

# MultiFry

## KLO

### **MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN**

## TABLE DES MATIÈRES

1) AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	Page 2
2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES	Page 3
3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	Page 3
Mise en place	Page 3
Branchement électrique	Page 3
Tube d'évacuation	Page 3
Système de réduction de la fumée et de la vapeur	Page 3
4) PRODUITS UTILISABLES	Page 4
5) FONCTIONNEMENT	Page 4
Remplissage de l'huile	Page 4
Allumage de la machine	Page 4
Température de l'huile	Page 4
Température de l'air	Page 5
Sécurité en cas de surchauffe	Page 6
Minuteurs	Page 6
Codes d'erreur	Page 6
6) ENTRETIEN DE LA MACHINE	Page 6
Nettoyage de la chambre de friture	Page 6
Nettoyage du groupe de friture	Page 7
7) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	Page 7
Changement du filtre à charbon	Page 7
8) LÉGENDE DES SYMBOLES SITUÉS SUR LA MACHINE	Page 8
9) PROBLÈMES ET SOLUTIONS POUR LES FRITEUSES MULTIFRY	Page 8
10) PHOTOS ET SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	Page 8

REV.	DATE	PAGES MODIFIÉES
1	04/11/13	2,3,4,5
2	13/11/2014	3
3	05/03/2015	4
4	07/07/16	7,9,10
5	20/04/17	3, 4
6	23/05/2018	5
7	19/06/2018	12
8	12/07/18	12
9	24/06/19	5,12
10	16/12/20	4,5,6

### 1) AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Ce mode d'emploi doit être consulté attentivement et conservé soigneusement par l'utilisateur de la machine. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié. Vérifier la conformité de l'installation électrique à laquelle la friteuse est branchée et en particulier le bon fonctionnement de la mise à la terre.

En cas de fonctionnement défectueux de la machine ne pas effectuer des réparations provisoires.

S'adresser au revendeur ou, si nécessaire directement au fabricant. La garantie perd sa validité en cas de manipulation de la machine ou de remplacement de composants par des pièces de rechange non originales.



La machine en conditions de fonctionnement contient de l'huile bouillante (175°-180° C).

**L'utilisation d'huile non appropriée ou son utilisation trop prolongée**, ainsi que **l'introduction de trop de glace** avec le produit ou bien **l'utilisation d'un produit contenant beaucoup d'eau**, peuvent provoquer une formation excessive de mousse avec débordement. Dans ce cas **si l'huile déborde de la cuve et la résistance de chauffage reste découverte on risque un danger de combustion.**

De plus l'huile en moussant, peut endommager le connecteur de la résistance. Par conséquent, si l'on a introduit un produit contenant beaucoup d'eau, comme par exemple les pommes de terre fraîches et l'on constate le bouillonnement de l'huile, il faut soulever immédiatement le panier afin d'éviter que l'huile ne déborde.

En cas de défaillance due à la surchauffe ou à la fumée excessive couper l'alimentation électrique à la machine et la laisser refroidir. Effectuer les opérations d'entretien uniquement avec la machine débranchée du réseau et avec l'huile à température inférieure à 40°C.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un technicien spécialisé afin d'éviter tout risque.

Les composants électriques sous tension sont situés dans la partie arrière de la machine.

Ne jamais ôter le carter arrière ni les panneaux latéraux, à l'exception de la petite porte située sur le côté gauche de la machine.

Cette petite porte, fixée à l'aide d'une seule vis, peut être ôtée pour nettoyer les radiateurs du groupe frigorifique des dépôts de poussière. Ne pas faire fonctionner la machine sans huile dans les cuves de cuisson.

Ne pas employer de jet d'eau pour nettoyer la machine, n'étant pas adaptée à l'épreuve de l'eau. La machine est conçue pour un usage professionnel par du personnel instruit sur son utilisation. Ne pas permettre aux enfants de l'utiliser ou de manipuler ses commandes.

Les utilisateurs de la machine doivent être informés adéquatement surtout sur le **risque d'incendie de l'huile au cas où le niveau de ce dernier est trop bas pouvant laisser les spires de la résistance découvertes**, ainsi que sur la probabilité de remplir une seule des deux cuves d'huile et l'allumage par erreur des deux résistances. EUROCHEF décline toute responsabilité pour une utilisation inappropriée de la machine pouvant causer des dommages aux personnes et aux choses.

## 2) CARACTÉRISTIQUES ET DONNÉES TECHNIQUES

**KLO**

- capacité de l'huile de chaque cuve:	9 litres
- puissance totale maximale absorbée:	7,9 Kw
	9,7 Kw sur demande
- puissance électrique chauffante de chaque résistance:	3,6 Kw
	4,5 Kw sur demande
- alimentation standard:	400 V 50/60 Hz
- alimentation disponible sur demande:	230V 50/60 Hz
- dimensions: largeur	80 cm
profondeur	86 cm
hauteur	93 cm
- poids:	120 Kg

## 3) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### Mise en place

La machine doit être installée dans un milieu sec, bien protégé contre les agents atmosphériques. Une bonne aération est nécessaire dans la pièce. Bien que la machine est équipée d'un système de réduction des fumées et de filtre à charbons actifs, nous conseillons d'installer un bon extracteur en mesure d'effectuer un renouvellement de l'air. Le système d'épuration dont est équipée la machine, n'élimine pas totalement les fumées et les vapeurs, étant donné que pour accéder aux paniers il faut ouvrir la porte escamotable. Par conséquent la machine n'est pas appropriée aux petits milieux.

Laisser un espace suffisant sur les côtés de la machine (20 cm environ) et à l'arrière (5 cm environ) afin que l'air circule librement au-dessous, au-dessus et à la hauteur des fentes de ventilation. **L'absence de circulation de l'air peut causer des dommages à la machine ou en empêcher le bon fonctionnement** particulièrement en ce qui concerne le système de réduction des fumées et des vapeurs.

Ne pas poser d'objets sur la machine ou utiliser une grille d'entretoise.

### Branchement électrique

Veiller à ce que l'installation ait une connexion de mise à la terre conforme aux normes. Vérifier que les valeurs de la tension, de la fréquence de réseau et de la puissance disponible correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la machine. L'alimentation standard est à 400 V 16A et sont nécessaires les trois phases ainsi que le neutre et la mise à la terre. Brancher le câble d'alimentation au réseau électrique en utilisant un interrupteur tétrapolaire.

Il est conseillé de brancher la machine à l'installation avec ligne dédiée.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, ce dernier devra être du type HO7RN-F

Sur demande l'alimentation électrique peut être à 230 V, 64 A.

### Tube d'évacuation

Positionner à proximité de la machine le bidon de 15 litres et y insérer le tube d'évacuation du liquide provenant éventuellement du lavage de la chambre de friture et de l'huile en cas de fuite, en faisant attention d'éviter des courbes défectueuses pouvant provoquer des siphons ou des étranglements

Le bouchon du bidon doit être maintenu fermé pour éviter la sortie des odeurs.

**Système de réduction de la fumée et de la vapeur** La machine est équipée d'un système de condensation de la fumée et de la vapeur composé d'un groupe réfrigérant, situé dans la partie arrière de la machine et équipé de deux compresseurs et deux condensateurs (radiateurs).

Cependant, étant une machine prévue pour fonctionner avec la porte escamotable ouverte, elle est également équipée d'un aspirateur situé au-dessus de la chambre de friture qui aspire la vapeur en excès, laquelle est convoyée dans une zone froide (où en partie condensation), ensuite dans un filtre métallique et successivement dans un filtre à charbons actifs.

Ces filtres ont une durée d'environ 10.000 opérations de friture et le remplacement des cartouches doit être effectué par un technicien. En alternative au remplacement, la cartouche métallique peut être dégraissée et réutilisée, alors que celle à charbon peut être vidée et remplie à nouveau avec le charbon actif.

Le système de réduction de la fumée et de la vapeur, comme également les deux lumières à l'intérieur de la chambre de friture, s'allume automatiquement quand l'huile dans une des deux cuves est à une température supérieure aux 75°C.

#### **4) PRODUITS UTILISABLES**

Les friteuses **MULTI FRY** sont appropriées à la préparation d'une grande gamme de produits, des surgelés aux produits frais. Dans la mesure du possible sont préférables les produits à faible teneur en eau. **Cela parce que l'eau a tendance à faire bouillonner l'huile pouvant provoquer la sortie de mousse de la cuve, et elle en accélère aussi le processus de détérioration.**

Il est indispensable d'utiliser de l'huile de bonne qualité avec un point de fumée élevé. Il faut éviter les huiles généralement définies "végétales", privilégiant l'huile de tournesol (haute teneur en acide oléique) et l'huile d'arachide.

#### **5) FONCTIONNEMENT**

##### **Remplissage de l'huile**

Ouvrir la porte avant de la friteuse et retirer les résistances. Pousser les leviers du connecteur pour les décrocher. Retirer ensuite les cuves avec leur cadre et y verser environ 9 litres d'huile. Le niveau à froid doit arriver au signal inférieur de la cuve, qui indique le niveau minimal.

Si pendant l'utilisation le niveau baisse il est opportun de faire le plein d'huile, sans dépasser le niveau maximal afin d'éviter des débordements durant la friture. Raccrocher les résistances en tirant les leviers des connecteurs et refermer la porte de la friteuse en appuyant fermement sur la poignée.



**ATTENTION:** Pour des raisons de sécurité, **nous recommandons de remplir les deux cuves, afin d'éviter qu'une résistance soit allumée par erreur sans huile, en risquant ainsi un incendie.**



**ATTENTION:** au cas où le niveau de l'huile est considérablement en-dessous du minimum indiqué sur la cuve, au point de laisser les résistances découvertes, il existe le **risque de surchauffe et d'incendie.**

##### **Allumage de la machine**

Si la machine a déjà travaillé, avant de l'allumer contrôler le niveau de l'huile et éventuellement enlever les résidus de friture du bord de la cuve et des paniers.

Généralement, l'interrupteur général, situé en haut sur le côté droit de la machine, doit être laissé allumé pour continuer à alimenter le groupe de réduction des fumées

Il doit être éteint uniquement lors de l'entretien.

**L'allumage et l'arrêt quotidien de la machine s'effectuent moyennant le bouton ON/OFF sur les claviers des thermorégulateurs situés en haut** de manière à permettre le fonctionnement des aspirateurs de l'air jusqu'au refroidissement de l'huile en-dessous des 75°C.

À l'obtention de cette température les aspirateurs s'arrêtent automatiquement.

Nous conseillons, une fois la machine allumée, de ne pas l'arrêter jusqu'à la fin de la journée de travail, **car les variations de température accélèrent la détérioration de l'huile.**

L'huile doit être à un point de fumée élevé et il doit être changé régulièrement pour éviter des dangers.

##### **Température de l'huile**

La température de l'huile dans chaque cuve est contrôlée par le thermorégulateur électronique correspondant à travers une sonde.

La machine est équipée de thermorégulateurs identiques : deux pour réguler la température de l'huile, placés à l'avant de la machine et donc visible et deux pour contrôler la température de l'air, placés à l'intérieur du carter dans lequel se trouvent les composants électriques de la machine.

**Pour réguler uniquement la température de l'huile**, procédez comme suit :

Machine allumée, appuyez sur le bouton SET pendant 1 seconde. La température de l'huile (175 ° C) apparaît en rouge sur le thermorégulateur, qui peut être modifiée à l'aide des 2 touches «flèche vers le haut» et «flèche vers le bas».

**Pour réguler les autres paramètres du thermorégulateur**, il est nécessaire d'entrer dans la programmation en maintenant enfoncée la touche FNC pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le mot PASS apparaisse.

Avec les boutons «flèche vers le haut» et «flèche vers le bas», définissez le mot de passe: 1,2,3,4 en appuyant entre chaque chiffre sur la touche SET pour confirmer chaque valeur. Appuyez enfin sur FNC pour accéder au menu principal.

Avec «flèche vers le haut» et «flèche vers le bas», vous pouvez sélectionner la page de menu relative au paramètre à régler.

La première page est A.in.1 (écrite en blanc en haut de l'écran).

Appuyer sur SET: Sen.1 s'affiche et la valeur du jeu de paramètres d'usine apparaît en rouge dans la partie inférieure de l'écran.

Appuyez à nouveau sur SET: le paramètre en rouge clignote. Avec la touche «flèche vers le haut», sélectionnez Pt100 et confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

Revenez au menu principal avec la touche FNC.

Avec «flèche vers le haut», sélectionnez la page c.Nd.1

Appuyez sur SET: c.ou.1 s'affiche en haut de l'écran.

Appuyez à nouveau sur SET: le paramètre en rouge clignote.

Avec la touche «flèche vers le haut», sélectionnez c.o1 et confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

En restant à la page c Nd.1, l'utilisation de la «flèche vers le haut» fait défiler les paramètres jusqu'à L.L.S.1

Appuyez sur SET: le paramètre en rouge clignote.

Régler 75 ° C avec la touche «flèche vers le haut» et confirmer avec SET. Dans ce cas, 75 ° C est la limite inférieure de la température de l'huile.

Toujours à la page c Nd.1 avec «flèche vers le haut» sélectionnez u.L.S.1

Appuyez sur SET: le paramètre en rouge clignote.

Réglez 175 ° C à l'aide de la touche «flèche vers le haut» et confirmez en appuyant à nouveau sur SET. La température de 175 ° C est la limite supérieure pour l'huile.

Toujours à la page cNd.1, avec la touche "flèche haut" sélectionner in I.S.

Appuyez sur SET: le paramètre en rouge clignote.

Utilisez la touche «flèche vers le haut» pour régler STOP et confirmez avec SET.

Revenez au menu principal avec la touche FNC.

Avec la «flèche vers le haut», sélectionnez AL.1

Appuyez sur SET: AL.I.F. (écrit en blanc) et diSAb (écrit en rouge) s'affichent.

Appuyez à nouveau sur SET: le paramètre en rouge clignote.

Avec la touche «flèche vers le haut», sélectionnez Ab.uP.A et confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

Appuyez à nouveau sur SET: le paramètre en rouge clignote. Avec la touche «flèche vers le haut», sélectionnez AL.1F et confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

Avec la «flèche vers le haut», sélectionnez A.1.HY

Appuyez sur SET: le paramètre en rouge clignote. Avec la touche «flèche vers le haut», sélectionnez 1.0 et confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

Revenez au menu principal avec la touche FNC.

Avec la «flèche vers le haut», sélectionnez diSP.

Appuyez sur SET: avec la touche «flèche vers le haut», sélectionnez S.t.S.F.

Appuyez à nouveau sur SET : le paramètre en rouge clignote.

Avec la «flèche vers le haut», sélectionnez S.t./St et confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

Appuyez deux fois sur la touche FNC pour quitter la programmation.

Appuyez deux fois sur SET à 1 seconde d'intervalle : la première fois le message set.1 apparaît dans la partie inférieure de l'écran, la deuxième fois AL.1 apparaît. Dès que vous le voyez, utilisez la "flèche vers le haut" pour régler la valeur de réglage sur 75 ° C et appuyez sur SET pendant 1 seconde pour quitter. Dans ce cas, 75 ° C est la température au-dessus de laquelle le groupe frigorifique et l'extracteur d'air se mettent en marche.

Après la programmation, éteignez la machine à partir de l'interrupteur principal et rallumez-la.

### **Température de l'air**

La température de l'air est contrôlée par les thermorégulateurs électroniques placés à l'intérieur de la machine.

**Pour régler uniquement la température maximale de l'air**, appuyez sur le bouton SET pendant 1 seconde. La température apparaît en rouge sur le thermorégulateur. À l'aide des 2 touches «flèche vers le haut» et «flèche vers le bas», réglez-la sur 100 ° C.

**Pour régler les autres paramètres**, entrez dans la programmation en maintenant la touche FNC enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le mot PASS apparaisse.

Avec les boutons «flèche vers le haut» et «flèche vers le bas», définissez le mot de passe: 1,2,3,4 en appuyez sur le bouton SET entre chaque chiffre pour confirmer chaque valeur.

Appuyez enfin sur FNC pour accéder au menu principal.

Avec «flèche vers le haut» et «flèche vers le bas», vous pouvez sélectionner la page de menu relative au paramètre à régler.

La première page est A.in.1 (écrite en blanc en haut de l'écran).

Appuyer sur SET: Sen.1 s'affiche et la valeur des paramètres d'usine apparaît en rouge dans la partie inférieure de l'écran.

Appuyez à nouveau sur SET: le paramètre en rouge clignote. Avec la touche «flèche vers le haut», Pt100 est sélectionné, confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

Revenez au menu principal avec la touche FNC. Avec «flèche vers le haut», sélectionnez la page c Nd.1

Appuyez sur SET: c.ou.1 s'affiche en haut de l'écran.

Avec la "flèche vers le haut" sélectionner c.S.P.1 Appuyez sur SET: le paramètre en rouge clignote.

Avec la «flèche vers le haut», vous sélectionnez Lock et confirmez en appuyant à nouveau sur SET.

Appuyez deux fois sur la touche FNC pour quitter la programmation.

Après l'opération, éteignez la machine à partir de l'interrupteur principal et rallumez-la.

## Sécurité en cas de surchauffe



Pendant le fonctionnement normal la fumée de l'huile est limitée. Si cette dernière devrait augmenter contrôler la température sur l'écran du clavier, qui doit afficher environ 175°-185° C

Dans le cas de surchauffe s'enclenche le thermostat de sécurité, situé dans le boîtier de support des résistances, qui coupe l'alimentation. Pour rétablir le fonctionnement après avoir éliminé le problème, en veillant à ce que la sonde lit correctement la température, il faut réarmer le thermostat en appuyant sur le bouton situé sur le boîtier de la résistance.

Une ultérieure sécurité est constituée par les 2 sondes de l'air situées sur le fond de la chambre de cuisson, qui coupent l'alimentation électrique, à travers les thermorégulateurs à l'intérieur de la machine, si a lieu une surchauffe excessive.

## Minuteurs

Il est possible de régler le temps de cuisson sur les minuteurs, qui indiquent les minutes et les secondes.

Utilisez les flèches haut ou bas pour augmenter ou diminuer le temps que vous souhaitez régler. L'affichage clignote brièvement, puis enregistre la nouvelle valeur. En appuyant sur «Start», le temps commence à descendre à zéro et la minuterie émet un son. Pour l'arrêter, appuyez sur le bouton «Stop».



## Codes d'erreur

Le thermorégulateur visualise les situations d'erreur ou les mauvais fonctionnement. Dans ce cas, les deux relais (celui de thermorégulation et celui du ventilateur) se désactivent, pour revenir au fonctionnement normal si la cause qui a déterminé le problème disparaît.

### **E 05 Prb. Thermocouple ouvert ou température hors limites**

Si cette erreur apparaît, vérifiez la connexion avec les sondes et leur intégrité

## 6) ENTRETIEN DE LA MACHINE



**AVERTISSEMENT:** L'huile se détériore avec l'usage, en développant des éléments nocifs pour la santé. De plus l'huile usée a un point d'inflammabilité inférieure à celui de l'huile nouvelle et a tendance à bouillonner en augmentant son niveau, avec le risque de débordement.

**PAR CONSÉQUENT IL EST INDISPENSABLE DE CHANGER L'HUILE COMPLÈTEMENT** au moins après environ 50 heures de permanence à 175 degrés C ou des quantités de portions produites (environ 300), ou bien après que la machine a été allumée et arrêtée pendant 10 fois.

Les symptômes de l'usure de l'huile sont: la couleur foncée, la mousse persistante sur la surface, la fumée de l'huile à des températures inférieures à 180 degrés, la viscosité de l'huile qui devient grasse, le goût et l'odeur qui deviennent désagréables.

Les causes principales de vieillissement de l'huile sont les allumages et les arrêts fréquents et l'utilisation de produits à teneur en eau élevée.

En cas de surchauffe contacter l'assistance technique.

### Nettoyage de la chambre de friture

Nous conseillons de nettoyer tous les jours la chambre de friture. Cela permet de maintenir la friteuse en bonne condition et éviter des pertes de temps dans le nettoyage lors de la vidange de l'huile. Avant d'effectuer ce nettoyage, s'assurer que:

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

Pour éliminer les odeurs et les goûts désagréables nous conseillons, après le nettoyage ou le lavage, de passer sur les parois du papier imbibé de vinaigre ou de bicarbonate, ou bien utilisé un spray dégraissant comme par ex.

“Industrial Cleaner” aux agrumes de 3M. Dans ce cas faire très attention à ne pas salir l'huile car il s'agit de dégraissants non alimentaires.

Les liquides qui s'accumulent sur le fond de la chambre de friture peuvent s'écouler à l'extérieur à travers le trou situé sur le fond, où est raccordé un tube flexible qui vide dans le bidon prévu à cet effet.

### **Nettoyage du groupe de friture**

Faire attention à ce que la température du groupe friture est suffisamment basse de sorte à ne pas créer des situations de danger. **Pour le nettoyage ne pas utiliser un jet d'eau.**

- débrancher les connecteurs des résistances en poussant le levier d'enclenchement;
- retirer les résistances;
- retirer les deux cuves de friture avec leur cadre de support;
- laver les parties; les paniers et les cuves de l'huile peuvent être lavés dans un lave-vaisselles ordinaire. **LE GROUPE RÉSISTANCE DOIT ÊTRE LAVÉ MANUELLEMENT ET NE DOIT PAS ÊTRE PLONGÉ DANS L'EAU.**
- En l'absence d'un lave-vaisselles, utiliser des détergers ordinaires pour l'acier inox ou pour les cuisinières. Ne pas vaporiser des liquides dans les prises d'aspiration de l'air de la chambre de friture.
- rincer méticuleusement.



**N.B.** Faire attention à ce que les connecteurs des groupes résistance ne viennent jamais en contact avec l'eau ou avec les détergers et s'assurer, avant de les remettre, qu'ils sont parfaitement secs. **L'HUMIDITÉ RÉSIDUELLE PEUT PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS OU DES TERRA.DISPERSIONS VERS LA TERRE.**

### **7) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE**

L'entretien extraordinaire est conseillé tous les six mois ou bien toutes les 10.000 portions.

- Nettoyer la machine avec des dégraissants liquides non moussant.
- Les condensateurs (radiateurs) du groupe frigorifique doivent être nettoyés à l'aide d'un pinceau ou soufflés avec de l'air.
- Les connecteurs des boîtiers résistance peuvent être nettoyés avec de l'alcool ou un autre liquide qui s'évapore facilement, en essuyant dans tous les cas méticuleusement avant de brancher et de mettre sous tension.
- Vérifier et éventuellement nettoyer également l'intérieur des aspirateurs car des dépôts de graisse pourraient s'accumuler pouvant compromettre le fonctionnement.  
Si nécessaire ôter les parties siliconées, après l'intervention nous recommandons de siliconer à nouveau le tout de manière à éviter les infiltrations de condensation.

### **Changement du filtre à charbon**

Le filtre à charbon actif est situé dans la partie supérieure de la machine sur le côté droit.

Pour le remplacement de la cartouche de charbon actif ou son remplissage avec le charbon neuf, il faut ouvrir le panneau latéral et retirer les 2 vis qui le fixent.

Quand on remplace le charbon, il faut laver le filtre métallique situé derrière, si possible dans le lave-vaisselles.

Nous vous recommandons d'effectuer cette opération au moins une fois par mois.

**FILTRE MÉTALLIQUE**



**FILTRE À CHARBON**



## 8) LÉGENDE DES SYMBOLES SITUÉS SUR LA MACHINE:



Borne pour le branchement d'un conducteur équipotentiel extérieur (pour éviter les décharges électriques)



Lire attentivement les instructions avant d'utiliser la machine



Attention: Surface chaude

## PROBLEMES ET SOLUTIONS POUR LES FRITEUSES MULTIFRY

### PROBLEME:

### CAUSES POSSIBLES:

### SOLUTIONS:

<p><b>L'huile sort de la cuvette.</b></p> <p>(ex. : elle fait de la mousse ou bien elle bout de nouveau, ou bien encore elle monte de niveau)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>L'huile utilisée se détériore</b> et lorsqu'elle est vieille, elle devient trop fluide et bout de nouveau.</li> <li>2) Autre cause possible : le <b>type d'huile</b> n'est pas idoine à la friture.</li> <li>3) Le problème peut également être dû à la <b>présence d'eau dans l'huile</b>, qui provient d'un aliment trop humide ou en présence de glace.</li> <li>4) Enfin on a pu introduire trop d'huile ou trop de produit.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Remplacer l'huile à chaque fois que la machine en signale la nécessité (pour les POM'CHEF avec le message -O- clignotant sur le display) et de toute façon <b>au moins une fois par semaine.</b></li> <li>2) N'utilisez que de l'huile de tournesol à haute teneur oléique ou d'arachide ou de palme liquide.</li> <li>3) <b>Ne pas utiliser d'aliments décongelés et ne pas insérer de glace</b> lorsque l'on met le produit.</li> <li>4) Remplir la cuvette d'huile jusqu'au signe de niveau de minimum et ajouter seulement si nécessaire.</li> </ol>
<p>Soudainement <b>l'huile se met à bouillir bruyamment</b>, même si la machine n'est pas en train de travailler</p>	<p>Le problème est lié à la <b>présence d'eau dans l'huile</b> (voir le point 3 ci-dessus), qui s'accumule en bas sous la résistance et qui soudainement bout.</p>	<p>Changer l'huile et <b>ne pas introduire de glace</b> avec le produit. Ne pas utiliser d'aliments humides, décongelés ou pleins de givre.</p>
<p><b>L'huile sort devant, sous la porte</b></p>	<p>Même dans ce cas, le problème est lié à l'huile qui fait de la mousse ou bout de nouveau (voir plus haut les causes possibles) ou bien à la quantité excessive de produit introduit.</p>	<p>Contrôler l'huile, la changer si elle est vieille. Vérifier que le niveau n'est pas excessif et introduire la quantité maximum de produit conseillé pour ce modèle de machine.</p>
<p><b>La machine dégage des mauvaises odeurs</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) La première cause peut être un <b>type d'huile inadapté</b>. Il faut absolument éviter les huiles végétales qui ne sont pas mieux définies et toutes les huiles qui se détériorent à des températures relativement basses (<b>huiles à bas point de fumée</b>). En plus de produire des fritures grasses, elles vieillissent immédiatement, deviennent toxiques, trop liquides (l'huile tend à bouillir) et dégagent de mauvaises odeurs.</li> <li>2) Pendant l'utilisation de la machine, le produit qui sort laisse des <b>gouttes d'huile dans la trémie de vidange et sur la paroi de la machine</b> sous la trémie même, ainsi que dans le plat de recueil du produit. D'autres traces d'huile et de condensation s'accumulent <b>sur le bord inférieur</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>Ne pas laisser traîner de résidus de produit frit, ni d'accessoires gras</b>, comme les cuvettes et les pelles. <b>Laver tous les jours</b> la trémie de vidange, qui s'enlève facilement en dévissant un petit bouton. <b>Chasser l'odeur en utilisant un spray dégraissant</b> aux agrumes, type 3M Industrial Cleaner (veiller à pulvériser l'huile uniquement sur les parties extérieures de la machine et surtout pas sur les parties qui entrent en contact avec les aliments), ou un produit dégraissant déodorant. Le pulvériser sous la trémie d'évacuation et sur la garniture de la porte à partir de l'extérieur, à porte fermée, en particulier sur le bord inférieur.</li> <li>2) Changer l'huile toutes les fois que la machine le signale et dans tous les cas, deux fois par semaine au moins. <b>Cela ne sert à rien d'ajouter de la nouvelle huile, il faut la changer complètement.</b> Si l'on</li> </ol>



	<p><b>de la porte et dans sa garniture.</b> Cette huile, peu de temps après, <b>devient rance</b> et émane une forte odeur.</p> <p>3) <b>L'huile est vieille</b></p> <p>4) Le problème peut également dépendre d'un dysfonctionnement du groupe réfrigérant. Cela est facilement vérifiable <b>par la faible qualité d'eau de condensation qu'il y a dans le réservoir</b> sous la machine. La quantité dépend clairement des produits utilisés mais de façon indicative, avec 100 portions de frites, le réservoir doit se remplir de moitié.</p>	<p>ne change pas complètement la vieille huile, cela fait vieillir immédiatement la nouvelle huile. Enfin, pour une durée plus longue de l'huile, il faut frire des produits de bonne qualité, secs et non décongelés.</p> <p>3) N'utilisez que de l'huile de tournesol à haute teneur oléique ou d'arachide ou de palme liquide.</p> <p>4) Vérifier que dans le réservoir, seule l'eau de condensation est recueillie et <b>tenir le bouchon fermé</b>. Si l'on pense qu'il y a peu d'eau de condensation, essayer de voir si à l'intérieur de la chambre de friture, en haut à droite, de l'air froid sort. S'il ne sort pas ou s'il sort chaud, il y a un problème à l'aspirateur ou au groupe réfrigérant. <b>Il faut vérifier périodiquement que le radiateur (condensateur du groupe réfrigérateur), en bas sur le côté gauche de la machine, n'est pas encombré par la poussière.</b> Si c'est le cas, éteindre la machine et enlever le panneau arrière et le nettoyer avec un pinceau. <b>De plus, le groupe réfrigérateur doit pour fonctionner avoir un flux d'air libre. Ne pas poser la machine latéralement contre une paroi, laisser 15cm de distance.</b> Si le groupe réfrigérant ne génère de toute façon pas de froid ou si l'aspirateur ne souffle pas d'air, appeler l'assistance technique.</p>
<b>Il y a de la vapeur qui sort</b>	<p>1) Le système de refroidissement ne fonctionne pas correctement.</p> <p>2) Le produit utilisé contient trop d'eau.</p>	<p>1) Contrôler que le groupe réfrigérateur refroidit et éventuellement en nettoyer le radiateur. Voir le point 4) plus haut.</p> <p>2) Utiliser de l'huile des types recommandés et des produits avec un faible contenu d'eau.</p>
<b>Les frites sortent grasses et molles</b>	<p>Cela se produit lorsque <b>l'huile n'est pas à la bonne température</b>. A l'allumage, la machine n'entre en fonction qu'après que la température de l'huile a atteint la valeur programmée (175°C). Si l'on travaille en continue et que l'huile descend sous les 160°C, la machine se "bloque" en raison d'une température trop basse. Il peut cependant arriver que, en mettant beaucoup de produit à la suite, <b>l'huile n'a pas le temps de revenir à la bonne température et se maintient, par exemple, autour de 165°C</b>, pas assez pour bloquer la machine mais pas suffisamment non plus pour une friture correcte.</p>	<b>Introduire les portions seulement lorsque la température est supérieure à 170°C</b>
<b>Quelques frites sortent froides</b>	Il peut arriver que certaines frites ne cuisent pas bien parce qu'elles restent à <b>l'extérieur de l'huile</b> .	<b>Chaque jour, avant d'allumer la machine, vérifier le niveau de l'huile.</b> Ne pas introduire plus de produit que ce qui est autorisé pour le modèle de machine. Eviter l'utilisation de pommes de terre trop longues qui n'entrent pas facilement dans le panier.
<b>Certaines frites s'attachent les</b>	Si le niveau de l'huile est correct, la cause est le type de produit non	Contrôler le niveau de l'huile et changer le type de produit.

<b>unes aux autres en formant un bloc</b>	suffisamment sec, ou qui a été <b>décongelé et recongelé.</b>	
<b>L'huile ne chauffe pas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'interrupteur général est allumé mais <b>le clavier est éteint.</b></li> <li>2) L'interrupteur général est allumé mais le clavier ne donne pas signe de vie</li> <li>3) Le clavier fonctionne mais la machine ne chauffe pas. <b>Le thermostat de sécurité</b>, situé dans la boîte de la résistance, a pu intervenir.</li> <li>4) Le thermostat de sécurité fonctionne (bouton appuyé), mais ne se chauffe pas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Appuyer sur le bouton <b>ON-OFF</b> sur le clavier.</li> <li>2) Le fusible de protection du transformateur a pu brûler. Le remplacer avec un fusible neuf (fourni dans un étui de plastique à côté de la fiche).</li> <li>3) Pour redémarrer le thermostat, dévisser le petit couvercle noir sous la boîte de la résistance et appuyer sur le petit bouton de réarmement. Si le chauffage repart, <b>c'est qu'il y a eu surchauffe.</b> Appeler l'assistance technique, parce que la surchauffe crée un danger d'incendie de l'huile.</li> <li>4) Problème technique, appeler l'assistance.</li> </ol>

**PHOTO 1**



THERMORÉGULATEURS

PORTE ESCAMOTABLE

**PHOTO 2**

HOTTE INCORPORÉE

SUPPORT PANIER



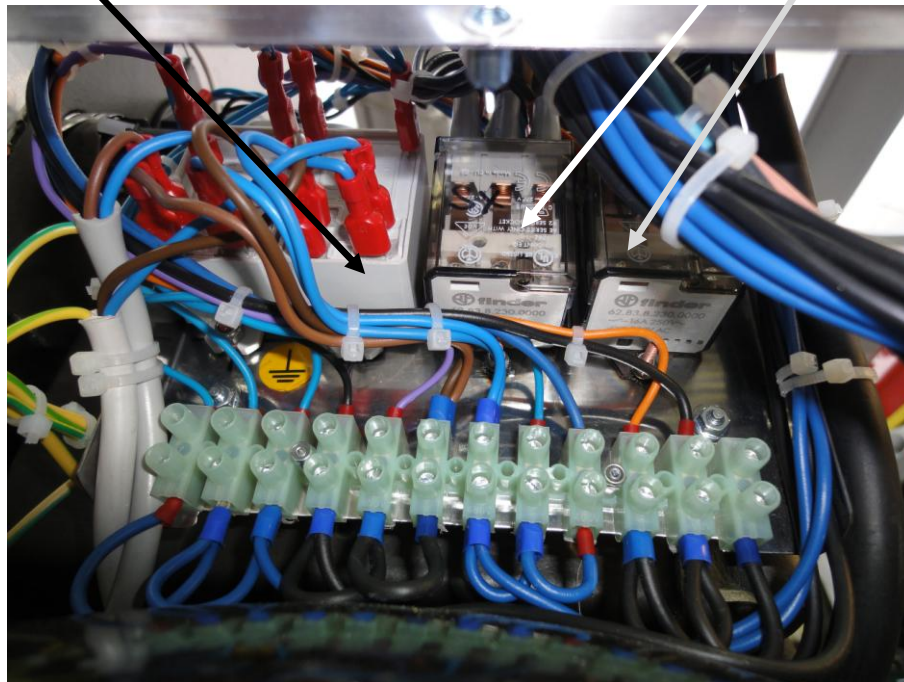
PANNEAU LATÉRAL À ÔTER  
POUR NETTOYER LES RADIATEURS

PORTE ESCAMOTABLE

**PHOTO 3**

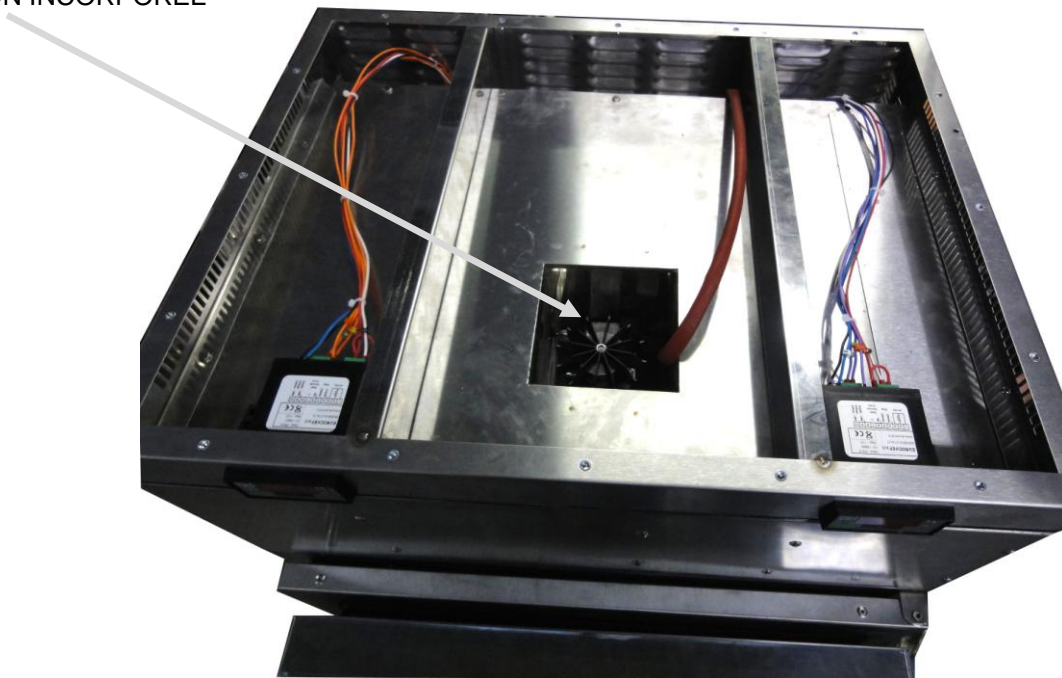
RELAIS GROUPE FRIGORIFIQUE

RELAIS DES RÉSIDENCES



**PHOTO 4**

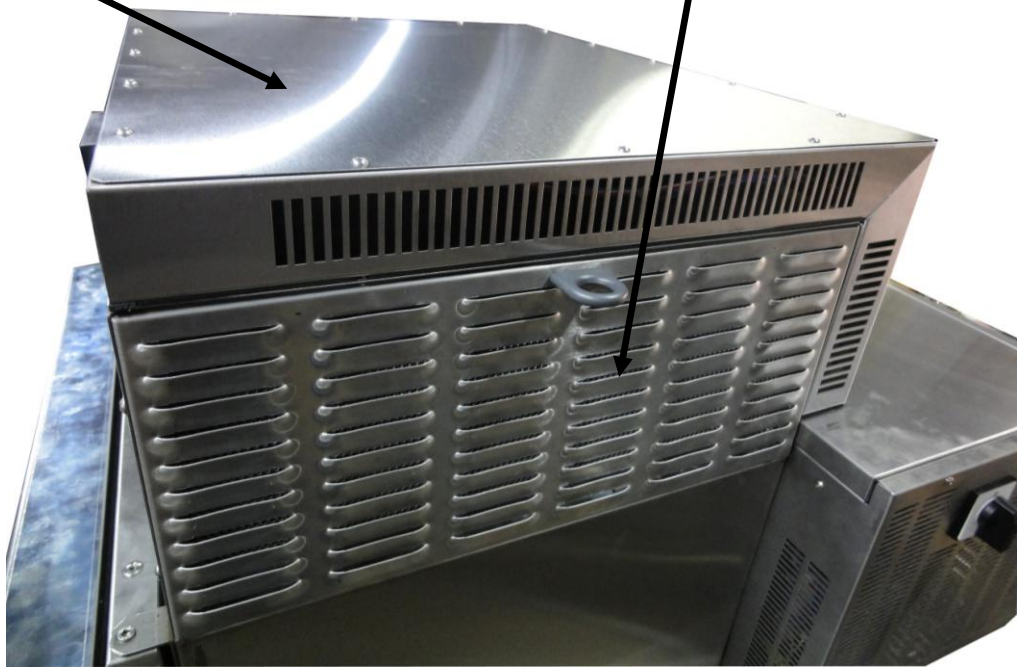
ASPIRATEUR DE LA HOTTE  
D'ASPIRATION INCORPORÉE



**PHOTO 5**

PANNEAU SUPÉRIEUR

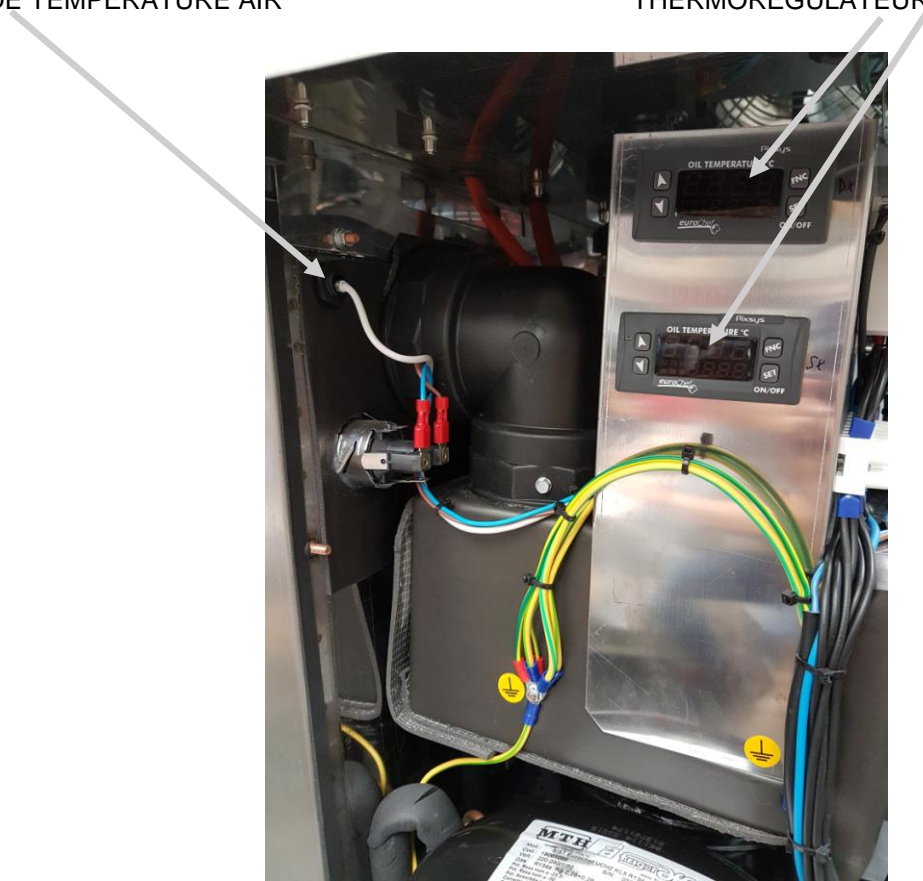
PORTE DE FERMETURE DE LA HOTTE  
(CONTIENT LES FILTRES)



**PHOTO 6**

SONDE DE TEMPÉRATURE AIR

THERMORÉGULATEURS DE SÉCURITÉ

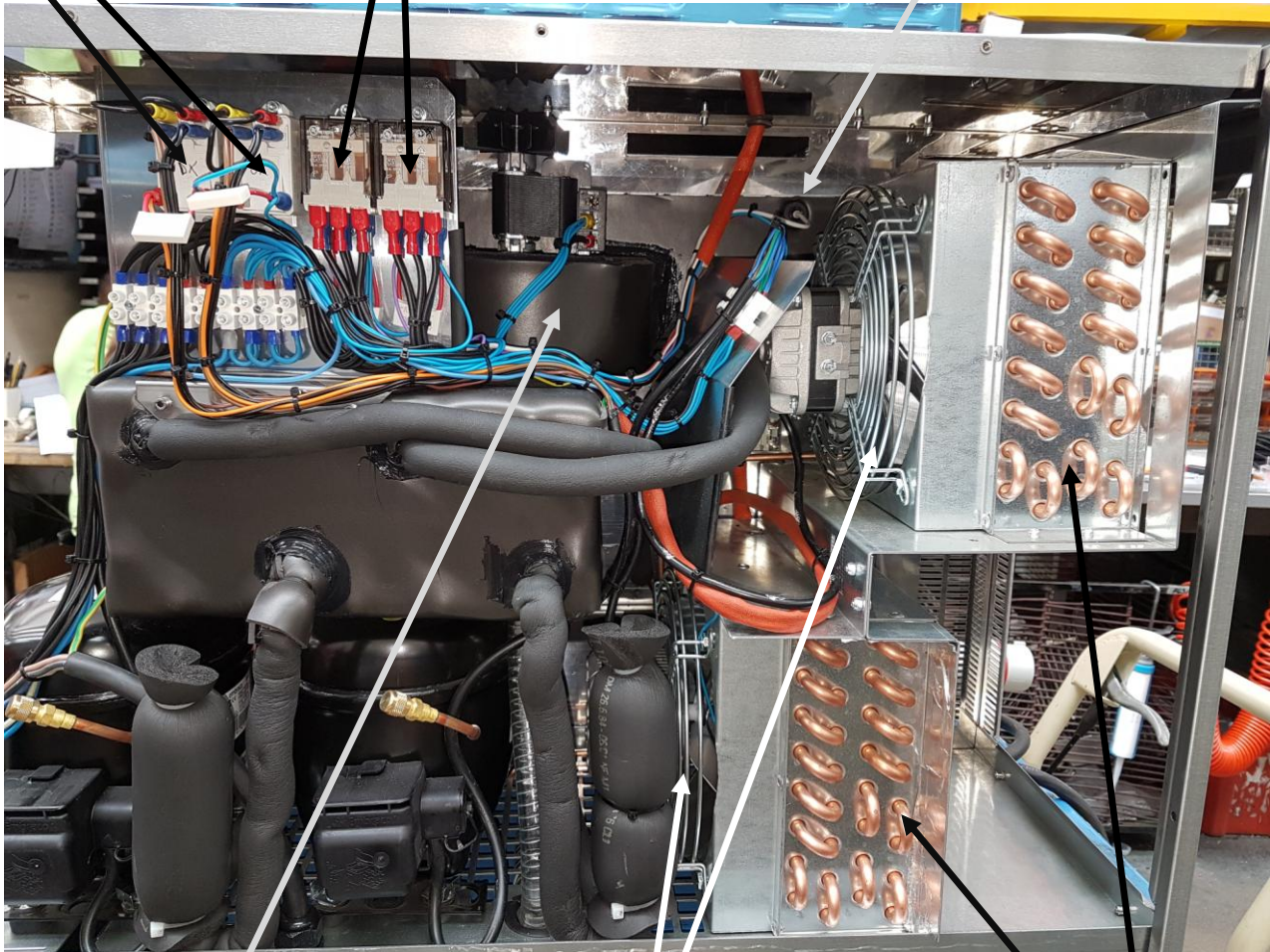


**PHOTO 7**

RELAIS GROUPE  
FRIGORIFIQUE

RELAIS DE PUISSANCE  
DU CHAUFFAGE

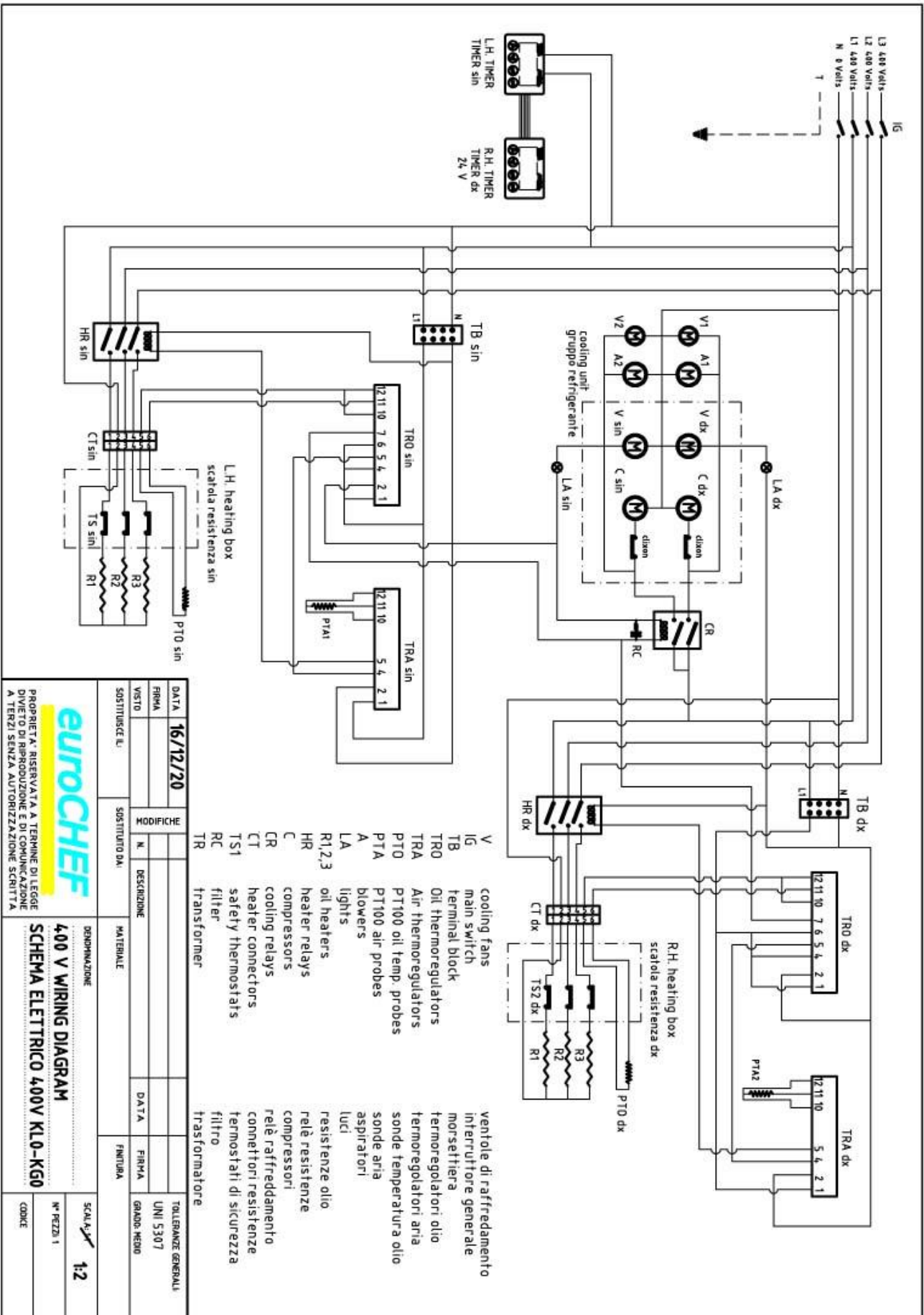
SONDE DE TEMPÉRATURE AIR



ASPIRATEUR DE LA  
CHAMBRE DE CUISSON

HÉLICES DES  
RADIATEURS

RADIATEURS  
(CONDENSATEURS)



- V cooling fans
- IG main switch
- TB terminal block
- TRO Oil thermostats
- TRA Air thermostats
- PTO PT100 oil temp. probes
- PTA PT100 air probes
- A blowers
- LA lights
- R1,2,3 oil heaters
- HR heater relays
- C compressors
- CR cooling relays
- CT heater connectors
- TS1 safety thermostats
- RC filter
- TR transformer

- ventole di raffreddamento
- interuttore generale
- morsetteria
- termoregolatori olio
- termoregolatori aria
- sonde temperatura olio
- sonde temperatura aria
- aspiratori
- luci
- resistenze olio
- relè resistenze
- compressori
- relè raffreddamento
- connettori resistenze
- termostati di sicurezza
- filtro
- trasformatore

DATA	16/12/20	MODIFICHE	
FIRMA		N.	
VISTO		DESCRIZIONE	
SOSTITUISCE LU		SOSTITUITO DA	
		MATERIALE	
		DATA	
		FIRMA	
		GRADO	
		FINITURA	
<b>400 V WIRING DIAGRAM</b> <b>SCHEMA ELETTRICO 400V K10-KG0</b>		TOLLERANZE GENERALI UNI 5307 GRADO MEDIO	
PROPRIETÀ RISERVATA A TERMINE DI LEGGE DIVIETO DI RIPRODUZIONE E DI COMUNICAZIONE A TERZI SENZA AUTORIZZAZIONE SCRITTA		SCALA: <b>1:2</b> N° PEZZI: 1 CODICE	