



mod. KL5

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

INDEX

1) AVERTISSEMENTS	Page 1
2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES	Page 1
3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	Page 1
Positionnement	Page 1
Branchement électrique	Page 2
Tuyau de vidange	Page 2
Filtre intérieur	Page 2
Branchement de la résistance	Page 2
Utilisation de la machine	Page 2
Température de l'huile	Page 2
4) RÉGLAGES	Page 2
Réglage temps de cuisson	Page 3
Visualisation compteur de cycles et compteur d'heures	Page 3
Programmation autres temps et paramètres	Page 3/4
Autotest et calibrage de la machine	Page 5
5) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	Page 5
6) MESSAGES D'ERREUR	Page 5
Problèmes et solutions	Page 5

RÉV.	DATE	PARAGRAPHERS MODIFIÉS
1	19/06/09	1,2,3,4,6

1) Avertissements



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

L'eau contenue dans certains aliments peut faire rebouillir l'huile et la faire déborder de la cuvette.

Si la résistance reste découverte, il y a le risque de combustion de l'huile.

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

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

En particulier, les utilisateurs de la machine doivent être informés sur le risque d'incendie de l'huile dans le cas où le niveau d'huile serait si bas qu'il laisserait les spires de la résistance découvertes.

Pour éviter ce risque, remplir d'huile les deux cuvettes et brancher les deux résistances, puis, si nécessaire, n'en allumer qu'une.

2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES

- capacité d'huile de chaque cuvette :	9 litres
- puissance totale absorbée :	7,9 kW
- puissance électrique chauffante de chaque résistance :	3,6 kW
- alimentation :	400 V 50 Hz 3F+N+T
- classe d'isolement	I
- dimensions : largeur	88 cm
hauteur	60 cm
profondeur	81 cm
- poids à vide :	90 kg
- capacité maximum de chargement :	600 g + 600 g/cycle
- productivité maximum :	20 kg/h

3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Positionnement

La machine doit être installée dans un environnement sec, à l'abri des agents atmosphériques. Laisser suffisamment d'espace (15 cm environ) autour de la machine pour que l'air circule librement au-dessous, au-dessus et à la hauteur des fissures de ventilation. Le manque de circulation d'air peut causer des dommages à la machine ou en empêcher le bon fonctionnement, en particulier pour le système d'abattement des fumées et des vapeurs.

Ne pas poser d'objets sur la machine ni utiliser une grille entretoise.

La machine n'émet pas de fumée ni vapeur, mais il est indispensable que, dans le local, soit installé un extracteur d'air efficace en mesure de limiter l'odeur due aux produits frits.

Branchement électrique

S'assurer que l'installation dispose d'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. L'alimentation standard est 400 V et les trois phases sont indispensables ainsi que le neutre et la terre. Connecter le câble d'alimentation au réseau électrique en interposant un interrupteur tétrapolaire avec un débit d'au moins 16 A.

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

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il devra être de type HO7RN-F.

Tuyau de vidange

Placer le bidon fourni de 25 litres à proximité immédiate de la machine et y connecter le tuyau de vidange de l'eau de condensation et du liquide (si présent) provenant du lavage de la chambre de friture, en prenant soin à éviter tout éventuel pliage qui pourrait provoquer des étranglements. Le bouchon devra être fermé pour éviter que les odeurs ne se dégagent.

Filtre intérieur

La chambre de friture communique vers l'extérieur à travers un filtre à charbon actif situé sur le groupe de réfrigération. La durée d'une charge de charbon est d'environ 3 500 cycles ou 4 000 heures de fonctionnement. Le remplacement de la cartouche de filtre doit être effectué par un technicien.

Branchement de la résistance

Vérifier si, à l'intérieur du logement de friture, les connecteurs des résistances sont bien reliés aux leviers accrochés.

Utilisation de la machine

Remplir les cuvettes d'huile jusqu'au cran minimum indiqué sur les cuvettes et effectuer un essai de friture. Ne pas oublier que :

- l'interrupteur général situé sur le côté droit de la machine ne doit être éteint que pour l'entretien. Lorsqu'on allume et on éteint la machine à l'aide des boutons ON-OFF des claviers, le système d'abattement des fumées demeure actif.
- ce système intervient lorsque l'huile atteint une température de 75°C.
- En cas d'inconvénient, avant de rechercher tout éventuel dommage, essayer de remettre à zéro la machine en coupant complètement l'alimentation électrique.
- Le produit à utiliser ne doit pas avoir une teneur élevée en humidité pour éviter que l'huile ne bouille et ne déborde pas de la cuvette.
- L'huile doit avoir un point de fumée élevé et doit être changée régulièrement pour éviter tout danger (voir le mode d'emploi).

Température de l'huile

La température de l'huile est contrôlée par la carte électronique à travers une sonde. En cas de surchauffe, le thermostat de sécurité entre en fonction et coupe l'alimentation. Il est situé dans la boîte de support des résistances. Pour rétablir le fonctionnement, après avoir éliminé le problème en intervenant sur la carte ou sur la sonde, il faut réarmer le thermostat en appuyant sur le bouton situé sur la boîte des résistances.

Surchauffe : si l'air à l'intérieur de la chambre de cuisson atteint 100°C, les sondes air situées aux deux côtés arrêtent, chacune, le fonctionnement de la carte du côté respectif. Si un magnétothermique et sa bobine de décrochage sont installés, les sondes air détachent le magnétothermique et, pour rétablir le fonctionnement, il faut le réarmer en ouvrant la porte sur le côté gauche (côté des radiateurs).

Si un extincteur est installé, celui-ci intervient lorsque la température de 140°C est atteinte moyennant rupture dans le sprinkler. L'extincteur est chargé avec un agent moussant : son intervention éteint la machine à travers la bobine de décrochage du magnétothermique.

4) RÉGLAGES



ATTENTION : Les paramètres de fonctionnement de la machine sont reportés ci-dessous pour un usage technique. Exception faite des temps de cuisson, ils ne devraient jamais être modifiés pour éviter tout dommage à la machine ou aux personnes.

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

À l'allumage de l'interrupteur général, le message EUROCHEF-FRITEUSE s'affiche pendant quelques secondes. Ensuite, la machine reste en stand-by : le message MACHINE ÉTEINTE s'affiche et la LED ON/OFF clignote. Pendant cette phase, le chauffage est éteint et toutes les touches de début de cycle sont inactives ; le seul élément

qui est contrôlé est le groupe de refroidissement qui est allumé ou éteint en fonction du fait que la température soit au-dessus ou au-dessous du Set Point de Start (point de calibrage réglé à 75°C).

Tous les Set Points et les temps sont programmables par le clavier.

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

Lorsqu'on appuie sur la touche ON, le chauffage s'active, de façon que la température de l'huile atteigne la valeur réglée (175°C).

Le message CHAUFFAGE EN COURS s'affiche.

Lorsqu'on atteint le Set Point de Start (75°C), le groupe de refroidissement s'allume et les paniers effectuent la remise à zéro.

Lorsque la température de l'huile atteint les 175°C, la machine se met automatiquement en état de fonctionnement et le message MACHINE PRÊTE s'affiche.

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

À chaque fois que le cycle commence, le temps restant en secondes s'affiche à l'écran.

À chacune des quatre touches correspond un des quatre temps de Time Set.

Il s'agit des temps de cuisson effectifs, alors que les temps du reste du cycle (descente panier, montée, attente, etc.) sont les mêmes pour tous les cycles.

Réglage temps de cuisson.

Appuyer sur la touche TIME SET pour accéder au réglage des temps.

Les touches 2 et 3 deviennent respectivement flèche vers le haut et flèche vers le bas, alors que la touche 1 devient Enter.

À l'aide des touches 2 et 3, choisir le temps à modifier. Appuyer sur la touche 1 pour confirmer et modifier la donnée. Lorsque le numéro clignote, utiliser toujours les touches 2 et 3 pour introduire la nouvelle valeur.

Appuyer sur 1 pour l'enregistrer.

Si, par exemple, l'on veut régler la valeur 90 secondes sur la touche 2, appuyer sur TIME SET. Le programme 01, relatif à la touche 1, s'affiche. Appuyer sur la touche 2 (flèche vers le haut) pour passer au programme relatif à la touche 2. Appuyer sur la touche 1 pour afficher la valeur réglée.

La valeur 120, par exemple, s'affiche. Appuyer à nouveau sur 1 pour faire clignoter la valeur.

Utiliser la touche 3 (flèche vers le bas) pour régler la valeur sur 90. Appuyer sur la touche 1 pour la mémoriser.

Appuyer sur Time Set pour quitter.

Visualisation compteur de cycles et compteur d'heures :

Garder la touche 1 appuyée pendant quelques secondes jusqu'à ce que le message « COMPTEUR DE CYCLES » ne s'affiche.

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 cette dernière ait été effectuée lorsque le message « CHANGER L'HUILE » s'affichait.

Ce message disparaît automatiquement au bout de quelques secondes et le message de fonctionnement de la machine s'affiche à nouveau.

Réglage autres temps et paramètres

Garder la touche TIME SET appuyée lorsqu'on allume l'interrupteur général. À l'aide de la touche 3, régler le mot de passe sur 990 et confirmer par la touche 1.

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

Num Progr	Menu	Description	Sous-menu (valeurs par défaut)
1	Version	la version du logiciel de la machine est indiquée	
2	Temps de cuisson	il est possible de modifier les quatre temps de cuisson (Time Set)	Time 1 = 60 secondes Time 2 = 120 secondes Time 2 = 180 secondes Time 4 = 240 secondes
3	Temps de manutention	ils correspondent aux temps nécessaires au panier pour faire un cycle complet. Les temps sont les suivants : T0 (temps nécessaire au panier pour descendre pour la cuisson) T1 (temps nécessaire au panier pour monter jusqu'à la position d'égouttement) T2 (temps d'attente pendant lequel le panier est à l'arrêt pour	9 dixièmes de seconde 30 dixièmes de seconde

		permettre à l'huile de s'égoutter) T3 (temps nécessaire pour arriver de la position d'égouttement à celle de déversement produit) T4 (temps d'attente pour permettre au produit de sortir).	40 dixièmes de seconde 35 dixièmes de seconde 15 dixièmes de seconde
4	Temps de chauffage au départ	Temps pendant lequel le chauffage reste actif 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 Fonctionnement	Il s'agit de 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 d'huile en-dessous de laquelle la machine s'arrête en attente de la remise à zéro.	150°C
8	Time Out Température	temps maximum après lequel, si la température réglée n'a pas été atteinte, la machine s'arrête en attente de la remise à zéro.	25 minutes
9	Compteur de cycles	Effectue le compte du nombre total de cuissons effectuées	0
10	Compteur d'heures	Effectue le compte des heures totales d'allumage	0
11	Huile-fois	Nombre de fois où la température dépasse 120°C. Une fois cette température atteinte, le signal « changer l'huile » s'affiche (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	12 fois
12	Huile-cycles	nombre de cycles qui doit être atteint pour que le signal « changer l'huile » s'affiche (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	300 nombre de cycles
13	Huile-heures	nombre d'heures de fonctionnement qui doit être atteint pour que le signal « changer l'huile » s'affiche (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	50 nombre d'heures
14	Activ. filtre	Active (en réglant sur 1) et désactive (en réglant sur 0) le compte pour le remplacement du filtre	1
15	Filtre-cycles	nombre de cycles qui doit être atteint pour que le signal « changer le filtre » s'affiche (si installé) (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	3 000 nombre de cycles
16	Filtre-heures	nombre d'heures de fonctionnement qui doit être atteint pour que le signal « changer le filtre » s'affiche (si installé) (appuyer sur la touche reset pour éliminer le message)	4 000 nombre d'heures
17	Activation Assistance	Active (en réglant sur 1) et désactive (en réglant sur 0) la lecture à l'écran de la température de set-point de fonctionnement.	0
18	Activation Moteur CC	Change le contrôle du moteur à courant alternatif (0) et celui du moteur à courant continu (1)	1
19	Vitesse Moteur CC	Contrôle en pourcentage la vitesse du moteur, si à courant continu	92%
20	Activation Sonde 2	si activé (1), contrôle la sonde de surtempérature d'air	0
21	Set Point Sonde 2	(si installée) Température d'air à laquelle la sonde arrête la machine	100
22	Set Point Partialisation	En activant ce paramètre (1), la machine, tant qu'elle n'a pas atteint le Set Point, allume et éteint le chauffage selon les temps Time On e Time Off.	0
23	Time On	Temps d'allumage partialisé (voir plus haut)	10 secondes
24	Time Off	Temps d'extinction partialisé (voir plus haut)	10 secondes
25	Langue	Langue réglée à l'écran	0 = italien 1 = anglais 2 = français 3 = espagnol 4 = allemand

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

Garder 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 accède au test, l'écran s'allume et les LEDs de la carte s'allument l'une après l'autre. En appuyant à nouveau sur 1, les LEDs s'allument toutes en même temps. En cas de remplacement, cela permet de centrer la carte avant de la fixer à la machine. Time Set pour quitter le test.
2. Test Clavier : en appuyant sur 1, on accède au test. En appuyant sur les touches, on lit le code correspondant à l'écran. Time Set pour quitter.
3. Test Sorties : en appuyant sur 1, on accède au test en activant la première sortie. En appuyant à nouveau sur 1, on passe à l'allumage en succession des autres sorties. Time Set pour quitter.
4. Test Moteur CA : en appuyant sur 1, on accède au test. Ensuite, à l'aide des touches 2 et 3, on fait marcher le moteur en avant ou en arrière en activant les sorties correspondantes. Time Set pour quitter.
5. Test Moteur CC : en appuyant sur 1, on accède au test. À l'aide des touches 1 et 2, on augmente ou on diminue la vitesse du moteur. À l'aide de la touche 3, on passe de off à on et vice-versa. Time Set pour quitter.
6. Test Entrées : en appuyant sur 1, on accède au test. À l'écran s'affichent 4 zéros qui correspondent aux quatre entrées de la carte. Lorsqu'une entrée est activée, le bit correspondant à l'écran doit passer de 0 à 1.
7. Test Eeprom : Le contrôle de l'Eeprom est effectué.
8. Test Analogique : en appuyant sur 1, on accède au test. Les deux valeurs en bit lues par les entrées analogiques (canaux des sondes PT100) s'affichent.
9. Calibrage : en appuyant sur 1, on accède au 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 effectué et quitter.
10. Set Défaut : en appuyant sur 1, le set défaut de la machine est effectué et tous les paramètres par défaut sont réglés (voir plus haut).

Appuyer sur Time Set pour quitter le menu et faire redémarrer la machine dans son état de fonctionnement standard.

5) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

L'entretien extraordinaire est conseillé tous les six mois ou bien toutes les 5 000 portions.

- Procéder au nettoyage de la machine avec des liquides dégraissants non mousseux.
- Les condensateurs (radiateurs) du groupe de réfrigération doivent être nettoyés avec un pinceau ou soufflés avec de l'air comprimé.
- Les connecteurs de la boîte des résistances peuvent être nettoyés avec de l'alcool ou autre liquide s'évaporant facilement. Il faut tout de même bien essuyer avant de brancher la machine et mettre sous tension.
- Si l'on veut vérifier le bon fonctionnement d'un panier après un entretien de la machine, amener l'huile à température et effectuer un cycle de fonctionnement à vide. Appuyer sur un bouton. Le panier se met 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, le panier doit se trouver complètement hors de l'huile. Une fois l'égouttement terminé, le panier tourne jusqu'au déchargement complet, ensuite le mouvement s'inverse et le panier s'arrête à 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 à l'écran et acoustiquement par un son alterné. Dans ces conditions, la machine peut se bloquer. Avant de procéder à des vérifications, essayer de remettre à zéro la machine en coupant le courant et en rallumant la machine au bout de quelques secondes.

Photo 4
Arrière de Machine

FICHES ELECTRONIQUES
PANIER DROIT ET GAUCHE

FILTRE

EXTINCTEUR
(OPTION)

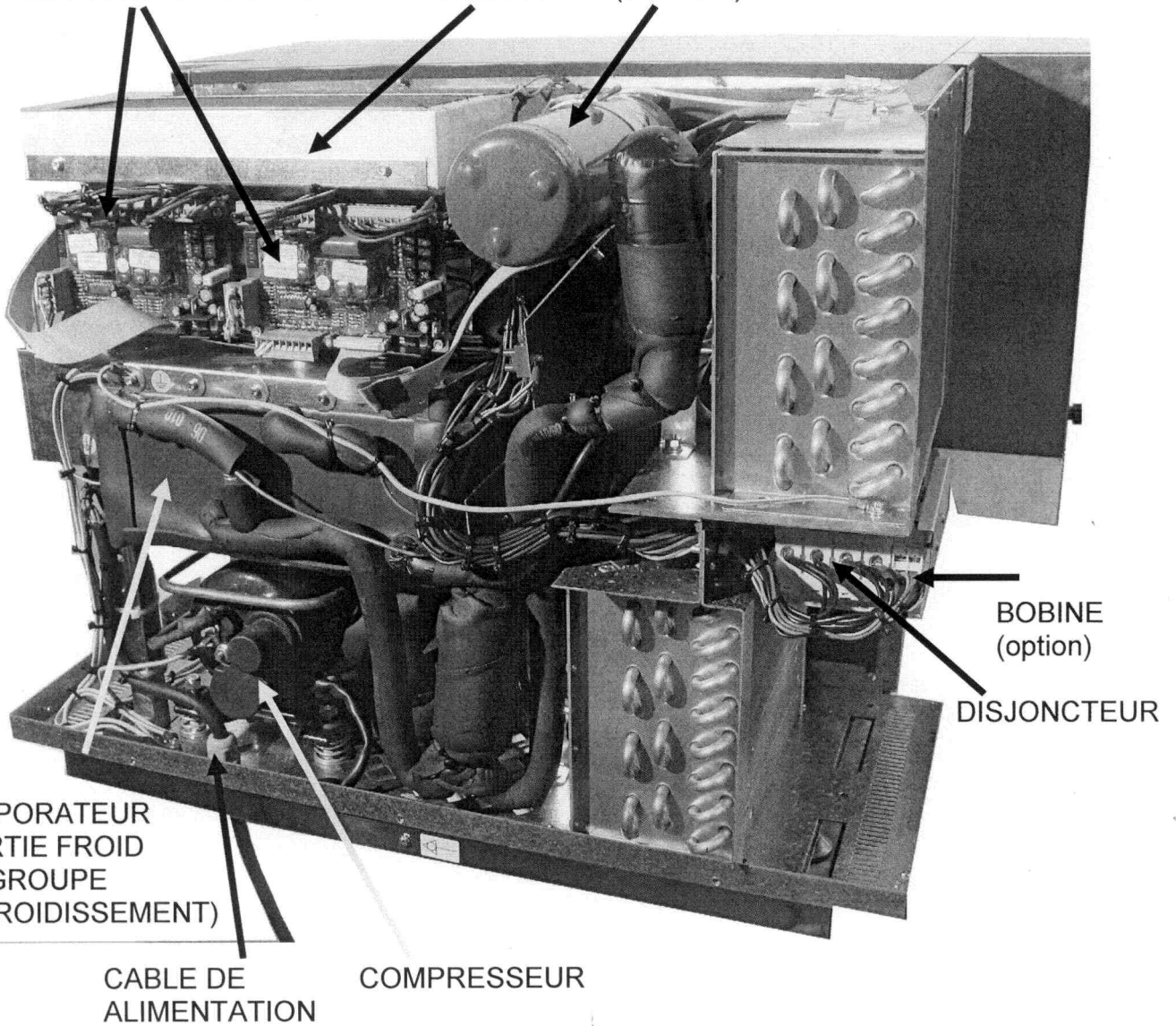
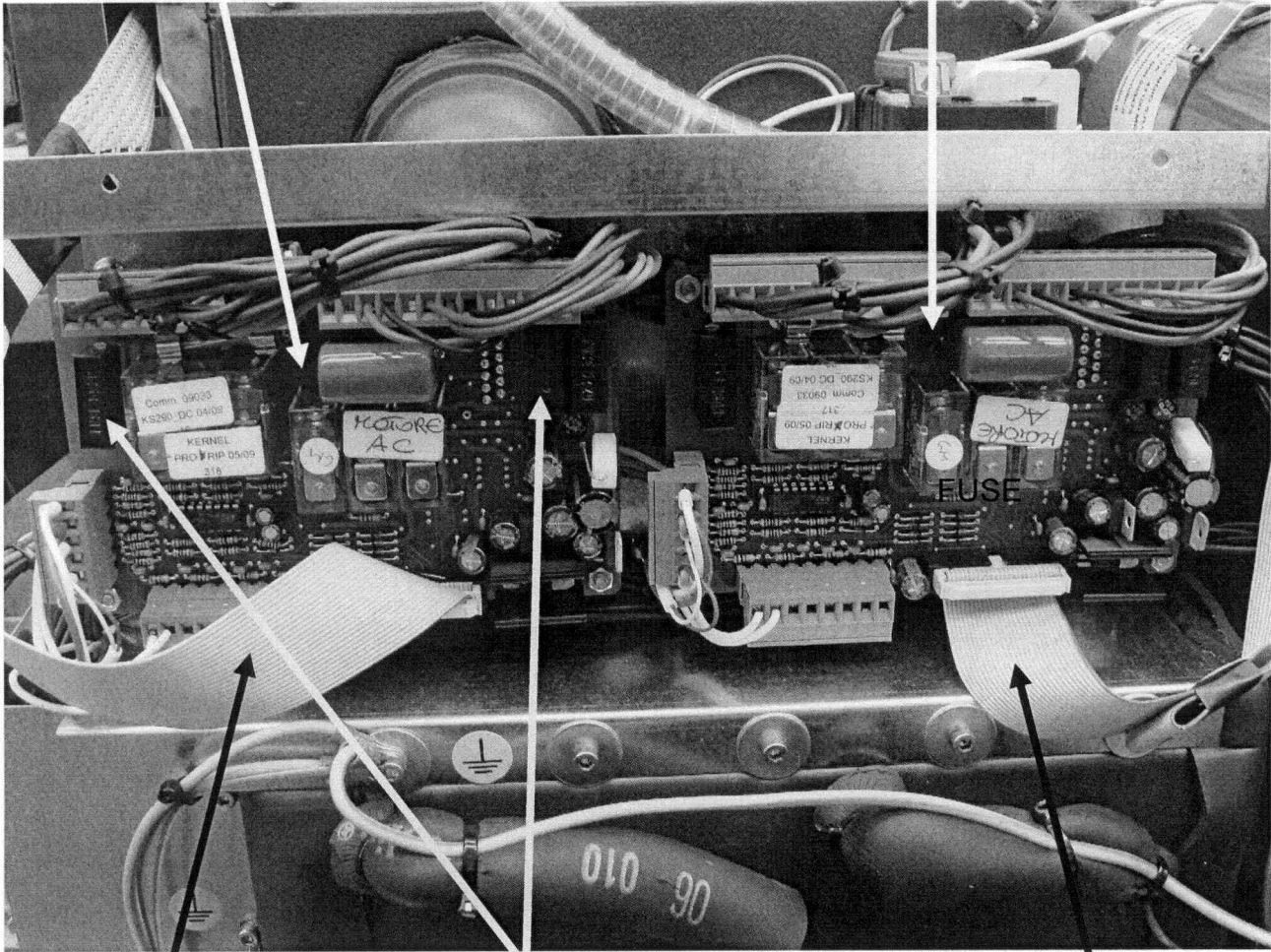


Photo 5
Circuits électriques et connexions

FICHE ELECTRONIQUE
PANIER DROIT

FICHE ELECTRONIQUE
PANIER GAUCHE

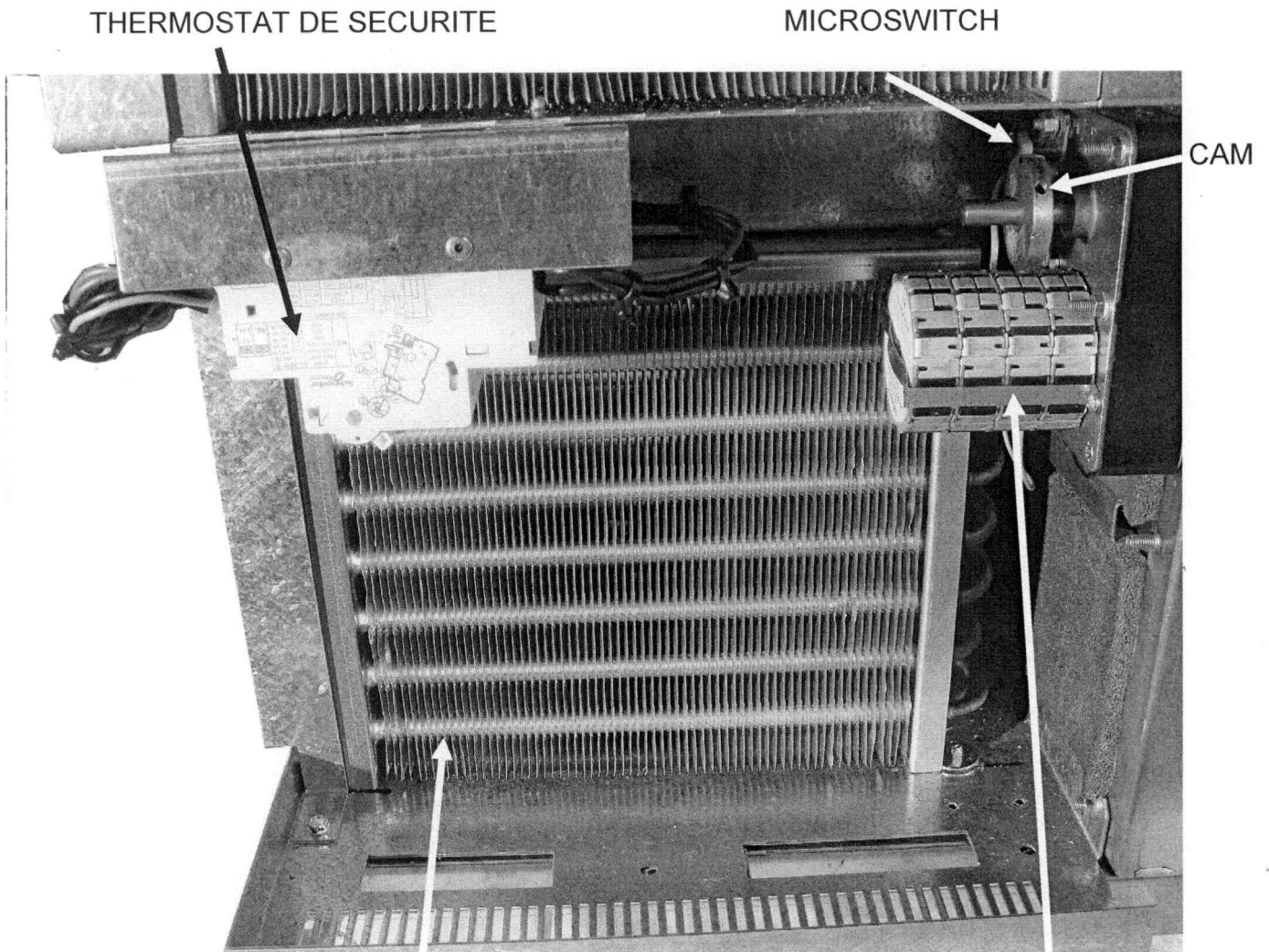


CABLE FLAT DROIT

FUSIBLES

CABLE FLAT GAUCHE

Photo 6
Arrière Gauche

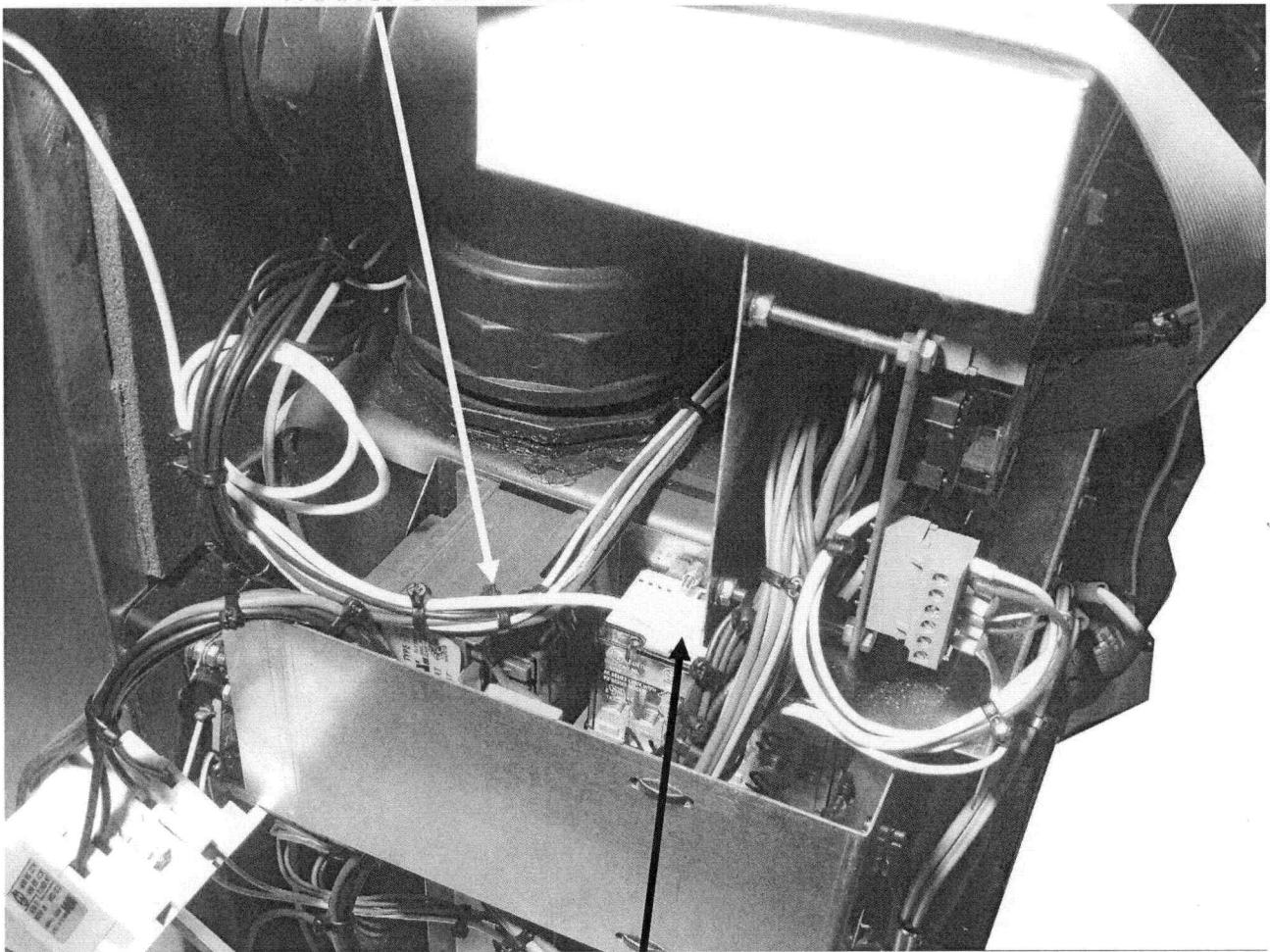


RADIATEUR (CONDENSATEUR)

MOTEUR
PANIER GAUCHE

Photo 7
Arrière Gauche

TRANSFORMATEUR



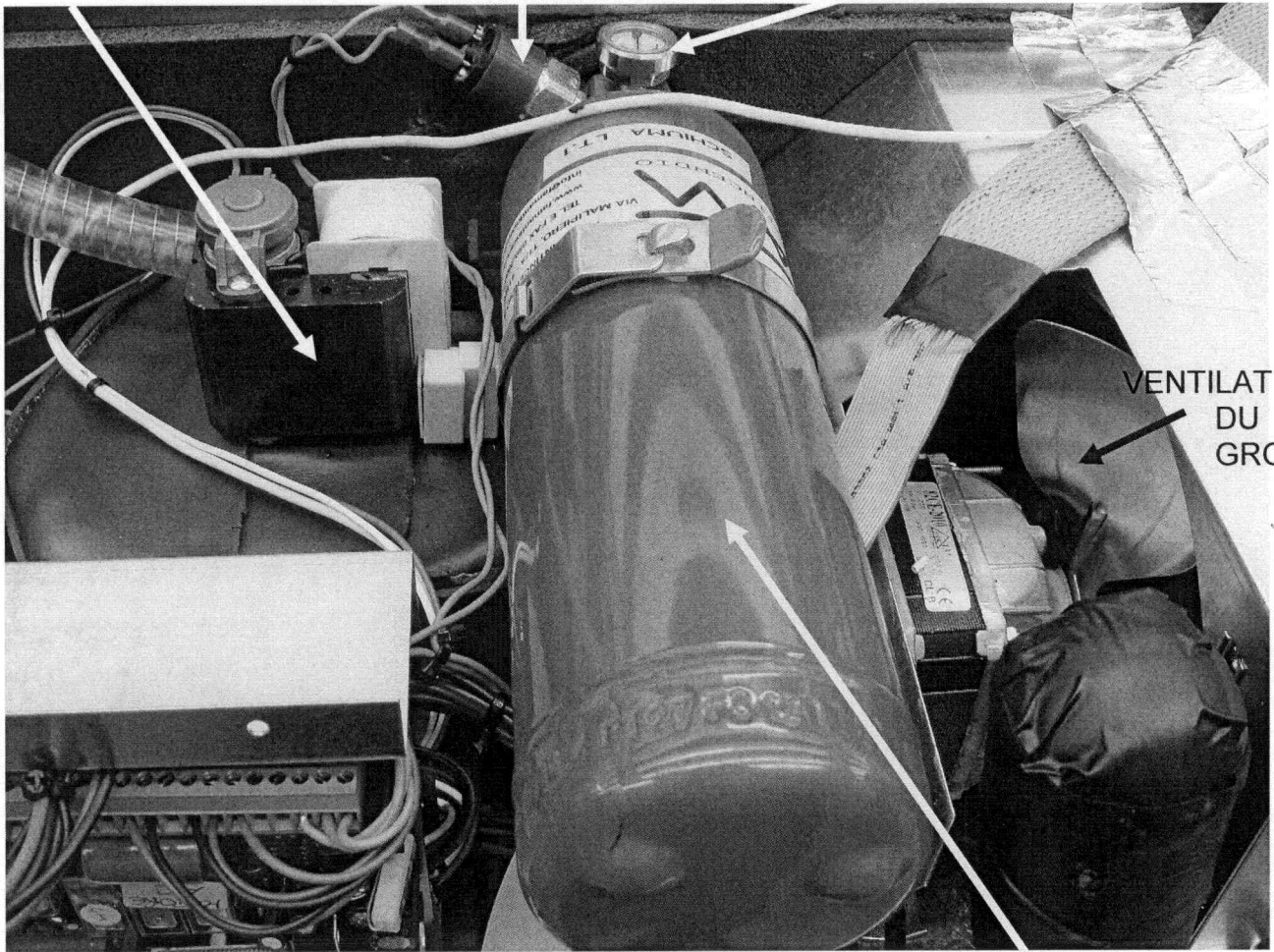
RELAIS DE CHAUFFAGE

Photo 8
Extincteur (option)

MOTEUR ASPIRATEUR

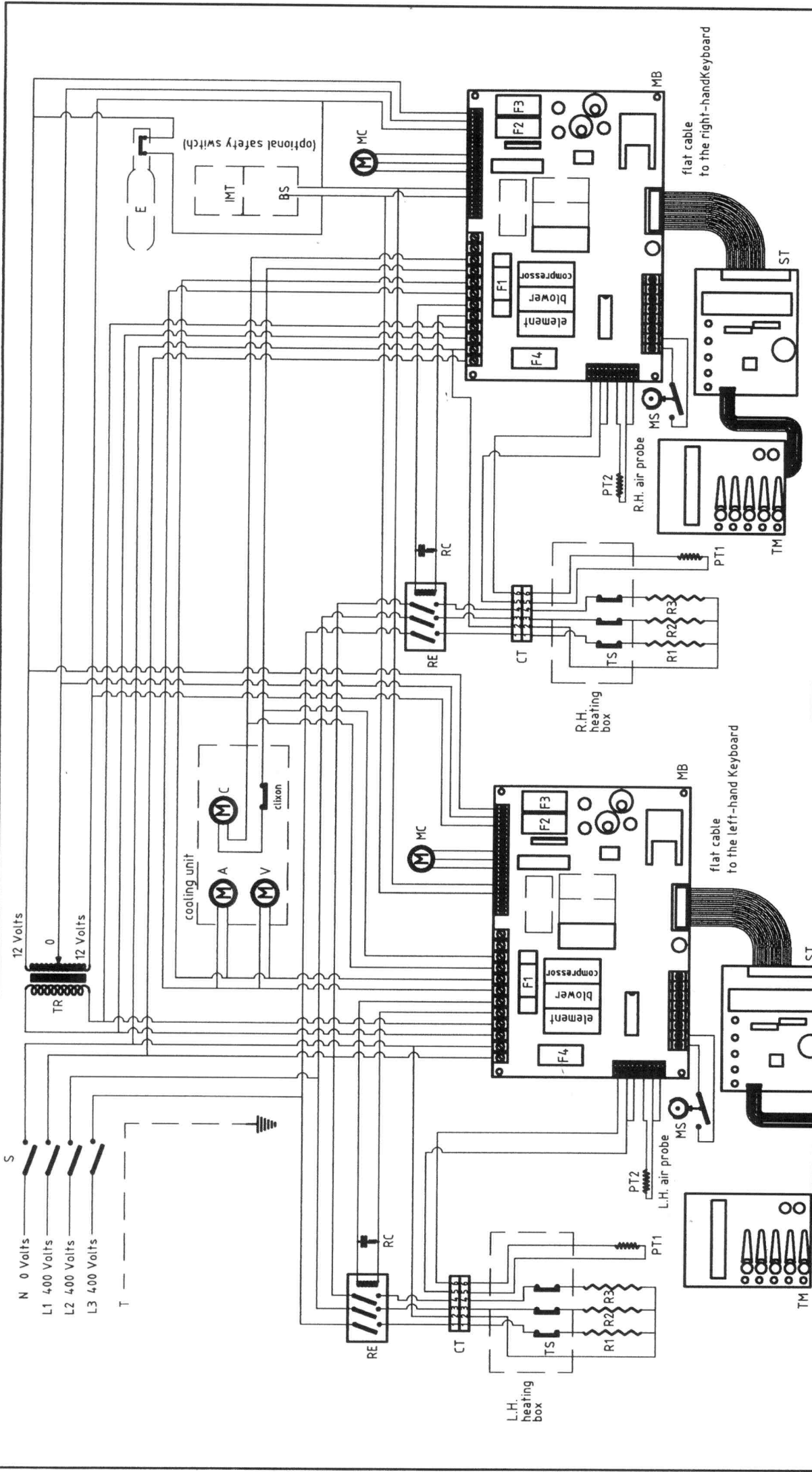
PRESSION

CALIBRE



VENTILATEUR
DU
GROUPE

EXTINCTEUR



DATA	26/05/09	MODIFICHE	N.	DESCRIZIONE	MATERIALE	FINITURA	TOLLERANZE GENERALI: UNI 5307
FIRMA							GRADO: MEDIO
VISTO							
SOSTITUISCE IL:							
SOSTITUITO DA:		SOSTITUITO DA:		SOSTITUITO DA:		SOSTITUITO DA:	
<p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">eurochef</p>				<p style="text-align: center; font-weight: bold;">400 V WIRING DIAGRAM</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">SCHEMA ELETTRICO 400 V</p>			
<p style="text-align: center; font-size: 0.8em;">PROPRIETA' RISERVATA A TERMINE DI LEGGE DIVIETO DI RIPRODUZIONE E DI COMUNICAZIONE A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA</p>				<p style="text-align: center;">SCALA: 1:1</p> <p style="text-align: center;">N° PEZZI: 1</p> <p style="text-align: center;">CODICE S.037</p>			

S	main switch	interruttore generale	aspiratore
IMT	magneto-thermal switch	interruttore magnetotermico	ventola
BS	trip-switch	bobina di sgancio	microinterruttore
TR	transformer	trasformatore	sonda temperatura olio
MC	basket motor	motore cestello	sonda aria
RE	heater relay	relè resistenza	fusibile 20A
RC	filter	filtro	fusibile 10A
CT	connector	connettore	fusibile 1A
R1, R2, R3	oil heaters 1200W each	resistenze olio 1200W ciascuna	fusibile 0.5A
TS	safety thermostat	termostato di sicurezza	scheda di logica
			fastiera a membrana
			scheda di potenza
A	blower		
V	fan		
MS	microswitch		
PT1	PT100 oil temp. probe		
PT2	PT100 air probe		
F1	20A F 250V 6x30 fuse		
F2	1A F 250V 5x20 fuse		
F3	1A F 250V 5x20 fuse		
F4	0.5A F 250V 5x20 fuse		
TM	logical board		
ST	keyboard		
MB	main board		