



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.

