XMART RC 117 / XMART RC 217

Friteuse électrique



Mod. Img: Xmart RC 217

Manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance

Valable pour les modèles:

- Xmart RCP 117 / Xmart RCP 217
- Xmart RC 122 / Xmart RC 222
- Xmart RCP 122 / Xmart RCP 222
- **(Spécial 3T)**

CE

Français

1. Contenu

Contenu **2**

Introduction **3**

Avertissements de sécurité **4**

Descripciones generales

4.1- Description générale de l'appareil **5**
4.2- Équipement inclus **5**
4.3- Plaque d'identification **6**
4.4- Sécurité de la friteuse **6**

Emballage et déballage

5.1- Emballage **7**
5.2- Déballage **7**

Installation et emplacement

6.1- Emplacement **8**
6.2- Installation **9**

Opération et fonctionnement

7.1- Description des éléments de la façade **10**
7.2- Remplissage de la cuve **11**
7.3- Mise en marche **12**
7.4- Vidange de la cuve et filtration par gravité **14**
7.5- Autofiltration (modèles RCP) **15**

2 . Introduction

Ce manuel contient des informations importantes sur la sécurité, la maintenance, l'utilisation et le fonctionnement de ce produit pour le personnel autorisé. La lecture de ce manuel peut éviter des risques pour la sécurité et la santé des personnes. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut invalider la garantie.



Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions et avertissements contenus dans ce manuel.



Conservez ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.



N'utilisez pas cet équipement à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

Afin de mettre en évidence des informations importantes dans ce manuel, des symboles spéciaux décrits ci-dessous ont été utilisés :



ATTENTION. Indique des instructions de sécurité pertinentes



IINFORMATION. Indique une information technique importante

3. Avertissements de sécurité



- Conservez toujours ce manuel.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à l'alimentation du réseau électrique.
- Vous devez vous assurer que le niveau d'huile est toujours maintenu entre les niveaux maximum et minimum indiqués sur la cuve. Si l'huile est en dessous du minimum, il y a un risque de panne, et si elle est au-dessus du maximum, il y a un risque de débordement d'huile.
- En cas d'incendie, n'utilisez jamais d'eau.
- Il est recommandé d'installer un extincteur près de la friteuse et de disposer d'une couverture ignifuge.
- Une fois utilisé, assurez-vous que la machine est éteinte et débranchez l'interrupteur principal externe.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau sous pression.

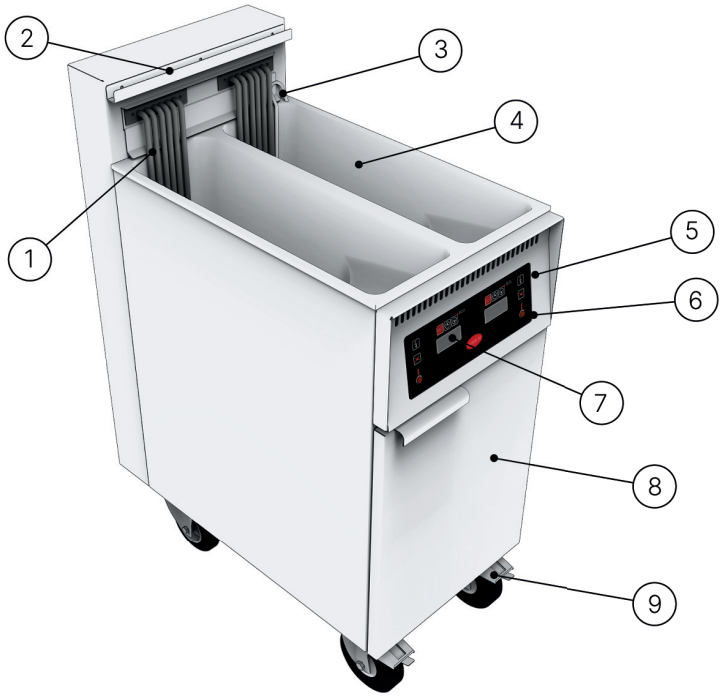


- Lisez attentivement les avertissements de ce manuel.
- Tout type de maintenance technique doit être effectué par du personnel qualifié autorisé par le fabricant.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour frire des aliments dans de l'huile destinée à être utilisée dans les friteuses.
- Il est conseillé de remplacer l'huile lorsque sa couleur devient plus foncée que d'habitude ou lorsque vous détectez que de la fumée se forme à une température entre 160ºC et 180ºC.
- Des aliments trop humides ou une charge trop grande du panier peuvent provoquer des accidents, ainsi qu'une friture de mauvaise qualité.
- Nettoyez la machine tous les jours. Surtout les parties qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments afin de les protéger contre la contamination.



Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas de dommages causés par le non-respect des instructions d'installation et d'utilisation, ni ceux causés par l'utilisation inappropriée de l'appareil.

4.1 Description générale de l'appareil.

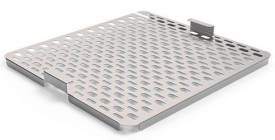


1. Résistances.
2. Support des paniers.
3. Poignée des résistances.
4. Cuve / Réservoir d'huile.
5. Marche/Arrêt.
6. Témoins de fonctionnement.
7. Affichage du thermostat.
8. Porte.
9. Roues.

4.2 Équipement inclus.

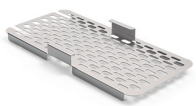
L'appareil est livré avec l'équipement suivant :

Grilles (cuve simple)



(x1)

Grilles (cuve divisée)



(x2)

Paniers



Filtre



Tiroir



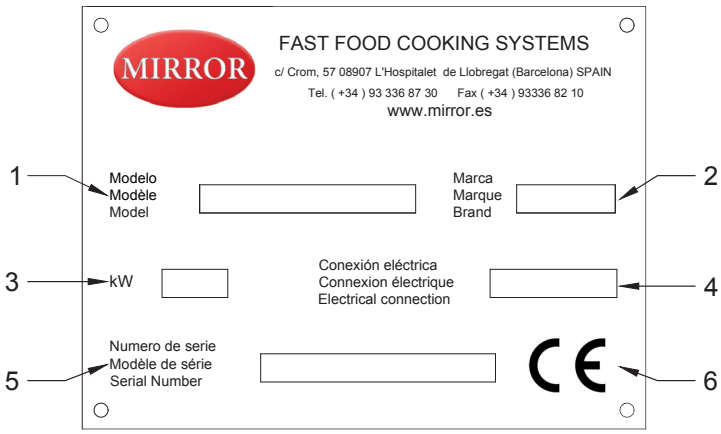
Couvercle



4.3 Plaque d'identification.

La plaque d'identification se trouve à l'intérieur de la porte.
Elle indique les caractéristiques techniques et l'identification du modèle de l'appareil.

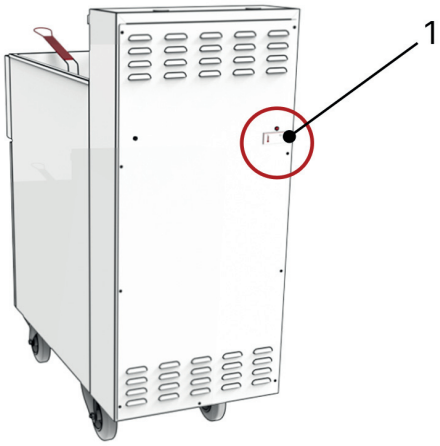
1.- Modèle de l'appareil.
2.- Marque du fabricant.
3.- Puissance nominale.
4.- Tension d'alimentation.
5.- Numéro de série.
6.- Marquage CE.

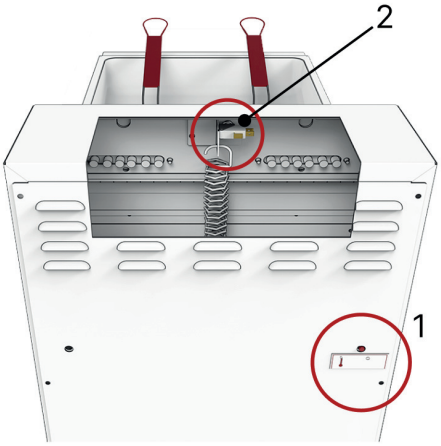


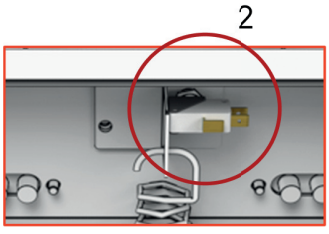
4.4 Sécurité de la friteuse

La friteuse dispose d'un thermostat de sécurité de 230ºC **(1)** pour les modèles à cuve simple, et de deux thermostats pour les modèles à cuve partagée, qui coupent le courant si la température est dépassée, et d'un micro-interrupteur de sécurité **(2)** qui déconnecte la friteuse si la résistance n'est pas en position de travail normale.

Les deux mesures de sécurité sont accessibles par l'arrière de la friteuse.







5.1 Emballage.

L'emballage se compose d'une palette en bois et d'une couverture en carton avec des symboles qui, conformément aux réglementations européennes, informent sur les directives à suivre lors du stockage, du transport, du chargement et du déchargement.



Ce côté en haut
Pour indiquer la position correcte de l'emballage pendant le transport et le stockage.



Manipuler avec soin
Manipuler avec précaution.



Très fragile
Indique que le contenu transporté est fragile et doit être manipulé avec soin.



Sensible à l'humidité
L'emballage doit être conservé dans un environnement sec et le contenu peut être endommagé par l'humidité.

5.2 Déballage.

À la réception de l'envoi, vérifiez si l'emballage est en parfait état et n'a pas été endommagé pendant le transport.

Si c'est le cas, il doit être signalé immédiatement à l'entreprise de transport.
N'attendez pas pour ouvrir l'emballage et vérifier que l'appareil n'est pas endommagé.

Retirez le couvercle en carton avec précaution pour éviter d'endommager l'appareil avec un outil de coupe.

Vérifiez que l'appareil livré correspond à votre commande. En cas de divergences, informez immédiatement votre fournisseur.

Une fois déballé, retirez le film protecteur des surfaces externes et internes de l'appareil.

6.1 Emplacement.

L'emplacement et l'installation de l'appareil doivent toujours être effectués par un TECHNICIEN AUTORISÉ, ainsi que tout ajustement ou transformation ultérieur.

Les règles en vigueur dans le pays où l'appareil doit être installé doivent toujours être respectées.

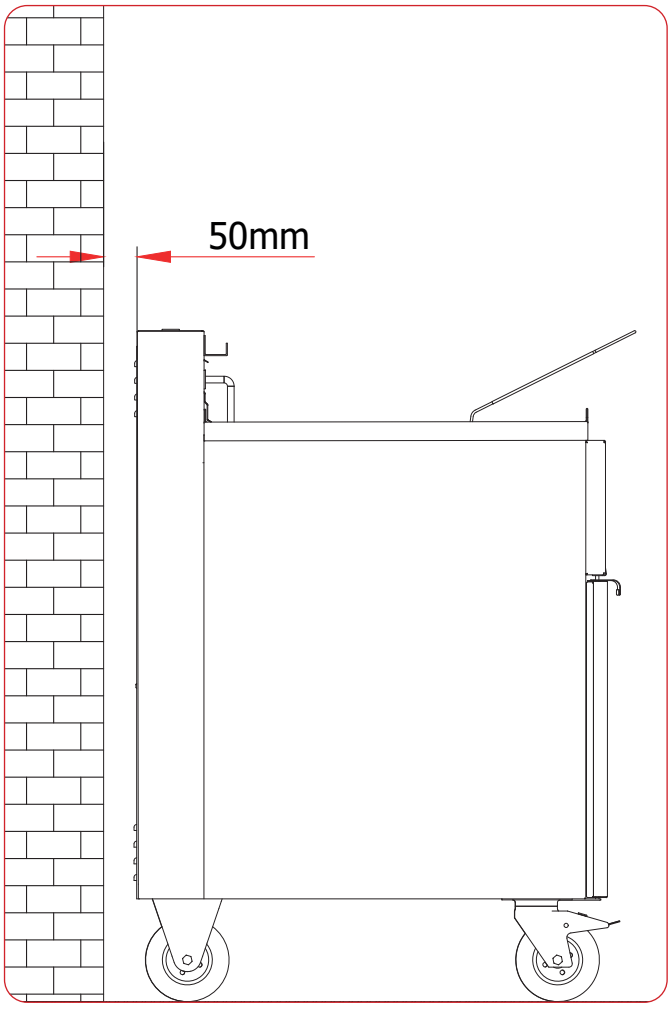
L'appareil doit être placé sur une surface horizontale et stable

Installer à une distance minimale de 5 cm du mur si celui-ci n'est pas résistant à des températures supérieures à 140ºC.

Placer l'appareil dans un endroit suffisamment ventilé et éclairé.

L'installation d'une hotte aspirante est essentielle pour le fonctionnement optimal de tout modèle de friteuse.

L'installation électrique a été réalisée conformément aux normes EN 60335-1 et EN 60335-2.



6.2 Installation.

La connexion électrique doit être réalisée par un personnel qualifié et respecter les réglementations de la CE.

Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau électrique.

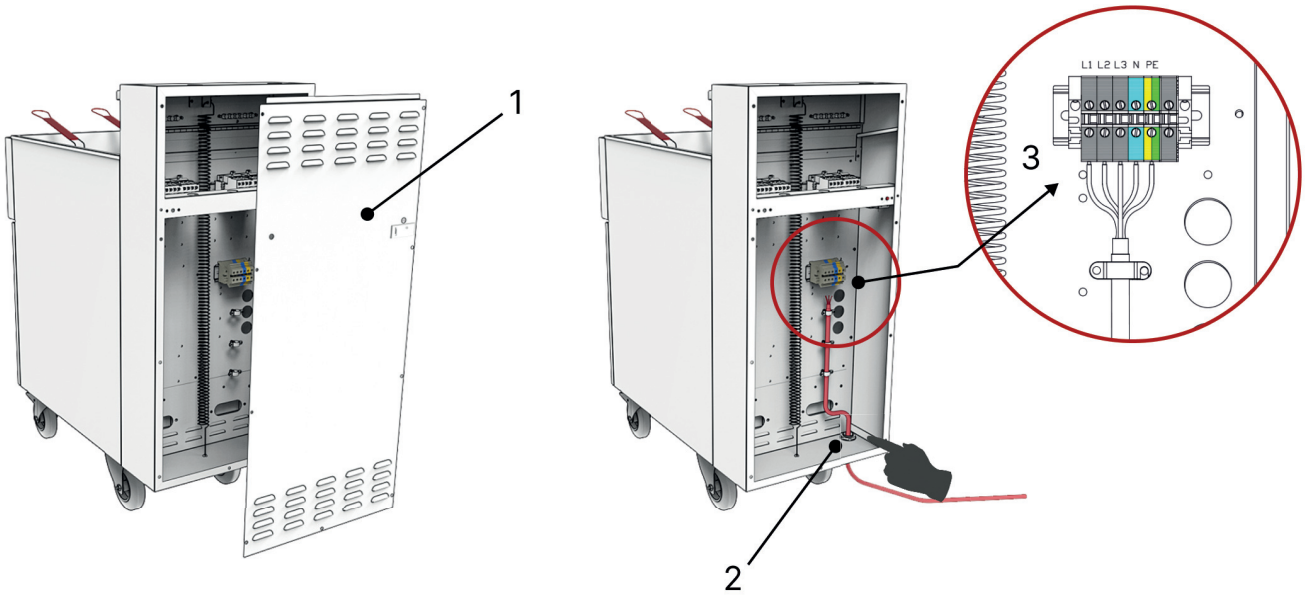
La friteuse peut fonctionner aux tensions suivantes:

- 380-415V 3N AC 50/60 Hz.
- 220-240V 3 AC 50/60 Hz.

La section du tuyau d'entrée de courant sera en accord avec les données indiquées sur la plaque signalétique et doit être déterminée par un électricien.

Pour réaliser une connexion correcte de la friteuse, suivez les instructions détaillées ci-dessous :

1. Retirez le couvercle arrière de la friteuse **(1)**.
2. Passez le tuyau d'entrée de courant par le presse-étoupe **(2)** situé à la base de la friteuse.
3. Connectez le tuyau au bloc de terminaux **(3)**.
4. Serrez le presse-étoupe pour fixer le tuyau et le rendre étanche.
5. Remettez le couvercle arrière en place.

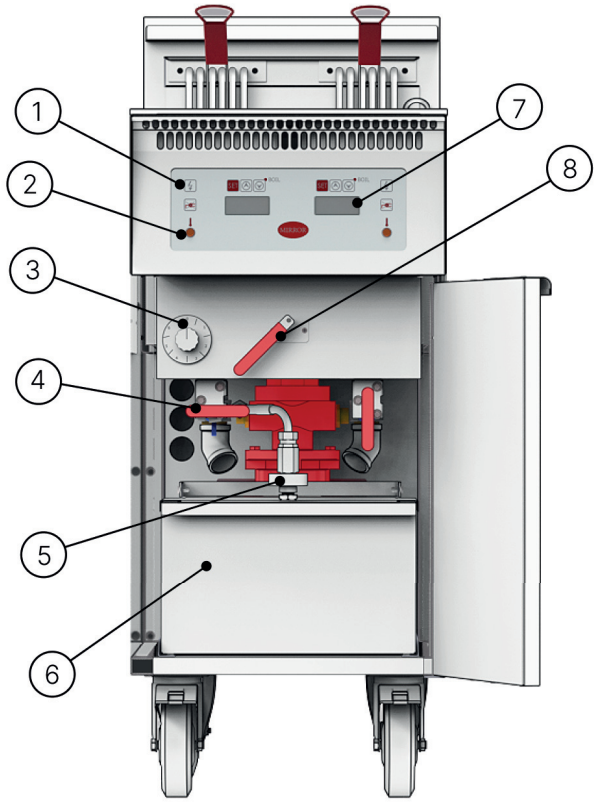


7.1 Description des éléments de contrôle.

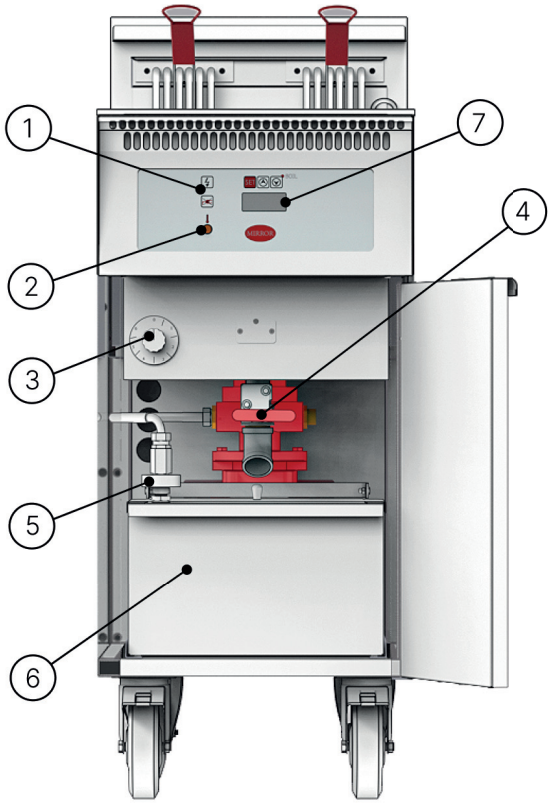
Les principaux éléments de contrôle de la friteuse se trouvent sur le devant de la machine.

Le reste des éléments se trouvent à l'intérieur de la friteuse et peuvent être accessibles en ouvrant la porte à l'avant.

MODÈLE À CUVE PARTAGÉE.



MODÈLE À CUVE SIMPLE.

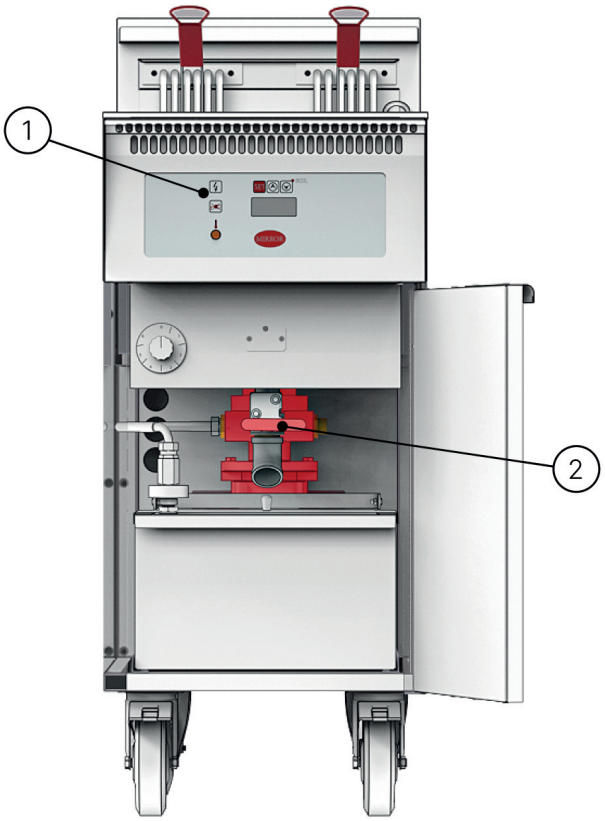


1.- ON/OFF.
2.- Indicateur orange, indique le chauffage des éléments chauffants.
3.- Minuteur de filtration.
4.- Valve de vidange.
5.- Connecteur de tube d'aspiration.
6.- Récipient à huile.
7.- Affichage du thermostat.
8.- Sélection de filtration de cuve.

7.2 Remplissage de la cuve.

Avant de remplir la cuve, assurez-vous que la friteuse est éteinte **(1)**, que la valve de vidange est en position fermée **(2)** et que la résistance est en position de travail **(3)**.

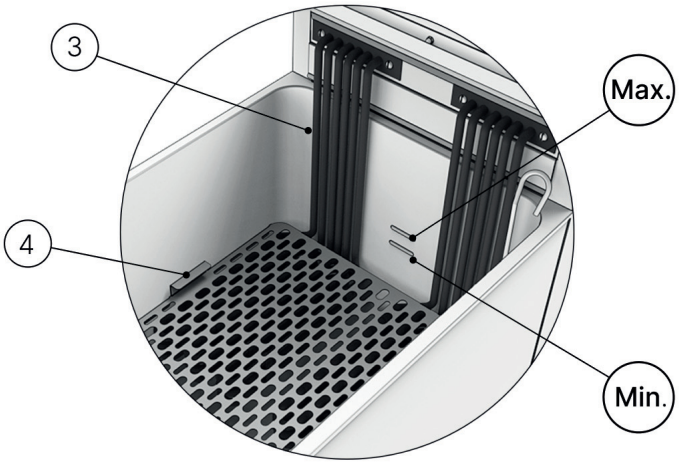
Placez la grille sur les éléments chauffants**(4)**.

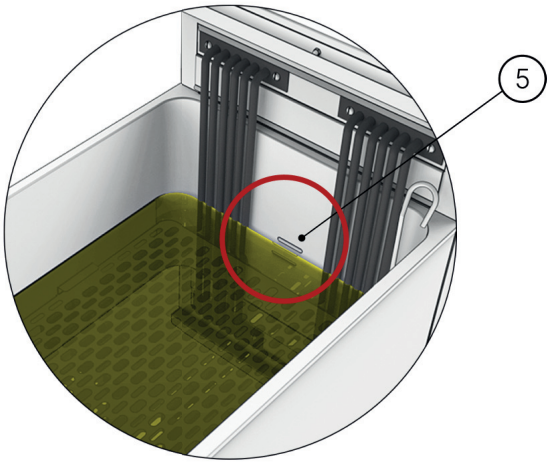


Versez l'huile dans la cuve jusqu'à ce qu'elle se situe entre les limites MIN/MAX **(5)**.

Si l'huile est en dessous du minimum, il y a un danger de détérioration des éléments chauffants.

D'autre part, si le niveau d'huile est au-dessus du maximum, cela peut provoquer le débordement de l'huile lors de l'immersion du panier avec le produit et causer un accident.

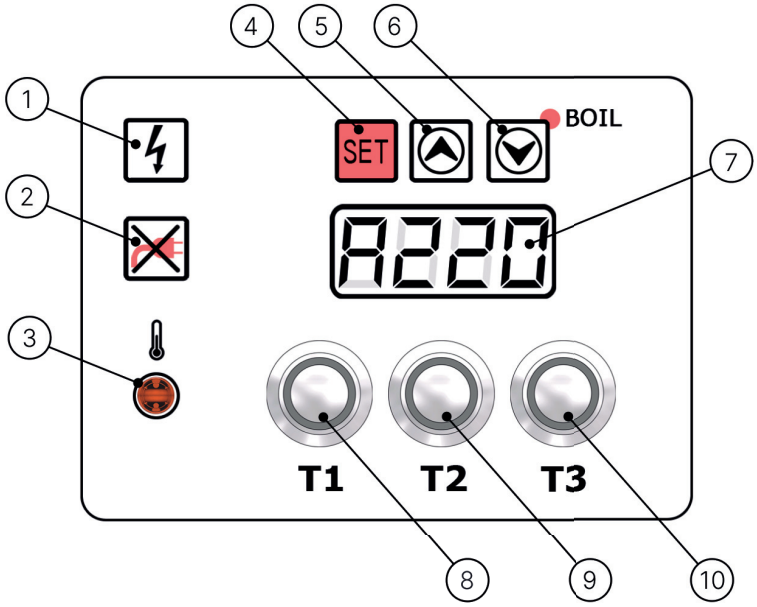




7.3 Mise en marche.

L'appareil ne doit pas être mis en marche sans huile dans la cuve et sans respecter les limites de travail (MIN/MAX). L'utilisation incorrecte de la machine peut provoquer des pannes graves et mettre votre sécurité en danger.

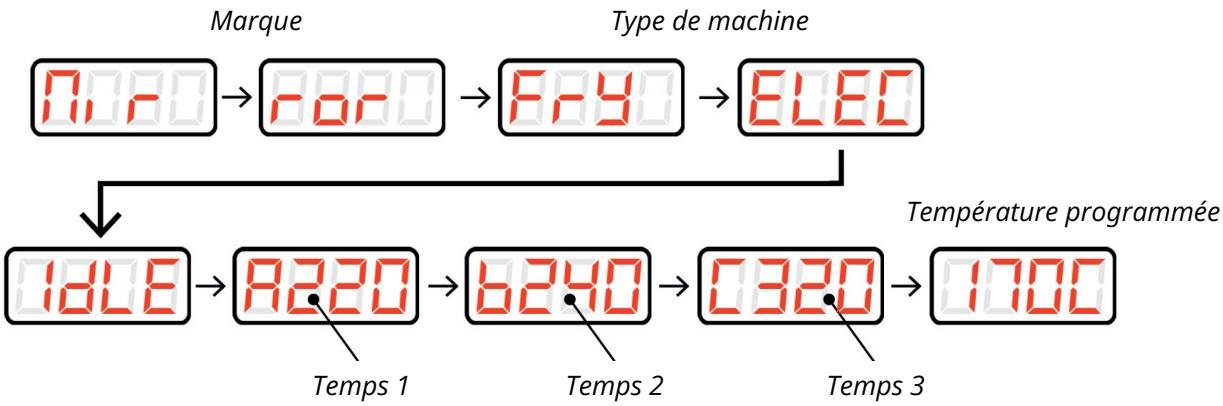
1.- Bouton **ON**.
2.- Bouton **OFF**.
3.- Témoin lumineux.
4.- Entrée de programmation **SET**.
5.- Bouton d'augmentation.
6.- Bouton de réduction.
7.- Display.
8.- Bouton de Temps 1 (A).
9.- Bouton de Temps 2 (B).
10.- Bouton de Temps 3 (C).



Une fois que la cuve est remplie d'huile, procédez comme suit:

Mise en marche:

1. En actionnant le bouton **ON** (1), l'afficheur montre la marque du fabricant, le type de machine, les trois temps de cuisson programmés et la température programmée alternativement.



7.3 Mise en marche.

Programación de temperatura:

Appuyez sur le bouton **SET** (4) en le maintenant pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'apparaisse:

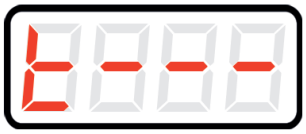


Appuyez de nouveau sur **SET** et pendant que l'afficheur clignote, sélectionnez la température désirée avec les boutons (5) et (6) dans la plage de 150-190ºC

Confirmez de nouveau avec le bouton **SET** pour mémoriser la température.
Sur l'afficheur, seule la température programmée est affichée. Si vous souhaitez voir la température réelle de l'huile, appuyez sur le bouton d'augmentation (5).

Programmation des temps de cuisson:

Appuyez sur le bouton **SET** (4) en le maintenant pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'apparaisse:

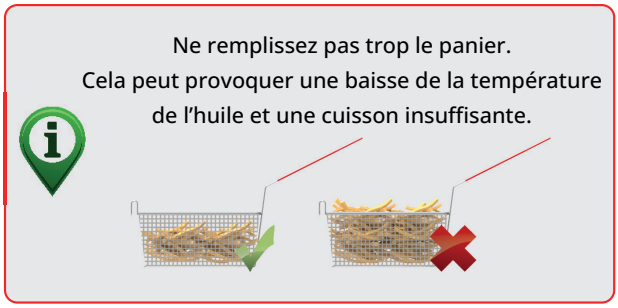


Appuyez sur l'un des boutons (5) (6), pour accéder aux 3 temps identifiés avec les lettres:

A pour le temps 1 **(T1)**
b pour le temps 2 **(T2)**
C pour le temps 3 **(T3)**

Appuyez sur **SET** pour modifier le temps de chacun d'eux.

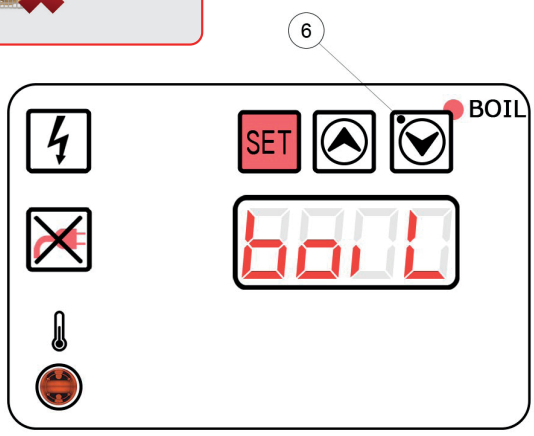
Confirmez de nouveau avec le bouton **SET** pour mémoriser le temps.
**Sur l'afficheur, seule la température programmée est affichée. Si vous souhaitez voir la température réelle de l'huile, appuyez sur le bouton d'augmentation (5).*



État BOIL:

Il consiste à maintenir la température de l'huile à 100ºC pendant les périodes de faible activité, prolongeant la durée de vie de l'huile elle-même.

Il est activé et désactivé en appuyant sur le bouton de réduction (6).



7.4 Vidange de la cuve et filtration par gravité.

Une fois le service terminé:

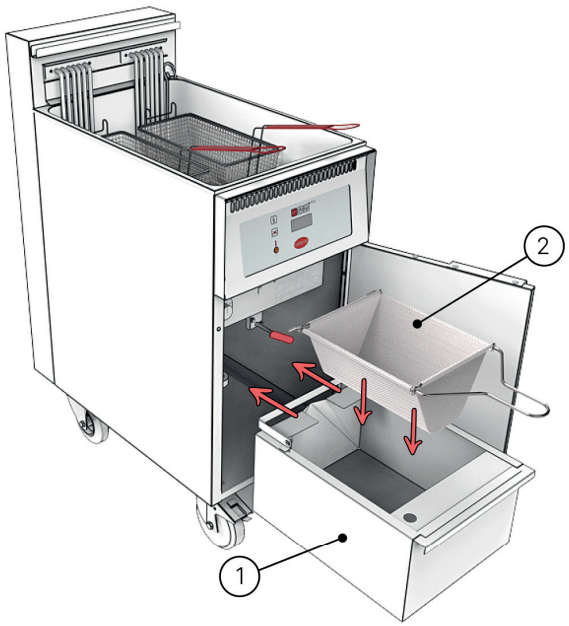
1. Appuyez sur le bouton OFF.

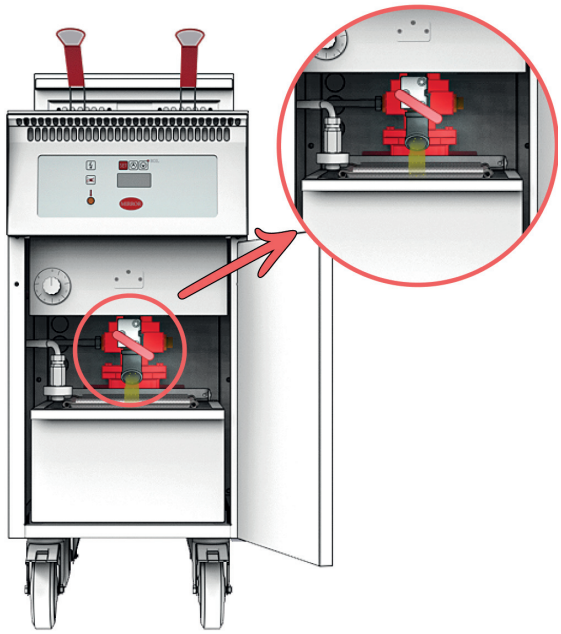
Nous recommandons de filtrer avec l'huile en dessous de 80ºC et il est obligatoire d'utiliser des gants de protection.

Les étapes à suivre:

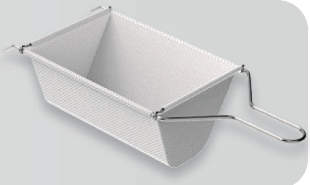
1. Ouvrez la porte.
2. Placez le filtre **(1)** au-dessus du tiroir de drainage.
3. Placez le tiroir **(2)** dans sa position pour le vidange.
4. Ouvrez la valve à mi-course pour éviter les éclaboussures. (50%)
5. Une fois que vous avez vidé la cuve, refermez la valve.
6. Retirez le tiroir avec l'huile pour sa prochaine utilisation et nettoyez le filtre sous un robinet.

Répétez le processus autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'huile soit propre.



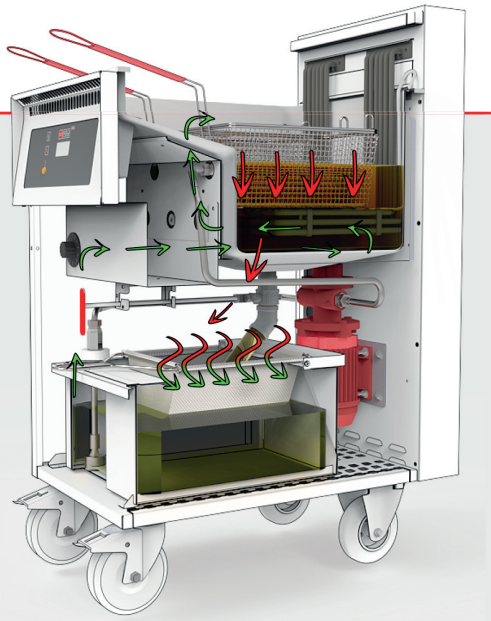


Tous les modèles de friteuse sont accompagnés d'un filtre en tissu micro-poreux adapté au contact alimentaire selon le Règlement (CE) 1935/2004, qui aide à prolonger la vie de l'huile en la nettoyant des impuretés.



7.5 **Autofiltration.** *(Modèles RCP)*

Les modèles RCP incluent un système de circuit fermé pour filtrer l'huile à l'aide d'une électropompe pendant un certain temps.



Précautions :

Ne laissez pas la pompe électrique fonctionner à vide. Lorsque vous voyez que le tiroir n'a pas d'huile, déconnectez le minuteur.

Ne filtrez pas à une température d'huile supérieure à 80°C et il est obligatoire d'utiliser des gants de protection.

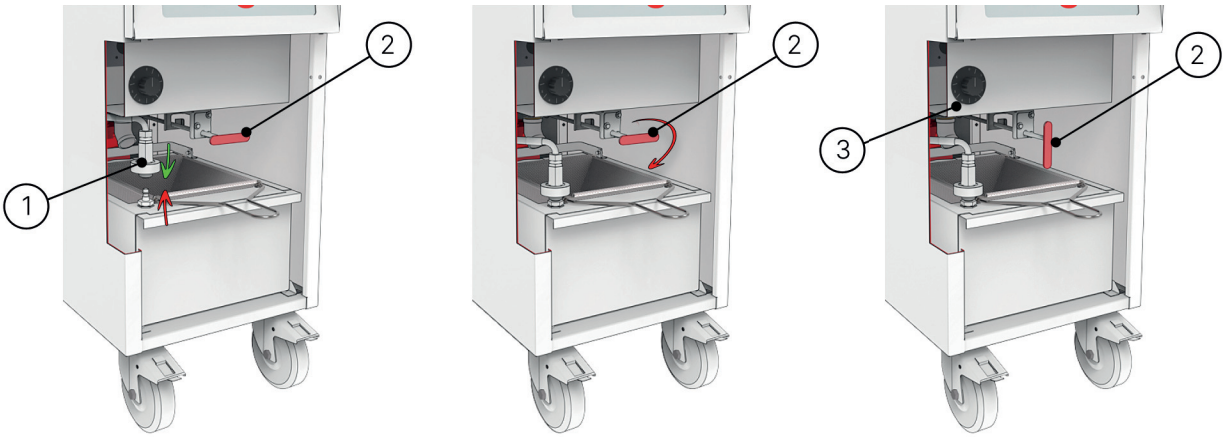
Son fonctionnement et les étapes à suivre sont les suivants:

1. Une fois la cuve vidée comme expliqué au point **7.4**, connectez le tuyau flexible au tiroir avec le connecteur rapide **(1)**.

2. Assurez-vous que la vanne de drainage **(2)** est en position ouverte.

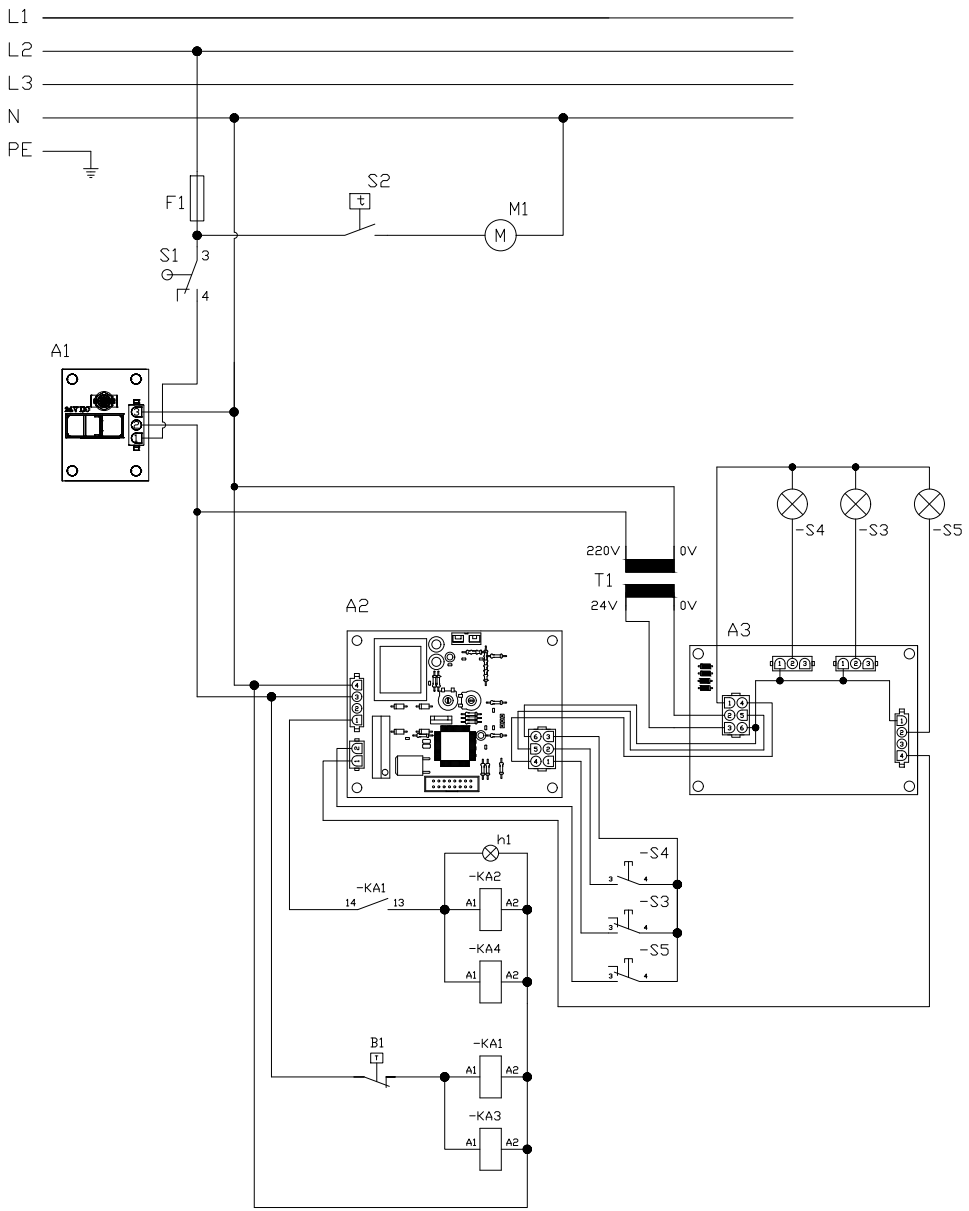
3. Sélectionnez le temps de filtrage à l'aide du minuteur **(3).**

4. Lorsque vous pensez que l'huile a été correctement filtrée, fermez la vanne de vidange **(2)** et terminez de remplir la cuve. Vous pouvez répéter le processus autant de fois que vous le jugez nécessaire.



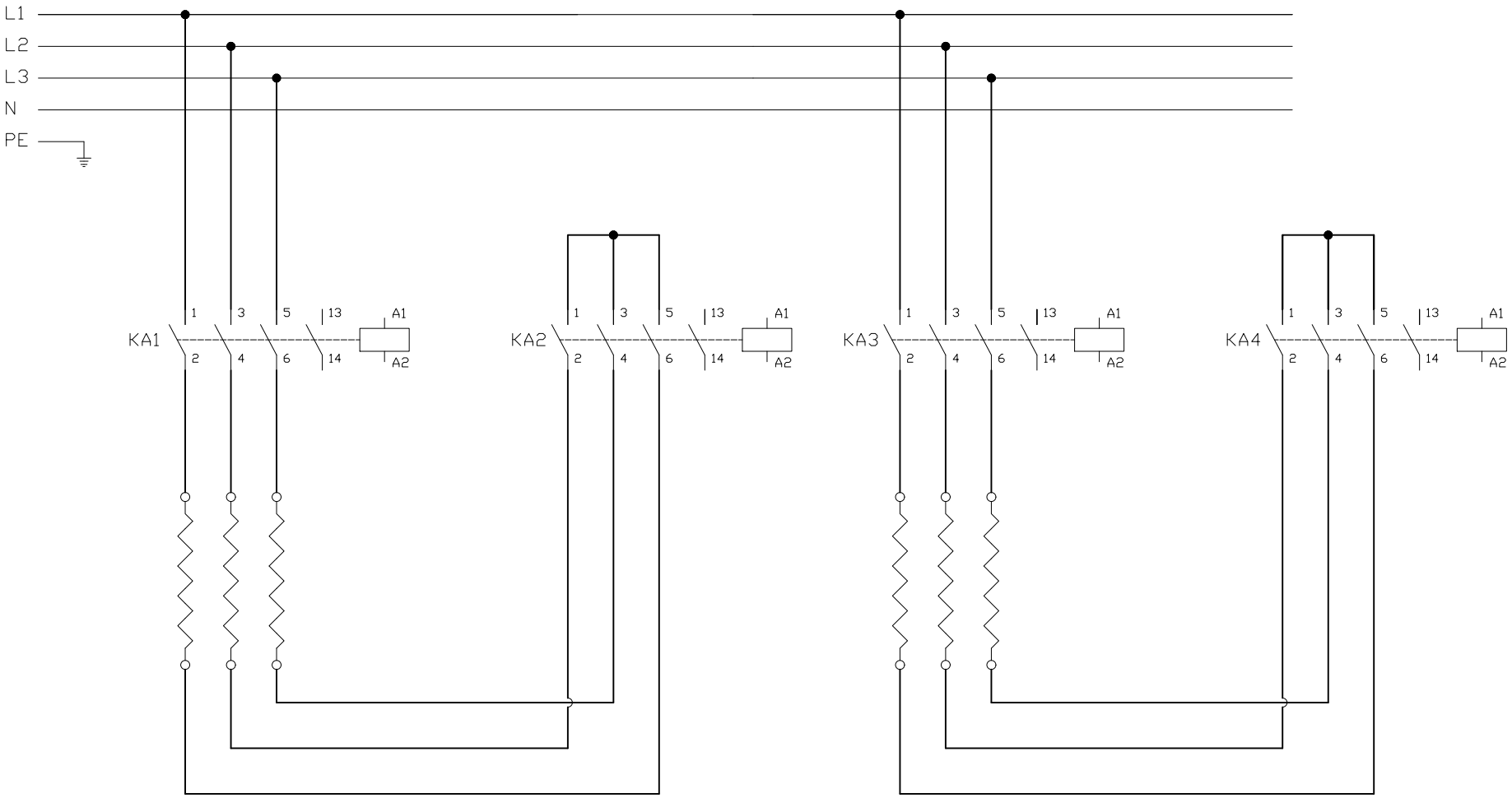
380-415 3N 50/60Hz

Xmart RCP3T 122



F1	Fusible
S1	Micro-interrupteur
S2	Minuteur
S3	Bouton-poussoir 1
S4	Bouton-poussoir 2
S5	Bouton-poussoir 3
B1	Thermostat de sécurité
A1	On/Off
A2	Thermostat RC3T
A3	Interface RC3T
h1	Piloto
KA1 - KA3	Contacteur de sécurité
KA2 - KA4	Contacteur de travail
M1	Pompe électrique
T1	Transformateur

380-415 3N 50/60Hz



Xmart RCP3T 122

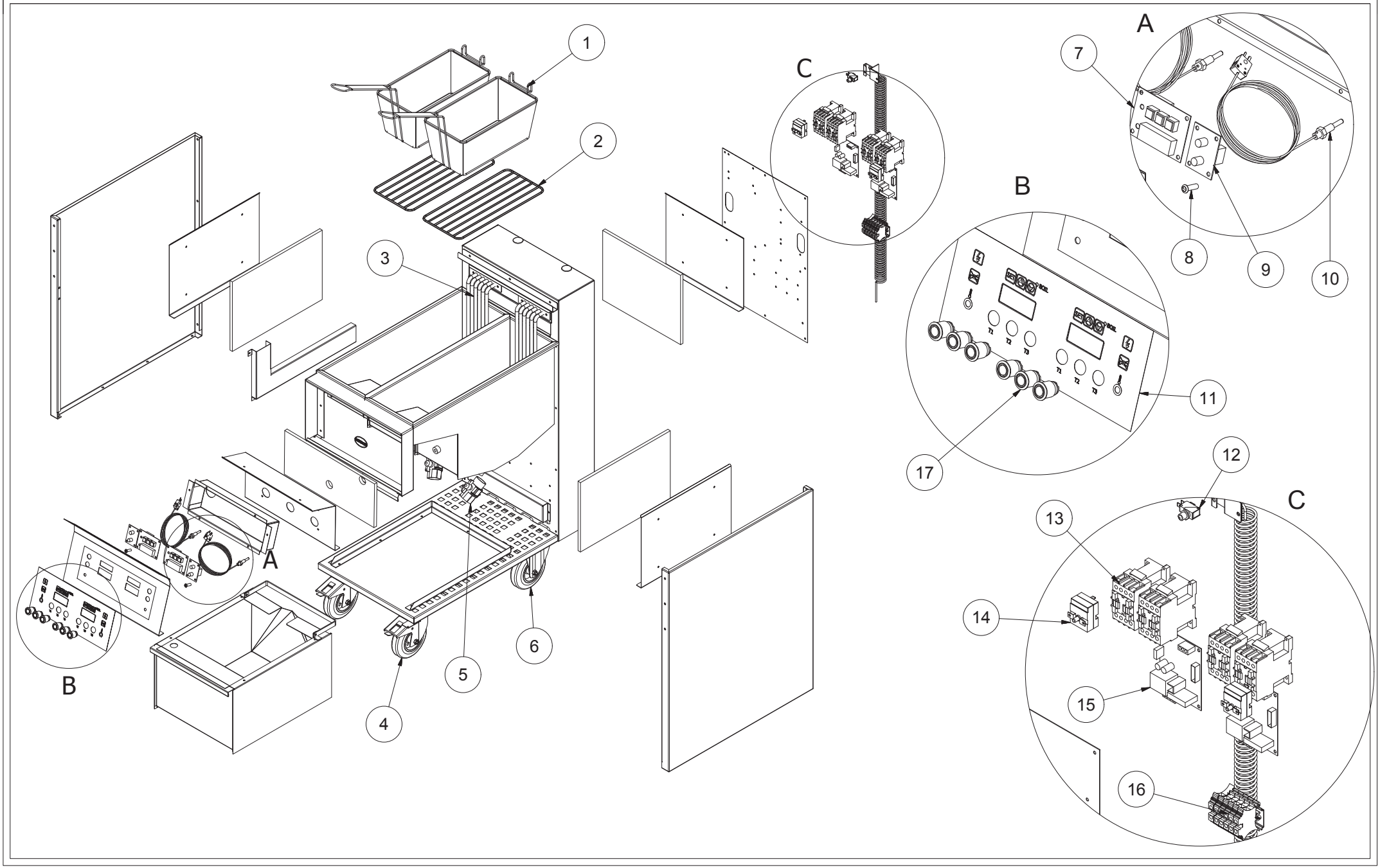
LISTADO DE PARTES			
NUMERO	**COMPONENTE**	**CANTIDAD**	**CÓDIGO**
1	CESTA	2	XXCESTCL
2	REJILLA	2	900915
3	RESISTENCIA		
	Resistencia modelo XMART RC 217 (8,5Kw)	2	1510.001
	Resistencia modelo XMART RC 222 (11Kw)	2	1510.002
4	RUEDA CON FRENO	2	XXRUGIFR
5	VALVULA DESAGÜE 1"	2	688,002
6	RUEDA FIJA	2	XXRUFI
7	DISPLAY RC	2	219.0113T
8	PILOTO DISPLAY RC	2	61.003
9	PARO MARCHA	2	219.002
10	SONDA TERMOPAR	2	75SOTERMO
11	CARATULA DISPLAY RC DOBLE CUBA 3T	1	15.011
12	MICRORRUPTOR	1	XXMICRES
13	CONTACTOR	4	XXCONTAC
14	TERMOSTATO SEGURIDAD	2	75TSEGUR
15	TERMOSTATO RC	2	XXTERMORC3T
16	REGLETA DE CONEXIÓN	1	XXREGLECO
17	PULSADOR ANTIVANDALICO	6	230512/02

Product range - Modelo : **XMART**

Type - Tipo : **XMART RC3T217/XMART RC3T222**

EXPLODED VIEW - DESPIECE

MIRROR
FAST FOOD COOKING SYSTEM



FREIDORA XMART ERC 117 3T

CODIGO	DESCRIPCION PIEZA	PVP	DTO 50%
XXRUFI	RUEDAS FIJAS	52,00	26,00
XXRUGIFR	RUEDAS GIRATORIAS CON FRENO	109,00	54,50
XXREGLECO	REGLETA CONEXIÓN	57,00	28,50
XXTERMORC3T	TERMOSTATO RC FREID. 3T	460,00	230,00
219.0113T	DISPLAY RC 3T	107,00	53,50
XXINTERC 3T	Interface Termostato RC 3T		
59.001	SONDA TERMOPAR XMARTE	165,00	82,50
1510.001	RESISTENCIA XMARTE 8,5 KW.	352,00	176,00
75TSEGUR	TERMOSTATO SEGURIDAD FREID.	133,00	66,50
76.008	REJILLA CUBA XMARTE	92,00	46,00
19,003	CABLE RIBBON 16 P	26,00	13,00
688.002	VALVULA DESAGÜE XMARTE	51,00	25,50
999.005	CONTACTOR FREIDORA	135,00	67,50
XXMICRES	MICRO SEGURIDAD RESISTENCIAS	36,00	18,00
219.002	INTERRUPTOR ON / OFF	97,00	48,50
230512/02	PULSADOR ANTIVANDALICO	85,00	42,50
XXMICRES	MICRORRUPTOR RESISTENCIAS		

MIRROR



Friteuse électrique haute performance

XMART RC

RCP/RC3T/RCP3T*

Agilité et contrôle du processus de friture

Puissance:

17 kW - 22 kW

Caractéristiques principales

- Contrôle électronique.
- Indicateur de température programmée et réelle.
- Régulation de la température de 150 à 190 °C.
- Thermostat de sécurité à 230°C.
- Puissance jusqu'à 17 ou 22 kW selon le modèle.
- Cuve simple de 22L ou double de 11+11L pressée.
- Corps en acier inoxydable AISI 304.
- Conçu et fabriqué dans l'UE.

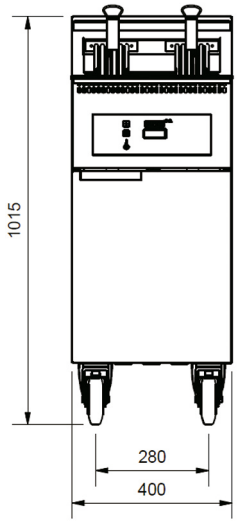
- Disponible avec système de filtrage d'huile. — ***RCP***
- Disponible avec 3 programmes de temps configurables. — ***RC3T***

***RCP3T** *

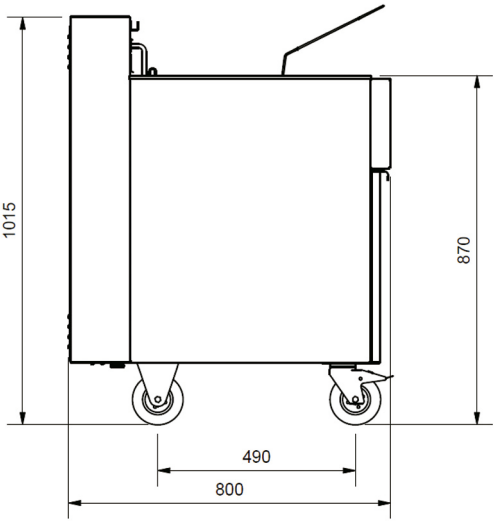
MIRROR S.A. - Cromo 57, Hospitalet de Llobregat 08907 Barcelona, Spain
www.mirror.es | sales@mirror.es | Tel. : 34 93 336 87 30 | Fax : 34 93 336 82 10

Caractéristiques techniques	
Tension	400V 3 phase
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	17kW or 22kW
Capacité d'huile	22L or 11+11L

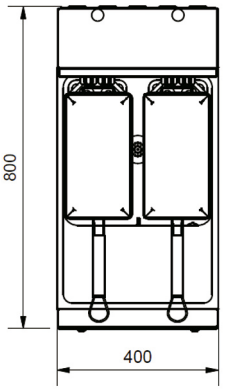
VISTA FRONTAL - FRONT VIEW

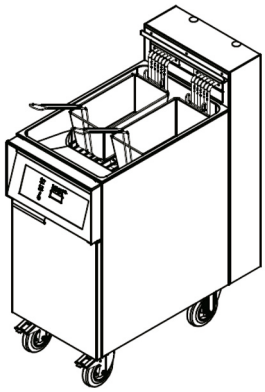


VISTA LATERAL - SIDE VIEW



VISTA SUPERIOR - TOP VIEW





Dimensions extérieures et poids	
Largeur	400 mm
Profondeur	800 mm
Hauteur	1015 mm
Poids	85 kg

MIRROR S.A. reserves the right to make changes without previous notice.

Rev. 12/06/2017

MIRROR S.A. - Cromo 57, Hospitalet de Llobregat 08907 Barcelona, Spain
www.mirror.es | sales@mirror.es | Tel. : 34 93 336 87 30 | Fax : 34 93 336 82 10