



**KL3-4**

**MODE D'EMPLOI**

## INDEX

1) INSTRUCTIONS GENERAUX	Page 2
2) INSTALLATION	Page 3
3) PRODUITS UTILISABLES	Page 3
4) FONCTIONNEMENT	Page 3
Introduction huile	Page 3
Allumage machine	Page 3
Temps de cuisson	Page 3
Introduction et préparation du produit	Page 4
5) ENTRETIEN DE LA MACHINE	Page 4
Substitution huile	Page 5
Nettoyage de la chambre de friture	Page 5
Nettoyage du groupe friture	Page 5
Nettoyage du groupe réfrigérant	Page 5
6) MESSAGES	Page 5
Portions distribuées	Page 5
Messages de service	Page 6
Messages d'erreur	Page 6
7) LEGENDE SYMBOLES FIGURANT SUR LA MACHINE	Page 6
PROBLEMES ET SOLUTIONS	Page 7

REV.	DATA	PAGES MODIFIEES
1	12/06/06	1, 2, 3, 4, 5
2	27/03/08	2
3	28/08/09	1,2,3,4
4	12/11/14	3,5
5	01/03/17	3
6	06/12/19	7
7	20/04/21	3,4,5,6,6,14,15



### **1) INSTRUCTIONS GENERAUX**

Ce livret d'instructions doit être consulté attentivement et il doit être conservé avec soin par la personne qui utilisera la machine.

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui vérifiera si l'installation électrique à laquelle l'appareil sera connecté est appropriée et en particulier contrôlera l'efficacité de la mise à la terre.

En cas de mauvais fonctionnement de l'appareil, ne pas effectuer de réparation provisoire.

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 originales.

Lorsqu'il fonctionne, l'appareil 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 ou un usage trop prolongé de celle-ci tout comme l'introduction d'une quantité trop importante de glace avec le produit peuvent provoquer une formation excessive de mousse qui risque de déborder.

Dans ce cas, si l'huile déborde du bac et la résistance de réchauffement reste découverte, un danger de combustion se crée. Dans des conditions anormales telles que surchauffe ou excès de fumées, ne pas ouvrir l'appareil mais débrancher et laisser refroidir. L'appareil n'est pas à épreuve d'eau, il ne faut donc pas le nettoyer avec 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 postérieure de la machine, sont logés les composants électriques sous tension. Ne jamais enlever le carter arrière, ni ses panneaux latéraux, excepté la petite porte qui se trouve sur le côté droit de la machine.

Cette petite porte, fixée avec une seule vis, peut être enlevée pour nettoyer les radiateurs du groupe frigorifique des dépôts de poussière, voir paragraphe 5).

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

La machine est conçue pour un usage professionnel de la part de personnel formé à son utilisation.  
Ne pas laisser les enfants l'utiliser ou en modifier les commandes.  
EUROCHEF décline toute responsabilité en cas d'utilisation non appropriée de l'appareil qui provoquerait des dommages aux personnes et aux 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 **POM'CHEF** 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 fourrées et 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 préférer l'huile de tournesol avec haute teneur en acide oléique ou l'huile d'arachide ou de palme liquide.

## **4) FONCTIONNEMENT**

### **Introduction huile**



**ATTENTION! NE PAS UTILISER D'HUILE SOLIDIFIÉE** : si l'huile est solide de l'air peut rester entre les spires de la résistance et à l'allumage l'huile peut chauffer localement et produire de la fumée, **CRÉANT UN RISQUE D'INCENDIE.**

Ouvrir la petite porte avant de la friteuse.  
Verser dans la cuve environ 5,5 litres dans le modèle KL4 et 9 litres d'huile dans le modèle KL3. Le niveau à froid doit arriver au marquage inférieur de la cuve même qui indique le niveau de minimum.  
Si lors de l'utilisation le niveau baisse, il faut ajouter de l'huile, toutefois sans dépasser le niveau de minimum pour éviter les fuites pendant la friture.  
Fermer la porte de la friteuse.



**ATTENTION!** Dans le cas où le niveau de l'huile soit beaucoup sous le marquage de minimum, il y a un risque de surchauffe et d'incendie.

### **Allumage machine**

Avant de démarrer la machine **contrôler le niveau de l'huile** dans la cuvette, enlever éventuellement les résidus de friture du bord de la cuvette.  
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 d'abattement de fumées.  
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 du clavier frontal. Il est de tout 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, le message "MACHINE ETEINTE" apparaît.  
En appuyant sur la touche "ON/OFF", la machine s'allume et le message "EN CHAUFFE" apparaît.  
À l'obtention des 75° le groupe frigorifique de condensation des fumées et des vapeurs se met en marche et la machine effectue une série de mouvements du panier.  
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" 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 la touche à programmer, appuyer sur 1 pour confirmer et lire à combien de secondes elle est programmée. Lorsque le temps clignote on peut 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 la porte et le portillon de chargement. L'introduction doit SEULEMENT être effectuée lorsque le panier est en position d'attente, et le display indique « PRÊT A L'UTILISATION ».

La quantité maximum de produit qui peut être préparée à chaque cycle est d'environ 600 gr de frites pour le modèle KL3 et 300 gr pour le modèle KL4.

La capacité indicative de la trémie de chargement est de 300 gr, ainsi dans le modèle KL3, elle 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 un 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.

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 69° 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) ou bien après que la machine a été allumée et éteinte 12 fois.

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.



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.

### **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, contrôler le niveau de l'huile dans la cuvette, enlever éventuellement les résidus de friture du bord de la cuvette.

Nettoyer les parois internes avec un chiffon-papier sur les parties accessibles, également sans rien démonter.

Nettoyer la trémie de la petite porte de chargement, cette petite porte peut être éventuellement ôtée pour le nettoyage.


Laver la trémie externe de déchargement du produit qui peut facilement être ôtée en dévissant une petite poignée, 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 internes un papier imbibé de vinaigre ou saupoudré de bicarbonate et de vaporiser à l'extérieur un spray dégraissant autour de la porte et sous la trémie de décharge.

### **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 et l'enlever;
- débrancher le connecteur de la résistance en en poussant le doigt d'accrochage;
- extraire la résistance;
- 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 DOIT ÊTRE LAVE A LA MAIN ET NE DOIT PAS ÊTRE IMMÉRGE DANS L'EAU ;
- 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 et sécher avec un papier.

 **N.B.** Veiller à ce que le connecteur du groupe résistance 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.

### **Nettoyage du groupe réfrigérant**

Les radiateurs du groupe frigorifique peuvent être bouchés par de la poussière. Dans ce cas, l'air ne passe plus librement et surchauffe en empêchant le bon fonctionnement, avec une fuite conséquente de vapeur de la chambre de cuisson. Il est conseillé de le contrôler tous les 2/3 mois en enlevant le panneau qui se trouve sur le côté droit de la machine, fixé avec une seule vis, et de nettoyer les radiateurs avec un pinceau ou en soufflant de l'air ; faire attention aux ailettes des radiateurs car elles sont affilées.

## **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 lire les heures de fonctionnement appuyer sur la touche 2 jusqu'à ce que s'affiche « COMPTEUR DE CYCLE ».

La visualisation disparaît automatiquement quelques secondes plus tard.

### **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 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 avant de rallumer la machine.

**CHANGER LE FILTRE:** Ce message apparaît uniquement si elle est activée sur la carte électronique. Dans ce cas, le filtre de sécurité interne à charbon actif doit être changé. Le signal intervient après 5000 cycles ou 4000 heures de travail. Le message s'affiche sur la carte lorsque les heures de travail sont atteintes.

### **Messages d'erreur**

Certains dysfonctionnements sont signalés sur l'écran.

Ces dysfonctionnements peuvent nécessiter une intervention technique.

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

De tout façon, **si le problème persiste, il faut contacter le support technique.**

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. **Essayer de monter autre fois le connecteur.**

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

**TEMPERATURE BASSE:** le système de chauffage reste allumé pour une période de temps supérieure au temps prévu sans atteindre la température de fonctionnement. **Le thermostat de sécurité** peut-être intervenu en bloquant la machine pour éviter la surchauffe de l'huile. Dans ce cas, il est nécessaire d'appuyer sur le petit bouton positionné sur le boîte en acier inoxydable sur laquelle la résistance est fixée. Le bouton peut être protégé par un bouchon en plastique qui doit être dévissé. Une autre cause du problème pourrait être la panne de un appareil du système de chauffage, par exemple le relais de chauffage bloqué.

**ATTENDRE:** indique que la température de l'huile a baissé pendant la cuisson et qu'il est nécessaire d'attendre qu'elle atteigne la valeur réglée.

**SONDE TEMP. AIR:** le signal indique que la température de l'air à l'intérieur a dépassé 100 ° C ou que la sonde d'air est détachée ou cassée.

### **7) LEGENDE SYMBOLES FIGURANT SUR LA MACHINE:**



Plot pour le raccordement d'un conducteur équipotentiel externe (pour éviter les décharges électriques)



Lire attentivement les instructions avant l'utilisation de la friteuse



Attention: Superficie chaude

**PROBLEMES ET SOLUTIONS**  
pour les friteuses automatiques

**PROBLEME:**

**CAUSES POSSIBLES:**

**SOLUTIONS:**

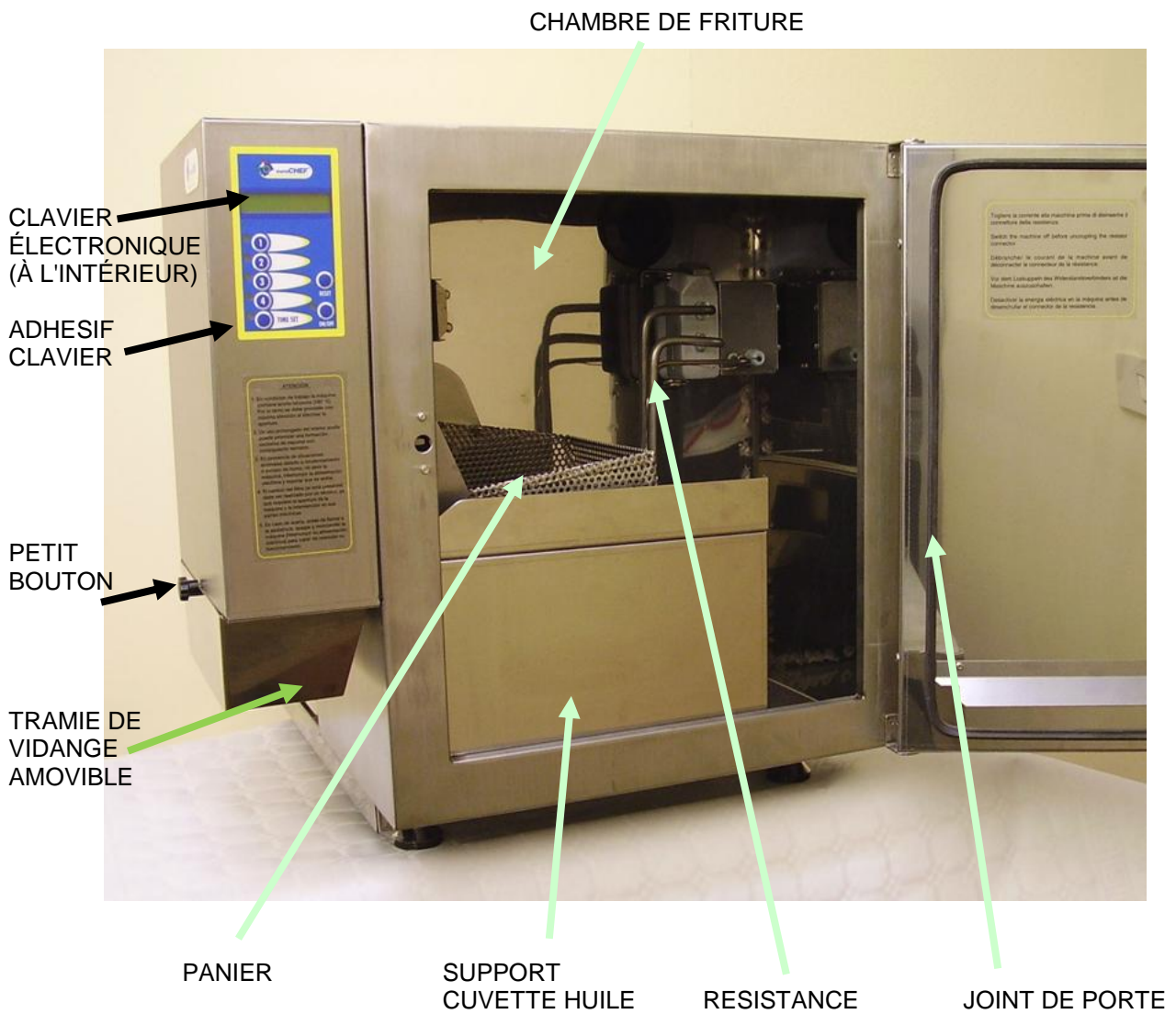
<p><b>L'huile sort de la cuvette.</b></p> <p>(ex. : elle fait de la mousse ou bien elle bout de nouveau, ou bien encore elle monte de niveau)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>L'huile utilisée se détériore</b> et lorsqu'elle est vieille, elle devient trop fluide et bout de nouveau.</li> <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 et de toute façon <b>au moins une fois par semaine.</b></li> <li>2) N'utilisez que de <b>l'huile de tournesol à haute teneur oléique</b> ou <b>d'arachide ou de palme liquide.</b></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. <b>Cependant, si l'huile est sortie du bac, vérifiez qu'elle ne s'est pas solidifiée dans le raccord de vidange</b> au fond de la chambre de cuisson, en l'obstruant.</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 de la porte et dans sa garniture</b>. Cette huile, peu de temps après, devient rance et émane une forte odeur.</li> <li>3) <b>L'huile est vieille</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Utiliser <b>seulement de l'huile de tournesol (haute teneur en acide oléique) ou d'arachides</b> ou de palme liquide.</li> <li>2) <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>3) Changer l'huile toutes les fois que la machine le signale et dans tous les cas, une 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 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</li> </ol>

	<p>4) Dans les modèles dans les modèles qui ne nécessitent pas une hotte aspirante, 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>5) Les modèles qui ne nécessitent pas une hotte aspirante sont dotés à l'intérieur d'un petit filtre à charbons actifs, qui sert à mettre en communication la chambre de friture avec l'extérieur. Après un certain temps, un ou deux ans en fonction de l'utilisation, le filtre est à changer.</p> <p>6) <b>Le portillon de vidange doit être ouvert pour le temps strictement nécessaire pour introduire le produit</b> et doit être laissé fermé pendant l'utilisation.</p>	<p>de bonne qualité, secs et non décongelés.</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> <p>5) Même pour changer le filtre, appeler le technicien, parce que la substitution implique l'ouverture de la partie postérieure de la machine, avec accès aux parties électriques.</p>
<p><b>Il y a de la vapeur qui sort</b></p>	<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>
<p><b>Les frites sont tombées dans l'huile</b></p>	<p>1) Cela se produit lorsque l'on insère une portion alors que la machine est encore en train de finir de préparer la portion précédente, c'est à dire, après que le panier a déchargé le produit, on ne lui a pas laissé le temps de retourner en position</p> <p>2) Si en revanche seules quelques frites sont tombées dans l'huile, cela a pu se produire <b>"en lançant" le produit avec une fermeture violent du portillon de chargement</b>, ce qui en outre risque d'endommager le petit ressort de fermeture.</p>	<p>1) Lorsque la machine décharge une portion, <b>attendre le signal acoustique du témoin vert "ready" et par conséquent la lecture de la température sur le display avant d'introduire la portion successive</b>. Si le problème s'est produit lorsque l'huile est encore nouvelle, la laisser refroidir et enlever le produit avant de se remettre au travail, pour éviter qu'il ne se carbonise, en endommageant l'huile.</p> <p>2) Fermer le portillon de vidange sans le claquer.</p>
<p><b>Les frites sortent grasses et molles</b></p>	<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</b></p>	<p><b>Introduire les portions seulement lorsque la température est supérieure à 170°C</b></p>



	<p><b>maintient, par exemple, autour de 165°C</b>, pas assez pour bloquer la machine mais pas suffisamment non plus pour une friture correcte.</p>	
<p><b>Quelques frites sortent froides</b></p>	<p>Il peut arriver que certaines frites ne cuisent pas bien parce qu'elles restent à <b>l'extérieur de l'huile</b>.</p>	<p><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.</p>
<p><b>Certaines frites s'attachent les unes aux autres en formant un bloc</b></p>	<p>Si le niveau de l'huile est correct, la cause est le type de produit non suffisamment sec, ou qui a été <b>décongelé et recongelé</b>.</p>	<p>Contrôler le niveau de l'huile et changer le type de produit.</p>
<p><b>Le produit ne sort pas</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) La première cause peut être celle qui est indiquée ci-dessus : les frites s'attachent les unes aux autres en formant un bloc qui ne sort pas.</li> <li>2) Une autre raison peut être que le panier, au moment de l'enlever, <b>a été plié vers la porte</b> et, lorsqu'il se soulève, heurte le portillon de chargement, en se bloquant.</li> <li>3) Une autre cause peut être que <b>trop de produit a été introduit</b> et le poids excessif empêche le mouvement correct du panier.</li> <li>4) Enfin, il peut y avoir un problème technique sur le micro-interrupteur du petit moteur ou sur sa came.</li> <li>5) Si le panier ne bouge absolument pas, un fusible a pu brûler sur la fiche électronique.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Essayer avec un autre produit</li> <li>2) Démontez le panier et en vérifiez la forme. Si nécessaire, le plier avec les mains pour le remettre correctement. Pour éviter que la chose ne se répète, <b>démontez le panier en le prenant avec les mains par la goulotte de vidange et non par l'extrémité droite</b>.</li> <li>3) Introduire au maximum 300 gr de produit à la fois pour le modèle KL4 et 600 gr pour les autres modèles.</li> <li>4) Si le problème n'est pas résolu et s'il faut vérifier les dispositifs électriques, appeler l'assistance technique.</li> <li>5) Vérifier et changer le fusible avec un nouveau (fourni dans un étui de plastique à côté de la fiche). Attention : l'opération doit être effectuée par du personnel expérimenté, parce que l'ouverture de la machine donne accès aux parties électriques.</li> </ol>
<p><b>L'huile ne chauffe pas</b></p>	<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>

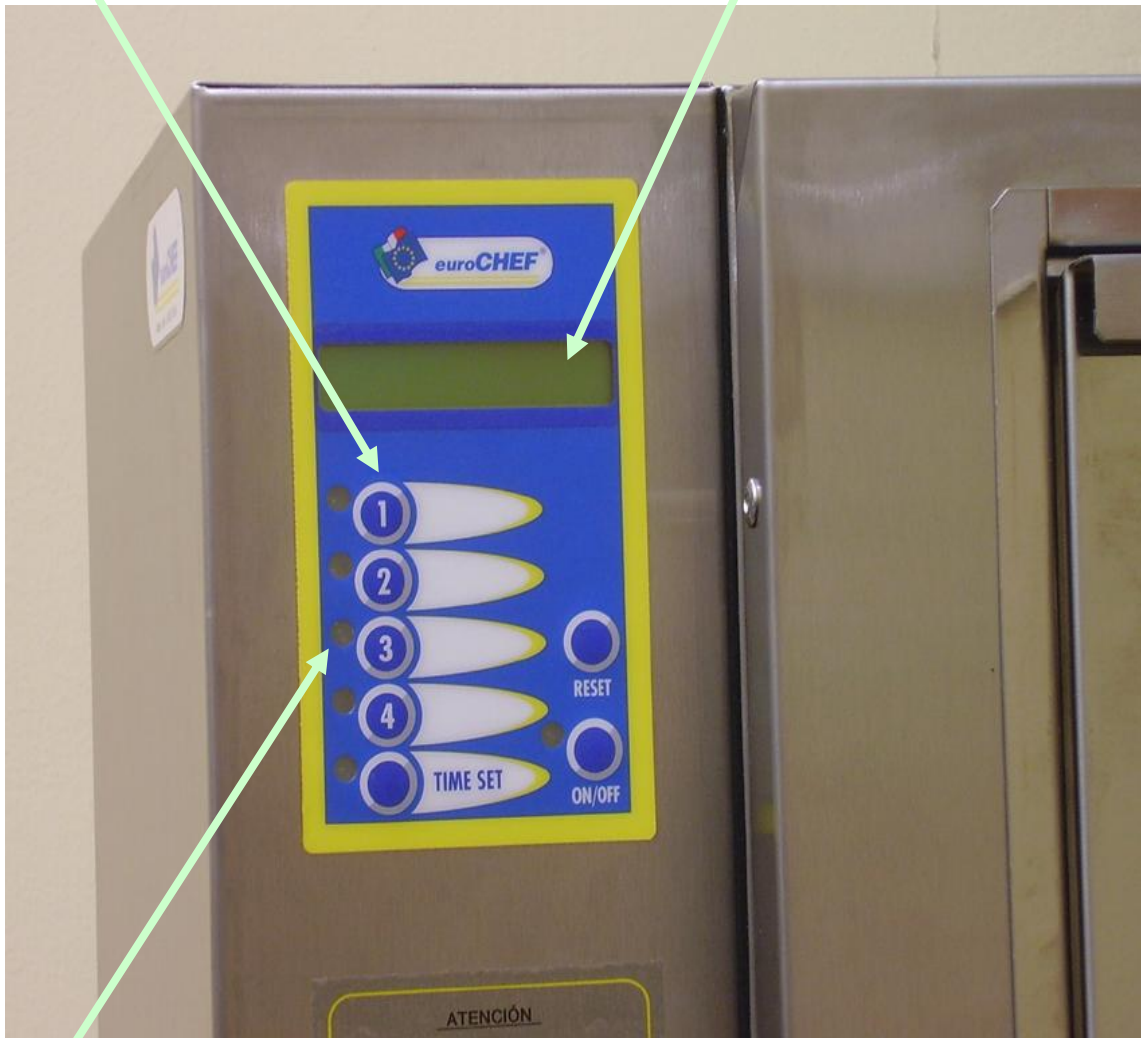
**PHOTO A**



**PHOTO B**

BOUTONS PROGRAMMES DE CUISSON

ECRAN



LEDS

**PHOTO C**

PORTILLON  
DE VIDANGE

JOINT DE PORTILLON  
DE VIDANGE

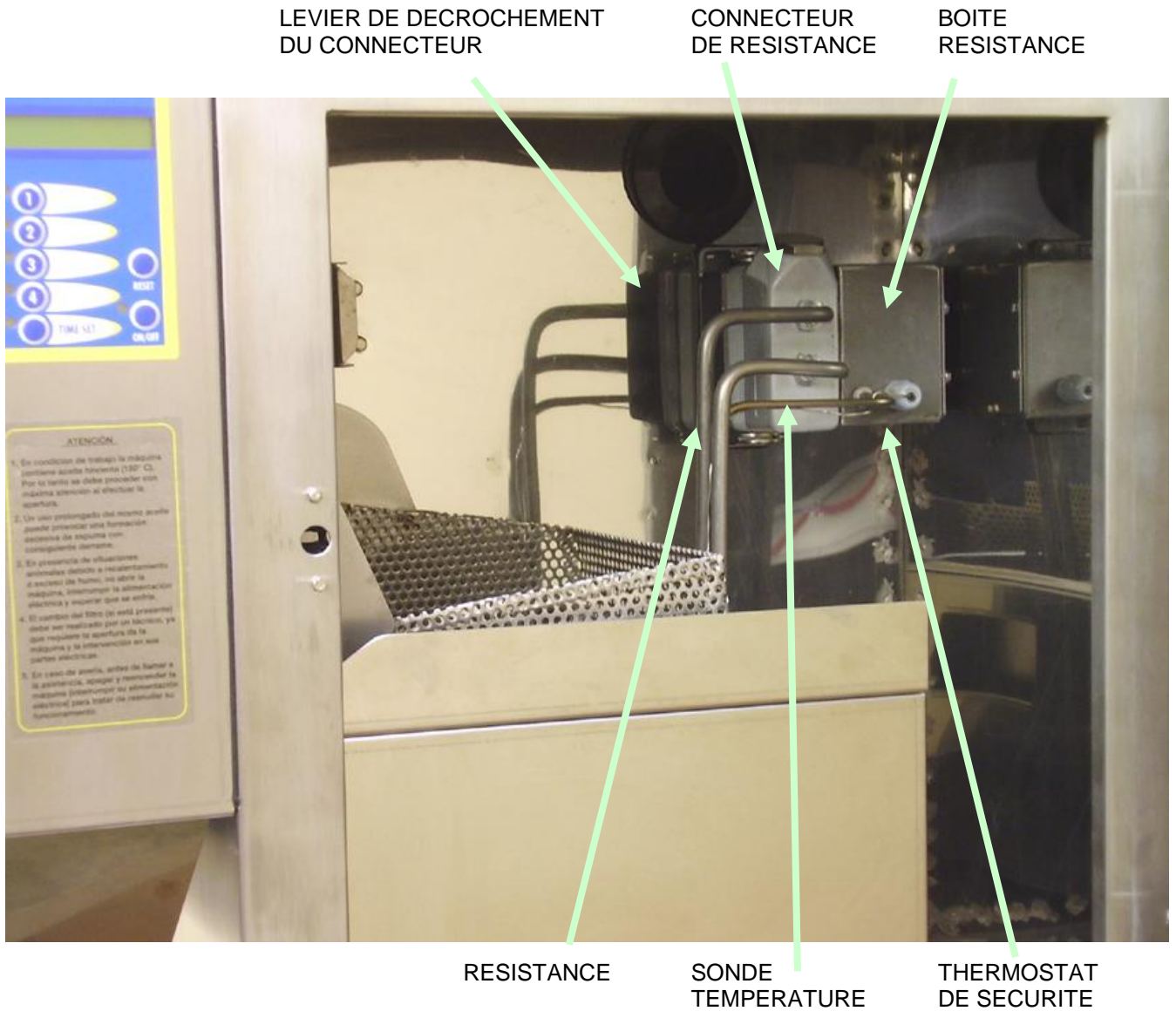
SORTIE AIR  
REFRIGERE



ADHESIF  
AVERTISSEMENT

RESSORT PANIER

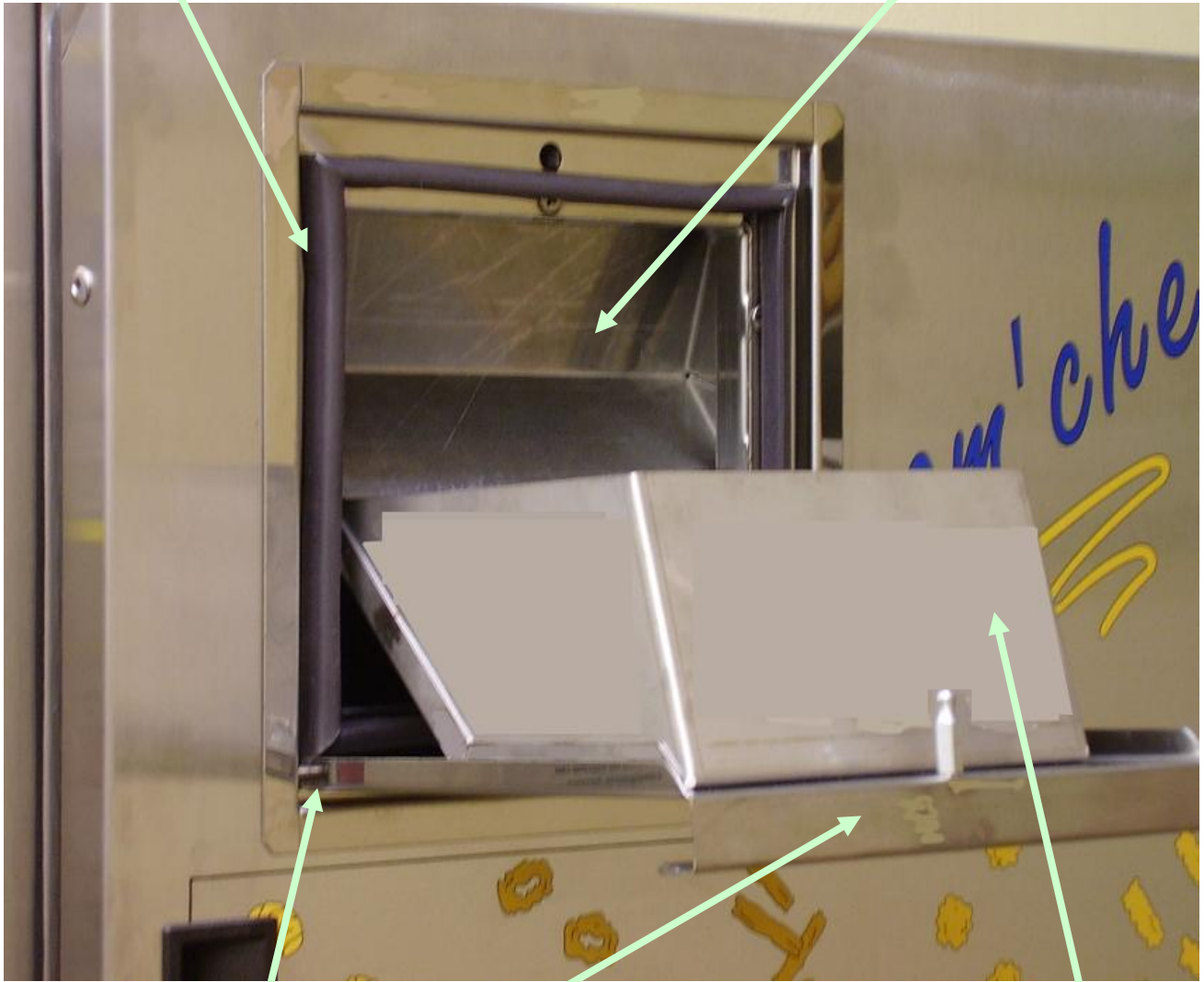
**PHOTO D**



**PHOTO E**

JOINT DE PORTE  
DE CHARGEMENT

PROTECTION PORTILLON  
DE CHARGEMENT



PETIT LEVIER  
DECROCHABLE AVEC  
RESSORT

PORTILLON  
DE CHARGEMENT

TREMIE DE  
CHARGEMENT