



KL3-4

ISTRUZIONI PER L'USO

INDICE

1) AVVERTENZE GENERALI	Pag. 2
2) INSTALLAZIONE	Pag. 2
3) PRODOTTI UTILIZZABILI	Pag. 3
4) FUNZIONAMENTO	Pag. 3
Caricamento olio	Pag. 3
Accensione macchina	Pag. 3
Tempi di cottura	Pag. 3
Caricamento e preparazione del prodotto	Pag. 4
5) MANUTENZIONE DELLA MACCHINA	Pag. 4
Sostituzione olio	Pag. 4
Pulizia della camera di friggitura	Pag. 4
Pulizia del gruppo di friggitura	Pag. 5
Pulizia del gruppo refrigerante	Pag. 5
6) MESSAGGI	Pag. 5
Porzioni erogate	Pag. 5
Messaggi di servizio	Pag. 5
Messaggi di errore	Pag. 5
7) LEGENDA SIMBOLI POSTI SULLA MACCHINA	Pag. 6
PROBLEMI E SOLUZIONI	Pag. 6

REV.	DATA	PAGINE MODIFICATE
1	12/06/06	1,2,3,4,5
2	26/03/08	2
3	28/08/09	1,2,3,4
4	01/03/17	3

1) AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale di istruzioni deve essere consultato attentamente e conservato con cura da chi utilizza la macchina. L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato. Verificare l'impianto elettrico cui viene collegata la friggitrice, ed in particolare l'efficienza della messa a terra. In caso di malfunzionamento della macchina non effettuare riparazioni provvisorie.

Rivolgersi al venditore o, se necessario direttamente al costruttore. La garanzia decade in caso di manomissione della macchina o di sostituzione di componenti con parti di ricambio non originali.

La macchina in condizioni di lavoro contiene olio bollente (175 gradi C).

Per qualunque intervento di natura tecnica fare riferimento al "Manuale Tecnico di Installazione e Manutenzione" dalla friggitrice.



NON APRIRE LA MACCHINA DURANTE IL FUNZIONAMENTO.

L'utilizzo di olio non idoneo o il suo uso troppo prolungato, così come l'introduzione di troppo ghiaccio assieme al prodotto, possono provocare un'eccessiva formazione di schiuma con traboccamento. In questo caso se l'olio tracima dalla bacinella e la resistenza di riscaldamento resta scoperta si crea pericolo di combustione. In condizioni anomale per surriscaldamento o eccessiva fumosità non aprire la macchina ma togliere l'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare. La macchina non è a prova d'acqua, pertanto non va pulita con un getto d'acqua.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o da un tecnico specializzato per prevenire qualsiasi rischio.

Nella parte posteriore della macchina sono alloggiati i componenti elettrici in tensione. Non rimuovere mai il carter posteriore né i suoi pannelli laterali, salvo lo sportellino posto sul lato destro della macchina.

Questo sportellino, fissato con una sola vite, può essere rimosso per pulire i radiatori del gruppo frigorifero da depositi di polvere (vedi paragrafo 5).

Non far funzionare la macchina senza cestelli o senza olio nella bacinella di cottura.

La macchina è concepita per uso professionale da parte di personale istruito sul suo uso. Non lasciare che i bambini la utilizzino o ne manomettano i comandi.

La EUROCHEF declina ogni responsabilità per un uso improprio della macchina che procuri danni a persone o cose.

2) INSTALLAZIONE

Per l'installazione e la messa in funzione seguire le istruzioni riportate nel "Manuale Tecnico per l'installazione e la manutenzione".

3) PRODOTTI UTILIZZABILI

La friggitrice **POM'CHEF** è idonea a preparare una vasta gamma di prodotti.

I cibi che hanno una riuscita migliore sono quelli precotti e surgelati, come: - patatine prefritte - crocchette di pollo - olive all'ascolana - bastoncini e frittura di pesce - verdure pastellate - cremini. Sono utilizzabili molti altri prodotti, anche patatine surgelate non precotte, **ma vanno evitati quelli aventi un elevato contenuto di acqua.**

Ciò sia perché l'acqua tende a fare ribollire l'olio con possibile fuoriuscita di schiuma dalla bacinella, sia perché ne accelera il processo di degrado. E' pertanto sempre preferibile utilizzare prodotti preparati industrialmente (es. surgelati) piuttosto che prodotti freschi.

E' indispensabile utilizzare olio di buona qualità con elevato punto di fumo. Sono da evitare gli oli di semi vari e quelli genericamente definiti "vegetali", preferendo l'olio di arachide e l'olio di girasole (alto oleico).



ATTENZIONE! NON USARE OLIO SOLIDIFICATO: se l'olio è solido può restare aria tra le spire della resistenza e all'accensione l'olio può surriscaldarsi localmente fino a produrre fumo, **CREANDO PERICOLO DI INCENDIO.**

4) FUNZIONAMENTO

Caricamento olio

Aprire la porta anteriore della friggitrice.

Versare nella vasca circa 5,5 litri d'olio nel modello KL4 e 9 litri d'olio nel modello KL3. Il livello a freddo deve arrivare alla marcatura inferiore della bacinella, che indica il livello di minimo.

Se nell'uso il livello cala è opportuno rabboccare l'olio, senza superare il livello di massimo per evitare fuoriuscite durante la friggitura.

Richiudere la porta della friggitrice premendo con forza sulla maniglia.



Attenzione: nel caso in cui il livello dell'olio sia sensibilmente al di sotto del minimo indicato sulla bacinella, tanto da lasciare scoperta la resistenza, si corre il pericolo di surriscaldamento e di incendio.

Accensione macchina

Prima di accendere la macchina controllare il livello dell'olio ed eventualmente rimuovere i residui di friggitura dal bordo della bacinella e dal cestello.

L'interruttore generale, posto in alto sul lato sinistro della macchina, va normalmente lasciato acceso in quanto deve continuare ad alimentare il gruppo di abbattimento fumi.

Va spento soltanto per la manutenzione. L'accensione e lo spegnimento quotidiano della macchina vanno effettuati mediante il pulsante ON-OFF della tastiera frontale. E' comunque consigliabile, una volta accesa la macchina, non spegnerla fino alla fine della giornata lavorativa, poiché le variazioni di temperatura accelerano il degrado dell'olio.

All'accensione dell'interruttore generale, sul display compare il messaggio "MACCHINA SPENTA".

Premendo il tasto "ON/OFF" la macchina si accende e compare la scritta "IN RISCALDAMENTO".

Al raggiungimento dei 75°C si accende il gruppo frigorifero di condensazione dei fumi e vapori ed il cestello

Effettua una serie di movimenti di "reset".

Quando viene raggiunta la temperatura impostata, viene visualizzato il messaggio "PRONTA PER L'USO".

Tempi di cottura

I tempi di cottura sono preimpostati e selezionabili da tastiera. L'impostazione all'uscita della fabbrica è la seguente:

TASTO 1	60 secondi
TASTO 2	120 secondi
TASTO 3	180 secondi
TASTO 4	240 secondi

I tempi sono programmabili da tastiera premendo il relativo pulsante "TIME SET" con cui si entra ed esce dal "MODO PROGRAMMAZIONE". Con il tasto 1 si visualizzano i tempi (funzione "enter"), con il tasto 2 si aumenta il valore indicato sul display (funzione "freccia in su") e con il tasto 3 lo si diminuisce (funzione "freccia in giù").

Scegliere pertanto con i tasti 2 e 3 il numero di tasto da programmare, premere 1 per confermare e leggere a quanti secondi è impostato. Ripremere il tasto. Quando il tempo lampeggia si può cambiare il valore con i tasti 2 e 3. Ripremere 1 per confermare. Vedere anche le istruzioni riportate sul "Manuale Tecnico"

I tempi sono visualizzati sul display della tastiera durante la friggitura, che indica quanti secondi rimangono per concludere il ciclo.

Il conteggio comprende anche i tempi di movimentazione del cestello, per cui se il tempo di cottura impostato è di 60 secondi il display inizierà il conteggio da 76 secondi in quanto vengono aggiunti 16 secondi per tener conto del tempo necessario per il riposizionamento del cestello in posizione di attesa. Analogamente lo zero verrà raggiunto qualche secondo dopo lo scarico, quando la macchina sarà pronta per un nuovo ciclo di lavoro.

Caricamento e preparazione del prodotto



N.B. Quando la macchina è in funzione non aprire mai la porta.

Il caricamento deve essere effettuato SOLTANTO quando il cestello è in posizione di attesa e il display indica "PRONTA ALL'USO".

La quantità massima di prodotto che può essere preparata in ogni ciclo è di circa 300 gr. di patatine per il modello KL4, e di 600 gr di patatine nel modello KL3.

La capacità della tramoggina di carico è indicativamente di 300 gr, per cui nel modello KL3 questa può essere caricata 2 volte consecutive.

Aprire lo sportellino di carico.

Introdurre il prodotto e chiudere; il contenuto cade nel cestello di cottura.

Premere un pulsante sulla tastiera; inizia il conteggio del tempo sul display.

Trascorso il tempo impostato, automaticamente la macchina sgocciola il prodotto e lo scarica.

La cottura può essere interrotta premendo il pulsante di RESET.

Premendo invece un altro tasto, il conteggio dei secondi riparte dal tempo impostato su quel tasto.

ATTENDERE CHE IL DISPLAY INDICHI NUOVAMENTE "PRONTA ALL'USO" PRIMA DI INTRODURRE LA PORZIONE SUCCESSIVA.

Per spegnere la macchina premere nuovamente il pulsante ON/OFF sulla tastiera frontale. Il gruppo di abbattimento fumi si spegnerà automaticamente quando la temperatura dell'olio sarà scesa al di sotto dei 69° C.

5) MANUTENZIONE DELLA MACCHINA



AVVERTENZA: L'olio si degrada con l'uso, sviluppando elementi dannosi alla salute. Inoltre l'olio vecchio ha un punto di infiammabilità inferiore a quello dell'olio nuovo e tende a ribollire sollevandosi di livello, con pericolo di fuoriuscita.

E' PERCIO' INDISPENSABILE CAMBIARE COMPLETAMENTE L'OLIO quando la macchina lo segnala. In ogni caso è bene cambiare l'olio dopo circa 50 ore di permanenza a 175 gradi C oppure sulla base della quantità di porzioni prodotte (circa 300) oppure dopo che la macchina è stata accesa e spenta 12 volte.

Sintomi dell'usura dell'olio sono: schiuma persistente alla superficie, fumosità dell'olio a temperature inferiori ai 180 gradi, viscosità dell'olio che diventa filante, sapore e odore dell'olio che diventano sgradevoli.

Le cause principali di invecchiamento dell'olio sono le ore di funzionamento, le frequenti accensioni e spegnimenti e l'uso di prodotti ad elevato contenuto di acqua.



Nel funzionamento normale la fumosità dell'olio è contenuta. Se questa dovesse aumentare controllare la temperatura sul display della tastiera, che deve indicare circa 175-180 gradi C.

In caso di surriscaldamento chiamare l'assistenza tecnica.

Tenendo premuto RESET per qualche secondo, si passa dalla visualizzazione della sola temperatura dell'olio ad una doppia visualizzazione della temperatura effettiva e di quella impostata.

Sostituzione olio

N.B. Prima di iniziare qualsiasi operazione sulla macchina, quali sostituzione olio, pulizia interna, manutenzione ecc., assicurarsi che:

- la macchina sia spenta
- l'alimentazione di rete sia interrotta.
- la temperatura dell'olio sia inferiore a 40 gradi C.

Per effettuare la sostituzione dell'olio rimuovere la bacinella come indicato al capitolo seguente.

Pulizia della camera di friggitura

E' consigliabile pulire quotidianamente la camera di friggitura. Ciò permette di mantenere la friggitrice in condizioni ottimali ed evitare perdite di tempo nella pulizia al cambio dell'olio. Prima di effettuare questa pulizia, assicurarsi che:

- la macchina sia spenta;
- l'alimentazione di rete sia interrotta abbassando l'interruttore generale;
- la temperatura dell'olio sia inferiore ai 40 gradi C.

Aprire la porta, controllare il livello dell'olio nella bacinella ed eventualmente rimuovere i residui di friggitura dal bordo della bacinella e del cestello.

Pulire le pareti interne con un panno-carta sulle parti accessibili, anche senza smontare nulla.

Pulire la tramoggia dello sportellino di carico, questo sportellino può eventualmente essere rimosso per la pulizia.

Lavare la tramoggia esterna di scarico del prodotto che si rimuove facilmente svitando un pomellino, e la zona sottostante che, unendosi, può provocare odore.

Per eliminare odori e sapori sgradevoli è consigliabile, dopo la pulizia o il lavaggio, spruzzare attorno alla porta e sulle parti interne uno spray sgrassante, oppure passare sulle pareti una carta imbevuta di aceto o cosparsa di bicarbonato.

Pulizia del gruppo di friggitura

Fare attenzione che la temperatura del gruppo friggitura sia sufficientemente bassa da non creare condizioni di rischio. Per la pulizia non usare un getto d'acqua.

- sganciare il cestello dal giunto di trasmissione tirandolo verso la porta ed estrarlo;
- scollegare il connettore della resistenza spingendone la levetta di aggancio;
- estrarre la resistenza;
- estrarre insieme la vasca di friggitura ed il suo telaio di supporto sollevandoli e sfilandoli dal perno di riferimento;
- lavare il gruppo di friggitura e le parti staccate (cestello e vasca olio possono essere lavate in una comune lavastoviglie) IL GRUPPO RESISTENZA DEVE ESSERE LAVATO A MANO E NON DEVE ESSERE IMMERSO IN ACQUA;
- nell'impossibilità di utilizzare la lavastoviglie, usare normali detersivi sgrassanti per stoviglie. Per l'interno della camera di friggitura usare uno spray sgrassante. Non spruzzare liquidi nelle prese di aspirazione e scarico aria all'interno della camera di friggitura.
- risciacquare e asciugare con un panno carta.



N.B. Fare attenzione che il connettore del gruppo resistenza non venga mai a contatto con l'acqua o con detersivi ed assicurarsi, prima di rimontarlo, che sia perfettamente asciutto. L'UMIDITÀ RESIDUA PUÒ PROVOCARE CORTO CIRCUITI O DISPERSIONI VERSO TERRA.

Pulizia del gruppo refrigerante

I radiatori del gruppo frigorifero possono ostruirsi di polvere. In questo caso l'aria non fluisce più liberamente e si surriscalda impedendo il buon funzionamento, con conseguente fuoriuscita di vapore dalla camera di cottura. E' bene controllarlo ogni 2/3 mesi rimuovendo il pannello sul lato destro della macchina, fissato con una sola vite e pulire i radiatori con un pennellino o soffiando aria; fare attenzione perché le alette dei radiatori sono taglienti.

6) MESSAGGI

Porzioni erogate

Per leggere il numero dei cicli di friggitura effettuati tenere premuto il tasto 1 per alcuni secondi finché compare la scritta "CONTACICLI".

Per leggere le ore di funzionamento tenere premuto il tasto 2 fino a che non si visualizza "contacicli".

La visualizzazione scompare automaticamente dopo pochi secondi.

Messaggi su display tastiera

Sono previsti messaggi che vengono visualizzati sul display tastiera.

Messaggi di servizio

CAMBIARE OLIO: Segnala l'opportunità di effettuare un cambio olio, essendo stato superato il numero massimo di cotture o il numero massimo di salti termici subiti dall'olio (più la macchina viene accesa e spenta, prima il segnale viene emesso). Spegnerla macchina con il tasto ON-OFF sulla tastiera frontale. Quando la temperatura indicata dal display scende sotto i 40 gradi effettuare il cambio olio. Annullare il messaggio premendo il tasto RESET prima di riaccendere la macchina.

CAMBIARE FILTRO: Questo messaggio compare solo se abilitato sulla scheda elettronica. In tal caso il filtro interno di sicurezza a carboni attivi è da cambiare. Il segnale interviene dopo 5000 cicli o 4.000 ore di lavoro. Il messaggio viene visualizzato sulla scheda al raggiungimento delle ore di lavoro.

Messaggi di errore

Alcuni malfunzionamenti sono segnalati sul display.



Questi malfunzionamenti possono richiedere un intervento tecnico.

IN OGNI CASO PRIMA DI CHIAMARE L'ASSISTENZA CONVIENE SPEGNERE (TOGLIENDO ALIMENTAZIONE) E DOPO ALCUNI SECONDI RIACCENDERE LA MACCHINA PER TENTARNE UN RIPRISTINO.

In ogni caso **se il problema persiste occorre rivolgersi all'assistenza tecnica.**

Il significato dei messaggi è il seguente:

VERIFICARE IL CONNETTORE: Connettore della sonda e della resistenza scollegato, oppure temperatura olio elevata, superiore ai 210 gradi, per rottura della sonda di regolazione o malfunzionamento del relè di riscaldamento. **Provare a ricollegare il connettore.**

MOTORE BLOCCATO: Malfunzionamento del cestello in salita. Fusibile bruciato sulla scheda, oppure spostamento della camma sul motoriduttore o rottura del microinterruttore che controlla la posizione del cestello.

ATTENDERE TEMPERATURA BASSA: Il sistema di riscaldamento rimane acceso per un periodo di tempo superiore al previsto. Ciò può essere dovuto alla rottura di un qualsiasi dispositivo del sistema di riscaldamento.

SONDA IN CORTO: Indica che la sonda della temperatura dell'olio ha i contatti in cortocircuito.

SONDA 2 IN CORTO: Il segnale indica che la sonda aria ha i contatti aperti.

RIARMARE IL TERMOSTATO: La temperatura è salita oltre il valore prefissato e il termostato di sicurezza può essere intervenuto bloccando la macchina.

Per sbloccare occorre premere il pulsantino posizionato sulla scatola inox su cui è fissata la resistenza.

Il pulsantino è protetto da un tappo in plastica che va svitato.

Questo messaggio può comparire anche nel caso in cui la macchina lavori di continuo con cicli molto brevi, in quanto ad ogni ciclo la resistenza viene attivata per circa 30 secondi.

Altra causa del problema potrebbe essere il relè di riscaldamento bloccato.

7) LEGENDA SIMBOLI POSTI SULLA MACCHINA:



Morsetto per il collegamento di un conduttore equipotenziale esterno (per evitare le scariche elettriche)



Leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo della friggitrice



Attenzione: Superficie calda

PROBLEMI E SOLUZIONI per le friggitrici POM'CHEF e DORA

PROBLEMA:

POSSIBILI CAUSE:

SOLUZIONI:

<p>Esce l'olio dalla bacinella.</p> <p>(es. fa schiuma, oppure ribolle, oppure si alza di livello)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) L'olio nell'uso si degrada. Quando è vecchio, diventa troppo fluido e ribolle. 2) Altra possibile causa è il tipo di olio non idoneo alla friggitura. 3) Il problema può anche essere dovuto a presenza di acqua nell'olio, che proviene da cibi troppo umidi o che viene inserita sotto forma di ghiaccio. 4) Oppure ancora è stato inserito troppo olio o troppo prodotto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sostituire l'olio ogni volta che la macchina ne segnala la necessità (per le POM'CHEF con il messaggio -O- lampeggiante sul display) e comunque almeno una volta alla settimana. 2) Utilizzare solo olio di palma liquido o di arachidi, oppure di oliva. Anche l'olio di girasole può essere utilizzato nel caso che gli altri tipi non siano disponibili, ma ha una durata molto inferiore. 3) Non usare cibi scongelati e non inserire ghiaccio quando si mette il prodotto. 4) Riempire la bacinella di olio fino al segno di
--	---	--

		livello di minimo e aggiungere solo se necessario.
All'improvviso l'olio si mette a bollire rumorosamente, anche se la macchina non sta lavorando	Il problema è legato alla presenza di acqua nell'olio (vedi il punto 3 sopra), che si va ad accumulare in basso sotto alla resistenza e all'improvviso bolle.	Cambiare olio e non introdurre ghiaccio assieme al prodotto. Non usare cibi umidi, scongelati o pieni di brina.
L'olio esce davanti, sotto la porta	Anche in questo caso il problema è legato all'olio che fa schiuma o ribolle (vedi sopra le possibili cause) oppure all'eccessiva quantità di prodotto inserito.	Controllare l'olio, cambiarlo se è vecchio. Verificare che il livello non sia eccessivo e introdurre la quantità massima di prodotto consigliata per quel modello di macchina. Se l'olio è uscito dalla bacinella, verificare comunque che non si sia solidificato nel tubino di scarico sul fondo della camera di cottura ostruendolo.
La macchina fa odore	<ol style="list-style-type: none"> 1) Durante l'uso della macchina, il prodotto che esce lascia gocce di olio nella tramoggina di scarico e sulla parete della macchina sotto la tramoggina stessa, nonché nel vassoio di raccolta del prodotto. Altre tracce di olio e di condensa si accumulano nel bordo inferiore della porta e nella sua guarnizione. Quest'olio, dopo poco tempo, diventa rancido ed emana un forte odore. 2) Altra causa può essere il tipo di olio non idoneo. Sono assolutamente da evitare gli oli vegetali non meglio definiti e tutti quegli oli che si deteriorano a temperature relativamente basse (oli a basso punto di fumo). Oltre a produrre frittiture unte, invecchiano subito, diventano tossici, troppo liquidi (l'olio tende a bollire) e fanno odore. 3) L'olio è vecchio 4) Nei modelli POM'CHEF, il problema può dipendere anche da un malfunzionamento del gruppo refrigerante. Ciò è facilmente verificabile per la poca acqua di condensa scaricata nella tanichetta sotto la macchina. La quantità dipende chiaramente dai prodotti utilizzati, ma indicativamente con 100 porzioni di patatine la tanichetta si deve riempire per metà. 5) I modelli POM'CHEF sono dotati all'interno di un piccolo filtro a carboni attivi, che serve a mettere in comunicazione la camera di friggitura con l'esterno. Dopo un certo tempo, uno o due anni in funzione dell'uso, il filtro è da cambiare (vedere manuale tecnico). 6) Lo sportellino di carico va aperto per il tempo strettamente necessario ad introdurre il prodotto e va tenuto chiuso durante l'uso. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Non lasciare in giro residui di prodotto fritto, né accessori unti, come vaschette e sessole. Lavare tutti i giorni la tramoggina di scarico, che si rimuove facilmente svitando un pomellino. Togliere l'odore utilizzando uno spray sgrassante agli agrumi, tipo 3M, o un prodotto sgrassante-deodorante. Spruzzarlo sotto la tramoggina di scarico e sulla guarnizione della porta dall'esterno, a porta chiusa, particolarmente sul bordo inferiore. 2) Utilizzare solo olio di palma liquido oppure di arachidi o di oliva. Anche l'olio di girasole può essere utilizzato nel caso che gli altri tipi non siano disponibili, ma ha una durata molto inferiore. 3) Cambiare l'olio tutte le volte che la macchina lo segnala e comunque almeno una volta alla settimana. Non serve a nulla aggiungere olio nuovo, occorre cambiarlo completamente. Se non si toglie del tutto l'olio vecchio, questo fa invecchiare subito quello nuovo. Infine, per un maggiore durata dell'olio, occorre friggere prodotti di buona qualità, asciutti e non scongelati. 4) Verificare che nella tanichetta si raccolga acqua di condensa e tenere il tappo chiuso. Se si pensa che la condensa sia poca, provare a vedere se all'interno della camera di friggitura, in alto a destra, esce aria fredda. Se non esce o esce calda, c'è un problema all'aspiratore o al gruppo refrigerante. Occorre verificare periodicamente che il radiatore (condensatore del gruppo frigorifero), in basso sul lato sinistro della macchina, non sia intasato dalla polvere. Se così è, a macchina spenta, rimuovere il pannello posteriore e pulirlo con un pennello dal manico lungo, oppure, se disponibile, soffiarcia aria o gas per le bevande (CO2). Inoltre il gruppo frigorifero per funzionare deve avere un flusso d'aria libero. Non appoggiare la macchina lateralmente contro una parete, lasciare

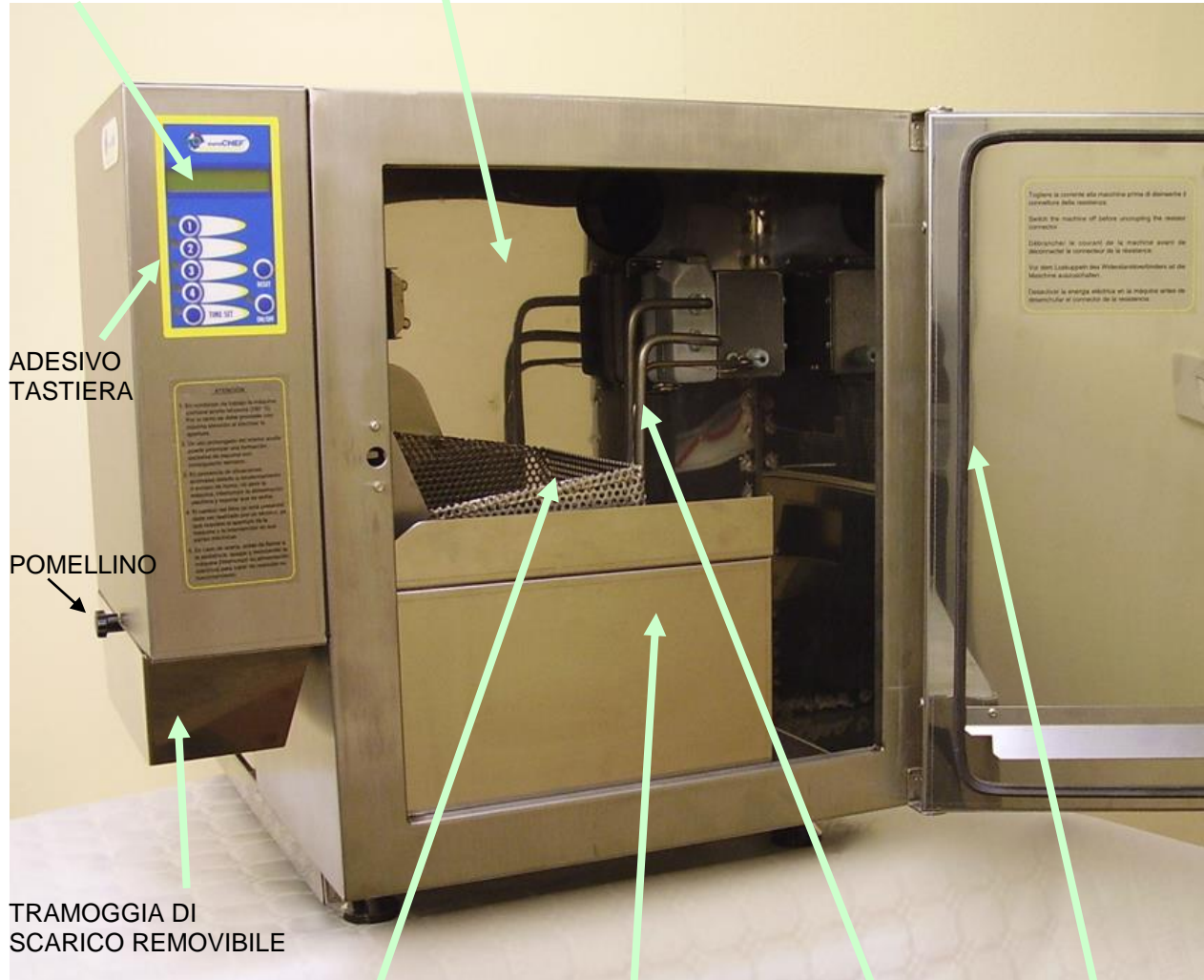
		<p>15cm di distanza. Se comunque il gruppo refrigerante non fa freddo o l'aspiratore non soffia aria, chiamare l'assistenza tecnica.</p> <p>5) Anche per cambiare il filtro chiamare il tecnico, perché la sostituzione implica l'apertura della parte posteriore della macchina, con accesso alle parti elettriche.</p>
Esce vapore	<p>1) Il sistema di raffreddamento non funziona adeguatamente.</p> <p>2) Si sta usando un prodotto contenente troppa acqua</p>	<p>1) Controllare che il gruppo frigorifero raffreddi ed eventualmente pulirne il radiatore. Vedi il punto 4) sopra.</p> <p>2) Utilizzare olio dei tipi raccomandati e prodotti con poco contenuto di acqua.</p>
Le patatine sono finite nell'olio	<p>1) Questo accade quando si inserisce una porzione mentre ancora la macchina sta finendo di preparare quella precedente, cioè, dopo che il cestello ha scaricato il prodotto, non gli si è lasciato il tempo di tornare in posizione.</p> <p>2) Se nell'olio invece è finita solo qualche patatina, la cosa può essere accaduta "lanciando" il prodotto con una chiusura violenta dello sportellino di carico, cosa che fra l'altro rischia di danneggiare la mollettina di chiusura.</p>	<p>1) Quando la macchina scarica una porzione, attendere il segnale acustico, l'accensione della spia verde "ready" e di conseguenza la lettura della temperatura sul display prima di introdurre la porzione successiva. Se il problema è capitato quando ancora l'olio è nuovo, lasciarlo raffreddare e togliere il prodotto dal suo interno prima di tornare a lavorare, per evitare che si carbonizzi danneggiando l'olio.</p> <p>2) Chiudere lo sportellino di carico senza sbatterlo</p>
Le patate escono unte e molli	<p>Questo succede quando l'olio non è alla giusta temperatura. All'accensione la macchina entra in funzione solo dopo che la temperatura dell'olio ha raggiunto il valore impostato (175°C). Se si lavora di continuo e l'olio scende sotto ai 160°C, la macchina va "in blocco" per temperatura troppo bassa. Può però capitare che, inserendo molto prodotto di seguito, l'olio non abbia il tempo di tornare alla giusta temperatura e si mantenga, ad esempio, attorno ai 165°C, non così pochi da mandare in blocco la macchina, ma non sufficienti per una friggitura corretta.</p>	<p>Inserire le porzioni solo quando la temperatura è sopra ai 170°C</p>
Alcune patate escono fredde	<p>Può capitare che alcune patate non cuociano bene perché restano fuori dall'olio.</p>	<p>Ogni giorno, prima di accendere la macchina, verificare il livello dell'olio. Non introdurre più prodotto di quello consentito per il modello di macchina. Evitare l'uso di patate troppo lunghe che non entrino agevolmente nel cestello.</p>
Alcune patate si attaccano fra di loro formando un blocco	<p>Se il livello dell'olio è corretto, la causa è il tipo di prodotto non sufficientemente asciutto, o che è stato scongelato e ricongelato.</p>	<p>Controllare il livello dell'olio e cambiare tipo di prodotto.</p>
Il prodotto non esce	<p>1) La prima causa può essere quella sopra: le patatine si attaccano fra di loro formando un blocco che non esce.</p> <p>2) Altro motivo può essere che il cestello, nel toglierlo, è stato piegato verso la porta e, quando si solleva, urta contro allo sportellino di carico, bloccandosi.</p>	<p>1) Provare con un altro prodotto</p> <p>2) Smontare il cestello e verificarne la sagoma. Se necessario piegarlo con le mani per riportarlo "in squadra". Per evitare il ripetersi della cosa, smontare il cestello afferrandolo con entrambe le mani per lo scivolo di scarico e non per l'estremità di destra.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> 3) Una ulteriore causa può essere che è stato inserito troppo prodotto e l'eccessivo peso impedisce il corretto movimento del cestello. 4) Infine può esserci un problema tecnico sul microinterruttore del motorino o sulla sua camma. 5) Se il cestello non si muove assolutamente, può essersi bruciato un fusibile sulla scheda elettronica. 	<ul style="list-style-type: none"> 3) Inserire al massimo 300 gr di prodotto alla volta per il modello KL4 e 600 gr per i modelli KL3 e DORA. 4) Se il problema non si è risolto ed occorre verificare i dispositivi elettrici, chiamare l'assistenza tecnica. 5) Verificare e cambiare il fusibile con uno nuovo (fornito in un involucro di plastica vicino alla scheda). Attenzione: l'operazione va svolta da personale esperto, perché l'apertura della macchina dà accesso alle parti elettriche.
<p>L'olio non si scalda</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1) L'interruttore generale è acceso ma la tastiera è spenta. 2) L'interruttore generale è acceso ma la tastiera non dà segni di vita 3) La tastiera funziona ma la macchina non scalda. Può essere intervenuto il termostato di sicurezza posto nella scatola della resistenza. 4) Anche il termostato di sicurezza funziona (pulsante premuto), ma non riscalda 	<ul style="list-style-type: none"> 1) Premere il pulsante ON-OFF sulla tastiera. 2) Può essersi bruciato il fusibile a protezione del trasformatore. Sostituirlo con uno nuovo (fornito in un involucro di plastica vicino alla scheda). 3) Per ripristinare il termostato, svitare il coperchietto nero sotto la scatola della resistenza e premere il pulsantino di riarmo. Se il riscaldamento riparte, c'era stato un surriscaldamento. Chiamare l'assistenza tecnica, perché il surriscaldamento crea pericolo di incendio dell'olio. 4) Problema tecnico, chiamare l'assistenza.

FOTO A

TASTIERA
(PARTE INTERNA)

CAMERA DI FRIGGITURA



ADESIVO
TASTIERA

POMELLINO

TRAMOGGIA DI
SCARICO REMOVIBILE

CESTELLO

SUPPORTO
BACINELLA OLIO

RESISTENZA

GUARNIZIONE
PORTA

FOTO B

DISPLAY

PULSANTI PROGRAMMI DI COTTURA



LEDS

FOTO C

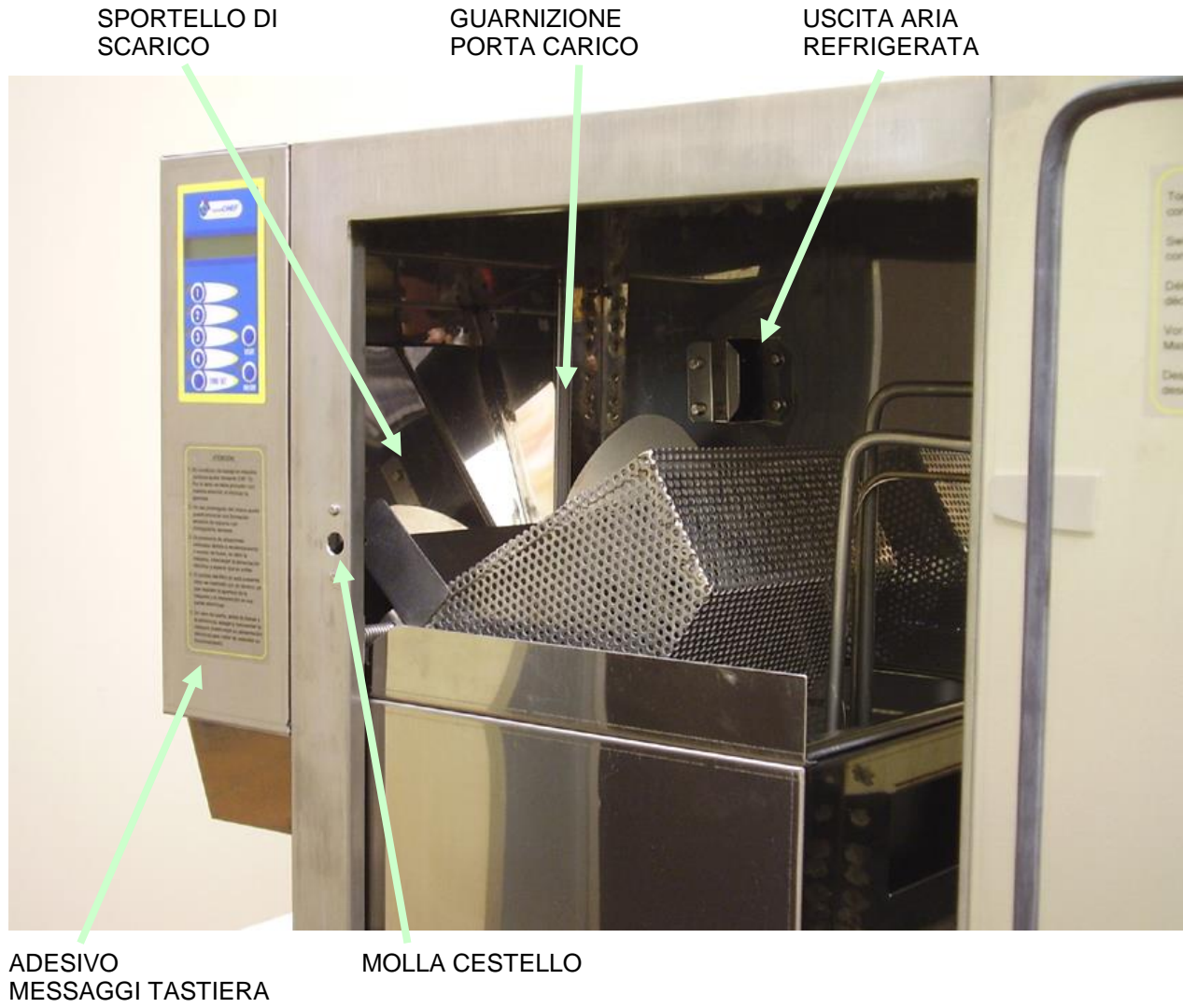


FOTO D

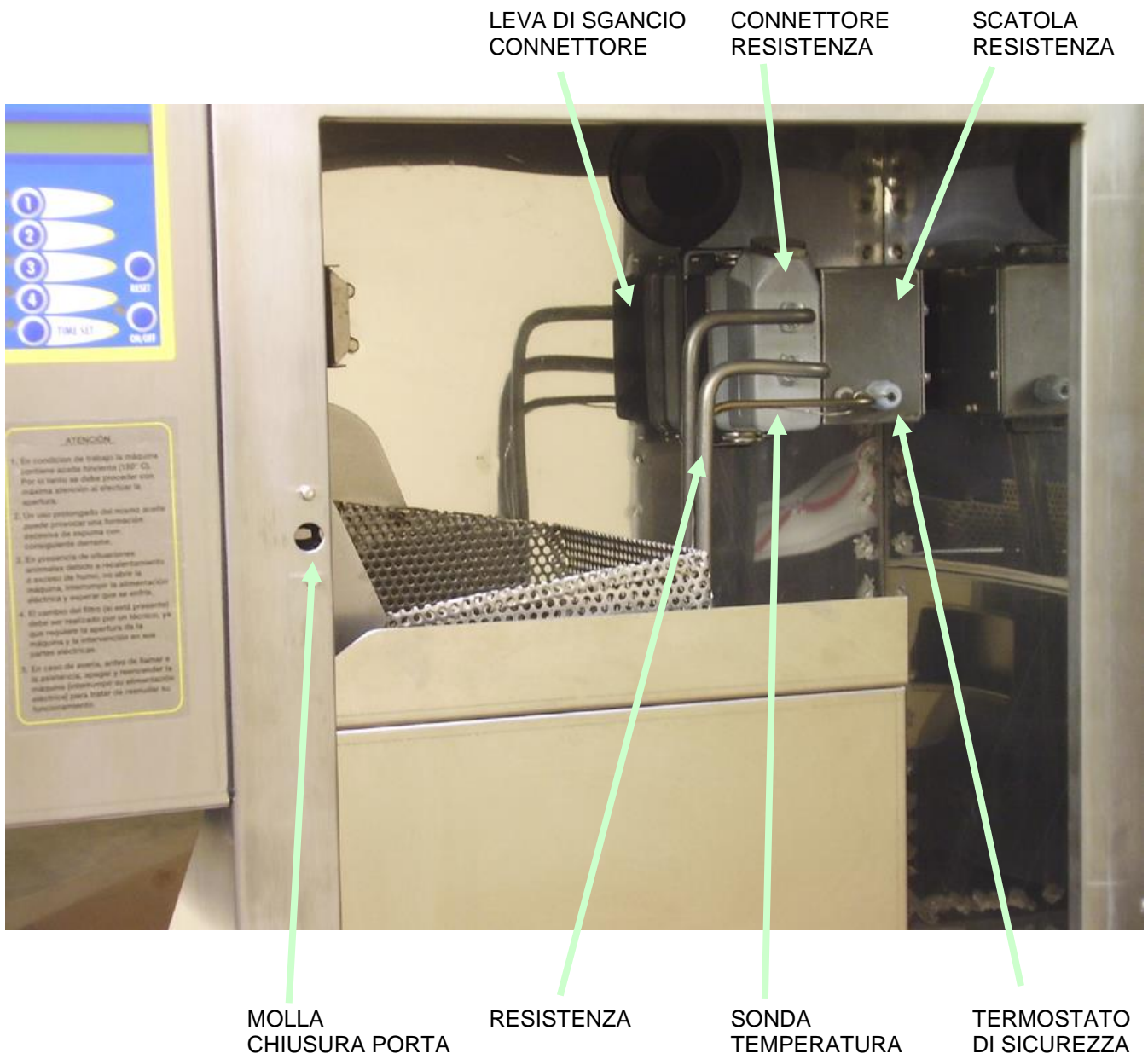


FOTO E

GUARNIZIONE
PORTA CARICO

MOLLA DI CHIUSURA
SPORTELLINO

PROTEZIONE SPORTELLINO
DI CARICO



PERNO
SGANCIABILE
CON MOLLA

SPORTELLINO
DI CARICO

PERNO
DI CHIUSURA

TRAMOGGIA
DI CARICO