

900 E1-40



299311

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2026-01-13

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels	7
1.4	Équipement de protection individuelle	9
1.5	Utilisation conforme à l'usage	10
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	10
2	Généralités	11
2.1	Responsabilité et garantie	11
2.2	Protection des droits d'auteur	11
2.3	Déclaration de conformité	11
3	Transport, emballage et stockage	12
3.1	Inspection suite au transport	12
3.2	Emballage	12
3.3	Stockage	12
4	Paramètres techniques	13
4.1	Indications techniques	13
4.2	Éléments de l'appareil	14
4.3	Fonctions de l'appareil	15
5	Mode de installaton	15
5.1	Déballage et installation	15
5.2	Raccordement électrique	17
5.3	Raccordement d'eau	18
5.4	Raccord de l'évacuation	19
6	Mode d'emploi	19
7	Nettoyage et maintenance	25
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	26
7.2	Nettoyage	26
7.3	Maintenance	27
8	Élimination des déchets	28



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Danger de glissement ou de chute	L'utilisateur, en raison de la présence d'eau ou de saleté, peut glisser sur le sol.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlures	L'opérateur touche délibérément les éléments de l'appareil. L'opérateur touche délibérément les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Choc électrique (Électrocution)	Toucher les éléments conducteurs d'électricité lors de la maintenance de l'appareil, sans avoir coupé au préalable l'alimentation électrique. L'opérateur réalise les opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans avoir coupé l'alimentation électrique de la machine), en restant allongé sur un sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être faite par un personnel qualifié qui est équipé d'un équipement de protection individuelle protégeant contre le choc électrique.
	Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection défaillants au niveau électrique.	En amont de l'appareil, des dispositifs de protection doivent être installés conformément aux normes en vigueur.
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou en grimpant sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des auxiliaires adaptés ou un équipement de levage.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire à des produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.)	Prendre les précautions nécessaires. Toujours respecter les consignes sur les fiches de données de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser un équipement de protection individuelle recommandé dans les fiches de données de sécurité.
Risque de blessure	Lors des travaux de maintenance, il y a risque de blessure si les parties intérieures du cadre de la machine sont touchées.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras).
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts et des mains.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection).
Ergonomie	L'opérateur travaille sur la machine sans l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur travaillant sur la machine doit utiliser un équipement de protection individuelle.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson des pâtes.

1.6 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Cuisson d'autres produits alimentaires et de plats.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Désignation :	Cuiseur à pâtes 900 E1-40
Numéro d'article :	299311
Matériau:	CNS 18/10
Nombre de cuves:	1
Contenance de la cuve en L :	40
Dimensions du bassin (L x P x H) en mm :	305 x 510 x 285
Taille de la cuve, format GN:	1/1 GN
Dimensions du soubassement (L x P x H) en mm :	340 x 830 x 375
Degré de protection:	IPX4
Puissance:	9 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	50,3

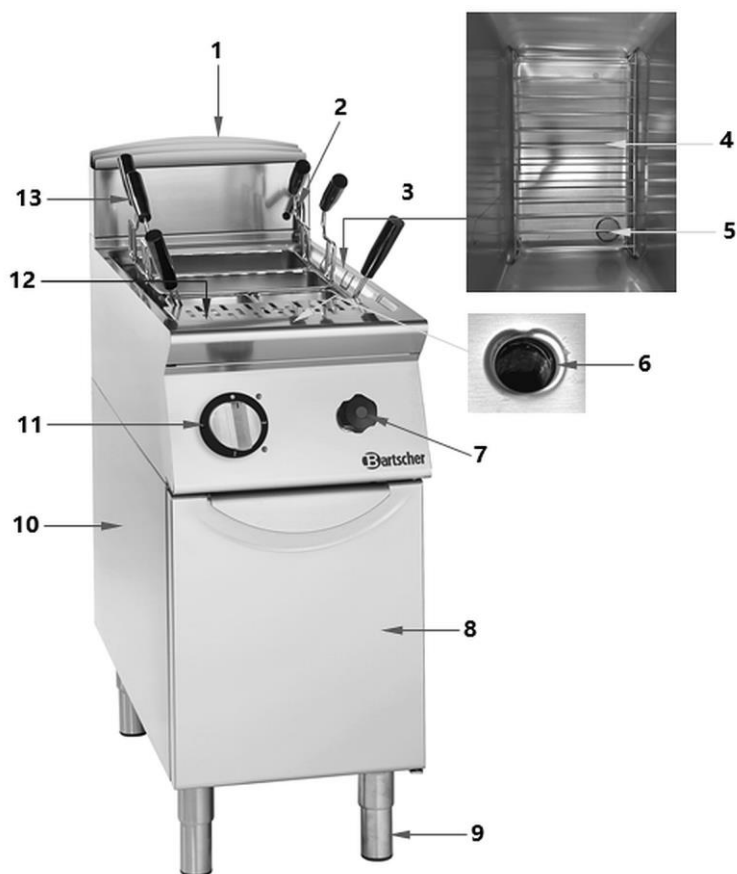
FR

Sous réserve de modifications techniques !

Modèle / Caractéristiques

- Série : 900
- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Commande : bouton rotatif
- Raccord d'eau : 1/2"
- Robinet d'arrivée d'eau : oui
- Robinet de sortie d'eau : oui
- Type de soubassement : porte battante
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable : de 855 mm à 900 mm
- Non fourni : paniers

4.2 Éléments de l'appareil



FR

- | | |
|---|--|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Tuyau d'arrivée d'eau |
| 3. Bassin | 4. Grille servant de support au panier |
| 5. Orifice de vidange | 6. Écoulement de l'eau |
| 7. Régulateur d'arrivée d'eau | 8. Porte battante sous-structure |
| 9. Pieds (4x), réglables en hauteur | 10. Socle |
| 11. Bouton de réglage de la puissance | 12. Grille d'égouttage pour paniers |
| 13. Panier à pâtes avec poignées (non fourni) | |

4.3 Fonctions de l'appareil

Le cuiseur à pâtes de la série 900 a été spécialement conçu pour offrir une grande capacité et une robustesse maximale.

Le cuiseur à pâtes au format 1/1 GN cuit les pâtes à la perfection, avec un bac spacieux pouvant accueillir plusieurs paniers à pâtes.

5 Mode de installaton



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

5.1 Déballage et installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.

- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.
- Transporter l'appareil dans l'emballage sur la palette en bois fournie à l'aide d'un chariot élévateur, jusqu'au lieu de l'installation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires au cours du transport pour éviter le renversement de l'appareil.

FR

- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Assurer une distance d'au moins 200 mm des murs ou autres objets.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité des parois (allant jusqu'à 60 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

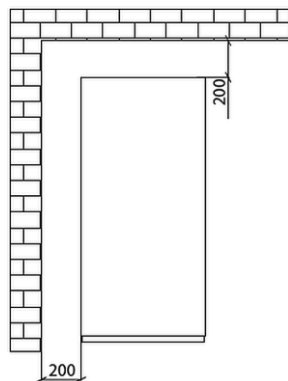


Fig. 1

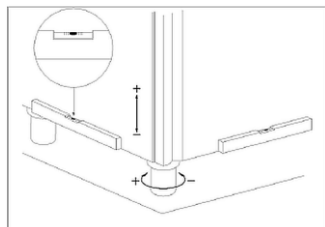


Fig. 2

- L'appareil doit être impérativement mis à niveau.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.
- Utiliser un niveau à bulles, comme montré sur la fig. 2.

5.2 Raccordement électrique

- Le système électrique doit être équipé d'une mise à la terre qui fonctionne bien, conformément aux recommandations et exigences définies dans les normes en vigueur. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement dans le cas où un système électrique normalisé est présent.
- En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique, il est impératif d'installer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un dispositif dimensionné selon la charge et assurant la séparation.
- Les contacts du dispositif doivent assurer une disjonction totale dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux principes d'installation. Le dispositif doit être également installé à un endroit et de manière à assurer son activation facile à tout moment par l'opérateur.
- Positionner sur la position 0 (zéro) l'interrupteur principal auquel doit être branchée la fiche du câble d'alimentation. Faire contrôler par un technicien qualifié la compatibilité de la section du câble de la prise avec la puissance consommée par l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05 RN F et posséder une section adaptée à l'appareil.
- Le bloc de jonctions se trouve à droite à l'intérieur, derrière la porte du soubassement.
- Passer le câble à travers un passe-câble et un raccord de vis à câbles, raccorder les connecteurs correctement au bloc de jonctions et sécuriser.

ATTENTION !

Le câble de mise à la terre doit être plus long que les autres câbles, pour permettre, en cas d'endommagement du serre-câble, de débrancher le câble de mise à la terre avec les câbles de tension.

La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne peut pas différer de ± 10 % de la valeur de tension nominale.

Système équipotentiel

- L'appareil doit être intégré au système équipotentiel, dont la capacité doit être contrôlée conformément aux exigences définies dans les règles en vigueur.
- Une borne est disponible pour le raccordement, elle se trouve sur la partie inférieure du cadre et est marquée par le symbole  (fixé sur le côté). Raccorder à cette borne un câble d'une section minimale de 10 mm².

5.3 Raccordement d'eau

L'appareil est livré avec un raccordement ½ pouce pour le raccordement direct à la conduite d'eau et un tuyau de raccordement conforme à la norme CEI 61770.

L'appareil doit être installé conformément à la norme EN 1717 et aux réglementations nationales en vigueur en matière d'eau.

L'installation de l'appareil doit être effectuée à l'aide d'un kit de tuyaux approprié. Si l'installation remplace des appareils existants, les tuyaux de raccordement utilisés doivent être remplacés.

La pression de l'eau maximale admissible est de 6 bars.

FR

L'appareil doit être alimenté en eau potable pour garantir une installation et un fonctionnement corrects.

La conduite d'alimentation en eau doit être raccordée à l'alimentation en eau à l'aide d'un robinet d'arrêt (fig. 4) qui peut être facilement fermé lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou doit être entretenu.

Un filtre mécanique doit être installé entre l'appareil et le robinet afin d'empêcher l'entrée de particules ferreuses susceptibles de s'oxyder et d'attaquer la cuve.



Fig. 3

Avant le raccordement de l'appareil à l'alimentation en eau, laissez s'écouler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les éventuels résidus présents dans la conduite.

ATTENTION !

Les appareils raccordés (temporairement ou en permanence) à l'alimentation en eau potable doivent être installés conformément aux réglementations nationales.

5.4 Raccord de l'évacuation

L'Écoulement de l'eau doit déboucher dans un siphon ouvert afin qu'il n'y ait aucun contact entre l'Écoulement de l'appareil et le siphon, conformément aux règles d'hygiène en vigueur.

Chaque appareil doit disposer de son propre écoulement.

Le tuyau d'évacuation doit résister à des températures élevées.

6 Mode d'emploi

Avertissements



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure des épaules, des mains ou des doigts, causé par la vapeur dégagée.

Retirer le panier à pâtes de la cuve uniquement à l'aide de la poignée.

Utiliser des gants de protection pour retirer le panier à pâtes amovible.

Risque de brûlure des épaules, des mains ou des doigts, causé par l'eau chaude.

Ne jamais mettre les mains dans la cuve au cours du fonctionnement de l'appareil ou directement après son arrêt. Avant de vider la cuve, s'assurer que l'eau est froide en mettant votre main à une distance de 2 - 5 cm au-dessus de la cuve.

FR

Préparation de l'appareil

Cet appareil vous permet de cuire des aliments (pâtes, riz, etc.) dans de l'eau bouillante à l'aide de paniers à pâtes perforés (fig. 11).

Toute autre utilisation est à éviter, car elle est considérée comme inappropriée et dangereuse.

ATTENTION !

Surveillez l'appareil pendant son fonctionnement.

Le cuiseur à pâtes ne dispose pas de thermostat.

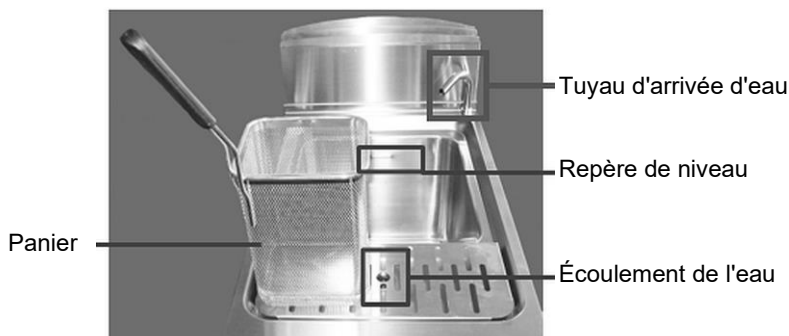


Fig. 4

L'appareil est équipé d'un **pressostat** qui empêche le cuiseur à pâtes de s'éteindre lorsque le bac est vide (sans eau).

REMARQUE !

Nous recommandons de vider la cuve après chaque utilisation afin de garantir le rétablissement des conditions de fonctionnement idéales du pressostat.

FR

1. Avant la **première mise en service** de l'appareil, retirez tous les matériaux d'emballage et éliminez-les de manière écologique.
2. Nettoyez soigneusement l'appareil en éliminant toutes les graisses de protection industrielles des paniers, des grilles d'égouttage pour paniers, du support de paniers (au fond de la cuve) et de la cuve comme suit :
 - placez le support de panier dans la cuve ;
 - placez les paniers sur le support de paniers ;
 - placez la grille d'égouttage sur les paniers ;
 - ouvrez le robinet d'arrivée d'eau (fig. 5) situé à l'avant de l'appareil ;
 - remplissez le bac d'eau potable fraîche jusqu'au repère de niveau via le tuyau d'arrivée d'eau et ajoutez un détergent doux ;
 - démarrez l'appareil conformément aux instructions de la Section « **Mise en service de l'appareil** » ;
 - portez l'eau à ébullition, laissez bouillir pendant quelques minutes ;

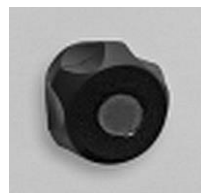


Fig. 5



Fig. 6

- laissez refroidir l'eau ;
- ouvrez la vanne de vidange (A, fig. 6) à l'aide du levier fourni (B) et laissez l'eau s'écouler dans la canalisation ;
- rincez soigneusement les paniers, le support de panier et les grilles d'égouttage ;
- rincez soigneusement la cuve à l'eau claire ;
- séchez soigneusement les pièces et les surfaces nettoyées ;
- reposez le support de panier au fond du bac.

Trop-plein

Le bassin est équipé d'un trop-plein situé sous la grille de rangement pour paniers à l'avant du bassin. Assurez-vous que l'orifice d'évacuation est toujours dégagé et propre.

Mise en service de l'appareil

ATTENTION !

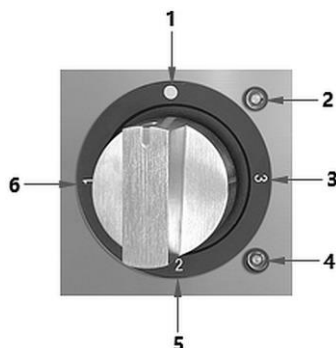
L'appareil ne doit pas fonctionner à vide.

Le cuiseur à pâtes ne s'allume pas s'il n'y a pas d'eau dans la cuve.

ATTENTION !

L'appareil doit être alimenté en eau potable.

Éléments de commande



1. Position d'arrêt
2. Témoin lumineux de contrôle (vert)
3. Position 3 (3/3 de la puissance)
4. Témoin lumineux de contrôle de chauffage (rouge)
5. Position 2 (2/3 de la puissance)
6. Position 1 (1/3 de la puissance)

Fig. 7

1. Remplissez le bassin d'eau à l'aide du robinet d'arrivée d'eau correspondant (fig. 7) situé sur le panneau de commande jusqu'au repère de niveau (fig. 4).
2. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de réglage de la puissance dans le sens des aiguilles d'une montre.

FR

Le témoin lumineux de contrôle de fonctionnement (2, fig. 7) s'allume dès que l'appareil est alimenté en tension.

3. Réglez la puissance souhaitée en plaçant le bouton rotatif de puissance sur la position correspondante :

La position 1 correspond à 1/3 de la puissance

La position 2 correspond à 2/3 de la puissance

La position 3 correspond à 3/3 de la puissance.

Lorsque le niveau d'eau requis est atteint, le témoin lumineux de contrôle rouge (4, fig. 7) s'allume et les résistances chauffantes commencent à chauffer.

Nous recommandons de porter l'eau à ébullition en réglant le bouton de puissance sur la position 3, puis de réduire la puissance en fonction des besoins.

ATTENTION !

Remplissez régulièrement d'eau afin que le niveau ne descende pas en dessous du repère.

Préparation des aliments

REMARQUE !

Salez l'eau déjà chauffée dans la cuve avant d'y placer le panier à pâtes contenant les aliments.

N'utilisez jamais de gros sel, car il ne se dissout pas complètement, circule et peut se déposer au fond de la cuve, provoquant à long terme de la corrosion.

Nous recommandons donc d'utiliser uniquement du sel fin (granulométrie max. 3 mm) et de ne l'ajouter qu'après ébullition de l'eau.

1. Portez l'eau à ébullition.
2. Remplissez le panier à pâtes avec les aliments souhaités.

REMARQUE !

Ne remplissez le panier à pâtes qu'à moitié, car s'il est trop rempli, les aliments risquent de déborder ou de ne pas cuire complètement.

Respectez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage du fabricant.

3. Placez le panier à pâtes dans la cuve remplie d'eau, sur le support prévu à cet effet.
4. Surveillez la cuisson et ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
5. Une fois la cuisson terminée, retirez le panier à pâtes du bac en le saisissant par la poignée.
6. Placez le panier à pâtes sur la grille située à l'avant de la cuve pour l'égoutter.
7. Une fois égouttés, servez les plats préparés.

Éteindre l'appareil

1. Pour éteindre le cuiseur à pâtes, tournez le régulateur de puissance en position OFF (1, fig. 7).

Les témoins lumineux de contrôle s'éteignent.

2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
3. Fermez le robinet d'arrivée d'eau.

Vider le bassin

1. Laissez refroidir l'appareil et l'eau dans le bassin avant de le vider.
2. Ouvrez la porte battante du soubassement.



Pour vider le bassin, il faut ouvrir la vanne de vidange (A, fig. 8).

Cette opération s'effectue à l'aide du levier fourni (B), qui se fixe à la rallonge de la vanne de vidange.

FR

Fig. 8

3. Ouvrez la vanne de vidange.

L'eau s'écoule par la conduite d'évacuation vers le drain prévu à cet effet.

Thermostat de sécurité

Si le cuiseur à pâtes fonctionne avec peu d'eau, le thermostat de sécurité peut se déclencher afin d'éviter que la cuve et les résistances chauffantes ne brûlent.

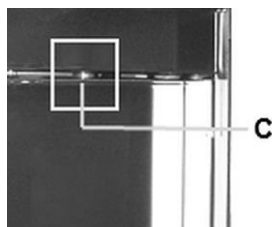


Fig. 9

Pour rétablir le bon fonctionnement du cuiseur à pâtes après le déclenchement du thermostat de sécurité en raison d'un manque d'eau, procédez comme suit :

- ouvrez la porte battante du socle,
- appuyez sur le bouton de réinitialisation (C, fig. 9) situé à l'intérieur du soubassement, sur la barre sous le panneau de commande.

En cas de surchauffe (qui n'est pas nécessairement due à un manque d'eau dans le bassin), le thermostat de sécurité coupe le chauffage en coupant l'alimentation électrique des résistances chauffantes. Dans ce cas, l'appareil doit être mis hors tension, l'interrupteur ouvert, le robinet d'arrêt en amont fermé et le service après-vente prévenu.

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Celles-ci objets peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

7.2 Nettoyage

1. Nettoyez l'appareil à la fin de la journée de travail, ou plus souvent si nécessaire.
2. Videz l'eau refroidie du bassin via la vanne de vidange de la conduite d'évacuation (section « **Vider le bassin** »).
3. Nettoyez soigneusement les paniers à pâtes, les supports de panier et les grilles d'égouttage utilisés à l'eau chaude, avec un détergent adapté à un usage alimentaire et une éponge douce ou une brosse à vaisselle en plastique.
4. Rincez les paniers à pâtes, le support de panier et la grille d'égouttage à l'eau claire.
5. Nettoyez la cuve à l'eau chaude, avec un détergent adapté et un chiffon doux ou une éponge.
6. Nettoyez soigneusement le filtre dans la cuve et l'orifice de vidange à l'aide d'une brosse à vaisselle en plastique.

REMARQUE !

Les paniers à pâtes, le support de panier, la grille d'égouttage et le filtre de l'orifice de vidange peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

7. Rincez le bac, le filtre et l'orifice d'évacuation à l'eau claire.
8. Essuyez le boîtier de l'appareil (à l'intérieur et à l'extérieur) avec un chiffon doux et humide.
9. Séchez ensuite soigneusement les pièces et les surfaces nettoyées.

7.3 Maintenance

ATTENTION !

Respectez impérativement les intervalles d'entretien !

Toutes les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, celui-ci doit être entretenu **au moins une fois par an**. L'entretien comprend :

- Contrôle de l'état des pièces d'usure
- Contrôle de tous les raccordement
- Contrôle du fonctionnement de l'appareil.

Nous recommandons de remplacer les pièces usées lors de l'entretien afin d'éviter d'autres interventions du service après-vente et des pannes soudaines de l'appareil.

Nous vous recommandons également de conclure un contrat d'entretien avec le service après-vente de votre choix.

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.