

**euroCHEF**<sup>®</sup>  
S.r.l.



**FD2**

**MANUEL TECHNIQUE  
POUR L'INSTALLATION  
ET L'ENTRETIEN**

## INDEX

1) AVERTISSEMENTS	Page 1
2) CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES	Page 1
3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	Page 2
Positionnement	Page 2
Branchement électrique	Page 2
Tube de vidange	Page 2
Tube de soufflage air	Page 2
Branchement de la résistance	Page 2
Utilisation de la machine	Page 2
Température de l'huile	Page 2
4) REGLAGES	Page 3
Réglage temps de cuisson	Page 3
Visualisation compteur de cycles et compteur d'heures	Page 3
Programmation autres temps et paramètres	Page 4
Autotest et calibrage de la machine	Page 5
5) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	Page 6
6) MESSAGES D'ERREUR	Page 6

REV.	DATE	PARAGRAPHES MODIFIES
1	12/12/2007	1,2,3,4,5,6

### 1) AVERTISSEMENTS

La machine fonctionne avec de l'huile à 175 degrés. **NE PAS OUVRIR LA MACHINE PENDANT LE FONCTIONNEMENT.**

Un éventuel accès d'eau dans l'huile peut la faire rebouillir et déborder de la cuvette.

Si la résistance reste découverte, il y a un danger de combustion de l'eau.

Dans des conditions anormales de surchauffe et fumée, ne pas ouvrir la machine mais débrancher l'alimentation électrique et la laisser refroidir.

Effectuer des opérations d'entretien seulement lorsque la machine est débranchée du réseau et avec l'huile à température inférieure à 40 degrés C. La machine n'est pas étanche, il ne faut donc pas la nettoyer avec un jet d'eau. Eurochef décline toute responsabilité pour une utilisation impropre de la machine pouvant procurer des dommages à des personnes ou des choses.

En particulier, les utilisateurs de la machine doivent être correctement informés sur le risque d'incendie de l'huile dans le cas où le niveau de cette dernière est si bas qu'il faut laisser les spires de résistance découvertes, et dans le cas où seule une des cuvettes d'huile est remplie et où les deux résistances sont allumées par erreur.

Pour éviter ce risque, il faut remplir d'eau les deux cuvettes et connecter les deux résistances, puis en allumer seulement une si nécessaire.

### 2) CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES

- capacité huile de la cuvette : 9,5 litres environ
- puissance totale absorbée : 3.050 W
- puissance électrique chauffante : 2.950 W
- alimentation : 230 V 50 Hz
- dimensions : largeur cm. 58
- hauteur cm. 57
- profondeur cm. 42
- poids à vide : kg. 30

### **3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION**

#### Positionnement

La machine doit être installée dans un environnement sec, bien protégé des agents atmosphériques, à proximité d'une hotte d'aspiration efficace ou d'un évent pour le tube de 60 mm de soufflage air (Photo B). Laisser suffisamment d'espace (15 cm environ) autour de la machine pour que l'air circule librement en dessous, au dessus et en face des fissures de ventilation. Le manque de circulation d'air peut causer des dommages à la machine.

#### Branchement électrique

S'assurer que l'installation a une connexion de terre conforme aux normes. Vérifier que les valeurs de la tension, de la fréquence de réseau et de la puissance disponible correspondent à celles qui figurent sur la plaque d'identité de la machine. Connecter le câble d'alimentation au réseau électrique en interposant un interrupteur tétrapolaire avec un débit d'au moins 16° par phase.

Il est souhaitable que la machine soit connectée à l'installation avec une ligne pour elle seule.

En cas de remplacement du câble d'alimentation; ce dernier devra être de type HO7RN-F.

#### Tube de vidange

Positionner à proximité immédiate de la machine le jerrycan de 5 litres et y enclencher le tube de vidange du liquide provenant éventuellement du lavage de la chambre de friture, en faisant attention à éviter des tours vicieux qui pourraient provoquer des siphonages ou des étranglements. Le bouchon doit être gardé fermé pour éviter les odeurs.

#### Tube de soufflage air

Le tube de diamètre interne de 60 mm provenant de la partie supérieure de la machine est connecté à une hotte aspirante ou, à défaut, est connecté à une ouverture idoine vers l'extérieur. Il est conseillé d'utiliser un tube flexible en Moplen type Beta G2 ou bien un tube qui résiste à une température d'au moins 100°C. La longueur de ce tube ne devrait pas dépasser les 4 mètres.

#### Branchement de la résistance

Vérifier qu'à l'intérieur du compartiment de friture, le connecteur de la résistance (Photo B) et de la sonde de température (Photo B) est bien branché.

#### Utilisation de la machine

Remplir la cuvette d'huile jusqu'à environ 4 cm par le bord supérieur et effectuer un essai de friture. Ne pas oublier que :

- L'interrupteur général situé sur le côté gauche de la machine ne doit être éteint que pour l'entretien, alors que lorsque l'on allume et on éteint avec le bouton-poussoir ON-OFF (Photo C) du clavier, on laisse le système de soufflage air en action.
- Ce système intervient lorsque l'huile atteint 75 degrés C.  
En cas d'inconvénients avant de rechercher d'éventuels dommages, essayer de redémarrer la machine en enlevant complètement l'alimentation électrique.
- Le produit à utiliser ne doit pas avoir de contenu élevé d'humidité pour éviter que l'huile ne rebouille et sorte de la cuvette
- L'huile doit être à un point élevé de fumée et doit être changée régulièrement pour éviter des dangers (voir instructions d'utilisation).

#### Température de l'huile

La température de l'huile est contrôlée par la fiche électronique par une sonde. En cas de surchauffe, le thermostat de sécurité entre en fonction, il est situé dans la boîte de support des résistances, qui enlève l'alimentation. Pour rétablir le fonctionnement, après avoir éliminé le problème en intervenant sur la fiche ou sur la sonde, il faut réarmer (photo B) le thermostat en appuyant sur le bouton situé sur la boîte résistance.

#### 4) REGLAGES

**ATTENTION :** 

**Les paramètres de fonctionnement de la machine sont reportés ci-dessous pour un usage technique. Ils ne doivent jamais être modifiés, pour éviter des dommages à la machine ou aux personnes, exception faite pour les temps de cuisson.**

**Le producteur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages attribuables à une reprogrammation incorrecte.**

A l'allumage, et l'inscription EUROCHEF-FRITEUSE apparaît pendant quelques secondes, ensuite la machine reste en "stand-by" en affichant MACHINE ETEINTE et en faisant clignoter le signal ON/OFF. Dans cette phase, le chauffage est éteint et toutes les touches de début de cycle désactivées; la seule chose qui est contrôlée est le groupe de refroidissement qui est allumé ou éteint selon si la température est au-dessus ou au-dessous du Set point de Start (point de calibrage réglé à 75°C). Tous les set point et les temps sont programmés par le clavier.

Dans le cas où la température de l'huile est au-dessus du Set Point de Start, à l'allumage un cycle de vidage du panier est tout d'abord effectué.

Lorsque l'on appuie sur la touche ON, on active le chauffage de façon à ce que la température de l'huile atteigne la valeur programmée (175°C°).

Sur le display apparaît EN CHAUFFE.

Lorsque la température atteint les 175°C, la machine passe automatiquement à l'état de fonctionnement et le message PRÊT A L'EMPLOI est visualisé.

Dans cette phase, les touches de 1 à 4 pour faire partir les cycles de friture réglés par les temps précédemment programmés, sont habilitées.

A chaque fois que le cycle part, le temps restant en secondes est visualisé sur le display.

A chacune des quatre touches correspond un des quatre temps de "time set" (Photo C).

Ces temps sont les temps de cuisson, alors que les temps du reste du cycle (descente panier, montée, attente, etc.) sont égaux pour tous les cycles.

##### Programmation temps de cuisson

Appuyer sur la touche Time Set (Photo C) pour entrer dans les réglages temps.

Les touches 2 et 3 deviennent respectivement flèche vers le haut et flèche vers le bas alors que la touche 1 est "enter".

Avec les touches flèche, choisir le temps à modifier et avec la touche "enter" confirmer pour modifier la donnée. Lorsque le numéro clignote, utiliser toujours les touches flèche pour introduire la nouvelle valeur et reconfirmer avec "enter" pour l'enregistrer.

Si par exemple on veut programmer la valeur 90 secondes sur la touche 2, appuyer sur TIME SET (Photo C) le programme 01, relatif à la touche 1, apparaît. Appuyer sur la touche 2 (flèche vers le haut) pour passer au programme relatif à la touche 2. Appuyer sur la touche 1 pour visualiser la valeur programmée.

Par exemple 120 apparaît. Utiliser la touche 1 pour que la valeur clignote.

Utiliser la touche 3 (flèche vers le bas) pour que la valeur atteigne 90. Appuyer sur la touche 1 pour la mémoriser. Appuyer sur "time set" pour sortir.

##### Visualisation Compteur de cycles et Compteur d'heures

Tenir la touche 1 appuyée pendant quelques secondes jusqu'à ce que n'apparaisse l'inscription "Compteur de cycles".

Pour accéder au Compteur d'heures, appuyer sur la touche 2. La valeur indiquée correspond aux heures d'allumage de la machine depuis le dernier changement d'huile, à condition que la touche "reset" ait été appuyée après cette opération et que cela ait été effectué lorsqu'apparaissait le message "CHANGER HUILE". Ce message disparaît automatiquement après quelques secondes et le message de travail de la machine réapparaît.

### Programmation autres temps et paramètres (mot de passe 990)

Appuyer sur la touche Time Set à l'allumage de la machine (ou bien la tenir appuyée pendant quelques secondes à machine allumée) pour entrer dans le menu de programmations.

Utiliser les touches 2 et 3 comme flèche pour parcourir le menu et pour programmer les valeurs et la touche 1 pour sélectionner et confirmer les paramètres à modifier.

Num Progr	Menu	Description	Sous-menu (valeurs de default)
1	Version	la version du logiciel de la machine est indiquée	
2	Temps cuisson	on peut effectuer les quatre temps de cuisson (Time Set)	
3	Temps de manutention	ils correspondent aux temps que prend le panier pour faire un cycle complet. Ce sont : T0 (temps que met le panier pour descendre pour la cuisson) T1 (temps que met le panier pour remonter jusqu'à la position d'égouttement) T2 (temps d'attente pendant lequel le panier est à l'arrêt pour permettre à l'huile de s'égoutter) T3 (temps pour arriver de la position d'égouttement à celle de déchargement produit), T4 (temps d'attente pour permettre au produit de sortir)	9 dixièmes de second 30 dixièmes de secon 40 dixièmes de secon 35 dixièmes de secon 15 dixièmes de secon
4	Temps chauffag du start	Temps pour lequel le chauffage reste inséré au début de chaque cycle indépendamment de la thermorégulation	30 secondes
5	Set Point de Start	Température à laquelle on allume l'aspirateur et le compresseur frigo et à laquelle un "reset" du panier est effectué	75°C
6	Set Point de travail	C'est la température de thermorégulation de l'huile ATTENTION : La température de friture est de 175 °C. De petites variations peuvent être effectuées, en évitant cependant d'élever la valeur au dessus de 180 °C pour des raisons de sécurité.	175°C
7	Set Point Blocage Machine	Température huile en dessous de laquelle la machine s'arrête en attente du redémarrage.	150°C
8	Time Out Température	temps maximum après lequel la machine s'arrête en attente de redémarrage si la température programmée n'est pas atteinte.	25 minutes
9	Compteurs de cycles	Effectue le décompte du nombre total de cuissons effectuées	0
10	Compteur d'heures	Effectue le décompte des heures totales d'allumage	0
11	Huile-fois	Nombre de fois où la température dépasse les 120°C, après lesquelles apparaît le signal "changer huile" (en appuyant sur la touche reset pour éliminer le message)	12 fois
12	Huile-cycles	Nombre de cycles effectués après lesquels apparaît le signal "changer huile" (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	300 nombre cycles
13	Huile-heures	Nombre d'heures de travail effectuées après lesquelles apparaît le signal "changer huile" (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	50 nombre heures
14	Habil.Filtre	Habilite (en programmant 1) et déshabilite (en programmant 0) le décompte pour la substitution du filtre	1

15	Filtre-cycles	Nombre de cycles effectués après lesquels apparaît le signal "changer filtre" (si installé) (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	3000 nombre cycles
16	Filtre-heures	Nombre d'heures de travail effectuées après lesquelles apparaît le signal "changer filtre" (si installé) (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	4000 nombre heures
17	Habilitation Assistance	Habilite (en programmant 1) et déshabilite (en programmant 0) la lecture sur le display de la température de set-point de travail.	0
18	Habilitation Moteur DC	Change le contrôle du moteur à courant alterné (0) et celui du moteur en courant continu (1)	1
19	Vitesse Moteur DC	Contrôle en pourcentage la vitesse du moteur si à courant continu	92%
20	Habilitation Sonde 2	Si habilitée (1) contrôle la sonde de surtempérature air	0
21	Set Point Sonde 2	(si installée) Température air à laquelle la sonde arrête la machine	80
22	Set Point Partiellisation	En habilitant ce paramètre (1) la machine allume et éteint le chauffage selon les temps Time On et Time Off jusqu'à ce qu'elle ait atteint le Set Point.	0
23	Time On	Temps d'allumage partiellisé (voir ci-dessus)	10 secondes
24	Time Off	Temps d'extinction partiellisé (voir ci-dessus)	10 secondes
25	Langue	Langue programmée sur le display	0 = italien 1 = anglais 2 = français 3 = espagnol 4 = allemand

#### Autotest et calibrage de la machine (mot de passe 990)

Tenir la touche 1 appuyée à l'allumage. Utiliser toujours les touches 2 et 3 comme flèches et la touche 1 comme "enter".

1. Test Panneau : en appuyant sur 1 on entre dans le test, les caractères de l'écran s'allument et les messages de la fiche s'allument l'un après l'autre. En appuyant de nouveau sur le 1 les messages s'allument tous en même temps pour permettre de centrer la fiche avant de la fixer à la machine.  
"Time set" pour sortir du test.
2. Test Clavier : en appuyant 1, on entre dans le test. En appuyant sur les touches, on lit le code correspondant sur le display. "Time set" pour sortir.
3. Test Sorties : en appuyant 1 on entre dans le test en activant la première sortie. En appuyant de nouveau sur le 1, on passe à l'allumage après les autres sorties. "Time set" pour sortir.
4. Test Moteur AC : en appuyant 1, on entre dans le test, après avec la touche 2 et 3 on fait marcher le moteur en avant et en arrière en activant les sorties correspondantes. "Time set" pour sortir.
5. Test Moteur DC : en appuyant sur le 1, on entre dans le test. Avec les touches 1 et 2, on augmente ou diminue la vitesse du moteur et avec la touche 3 on passe de "off" à "on" et vice-versa. "Time set" pour sortir.
6. Test Entrées : en appuyant sur 1, on entre dans le test. Sur l'écran apparaissent 4 zéro qui correspondent aux quatre entrées de la fiche. Lorsqu'une entrée est activée, on doit passer du 0 au 1 le bit correspondant sur le display.
7. Test Eeprom : le contrôle de l'Eeprom est effectué.
8. Test Analogique : en appuyant sur le 1, on entre dans le test. Les deux valeurs en bit lues sur les entrées analogiques (canaux PT100) sont visualisées.

9. Calibrage : en appuyant sur le 1, on entre dans le test. Insérer le connecteur pour le calibrage "0 degrés" et appuyer sur la touche 3; puis insérer le connecteur pour le calibrage "200 degrés" et appuyer sur la touche 2. Appuyer sur "time set" pour enregistrer le calibrage fait et sortir.
10. "Set default" : en appuyant sur le 1 le "set default" de la machine est effectué et tous les paramètres de default sont programmés (voir ci-dessus).

Appuyer sur "time set" pour sortir du menu et faire repartir la machine dans le fonctionnement normal.

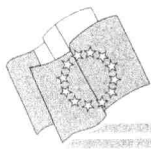
## **5) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE**

L'entretien extraordinaire est conseillé tous les six mois ou bien toutes les 5000 portions.

- Effectuer le nettoyage de la machine avec des liquides dégraissants non moussants.
- Il est conseillé de vérifier et de nettoyer également à l'intérieur de l'aspirateur dans la mesure où des sédiments de gras qui pourraient compromettre le fonctionnement, pourraient s'accumuler.
- Le connecteur de la boîte résistance peut être nettoyé avec de l'alcool ou bien un autre liquide qui s'évapore facilement, de toute façon il faut bien le sécher avant de brancher le courant ou mettre sous tension.
- Dans le cas où l'on veut vérifier le fonctionnement correct du panier après un entretien de la machine, porter l'huile à température et effectuer un cycle de travail à vide. Appuyer sur le bouton. Le panier va en position de friture pour le temps correspondant au bouton appuyé, puis se relève en position d'égouttement pendant 3 secondes environ. Dans cette position la partie arrière de la goulotte du panier, qui ouvre la porte de déchargement, devra se trouver à une distance de 20 mm environ de la porte. Après l'égouttement, le papier tourne jusqu'au déchargement complet. A ce stade, la came commande l'inversion du panier qui va s'arrêter dans la position initiale.

## **6) MESSAGES D'ERREUR**

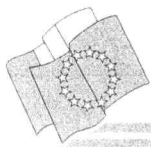
La machine reconnaît certains dysfonctionnements dus par exemple à la rupture de capteurs sur le moteur ou dans le chauffage. Une fois le dysfonctionnement identifié, le système avertit l'opérateur visuellement par un message sur l'écran (Photo C) et acoustiquement avec un son alterné. Dans ces conditions, la machine peut se bloquer. Avant de procéder à des vérifications, essayer de redémarrer la machine en enlevant le courant et en rallumant la machine après quelques secondes.



**PROBLEMES ET SOLUTIONS POUR FRITEUSES**

<b>PROBLEME:</b>	<b>CAUSES POSSIBLES:</b>	<b>SOLUTIONS:</b>
<p>L'huile sort de la cuvette.</p> <p>(ex. : elle fait de la mousse ou bien elle bout de nouveau, ou bien encore elle monte de niveau)</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) L'huile utilisée se détériore et lorsqu'elle est vieille, elle devient trop fluide et bout de nouveau.</li><li>2) Autre cause possible : le <b>type d'huile</b> n'est pas idoine à la friture.</li><li>3) Le problème peut également être dû à la <b>présence d'eau dans l'huile</b>, qui provient d'un aliment trop humide ou en présence de glace.</li><li>4) Enfin on a pu introduire trop d'huile ou trop de produit.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Remplacer l'huile à chaque fois que la machine en signale la nécessité (pour les POM'CHEF avec le message -O- clignotant sur le display) et de toute façon <b>au moins une fois par semaine</b>.</li><li>2) Utiliser seulement de l'<b>huile de palme liquide ou d'arachide</b>, ou bien d'olive. L'huile de tournesol peut également être utilisée au cas où d'autres types ne sont pas disponibles, mais elle a une durée très inférieure.</li><li>3) <b>Ne pas utiliser d'aliments décongelés et ne pas insérer de glace</b> lorsque l'on met le produit.</li><li>4) Remplir la cuvette d'huile jusqu'au signe de niveau de minimum et ajouter seulement si nécessaire.</li></ol>
<p>Soudainement l'huile se met à bouillir bruyamment, même si la machine n'est pas en train de travailler</p>	<p>Le problème est lié à la <b>présence d'eau dans l'huile</b> (voir le point 3 ci-dessus), qui s'accumule en bas sous la résistance et qui soudainement bout.</p>	<p>Changer l'huile et <b>ne pas introduire de glace</b> avec le produit. Ne pas utiliser d'aliments humides, décongelés ou pleins de givre.</p>
<p>L'huile sort devant, sous la porte</p>	<p>Même dans ce cas, le problème est lié à l'huile qui fait de la mousse ou bout de nouveau (voir plus haut les causes possibles) ou bien à la quantité excessive de produit introduit.</p>	<p>Contrôler l'huile, la changer si elle est vieille. Vérifier que le niveau n'est pas excessif et introduire la quantité maximum de produit conseillé pour ce modèle de machine. <b>Si l'huile est sortie de la cuvette, vérifier quand même qu'elle ne s'est pas solidifiée dans le tube de vidange au fond de la chambre de cuisson en le bouchant.</b></p>
<p>La machine dégage des mauvaises odeurs</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Pendant l'utilisation de la machine, le produit qui sort laisse des <b>gouttes d'huile dans la trémie de vidange et sur la paroi de la machine</b> sous la trémie même, ainsi que dans le plat de recueil du produit. D'autres traces d'huile et de condensation s'accumulent <b>sur le bord inférieur de la porte et dans sa garniture</b>. Cette huile, peu de temps après, <b>devient rance</b> et émane une forte odeur.</li><li>2) Une autre cause peut être le <b>type d'huile non idoine</b>. Il faut absolument éviter les huiles végétales qui ne sont pas mieux définies et toutes les huiles qui se détériorent à des températures relativement basses (<b>huiles à bas point de fumée</b>). En plus de produire des fritures grasses, elles vieillissent immédiatement, deviennent toxiques, trop liquides (l'huile tend à bouillir) et dégagent de mauvaises odeurs.</li><li>3) <b>L'huile est vieille</b></li><li>4) Dans les modèles POM'CHEF et MAXI FRY, le problème peut également dépendre d'un dysfonctionnement du groupe réfrigérant. Cela est facilement vérifiable <b>par la faible qualité d'eau de condensation qu'il y a dans le réservoir</b> sous la machine. La quantité dépend clairement des produits utilisés mais de façon indicative, avec 100 portions de frites, le réservoir doit se remplir de moitié.</li><li>5) Les modèles POM'CHEF et MAXI FRY sont dotés à l'intérieur d'un petit filtre à charbons actifs, qui sert à mettre en communication la chambre de friture avec l'extérieur. Après un certain temps, un ou deux ans en fonction de l'utilisation, le filtre est à changer.</li><li>6) <b>Le portillon de vidange doit être ouvert pour le temps strictement nécessaire pour introduire le produit et doit être laissé fermé pendant l'utilisation.</b></li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) <b>Ne pas laisser traîner de résidus de produit frit, ni d'accessoires gras</b>, comme les cuvettes et les pelles. <b>Laver tous les jours</b> la trémie de vidange, qui s'enlève facilement en dévissant un petit bouton. <b>Chasser l'odeur en utilisant un spray dégraissant</b> aux agrumes, type 3M, ou un produit dégraissant déodorant. Le pulvériser sous la trémie d'évacuation et sur la garniture de la porte à partir de l'extérieur, à porte fermée, en particulier sur le bord inférieur.</li><li>2) Utiliser <b>seulement de l'huile de palme liquide ou bien d'arachides</b> ou d'olive. L'huile de tournesol peut également être utilisée dans le cas où d'autres types ne sont pas disponibles, mais elle a une durée très inférieure.</li><li>3) Changer l'huile toutes les fois que la machine le signale et de toute façon au moins une fois par semaine. <b>Cela ne sert à rien d'ajouter de la nouvelle huile, il faut la changer complètement</b>. Si l'on ne change pas complètement la vieille huile, cela fait vieillir immédiatement la nouvelle huile. Enfin, pour une durée plus longue de l'huile, il faut frire des produits de bonne qualité, secs et non décongelés.</li><li>4) Vérifier que dans le réservoir, seule l'eau de condensation est recueillie et <b>tenir le bouchon fermé</b>. Si l'on pense qu'il y a peu d'eau de condensation, essayer de voir si à l'intérieur de la chambre de friture, en haut à droite, de l'air froid sort. S'il ne sort pas ou s'il sort chaud, il y a un problème à l'aspirateur ou au groupe réfrigérant. <b>Il faut vérifier périodiquement que le radiateur (condensateur du groupe réfrigérateur), en bas sur le côté gauche de la machine, n'est pas encombré par la poussière</b>. Si c'est le cas, éteindre la machine et enlever le panneau arrière et le nettoyer avec un pinceau à manche longue, ou bien, si disponible, y souffler de l'air ou du gaz pour les boissons (CO2). <b>De plus, le groupe réfrigérateur doit pour fonctionner avoir un flux d'air libre. Ne pas poser la machine latéralement contre une paroi, laisser 15cm de distance</b>. Si le groupe réfrigérant ne génère de toute façon pas de froid ou si l'aspirateur ne souffle pas d'air, appeler l'assistance technique.</li><li>5) Même pour changer le filtre, appeler le technicien, parce que la substitution implique l'ouverture de la partie postérieure de la machine, avec accès aux parties électriques.</li></ol>





**euroCHEF**<sup>®</sup>  
S.r.l.

Il y a de la vapeur qui sort	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Le système de refroidissement ne fonctionne pas correctement.</li> <li>2) Le produit utilisé contient trop d'eau.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Contrôler que le groupe réfrigérateur refroidit et éventuellement en nettoyer le radiateur. Voir le point 4) plus haut.</li> <li>2) Utiliser de l'huile des types recommandés et des produits avec un faible contenu d'eau.</li> </ol>
Les frites sont tombées dans l'huile	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cela se produit lorsque l'on insère une portion alors que la machine est encore en train de finir de préparer la portion précédente, c'est à dire, après que le panier a déchargé le produit, on ne lui a pas laissé le temps de retourner en position</li> <li>2) Si en revanche seules quelques frites sont tombées dans l'huile, cela a pu se produire "en lançant" le produit avec une fermeture violent du portillon de chargement, ce qui en outre risque d'endommager le petit ressort de fermeture.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Lorsque la machine décharge une portion, attendre le signal acoustique du témoin vert "ready" et par conséquent la lecture de la température sur le display avant d'introduire la portion successive. Si le problème s'est produit lorsque l'huile est encore nouvelle, la laisser refroidir et enlever le produit avant de se remettre au travail, pour éviter qu'il ne se carbonise, en endommageant l'huile.</li> <li>2) Fermer le portillon de vidange sans le claquer.</li> </ol>
Les frites sortent grasses et molles	Cela se produit lorsque l'huile n'est pas à la bonne température. A l'allumage, la machine n'entre en fonction qu'après que la température de l'huile a atteint la valeur programmée (175°C). Si l'on travaille en continue et que l'huile descend sous les 160°C, la machine se "bloque" en raison d'une température trop basse. Il peut cependant arriver que, en mettant beaucoup de produit à la suite, l'huile n'a pas le temps de revenir à la bonne température et se maintient, par exemple, autour de 165°C, pas assez pour bloquer la machine mais pas suffisamment non plus pour une friture correcte.	Introduire les portions seulement lorsque la température est supérieure à 170°C
Quelques frites sortent froides	Il peut arriver que certaines frites ne cuisent pas bien parce qu'elles restent à l'extérieur de l'huile.	Chaque jour, avant d'allumer la machine, vérifier le niveau de l'huile. Ne pas introduire plus de produit que ce qui est autorisé pour le modèle de machine. Eviter l'utilisation de pommes de terre trop longues qui n'entrent pas facilement dans le panier.
Certaines frites s'attachent les unes aux autres en formant un bloc	Si le niveau de l'huile est correct, la cause est le type de produit non suffisamment sec, ou qui a été décongelé et recongelé.	Contrôler le niveau de l'huile et changer le type de produit:
Le produit ne sort pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) La première cause peut être celle qui est indiquée ci-dessus : les frites s'attachent les unes aux autres en formant un bloc qui ne sort pas.</li> <li>2) Une autre raison peut être que le panier, au moment de l'enlever, a été plié vers la porte et, lorsqu'il se soulève, heurte le portillon de chargement, en se bloquant.</li> <li>3) Une autre cause peut être que trop de produit a été introduit et le poids excessif empêche le mouvement correct du panier.</li> <li>4) Enfin, il peut y avoir un problème technique sur le microinterrupteur du petit moteur ou sur sa came.</li> <li>5) Si le panier ne bouge absolument pas, un fusible a pu brûler sur la fiche électronique.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Essayer avec un autre produit</li> <li>2) Démontez le panier et en vérifiez la forme. Si nécessaire, le plier avec les mains pour le remettre correctement. Pour éviter que la chose ne se répète, démontez le panier en le prenant avec les mains par la goulotte de vidange et non par l'extrémité droite.</li> <li>3) Introduire au maximum 300 gr de produit à la fois pour le modèle KL4 et 600 gr pour les modèles KL3 et DORA.</li> <li>4) Si le problème n'est pas résolu et s'il faut vérifier les dispositifs électriques, appeler l'assistance technique.</li> <li>5) Vérifier et changer le fusible avec un nouveau (fourni dans un étui de plastique à côté de la fiche). Attention : l'opération doit être effectuée par du personnel expérimenté, parce que l'ouverture de la machine donne accès aux parties électriques.</li> </ol>
L'huile ne chauffe pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'interrupteur général est allumé mais le clavier est éteint.</li> <li>2) L'interrupteur général est allumé mais le clavier ne donne pas signe de vie</li> <li>3) Le clavier fonctionne mais la machine ne chauffe pas. Le thermostat de sécurité, situé dans la boîte de la résistance, a pu intervenir.</li> <li>4) Le thermostat de sécurité fonctionne (bouton appuyé), mais ne se chauffe pas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Appuyer sur le bouton ON-OFF sur le clavier.</li> <li>2) Le fusible de protection du transformateur a pu brûler. Le remplacer avec un fusible neuf (fourni dans un étui de plastique à côté de la fiche).</li> <li>3) Pour redémarrer le thermostat, dévisser le petit couvercle noir sous la boîte de la résistance et appuyer sur le petit bouton de réarmement. Si le chauffage repart, c'est qu'il y a eu surchauffe. Appeler l'assistance technique, parce que la surchauffe crée un danger d'incendie de l'huile.</li> <li>4) Problème technique, appeler l'assistance.</li> </ol>

PHOTO – 4

CONNECTEUR FEMELLE  
DU PANNEAU

SONDE  
AIRE

MOTEUR ASPIRATEUR

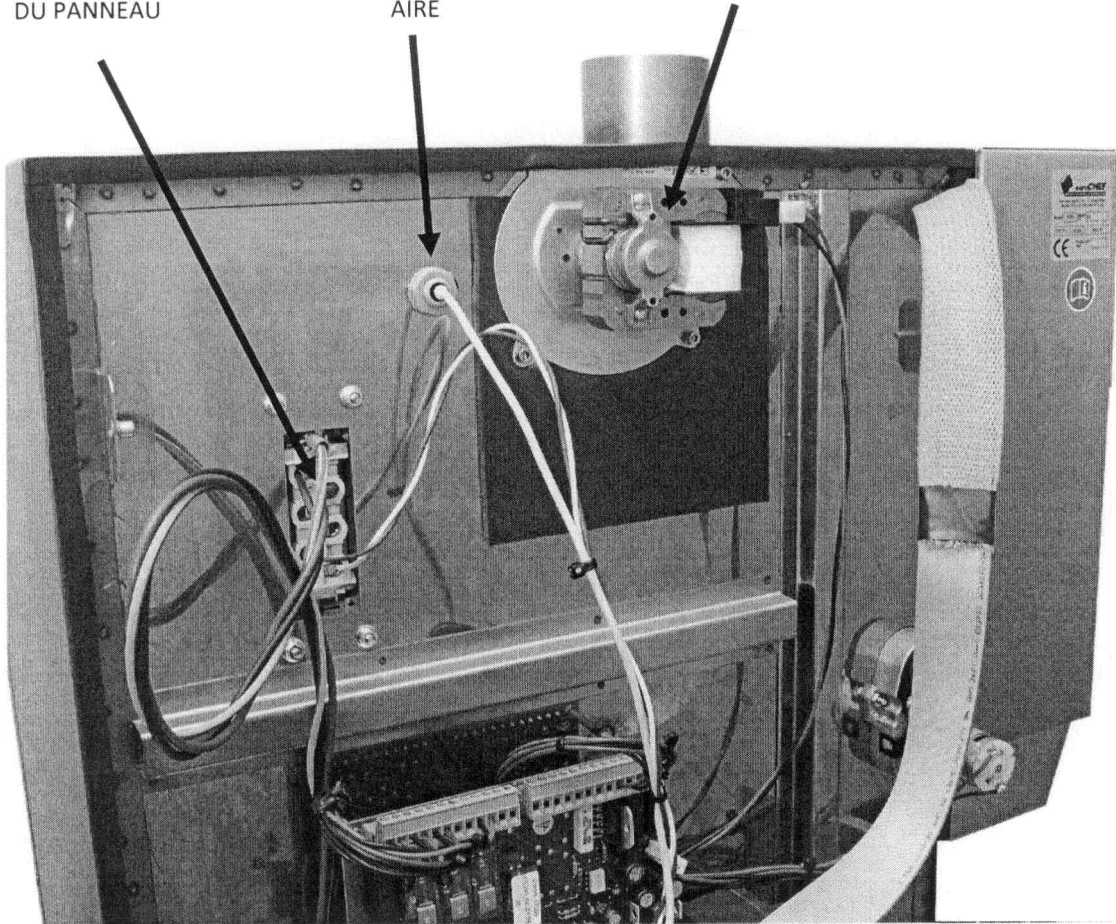


PHOTO - 5

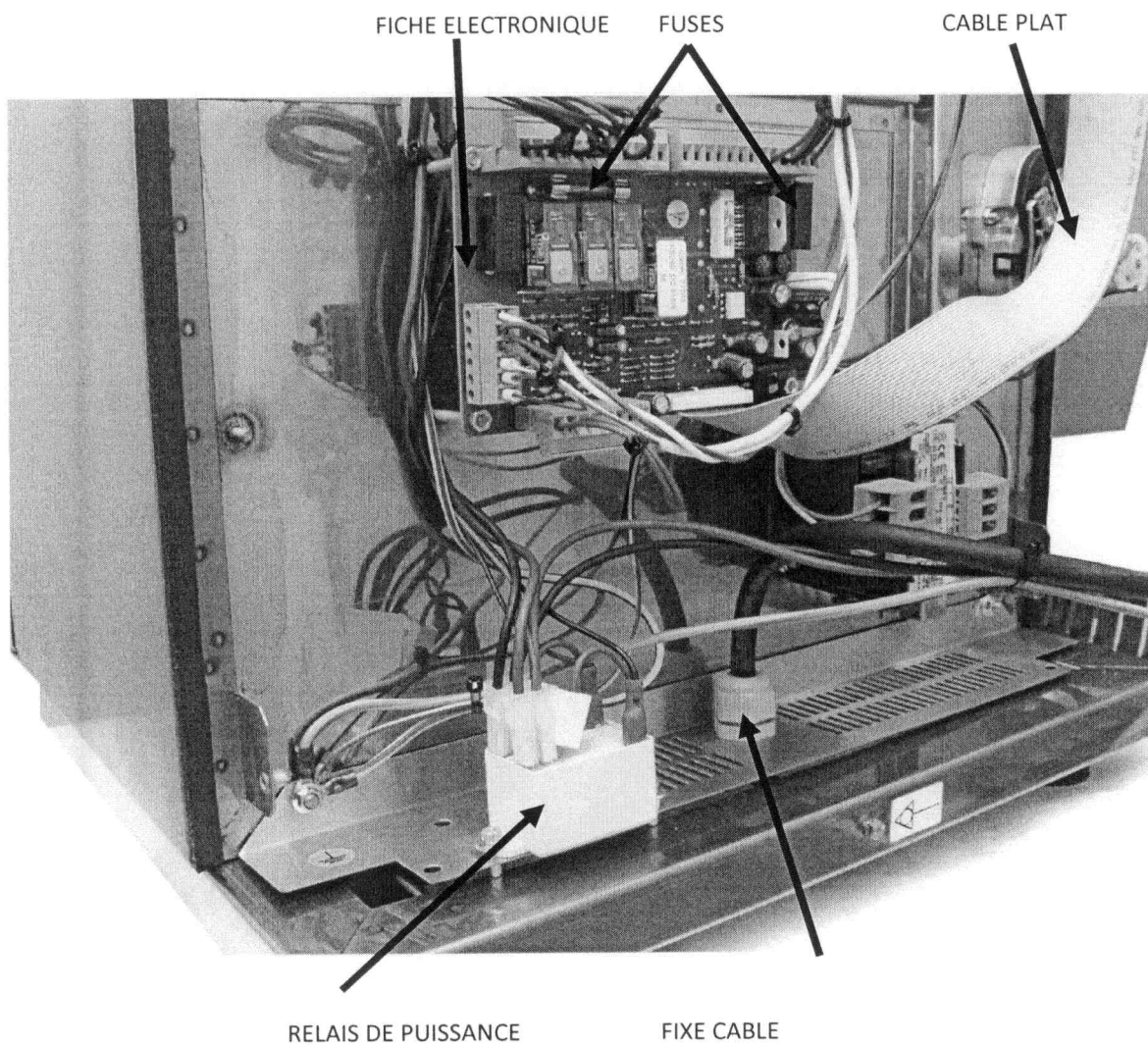
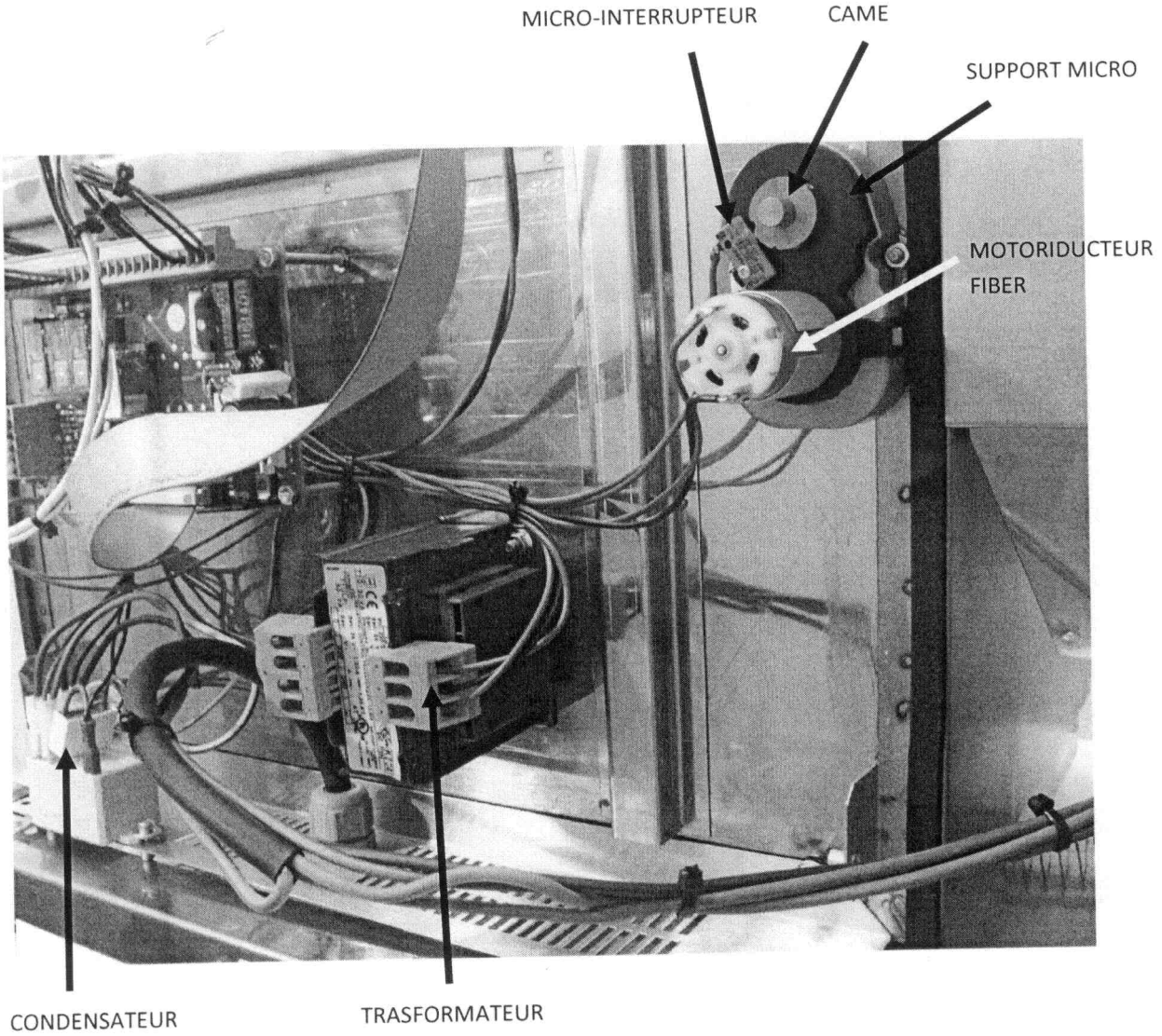
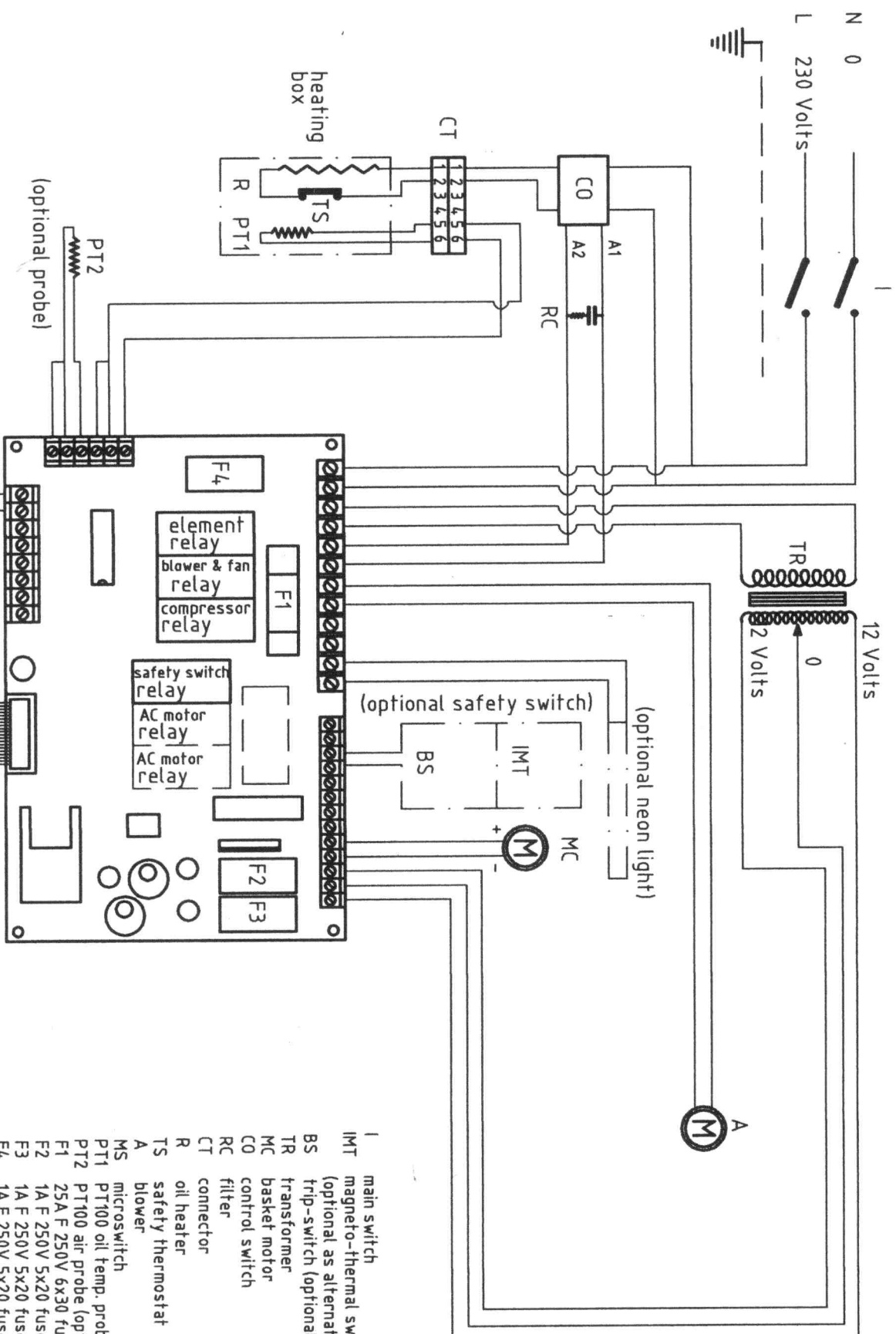


PHOTO - 6





- |     |  |   |
|-----|--|---|
| I   | main switch                                      | interruttore generale                                 |
| IMT | magneto-thermal switch (optional as alternative) | interruttore magnetotermico (optional in alternative) |
| BS  | trip-switch (optional)                           | bobina di sgancio (optional)                          |
| TR  | transformer                                      | trasformatore   |
| MC  | basket motor                                     | motore cestello                                       |
| C0  | control switch                                   | contattore  |
| RC  | filter   | filtro  |
| CT  | connector  | connettore  |
| R   | oil heater                                       | resistenza olio                                       |
| TS  | safety thermostat                                | termostato di sicurezza                               |
| A   | blower   | aspiratore  |
| MS  | microswitch                                      | microinterruttore                                     |
| PT1 | PT100 oil temp. probe                            | sonda temperatura olio                                |
| PT2 | PT100 air probe (optional)                       | sonda aria (optional)                                 |
| F1  | 25A F 250V 6x30 fuse                             | fusibile  |
| F2  | 1A F 250V 5x20 fuse                              | fusibile  |
| F3  | 1A F 250V 5x20 fuse                              | fusibile  |
| F4  | 1A F 250V 5x20 fuse                              | fusibile  |

DATA	18/02/05	MODIFICHE	
FIRMA		N.	
VISTO		DESCRIZIONE	
SOSTITUISCE IL:		SOSTITUITO DA:	
MATERIALE		DATA	FIRMA
DENOMINAZIONE		FIMTURA	

PROPRIETA' RISERVATA A TERMINE DI LEGGE  
 DIVIETO DI RIPRODUZIONE E DI COMUNICAZIONE  
 A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA

**WIRING DIAGRAM**  
**SCHEMA ELETRICO**

FD2

TOLLERANZE GENERALI  
 UNI 5307  
 GRADO MEDIO

SCALA: 1:1  
 N° PEZZI: 1  
 CODICE: S.031

flat cable  
 to the Keyboard

