



**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.

