farbe

37 MENÜ AUTOMATIK

37.1 AUTOMATISCHE / PROGRAMMIERTE REZEPTE



- Lieblingsrezepte
- Vorprogrammierte Rezepte (76 Rezepte)
- Kundenrezepte (Kapazität von ca. 130 Rezepten mit 6 Schritten)

- Standardmäßig werden Rezepte im Bildmodus in alphabetischer Reihenfolge angezeigt. Anzeigemöglichkeit über die 6 Hauptfamilien mit Direktzugriff auf die Rezepte (analog zur Anzeige von Herstellerrezepten)

- Wasserbefüllung / Entleerung des Beckens / Kippen des Beckens

- Anzeige der Werkzeuge:
Möglichkeit der Bearbeitung der Rezepte
Kopieren
Erstellung
Änderung
Löschung
- ← Detaillierte Anzeige
Listenansicht oder Rezeptfotos

Zum Hinzufügen eines Lieblingsrezepts: ein Rezept aus der Hersteller- oder Kundenrezeptgalerie auswählen, dann 3 Sekunden lang auf eines der Felder drücken

38 SERVICE-MENÜ



- Halbautomatische Reinigung inklusive Wasserbefüllung und Verfahren

- Bedienungsanleitung
Datenaustausch (HACCP, Fotos, Rezepte, Handbuch, Verbrauchsdaten (Energie, Wasser, ...), Profile,...)
Kunden-Parameter (Anpassung an die Bedürfnisse)
Installations-Parameter
Technische Parameter / Kundendienst

- Wartungsinformationen

38.1 PASSWORT

Ermöglicht dem Kunden Zugang zu folgenden Menüs:

- Datenaustausch
- Kunden-Parameter



- **0000**: PIN-Code individuell anpassbar
- CHEF**: Passwort „unverändert“
(Klein- oder Großschreibung)

- Umschaltung zur alphanumerischen Tastatur zur Eingabe eines personalisierten PIN-Codes im Textformat

39 MENÜ WASSERBEFÜLLUNG



Achtung:

- Zu Ihrer Sicherheit dürfen Sie die Taste zur **Wasserbefüllung auf keinen Fall** drücken:
- in der Betriebsart **Fritteuse**
 - in allen Betriebsarten, wenn der **Beckenfühler** eine **Temperatur über 130°C** anzeigt.
 - **Deckel geschlossen und/oder verriegelt**



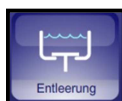
Kaltwasserversorgung (standardmäßig)

Ermöglicht das Befüllen / Reinigen des Beckens.

Durch kurzes Drücken dieser Taste wird das Menü zur Wasserbefüllung angezeigt. Ein längeres Drücken (mehr als 1 Sekunde) ermöglicht die Wasserbefüllung ohne Anzeige des Füllmenüs. Durch erneutes langes Drücken wird der Wassereinlauf gestoppt.

- Wassermenge einstellen + auf die Taste „START“ drücken
Durch Drücken der Starttaste ohne Eingabe eines Wertes erfolgt eine manuelle Befüllung ohne automatischen Stopp (der Zähler zeigt die in das Becken eingefüllte Wassermenge an).
- Oder
- Ein vorprogrammiertes Fassungsvermögen des Beckens auswählen + auf die Taste „START“ drücken
- Balkenanzeige zur Auswahl der Wasserart durch horizontales Verschieben des Hahnsymbols nur, wenn das Gerät an Warm- und Kaltwasser angeschlossen ist und in den „Installations-Parametern“ der Parameter „Warmwasser“ aktiviert ist.
3 Positionen: Warmwasser / Warm- + Kaltwasser/ Kaltwasser

40 MENÜ ENTLERUNG



Ermöglicht das Entleeren des Beckens über den Ablaufstopfen

Durch kurzes Drücken dieser Taste wird der Ablaufstopfen geöffnet.

Ein zweites Drücken schließt den Ablaufstopfen.

Der Ablaufstopfen schließt sich nach 4 Minuten automatisch, wenn keine Eingaben am Display erfolgen.

41 MENÜ KIPPEN DES BECKENS



Achtung:

Das Becken darf nicht gekippt werden:

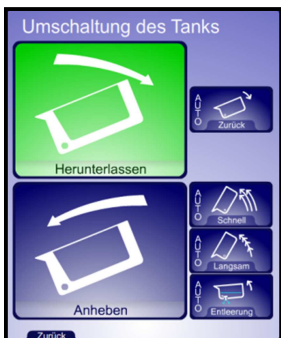
- wenn sich der Deckel nicht in der Position „vollständig geöffnet“ befindet.
- wenn die Stange „Option Korbhebevorrichtung“ am Gerät angebracht ist.

Durch jegliches Kippen des Beckens während des Garvorgangs wird das Garen automatisch gestoppt. Es ist unmöglich, einen Garvorgang zu starten, wenn sich das Becken nicht in der unteren (horizontalen) Position befindet.



Ermöglicht das Kippen des Beckens zum Entleeren

Durch kurzes Drücken dieser Taste wird das Menü zum Kippen des Beckens angezeigt. Ein längeres Drücken (mehr als 1 Sekunde) mit Fingerbewegung (nach oben: senkt das Becken ab - nach unten: kippt das Becken in die Ablaufposition) ermöglicht das Kippen des Beckens, solange gedrückt wird. Die Kippbewegung wird gestoppt, sobald die Taste losgelassen wird.



→ **Halten Sie die Taste gedrückt, um das Becken zu kippen oder anzuheben. Die Kippbewegung wird gestoppt, sobald die Taste losgelassen wird. Grüne Taste „Absenken“: das Becken befindet sich in der unteren (horizontalen) Position: Garen möglich**

→ Die Tasten „AUTO“ sind aktiv und angewählt, bis das Becken stoppt. Durch Drücken irgendeiner Taste des Displays wird ein automatischer Kippvorgang unterbrochen.

Hinweis: Das progressive Kippen ist möglich, wenn das Becken eine Wassermenge beinhaltet, die gleich oder kleiner ist als die Menge des „Max Druck“



42 MENÜ REINIGUNG

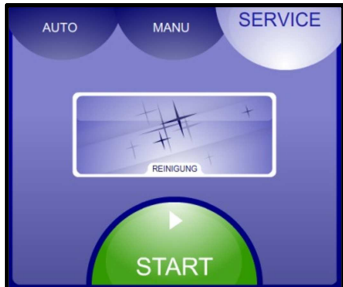
42.1 MANUELLE REINIGUNG BEI BETRIEBSENDE (Reinigungshilfe)

- Das Gerät einschalten.
- Einige Sekunden warten, bis der Startbildschirm ausgeblendet wird.
- Überprüfen, ob der Ablaufstopfen richtig geschlossen ist.
- Das Becken in die untere (horizontale) Position bringen.



→ „Kippen des Beckens“

- Auf die Registerkarte Service drücken, danach auf die Taste:



→ „START“ - Beginn des Reinigungszyklus.

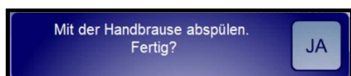
- Das Display zeigt die verschiedenen Phasen des Reinigungszyklus an, sowie Daten über die Produktmengen (Reiniger zum Einbringen in das Becken) und die verstrichene Zeit.



	EBPT10E/HE	EBPT15E/HE
Reinigung		
Wassermenge (L)	30	45
Reinigungsmittel (mL)	50 bis 100	100 bis 150
Spülen		
Wassermenge (L)	27	38

→

- Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, erscheint auf dem Display:



→ Das Becken mit der Handbrause ausspülen, dann „Ja“ - Beendigung des Spülvorgangs.

- Anschließend die Taste drücken, um zum Service-Menü zurückzukehren



→ „ENDE“ - Beendet den Reinigungszyklus.

42.2 MANUELLE REINIGUNG BEI BETRIEBSENDE (oder zwischen 2 verschiedenen Garvorgängen)

- Das Gerät einschalten.
- Einige Sekunden warten, bis der Startbildschirm ausgeblendet wird.
- Überprüfen, ob der Ablaufstopfen richtig geschlossen ist.



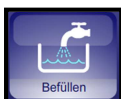
→ Befüllen Sie das Becken ein paar Zentimeter hoch mit Wasser

- Gegebenenfalls ein Entfettungsmittel (nach einem Garvorgang fettiger Produkte...) oder ein Entkalkungsmittel (Garvorgänge im kochenden Wasser...) einbringen

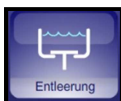


Das Wasser auf ca. 55°C erwärmen, um das Pflegemittel zu aktivieren

- Den Boden mit einem hochtemperaturbeständigen Spachtel oder einem speziellen Edelstahlpad reinigen. Reinigen Sie die Garfläche regelmäßig, da es wichtig ist, wiederholtes Verkrusten von Schmutz zu vermeiden.



→ Wasserzulauf einschalten



→ Ablaufstopfen öffnen



→ Wasserzulauf stoppen



→ Becken in die Ablaufposition kippen

- Ausspülen des Beckens mit der Handbrause beenden
- Becken mit saugfähigem Papier trocken wischen

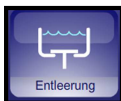
Bemerkung: Es wird dringend empfohlen, den Boden des Beckens zu trocknen. Stehendes Wasser, gemischt mit Reinigungsmitteln oder Chlor, führt langfristig zu irreversibler Korrosion des Bodens

42.3 SCHNELLREINIGUNG DES BECKENS

- Das Gerät einschalten.
- Einige Sekunden warten, bis der Startbildschirm ausgeblendet wird.
- Überprüfen, ob der Ablaufstopfen richtig geschlossen ist.



→ Wasserzulauf einschalten



→ Öffnen Sie den Ablaufstopfen

- Den Boden mit einem hochtemperaturbeständigen Spachtel oder einem speziellen Edelstahlpad reinigen. Reinigen Sie die Garfläche regelmäßig, da es wichtig ist, wiederholtes Verkrusten von Schmutz zu vermeiden.



→ Wasserzulauf stoppen

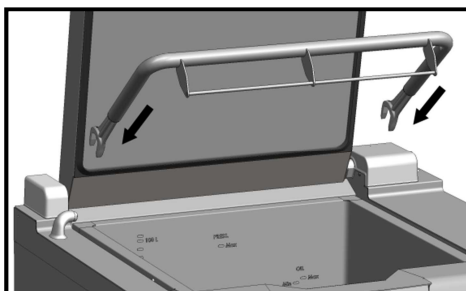


→ Becken in die Ablaufposition kippen

- Ausspülen des Beckens mit der Handbrause beenden

43 OPTION KORBHEBEVORRICHTUNG

Montage des Korbhebearms



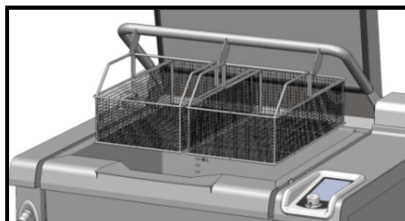
- Den Deckel vollständig öffnen.
- Den Arm auf jeder Seite der Deckelachse einrasten lassen.

Verwendung der Korbhebevorrichtung



Achtung: Beachten Sie die Höchstbelastung von 8 Kilogramm **Fertigprodukten** pro Korb. Berücksichtigen Sie dabei die Gewichtszunahme von trockenen Lebensmitteln beim Garen.

- Korbhebearm-Stange positionieren
- Korb/Körbe positionieren



→ - Bis zu 2 oder 3 GN1/1 Körbe 150mm tief positionieren (je nach Gerätemodell)

- Eine Betriebsart auswählen (Kochkessel oder Fritteuse)
- Temperatur einstellen
- Gewünschte Garzeit einstellen



→ Ermöglicht das Einstellen der Eintauchzeit der Körbe. Der Vorgang wird durch Drücken der Korbhebe-Taste gestartet.



→ Der eingegebene Zeitsollwert für das Eintauchen der Körbe wird bis zum Drücken der Korbeintauch-Taste angezeigt, die Anzeige zeigt danach die **verbleibende Garzeit** an.
Wenn die Garzeit 0 erreicht:
- Automatische Korbhebung
- Erneute Anzeige des Zeitsollwerts

Hinweis: Durch Drücken der Taste „Eintauchen“ ohne Zeitangabe wird ein manueller Hebevorgang ausgelöst, wenn die Taste „Heben“ gedrückt wird (der Zähler zeigt die verstrichene Eintauchzeit an)

Hinweis: Der Hebearm kann nicht abgesenkt werden, wenn einer der beiden folgenden Punkte nicht erfüllt ist:

- Der Deckel muss „vollständig“ geöffnet sein
- Das Becken muss sich in der unteren (horizontalen) Position befinden

Hinweis: Die Verwendung von Körben garantiert die Qualität des Produkts und erspart manuelles Ausräumen des Beckens, bei denen empfindliche Produkte (Erbsen,...) zerquetscht werden.

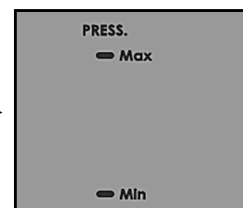
44 OPTION DRUCKDECKEL

Verwendung des Druckmodus

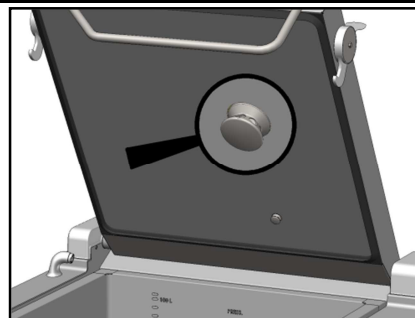
Achtung: Beachten Sie die Höchstbelastung von 15 Kilogramm **Fertigprodukten** pro Korb. Berücksichtigen Sie dabei die Massenzunahme von trockenen Lebensmitteln beim Garen.

Achtung: Beachten Sie die Mindest- und Höchstfüllmengen des Beckens

Hinweis: Der Füllstand „Mini“ gibt auch den Wasserstand an, der zum Garen unter Dampfdruck verwendet werden soll (mit den auf dem Gestell befindlichen Körben).



Achtung: Bevor Sie mit dem Druckgaren beginnen, vergewissern Sie sich, dass die beiden Dampfaustrittsöffnungen nicht verstopft sind (Fett,...) oder während des Garen nicht blockiert werden können (Maximalfüllstand eingehalten / Kunststoff-Garbeutel...).

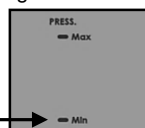
**Achtung:**

- Starten Sie niemals einen Garvorgang mit verriegeltem Deckel, wenn der Druckmodus nicht angewählt wurde.
- Verriegeln Sie niemals den Deckel, wenn der Druckmodus nicht angewählt wurde
- Starten Sie niemals das Druckgaren mit einer kochenden Flüssigkeit
- Flüssigkeit vor dem Garen nicht binden / Niemals ein zähflüssiges Produkt (Gelatine, gebundener Saft, ...) unter Druck garen
- Garen Sie kein Öl, Milch oder ähnliche Flüssigkeiten unter Druck
- Einige Produkte können zu starker Emulsion und/oder Spritzern führen, wenn sie unter Druck gegart werden. Der Füllstand des Produkts muss so eingestellt werden, dass keine Gargutablagerungen auf dem Deckel entstehen, die die Dampfauslässe im Deckel verstopfen können. Wenn nach dem Garen Ablagerungen auf dem Deckel festgestellt werden: Reinigen Sie den Deckel vor dem nächsten Garvorgang und reduzieren Sie die Menge dieses Produkttyps beim nächsten Druckgaren. Gargutablagerungen können zur Sicherheitsabschaltung des Geräts führen.
- **Probleme, die durch die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**

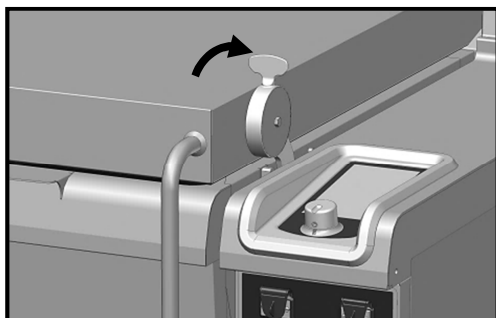
**Achtung:**

Wöchentliche „obligatorische“ Instandhaltung:

- Reinigen Sie das Druckgarsystem einmal pro Woche durch Druckgaren (Druckmodus angewählt) ohne Lebensmittel oder Reinigungsmittel mit der Mindestmenge an Wasser, 5 Minuten lang.



Mindestfüllstand des Beckens

Schließen / Öffnen des Deckels

Zum Verriegeln des Deckels

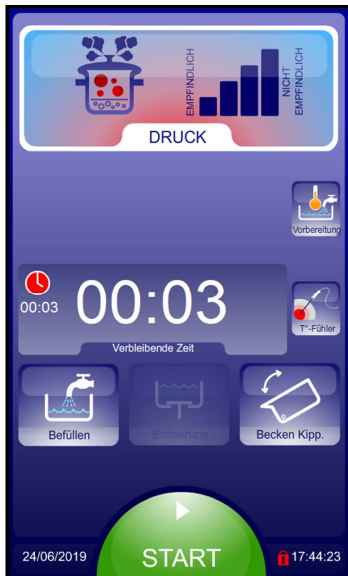
- Schließen Sie den Deckel vollständig
- Verriegeln Sie den Deckel mit den beiden Riegeln auf jeder Seite des Deckels

Zum Öffnen des Deckels:

- Warten Sie auf den Piepton am Ende des Garvorgangs oder stellen Sie sicher, dass sich das Gerät nicht im Laufe eines Garvorgangs befindet
- Drücken Sie den Griff nach unten und die Riegel entriegeln sich automatisch und kehren in die geöffnete Position zurück

Achtung: Die Verriegelungen niemals gewaltsam öffnen, solange das Gerät noch unter Druck steht (Garvorgang im Gange)

Verwendung des Druckmodus



Ermöglicht das Garen unter Druck mit verriegeltem Deckel

Die „Feinheit“ des Garprozesses kann durch erneutes Drücken des Druckmodus eingestellt werden. *Standardeinstellung: „NICHT EMPFINDLICH“*



Vorgehensweise:

Befüllen Sie das Becken mit Wasser oder füllen Sie es mit Wasser auf (falls erforderlich) und beachten Sie dabei die Mindest- und Höchstmenge
Passen Sie bei Bedarf die „Feinheit“ des Garprozesses an
Programmieren Sie eine Garzeit

Hinweis: Die Garzeit ist die Zeit, die ab dem Zeitpunkt des Druckanstiegs (nach dem Entlüften) gezählt wird

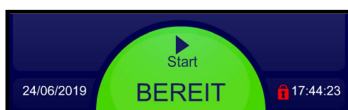
Geben Sie die Produkte in das Becken oder in die (falls sie noch nicht im Becken sind)

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

Drücken Sie die Taste „Start“ zum Einschalten des Garvorgangs

Hinweis: Die Zeitmessung beginnt, sobald der Druck steigt (nach der Entlüftung)

Beim Dampfgaren (und nicht während des Garvorgangs eines Rezepts, zum Beispiel „Bourguignon“), ist es möglich, durch Drücken der Taste „Vorbereitung“ zu Beginn des Garvorgangs einen Schritt mit optimaler Befüllung des Beckens und Vorheizen des Wassers zu programmieren.



Vorgehensweise:

Drücken Sie die Taste „Vorbereitung“

Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Befüllen des Beckens + dem Einschalten der Heizung zu beginnen (Vorheizen)

Passen Sie bei Bedarf die „Feinheit“ des Garprozesses an

Programmieren Sie eine Garzeit

Hinweis: Die Garzeit ist die Zeit, die ab dem Zeitpunkt des Druckanstiegs (nach dem Entlüften) gezählt wird

Wenn die Sollwerte für die Wasserbefüllung und Temperatur erreicht sind, summt das Gerät und die Benutzeroberfläche zeigt „Start BEREIT“ an

Geben Sie die Produkte in das Becken oder in die Körbe

Schließen und verriegeln Sie den Deckel

Drücken Sie die Taste „Start BEREIT“, um den Garvorgang zu starten

Hinweis: Die Zeitmessung beginnt, sobald der Druck steigt (nach der Entlüftung)

Hinweis: Der Garvorgang ist erst dann abgeschlossen, wenn der Summer des Geräts ertönt und die Benutzeroberfläche „Ende“ angezeigt hat. Von diesem Moment an kann der Deckel geöffnet werden.

45 PFLEGE

45.1 PFLEGEHINWEISE ZU EDELSTAHL

Edelstahl ist eine Stahlsorte, die dafür entwickelt wurde, dass sich eine dünne Schutzschicht auf der Metalloberfläche bildet, um das Metall vor Korrosion zu schützen (Oxidfilm gebildet durch die chemische Reaktion des Sauerstoffs auf der Metalloberfläche).

Jede Substanz, die die Bildung dieses Schutzfilms behindert oder seine teilweise Zerstörung bewirkt (Lebensmittelreste, Übergelaufenes, stehende Flüssigkeiten...) beeinträchtigt die Korrosionsbeständigkeit des Edelstahls.

Auch wenn Edelstahl durch seine Zusammensetzung gegen bestimmte chemische Einflüsse widerstandsfähiger ist als der klassische Stahl, **sollte man nicht denken, dass Edelstahl unzerstörbar ist.**

● 3 Hauptfaktoren für Korrosion sind zu beachten:

- Die chemische Umgebung / Einflüsse.
Im Allgemeinen:

* Verschiedene Salzlaken (Salzkonzentration, Sauerkraut ...)

* Chloride, vor allem enthalten in:

- Reinigungsmitteln
- Eau de Javel (Chlorwasser)

- Die Temperatur:

Die Korrosionsaggressivität der oben genannten Einflüsse / Umgebung gegenüber dem Edelstahl erhöht sich mit steigender Temperatur.

- Die Zeit:

Je länger der Kontakt zwischen rostfreiem Stahl und dem chemischen Mittel ist, desto größer sind die Folgen von Korrosionsschäden.

Das Zusammenspiel dieser drei Faktoren kann zur Beschädigung / Zerstörung der Gerätewände führen, selbst wenn sie aus hochwertigem Edelstahl gefertigt sind

Es sollte beachtet werden, dass es äußerst selten ist, dass die Korrosion eines Edelstahls vom Stahl selbst ausgeht. Im Allgemeinen sind ungeeignete oder falsch angewendete Pflegeprodukte, eine schlechte Pflege oder extreme Nutzungsbedingungen die Ursache auftretender Beschädigungen.

ACHTUNG

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Korrosionsschäden, die aufgrund dieser Umstände entstanden sind, und es können keine Garantieansprüche geltend gemacht werden.

46 INSTANDHALTUNG DES GERÄTS

ACHTUNG: Eine regelmäßige und umfassende Reinigung des Geräts garantiert eine verlängerte Nutzungsdauer

- ◆ DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die aufgeheizten Innenwände würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ Die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ist ausdrücklich untersagt: Das Gerät darf keinesfalls mithilfe eines Wasserstrahls gereinigt werden.
- ◆ Probleme, die aufgrund der Nichteinhaltung der oben genannten Pflegevorschriften entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.
- ◆ Die Reinigungsarbeiten am Gerät (außer im Inneren des Beckens) müssen durchgeführt werden, wenn sich das Becken in der unteren (horizontalen) Position befindet. Dadurch werden die Heizelemente und aktiven Komponenten vor Spritzern geschützt.

46.1 PFLEGE DER AUSSENFLÄCHEN

Es ist notwendig, die Metalloberflächen sorgfältig zu pflegen, um Staub, Metallpartikel und Ablagerungen jeglicher Art, die die oben beschriebene Schutzschicht verändern können, zu beseitigen.

Hierfür genügt es, diese Oberflächen mit Seifenwasser oder einem beliebigen neutralen, jedoch nicht schleifenden Reinigungsmittel zu reinigen. Die Oberflächen VORSICHTIG ABSPÜLEN und abwischen. Niemals Edelstahl mit Stahlwolle abreiben. Nur wenn es wirklich notwendig ist, mit „Scotch Brite“ oder einem gleichwertigen Produkt in Richtung der ursprünglichen Politur der Edelstahloberfläche bearbeiten.

46.2 PFLEGE DER INNENFLÄCHEN (BECKEN)

Allgemein soll vermieden werden, an bestimmten Stellen gewisse Ansammlungen entstehen zu lassen:

- Substanzen, die sich konzentrieren und sehr korrosiv werden.
- Verschiedene Ablagerungen von Mineralien, die im Wasser enthalten sind und zu Korrosionsproblemen (Wände) sowie Problemen der Leistungsfähigkeit und der Langlebigkeit (Ausbalanciertheit der Lüfterräder, Abgabeleistung der Wärmetauscher, ...) führen können.

46.3 MATERIAL FÜR DIE ZUBEREITUNG KORROSIVER PRODUKTE (Salzwasserrische, Sauerkraut)

Bei intensiver und regelmäßiger Nutzung zum Garen korrosiver Produkte, wie Salzwasserrisch, Sauerkraut, ... , sind sämtliche Gerätschaften sorgfältig nach jeder Verwendung zu reinigen.

47 VORBEUGENDE INSTANDHALTUNG

Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.

Bezeichnung	Täglich	Wöchent- lich	Monatlich	Jährlich (oder alle 3000 Std.)	Empfehlungen
Reinigung der Außenflächen (einschließlich Roste, Herdplatten, Grillplatten, Becken und Behälter...)	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Keine Scheuermittel verwenden
Reinigung der Innenflächen (Backöfen, Schränke, Untergestelle...)	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Gründlich abspülen; Den Kundendienst verständigen, falls sich Roststellen gebildet haben
Sichtprüfung der Aufkleber an der Blende		x			Sie dürfen nicht beschädigt sein (Überhitzung, Risse...); Ein Gerät mit beschädigten Aufklebern an der Blende nicht mit Wasser abwaschen; Bei den ersten Anzeichen von Beschädigungen den Kundendienst verständigen
Reinigung der Scheibe des Displays	x				Entfernung von Fettablagerungen
Reinigung der Deckeldichtung	x				Halten Sie die Dosierungen der Pflegemittel ein; Gründlich abspülen; Keine Scheuermittel verwenden
Reinigung des Garsystems		x			Führen Sie einen Druckgarvorgang mit der Mindestmenge an Wasser ohne Lebensmittel oder Reinigungsmittel durch (siehe Vorgehensweise im Kapitel „Option Druckdeckel“)
Sichtprüfung der Deckeldichtung			x		Bei Beschädigung den Kundendienst verständigen
Reinigung des Ablaufstopfens	x				Ablaufstopfen abschrauben und/oder entfernen - Baugruppe reinigen - Zustand der Dichtungen prüfen; bei Beschädigung den Kundendienst kontaktieren
Reinigung der Druckprüfanschlüsse unter dem Deckel (falls vorhanden)	x				Reinigung der Belüftungsöffnungen der Druckprüfanschlüsse; sie dürfen nicht verstopft sein.
Regelmäßige Wartung durch den Kundendienst				x	

48 FUNKTIONSTÖRUNGEN

Meldungen auf dem Display	Auswirkungen	Was ist zu tun?
i28 : Kerntemperaturfühler: Fehlerhaft oder nicht vorhanden zu Beginn des Garvorgangs	Der Garvorgang startet nicht	Um den Garvorgang in Gang zu setzen, Kerntemperaturfühler anschließen oder bei Bedarf austauschen Ggf. in den Zeitschaltuhr-Modus schalten Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
E30: Überhitzung der Elektronik (>70°C)	Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Temperatur wird automatisch auf 180°C gesenkt	Installationsproblem: prüfen, ob sich in der Nähe des Geräts eine Wärmequelle befindet Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
E32: Kerntemperaturfühler: 2 Messpunkte defekt	Der Garvorgang wird fortgesetzt	Den Kerntemperaturfühler so schnell wie möglich austauschen Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
i33: KT-Fühler defekt oder während des Garvorgangs ausgesteckt	Unterbrechung des Garvorgangs	Um den Garvorgang fortzusetzen, Kerntemperaturfühler wieder anschließen oder bei Bedarf austauschen Ggf. in den Zeitschaltuhr-Modus schalten Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
i41: Erkennung von Wassermangel: Das Wasser fließt nicht durch den Einlauf	Der Garvorgang wird fortgesetzt Abbruch des Reinigungszyklus (Pause) oder des automatischen Befüllens	Prüfen der Wasserzufuhr zum Gerät (Ventil geöffnet, Druck....). Gegebenenfalls wenden Sie sich an den Kundendienst
E43: Leckerkennung	Der Garvorgang wird fortgesetzt	Die Wasserzufuhr zum Gerät abschalten und den Kundendienst einschalten
i49: USB-Stick voll oder fehlt	USB-Stick ist voll oder Warten auf USB-Stick	Den USB-Stick leeren oder einen neuen USB-Stick anschließen Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
EFr: Überhitzung des Beckenfühlers	Unterbrechung des Garvorgangs	Das Gerät ausschalten und den Kundendienst verständigen
EFx: Überhitzung des Beckenbodens (x = Nummer der Heizzone)	Unterbrechung des Garvorgangs	Das Gerät ausschalten und den Kundendienst verständigen
ESx: Kurzschluss oder Bruch des Fühlers am Beckenboden (x = Nummer der Heizzone)	Unterbrechung des Garvorgangs.	Das Gerät ausschalten und den Kundendienst verständigen
ESb: Kurzschluss oder Bruch des Beckenfühlers	Unterbrechung des Garvorgangs	Das Gerät ausschalten und den Kundendienst verständigen
ESA : Überhitzung des Beckenbodens	Unterbrechung des Garvorgangs	Das Gerät ausschalten und den Kundendienst verständigen
E72: Elektronik bei > 85°C	Unterbrechung des Garvorgangs	Installationsproblem: Prüfen, ob sich in der Nähe des Geräts eine Wärmequelle befindet Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
E90: Erkennung Zylinderbolzen des Beckens blockiert	Wenn das Becken wieder in eine horizontale Position gebracht werden kann, ist es möglich, das Gerät zum Garen zu benutzen (ohne das Becken zu bewegen).	Ein Gegenstand ist unter dem Becken eingeklemmt und verhindert dessen Bewegung: Den Durchgang des Beckens frei räumen. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst
E91: Anormaler Druck erkannt	Unterbrechung des Garvorgangs	Den Kundendienst verständigen
E92: Ausfall des Drucksensors	Unterbrechung des Garvorgangs. Garen nur bei geöffnetem Deckel erlaubt	Den Kundendienst verständigen
E93: Ausfall des Sicherheitsschützes	Der Garvorgang startet nicht	Das Gerät ausschalten und den Kundendienst verständigen
E95: Sicherheitsdruckregler (Bps) ausgelöst	Unterbrechung des Garvorgangs	Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst

49 EMPFOHLENE ERSATZTEILE (VERSCHLEISSTEILE) UND ERSATZTEIL-NOTFALLAUSSTATTUNG

Bezeichnung	Option Druck	Ref.
Voreingestelltes Schaltnetzteil		156 793
1-Wege-Magnetventil 15 L/min		156 795
3-Wege-Magnetventil 3 x 15 L/min		156 796
4-Wege-Magnetventil 4 x 15 L/min	x	156 797
Schnittstellenbaugruppe FASTPAD2 Precipan		156 817
Service-Set Elektrozyylinder LA31 6000N 24V		156 823
Service-Set Elektrozyylinder (Zylinder + Kabel) LA23 2500N 24V		156 824
Reedschalter		300 676
Mikroschalter mit Hebel		300 678
Dreipoliges Schütz 32A 230V 50/60 LC1D18P7		300 698
Dreipoliges Schütz 50A 230/50/60 LC1D32P7		300 700
Dreipoliges Schütz 80A 230V 50/60 HZ		300 702
Entstörrelais		300 769
Sicherung 0.2A 250V 5x20, superflink		300 787
Schutzschalter DT 40VIGIK 1P+N 16A 30MA		300 795
Fühler Beckenboden		301 506
Beckenfühler		301 504
Ummanteltes Heizelement 4700 Watt / 3700 Watt		302 278 / 302 281
Sicherung 3.15 Ampere, kalibriert		309 407
Drehknopf / Kodierer		309 632
Bildschirm FastPAD 2		309 646
Relaisleiste FastPAD 2 Maxi UL		309 663
Leistungsteil FastPAD 2 Precipan		309 701
Messing-Magnetventil 2/2 NO 230/50 IP65		314 387
Durchflussmesser 100 G1/2		314 388
Sicherheitsdruckregler	x	315 309
Druckgeber	x	315 310
Druckentlastungsschalter	x	315 311
Dichtung Ablaufstopfen		366 657
Entstörungsmodul		407 002

50 EMPFEHLUNGEN

- ◆ Diese Geräte sind für den professionellen Gebrauch bestimmt und sind nur von qualifiziertem Personal zu bedienen.
- ◆ Die Geräte sind für den Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung bestimmt, zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksunternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien, usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln.
- ◆ Die Geräte sind in einem Raum mit ausreichender Belüftung zu installieren, um der Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Stoffe in den Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, vorzubeugen.
- ◆ Kaltwasser darf nicht manuell in ein vorgewärmtes, leeres Becken eingeleitet werden. Die für die Wasserversorgung vorgesehene Schnittstelle muss unbedingt verwendet werden.
- ◆ Umgebung: Die beim Frittieren freigesetzten Dämpfe sind Fettdämpfe. Diese können entzündet werden (und das Ölbad in Brand setzen), wenn eine Wärmequelle (z.B. eine offene Flamme oder eine andere Wärmequelle) zu nahe am Ölbad platziert wird.
- ◆ DAS GERÄT DARF NICHT DIREKT NEBEN WÄRMEQUELLEN WIE OFFENE FLAMMEN, SALAMANDER, USW. AUFGESTELLT WERDEN.
- ◆ Die Fritteuse nicht in Betrieb setzen, wenn der Ölstand nicht zwischen dem Minimal- und dem Nennfüllstand liegt.
- ◆ Niemals in einer anderen Betriebsart außer dem Frittiermodus frittieren.
- ◆ Den Zustand des Frittierbades überwachen: Öl, das braun wird, übermäßig schäumt oder raucht austauschen.
- ◆ Nach EN 60 335 ist die Verwendung von gebrauchtem Öl gefährlich: Es hat einen niedrigeren Flammpunkt und kann plötzlich aufsteigen (Brandgefahr und ungewöhnliches Hochschäumen).
- ◆ Die angegebenen Höchstbelastungen sind zu beachten.
- ◆ Es ist immer mit dem Becken in der unteren Position zu arbeiten.
- ◆ Das Gerät darf nicht zu lange bei leerem Becken aufgeheizt werden.
- ◆ Der Frittiermodus darf nur zum Frittieren verwendet werden. Nichts anderes als die zu verarbeitenden Produkte einführen.
- ◆ Nur Fette mit der Aufschrift „zum Frittieren und Würzen“ verwenden. Andere Fette, insbesondere tierische Fette, enthalten Verbindungen, die bei hohen Temperaturen in toxische Substanzen umgewandelt werden können.
- ◆ Die elektronische Steuerung verfügt über eine Temperatursicherung bei 205°C. Wenn das Öl diese Temperatur überschreitet, schaltet das Gerät ab und auf der Anzeige erscheint der Fehlercode **Efr**. Die Stromversorgung des Gerätes trennen und den Kundendienst verständigen.
- ◆ Im Fall einer Fehlermeldung ist der Abschnitt „Fehlermeldungen“ zu konsultieren und die Anweisungen zu befolgen.
- ◆ Niemals ein Ölbad befüllen oder auffüllen, wenn die Fritteuse heizt oder in Betrieb ist.
- ◆ Entleeren des Beckens: Niemals ein ölbefülltes Becken bei einer Temperatur über 50°C entleeren.
- ◆ Es ist verboten, das Öl in der an das Abwassernetz angeschlossenen Ablaufleitung abzulassen.
- ◆ Bei Einbau in mobilem Gerät darf die Fritteuse niemals mit Öl im Becken transportiert werden: das Becken muss vorher entleert werden.
- ◆ Bei Einbau in mobilem Gerät ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht umkippt und vor Gebrauch prüfen, ob das Gerät eben positioniert ist.
- ◆ Den Zustand der Speisefette oder des Öls überwachen.
- ◆ Zur Reinigung ist die Anwendung eines Wasserstrahls oder eines Hochdruckreinigers ausdrücklich untersagt.

- ◆ DAS EINBRINGEN DES REINIGUNGSMITTELS IN HEISSEM ZUSTAND, ÜBER 60°C, IST AUSDRÜCKLICH UNTERSAGT. Die Wände des Geräts würden irreparabel angegriffen werden (dunkle Verfärbungen, fast schwarz).
- ◆ **Um einen langlebigen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, empfehlen wir, das Gerät zweimal jährlich von qualifiziertem Personal aus unserem Hause überprüfen und vollständig warten zu lassen.**
- ◆ Das Gerät ist während der Reinigung oder Instandhaltung, sowie dem Austausch von Ersatzteilen, von der Stromversorgung zu trennen.
- ◆ Die USB- und KT-Fühler-Steckdose verfügen jeweils über eine Schutzkappe aus Silikon.
 - Die Schutzkappe immer anbringen (Kappe nach unten klappen zum Schutz der Verbindungen), sobald die Steckdose nicht mehr verwendet wird.
 - Niemals die Anschlüsse mit einem Wasserstrahl oder einem Schwamm „reinigen“. (Wenn die Silikonkappe ordnungsgemäß verwendet wird und nach jeder Verwendung der Steckdose wieder angebracht wird, ist keine Wartung notwendig).
- ◆ Der Hersteller erklärt, dass die Verpackung der Richtlinie 94/62/EG entspricht (Richtlinie über Verpackungen und Verpackungsabfälle vom 20.12.94) und bittet den Installateur (und den Anwender), die Regelungen bezüglich der Entsorgung von Verpackungen einzuhalten (Recycling oder Verwertung).
- ◆ **Probleme, die durch die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**



Achtung! Gefahr! Vorsicht!

- ◆ Gargeräte und deren Kochfelder erreichen hohe Temperaturen. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr bei der Verwendung oder beim Umgang mit Zubehör (Roste, Geschirr....).**
- ◆ **ACHTUNG** bei Auftauvorgängen: Vorsicht vor **Verschütten und Spritzern**.
- ◆ Der Beckenboden des Geräts kann eine Temperatur von 250°C erreichen. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr**. Insbesondere bei der Handhabung des Deckels, der Deckelverriegelung (Druckdeckel) oder/und beim Kippen des Beckens.
- ◆ Heißes / kochendes Wasser im Becken. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr**.
- ◆ Das Öl erreicht im Betrieb eine Temperatur von 180°C. **ACHTUNG - Verbrennungsgefahr**.
- ◆ In die Fritteuse kein Wasser einfüllen, keine zu großen, mit Wasser vollgesaugten oder nicht abgetropften Produkte eintauchen (**ACHTUNG - Spritz- und Überlaufgefahr**).
- ◆ Bei der Handhabung des Kerntemperaturfühlers: **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden**. Verwenden Sie Schutzausrüstung beim Herausziehen/Handhaben des Kerntemperaturfühlers, wenn er heiß ist.
- ◆ Bei der Handhabung des Ablaufstopfens: **ACHTUNG - er kann sehr heiß werden**. Schutzausrüstung verwenden, um den Ablaufstopfen zu entfernen, wenn er heiß ist.
- ◆ In Übereinstimmung mit der Richtlinie (UK) ist der Benutzer und/oder Eigentümer für die jährliche Inspektion des Druckventils verantwortlich.

GROSS- UND GEWERBEKÜCHEN-GERÄTE AM ENDE IHRES LEBENSZYKLUS

Behandlungsanweisung

Entsorgen Sie dieses Produkt gemäß nationalen Rechtsvorschriften oder anderer in Ihrem Land geltender Regelungen hinsichtlich der Aufbereitung gebrauchter elektrischer und elektronischer Geräte.

Hinweis: Kontaktieren Sie hierzu eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten, um gemäß den nationalen Rechtsvorschriften eine Aufbereitung, Verwertung oder Recycling vornehmen zu lassen.

51 GARANTIE

ACHTUNG! JEDE GARANTIE IST AN BEDINGUNGEN GEBUNDEN

Unsere Garantie gilt nur für einen normalen Gebrauch. Damit meinen wir die strikte Befolgung der Empfehlungen, die in unseren Bedienungs- und Wartungsanleitungen nachzulesen sind.

Des Weiteren gilt die Garantie nur insoweit, als dass regelmäßige Wartungen und/oder empfohlene Kontrollen ordnungsgemäß von unseren Technikern durchgeführt worden sind.

Für alle unsere Geräte gilt unter den oben angeführten Vorbehalten eine Garantie von einem Jahr ab dem Rechnungsdatum. Bei Störungen aufgrund von Mängeln oder sichtbaren oder versteckten Konstruktionsfehlern werden unsere Geräte innerhalb dieses Garantiejahres auf unsere Kosten repariert - Ersatzteile und Arbeitsleistung inbegriffen.

Um von dieser Garantieleistung profitieren zu können, darf keine Modifizierung oder Reparatur mit Ersatzteilen, die nicht original sind oder nicht von unserer Firma erlaubt wurden, oder durch nicht qualifiziertes sowie nicht durch uns ausgebildetes Personal an unseren Geräten ausgeführt werden.

Bei Störungen oder Beschädigungen hat uns der Käufer, sobald er davon Kenntnis hat, schriftlich über die Mängel zu benachrichtigen, die er unseren Geräten anlastet. Keinesfalls dürfen er selbst oder ein Dritter diese Mängel beseitigen.

Unsere regelmäßigen Wartungen sind die wichtigste Voraussetzung für die problemlose Funktion und die Zuverlässigkeit unserer Geräte. Sie können und dürfen ausschließlich von unseren bestens für diese Aufgaben qualifizierten und vorbereiteten Technikern durchgeführt werden. Sie verfügen über spezielles Werkzeug und die Original-Ersatzteile und werden regelmäßig weitergebildet. Die regelmäßigen Wartungen sind unerlässlich und werden entgeltlich erbracht. Sie sind die Garantie für eine zuverlässige Funktionsweise unserer Geräte.

Die Wartungsintervalle beziehen sich auf normale Nutzungsbedingungen. Im Fall von erschwerten Anwendungsbedingungen ist es notwendig, bestimmte Arbeiten in kürzeren Abständen durchzuführen.

ACHTUNG: Schäden, die durch den Anschluss unserer Geräte an ein Netzwerk, das nicht mit dem Typenschild konform ist (Spannung, Umkehr Phase / Nullleiter, Wasserdruck, Gasdruck, ...) sowie die Nichteinhaltung der Phasenfolge (wichtig für Drehstrommotoren, Drehrichtung des Lüfterrads, Stellglieder, ...) entstehen, sind keinesfalls durch diese Garantie abgedeckt.

Wir empfehlen daher, den Anschluss der Geräte erst dann durchzuführen, wenn Spannung und Gas zur Verfügung stehen und auf ihre Ordnungsmäßigkeit geprüft worden sind.

PRECIPAN ELÉCTRICAS

COMPOSICIÓN DE LOS APARATOS CONSEJOS PRÁCTICOS DE USO

52	GENERALIDADES.....	2
53	MENÚ MANUAL.....	2
54	MENÚ AUTOMÁTICO:.....	3
55	MENÚ SERVICIO	3
56	MENÚ DE LLENADO DE AGUA	4
57	MENÚ DE DRENAJE	4
58	MENÚ DE BASCULACIÓN DE LA CUBETA.....	4
59	MENÚ LIMPIEZA.....	5
60	OPCIÓN ELEVACIÓN DE CESTAS	7
61	OPCIÓN DE TAPA DE PRESIÓN.....	8
62	MANTENIMIENTO.....	10
63	MANTENIMIENTO DEL APARATO	10
64	MANTENIMIENTO PREVENTIVO	11
65	FALLOS DE FUNCIONAMIENTO	12
66	PIEZAS RECOMENDADAS (DESGASTE) Y DE RESOLUCIÓN DE URGENCIAS.....	13
67	RECOMENDACIONES.....	13
68	GARANTÍA.....	14

- GARANTÍA -

Para que podamos asegurar la aplicación de la garantía de estos equipos, le recomendamos que respete las ESPECIFICACIONES DEL FABRICANTE que figuran en el presente manual.

Si, por cualquier motivo, no puede garantizar el mantenimiento necesario, nuestra red de instalación y de servicio local estará a su entera disposición para estudiar un contrato personalizado.

- ADVERTENCIA -

• El producto suministrado cumple con las normativas vigentes. En caso de realizar modificaciones, el autor de las mismas asume la responsabilidad del fabricante. El fabricante no será responsable en caso de que el aparato se utilice para fines distintos para los que está concebido.

- Aparatos de uso exclusivamente profesional que deben ser utilizados por personal cualificado.
 - Lea atentamente este documento antes del uso.
 - Guarde los documentos.
 - Versión traducida de las Instrucciones originales.

52 GENERALIDADES

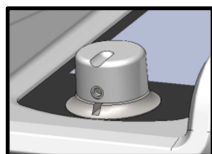
Al finalizar la fabricación, las cubetas se prueban y se protegen contra la corrosión.

Así pues, es necesario efectuar una limpieza a fondo antes de la primera cocción.

El uso de un detergente doméstico líquido y agua caliente permite realizarla en buenas condiciones. Enjuague abundantemente. Seque la cubeta.

El panel de control del aparato está compuesto por:

- un botón codificador:



Permite encender el aparato y la pantalla.

Encendido: Apriete durante 1 segundo.

Parada: Apriete durante 3 segundos.

Además, permite modificar rápidamente la configuración (temperatura, tiempo, etc.) y confirmarla pulsando este botón.

- una pantalla táctil:



El panel de control se utiliza pulsando las teclas serigrafiadas con los dedos. Es aconsejable utilizar solamente los dedos y, en ningún caso, objetos como cuchillos, tenedores o cucharas.



Tan solo es necesario tocar la pantalla para acceder a la configuración y a la información.

La pantalla «Menú inicio» se muestra cada vez que se inicia el aparato, y desaparece después de unos segundos para mostrar el menú Manual.

53 MENÚ MANUAL



- 3 modos de cocción: Sartén (plancha) / Freidora / Olla (cacerola)
- Visualización de la temperatura real y la definida (por defecto: temperatura definida)
- Selección del calentamiento previo a la cocción
- Visualización del tiempo / temperatura de núcleo
- Llenado de agua / Drenaje de la cubeta / Basculación de la cubeta
- Zonas múltiples de calentamiento con temporizador
- Fecha y hora
- Cierre de la pantalla durante su limpieza

Botón INICIO/PARADA de cocción. Cambia de color cuando:

- hay una cocción en curso (color amarillo);
- la cocción ha terminado (color rojo).

54 MENÚ AUTOMÁTICO:

54.1 RECETAS AUTOMÁTICAS / PROGRAMADAS



- Recetas favoritas
- Recetas preprogramadas (76 recetas)
- Recetas de clientes (capacidad para un total de unas 130 recetas, de 6 ciclos)

- De forma predeterminada, se muestran las recetas en modo de imagen y en orden alfabético. Se pueden mostrar a través de las 6 familias principales con acceso directo a las recetas (del mismo modo, se pueden visualizar las recetas de los fabricantes).

- Llenado de agua / Drenaje de la cubeta / Basculación de la cubeta

- Herramientas de visualización:
Es posible editar las recetas
 - Copiar
 - Crear
 - Modificar
 - Eliminar
- ← Visualización detallada
Visualización mediante lista o fotos de las recetas

Para añadir una receta favorita, seleccione una receta de la galería del fabricante o del cliente y, a continuación, pulse durante 3 segundos uno de los botones.

55 MENÚ SERVICIO



- Limpieza semiautomática que integra el llenado de agua y el procedimiento

- Modo de empleo
Intercambio de datos: HACCP, fotos, recetas, manual, consumo (energía, agua, etc.) y perfiles.
Configuración del cliente (adaptada a las necesidades particulares)
Configuración de la instalación
Configuración técnica / SAV

- Información de mantenimiento

55.1 CONTRASEÑA

Permite al cliente acceder a:

- intercambio de datos;
- configuración del cliente.



- **0000**: Código PIN personalizable
- CHEF**: Contraseña permanente (mayúscula o minúscula)

- Para obtener un código PIN personalizado en formato de texto, se puede utilizar el teclado alfanumérico.

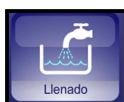
56 MENÚ DE LLENADO DE AGUA



Atención:

Por su seguridad, **no se puede** usar el botón de 'suministro de agua':

- en el modo **Freidora**
- en cualquier otro modo, si la **sonda de baño** detecta una **temperatura superior a 130 C.**
- **tapa cerrada o bloqueada**



Llenado



Suministro de agua fría (predeterminado)

Permite llenar o limpiar la cubeta.

Pulsando brevemente este botón, se visualiza el menú de llenado con agua.

Con una pulsación larga (más de 1 segundo) permite suministrar agua sin mostrar el menú de llenado.

Si vuelve a realizar una pulsación larga, se detiene el suministro de agua.

- Ajuste el volumen de agua y pulse la tecla "ARRANQUE".
Si aprieta el botón de arranque sin haber indicado un valor, se llevará a cabo un llenado manual sin parada automática (el medidor indica el volumen introducido en la cubeta).
- o
- Seleccione una capacidad de cubeta preprogramada y pulse la tecla "ARRANQUE".
- La barra de selección de tipo de agua que se acciona mediante un desplazamiento horizontalmente del icono del grifo solo si el aparato está conectado al agua caliente y fría y siempre que en la «Configuración de instalación» el ajuste «Agua caliente» esté confirmado. 3 posiciones: Agua caliente / Agua caliente y fría / Agua fría

57 MENÚ DE DRENAJE



Desagüe

Vacía la cubeta mediante el tapón de drenaje

Una pulsación rápida de este botón le permite abrir el tapón de drenaje.

Si vuelve a pulsar el botón, cerrará el tapón.

El tapón de drenaje se cierra automáticamente después de 4 minutos sin acción en la pantalla.

58 MENÚ DE BASCULACIÓN DE LA CUBETA



Atención:

Es imposible bascular la cubeta:

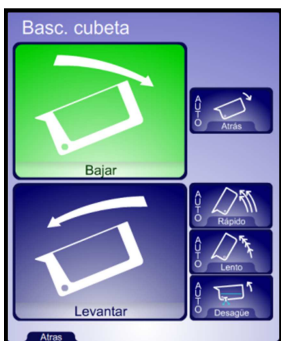
- si la tapa no se encuentra completamente abierta.
- si la barra «opción de elevación de la cesta» está colocada en el aparato.

Cualquier movimiento de basculación de la cubeta mientras se está cocinando detiene el proceso de cocción. Es imposible empezar a cocinar si la cubeta no está bajada (horizontal).



Permite bascular la cubeta para drenarla.

Pulsando brevemente este botón, se visualiza el menú de basculación de la cubeta. Una pulsación prolongada (más de 1 segundo) moviendo el dedo (hacia arriba, baja la cubeta; hacia abajo, inclina la cubeta hasta la posición de drenaje) permite inclinar la cubeta mientras se mantiene apretado el botón. La basculación se detendrá en cuanto deje de apretar el botón.



→ Mantenga pulsado el botón para inclinar o levantar la cubeta. La basculación se detendrá en cuanto deje de apretar el botón.
Tecla verde «Bajar»: La cubeta está en una posición baja (horizontal) y se puede cocinar.

→ Las teclas «AUTO» están activas y seleccionadas hasta que se detenga la cubeta. Si toca la pantalla, se interrumpirá la basculación automática.

Nota: La compatibilidad de la basculación gradual queda asegurada si la cubeta contiene un volumen de agua igual o menor que el volumen «presión máxima».



59 MENÚ LIMPIEZA

59.1 LIMPIEZA MANUAL DE FINAL DE SERVICIO (asistida)

- Ponga en funcionamiento el aparato.
- Espere unos segundos a que la pantalla de puesta en marcha desaparezca.
- Compruebe que el tapón de drenaje esté cerrado.
- Coloque la cubeta en una posición baja (horizontal).



→ "Basculación de la cubeta"

- Pulse la pestaña Servicio y, luego, la tecla:



→ " ARRANQUE " para poner en marcha el ciclo de limpieza.

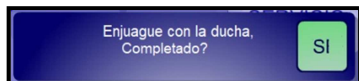
- La pantalla muestra las diferentes fases planificadas en el ciclo, así como los datos relativos a las cantidades de producto (limpiador que se debe poner en la cubeta) y al tiempo transcurrido.



	EBPT10E/HE	EBPT15E/HE
Limpieza		
Cantidad de agua (l)	30	45
Producto limpiador (ml)	50 à 100	100 à 150
Enjuague		
Cantidad de agua (l)	27	38

→

- Cuando termina la limpieza, en la pantalla se visualiza:



→ Enjuague la cubeta con la ducha; a continuación, pulse "SI" cuando haya terminado la operación.

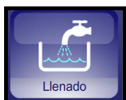
- A continuación, pulse la tecla para volver al menú Servicio.



→ "FIN" Fin del ciclo de limpieza.

59.2 LIMPIEZA MANUAL DE FINAL DE SERVICIO (o entre 2 cocciones diferentes)

- Ponga en funcionamiento el aparato.
- Espere unos segundos a que la pantalla de puesta en marcha desaparezca.
- Compruebe que el tapón de drenaje esté cerrado.



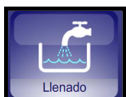
→ Llene la cubeta con unos centímetros de agua.

- Si es necesario, añada un producto desengrasante (después de una cocción grasa) o descalcificador (cocciones con agua de larga duración).

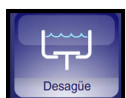


Caliente el agua a 55 °C para activar el producto.

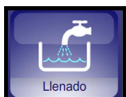
- Limpie la parte inferior con una espátula adecuada para altas temperaturas o con un estropajo especial de acero inoxidable. Limpie con regularidad la superficie de cocción, ya que conviene evitar que la suciedad se incruste.



→ Active el suministro de agua.



→ Abra el tapón de drenaje.



→ Detenga el suministro de agua.



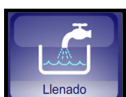
→ Bascule la cubeta hasta la posición de drenaje.

- Termine de enjuagar la cubeta con la ducha.
- Seque la cubeta con papel absorbente.

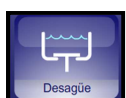
Advertencia: Se aconseja vivamente secar el fondo de la cubeta. El estancamiento de agua y productos de limpieza o cloro genera a largo plazo la corrosión irreversible del fondo.

59.3 LIMPIEZA RÁPIDA DE LA CUBETA

- Ponga en funcionamiento el aparato.
- Espere unos segundos a que la pantalla de puesta en marcha desaparezca.
- Compruebe que el tapón de drenaje esté cerrado.

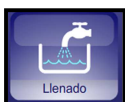


→ Active el suministro de agua.



→ Abra el tapón de drenaje.

- Limpie la parte inferior con una espátula adecuada para altas temperaturas o con un estropajo especial de acero inoxidable. Limpie con regularidad la superficie de cocción, ya que conviene evitar que la suciedad se incruste.



→ Detenga el suministro de agua.

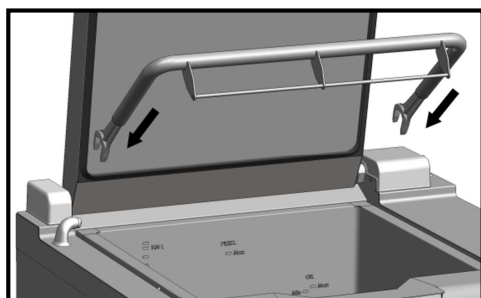


→ Bascule la cubeta hasta la posición de drenaje.

- Termine de enjuagar la cubeta con la ducha.

60 OPCIÓN ELEVACIÓN DE CESTAS

Instalación del brazo de elevación de las cestas



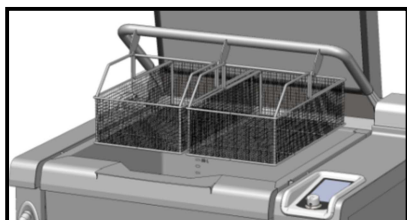
- Abra completamente la tapa.
- Enganche el brazo a ambos lados del eje de la tapa.

Uso de la elevación de las cestas



Atención: Respete la carga máxima de 8 kilos de **productos acabados** por cada cesta. Tenga en cuenta que la masa de los alimentos aumenta con la cocción.

- Coloque la barra de elevación de la cesta.
- Coloque las cestas.



→ - Vuelva a poner hasta 2 o 3 cestas GN1/1 con una profundidad de 150 mm (en función del modelo del aparato).

- Elija un método de cocción (olla o freidora).
- Indique la temperatura.
- Programe el tiempo de cocción deseado.



→ Permite ajustar el tiempo de inmersión de las cestas. La puesta en marcha del proceso se activa pulsando la tecla de elevación de la cesta.



→ El tiempo definido para la inmersión de las cestas se visualiza hasta que se pulsa la tecla inmersión de cestas: entonces, la pantalla indica el **tiempo de cocción restante**.

- Cuando el tiempo de cocción llega a 0:
- Las cestas suben automáticamente.
 - Se vuelve a visualizar el tiempo definido.

Nota: Si pulsa el botón «Inmersión» sin haber indicado un tiempo, para realizar la elevación manual deberá pulsar el botón «Levantar» (el contador indica el tiempo de inmersión transcurrido).

Nota: El descenso del brazo de elevación no puede efectuarse a menos que se cumpla una de las siguientes circunstancias:

- La tapa debe estar completamente abierta.
- La cubeta debe estar en una posición baja (horizontal).

Nota: El uso de las cestas garantiza la calidad del producto, evitando las operaciones de recogida manual de la cubeta, durante las cuales se aplastan los productos delicados, como, por ejemplo, guisantes.

61 OPCIÓN DE TAPA DE PRESIÓN



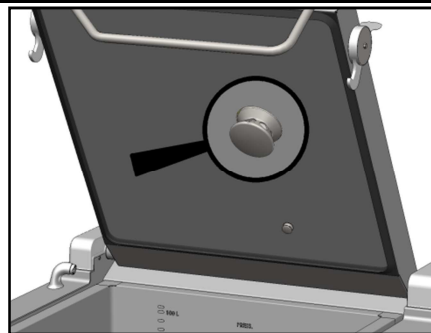
Atención: Respete la carga máxima de 15 kilogramos de productos **acabados** por cada cesta. Tenga en cuenta que la masa de los alimentos aumenta con la cocción.

Atención: Respete los niveles mínimos y máximos de llenado de la cubeta.

Nota: El nivel «Mini» también representa el nivel de agua que se utilizará para cocinar a presión con vapor (usando cestas colocadas encima del panel).



Atención: Antes de comenzar cualquier cocción a presión, asegúrese de que las 2 aberturas de salida del vapor no estén obstruidas (por ejemplo, por grasas) ni que puedan obstruirse durante la cocción (se debe respetar el nivel máximo, comprobar que no haya bolsillos de plástico, etc.).

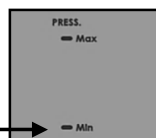
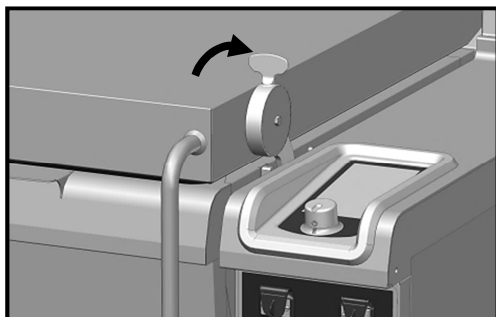
**Atención:**

- No arranque ningún proceso de cocción con la tapa cerrada si no ha seleccionado antes el modo de presión.
- No bloquee la tapa si no ha seleccionado antes el modo de presión.
- No arranque ningún proceso de cocción a presión con un líquido burbujeante.
- No monte ningún líquido antes de cocinar / no cocine a presión ningún producto viscoso (gelatina, salsas montadas, etc.).
- No utilice aceite, leche o líquidos similares para cocinar a presión.
- Algunos productos pueden causar una potente emulsión o provocar salpicaduras al cocinarse a presión. Se debe ajustar el nivel del producto para evitar que se quede pegado en la tapa y que pueda obstruir las salidas de vapor que esta posee. Si, cuando termine de cocinar, observa que se acumulan restos en la tapa, límpiela antes de volver a usarla y reduzca el volumen de este tipo de producto la próxima vez que cocine a presión. La presencia de restos de cocción puede comprometer la seguridad del aparato.
- **Si no sigue las indicaciones de este manual, la garantía no podrá cubrir los problemas que se originen.**

**Atención:****Mantenimiento semanal obligatorio:**

- Limpie el sistema de cocción a presión una vez a la semana llevando a cabo una cocción con el modo de presión seleccionado sin alimentos ni productos de limpieza, con el mínimo de agua necesaria, durante 5 minutos.

Nivel mínimo de llenado de la cubeta

**Cierre / apertura de la tapa****Para bloquear la tapa**

- Cierre la tapa completamente.
- Bloquee la tapa mediante los dos pestillos que se encuentran a ambos lados de la tapa.

Para abrir la tapa:

- Espere al pitido que indica el fin de cocción, o bien asegúrese de que el aparato no está realizando ningún proceso de cocción.
- Empuje el asa hacia abajo para desbloquear automáticamente los pestillos, que se colocarán de nuevo en posición abierta.

Atención: No fuerce nunca la apertura de los pestillos cuando el aparato se encuentre aún bajo presión mientras se realiza un ciclo de cocción.

Uso del modo de presión

Permite cocinar a presión con la tapa cerrada

Es posible ajustar la «delicadeza» de la cocción pulsando de nuevo el modo de presión.
Configuración predeterminada: «NO DELICADA»

**Procedimiento:**

Llene o rellene de la cubeta con agua (si es necesario) respetando el volumen mínimo y máximo

Ajuste la delicadeza de la cocción si es necesario.

Programa el tiempo de cocción.

Nota: El tiempo de cocción se calcula a partir del momento en que aumenta la presión (después de realizar la purga de aire).

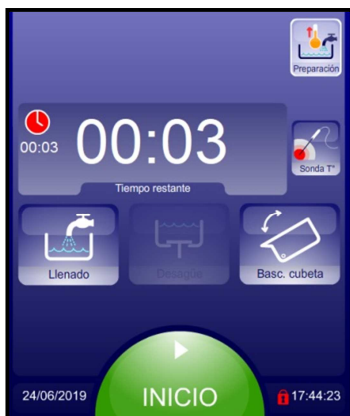
Coloque los productos en la cubeta o en las cestas (si no está presente en la cubeta)

Cierre y bloquee la tapa

Pulse el botón «INICIO» para empezar a cocinar

Nota: El tiempo empezará a contarse en cuanto aumente la presión (después de realizar la purga de aire).

Cuando se cocina al vapor (y no cuando se cocina un preparado, por ejemplo "Bourguignon"), es posible programar un ciclo al inicio de la cocción con la cubeta llena hasta el nivel más adecuado y precalentar el agua pulsando el botón «Preparación».

**Procedimiento :**

Pulse el botón «Preparación»

Pulse el botón «INICIO» para empezar a llenar la cubeta y encender el calentador (precalentamiento)

Ajuste la delicadeza de la cocción si es necesario.

Programa el tiempo de cocción.

Nota: El tiempo de cocción se calcula a partir del momento en que aumenta la presión (después de realizar la purga de aire).

Cuando se alcanzan el nivel de agua y la temperatura que se indican, el dispositivo emite un sonido y la pantalla indica «Arranque LISTO».

Coloque los productos en la cubeta o en las cestas.

Cierre y bloquee la tapa.

Pulse el botón «Inicio LISTO» para empezar a cocinar

Nota: El tiempo empezará a contarse en cuanto aumente la presión (después de realizar la purga de aire).



Nota: El proceso de cocción se dará por finalizado únicamente después de que el aparato haya emitido el sonido y la pantalla indique «Fin». A partir d'este momento, podrá abrir la tapa.

62 MANTENIMIENTO

62.1 PREÁMBULO RELATIVO A LOS ACEROS INOXIDABLES

El **acero inoxidable** es una clase de acero concebido para que en su superficie metálica se forme una fina película protectora que lo protege de la corrosión (película de óxido generada mediante la reacción química del oxígeno en la superficie metálica).

Cualquier elemento que dificulte la formación de dicha película o que facilite su destrucción parcial (residuos de alimentos, desbordamientos, líquidos estancados) degrada la resistencia a la corrosión del acero inoxidable.

A pesar de que la composición del acero inoxidable le permite resistir a ciertas agresiones químicas mejor que los aceros clásicos, **no es indestructible**.

- Hay que vigilar 3 factores principales de corrosión:

- El medio químico. En general:

* Varias salmueras (concentración de sal, chucrut)

* Cloruros contenidos en especial en:

- Productos de limpieza.

- Lejía.

- La temperatura:

Cualquiera de los medios químicos mencionados aumenta de forma notable su agresividad hacia el acero inoxidable a medida que aumenta la temperatura.

- El tiempo:

Cuanto más tiempo estén en contacto el acero inoxidable y el medio químico, más se notarán las consecuencias de la corrosión.

La combinación de estos tres factores puede destrozar las paredes, incluso las fabricadas en acero inoxidable de calidad muy elevada.

Tenga en cuenta que la corrosión del acero inoxidable raramente la produce el propio acero. Por lo general, los productos de mantenimiento inadecuados o mal utilizados, un mantenimiento incorrecto o unas condiciones extremas de uso son los causantes de este tipo de situaciones.

ATENCIÓN

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los casos de corrosión detectados en estas condiciones, y la garantía no se podrá aplicar.

63 MANTENIMIENTO DEL APARATO

ATENCIÓN: La limpieza regular y completa del aparato garantiza un uso prolongado.

- ◆ QUEDA PROHIBIDO APLICAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN CALIENTE POR ENCIMA DE 60 °C
Las paredes calientes de la campana se verían afectadas sin remedio (color oscurecido, casi negro).
- ◆ Está totalmente prohibido usar un chorro a presión. El aparato no debe lavarse nunca con un chorro de agua.
- ◆ La garantía no puede cubrir los problemas que puedan estar relacionados con el cumplimiento de las normas de mantenimiento anteriormente especificadas.
- ◆ El aparato debe desconectarse de la alimentación eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento, así como cuando se cambian las piezas.
- ◆ La limpieza del aparato (excepto el interior de la cubeta) debe llevarse a cabo cuando la cubeta esté en una posición baja (horizontal). Las partes que se encargan de calentar el aparato y las partes activas también están protegidas frente a salpicaduras.

63.1 MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES EXTERIORES

Es necesario asegurar un mantenimiento regular de la superficie metálica para eliminar el polvo, las partículas metálicas y los depósitos de cualquier tipo que pueden alterar la capa protectora mencionada.

Para ello, basta lavar las superficies con agua jabonosa o con cualquier detergente neutro y no abrasivo. ENJUAGUE METICULOSAMENTE las superficies y séquelas. No frote nunca el acero inoxidable con la lana metálica, sino únicamente si es necesario con «Scotch Brite» o con un producto similar respetando el sentido de pulido de la superficie de acero inoxidable.

63.2 MANTENIMIENTO DE LAS SUPERFICIES INTERIORES (CUBETA)

La regla general es evitar que se acumulen en ciertos lugares:

- Sustancias susceptibles de concentrarse y de resultar muy corrosivas.

- Depósitos de minerales distintos, contenidos en el agua, susceptibles de crear problemas de corrosión (paredes), de rendimiento y capaces de acortar la vida del aparato (equilibrado de los ventiladores, disipación de los intercambiadores, etc.).

63.3 MATERIAL UTILIZADO PARA LA COCCIÓN DE PRODUCTOS CORROSIVOS (pescado de mar, chucrut)

Los materiales utilizados de forma intensiva y regular para la cocción de productos corrosivos, como el pescado de mar o el chucrut, deberán limpiarse meticulosa y sistemáticamente después de cada uso.

64 MANTENIMIENTO PREVENTIVO

El aparato debe desconectarse de la alimentación eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se cambian las piezas.

Objeto	Diario	Semanal	Mensual	Todos los años (o cada 3000 h)	Recomendaciones
Mantenimiento de todas las superficies exteriores (incluidas las parrillas, las placas radiantes, las planchas, las cubetas y bandejas, etc.).	x				Respete las dosis de los productos de mantenimiento; no utilice productos abrasivos.
Lavado de las superficies internas (hornos, armarios, etc.)	x				Respete las dosis de los productos de mantenimiento. Enjuague abundantemente. Avise al servicio postventa en caso de que aparezcan puntos oxidados.
Comprobación visual de las etiquetas de la parte frontal		x			No deben deteriorarse (sobrecalentamientos, fisuras); no lave con agua abundante un material si las etiquetas que tiene pegadas se deterioran. Avise al servicio postventa cuando aparezcan los primeros indicios de deterioro.
Limpieza del cristal de la pantalla	x				Eliminación de depósitos grasos
Limpieza de la junta de la tapa	x				Respete las dosis de los productos de mantenimiento; enjuague abundantemente; no utilice productos abrasivos.
Limpieza del sistema de cocción		x			Efectúe una cocción a presión con una cantidad mínima de agua sin alimentos ni productos de limpieza (consulte este procedimiento en el capítulo «Opción de tapa de presión»).
Comprobación visual de la junta de la tapa			x		En caso de deterioro, avise al servicio postventa.
Limpieza del tapón de drenaje	x				Desatornille o saque el tapón de drenaje. - Limpie todo el espacio. - Compruebe el estado de las juntas. Si están deterioradas, póngase en contacto con el servicio de posventa.
Limpieza de las tomas de presión debajo de la tapa (si existen)	x				Limpie los respiraderos de las tomas de presión, que no deberían estar obstruidos.
Mantenimiento periódico realizado por el servicio postventa				x	

65 FALLOS DE FUNCIONAMIENTO

Mensajes en la pantalla	Consecuencias	¿Qué hacer?
i28: Sonda de núcleo: Error o ausente cuando comienza la cocción	No arranca la cocción	Para empezar a cocinar, conecte la sonda de núcleo o reemplácela si es necesario. Cambie al modo de temporizador si es necesario. Si el problema persiste, avise al servicio de posventa.
E30: Los componentes electrónicos se calientan (>70 °C)	La cocción continúa y la temperatura se reduce automáticamente a 180 °C.	Problema de instalación: Compruebe la proximidad del calentador en el lado derecho de la unidad. Si el problema persiste, avise al servicio de posventa.
E32: Sonda de núcleo: Fallan 2 puntos de medición	La cocción continua	Sustituya la sonda lo antes posible. Si el problema persiste, avise al servicio de posventa.
i33: Sonda de núcleo averiada o desenchufada durante la cocción	La cocción se interrumpe.	Para seguir cocinando, vuelva a conectar la sonda de núcleo o reemplácela si es necesario. Cambie al modo de temporizador si es necesario. Si el problema persiste, avise al servicio de posventa.
i41: Se ha detectado que no hay agua: El agua no fluye a través del desagüe	La cocción continua Detenga el ciclo de limpieza (Pausa) o de llenado automático.	Compruebe el suministro de agua del aparato (válvula abierta, presión, etc.). Si es necesario, avise al servicio de posventa.
E43: Detección de una pérdida	La cocción continua	Desconecte el suministro de agua de la unidad y avise al servicio de posventa.
i49: Llave USB llena o ausente	La memoria USB está llena o no está bien enchufada.	Vacíe la memoria USB o conecte una nueva. Si el problema persiste, contacte con el servicio de posventa.
EFr: Sobrecalentamiento de la sonda de baño	La cocción se interrumpe.	Detenga el aparato y contacte con el servicio de posventa.
EFx: Sobrecalentamiento de la parte inferior de la cubeta (x = Número del área de calefacción)	La cocción se interrumpe.	Detenga el aparato y contacte con el servicio de posventa.
ESx: Sonda del fondo de la cubeta cortocircuitada o cortada (x = Número del área de calefacción)	La cocción se interrumpe.	Detenga el aparato y contacte con el servicio de posventa.
ESb: Sonda de baño cortocircuitada o cortada.	La cocción se interrumpe.	Detenga el aparato y contacte con el servicio de posventa.
ESA: Sobrecalentamiento del fondo de la cubeta	La cocción se interrumpe.	Detenga el aparato y contacte con el servicio de posventa.
E72: Componentes electrónicos a más de 85 °C	La cocción se interrumpe.	Problema de instalación: Compruebe la proximidad del calentador en el lado derecho de la unidad. Si el problema persiste, avise al servicio de posventa.
E90: Detección del cilindro de la cubeta bloqueado	Si la cubeta puede volver a una posición horizontal, se podrá utilizar el aparato para cocinar (sin operar la cubeta).	Un objeto queda atrapado debajo de la cubeta y evita que se pueda manipular: Despeje el paso de la cubeta. Si el problema persiste, avise al servicio de posventa.
E91: Presión anómala detectada	La cocción se interrumpe.	Avise al servicio de posventa.
E92: Fallo del sensor de presión	La cocción se interrumpe. Solo se puede cocinar con la tapa abierta.	Avise al servicio de posventa.
E93: Fallo del contactor de seguridad	No arranca la cocción	Detenga el aparato y contacte con el servicio de posventa.
E95: Presostato de seguridad (Bps) activado	La cocción se interrumpe.	Si el problema persiste, avise al servicio de posventa.

66 PIEZAS RECOMENDADAS (DESGASTE) Y DE RESOLUCIÓN DE URGENCIAS

Nombre	Opción de presión	Códigos
Fuente conmutada preconfigurada		156 793
Electroválvula 1 sentido 15 l/min		156 795
Electroválvula 3 sentidos 3 x 15 l/min		156 796
Electroválvula 4 sentidos 4 x 15 l/min	x	156 797
Conjunto de interfaz FASTPAD2 Précipan		156 817
Kit SAV de toma eléctrica LA31 6000N 24 V		156 823
Kit SAV de toma eléctrica (toma+ cable) LA23 2500N 24 V		156 824
Interruptor Reed		300 676
Microconmutador de palanca		300 678
Contactador tripolar 32 A 230 V 50/60 LC1D18P7		300 698
Contactador tripolar 50 A 230/50/60 LC1D32P7		300 700
Contactador tripolar 80 A 230 V 50/60 Hz		300 702
Relé antiparásitos		300 769
Fusible 0,2 A 250 V 5x20 ultrarrápido		300 787
Disyuntor DT 40VIGIK 1P+N 16 A 30 MA		300 795
Sonda de fondo de la cubeta		301 506
Sonda de baño		301 504
Resistencia blindada 4700 W		302 278
Resistencia blindada 3700 W		302 281
Fusible calibre 3,15 A		309 407
Codificador		309 632
Pantalla FastPAD 2		309 646
Barra relé FastPAD 2 Maxi UL		309 663
Conjunto de potencia FastPAD 2 Précipan		309 701
Electroválvula de latón 2/2 NO 230/50 IP65		314 387
Medidor de caudal 100 G1/2		314 388
Presostato de seguridad	x	315 309
Transmisor de presión	x	315 310
Presostato de descarga	x	315 311
Junta del tapón de drenaje		366 657
Módulo antiparasitario		407 002

67 RECOMENDACIONES

- ◆ Estos aparatos están destinados a un uso profesional y los debe utilizar personal cualificado.
- ◆ Estos aparatos están diseñados para un uso colectivo, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y negocios artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua en masa de alimentos.
- ◆ Estos aparatos deben instalarse con una ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- ◆ No introduzca manualmente agua fría en una cubeta precalentada vacía. Es obligatorio utilizar la interfaz proporcionada para el suministro de agua.
- ◆ Proximidad: Los vapores que emanan mientras se fríe son grasos y pueden incendiarse (y prender fuego al aceite) si una fuente de calor, como, por ejemplo, la llama de los fogones, está demasiado cerca del baño de aceite.
- ◆ NO COLOQUE EL APARATO AL LADO DE FUENTES DE CALOR, COMO QUEMADORES, SALAMANDRAS, ETC.
- ◆ No ponga en marcha la freidora si el nivel de aceite no se encuentra entre el nivel mínimo y el nominal.
- ◆ Para freír, utilice exclusivamente el modo freidora.
- ◆ Compruebe el buen estado del baño de fritura: cambie el aceite si se pone marrón, si hace demasiada espuma o si humea.
- ◆ De acuerdo con la norma EN 60 335, es peligroso usar aceite reutilizado, ya que tiene un punto de ignición reducido y su temperatura aumenta de forma brusca (peligro de incendio y calentamiento anómalo).
- ◆ Respete las cargas máximas indicadas.
- ◆ Trabaje siempre con la cubeta en una posición baja.
- ◆ No caliente el aparato de forma prolongada si el depósito está vacío.
- ◆ El modo freidora solo debe utilizarse para freír. No introduzca ningún objeto aparte de los productos que deben tratarse.
- ◆ Utilice exclusivamente objetos grasos que indiquen «para fritura y condimentación». Los demás objetos grasos, sobre todo las grasas animales, contienen compuestos que pueden transformarse en productos tóxicos a alta temperatura.
- ◆ La regulación electrónica comporta una seguridad de temperatura a 205 °C. Si el aceite supera esta temperatura, el aparato se detiene y la pantalla indica el código de error **EFr**. Interrumpa la alimentación del aparato y solicite la intervención de un técnico SAV.
- ◆ En caso de recibir un mensaje de error, consulte la sección «Mensajes de error» y siga las instrucciones.
- ◆ No llene ni complete un baño de aceite si la freidora se está calentando o está en uso.
- ◆ Drenaje de la cubeta: No drene una cubeta de aceite a una temperatura superior a 50 °C.
- ◆ Está prohibido drenar el aceite en el conducto de evacuación conectado a la red de aguas residuales.
- ◆ En caso de que el aparato esté integrado con un horno móvil, no maneje nunca la freidora con el aceite en la cubeta, la cual debe vaciarse antes.
- ◆ En caso de que el aparato esté integrado con un horno móvil, maneje siempre con cautela el material para evitar cualquier oscilación de este y verifique antes de cualquier utilización si el aparato está nivelado.
- ◆ Compruebe que las grasas alimentarias y el aceite están en buen estado.

- ◆ Está totalmente prohibido usar chorros de alta presión en la limpieza.
- ◆ QUEDA PROHIBIDO APLICAR PRODUCTOS DE LIMPIEZA EN CALIENTE POR ENCIMA DE 60 °C Las paredes calientes del aparato quedarán dañadas sin remedio (color oscurecido, casi negro).
- ◆ **Para asegurar un buen funcionamiento duradero y seguro, es conveniente que el personal cualificado de nuestra sociedad verifique y realice un mantenimiento completo del aparato 2 veces al año.**
- ◆ El aparato debe desconectarse de la alimentación eléctrica durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se cambian las piezas.
- ◆ La toma USB y la sonda de núcleo tienen una protección de silicona.
 - Vuelva a colocar siempre la protección (lengüeta bajada para proteger las conexiones) tan pronto como deje de utilizar la toma.
 - No «limpie» nunca las conexiones con un chorro de agua ni con una esponja (si se utiliza correctamente la lengüeta de silicona y se vuelve a colocar después de usar la toma cada vez, no es necesario llevar a cabo mantenimiento).
- ◆ El fabricante declara que el embalaje cumple con la directiva 94/62/CE (directiva de embalajes de 20/12/94) e invita al instalador y al usuario a respetar la normativa relativa a la recogida de embalajes (reciclaje o revalorización).
- ◆ **Si no sigue las indicaciones de este manual, la garantía no podrá cubrir los problemas que se deriven.**



Atención ¡Peligro! ¡Precaución!

- ◆ Los aparatos de cocción y sus focos de calentamiento alcanzan temperaturas elevadas. **ATENCIÓN a los riesgos de quemaduras durante el uso o manipulación de los accesorios (rejillas, platos, etc.).**
- ◆ Durante la descongelación, **tenga cuidado con las salpicaduras.**
- ◆ El fondo de la cubeta de los aparatos puede alcanzar una temperatura de 250 °C. **ATENCIÓN a los riesgos de quemaduras.** Preste especial atención cuando maneje la tapa, los pestillos de bloqueo de la tapa a presión o de basculación
- ◆ Presencia de agua caliente / hirviendo en la cubeta. **ATENCIÓN a los riesgos de quemaduras.**
- ◆ Durante el funcionamiento, el aceite alcanza una temperatura de 180 °C. **ATENCIÓN a los riesgos de quemaduras.**
- ◆ No eche agua, sumerja los productos demasiado voluminosos, saturados de agua o no escurridos en la freidora (**ATENCIÓN a los riesgos de salpicaduras y de desbordamientos**).
- ◆ Cuando manipule el tapón de drenaje, **preste ATENCIÓN, ya que puede estar muy caliente.** Use protecciones para sacar la sonda si está caliente.
- ◆ Cuando manipule el tapón de drenaje, **preste ATENCIÓN, ya que puede estar muy caliente.** Use protecciones para sacar la rejilla si está caliente.
- ◆ De acuerdo con la directiva del Reino Unido, el usuario y/o el propietario son responsables de garantizar el control de mantenimiento anual de la válvula de presión.

EQUIPOS DE COCINAS PROFESIONALES AL FINAL DEL CICLO DE VIDA

Modo de empleo

Elimine el producto de acuerdo con la legislación nacional o con otras normas vigentes en su país para el tratamiento de los equipos eléctricos o electrónicos usados.

Nota: Para eliminar el aparato, póngase en contacto con un punto de recogida adecuado para el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos a fin de que estos sean sometidos a un tratamiento, recuperación y reciclaje conforme a la legislación nacional.

68 GARANTÍA

ATENCIÓN NINGUNA GARANTÍA ESTÁ LIBRE DE CONDICIONES

Nuestra garantía solo se aplica si se hace un uso normal, es decir, respetando estrictamente las recomendaciones que figuran en nuestros manuales de uso y mantenimiento.

Tampoco será válida en caso de que nuestros técnicos no efectúen debidamente las visitas periódicas de mantenimiento o los controles previstos.

Teniendo en cuenta estas salvedades, todos nuestros aparatos cuentan con una garantía de un año a partir de la fecha que aparece en la factura de compra. En caso de avería debida a estos fallos o a defectos de fabricación aparentes u ocultos, durante el año de garantía repararemos los aparatos, incluidas las piezas de repuesto y la mano de obra, corriendo con los gastos.

Para poder beneficiarse de nuestra garantía, nuestros aparatos no deben sufrir ninguna modificación ni ser reparados con piezas que no sean originales y no estén aprobadas por nuestros servicios; asimismo, estas operaciones las habrá debido efectuar personal cualificado o formado por nosotros.

En caso de avería, el comprador debe comunicarnos por escrito los errores que presentan nuestros aparatos en cuanto tenga conocimiento de los mismos. No puede solucionar estos defectos por su cuenta ni mediante terceros.

Nuestras intervenciones periódicas de mantenimiento representan la condición fundamental para el buen funcionamiento y la fiabilidad de nuestros aparatos. Solo las pueden llevar a cabo nuestros técnicos, que están perfectamente cualificados y preparados para estas tareas. Disponen de herramientas especiales, piezas originales y formación continua. El mantenimiento periódico ordinario es indispensable y es un servicio de pago, pero resulta la condición indispensable para que nuestros aparatos funcionen de manera fiable.

La periodicidad depende de las condiciones normales de uso. En caso de condiciones de uso más intensas, es necesario efectuar ciertas operaciones a intervalos más breves.

ATENCIÓN: Los daños causados por la conexión de nuestros aparatos a una red no conforme con la placa de identificación (tensión, inversión fase / neutro, presión del agua, presión del gas, etc.), al igual que la inobservancia del orden de las fases (importante para los motores trifásicos, sentido de la ventilación y cilindros) no estarán cubiertos por la presente garantía en ningún caso.

Por ello, le aconsejamos que no conecte los materiales hasta que no disponga de la tensión y el gas y pueda controlarlos.