



mod. KL5

MODE D'EMPLOI

INDEX

1) AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	Page 1
2) INSTALLATION	Page 1
3) PRODUITS UTILISABLES	Page 2
4) FONCTIONNEMENT	Page 2
Introduction de l'huile	Page 2
Allumage de la machine	Page 2
Temps de cuisson	Page 2
Contrôle de la friteuse	Page 3
Introduction et préparation du produit	Page 3
5) ENTRETIEN DE LA MACHINE	Page 3
Changement d'huile	Page 3
Nettoyage de la chambre de friture	Page 4
Nettoyage du groupe de friture	Page 4
Nettoyage du groupe de réfrigération	Page 4
6) MESSAGES	Page 4
Portions distribuées	Page 4
Messages de service	Page 4
Messages d'erreur	Page 4/5
7) LÉGENDE SYMBOLES SITUÉS SUR LA MACHINE	Page 5

RÉV.	DATE	PAGES MODIFIÉES
1	26/03/08	2
2	19/06/09	1,2,3,4

1) AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



Ce mode d'emploi doit être consulté attentivement et doit être conservé avec soin par la personne qui utilise la machine. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié. Vérifier l'installation électrique à laquelle sera reliée la friteuse, notamment l'efficacité de la mise à la terre. En cas de mauvais fonctionnement de la machine, ne pas effectuer de réparations provisoires.

S'adresser au vendeur ou, si nécessaire, directement au fabricant. La garantie devient caduque si on endommage l'appareil ou si des parties sont changées avec des pièces de rechange non d'origine. Lorsqu'elle fonctionne, la machine contient de l'huile bouillante (175°C).

Pour toute intervention de nature technique, se référer au « Manuel Technique d'Installation et d'Entretien » de la friteuse.



NE PAS OUVRIR LA MACHINE PENDANT LE FONCTIONNEMENT.

L'utilisation d'huile non appropriée, un usage trop prolongé de celle-ci et l'introduction de produits recouverts d'une quantité excessive de glace peuvent provoquer une formation excessive de mousse qui risque de déborder. Dans ce cas, si l'huile déborde de la cuvette et la résistance de chauffage reste découverte, il y a le risque de combustion. Dans des conditions anormales telles que surchauffe ou excès de fumées, ne pas ouvrir la machine mais couper l'alimentation et la laisser refroidir. La machine n'est pas étanche, il ne faut donc pas la nettoyer avec un jet d'eau.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par un technicien spécialisé pour prévenir tout risque.

Dans la partie arrière de la machine sont logés les composants électriques sous tension. Ne jamais enlever le carter arrière ni ses panneaux latéraux, à l'exception de la porte située sur le côté gauche de la machine.

Cette porte, fixée par une seule vis, peut être enlevée pour éliminer d'éventuels dépôts de poussière se trouvant dans les radiateurs du groupe de réfrigération. Voir paragraphe 5).

Ne pas faire fonctionner la machine sans paniers ni sans huile dans les cuvettes de cuisson.

La machine est conçue pour un usage professionnel fait par des personnes qui ont été instruites sur son utilisation. Faire en sorte que les enfants n'utilisent pas la machine et éviter qu'ils puissent endommager ses commandes.

EUROCHEF décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre de la machine pouvant causer des dommages aux personnes ou aux choses.

2) INSTALLATION

Pour l'installation et la mise en fonction, suivre les instructions indiquées dans le « Manuel Technique pour l'Installation et l'Entretien »

3) PRODUITS UTILISABLES

La friteuse **MAXY FRY** permet de préparer une large gamme de produits.

Les aliments les plus réussis sont les aliments précuits, surgelés, comme par exemple : - les frites pré-frites - les croquettes de poulet - les olives panées frites - les bâtons et les fritures de poisson - les légumes panés frits - les petits fromages frits. De nombreux autres produits sont utilisables, y compris les frites surgelées non précuites, **mais il faut éviter les produits ayant une teneur élevée en eau.**

Ceci parce que l'eau a tendance à faire bouillir l'huile, avec possible débordement de mousse de la cuvette, et parce qu'elle en accélère le processus de dégradation. Il vaut donc mieux 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 de fumée élevé. Il faut éviter les huiles de graines variées et celles qui sont génériquement définies comme « végétales » : préférer l'huile d'arachide ou de palmier liquide.

4) FONCTIONNEMENT

Introduction de l'huile.

Ouvrir la porte avant de la friteuse.

Verser dans chaque cuvette environ 9 litres d'huile. Le niveau à froid doit atteindre le cran inférieur de la cuvette, qui indique le niveau minimum.

Si pendant l'utilisation, le niveau baisse, il faut rajouter de l'huile, sans excéder le niveau minimum pour éviter tout débordement pendant la friture. Refermer la porte de la friteuse en appuyant avec force sur la poignée.



ATTENTION : La machine fonctionne seulement si les deux résistances sont bien accrochées.

Il faut donc, pour des raisons de sécurité, remplir les deux cuvettes pour éviter qu'une résistance soit accidentellement allumée sans huile, provoquant ainsi le risque d'incendie.



ATTENTION : si le niveau d'huile est très inférieur au niveau minimum indiqué sur la cuvette et que les résistances restent découvertes, l'on court le risque de surchauffe et d'incendie.

Allumage machine:

Avant d'allumer la machine, contrôler le niveau d'huile et éventuellement enlever les résidus de friture du bord de la cuvette et des paniers.

L'interrupteur général, situé en haut sur le côté droit de la machine, est normalement laissé allumé puisqu'il doit continuer à alimenter le système d'abattement des fumées.

On ne l'éteint que pendant l'entretien. L'allumage et l'extinction quotidiens de la machine s'effectuent par le bouton ON-OFF des claviers frontaux. 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.

À l'allumage de l'interrupteur général, le message « MACHINE ÉTEINTE » s'affiche.

En appuyant sur la touche « ON/OFF », la machine s'allume et le message « CHAUFFAGE EN COURS » s'affiche. Lorsqu'on atteint 75°C, le groupe de réfrigération de condensation des fumées et des vapeurs s'allume, et les paniers effectuent une série de mouvements de « reset ».

Lorsque la température programmée est atteinte, le message « MACHINE PRÊTE » s'affiche.

Temps de cuisson :

Les temps de cuisson sont pré-réglés et peuvent être sélectionnés par le clavier. Le réglage à la sortie de l'usine est le suivant :

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 « TIME SET » correspondant par lequel on accède et on quitte le « MODE PROGRAMMATION ». La touche 1 permet d'afficher les temps (fonction « enter »), la touche 2 permet d'augmenter la valeur indiquée à l'écran (fonction « flèche vers le haut □ ») et la touche 3 permet de la diminuer (fonction « flèche vers le bas »).

Choisir donc avec les touches 2 et 3 le numéro de touche à programmer, appuyer sur 1 pour confirmer et lire le nombre de secondes réglé. Appuyer à nouveau sur la touche. Lorsque le temps clignote, on peut changer la valeur à l'aide des touches 2 et 3. Appuyer à nouveau sur 1 pour confirmer. Voir aussi les instructions indiquées dans le « Manuel Technique »

Les temps sont affichés à l'écran du clavier pendant la friture : le nombre de secondes qui restent pour conclure le cycle s'affiche.

Le compte comprend également les temps de manutention du panier. Si le temps de cuisson programmé est de 60 secondes, l'écran commencera le compte 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 fonctionnement.

Introduction et préparation du produit

REMARQUE Lorsque la machine est en fonctionnement, ne jamais ouvrir la porte.



L'introduction se fait par le biais des petites portes prévues à cet effet SEULEMENT lorsque le panier est en position d'attente, et l'écran affiche « MACHINE PRÊTE ».

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

La capacité indicative de chaque trémie de chargement est de 300 g. Chaque trémie peut donc être chargée 2 fois pour chaque cycle de cuisson.

Ouvrir les petites portes de chargement.

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

Appuyer sur un bouton du clavier ; le compte du temps s'affiche à l'écran.

Une fois le temps programmé écoulé, la machine égoutte automatiquement le produit et le déverse.

La cuisson peut être interrompue en appuyant sur le bouton de RESET.

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

ATTENDRE QUE L'ÉCRAN AFFICHE À NOUVEAU « MACHINE PRÊTE » AVANT D'INTRODUIRE LA PORTION SUIVANTE.

Pour éteindre la machine, appuyer à nouveau sur le bouton ON/OFF sur les claviers frontaux respectifs. Le système d'abattement des fumées s'éteindra automatiquement lorsque la température de l'huile sera descendue au-dessous de 75°C.

5) ENTRETIEN DE LA MACHINE



AVERTISSEMENT : Avec l'usage, l'huile se dégrade, 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 son niveau, entraînant ainsi le danger de débordement.

C'EST POURQUOI IL EST INDISPENSABLE DE CHANGER COMPLÈTEMENT L'HUILE lorsque la machine le signale. De toute façon, il est recommandé de changer l'huile après environ 50 heures de permanence à 175°C ou bien sur la base de la quantité de portions produites (environ 300).

Des symptômes d'usure de l'huile sont : mousse persistante à la surface, fumée de l'huile à des températures inférieures à 180°C, 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 heures de fonctionnement, les allumages et les extinctions fréquents et l'utilisation de produits ayant une teneur élevée en eau.



Lors du fonctionnement standard, la fumée de l'huile est réduite. Si elle devait augmenter, contrôler la température à l'écran du clavier, qui doit indiquer environ 175-180°C.

En cas de surchauffe, appeler l'assistance technique.

Pour afficher la température, garder le bouton « RESET » appuyé pendant quelques secondes.

Pour la faire disparaître, appuyer à nouveau sur le bouton « RESET » pendant quelques secondes.

Changement d'huile **REMARQUE** Avant de commencer toute opération sur la machine, comme le changement d'huile, le nettoyage interne, l'entretien etc., s'assurer que :

- la machine est éteinte
 - l'alimentation de réseau est coupée.
 - la température de l'huile est inférieure à 40°C dans les deux cuvettes.
- Pour effectuer le changement d'huile, enlever le cuvette comme 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 dans des conditions optimales et d'éviter de perdre du temps pour le nettoyage au moment du changement d'huile. Avant d'effectuer ce nettoyage, s'assurer que :

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

Avant d'ouvrir la porte, contrôler le niveau d'huile dans les deux cuvettes et éventuellement enlever les résidus de friture des bords de la cuvette et des paniers. Nettoyer les parois internes avec un chiffon de papier sur les parties accessibles, même sans rien démonter. Nettoyer le trémies des petites portes de chargement. Ces portes peuvent éventuellement être enlevées pour le nettoyage. Laver les trémies externes de déversement du produit (pouvant être enlevées facilement en dévissant un petit bouton) et la zone sous-jacente qui, en se graissant, pourrait provoquer des odeurs. Pour éliminer les odeurs et les goûts désagréables, il est conseillé, après le nettoyage ou le lavage, de vaporiser autour de la porte et sur les parois graissées un spray dégraissant, ou bien faire passer sur les parois un papier imbibé de vinaigre ou saupoudré de bicarbonate.

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 un jet d'eau.

- décrocher les paniers des joints de transmission en les tirant vers la porte et les enlever ;
- débrancher les connecteurs des résistances en poussant le levier d'accrochage ;
- extraire les résistances ;
- extraire en même temps les cuvettes de friture et leur châssis de support en les soulevant et en les ôtant du pivot de référence ;
- laver les parties détachées (le panier et la cuvette huile peuvent être lavés dans un lave-vaisselle) LE GROUPE RÉSISTANCE DOIT ÊTRE LAVÉ À LA MAIN MAIS SANS L'IMMERGER DANS L'EAU ;
- dans l'impossibilité d'utiliser le lave-vaisselle, utiliser des détergents normaux pour acier inox ou pour fourneaux. Ne pas asperger de liquides dans les prises d'aspiration et de déchargement d'air à l'intérieur de la chambre de friture.
- rincer.

 **REMARQUE** Veiller à ce que les connecteurs des groupes résistance ne soient jamais en contact avec l'eau ou avec des détergents et s'assurer, avant de les remonter, qu'il soient parfaitement secs. L'HUMIDITÉ RÉSIDUELLE PEUT PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS OU DES DISPERSIONS VERS LA TERRE.

Nettoyage du groupe de réfrigération

Les radiateurs du groupe de réfrigération peuvent s'engorger de poussière. Dans ce cas, l'air ne circule plus librement et se réchauffe, empêchant ainsi le bon fonctionnement, avec sortie de vapeur de la chambre de cuisson. Enlever le petit panneau sur le côté gauche de la machine, fixé par une seule vis, et nettoyer les radiateurs à l'aide d'un pinceau ou en soufflant de l'air comprimé

6) MESSAGES

Portions distribuées :

Pour lire le nombre de cycles de friture effectués, garder la touche 1 appuyée pendant quelques secondes jusqu'à l'apparition du message « COMPTEUR DE CYCLES ».

Pour afficher les heures de fonctionnement, garder la touche 2 appuyée.

L'affichage disparaît automatiquement quelques secondes plus tard.

Messages à l'écran du clavier

Les messages affichés à l'écran du clavier sont les suivants :

Messages de service :

CHANGER L'HUILE : Signale l'opportunité de changer l'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). Éteindre la machine par la touche ON-OFF sur le clavier frontal. Lorsque la température indiquée à l'écran descend au-dessous de 40°C, effectuer le changement d'huile. Annuler le message en appuyant sur la touche RESET avant de rallumer la machine.

CHANGER LE FILTRE : Le filtre auxiliaire intérieur à charbon actif doit être remplacé. Le signal intervient au bout de 3 500 cycles ou 4 000 heures de fonctionnement.

Attention ! Le message est affiché par les deux cartes lorsque les heures de fonctionnement respectives sont atteintes.

Messages d'erreur



Certains dysfonctionnements sont signalés à l'écran.

Ces dysfonctionnements peuvent nécessiter une intervention technique.

DANS TOUS LES CAS, AVANT D'APPELER L'ASSISTANCE, IL VAUT MIEUX ÉTEINDRE (EN COUPANT L'ALIMENTATION) ET, QUELQUES SECONDES PLUS TARD, RALLUMER LA MACHINE POUR TENTER LA REMISE À ZÉRO.

La signification des messages est la suivante :

VÉRIFIER LE CONNECTEUR : Connecteur de la sonde et de la résistance déconnecté, ou bien température huile élevée, supérieure à 210°C, pour rupture de la sonde de réglage ou dysfonctionnement du relais de chauffage.

MOTEUR BLOQUÉ : Dysfonctionnement du panier en montée. Fusible brûlé sur la carte, ou bien déplacement de la came sur le motoréducteur ou rupture du minirupteur qui contrôle la position du panier.

ATTENDRE TEMPÉRATURE BASSE : Le système de chauffage reste allumé pour une période de temps supérieure au temps prévu. Cela peut être dû à la rupture d'un dispositif du système de chauffage.

SONDE EN COURT-CIRCUIT : Indique que les contacts de la sonde de la température de l'huile sont en court-circuit.

SONDE 2 EN COURT-CIRCUIT : Le signal indique que les contacts de la sonde air (celle qui est positionnée sur le côté du clavier qui fournit le message) sont ouverts.

RÉARMER LE THERMOSTAT : La température est montée au-dessus de la valeur programmée et le thermostat de sécurité peut être intervenu en bloquant la machine.

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

Le petit bouton est protégé par un bouchon en plastique qui doit être dévissé.

Ce message peut s'afficher même dans le cas où la machine fonctionnerait en continu avec des cycles très brefs, puisque à chaque cycle la résistance est activée pendant 30 secondes environ.

Une autre cause du problème peut être le relais de chauffage bloqué.

7) LÉGENDE SYMBOLES SITUÉS SUR LA MACHINE :



Borne pour la connexion d'un conducteur équipotentiel externe (pour éviter les décharges électriques)



Lire attentivement les instructions avant l'utilisation de la friteuse



Attention : Surface chaude

Photo 1
CHAMBRE DE FRITURE

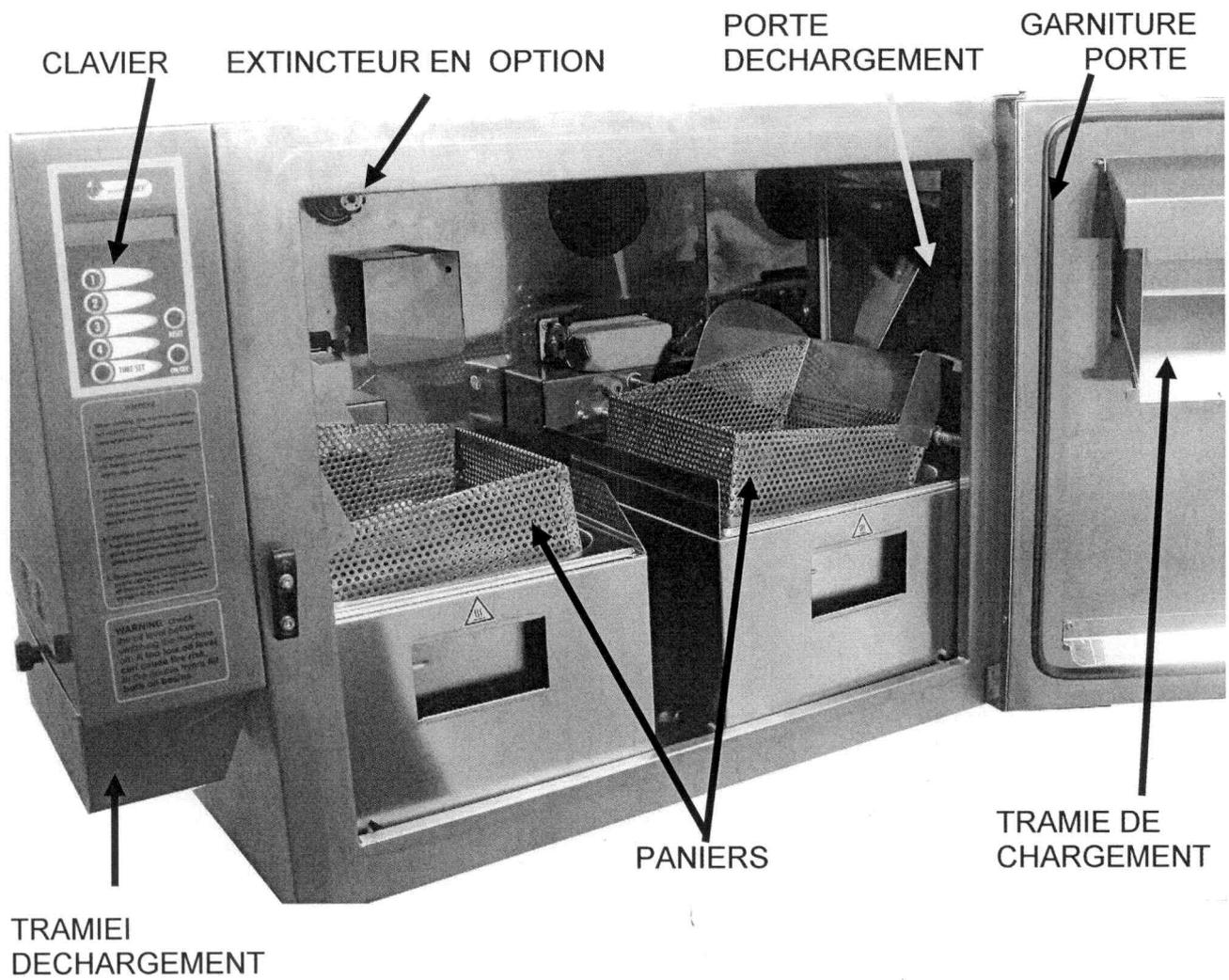


Photo 2 – Intérieur chambre friture

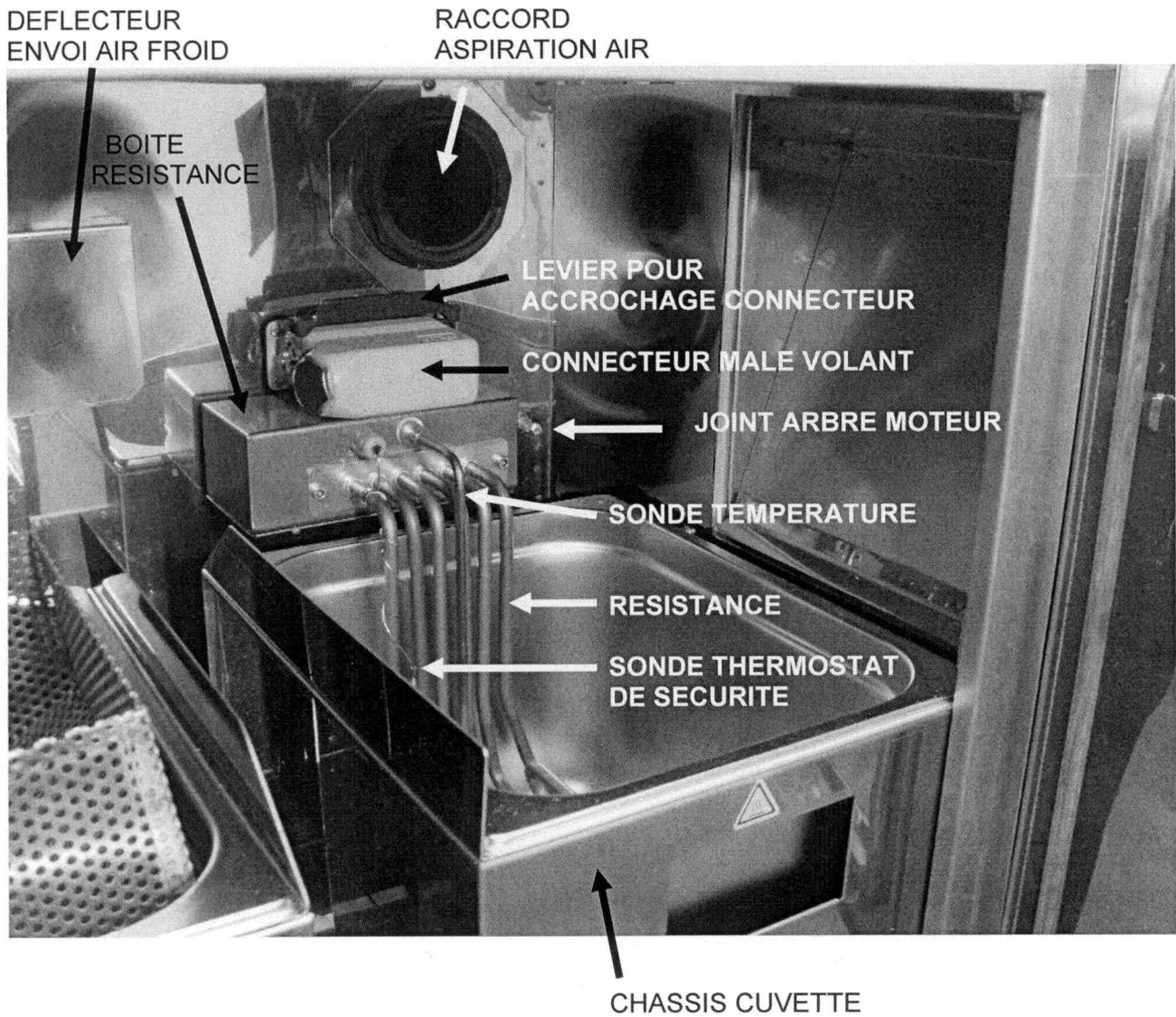


Photo 3
ARRIERE DROIT

EXTINCTEUR EN OPTION

CONDENSATEUR (RADIATEUR)
DU GROUPE DE REFROIDISSEMENT

