

PastaChef

Guide d'utilisation rapide



Fonctions de commande :

L'interrupteur principal dans le compartiment du tiroir est également un « interrupteur de réinitialisation » permettant d'acquiescer les dysfonctionnements. En cas de non-utilisation prolongée ou pendant la nuit, éteindre complètement le PastaChef à l'aide de cet interrupteur. Lors de la mise en marche, l'appareil effectue un autotest de la commande et des dispositifs de sécurité.

- Mise en marche en effleurant brièvement l'interrupteur marche/arrêt (ⓘ) (l'affichage passe de On à la capacité restante du démartrant pendant 5 secondes, le cas échéant)

Bleu statique = Température Valeur ACTUELLE dans le grand champ d'information / Affichage vide de la cuve de cuisson dans le petit champ d'information

Bleu statique = En appuyant longuement sur la touche de pompage (ⓘ), le processus de remplissage démarre (affichage : FILL)

Bleu statique = 1er niveau de remplissage atteint lorsque le grand champ d'information indique FILL et que le temps de remplissage s'écoule dans le petit champ d'information (le temps de remplissage est réglé avec la fonction d'apprentissage lors de la 1ère mise en service)

Bleu statique = 2e niveau de remplissage atteint lorsque le grand champ d'information indique la température

ACTUELLE et le petit champ d'information HEIZ/CHAUFFAGE

Vert statique = Température de consigne atteinte > prêt à fonctionner. Grand champ d'information : temp. de consigne Petit champ d'information : dernier programme utilisé

- À partir de 80°C, l'eau d'évaporation est automatiquement rajoutée
- Ajouter du sel. Voir les conseils au point 2

Démarrer le programme : Courte pression sur la touche de programmation (ⓘ) et le programme sélectionné démarre

Vert clignotant = Le programme démarré se déroule, grand champ d'information : programme sélectionné

- Changer de programme : pression prolongée sur la touche de programmation (ⓘ) jusqu'à ce que le programme souhaité apparaisse
- Le programme 0 est destiné au travail manuel et n'est pas un programme. Les températures peuvent être abaissées à l'aide de la touche de pompage (ⓘ) et augmentées à l'aide de la touche de programmation (ⓘ). L'heure ne peut pas être réglée.
- Remplissage manuel de l'eau : Pression prolongée sur la touche de pompage (ⓘ)

Rouge statique = Affichage SALZ/SEL (petit champ d'information)

Ajouter du sel manuellement et réinitialiser en appuyant brièvement sur la touche de programmation 

- Mise en veille de l'appareil : En appuyant longuement sur l'interrupteur marche/arrêt , le PastaChef est en mode veille
- Éteindre l'interrupteur principal (0), le voyant ON s'éteint, l'appareil est éteint
- Vider l'eau en ouvrant le robinet d'évacuation d'eau. Voir les conseils au point 3

Programmer / modifier les réglages de base :

- Allumer le PastaChef 
- En appuyant deux fois sur l'interrupteur marche/arrêt (clignote en bleu / vert), l'appareil passe en mode programmation et la température réelle s'affiche
- Une longue pression sur la touche  fait entrer dans le niveau de programmation
- La touche de pompage  fait passer à la position de réglage en mode rotation
- L'interrupteur marche/arrêt  augmente les différentes valeurs de rotation (pas de fonction de marche rapide)
- Mémoriser en appuyant longuement sur la touche de programmation  jusqu'à ce qu'elle clignote à nouveau en vert / bleu. Une courte pression ne sauvegarde pas, mais on quitte le mode de programmation
- Pour être sûr que les données modifiées ont bien été enregistrées, allumer et éteindre l'interrupteur principal après l'enregistrement. Pour des raisons de sécurité, repasser en mode de programmation et contrôler les nouvelles entrées.
- Les 10 premières entrées sont valables pour le PastaChef en général ainsi que pour tous les programmes :

Abréviation	Signification	Explication
YEAr	Année	
dAtE	Date	
tiME	Temps	
SEr	Intervalles de service en mois	Service uniquement
NFZ	Régler le temps de remplissage par paliers de 10 sec.	Modification de la valeur après la 1ère mise en service
PAUS	Eau d'évaporation Temps de pause	Ein/Marche = toujours 8 sec., pause réglable par pas de 5 sec.
Sign	Signaux acoustiques	1 = marche / 0 = arrêt

H2OL	Capacité en eau de l'adoucisseur par tranches de 100 l	Ohne/Sans = 0
SALZ	Remplissage de sel man. selon consommation d'eau en litres	Standard 8 litres
Food	Libération du mode veille / maintien de la température en °C	0= Arrêt / Marche= Temp. eau 50-94°C

Ces entrées ne sont possibles qu'une seule fois. Si elles doivent être modifiées à nouveau, il faut à nouveau passer en mode programmation.

Il est alors possible de sélectionner un programme (Pr 1 - 10) à l'aide de la touche marche/arrêt  et de le personnaliser :

Abréviation	Signification	Explication
tE	Réglage de la température en °C	20–100°C
tiM	Temps de cuisson en minutes	0–29
tiS	Temps de cuisson en secondes	0–59
ASE	Écoulement MARCHÉ en sec.	0–60
ASA	Écoulement ARRÊT en sec.	0–60
EndA	Action finale après la fin du programme	Si = Signal Li = Lift Li/Si = Lift/Levage Leer/ Vide = ne se passe rien à la fin du programme

Conseils

1. Programmation de l'unité de commande droite uniquement pour les éléments de levage doubles. L'unité de commande droite ne fonctionne que lorsque la commande maître (gauche) est activée. La programmation de la commande droite s'effectue selon le même principe que pour la commande maître, à l'exception du fait que dans les paramètres généraux, seul le paramètre Sign apparaît et peut être adapté.

2. Dosage correct du sel de cuisine. Les pâtes sont dosées avec 10 à 12 grammes de sel par litre d'eau. PastaChef PK400 Contenu en eau 24 litres = 240 gr de sel de cuisine fin / PK600 Contenu en eau 45 litres = 480 gr de sel de cuisine fin

Important ! Doser toujours dans la cuve remplie d'eau chaude et remuer / dissoudre immédiatement.

3. Nettoyage de la cuve

- Ouvrir complètement le robinet de vidange pour un écoulement rapide de l'eau
- Rincer proprement la cuve
- Nettoyer avec un produit à vaisselle doux
- Rincer à nouveau abondamment
- Ne pas utiliser d'outils abrasifs/tranchants pour le nettoyage

4. Si le message « Service » apparaît (tous les 365 jours), contactez votre distributeur