OPERATIONS MANUAL

PRECIPAN™ INTELLIGENT BRAISING PAN

MODELS:
VPP28
VPP40

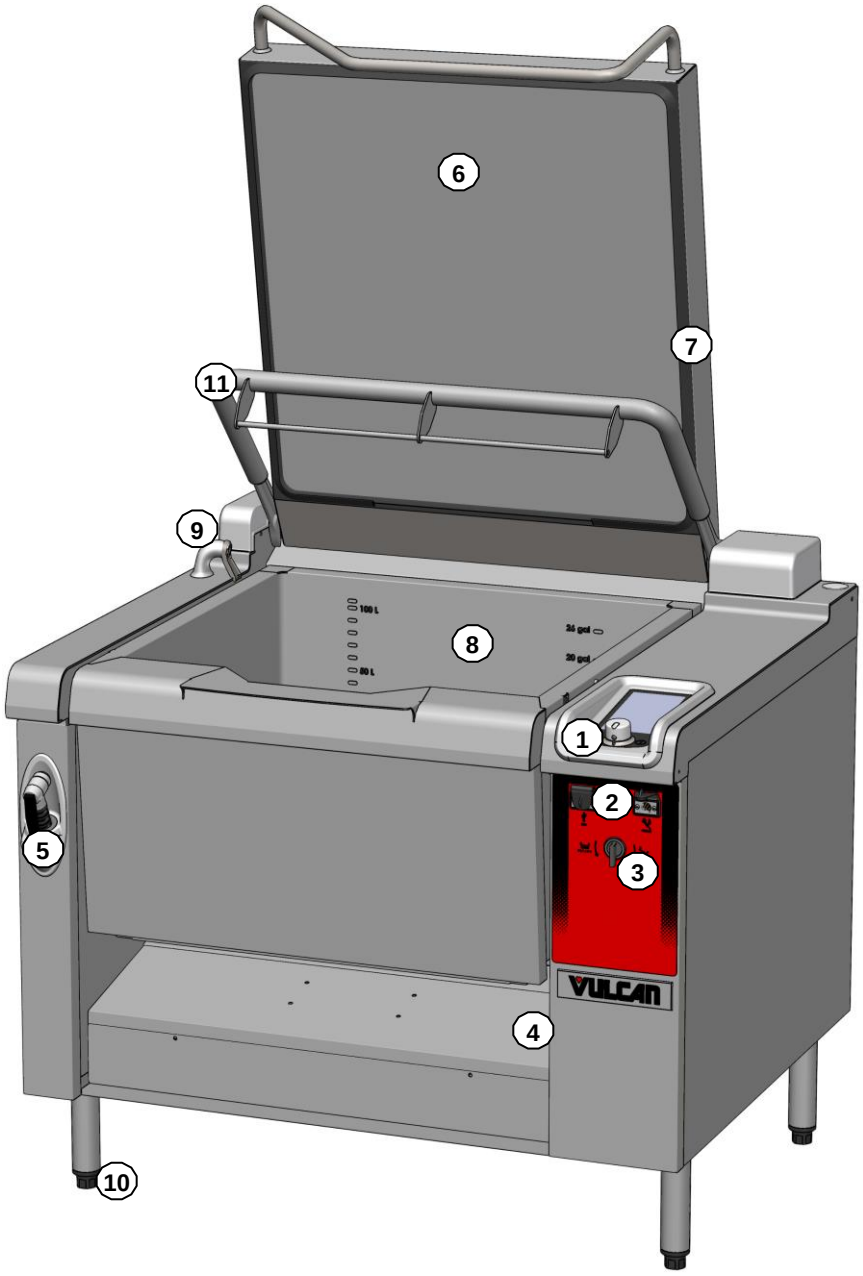
Model VPP40
with Strainer and Basket Accessories

Model VPP40 with Strainer Accessory

TECHNICAL SERVICE AND PARTS ASSISTANCE - US: 1-800-814-2028 | CANADA: 1-800-444-4764
Vulcan is a division of ITW Food Equipment Group | 3600 North Point Blvd., Baltimore, MD 21222

F49571 (07-23)

COMPOSITION DES APPAREILS / COMPOSITION OF THE APPLIANCES



1 : Panneau de commande / Control panel

2 : Prise Port USB / USB port socket
Prise Sonde à coeur / Core probe socket

3 : Bouton basculement de cuve / Tank tilting button

4 : Plaque signalétique / Data plate

5 : Douchette sur enrouleur / Retractable spray hose

6 : Couvercle / Lid

7 : Joint de couvercle / Seal lid

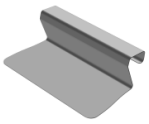
8 : Cuve / Tank

9 : Rejet d'eau / Water spout

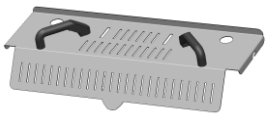
10 : Embase réglable / Adjustable feet

11 : Bras de relevage panier / Basket lift arm

ACCESSOIRES / ACCESSORIES



Pelle à omelette / Omelette scoop



Trémie / Strainer plate

Support panier GN1/1 (Claie) / GN1/1 basket support (grill)

Panier GN1/1 / GN1/1 Basket

Sonde à Cœur débrochable Produit délicat Ø2.5x100mm / Removable core Probe Delicate product Ø0.1"x4"

Sonde à Cœur débrochable Rôtisserie Ø4.5x100mm / Removable core Probe Rôtisserie Ø0.18"x4"

VULCAN
A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION / PRACTICAL HINTS FOR USE

LIMITES D'UTILISATION / USABLE LIMITS

Capacité cuve / Tank capacity:

Mode / Mode	***Sauteuse / Plancha*** ***Bratt pan / Plancha***		***Marmite / braisière*** ***Boiling / braising pan***	
Capacité cuves / Tank capacity	*100L*	*150L*	*100L*	*150L*
Dimensions cuve *(mm)** Tank dimensions *(inch)**	**693** x **629** x **270** *(100L)* / **993** x **629** x **270** *(150L)* **27.3** x **24.7** x **10.6** *(100L)* / **39.1** x **24.7** x **10.6** *(150L)*			
Surface utile Usable surface	**44** dm^2 **682** in^2	**62** dm^2 **961** in^2	-	
Capacité nominale Nominal capacity	**105**L **28** gal	**151**L **40** gal	**105**L **28** gal	**151**L **40** gal
Capacité minimum Minimum capacity	-		**20**L **5** gal	**30**L **10** gal
Capacité maximum Maximum capacity	-		**105**L **28** gal	**151**L **40** gal
Dimensions panier GN1/1* GN1/1 Basket dimensions*	-		**306** x **550** x **151** mm **12.8** x **20.9** x **8** inch	
Capacité panier GN1/1** GN1/1 Basket capacity**	-		**15** / **8** kg **33** / **17.5** lb	

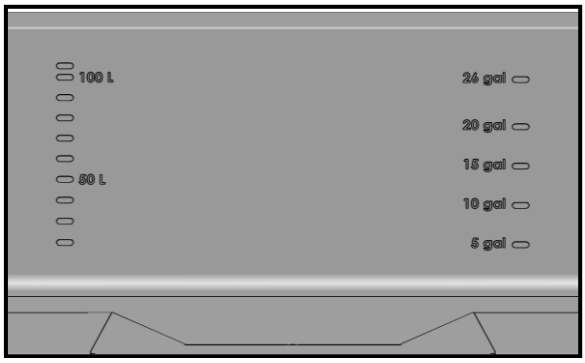
** Largeur x Avancée x Hauteur / Width x Depth x Height*
*** Sans / Avec utilisation du bras de relevage paniers / Without / With use of the basket lift arm*

LIMITE DE CHARGE / LOAD LIMITS

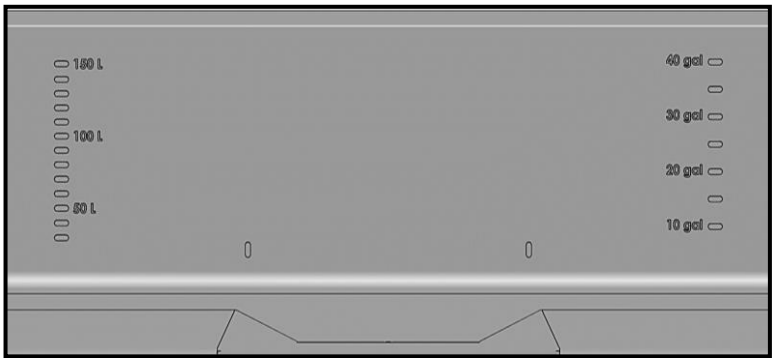
Attention : Pour votre sécurité et celle de votre appareil, veuillez toujours à respecter les volumes de remplissage minimum, nominal et maximum indiqués sur la paroi de la cuve.
Attention: For your safety and that of your equipment, always respect the minimum, nominal and maximum fill levels indicated on the rear of the tank.

Correspondance graduation (en litres) des cuves / Corresponding graduations in the tanks

Braisière 100 litres / 100 litre braising pan



Braisière 150 litres / 150 litre braising pan



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.

VULCAN
A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

PRECIPAN™ ELECTRIC

COMPOSITION OF THE APPLIANCES
PRACTICAL HINTS FOR USE

1 GENERAL 2
2 MANUAL MENU 3
3 MULTI ZONE MENU 5
4 AUTO MENU 6
5 EXAMPLES OF CAPACITIES AND COOKING TIMES 8
6 TOOL BOX MENU 10
7 WATER FILL MENU 13
8 DRAIN MENU 13
9 TANK TILT 13
10 CLEANING MENU 14
11 GUIDANCE AND INFO ABOUT THE CONTROL SCREEN 17
12 CORE PROBE SOCKET / USB PORT 18
13 BASKET LIFT 19
14 MAINTENANCE 20
15 MAINTENANCE OF APPLIANCE 21
16 PREVENTATIVE MAINTENANCE 22
17 OPERATING FAULTS 23
18 RECOMMENDED AND FRONT LINE SPARE PARTS 24
19 RECOMMENDATIONS 24
20 GUARANTEE 25

- 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

VULCAN
A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

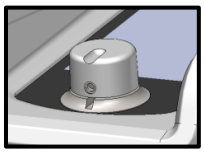
F49571 (07-23)

1 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.

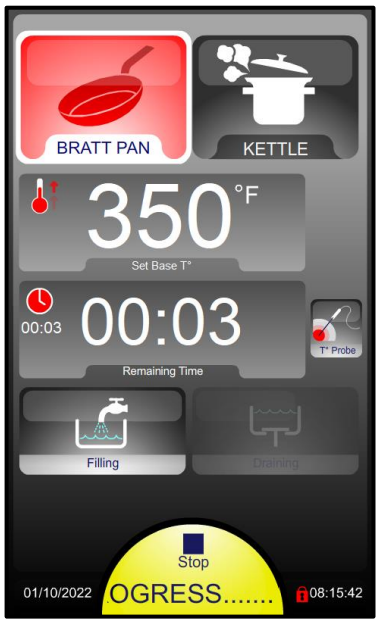
- a touch screen:

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.

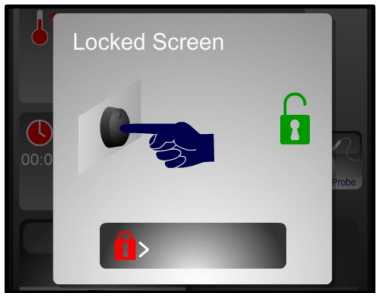
1.1 VERROUILLAGE ECRAN



The screen locks automatically after several seconds at the start of a cooking or wash cycle.

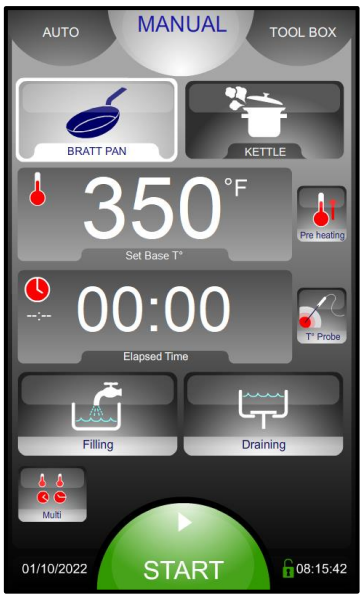
This function is activated by default but may be de-activated in the client parameters menu.

➔ The lock icon indicates if the screen is locked or unlocked.



➔ **Screen locked**: The screen will be inactive.
To unlock the screen, press the coder or slide the lock towards the right

2 MANUAL MENU



➔ 2 cooking modes: Bratt pan (Plancha) / 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 tank

➔ Multi zone heating with timer

➔ Date and time
Locking the screen whilst cleaning it

STOP / START cooking. Changes colour when:

Before cooking starts:
Coloured green

Cooking :
Coloured yellow

Cooking finished :
Coloured red

2.1 BRATT PAN (PLANCHA) MODE

for pan work (Browning, sautéing, shallow frying….)

The temperature display indicates the temperature of the tank base. The default set temperature is 350°F
The temperature can be adjusted from 32 to 482°F.

Select a cooking / marking temperature from 32 to 482°F.
Put a small amount of cooking fat in the tank
Put the product in
Scrape the base with a spatula between cooking batches.
Add fat as necessary.

Examples of Products / Temperatures

Steaks / Marking	**338°F**	Crepes / pancakes	**338°F**	Eggs	**338°F**
Fish	**410°F**	Shallow frying (5mm)	**350°F**		

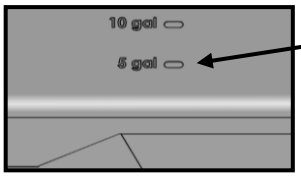
2.2 KETTLE (BRAISING PAN) MODE

Allows braising, cooking in water (Poaching, sous vide, cook chill regeneration, blanching…)

The temperature display indicates the set temperature in the tank. By default, it indicates a set temperature of 210°F
The temperature can be adjusted from 32 to 210°F. It is possible to adjust the « delicacy » of the cooking by pressing Boiling Pan mode again.

Select a cooking temperature from 32 to 210°F.
Fill the tank with water if required (if cooking as in a bain marie, heat the water to maximum temperature then check the water level)

Put the product in
When you are at simmering temperature you can adjust the « delicacy » of the cooking by pressing the Boiling pan button again. « NON-DELICATE » is the default.



Minimum liquid level in Kettle pan mode:
First marking in the tank
- 100L : 5 gal
- 150L : 10 gal

Examples of Products / Temperatures

	Overnight cooking / Braising	**149/167°F**
	Reheating	**149°F**

2.3 WARNING MESSAGES – USER ERRORS

Pop-up	When ?	Why ?	Doing
You have oil in THE TANK the heating of the pan (as well as the water supply) are cut off. Drain the oil before you can resume OK	Start cooking in Bratt pan or boiling pan mode while the pan contains hot grease	The bath probe detects too high a temperature (above 100°C)	Validate the action and drain the grease by respecting the safe handling of hot grease and the current environmental standards
Careful tilting STOPS the cooking cycle ! OK	You are requesting tank tilting during cooking	Any action on the tank tilting interrupts the cooking in progress	Validate the action and tilt or not tilt the tank
Note : the well probably contains oil which should not be drained away Are you sure you want to EMPTY the contents of the tank ? YES NO	You activate Tank emptying	The bath probe detects too high a temperature (above 100°C) (suspicion of grease in the tank)	Validate or not the action by respecting the current environmental standards
Note: Only drain permitted liquids Are you sure you want to EMPTY the contents of the tank ? YES NO	You activate Tank emptying	Check that the liquid can be drained into the drainage netwok	Validate or not the action by respecting the current environmental standards
Careful tilting STOPS the wash cycle ! OK	Request for tank tilting during the wash cycle	Any action on the tank tilt interrupts the current wash cycle	Validate the action and tilt or not tilt the tank
Tank raised : lower it to start a cycle	Start of the cleaning cycle	The tank isn't in the down position.	Put the tank in the low position to start the wash cycle
Remove the basket bar AND lower the tank OK	Using the basket lifting function in boiling pan	The tank isn't in the down position.	Validate and put the tank in the low position before repeating the basket lifting request

	Using the basket lifting function in boiling pan	The lid isn't in the high position.	Validate and fully open the lid in the high position before repeating the basket lifting request
	Selecting the command for tilt the tank to the high position	The bath probe detects too high a temperature (above 100°C) (suspicion of grease in the tank)	Validate or not the action by respecting the safe handling of hot grease

3 MULTI ZONE MENU

Multi zone menu
Allows operation in the cooking mode selected over:
- 2 or 3 zones with each having a programmable temperature and time
- 6 zones with a programmed temperature for each and a single programmable time

BRATT PAN mode

Tank divides into 3 zones:
3 programmable temperatures
3 programmable times

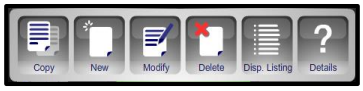
KETTLE mode

Tank divides into 6 zones:
1 programmable temperature
6 programmable times

Note: The colour of the semi circles next to the zones reflects the state of the timer.
- No set time: *Colour grey*
- Timer waiting to start: *Colour green*
- Timing taking place: *Colour yellow*
- Timing over *Colour red*

4 AUTO MENU

4.1 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 tank

➔ 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

4.2 FAVOURITE RECIPE

To add a favourite recipe:
- Select a recipe from the factory or clients list
- Then press a free space in « My Favourites » for 3 seconds

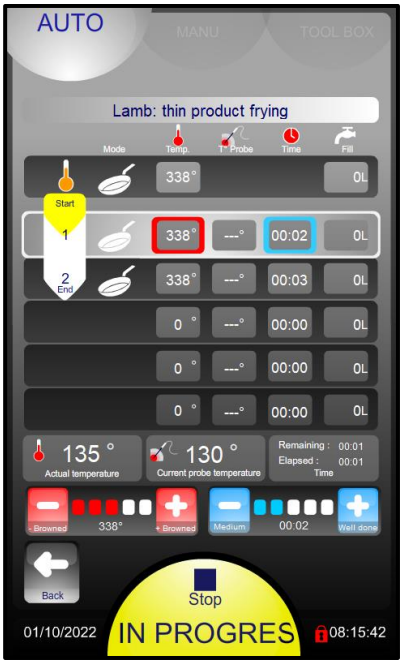
➔ Free space

➔ Delete a favourite recipe

4.3 TYPE OF DISPLAY

Standard display (phase by phase)

Detailed display (all phases)



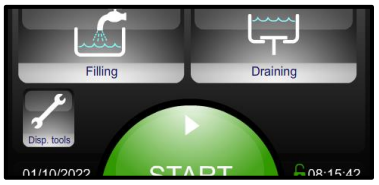
2 criteria allow the recipe to be adapted to the clients taste (e.g.: +/- browned, blue, or well done) without the need to create a new recipe … or to know what to modify (Time, Temperature, which phase …)

5 EXAMPLES OF CAPACITIES AND COOKING TIMES

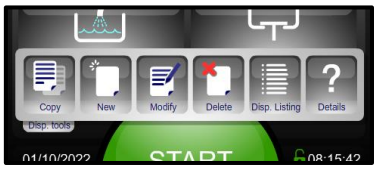
	PRODUCT	Hourly Production		Production per pass				
				Load per pass		Number of Portions per pass		Duration per pass
		Precipan 100	Precipan 150	Precipan 100	Precipan 150	Precipan 100	Precipan 150	
Meats	Goulash/Bourguignon (cooked traditionally)	44 lb	62 lb	110 lb	154 lb	250	350	2h 30'
	Brown with 3 cycles of 8' (Bratt pan 392°F) - Sweat the garnish and likewise the rest of the preparation – Add liquid, bring to the boil (Boiling pan 112°F) – Cook with the lid closed 2h (Boiling pan 208°F on delicate level 2). *Precipan advice: play with the two or three heating zones (depending on the model)*							
	Goulash /Bourguignon (cooked overnight)	-	-	110 lb	154 lb	250	350	11h 00
	Brown with 3 cycles of 8' (Bratt pan 392°F) - Sweat the garnish and likewise the rest of the preparation – Add liquid, bring to the boil (Boiling pan 112°F) – Cook with the lid closed minimum 5h (Boiling pan 185°F on delicate level 3).							
	Duck breast	150 pieces	240 pieces	25 pieces	40 pieces	25	40	10' Cycle
	Fry for 4 minutes per side (Bratt pan 338/356°F) *Precipan advice: play with the two or three heating zones (depending on the model) for holding temperature*							
	Steak burgers fresh	240 pieces	360 pieces	40 pieces	60 pieces	40	60	10' Cycle
	Fry for 3.5 minutes per side (Bratt pan 338/356°F)							
	Pork chops	175 pieces	275 pieces	35 pieces	55 pieces	35	55	12' Cycle
	Fry for 4 minutes per side (Bratt pan 338/356°F) *Precipan advice: play with the two or three heating zones (depending on the model) for holding temperature*							
Fish	Breaded frozen fish	240 pieces	360 pieces	60 pieces	90 pieces	30	45	15' Cycle
	Fat, Fry for 3 minutes per side (Bratt pan 356°F)							
	Fresh salmon escallops	120 pieces	180 pieces	30 pieces	45 pieces	30	45	15' Cycle
	Align the pieces in hot cooking fat (Bratt pan 392°F), 5' per side – Last phase with the lid closed.							
Various	Omelette	270 eggs	390 eggs	45 eggs	65 eggs	15	22	10' Cycle
	Form (Bratt pan 320°F) – Cook for 5' and roll.							
	Potage	32 gal	48 gal	21 gal	32 gal	480	720	40'
	Poach, cook, mix (Boiling pan 112°F).							
Potatoes	Boiled potatoes	150 lb	216 lb	99 lb	143 lb	225	325	40'
	Start with cold water (Boiling pan 112°F). Cook with the lid closed. Note = Core T° 194°F. Advice: Cook in Boiling pan mode with the lid open (Non delicate product level 4) accelerates cooking (but uses more energy)							
	Frozen Sauté potatoes	84 lb	117 lb	27.5 lb	38.5 lb	63	88	20' Cycle
	Put the potatoes in hot cooking fat (Bratt pan 338/356°F) 15 to 18' – Stir as little as possible.							
Vegetables	Frozen sliced Vichy carrots	84 lb	117 lb	27.5 lb	38.5 lb	63	88	20' Cycle
	Brown slightly (Bratt pan 338/356°F) - Add liquid - Cook with the lid closed, 15 to 18'.							
	Dry vegetables	90 lb	137 lb	53 lb	79 lb	120	180	35'
	Bring to the boil (Boiling pan 112°F) then cook slowly with the lid closed.							
	Frozen green beans	84 lb	117 lb	27.5 lb	38.5 lb	63	88	20' Cycle
	Boil the required amount of water (Boiling pan 112°F) season – Add the green beans – Cook for 15' eventually lowering the power to level 2 as soon as they start to simmer – Switch the heat off at the end of the cooking cycle – Open the drain and add cold water - stir.							
	Frozen Ratatouille	81 lb	115 lb	55 lb	82,5 lb	125	188	50'
	Brown slightly (Bratt pan 338°F) - Cook with the lid closed (Boiling kettle 112°F delicate level 3), 40min							
	Fresh vegetable Ratatouille	42 lb	57 lb	27.5 lb	38.5 lb	63	88	40'
	Brown slightly (Bratt pan 338°F) - Add liquid - Cook with the lid closed (Boiling kettle 112°F delicate level 2), 25min							
Pasta	Egg pasta (Penne without a basket)	88 lb	132 lb	44 lb	66 lb	200	300	30' Cycle
	Boil the required amount of water (Boiling pan 112°F) then salt – Add the pasta, stir – Cook for 10' eventually lowering the power to level 2 as soon as they start to simmer – Switch the heat off at the end of the cooking cycle – Open the drain and add cold water - stir. *Precipan advice: for « Egg Pasta »): Cook at 181°F for 12 minutes, drain without cooling (less water wasted)*							
	Egg pasta (Penne with a basket)	88 lb	132 lb	17.5 lb	26.5 lb	80	120	12' Cycle
	Boil the required amount of water (Boiling pan 112°F not delocate) then salt – Load the baskets with 3.3 lb of dry products maximum - Cook for 8' (Boiling pan 112°F power level 2)							
Desserts	Semolina cake	19 gal	29 gal	16 gal	24 gal	300	450	50' Cycle
	Heat the milk in Boiling pan mode 208°F (Delicate products Level 1 selected automatically) – Add the sugar and semolina – Cook in Boiling pan mode 194°F (Delicate products Level 1 selected automatically) for 30 mins, with the lid closed.							
	Rice pudding	7 gal	10 gal	16 gal	24 gal	300	450	2h 20' Cycle
	Heat the milk in Boiling pan mode 208°F (Delicate products Level 1 selected automatically) - Add the sugar and rice - Cook in Boiling pan mode 194°F (Delicate products Level 1 selected automatically) for 1h30 to 2h00, with the lid closed.							

5.1 CREATING A RECIPE

➔ Select "My Recipes" (library capacity: maxi 100 recipes)



➔ Select « Disp. tools » icon



➔ Select « New » icon

➔ Enter the name of the recipe: The more precise your name, the easier it will be to find your recipe

➔ Validate

➔ Pressing the name zone allows you to modify the name and / or select the family of the recipe (Meat, Fish, Vegetables, Pastry, Various and Banquet)

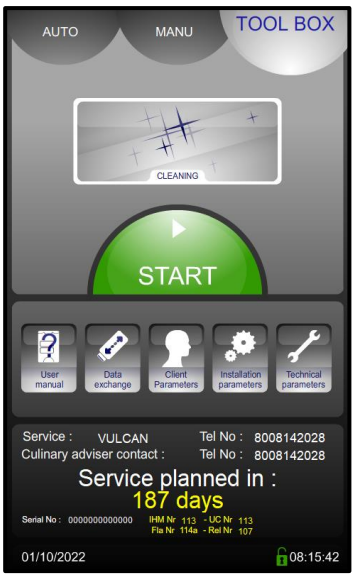
➔ Create the cycle or cycles by adding the various cooking information (cooking mode, temperature, time, ventilation speed, Oura valve…).

➔ *Possibility to add a photo from the « Photos library »*

➔ *If necessary, Add, Insert or Delete additional cooking cycles (capacity of 6 cycles maximum including preheating)*

➔ Save a recipe

6 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

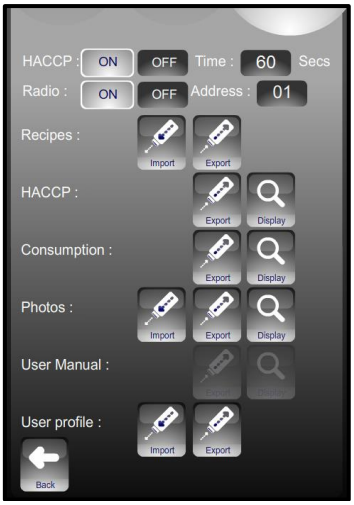
6.1 PASSWORD

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

6.2 DATA EXCHANGE

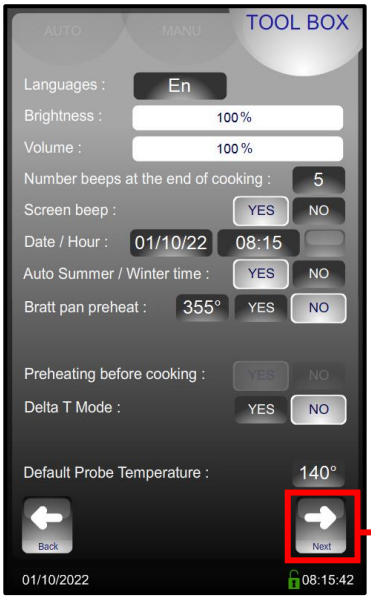


➔ HACCP ON/OFF: Records HACCP data (for approx. 1 year) and frequency of data capture

➔ Appliance identifier: individual for each appliance if there are several appliances on site.

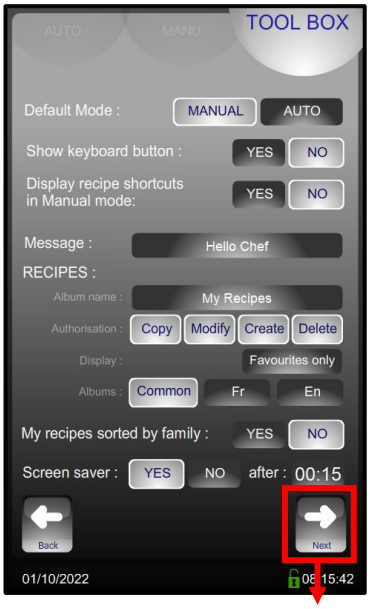
➔ USB (or Radio) information exchange viewable on the appliance
Warning: A FastPAD USB stick should be used for data exchange consumptions, recipes, HACCP, photos, or update...
Using a USB stick that is not recognized can lead to crashes or bugs.

6.3 CLIENT PARAMETERS



➔ Adjust the screen brightness and end of cycle buzzer volume

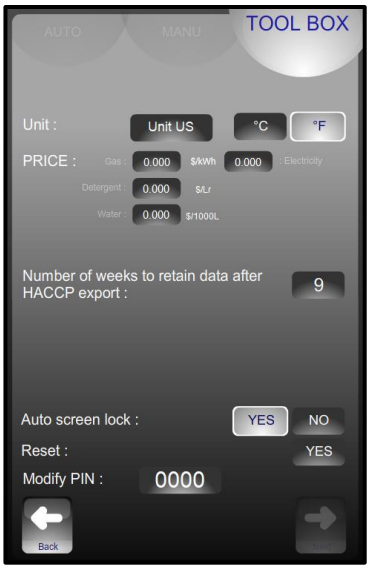
➔ Activation and adjustment of the automatic pre-heat when the appliance is switched on.



➔ Choice of **default mode** displayed when first started

➔ Display **Recipes by family** (yes) or in alphabetical order (no) By default: No

➔ Activation of **Screen standby** after the required time. Active outside the current cycle. By default: Yes



➔ Country and temperature unit selection

➔ Fill in the costs for energy and other products to calculate consumption. First press activates the cost area. The value can be change slowly with the knob. Second press displays the keyboard to enter a value directly.

➔ After being exported to USB stick HACCP data prior to this number of weeks is deleted.

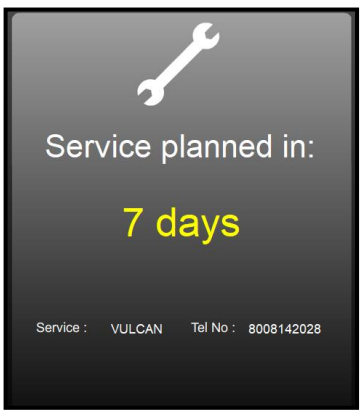
➔ Automatic screen locking

➔ Software reset (Attention: All recorded information is erased from memory: HACCP data….)

6.4 PREVENTIVE MAINTENANCE

This message appears only when the appliance preventive maintenance is required (if the counter has been set in Installation parameter). The customer will be automatically informed when service is needed. The service counter is a calculated function of the frequency of use and of the number of hours between 2 services.

These values must be entered by the technician when installing the appliance and must be verified after every maintenance operation.



➔ Warning message
This message appears every time the appliance is switched on if the use time programmed in the preventive maintenance counter is reached.
Notify the maintenance department for an intervention as soon as possible
If the number of days falls to 0 or below, the message will be displayed in red and indicates how many days past the scheduled maintenance date the appliance is.

6.5 QUICK GUIDE

➔ Graphic demonstration and or animated of the main menus

➔ Information and « tips and advice » most used

7 WATER FILL MENU

Attention:
For your safety it is **impossible** to use this **water supply** button**:**
- in all modes if the **tank temperature probe** registers over **266°F**.
- **Lid closed and locked**

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

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 tank)

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

8 DRAIN MENU

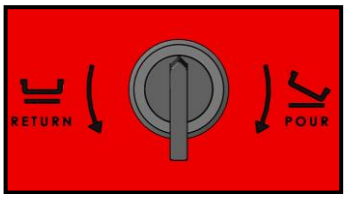
Allows the tank to be drained via the drain outlet

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.

9 TANK TILT

Attention:
It is not possible to tilt the tank if**:**
- the cover is not in the open position
- the basket lift bar (optional) is fitted to the unit.
- in all modes if the **tank temperature probe** registers over **266°F**.

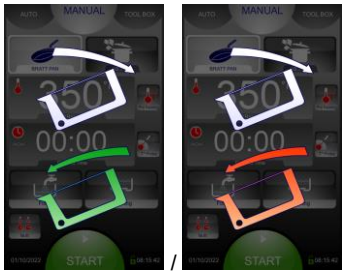
Using the tilt whilst cooking automatically stops the cooking cycle
It is impossible to start cooking if the tank is not fully lowered (horizontal)



Allows the tank to be tilted to drain
Turn and hold the knob to the selected position to tilt or raise the tank. The tilting will be stopped as soon as the button is released.
The knob returns automatically to its initial position

➔ Turn the button clockwise and maintain its position to tilt the tank in emptying position

➔ Turn the button anti-clockwise and maintain its position to tilt the tank in the low tank position

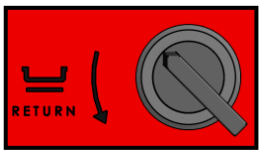


➔ The tilting screen is displayed and indicates the tilting direction of the tank. The color indicates the tilting status:
- White symbol: tilting direction not affected
- Green symbol: direction of tilting selected in progress *(in this example: tilting of the tank in emptying position).* The symbol flashes during the tank tilting and then remains fixed
- Red symbol: tilting direction selected not authorized

10 CLEANING MENU

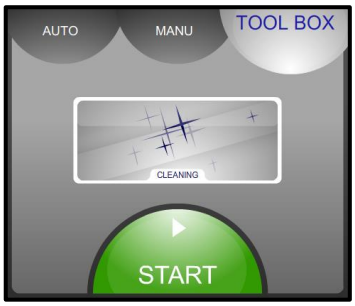
10.1 Manual cleaning at the end of service (Assisted)

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



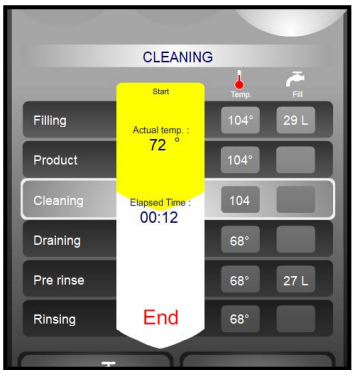
➔ **"Tilting the tank"**

- 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 tank) and running time.



➔

	VBPT10E	VBPT15E
Cleaning		
Water volume (gal)	**8**	**12**
Detergent (fl oz)	**2 to 3.5**	**3.5 to 5**
Rinsing		
Water volume (gal)	**7**	**10**

- When cleaning is finished the screen displays:

➔ Rinse the tank with the spray hose then press **"YES"** when finished.

- Then press the button to return to the Toolbox menu

➔ **"END"** finishes the cycle.

10.2 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 fat…) or a descaler (after cooking using water …)

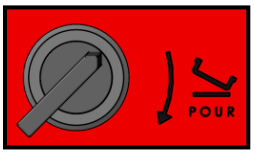
- Heat the water to around 130°F to activate the product

- 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 tank 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

10.3 RAPID CLEANING OF TANK

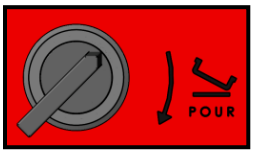
- Start the appliance.
- Wait a few seconds for the welcome screen to clear.
- Check that the drain outlet is closed

➔ 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

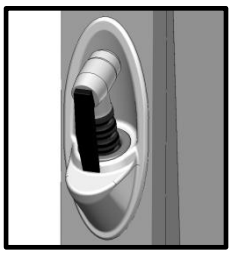


➔ Tilt the tank into the drain position

- Finish the rinse with the spray hose

10.4 RETRACTABLE SPRAY HOSE

Attention:
For your safety the hose cannot be used:
- in any mode if the **tank probe** detects a **temperature over 266°F**.



- The spray hose reel is fitted with a hose lock in the "out" position, so that permanent traction is not required.
- As the hose is unwound, you can hear a "click" every time the reel is turned halfway round.
  - To lock the hose, release the traction as the click is heard.
  - To wind it back in release the traction whilst there is no click audible (Between clicks)
- Use:
  - Press the lever on the spray head.

Note: *When the unit is in standby mode there is no water supply to the hose*

NOTE: The spray hose can be locked in the open position: Turn the lever a quarter turn to keep water flowing.

11 GUIDANCE AND INFO ABOUT THE CONTROL SCREEN

How do you create a waiting phase in a programme?

Entering a set temperature of 32°F starts a waiting phase where nothing happens (no heating).

How do you create a temperature hold phase?

In Auto mode selecting a time of 99h00 is interpreted as a holding phase (no cooking) in the mode and temperature selected.

How do you view the cooking phases in a recorded or programmed recipe?

It is possible to view the phases of a recipe by pressing the detail button « ? ».

How do you adjust the cooking during a factory recipe?

For factory recipes the colouration and degree of cooking can be adjusted even after the cooking cycle has started.

Can you illustrate the recipes?

In the client library: you can link a photo to a recipe and display just the recipes that have a photo. (Auto / Modifier / Photo)

Can you protect recorded recipes?

It is possible to lock access to modification / erase / copy recipes (client parameters).

How can you identify a copy from the original recipe?

*A copied recipe is symbolised by a « * » before the name.*

How can you change the name of a « client » recipe?

The name of a « client » recipe can be personalised: Modify /click on the name or family zone / Change the name or family.

Why can't I modify my recipes in auto mode?

Because « Modify » is de-activated in client parameters.

Can you preheat the unit automatically?

The automatic preheat function can be activated or deactivated when powered up (bratt pan preheat). The preheat temperature is equally programmable (client parameters).

How do you know the unit is up to temperature (is ready…)?

It is possible to activate Preheat function in manual mode. The Stop start button displays a bar graph: when the button is entirely green (an audible signal will sound) the working temperature has been reached.

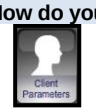
Can you programme recipes in multi zone mode?

The programmes in the VULCAN recipe library named « Boiling pan 6 timers » and « Sous vide regen. 6 timers » allow you to trigger a specific time countdown for each zone with an audible alarm at the end of the countdown. The programme in the VULCAN recipe library named « Plancha high gradient» allow you to trigger a specific time countdown for each zone with an audible alarm at the end of the countdown.

At what interval should maintenance be planned?

A service message appears when necessary 10 days before maintenance is required.

How do you access client parameters?



Access to the « client parameters» menu is via a PIN code, by default « 0000 » this can be personalised DO NOT LOOSE THE NEW CODE!

Why can't I access installer and technician parameters?

Access to these parameters is by PIN code and reserved for the installation and after sales technicians.

Does the unit have a standby mode?

The unit has an automatic standby mode that can be personalised in client parameters, this puts the unit principal functions into stand by (blank screen).

Can the welcome message be personalised?

The logo and welcome message can be personalised in client parameters. One can change the message, the photo gallery allows you to select welcome Photo or Logo.

How do you recover HACCP data?

Le menu Service /Echange de données, permet la gestion HACCP : démarrage de l'enregistrement automatique des données HACCP, Visualisation directement sur l'appareil ou bien export sur clé USB, en format compatible Tableur.

Can you access energy and consumption cost data …?

In the menu for Service / Data exchange / consumption, daily consumption and monthly figures for the last 12 months are stored for water, electricity/gas detergent. A direct display in the desired currency is available if the corresponding costs are entered in "Client parameters".

What is « safe, limp » mode?

In the event of a failure of the facia panel electronics or display, it is possible to start the "safe" mode: Bratt pan mode at the preheating temperature (set in the client parameters or 350°F by default). When this "safe" cooking mode is started, actions on the front panel are not taken into account.

How do you start the « safe, limp » function?

Turn off and then turn on the braising pan again and then open and close the cover 3 times in less than 10s.
It is also possible to reset the interface opening and closing the cover 6 times in less than 10 seconds.

How do you stop the « safe, limp » function?

Simply turn the power off.

Is there a shortcut to start the water filling process?

A long press on the fill button opens the water supply immediately (without going through the fill screen). In this case, the filling must be stopped manually. Similarly, a long press during filling will stop filling.

Is there a shortcut to start tilting the tank?

A long and held press, with movement of the finger down (to empty the tank) or up (to return the tank to the working position), allows it to be tilted as long as the pressure is maintained. The tilting will stop as soon as pressure is released.

How do you adjust the power for delicate products?

In boiling pan mode, pressing the boiling pan button again selects the fineness of cooking: "DELICATE", the softest cooking "NON-DELICATE", fastest cooking

How do you use the cleaning mode?

In the service mode, an assistance mode for manual washing is accessible by pressing the "START" button.

Can you programme recipes with basket lift?

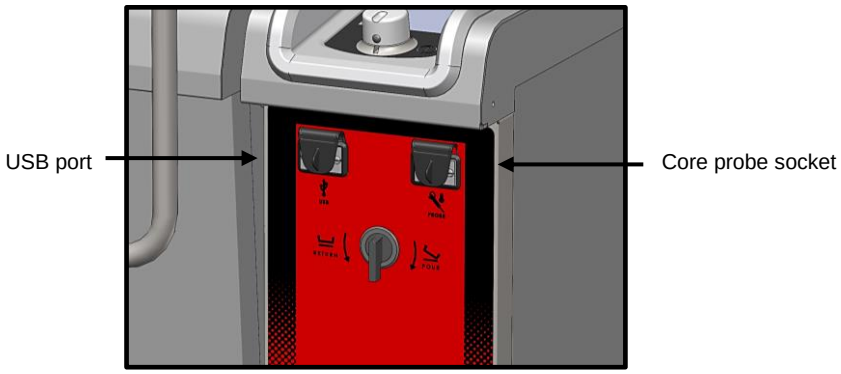
The programs in the "VULCAN" recipe library marked with a green logo allow you to cook with basket lifting. They are only available (visible) if the unit is configured with the basket lifting option.

Why does my spray hose not work?

The display is probably in standby, or the unit has identified a risk of hot liquid (well temperature above 266°F).

12 CORE PROBE SOCKET / USB PORT

The core probe socket and USB port are fitted with silicone protective covers.



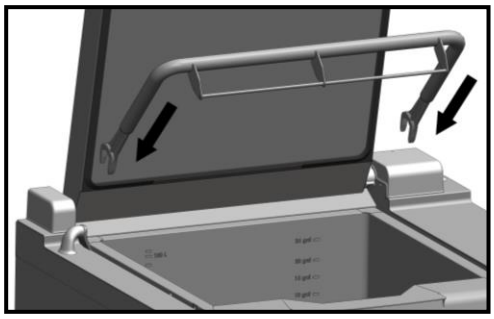
Warning!

- Always put the protective cover in place (lowered to protect connections) whenever sockets are not in use.
- Never “clean” connections with a water hose or a sponge. (If the silicone covers are used and put back in place after use, no maintenance is necessary).
- **The guarantee will not apply if these recommendations are not observed.**

Note: For information on using a USB stick, refer to the “paragraph Exporting data”

13 BASKET LIFT

Fitting the basket lift arm

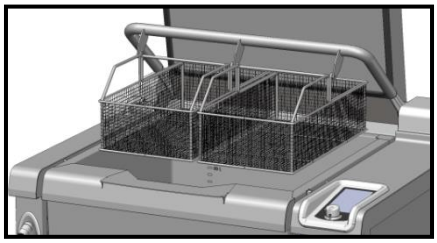


- Open the lid.
- Engage the arm on each side of the lid axis.

Using the basket lift

Attention: Respect the **17 lb** 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 6 inch deep baskets (depending on the model).

- Select the cooking method (Boiling pan)
- 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 tank 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.

14 MAINTENANCE

14.1 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:

- The chemical environment in general:	* Different brines (Salt concentration, Sauerkraut…) * Chlorides contained in particular in: - cleaning products - bleach.
- The temperature:	Any chemical environment is made considerably more aggressive to stainless steel as the temperature rises.
- The duration:	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.

A list of the most frequent causes follows, to allow you to better identify possible inappropriate use and to ensure the long service life of your equipment.

14.2 THE COMMONEST CAUSES OF CORROSION:

Floor cleaning

Floors are often cleaned with very aggressive products (prior to handover or during a kitchen deep clean). If the product is sprayed, without necessary precautions or suitable dilution, any splashes on the appliances may result in the corrosion of legs, bases and low level trims.
Worse still, if the area is not properly ventilated after application, the vapour from these products may settle on the equipment and result in corrosion spreading to the entire surfaces.

Inappropriate cleaning product (Bleach, Acids, Soda)

If inappropriate products, such as bleach, acid, or soda dilutions, (all products which are not specifically designed for the maintenance of stainless steels) are used, irreversible etching of the stainless-steel surfaces can occur.

Cleaning product applied when the temperature is too high

All cleaning products are more aggressive at higher temperature. In principle the temperature of any surface must not exceed 60°C or permanent staining (blackening) of the stainless steel will result.

Inadequate rinsing after cleaning

After cleaning the surfaces should all be rinsed thoroughly to remove any chemical residues. If this is not done the residue will continue to act over time with the risk of starting the corrosive process.
Worse still, if the affected surface is submitted to temperatures over 60°C (inside of an oven, a tank or tank...), the impact will be greater, and corrosion will almost inevitably occur.

Stagnation of cleaning products

In the same way, all the areas that can trap chemicals, especially the channels, gutters, drainage manifolds, traps etc. must be subject to careful and plentiful rinsing. (Use a nylon brush to reinforce the action of rinsing with clean water).

Salt concentration

Salt, much in use in kitchens, is often found to be the origin of pitting that can even penetrate the stainless steel. Spillages on any surface should be cleaned up at once.
Particular case of cooking in boiling salted water:
Salting water in a tank or tank presents a major risk: never put cooking salt into the tank before the water and remember that salt can concentrating on the base of the tank. Salt should be added to the water and stirred until it dissolves, the risk is reduced using table salt which dissolves faster.

Intensive use with brine

Certain products, such as sauerkraut (acid juices), fish and sea food (presence of salt), and in general, all brines, must be subject to particular attention. In the case of occasional use there should be no problem if equipment is carefully and systematically cleaned after each use. In the case of intensive use, all the cooking equipment (ovens, boiling pans, even utensils) must be selected with a grade of stainless steel specifically adapted to use in such an environment

Too much chlorine in the mains water supply

Sometimes certain networks supply water containing chlorine at above normal levels. In this event it is not unusual to be faced with problems of corrosion, pay particular attention to bain-marie, water baths, and equipment left to soak overnight etc.

Cleaning aluminium or aluminium coated items

The presence of aluminium or items that are aluminium coated in a chlorine solution is a particularly powerful catalyst for damaging stainless steel. Do not leave fittings such as hood filters, aluminium trays or dishes soaking in tanks, tanks, pots, fryers etc. Just one night is sufficient to etch stainless steel at the point of contact with aluminium.

15 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 140°F.
- 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 tank) must be undertaken with the tank lowered (horizontal). This protects the heating elements and active parts from splashing.

15.1 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.

15.2 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.

15.3 CLEANING THE LID GASKET

In order to remove traces of grease or food scraps that can damage the gasket, regular and manual cleaning of the lid gasket should be performed on the inner and outer faces.

Before cleaning, use water with soap or neutral and non-abrasive detergent with a sponge or a soft cloth to remove the grease from the lid gasket.

15.4 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.

16 PREVENTATIVE MAINTENANCE

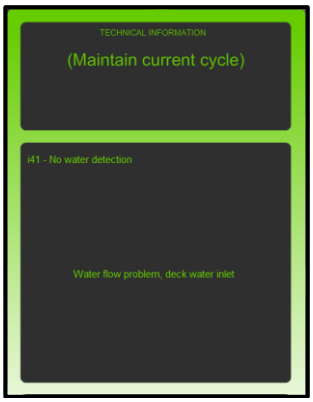
The appliance must be isolated electrically during cleaning or maintenance and when replacing parts.

Subject	Daily	Weekly	Monthly	Every year (Or every 3000 h)	Recommendations
Clean external surfaces (including grills, solid tops, planchas, tanks 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 facia labels		x			Must not have deteriorated (Overheated, crack...) Do not douse with water if there is any deterioration of the facia 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
Periodic maintenance by the after-sales service				x	

17 OPERATING FAULTS

*Client error information: **i**xx*

Green screen: Information on the cooking



Non-blocking message
Touching the screen anywhere will clear the message

Red screen: Cooking stopped (pause)

Blocking message
Cooking stops

*After sales error information: **E**xx*

Red screen: Cooking stopped (pause)

Blocking message
Cooking stops

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: (>158°F)	Cooking continues automatically at a temperature below 356°F	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: Tank probe overheated	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
EFx: Tank base overheated (x = Number of the zone)	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
ESx: Tank base probe short circuit or disconnected (x = Number of the zone)	Cooking stops	Switch the appliance off and call your after sales service
ESb: Tank 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 > 185°F	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 tank tilt ram being blocked	If the tank can be returned to the horizontal position the unit can be used for cooking (without any movement of the tank)	Something is jammed under the tank preventing it from moving: Clear it if you can. If the problem persists, call your after sales service

18 RECOMMENDED AND FRONT LINE SPARE PARTS

Designation	Codes
FastPAD 2 Precipan interface assembly	156817
Electric ram after sales kit LA31 6000N 24V	156823
Electric ram after sales kit (ram + cable) LA23 2500N 24V	156824
Single solenoid 1 x 15 litres/min UL	156864
3-way solenoid 3 x 15 litres/min UL	156865
Reed switch	300676
230 V lever microswitch	300678
Three-pole 25A 230V 50/60 Hz contactor	300697
Three-pole 32A 230V 50/60 Hz contactor	300698
Three-pole 40A 230V 50/60 Hz contactor	300699
Three-pole 50A 230V 50/60 Hz contactor	300700
Tree-pole 80A 230V 50/60 HZ contactor	300702
Anti-interference relay	300769
Ultra-fast fuse 0.2A 250V 5 x 20	300787
5 x 20 fast fuse 1amp	300789
Contactor LC1D80P7	300798
Block RC LA4DA2U	300799
Glass fuse 4A	300801
Snap Action Switching	300804
Manual resetting 320°C thermostat + nut	301066
Encapsulated PT100 probe	301504
Well base probe	301506
Armoured 4650-Watt element	302278
Armoured 4650-Watt element - 277V	302294
Axial fan	304194
lever microswitch	306913
Fuse 5x20 4A FSF	306963
Switching power supply	308351
415 VA Transformer	308499
Fuse 3.15 Amps	309407
Inter card cable (2 metres long)	309614
Coder	309632
FastPAD 2 Screen	309646
FastPAD 2 Max UL relay connection	309663
FastPAD 2 Precipan power card	309701
Flow meter 100 G1/2	314388
Retractable spray hose kit	316187
Transparent silicone tube	366068
Outlet seal	366657
Lid seal with cut-out	366675
Lid seal with cut-out	366676
Anti-parasite module	407002

19 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 tank that is empty. The interface provided for the water supply must be used
- Do not exceed the indicted maximum loadings.
- Only work with the tank lowered.
- Do not heat for long periods with the tank empty.
- The electronic control incorporates a high limit safety at 400°F. If the 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.
- When moving a mobile cooking suite always take precautions to avoid it tipping over and check it is level before using it again.
- When cleaning high pressure jets or lances should never be used.
- THE APPLICATION OF THE HOT CLEANING PRODUCT, ABOVE 140°F, 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 482°F: **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 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

20 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 ELECTRIQUES

COMPOSITION DES APPAREILS
CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

21 GENERALITES 2
22 MENU MANUEL 3
23 MENU MULTI ZONES 5
24 MENU AUTO : 6
25 EXEMPLE DE CAPACITES ET TEMPS DE CUISSON 8
26 MENU SERVICE 10
27 MENU REMPLISSAGE EAU 13
28 MENU VIDANGE 13
29 BASCULEMENT DE CUVE 13
30 MENU NETTOYAGE 14
31 TRUCS ET ASTUCES DE L'ECRAN DE COMMANDE 17
32 PRISE USB / PRISE SONDE A COEUR 18
33 RELEVAGE DE PANIERS 19
34 ENTRETIEN 20
35 ENTRETIEN DE L'APPAREIL 21
36 MAINTENANCE PREVENTIVE 22
37 DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT 23
38 PIECES RECOMMANDEES (USURES) ET DE PREMIERE URGENCE 24
39 RECOMMANDATIONS 24
40 GARANTIE 25

- 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.

VULCAN
A division of ITW Food Equipment Group LLC
P.O. Box 696
Louisville, KY 40201

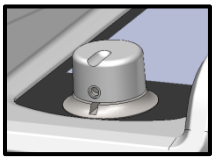
F49571 (07-23)

21 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 d'autres 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 disparait après quelques secondes pour laisser apparaître le menu Manuel.

21.1 VERROUILLAGE ECRAN

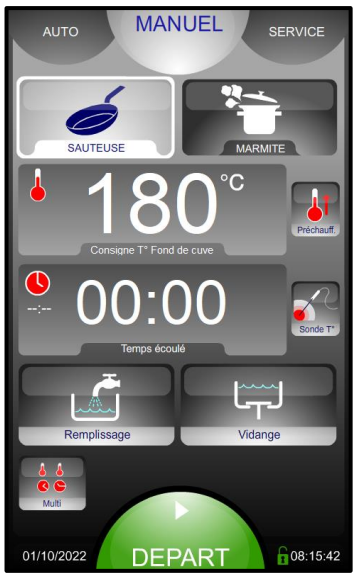
Le verrouillage de l'écran s'active automatiquement au départ d'une cuisson ou d'un cycle de lavage, au bout de quelques secondes, sans intervention sur l'écran.

Cette fonction est désactivée par défaut mais peut-être activée dans les paramètres clients

➔ L'icône « cadenas » indique si l'écran est verrouillé ou déverrouillé.

➔ **Ecran verrouillé** : Toute pression sur l'écran n'engendre aucune action sur celui-ci. Pour déverrouiller l'écran, faire un appui sur le codeur ou glisser le cadenas vers la droite

22 MENU MANUEL



➔ 2 modes de cuisson : Sauteuse (Plancha) / 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

➔ 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 :

Avant départ cuisson :
Couleur verte

Cuisson en cours :
Couleur jaune

Cuisson Finie :
Couleur Rouge

22.1 MODE SAUTEUSE (PLANCHA)

Permet le poêlage (Marquer, sauter, griller…)

L'afficheur de température indique la température de consigne du fond de cuve. Par défaut, la température de consigne est de 180°C
La température est réglable de 0 à 250°C.

Sélectionner une température de cuisson / marquage de 0 à 250°C.
Mettre un filet de graisse dans le fond de la cuve
Positionner les produits
Racler la plaque à la spatule entre chaque passe de cuisson.
Graisser à nouveau.

Exemple de Produits / Températures

Steaks / Marquage	**170°C**	Crêpes	**170°C**	Œufs	**170°C**
Poissons	**210°C**	Fonds de graisse (5mm)	**180°C**		

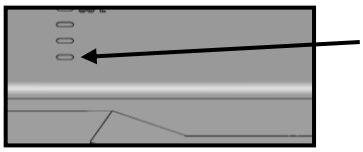
22.2 MODE MARMITE (BRAISIERE)

Permet le braisage, la cuisson à l'eau (Pocher, cuire sous vide, remise en température, blanchir…)

L'afficheur de température indique la température de consigne du bain. Par défaut, la température de consigne est de 100°C
La température est réglable de 0 à 100°C. Il est possible de régler la « délicatesse » de la cuisson en appuyant de nouveau sur le mode Marmite.

Sélectionner une température de cuisson de 0 à 100°C.
Remplir la cuve d'eau si nécessaire (Si cuisson à l'eau type bain marie, chauffer l'eau à la température maximum. Penser à vérifier le niveau d'eau)

Mettre les produits dans la cuve
Quand vous êtes à température d'ébullition, vous pouvez de régler la « délicatesse » de la cuisson en appuyant de nouveau sur le mode Marmite. Par défaut : « NON DELICAT »

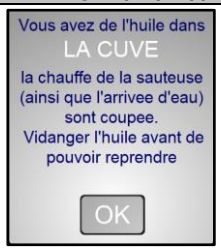
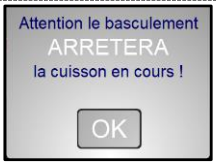
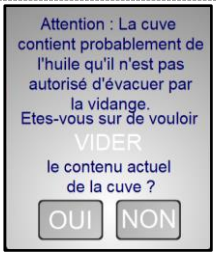
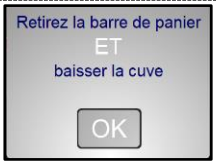


Niveau minimum du liquide en mode Marmite : Premier marquage dans la cuve

Exemple de Produits / Températures

	Cuisson de nuit / Braisés	**65/75°C**
	Remise en température	**65°C**

22.3 MESSAGES D'ALERTE – ERREURS D'UTILISATION

Messages (Pop-up)	Quand ?	Pourquoi ?	Que faire
	Commencer une cuisson en mode sauteuse ou marmite alors que la cuve contient de la graisse chaude	La sonde de bain détecte une température trop élevée (supérieure à 100°C)	Valider l'action et vidanger la graisse en respectant la manipulation sécuritaire de la graisse chaude et les normes environnementales en vigueur
	Vous demandez le basculement de la cuve pendant la cuisson	Toute action sur le basculement de la cuve interrompt la cuisson en cours	Valider l'action et basculer ou pas la cuve
	Vous activez la vidange de cuve	La sonde du bain détecte une température trop élevée (supérieure à 100°C) (suspicion présence de graisse dans la cuve)	Valider ou non l'action en respectant les normes environnementales en vigueur
	Vous activez la vidange de cuve	Vérifier que le liquide peut être évacué dans le réseau d'évacuation	Valider ou non l'action en respectant les normes environnementales en vigueur
	Demande de basculement de cuve pendant le cycle de lavage	Toute action de basculement de la cuve interrompt le cycle de lavage en cours	Valider l'action et basculer ou pas la cuve
	Départ d'un cycle de nettoyage	La cuve n'est pas en position basse	Mettre la cuve en position basse pour démarrer le cycle de lavage
	Utilisation de la fonction de levage du panier en mode marmite	La cuve n'est pas en position basse	Valider et mettre la cuve en position basse avant de refaire la demande de levée du panier

Pop-up	Quand ?	Pourquoi ?	Que faire
	Utilisation de la fonction de levage du panier en mode marmite	Le couvercle n'est pas en position haute (ouverture au maximum)	Valider et ouvrir complètement le couvercle en position haute avant de refaire la demande de levée du panier
	Sélection de la commande de basculement de la cuve en position haute	La sonde du bain détecte une température trop élevée (supérieure à 100°C) (suspicion de graisse dans la cuve)	Valider ou non l'action en respectant la manipulation sécuritaire de la graisse chaude

23 MENU MULTI ZONES

Menu multi zones
Permet en fonction du mode sélectionné des cuissons sur :
- 2 ou 3 zones avec pour chaque zone une température et un temps paramétrables
- 6 zones avec une température paramétrable et pour chaque zone un temps paramétrable

Mode SAUTEUSE

Cuve divisée en 3 zones :
3 températures paramétrables
3 temps paramétrables

Mode MARMITE

Cuve divisée en 6 zones :
1 température paramétrable
6 temps paramétrables

Remarques : La couleur des demi-cercles en vis-à-vis des zones renseigne l'état du Timer associé
- Pas de minutage paramétré *Couleur grisée*
- Timer en attente de départ *Couleur verte*
- Minutage en cours *Couleur jaune*
- Fin du Timer *Couleur Rouge*

24 MENU AUTO :

24.1 RECETTE AUTO / PROGRAMMEES

➔ Recettes favorites

➔ Recettes Préprogrammées (76 recettes)
Recettes Clients (capacité d'environs 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

➔ 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

24.2 RECETTE FAVORITE

Pour ajouter une recette favorite :
- Sélectionner une recette dans la galerie « constructeur » ou client
- Puis appuyer 3 secondes sur un des emplacements dans « Mes Favoris »

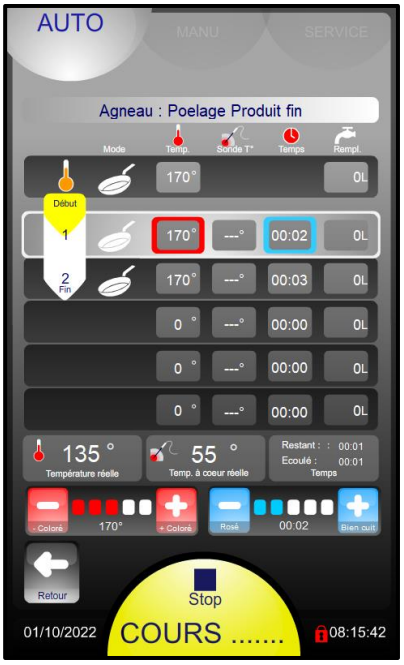
➔ Emplacement libre

➔ Supprimer une recette favorite

24.3 TYPE D'AFFICHAGE

Affichage Standard (phase par phase)

Affichage détaillé (toutes phases)



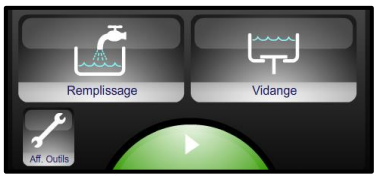
2 critères permettant l'adaptation de la recette aux gouts du client (Ex : +/- coloré, Bleu et saignant) sans nécessité de créer une nouvelle recette … ou savoir quoi modifier (Temps, Température, quelle phase …)

25 EXEMPLE DE CAPACITES ET TEMPS DE CUISSON

	PRODUITS	Production Horaire		Production par passe				
				Charge par Passe		Nombre de Portions par Passe		Durée par passe
		Precipan 100	Precipan 150	Precipan 100	Precipan 150	Precipan 100	Precipan 150	
Viandes	Goulash/Bourguignon (cuisson classique)	20 kg	28 kg	50 kg	70 kg	250	350	2h30'
		Faire revenir en 3 passes de 8' (Sauteuse 200°C) - Faire suer la garniture et singer la préparation - Mouiller, porter à ébullition (Marmite 100°C) - Cuire couvercle fermé 2h (Marmite 98°C niveau délicat 2).						
		Astuce Precipan : jouer avec les deux ou trois zones de chauffes (suivant modèle)						
	Goulash /Bourguignon (cuisson de nuit)	-	-	50 kg	70 kg	250	350	11h00
		Faire revenir en 3 passes de 8' (Sauteuse 200°C) - Faire suer la garniture et singer la préparation - Mouiller, porter à ébullition (Marmite 100°C) - Cuire couvercle fermé 5h minimum (Marmite 85°C niveau délicat 3).						
	Magret de canard	150 pièces	240 pièces	25 pièces	40 pièces	25	40	Cycle 10'
		Poêler 4mn par face (Sauteuse 170/180°c)						
		Astuce Precipan : jouer avec les deux ou trois zones de chauffes (suivant modèle) pour un maintien en température						
	Steak haché frais	240 pièces	360 pièces	40 pièces	60 pièces	40	60	Cycle 10'
		Poêler 3,5mn par face (Sauteuse 170/180°C)						
	Côtes de porc	175 pièces	275 pièces	35 pièces	55 pièces	35	55	Cycle 12'
		Poêler 4mn par face (Sauteuse 170/180°C)						
		Astuce Precipan : jouer avec les deux ou trois zones de chauffes (suivant modèle) pour un maintien en température						
Poissons	Poisson pané surgelé	240 pièces	360 pièces	60 pièces	90 pièces	30	45	Cycle 15'
		Graisser, Sauter 3' par face (Sauteuse 180°C)						
	Escalope Saumon frais	120 pièces	180 pièces	30 pièces	45 pièces	30	45	Cycle 15'
		Aligner les pièces dans la matière grasse chaude (Sauteuse 200°C), 5' par face- dernière passe couvercle fermé.						
Divers	Omelette	270 œufs	390 œufs	45 œufs	65 œufs	15	22	Cycle 10'
		Saisir (Sauteuse 160°C) - Cuire 5' et rouler.						
	Potage	120 L	180 L	80 L	120 L	480	720	40'
		*Pocher, cuire, mixer (Marmite 100°C). **						
Pommes de terre	Pomme de terre à l'eau	68 kg	98 kg	45 kg	65 kg	225	325	40'
		Démarrer en eau froide (Marmite 100°C). Cuire couvercle fermé. Nota = T° à cœur 90°C. Astuce : Cuire en marmite couvercle ouvert (Produit non délicat Niveau 4) accélère la cuisson (mais consomme plus d'énergie)						
	Pommes de terre sautées surgelées	38 kg	53 kg	12,5 kg	17,5 kg	63	88	Cycle 20'
		Mettre les pommes de terre dans la matière grasse chaude (Sauteuse 170/180°C) 15 à 18' - Remuer le moins possible.						
Légumes	Carottes vichy tranchées surgelées	38 kg	53 kg	12,5 kg	17,5 kg	63	88	Cycle 20'
		Faire revenir (Sauteuse 170 / 180°C) - Mouiller - Cuire couvercle fermé, 15 à 18'.						
	Légumes secs	41 kg	62 kg	24 kg	36 kg	120	180	35'
		Porter à ébullition (Marmite 100°C) puis cuire doucement en fermant le couvercle.						
	Haricots verts surgelés	38 kg	53 kg	12,5 kg	17,5 kg	63	88	Cycle 20'
		Faire bouillir le volume d'eau nécessaire (Marmite 100°C) puis saler - Introduire les haricots - Cuire 15' en baissant éventuellement la puissance au niveau 2, dès les premiers frémissements - Couper la chauffe en fin de cuisson - Ouvrir la vidange et actionner le robinet d'eau froide - remuer.						
	Ratatouille surgelée	37 kg	52 kg	25 kg	37,5 kg	125	188	50'
		Faire revenir (Sauteuse 170°C) - Cuire couvercle fermé (Marmite 100°C niveau délicat 3), 40min						
	Ratatouille légumes frais	19 kg	26 kg	12,5 kg	17,5 kg	63	88	40'
		Faire revenir (Sauteuse 170°C) – Mouiller - Cuire couvercle fermé (Marmite 100°C niveau délicat 2), 25min						
Pâtes	Pâtes aux œufs (Penne sans panier)	40 kg	60 kg	20 kg	30 kg	200	300	Cycle 30'
		Faire bouillir le volume d'eau nécessaire (Marmite 100°C) puis saler - Mettre les pâtes, remuer - Cuire 10' en baissant éventuellement la puissance au niveau 2, dès les premiers frémissements - Couper la chauffe en fin de cuisson - Ouvrir la vidange et actionner le robinet d'eau froide - remuer.						
		Astuce Precipan pour « Pâtes aux œufs ») : Cuire à 83°C pendant 12 minutes, égoutter sans refroidir (réduit l'utilisation d'eau perdu)						
	Pâtes aux œufs (Penne avec paniers)	40 kg	60 kg	8 kg	12 kg	80	120	Cycle 12'
		Faire bouillir le volume d'eau nécessaire (Marmite 100°C non délicat) puis saler - Charger les paniers avec 1.5 kg de produits secs au maximum - Cuire 8' (Marmite 100°c puissance niveau 2)						
Desserts	Gâteau de semoule	72 L	108 L	60 L	90 L	300	450	Cycle 50'
		Faire chauffer le lait, mode Marmite 98°C (Produit délicat Niveau 1 automatiquement sélectionné) - Ajouter le sucre et la semoule - Cuire Mode Marmite 90°C (Produit délicat Niveau 1 automatiquement sélectionné) durant 30 min, couvercle fermé.						
	Riz au lait	26 L	39 L	60 L	90 L	300	450	Cycle 2h20'
		Faire chauffer le lait, mode Marmite 98°C (Produit délicat Niveau 1 automatiquement sélectionné) - Ajouter le sucre et le riz - Cuire Mode Marmite 90°C (Produit délicat Niveau 1 automatiquement sélectionné) durant 1h30 à 2h00, couvercle fermé.						

25.1 CREATION D'UNE RECETTE

➔ Sélectionner « Mes Recettes » (capacité de la bibliothèque : 100 recettes maxi)



➔ Sélectionner icône « Aff. Outils »

➔ Sélectionner icône « Créer »

➔ Renseigner le nom de la recette : Plus votre nom sera précis plus il sera facile de retrouver votre recette

➔ Valider

➔ Un appui sur la zone du nom permet de modifier le nom et/ou de sélectionner la famille de la recette (Viandes, Poissons, Légumes, Pâtisserie, Divers et régé)

➔ L'icône « goutte d'eau » indique si le refroidissement entre cycle est avec eau ou sans eau

➔ Créer le cycle ou les cycles de cuisson en renseignant les diverses informations de cuisson (mode de cuisson, température, temps, vitesse de ventilation, clapet oura…). Capacité de 6 cycles maxi.

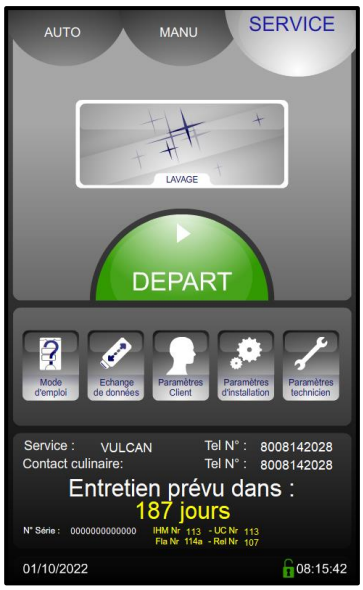
➔ *Possibilité d'ajouter une photo depuis la « Galerie Photos »*

➔ *Si besoin Ajouter, Insérer ou Effacer des cycles supplémentaires de cuisson (capacité de 6 cycles maxi dont le préchauffage)*

➔ Enregistrer votre recette

➔ Active / désactive le Refroidissement Eau entre les cycles

26 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

26.1 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

26.2 ECHANGE DE DONNEES

➔ HACCP On/Off : Enregistrement des données HACCP (1 an environ) et fréquence d'acquisition

➔ Adresse l'appareil : propre à chaque appareil, différente, si plusieurs appareils sur le site.

➔ Echanges d'infos par Clé USB (ou Radio) et visualisation sur l'appareil
Attention : Il est impératif d'utiliser une clé USB FastPAD pour les échanges de données de conso, recettes, HACCP, photos, mise à jour...
L'utilisation d'une clé non reconnue peut entrainer des blocages ou erreurs...

26.3 PARAMETRES CLIENT

➔ Choix du **Mode par défaut** s'affichant en premier au démarrage

➔ Réglage de la luminosité de l'écran et du volume du buzzer fin de cuisson

➔ Activation et Réglage de la température du **Préchauffage** automatique à la mise sous tension.

➔ Affichage des **Recettes par familles** (oui) ou par ordre alphabétique (non) Par défaut : non

➔ Activation de **l'Ecran de veille** après le délai souhaité. Actif hors cycle en cours. Par défaut : oui

➔ Choix du pays et de l'unité de température

➔ Renseigner les couts d'énergie, de produit pour le calcul des consommations. Un premier appui met la zone de cout en mode sélection. La molette permet de modifier lentement la valeur. Un second appui affiche le clavier afin de saisir directement une valeur.

➔ Après un export réussi sur clé USB, les données HACCP antérieures au nombre de semaine défini sont effacées de l'interface.

➔ Verrouillage de l'écran automatiquement

➔ Réinitialisation du logiciel (Attention : Toutes les informations enregistrées sont effaces de la mémoire : données HACCP, ...)

26.4 MAINTENANCE PREVENTIVE

Ce message apparaît uniquement lorsque la maintenance préventive du four est requise (si le compteur a été renseigné dans les paramètres d'installation). Le client sera automatiquement informé lorsqu'une intervention du service de maintenance est nécessaire. Le compteur est paramétré par la fréquence d'utilisation et du nombre d'heures entre 2 interventions du service de maintenance.

Ces valeurs doivent être saisies par le technicien lors de l'installation du four et doivent être vérifiées après chaque opération de maintenance.

➔ Message d'alerte
Ce message apparaît à chaque mise en marche du four si la durée d'utilisation programmée dans le compteur d'entretien préventif est atteinte.
Prévenir le service de maintenance pour une intervention dès que possible
Si nombre de jour restant est égal ou inférieur à 0, le message s'affiche en rouge et indique le nombre de jours dépassés par rapport à la date prévu de l'entretien du four

26.5 QUICK GUIDE

➔ Démonstration graphique et/ ou animé des menus principaux

➔ Informations et « trucs et astuces » les plus utilisés

27 MENU REMPLISSAGE EAU

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

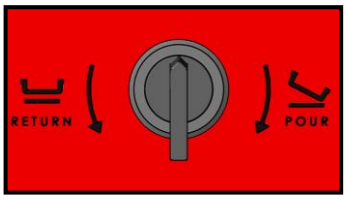
28 MENU VIDANGE

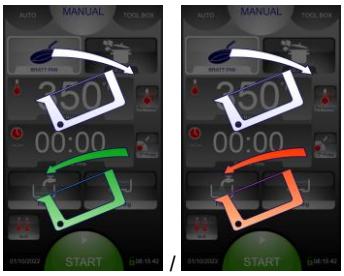
Permet de vidanger la cuve via la bonde de vidange
Un appui bref sur ce bouton, permet d'ouvrir la bonde de vidange
Un second appui referme la bonde de vidange
La bonde de vidange se referme automatiquement au bout de 4 minutes sans action sur l'écran.

29 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.
- dans tous les modes, si la **sonde de bain** voit une **température supérieure** à **130°C**.

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
Tourner et maintenir le bouton sur la position sélectionnée pour basculer ou lever la cuve. Le basculement sera stoppé dès que le bouton est relâché.
Le bouton revient automatiquement dans sa position initiale

➔ Tourner le bouton dans le sens horaire et maintenir sa position pour basculer la cuve en position vidange

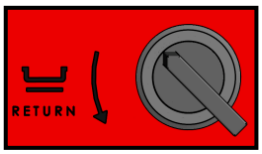
➔ Tourner le bouton dans le sens anti-horaire et maintenir sa position pour basculer la cuve en position cuve basse

➔ L'écran de basculement s'affiche et indique le sens de basculement de la cuve.
La couleur indique l'état du basculement :
- Symbole blanc : sens de basculement non concerné
- Symbole vert : sens du basculement sélectionné en cours *(dans cet exemple : basculement de la cuve en position vidange)*
  Le symbole clignote pendant le basculement de la cuve et ensuite reste fixe.
- Symbole rouge : sens du basculement sélectionné non autorisé

30 MENU NETTOYAGE

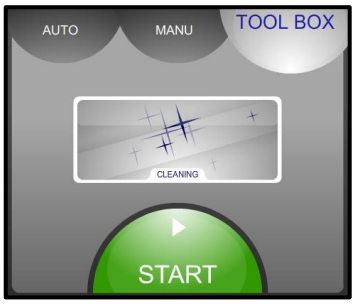
30.1 NETTOYAGE MANUEL EN FIN DE SERVICE (Assisté)

- 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)



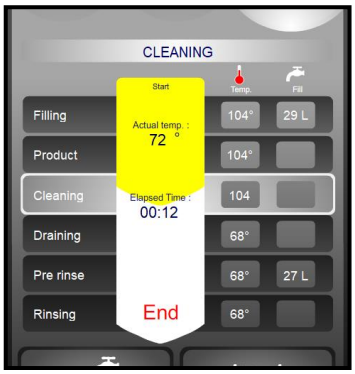
➔ **"Basculement de cuve"**

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



➔ **"DEPART"** départ du cycle de nettoyage.

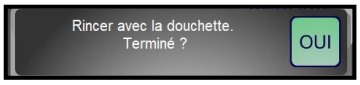
- L'écran indique les différentes phases prévues dans le cycle ainsi que les données sur les quantités de produit (nettoyant à introduire dans la cuve) et sur le temps écoulé.



➔

	VBPT10E	VBPT15E
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.

30.2 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 …)

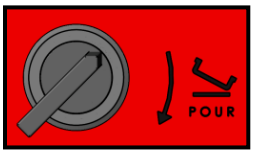
Faire chauffer l'eau à **55°c** environ pour activer le produit

- 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

30.3 NETTOYAGE RAPIDE DE LA CUVE

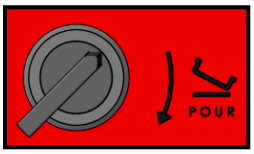
- Mettre l'appareil en fonctionnement.
- Attendre quelques secondes que l'écran de démarrage disparaisse.
- Vérifier que la bonde de vidange est bien fermée

➔ 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

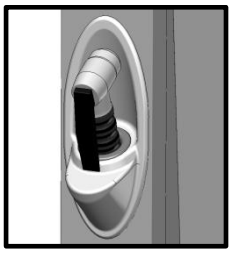


➔ Basculer la cuve en position vidange

- Finir de rincer la cuve avec la douchette

30.4 DOUCHETTE AVEC ENROULEUR

Attention :
Pour votre sécurité, la douchette n'est plus alimentée **:**
- dans tous les modes, si la **sonde de bain** détecte une **température supérieure** à **130°C**.



- L'enrouleur de douchette est équipé d'un blocage du flexible en position "sortie", évitant de maintenir la traction permanente sur celui-ci.
- Au fur et à mesure que l'on déroule le flexible, on peut entendre à chaque demi-tour de l'enrouleur, un "cliquetis".
  - Pour bloquer le flexible, relâcher la traction pendant une période où le "cliquetis" se fait entendre.
  - Pour rembobiner automatiquement le flexible, relâcher la traction pendant une période où aucun "cliquetis" ne se fait entendre
- Utilisation :
  - Appuyer sur la poignée de la douchette.

Nota : *Lorsque l'appareil est en mode veille, la douchette n'est plus alimentée en eau*

NOTA : La douchette dispose d'un blocage en position ouverte : Tourner la poignée d'un quart de tour pour maintenir automatiquement le jet.

31 TRUCS ET ASTUCES DE L'ECRAN DE COMMANDE

Comment créer une phase d'attente dans un programme

L'entrée d'une consigne de cuve à 0°C conduit à une phase d'attente où il ne se passe rien (pas de chauffe).

Comment créer une phase de maintien en température ?

En mode Auto, la saisie d'une consigne de temps à 99h00 est interprétée comme un cycle de maintien (pas de cuisson) dans le mode et températures choisis.

Comment visualiser les phases de cuisson d'une recette enregistrée / programmée ?

Il est possible de visualiser un récapitulatif des phases d'une recette par appui sur la touche détail « ? ».

Comment ajuster la cuisson pendant une recette constructeur ?

Pour les recettes du constructeur, il est possible d'ajuster la coloration et le degré de cuisson même après le départ de cuisson.

Peut-on illustrer les recettes ?

Dans la bibliothèque client : il est possible d'associer une photo à une recette et d'afficher uniquement les recettes avec photos. (Auto / Modifier / Photo)

Peut-on protéger les recettes enregistrées ?

Il est possible de verrouiller l'accès aux zones de modification / suppression / copie de recette (paramètres clients).

Comment identifier une recette copiée de l'originale ?

*Une copie de recette est symbolisée par un caractère « * » devant le nom.*

Comment changer le nom d'une recette « client » ?

Le nom des recettes « client » est personnalisable : Modifier /clic sur la zone de nom ou famille / Changer le nom ou famille.

Pourquoi je ne peux pas modifier mes recettes en mode auto ?

Parce que « Modifier » est désactivé dans les paramètres clients.

Peut-on préchauffer automatiquement l'appareil ?

Il est possible d'activer ou désactiver la fonction Préchauffage automatique à la mise sous tension (préchauffage sauteuse). La température de préchauffage est également paramétrable (paramètres client).

Comment savoir si l'appareil est arrivé en température (est prêt, …) ?

Il est possible d'activer la fonction Préchauffage avant cuisson en mode manuel. La touche Départ/stop affiche alors un barre graph : lorsque la touche est entièrement verte (un signal sonore alerte l'utilisateur) la température de travail est atteinte.

Peut-on programmer des recettes en mode multi zones ?

Les programmes de la bibliothèque VULCAN de recette nommés « Marmite 6 minuteries » et « Régé sous vide 6 minuteries » permettent de déclencher un décompte de temps spécifique pour chaque zone avec alarme sonore en fin de décompte.
Le programme de la bibliothèque VULCAN de recette nommé « Plancha gradient fort » permet de déclencher un décompte de temps spécifique avec alarme sonore en fin de décompte pour chaque zone de chauffe préprogrammée.

A quelle fréquence doit-on prévoir la révision ?

Un message de révision apparait lorsque nécessaire, dans les 10 derniers jours avant la maintenance requise.

Comment accéder aux paramètres clients ?

L'accès au menu « paramètres clients » se fait par code PIN, par défaut « 0000 » qu'il est possible de personnaliser. CODE A NE PAS PERDRE !

Pourquoi je ne peux pas accéder aux paramètres installateur et technicien ?

L'accès aux autres paramètres est protégé par code PIN et réservé à l'installateur et au service après –vente.

L'appareil possède-t-il un mode veille ?

L'appareil dispose d'un mode veille automatique personnalisable dans les paramètres clients, qui met en standby les fonctions principales de l'appareil (écran noir).

Le message d'accueil est-il personnalisable ?

Le logo et le message d'accueil sont personnalisables dans les paramètres client. On peut changer le message ; la galerie photo permet de choisir la photo retenue comme Photo ou Logo d'accueil.

Comment récupérer les données HACCP ?

Le menu Service /Echange de données, permet la gestion HACCP : démarrage de l'enregistrement automatique des données HACCP, Visualisation directement sur l'appareil ou bien export sur clé USB, en format compatible Tableur.

A-t-on accès à des données énergétiques, coût de consommation … ?

Dans le menu Service / Echange de données / consommations, sont affichés les consommations journalières et bilan mensuel sur 12 mois, eau, électricité/gaz, produit nettoyant. Un affichage directement dans la devise souhaitée est disponible si les couts correspondants sont saisis en « paramètres Client ».

En quoi consiste le mode « sans échec » ?

En cas de panne d'électronique de façade ou d'affichage, il est possible de lancer le mode « sans échec » : mode sauteuse à la température de préchauffage (réglée dans les paramètres clients soit 180° par défaut). Lorsque ce mode de cuisson « sans échec » est lancé, les actions sur la façade ne sont pas prises en compte.

Comment lancer le mode « sans échec » ?

Eteindre et remettre la braisière sous tension puis ouvrir et fermer le couvercle 3 fois en moins de 10s.
Il est également possible de réinitialiser l'interface ouvrant et fermant le couvercle 6 fois en moins de 10 secondes.

Comment arrêter le mode « sans échec » ?

Pour arrêter le mode « sans échec », mettre l'appareil hors tension.

Dispose-t-on d'un raccourci pour démarrer le remplissage en eau ?

Un appui long sur le bouton remplissage permet d'ouvrir l'arrivée d'eau immédiatement (sans passer par l'écran de remplissage). Dans ce cas, le remplissage devra être arrêté manuellement. De même, un appui long en cours de remplissage arrêtera le remplissage en cours.

Dispose-t-on d'un raccourci pour basculer la cuve ?

Un appui long et maintenu, avec déplacement du doigt vers le bas (pour vidanger la cuve) ou vers le haut (pour ramener la cuve en position de travail), permet de basculer la cuve tant que l'appui est maintenu. Le basculement sera stoppé dès que l'appui est relâché.

Comment ajuster la puissance pour les produits délicats ?

En mode marmite, un nouvel appui sur le bouton Marmite permet de sélectionner la finesse de cuisson : « DELICAT », cuisson la plus douce « NON DELICAT », cuisson la plus rapide

Comment utiliser le mode nettoyage ?

Dans le mode service, un mode d'assistance pour le lavage manuel est accessible en appuyant sur le bouton « DEPART ».

Peut-on programmer des recettes en relevage de panier ?

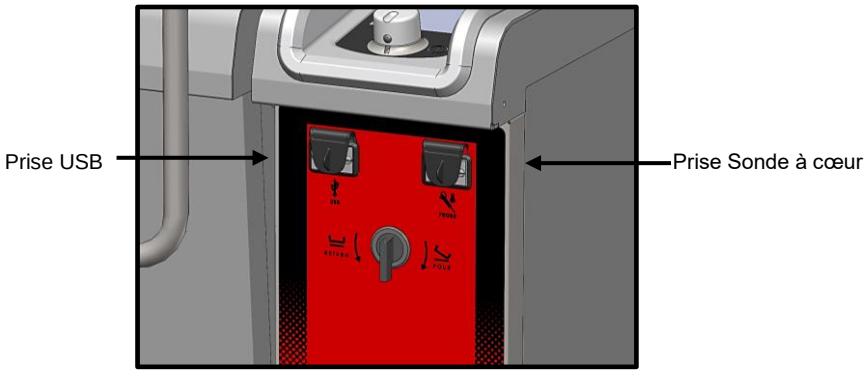
Les programmes de la bibliothèque " VULCAN " de recette repéré par un logo vert permettent de réaliser des cuissons avec relevage de paniers. Ils ne sont disponibles (visibles) uniquement si l'appareil est configuré avec l'option relevage panier

Pourquoi ma douchette ne fonctionnement pas ?

L'écran est probablement en veille ou l'appareil a identifié un risque de présence de liquide chaud (température de bain supérieure à 130°C).

32 PRISE USB / PRISE SONDE A COEUR

La prise USB et la prise sonde à cœur disposent d'une protection en silicone.



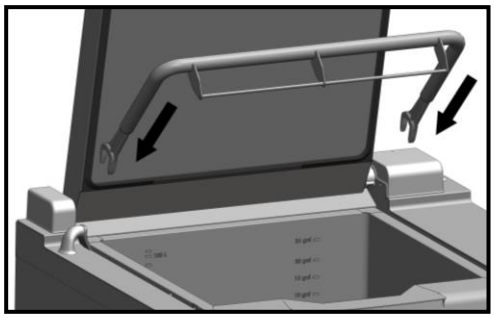
Attention !

- Toujours remettre la protection en place (languette rabattue pour protéger les connections) dès que la prise n'est plus utilisée.
- Ne jamais « nettoyer » la connexion 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).
- **La garantie ne saura s'appliquer si ces consignes ne sont pas respectées.**

Nota : Pour l'utilisation de la prise USB, se rapporter au paragraphe « Export des données »

33 RELEVAGE DE PANIERS

Installation du bras de relevage paniers

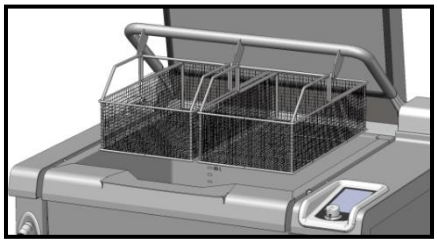


- Ouvrir le couvercle à fond.
- Enclencher le bras de chaque côté de l'axe du couvercle.

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)
- 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.

34 ENTRETIEN

34.1 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.

Une liste des cas les plus fréquents est donnée ci-après, afin de vous permettre d'identifier au mieux ces mauvaises conditions d'exploitation, et d'exploiter le plus longtemps possible vos matériels.

34.2 LES CAS DE CORROSION LES PLUS COURANTS :

Nettoyage des carrelages

Le nettoyage des carrelages (en fin de chantier ou lors de l'entretien journalier) est souvent réalisé avec des produits très agressifs. Si le produit est projeté sous pression sans précautions, les éclaboussures au bas des appareils, entraînent une corrosion des fonds et habillages.

Pire encore, les vapeurs de ces produits, si les locaux ne sont pas aussitôt fortement aérés, en retombant sur les matériels parviennent à étendre la corrosion à l'ensemble des surfaces.

Produit d'entretien inadapté (Eau de Javel, Acides, Soude)

Si des produits inadaptés, tels que l'eau de Javel, des dilutions d'acides ou de soude, … (tous les produits non étudiés spécialement pour l'entretien des inox) sont utilisés, une attaque irréversible se produit sur les surfaces en acier inoxydable.

Produit d'entretien appliqué à trop haute température

Tous les produits d'entretien voient leur agressivité augmenter avec la température de la paroi sur laquelle ils sont appliqués. En règle générale, cette température ne doit pas excéder 60°C, sous peine d'attaquer l'inox de façon irréversible (noircissement des surfaces…).

Produit d'entretien mal rincé

Si les parois, une fois nettoyées, ne sont pas généreusement rincées afin d'éliminer toute trace de produit d'entretien, celui-ci avec le temps, va continuer son action au risque d'engendrer un début de corrosion.

Pire encore, si cette paroi peut être soumise à des températures supérieures à 60°C (intérieurs de fours, de cuves, …), les problèmes évoqués dans le point précédent, se produiront inévitablement.

Stagnation des produits de nettoyage

Dans le même esprit, toutes les zones pouvant retenir des produits d'entretien, notamment les caniveaux, les vidanges de fours mixtes, les siphons, … devront faire l'objet d'un rinçage soigné et abondant. (Utiliser une brosse Nylon pour renforcer l'action de rinçage à l'eau clair).

Concentration de sel

Le sel, élément courant en cuisine, est souvent à l'origine d'attaques (piqûres) de l'inox. Les débordements sur les plans de cuisson doivent être aussitôt nettoyés.

Cas particulier des cuissons à l'eau dans une marmite :

Le fait de saler l'eau en jetant du gros sel dans la cuve, présente un risque majeur : Le gros sel, en se déposant au fond de la cuve, risque, avant de fondre, de corroder le fond de façon irréversible, si l'opération est fréquente. Il y a lieu soit de remuer l'eau jusqu'à dissolution du gros sel, soit d'utiliser du sel fin.

Utilisation intensive en milieu saumuré

Certains produits tels que la choucroute (jus acide), les poissons et fruits de mer (présence de sel), et en règle générale, toutes les saumures, doivent faire l'objet d'une attention particulière. En cas de traitement occasionnel, les matériels courants ne posent pas de problème, à condition d'être soigneusement et systématiquement nettoyés après chaque utilisation.

En cas de traitement intensif, les matériels de cuisson (fours de cuisson, marmites, …) devront être choisis avec des nuances d'inox mieux adaptées à cet usage spécifique.

Eau du réseau trop chlorée

Certains réseaux d'eau fournissent par moment, des eaux comportant une teneur en chlore hors norme. Dans ce cas, il n'est pas rare de retrouver les problèmes de corrosion évoqués ci-dessus. (Notamment dans les cuves de marmites, sauteuses, bain-marie, …).

Nettoyage d'accessoires en aluminium ou tôle aluminée

La présence d'aluminium ou de tôle aluminée dans une solution chlorée, est un formidable catalyseur pour l'attaque de l'inox.
Il ne faut donc pas laisser reposer des accessoires tels que les filtres de hottes ou autre platerie en aluminium dans les cuves de marmites, sauteuses…. Une nuit suffirait à piquer l'inox au niveau des points de contact et à la surface du produit.

35 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

35.1 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.

35.2 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, …).

35.3 NETTOYAGE DU JOINT DE COUVERCLE

Afin d'éliminer les traces de graisse ou restes d'aliment pouvant endommager le joint, un nettoyage régulier et manuel du joint de couvercle doit être réalisé sur les faces internes et externes.

Avant chaque nettoyage, Utiliser de l'eau avec du savon ou tout produit détergent neutre non abrasif et une éponge ou un chiffon doux pour éliminer les graisses du joint de couvercle.

35.4 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.

36 MAINTENANCE PREVENTIVE

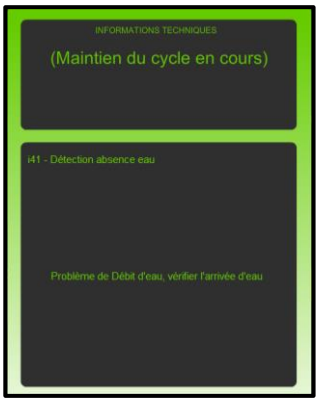
L'appareil doit être déconnecté de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou l'entretien, et lors du remplacement de pièces.

Sujet	Journalier	Semaine	Mensuel	Tous les ans (Ou toutes les 3000 h)	Recommandations
Nettoyage des surfaces extérieures (y compris les grilles, les cuves et bacs…)	x				Respecter les dosages des produits d'entretien ; Ne pas utiliser de produits abrasifs.
Lavage des surfaces intérieures	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 premiers 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
Entretien périodique par le service après-vente				x	

37 DEFAUTS DE FONCTIONNEMENT

*Erreurs information client : **i**xx*

Ecran vert :
Information sur la cuisson



Message non bloquant
Un appui n'importe où sur l'écran fait disparaître le message d'erreur

Ecran rouge :
Cuisson arrêtée (pause)

Message bloquant
Arrêt de la cuisson

*Erreurs Intervention Dépanneur : **E**xx*

Ecran rouge :
Cuisson arrêtée (pause)

Message bloquant
Arrêt de la cuisson

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

38 PIECES RECOMMANDEES (USURES) ET DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Codes
Ensemble interface FASTPAD 2 Precipan	156817
Kit SAV vérin électrique LA31 6000N 24V	156823
Kit SAV vérin électrique (vérin + câble) LA23 2500N 24V	156824
Electrovanne simple 1x15 L/min UL	156864
Electrovanne 3 voies 3 x 15 L/min UL	156865
Interrupteur Reed	300676
Microrupteur à levier 230V	300678
Contacteur tripolaire 25A 230V 50/60 Hz	300697
Contacteur tripolaire 32A 230V 50/60 Hz	300698
Contacteur tripolaire 40A 230V 50/60 Hz	300699
Contacteur tripolaire 50A 230V 50/60HZ	300700
Contacteur tripolaire 80A 230V 50/60 HZ	300702
Relais anti parasite	300769
Fusible 0.2A 250V 5x20 Ultra rapide	300787
Fusible 1A Temporisé 5 x 20	300789
Contacteur LC1D80P7	300798
Bloc RC LA4DA2U	300799
Fusible Verre 4A	300801
Commutateur à action immédiate	300804
Thermostat à réarmement manuel 320°C + écrou	301066
Sonde PT100 encapsulée	301504
Sonde fond de cuve	301506
Resistance blindée 4650 Watts	302278
Resistance blindée 4650 Watts - 277V	302294
Ventilateur axial	304194
Microrupteur à levier	306913
Fusible 5x20 4A FSF	306963
Alimentation à découpage	308351
Transformateur 415 VA	308499
Fusible 3.15 Ampères calibre	309407
Cordon inter cartes (longueur 2 mètres)	309614
Codeur	309632
Ecran FastPAD 2	309646
Barrette relais FastPAD 2 Maxi UL	309663
Carte de puissance FastPAD 2 Precipan	309701
Débitmètre 100 G1/2	314388
Kit douchette avec enrouleur	316187
Tube silicone transparent	366068
Joint de bonde	366657
Joint de couvercle avec découpe	366675
Joint de couvercle avec découpe	366676
Module Antiparasitage	407002

39 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.
- Respecter les charges maximums indiquées.
- Travailler toujours avec la cuve en position basse.
- Ne pas faire chauffer l'appareil sur une période trop longue cuve vide.
- La régulation électronique comporte une sécurité de température à 205° C. Si cette température est dépassée, 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.
- 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.
- 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 connections) 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 déglaçage, **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.
- 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.

EQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES
EN FIN DE CYCLE DE VIE

Mode d'emploi
Eliminez 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.

40 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 préconisés 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 couvert 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.