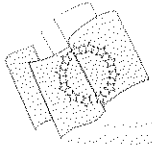


**FD2**

**MODE D'EMPLOI**



## INDEX

1) AVERTISSEMENTS GENERAUX	Page 1
2) INSTALLATION	Page 2
3) PRODUITS UTILISABLES	Page 2
4) ENTRETIEN	Page 2
Introduction huile	Page 2
Allumage machine	Page 2
Temps de cuisson	Page 2
Introduction et préparation du produit	Page 3
5) ENTRETIEN MACHINE	Page 3
Substitution huile	Page 4
Nettoyage de la chambre de friture	Page 4
Nettoyage du groupe de friture	Page 4
6) MESSAGES	Page 5
Messages de service	Page 5
Messages d'erreur	Page 5

REV.	DATA	PAGES MODIFIEES

### 1) AVERTISSEMENTS GENERAUX



Ce Manuel d'instructions doit être consulté attentivement et conservé soigneusement par ceux qui utilisent la machine. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié. Vérifier l'aptitude de l'installation électrique à laquelle la friteuse est connectée et en particulier l'efficacité de la mise à terre.

En cas de dysfonctionnement de la machine, ne pas effectuer de réparations provisoires.

S'adresser au vendeur ou, si nécessaire, directement au constructeur. La garantie s'annule en cas de modification de la machine ou de substitution de composants avec des pièces de rechange non originales.

En condition de travail, la machine contient de l'huile bouillante (175 degrés C).



**NE PAS OUVRIR LA MACHINE PENDANT LE FONCTIONNEMENT.** L'utilisation d'huile non idonee ou son utilisation trop prolongée, ainsi que l'introduction de trop de glace avec le produit, peuvent provoquer une formation excessive de mousse avec un débordement. Dans ce cas, si l'huile déborde de la cuvette et la résistance de chauffage reste découverte, il y a un danger de combustion.

En conditions anormales de surchauffe ou fumée excessive, ne pas ouvrir la machine mais enlever l'alimentation électrique et laisser refroidir. La machine n'est pas étanche, elle ne doit donc pas être nettoyée avec un jet d'eau.

A l'arrière de la machine, se trouvent les composants électriques en tension (220V).

Ne jamais enlever le carter arrière.

Ne pas faire fonctionner la machine sans panier ou sans huile dans la cuvette de cuisson.

La machine est conçue pour une utilisation professionnelle de la part de personnel formé à son utilisation. Ne pas permettre aux enfants d'utiliser la machine ou d'en modifier les commandes.

EUROCHEF décline toute responsabilité pour une utilisation impropre de la machine pouvant procurer des dommages à des personnes ou choses.

## **2) INSTALLATION**

Pour l'installation et la mise en fonction, suivre les instructions reportées dans le "Manuel Technique pour l'installation et l'entretien"

## **3) PRODUITS UTILISABLES**

La friteuse **DORA** est apte à préparer une large gamme de produits.

Les plats qui sont les plus réussis entre ceux qui sont précuits, déshydratés et surgelés comme - les frites pré-frites – les croquettes de poulet – les olives panées frites – les bâtons et les fritures de poisson – les légumes panés frits – petits fromages frits. De nombreux autres produits sont utilisables, également les frites surgelées non précuites, mais il faut éviter les produits qui ont un contenu élevé d'eau.

Ceci parce que l'eau a tendance à faire rebouillir l'huile avec une fuite possible de mousse de la cuvette et parce qu'elle en accélère le processus de dégradation. Il faut cependant utiliser des produits préparés industriellement (par ex. surgelés) et non des produits frais.

Il est indispensable d'utiliser de l'huile de bonne qualité avec un point élevé de fumée. Il faut éviter les huiles de graines variées et celles qui sont génériquement définies "végétales", et préférer l'huile d'arachide, l'huile de palmier liquide ou par ordre décroissant l'huile de tournesol.

## **4) FONCTIONNEMENT**

### Introduction huile.

Ouvrir la petite porte avant (Photo A) de la friteuse.

Verser dans la cuve environ 9,5 litres d'huile. Le niveau à froid doit être à environ 4 cm sous le bord de la cuvette. Si pendant l'utilisation, le niveau baisse, il faut rajouter de l'huile, sans excéder pour éviter les fuites pendant la friture. Fermer la porte de la friteuse en appuyant fort sur la poignée.

### Allumage machine

L'interrupteur général, situé en haut sur le côté gauche de la machine, est normalement laissé allumé dans la mesure où il doit continuer à alimenter le système de soufflage air.

On ne l'éteint que pour l'entretien. L'allumage et l'extinction quotidiens de la machine s'effectuent par le bouton-poussoir ON-OFF (Photo C) du clavier frontal. Il est de toute façon conseillé, une fois que la machine est allumée, de ne pas l'éteindre jusqu'à la fin de la journée de travail, dans la mesure où les variations de température accélèrent la dégradation de l'huile.

A l'allumage de l'interrupteur général, la machine effectue une série de mouvements du panier, pendant lesquels sur l'écran apparaît un message qui rappelle de contrôler le niveau de l'huile dans la cuvette, puis il s'arrête et le message "MACHINE ETEINTE" apparaît. Au moment du contrôle de l'huile, enlever éventuellement les résidus de friture du bord de la cuvette.

En appuyant sur la touche "ON/OFF", la machine s'allume et le message "EN CHAUFFE" apparaît.

Lorsque la température programmée est atteinte, le message "PRÊT A L'UTILISATION" est visualisé.

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont préprogrammés et peuvent être sélectionnés par le clavier. Le pré-réglage à la sortie de la fabrication est la suivante:

TOUCHE 1	60 secondes
TOUCHE 2	120 secondes
TOUCHE 3	180 secondes
TOUCHE 4	240 secondes

Les temps sont programmables par le clavier, en appuyant sur le bouton-poussoir "TIME SET" (Photo C) correspondant par lequel on entre et on sort du "mode programmation". Par la touche 1 on visualise les temps (fonction "enter"), par la touche 2, on augmente la valeur indiquée sur l'écran (fonction "flèche vers le haut") et par la touche 3, on le diminue (fonction "flèche vers le bas").

Choisir donc avec les touches 2 et 3 le nombre de touche à programmer, appuyer sur 1 pour confirmer et lire à combien de secondes elle est programmée, changer la valeur avec les touches 2 et 3 et réappuyer 1 pour confirmer.

Voir également les instructions reportées sur le "Manuel Technique"

Les temps sont visualisés sur l'écran du clavier pendant la friture qui indique le nombre de secondes qui restent pour conclure le cycle.

Le décompte comprend également les temps de manutention du panier, ainsi si le temps de cuisson programmé est de 60 secondes, l'écran commencera le décompte à partir de 76 secondes dans la mesure où 16 secondes sont ajoutées pour tenir compte du temps nécessaire pour le repositionnement du panier en position d'attente. De même le zéro sera atteint quelques secondes après le déversement, lorsque la machine sera prête pour un nouveau cycle de travail.

#### Introduction et préparation du produit

**N.B.** Lorsque la machine est en fonction, ne jamais ouvrir les portes. L'introduction doit SEULEMENT être effectuée lorsque le panier est en position d'attente.

La quantité maximum de produit qui peut être préparée à chaque cycle est d'environ 600 gr de frites.

La capacité indicative de la trémie de chargement (Photo A) est de 300 gr, ainsi cette dernière peut être chargée 2 fois.

Ouvrir la petite porte de chargement.

Introduire le produit et fermer; le contenu tombe dans le panier de cuisson.

Appuyer sur le bouton sur le clavier; le décompte du temps commence sur l'écran.

Une fois que le temps programmé s'est écoulé, la machine égoutte automatiquement le produit et le décharge.

La cuisson peut être interrompue en appuyant sur le bouton de RESET (Photo C).

En appuyant en revanche sur une autre touche, le décompte des secondes repart à partir du temps programmé sur cette touche.

#### ATTENDRE QUE L'ECRAN INDIQUE DE NOUVEAU LA TEMPERATURE AVANT D'INTRODUIRE LA PORTION SUIVANTE.

Pour éteindre la machine, appuyer de nouveau sur le bouton ON/OFF sur le clavier frontal. Le groupe d'abattement fumées s'éteindra automatiquement lorsque la température de l'huile sera descendue sous les 75 degrés C.

#### 5) ENTRETIEN DE LA MACHINE

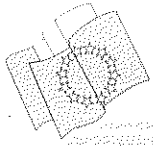


**AVERTISSEMENT:** L'huile se dégrade au fil des utilisations, en développant des éléments dangereux pour la santé. De plus, l'huile usagée possède un point d'inflammabilité inférieur à celui de l'huile nouvelle et tend à rebouillir en augmentant de niveau, avec un danger de fuite.

C'EST POURQUOI IL EST INDISPENSABLE DE CHANGER COMPLETEMENT L'HUILE lorsque la machine le signale. De toutes façons, il est recommandé de changer l'huile après environ 40 heures de permanence à 175 degrés C ou bien sur la base de la quantité de portions produites (environ 300).

Les symptômes de l'usure de l'huile sont: mousse persistante à la surface, fumée de l'huile à température inférieure à 180 degrés, viscosité de l'huile qui devient filante, saveur et odeur de l'huile qui deviennent désagréables.

Les causes principales de vieillissement de l'huile sont les allumages et extinctions fréquents et l'utilisation de produits à contenu d'eau élevé.



**euroCHEF**<sup>®</sup>  
S.r.l.



Dans le fonctionnement normal, la fumée de l'huile est réduite. Si elle devait augmenter, contrôler la température sur le display du clavier, qui doit indiquer environ 175-180 degrés C.

En cas de surchauffe, appeler l'assistance technique.

Pour visualiser la température, laisser appuyé le bouton "RESET" pendant quelques secondes.

#### Substitution huile

**N.B.** Avant de commencer toute opération sur la machine, comme la substitution de l'huile, le nettoyage interne, l'entretien etc., s'assurer que :

- la machine est éteinte
- l'alimentation de réseau est interrompue.
- la température de l'huile est inférieure à 40 degrés C.

Pour effectuer la substitution de l'huile, enlever la cuvette, tel que cela est indiqué au chapitre suivant.

#### Nettoyage de la chambre de friture

Il est conseillé de nettoyer quotidiennement la chambre de friture. Cela permet de maintenir la friteuse en conditions optimales et d'éviter des pertes de temps dans le nettoyage au moment du changement de l'huile. Avant d'effectuer ce nettoyage, s'assurer que :

- la machine est éteinte;
- l'alimentation de réseau est interrompue en abaissant l'interrupteur général;
- la température de l'huile est inférieure à 40 degrés C.

Ouvrir la petite porte, nettoyer les parois internes avec un chiffon-papier sur les parties accessibles, également sans rien démonter. Laver la trémie de déversement (Photo A) du produit et la zone sous-jacente qui, en se graissant, pourrait provoquer des odeurs. Pour éliminer les odeurs et les saveurs désagréables, il est conseillé, après le nettoyage ou le lavage, de passer sur les parois un papier imbibé de vinaigre ou saupoudré de bicarbonate. Les liquides qui s'accumulent sur le fond de la chambre de friture peuvent couler à l'extérieur par le trou situé sur le fond, auquel est relié un tube flexible par lequel s'écoule le produit dans le jerrycan prévu à cet effet.

#### Nettoyage du groupe de friture

Veiller à ce que la température du groupe de friture soit suffisamment basse pour ne pas créer de conditions de risque. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de jet d'eau.

- décrocher le panier du joint de transmission en le tirant vers la porte;
- débrancher le connecteur de la résistance en en poussant le doigt d'accrochage (Photo B);
- extraire la résistance (Photo B) en la soulevant de son support;
- extraire en même temps la cuve de friture et son châssis de support en les soulevant et les défaisant du pivot de référence;
- laver le groupe de friture et les parties détachées (panier et cuve huile peuvent être lavés dans un lave-vaisselle, LE GROUPE RESISTANCE NON);
- dans l'impossibilité d'utiliser le lave-vaisselle, utiliser des détergents normaux pour acier inox ou pour fours. Ne pas asperger de liquides dans les prises d'aspiration et de déchargement air à l'intérieur de la chambre de friture.
- rincer.



**N.B.** Veiller à ce que le connecteur du groupe résistance (Photo B) ne soit jamais en contact avec l'eau ou avec des détergents et s'assurer, avant de le remonter, qu'il soit parfaitement sec. L'HUMIDITE RESTANTE PEUT PROVOQUER DES COURTS CIRCUITS OU DES DISPERSIONS VERS LA TERRE.

## **6) MESSAGES**

### **Portions distribuées**

Pour lire le nombre de cycles de friture effectués laisser appuyé la touche 1 pendant quelques secondes jusqu'à l'apparition du message "COMPTEUR DE CYCLES".

Pour visualiser les heures de fonctionnement, laisser appuyé la touche 2.

La visualisation disparaît automatiquement quelques secondes plus tard.

### **Messages sur l'écran clavier**

Les messages visualisés sur l'écran clavier sont les suivants :

#### **Messages de service**

**CHANGER HUILE**: signale l'opportunité d'effectuer un changement huile, étant donné que le nombre maximum de cuissons ou le nombre maximum de sauts thermiques subis par l'huile ont été dépassés (plus la machine est allumée et éteinte, plus tôt le signal est émis). Eteindre la machine avec la touche ON-OFF (Photo C) sur le clavier frontal. Lorsque la température indiquée par l'écran descend en dessous des 40 degrés, effectuer le changement huile. Annuler le message en appuyant sur la touche RESET (Photo C) avant de rallumer la machine.

#### **Messages d'erreur**

Certains dysfonctionnements sont signalés sur l'écran.

Ces dysfonctionnements peuvent nécessiter une intervention technique.

**DANS TOUS LES CAS AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE IL FAUT ETEINDRE (EN DEBRANCHANT) ET QUELQUES SECONDES APRES RALLUMER LA MACHINE POUR EN TENTER LE REDEMARRAGE.**

La signification des messages est la suivante :

**VERIFIER LE CONNECTEUR** : connecteur de la sonde et de la résistance déconnecté, ou bien température huile élevée, supérieure à 210 degrés, pour rupture de la sonde de réglage ou dysfonctionnement du télerupteur de chauffage.

**MOTEUR BLOQUE**: dysfonctionnement du panier en montée. Fusible brûlé sur la fiche, ou bien déplacement de la came sur le motoréducteur qui contrôle la position du panier.

**TIME OUT TEMPS CHAUFFE**: le système de chauffage reste allumé pour une période de temps supérieure au temps prévu. Cela peut être dû à la rupture de tout dispositif du système de chauffage.

**SONDE EN COURT**: indique que la sonde de la température de l'huile a les contacts en court-circuit.

**SONDE 2 EN COURT**: le signal indique que la sonde air (si installée) a les contacts ouverts.

**000**: la fiche électronique ne lit pas la température: sonde ouverte ou non connectée ou mauvais fonctionnement de la fiche.

**REARMER LE THERMOSTAT**: la température est montée au-dessus de la valeur programmée et le thermostat de sécurité est intervenu en bloquant la machine.

Pour débloquer, il faut appuyer sur le petit bouton positionné sur la boîte inox sur laquelle est fixée la résistance.

Le petit bouton est protégé par un bouchon en plastique qui se dévisse.