

AIRCUISEUR

A GENERATEUR (ELECTRIQUE)

AC 50N W102141

AC 240N W102533

AC 150N W102281

AC 350N W102433

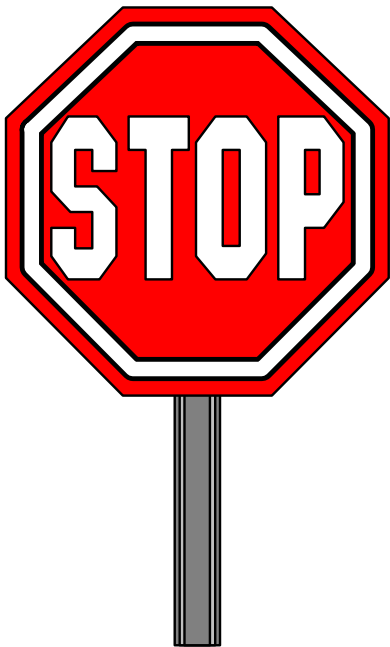
AC 220N W102331



Vous venez de prendre possession d'un appareil **CAPIC** et nous vous remercions de votre confiance. Pour vous familiariser rapidement avec ce nouvel outil, nous vous conseillons de lire attentivement la présente notice et restons à votre disposition pour vous communiquer tout renseignement complémentaire.

VÉRIFIER LE SENS DE ROTATION DE LA TURBINE

CONSIGNE D'INSTALLATION



Pour cela :

Déposer le (ou les) filtre(s) d'aspiration situé(s) au fond du four.

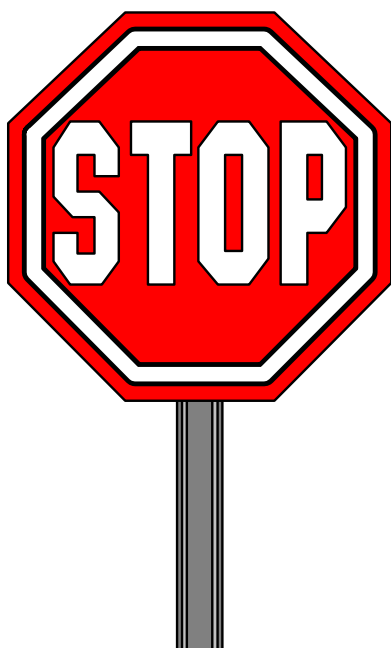
Le sens de rotation de la (ou des deux) turbine(s) est indiqué par les deux flèches gravées sur la voûte :

- Sens horaire pour les AC50N.
- Sens anti-horaire pour les AC150N, 220N, 240N, 350N.

En cas de rotation inverse, permuter 2 phases sur l'alimentation.

APPAREIL A PRODUCTION DE VAPEUR INTÉGRÉE

CONSIGNE DE MAINTENANCE PRIMORDIALE



Vous venez d'acquérir un appareil de production de vapeur autonome avec générateur intégré ou à injection.

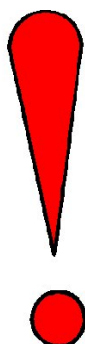
Lors de la production de vapeur, le passage de l'eau de l'état liquide à l'état vapeur provoque des phénomènes physico-chimiques susceptibles d'entraîner des incrustations dures et adhérentes sur les éléments internes (thermoplongeurs, sondes, parois, turbines) et d'obstruer les éléments externes (tuyauteries, électrovannes).

Les méfaits de ces dépôts sont d'autant plus importants que le **degré de dureté de l'eau** de votre réseau est élevé. Adressez-vous en service des Eaux de votre région pour en connaître la valeur (TH).

Pour prévenir les dysfonctionnements et les pannes, pratiquez systématiquement le détartrage et équipez votre appareil d'un anti-tartre ou destructeur de tartre de votre choix (magnétique ou électronique).

Toute négligence à ce niveau exclura la garantie.

La fréquence du détartrage est fonction de la dureté de l'eau. C'est une opération de maintenance INDISPENSABLE (lire la notice d'utilisation).



L'emploi d'acide chlorhydrique comme détartrant est à proscrire.

Acide phosphorique conseillé.

SOMMAIRE

- 1 - RECOMMANDATIONS
- 2 - GÉNÉRALITÉS
- 3 - TABLEAU DE COMMANDE
- 4 - FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL
- 5 - VISUALISATION DES DÉFAUTS
- 6 - CONSEILS D'UTILISATION
- 7 - TABLEAU DE CUISSON
- 8 - ENTRETIEN
 - 8.1 Carrosserie
 - 8.2 Nettoyage de l'enceinte de cuisson
 - 8.3 Vidange du bouilleur
 - 8.4 Détartrage du bouilleur

1 - RECOMMANDATIONS

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré. Il en est de même pour toute adaptation à une autre tension que celle pour laquelle il est prévu.

L'APPAREIL EST A USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

- Le four fonctionnant à des températures élevées, le contact avec la porte, la vitre, ou les parois du four peut occasionner des brûlures graves.
- Manipuler les bacs, plateaux et poignées de chariots avec des gants pour éviter les brûlures.
- Ouvrir la porte avec précaution en évitant de se trouver dans la zone d'échappement de vapeur.
- Éviter également de laisser la porte entrouverte, ce qui dirigerait la vapeur sur le bandeau de commande.
- En fin de service, mettre l'appareil hors tension.
- Ne jamais nettoyer le tableau de commande avec un jet sous pression.
- S'assurer que le four est hors tension avant de nettoyer l'enceinte de cuisson.
- Vidanger le bouilleur tous les jours et effectuer régulièrement des détartrages.

2 - GÉNÉRALITÉS :

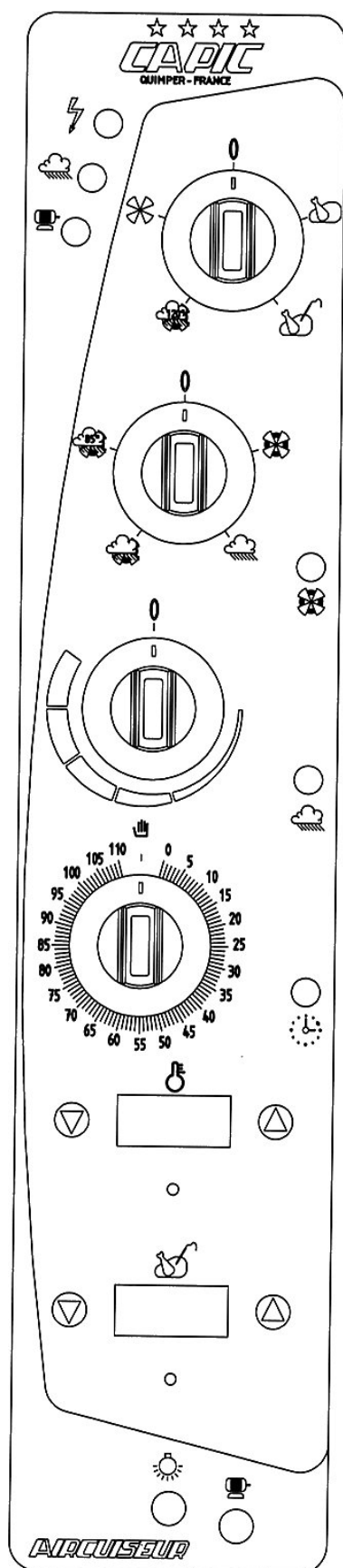
L'aircuisiseur CAPIC peut réaliser :

- des cuissons sèches à haute température jusqu'à 270°C.
(viennoiseries, braisage...).
- des cuissons en ambiance vapeur jusqu'à 100°C.
(légumes, cuissons sous vide...).
- des cuissons mixtes - combinaison des deux - jusqu'à 180°C.
(rôtisserie, pâtisserie, crustacés, légumes congelés...).
- des cuissons basse température à 85°C avec taux d'humidité pré-réglé : permet les cuissons de longue durée.

Chacune de ces fonctions peut être pilotée soit manuellement, soit par minuterie, ou par une sonde à cœur en option.

L'aircuisiseur peut également assurer la remise en température à 120°C avec taux d'humidité pré-réglé : permet de réchauffer sans dessécher les plats cuisinés et les assiettes en limitant la condensation sur celles-ci.

3 - TABLEAU DE COMMANDE :



Voyants : - orange, mise sous tension.
- rouge, défaut vapeur.
- rouge, défaut moteur ventilation.

Bouton 1 :
- arrêt.
- cuisson en mode manuel.
- cuisson avec sonde à cœur.
- remise en température à 120°C.
- refroidissement rapide.

Bouton 2 :
- fonction air sec.
- ambiance vapeur.
- mixte.
- basse température 85°C.

Bouton 3 :
- réglage taux d'humidité pour les fonctions vapeur et mixte.

Bouton 4 :
- minuterie : réglage du temps de cuisson de 1 à 110 minutes.

Voyants oranges :
- fonctions air sec, vapeur et minuterie.

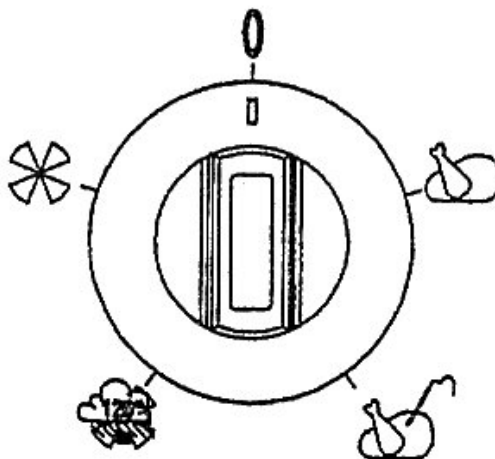
Thermostat d'ambiance :
- réglage t° de consigne 0 à 270°C.
- diode verte de chauffe.

Thermostat de sonde à cœur :
- réglage t° à cœur du produit 0 à 100°C.
- diode verte de chauffe.

Poussoirs :
- éclairage.
- réarmement moteur.

4 - FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL :

BOUTON 1 : MODE DE CUISSON.



Position 0 : appareil normalement à l'arrêt.

Manuel : la ventilation démarre porte fermée; le thermostat d'ambiance affiche la dernière consigne : il n'y a pas de chauffe.



Sonde à cœur : la ventilation démarre porte fermée; le thermostat d'ambiance affiche la dernière consigne ainsi que le thermostat sonde à cœur : il n'y a pas de chauffe.



RT 120°C : remise en température à 120°C avec taux d'humidité pré réglé.

- Démarre ventilation et chauffe dès la fermeture de porte sans autre réglage (bouton 2 et 3 sur 0).
- Le thermostat d'ambiance est inopérant.
- Nécessite un préchauffage de 20 min.
- Peut être pilotée par minuterie.

Cette fonction n'assure en aucun cas une cuisson vapeur ou mixte

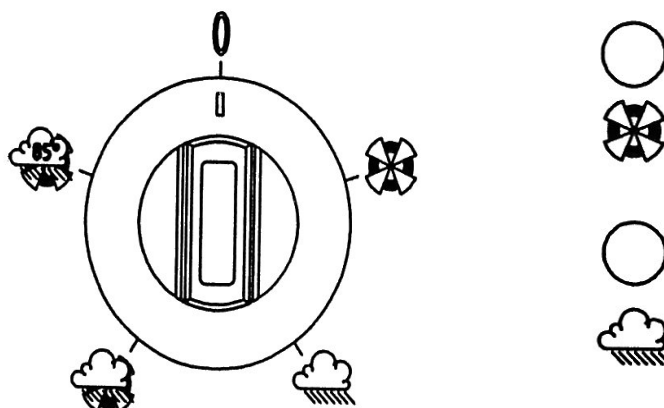


Ventilation : refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson porte ouverte.

Arrêt en position 0.

NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

BOUTON 2 : CHOIX DU TYPE DE CUISSON.



- **sec** : démarrage de la chauffe :
 - bouton 1 en manuel
 - réglé la température de consigne (voir thermostat d'ambiance).

Le voyant sec s'allume et s'éteint lors de la régulation.



- **vapeur** : démarrage de la chauffe vapeur :
 - bouton 1 en manuel.
 - demande de vapeur par bouton 3 (voir réglage).
 - régler une consigne inférieure à 100°C.
 - fermer l'obturateur de buées (vers la gauche).

Après remplissage automatique en eau du bouilleur, le voyant vapeur s'allume et s'éteint la t° atteinte.



- **mixte** : démarrage chauffe air sec et vapeur :
 - bouton 1 en manuel.
 - demande de vapeur par bouton 3.
 - la consigne peut être réglée au delà de 100°C.
 - fermer l'obturateur de buées

Au dessus de cette valeur, la vapeur est régulée uniquement par le doseur (bouton 3).

Les 2 voyants s'allument.



- **BT 85°C** : démarrage d'une chauffe mixte à 85°C avec taux d'humidité pré-réglé; nécessite un préchauffage de 20 min.

- bouton 1 en manuel.
- bouton 3 sur **0**.
- thermostat d'ambiance inopérant.

A toutes ces fonctions on peut adjoindre un fonctionnement avec sonde à cœur en positionnant le bouton 1 sur sonde à cœur (voir thermostat sonde à cœur).

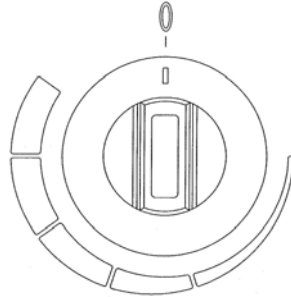
On peut également piloter ces fonctions avec minuterie durée de cuisson (voir bouton 4).

NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

BOUTON 3 : DOSEUR DE VAPEUR.

Permet de régler le taux d'humidité de 0 à 100% pour les fonctions vapeur et mixte du bouton 2.

Associé au voyant orange vapeur.



BOUTON 4 : MINUTERIE.

Réglage d'un temps de cuisson de 1 à 110 min.

Programmer un temps de cuisson (toutes positions du bouton 2).

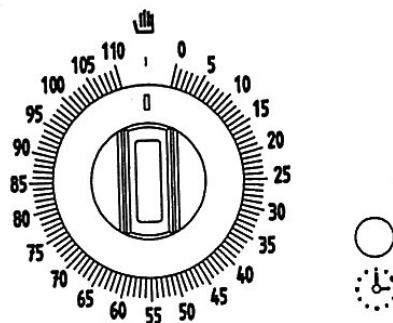
Le voyant s'allume.

En fin de cuisson l'alarme sonore retentit et la chauffe s'arrête mais la ventilation continue pour une meilleure répartition.

Arrêt de l'alarme en amenant la minuterie sur .

ATTENTION : la chauffe reprend en mode manuel donc mettre le bouton 2 sur 0.

Arrêt de la ventilation en positionnant le bouton 1 sur 0.



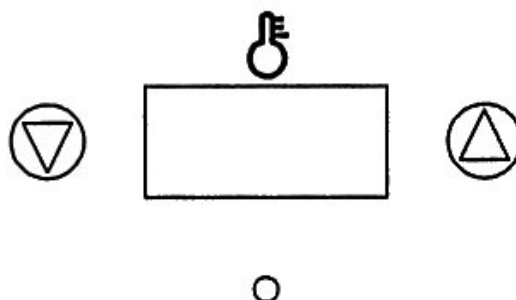
THERMOSTAT D'AMBIANCE : réglage de la température de consigne de 0 à 270°C.

Sans action sur les touches montée/descente, l'afficheur indique la dernière température de consigne (t° souhaitée pour la cuisson).

Pour la modifier, appui prolongé sur touche montée ou descente.

Pour visualiser la t° réelle, impulsion sur touche montée ou descente.

La led verte est allumée pendant la chauffe et s'éteint lorsque la consigne est atteinte.



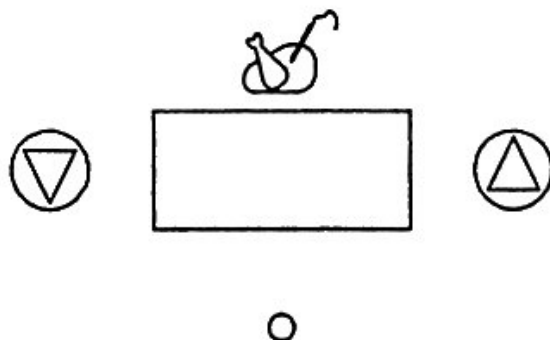
NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

THERMOSTAT « SONDE A CŒUR » : réglage de la température à cœur du produit de 0 à 100°C.

Réglage identique au précédent.

Le bouton 1 doit être positionné sur cuisson sonde à cœur : la t° atteinte, l'alarme sonore retentit et la chauffe s'arrête mais la ventilation continue.

Arrêt de l'alarme et de la ventilation en positionnant le bouton 1 sur 0.



ÉCLAIRAGE :

Par bouton poussoir situé sous le thermostat : permet d'éclairer l'enceinte en maintenant l'impulsion.

VIDANGE MANUELLE DU BOUILLEUR :

Vidanger périodiquement le bouilleur, de préférence à la fin de chaque service en tirant sur la manette située en partie basse du tableau de commande.

En fin de vidange, la remettre en position enfoncée.

5 - VISUALISATION DES DÉFAUTS :

Défaut vapeur :

Le voyant rouge en haut à gauche allumé signifie une surchauffe du bouilleur due à un fonctionnement sans eau et mise en sécurité du thermostat à réarmement manuel. Attendre 15 à 20 min pour le refroidissement du bouilleur et actionner le bouton rouge de réarmement du thermostat situé à gauche sous le châssis.

Si après quelques minutes de fonctionnement le défaut réapparaît, il est nécessaire de faire vérifier votre appareil par votre installateur

Défaut ventilation :

En cas de surcharge du moteur, le voyant rouge s'allume. Toutes les fonctions s'arrêtent. Pour réarmer, agir sur le bouton poussoir situé près de l'éclairage.

Si le défaut réapparaît, faire vérifier votre appareil par votre installateur.

Défaut de surchauffe pour température interne > 300°C.

Fonction non visualisée, cependant le four est équipé d'un limiteur de température qui déclenche toutes les fonctions en cas de défaillance du thermostat principal. Pour la remise en route de l'appareil, ouvrir le tableau de commande, réarmer le thermostat limiteur situé en partie supérieure.

6 - CONSEILS D'UTILISATION :

- Sélectionner une température de cuisson inférieure de 30°C environ à la température habituellement retenue pour un four statique.

- En fonction chauffage sec, il est indispensable de préchauffer à une température supérieure de 30 à 40°C à la température de cuisson pour compenser le temps de chargement.

- Prendre soin lors du garnissage des plaques ou grilles, de ménager des espaces suffisants entre les produits pour une bonne circulation de l'air.

- Enfournement rapidement les produits et éviter les ouvertures de porte durant la cuisson pour diminuer les chutes de température.

- Pour la cuisson des pâtisseries et des pâtes levées, ouvrir en grand l'obturateur d'évacuation des buées (tirette vers la droite).

- Pour les tartes, quiches, pizzas, procéder à une pré-cuisson des fonds seuls, avant de cuire la garniture.

- Le nettoyage des filtres et de l'enceinte de cuisson, ainsi qu'un entretien technique périodique garantissent une fiabilité de fonctionnement dans le temps.

- En fonction vapeur :




- Attendre que le four soit à température avant enfournement (apparition importante de buée sur la vitre et régulation thermostat).
- Privilégier l'emploi de bacs perforés (hauteur 100 mm maximum).
- Fermer l'obturateur d'évacuation des buées (tirette au dessus de la porte vers la gauche).
- vidanger le producteur de vapeur tous les jours et effectuer

régulièrement des détartrages.

IMPORTANT :

Pour les cuissons de produits congelés ou en cas de chargement important, il est préférable d'utiliser la fonction « MIXTE » (vapeur + sec simultané), à une température comprise entre 105 et 130°C, doseur d'énergie réglé à 100%. La cuisson, bénéficiant de la puissance calorifique supplémentaire de la voûte ainsi que d'un taux de vapeur maximum sera homogène et plus rapide.

























REGLAGE FONCTION MIXTE :

- Bouton 1 :  ou  (mode de cuisson manuel ou par sonde à cœur)
- Bouton 2 :  (cuisson mixte)
- Bouton 3 : réglage du taux d'humidité (100% pour légumes)
- Bouton 4 : minuterie
- Thermostat d'ambiance : réglage de 102°C à 130°C


















NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

7 – TABLEAU DE CUISSON :

LÉGUMES























PRODUITS	MODE DE CUISSON			TEMPS	QUANTITÉ
	Vapeur	Mixte	Air chaud		
Asperges	 100° 15'			15'	2 kg Bac plein
Aubergines	 100° 10'			10'	2 kg Bac perforé
Betteraves rouges en dès 1 cm	 100° 30'			30'	4 kg Bac perforé
Brocolis frais en fleurons	 100° 20'	ou  120° 10'		20' vapeur ou 10' mixte	3 kg Bac perforé
Carottes en morceaux	 100° 25'	ou  130° 15'		25' vapeur ou 15' mixte	5 kg Bac perforé
Céleris étuvés	 100° 25'			25'	5 kg Bac perforé
Choux Bruxelles frais	 100° 25'	ou  150° 15'		25' vapeur ou 15' mixte	3 à 4 kg Bac perforé
Choux fleur frais	 100° 25'	ou  120° 15'		25' vapeur ou 15' mixte	3 à 4 kg Bac perforé
Courgettes fraîches coupées en tranches		 150° 8'		8'	4 kg Bac perforé
Epinards surgelés	 100° 6'			6'	2 kg Bac perforé
Haricots verts surgelés	 100° 30'	ou  120° 25'		30' vapeur ou 25' mixte	2 kg Bac perforé
Petits pois surgelés	 100° 15'	ou  115° 7'		15' vapeur ou 7' mixte	3 kg Bac perforé
Poivrons frais verts		 200° 4'		4'	4 kg Bac perforé
Pommes de terres vapeur	 100° 45'	ou  102° 35'		45' vapeur ou 35' mixte	6 kg Bac perforé
Pommes de terres boulangère, épaisseur 5 mm		 130° 30'	et  275° 15'	45'	4 kg Bac plein
Ratatouilles surgelées		 200° 15'		15'	4 kg Bac plein

POISSONS et CRUSTACÉS








Aiglefin, cabillaud frais	 100° 14'	ou  250° 15'		14' vapeur ou 15' mixte	10 unités Bac plein
Coquille à la crème		 250° 2'	et  250° 6'	8'	10 unités Plaque
Filet de julienne 120 à 150 gr		 150° 8'	et  200° 5'	13'	12 unités Bac plein
Filet de merlan et de saint-pierre 100 gr		 200° 15'		15'	12 unités Bac plein
Homard et langouste	 100° 10'			10'	2 kg Bac plein
Moules	 100° 10'	ou  200° 2'		10' vapeur ou 2' mixte	2 kg Bac plein
Saumon, darne de turbot frais	 100° 17'	ou  120° 20'		17' vapeur ou 20' mixte	10 unités Bac plein
Saumon, darne de turbot surgelée	 100° 18'			18'	10 unités Bac plein
Soles	 100° 14'	ou  250° 12'		14' vapeur ou 12' mixte	20 unités Bac plein
Truites 180 gr	 100° 17'	ou  120° 20'		17' vapeur ou 20' mixte	2 kg Bac plein

NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

VIANDES

PRODUITS	MODE DE CUISSON			TEMPS	QUANTITÉ
	Vapeur	Mixte	Air chaud		
Boulettes env. 150 gr		 220° 15'		15'	12 unités
Carré de veau	 100° 20'	et  160° 50'		70'	5 kg
Côte de porc env. 130 gr 2 cm d'épaisseur		 250° 15'		15'	12 unités
Dinde env. 3 à 4 kg		 180° 120'		120'	1 unité
Emincés de porc env. 150 gr		 220° 8'		8'	8 unités
Filet de steak env. 180 gr 3 cm d'épaisseur		 250° 7'		7'	12 unités
Jambonneau	 100° 80'	et  240° 50'		130'	6 unités
Osso-bucco	 100° 30'	et  180° 50'		80'	5 unités
Pâté de foie ou tête de porc	 100° 10'	et  120° 30'		40'	6 kg
Poulet entier env. 1 kg		 200° 40'		40'	5 unités
Rosbeef	 100° 15'	et  170° 15'		30'	4 kg
Rôti	 100° 90'	et  180° 60'		150'	4 kg
Roulade farci	 100° 10'	et  190° 80'		90'	5 kg
Saucisse fraîche	 100° 6'	et  250° 6'		12'	24 unités





SPÉCIALITÉS

Pizza fraîche		 250° 15'		15'	2 unités
Pizza surgelée		 200° 10'		10'	2 unités
Poivrons farcis		 240° 55'		55'	14 unités
Pommes de terre en papillote		 180° 50'		50'	24 unités
Soupe à l'oignon		 250° 5'		5'	5 unités
Toast gratiné au fromage		 250° 5'		5'	10 unités
Tomates gratinées		 250° 5'		5'	5 unités

DIVERS

Œufs durs	 100° 15'			15'	50 unités
Pâtes, spaghetti, macaroni	 100° 15'			15'	2 kg
Riz	 100° 20'			20'	2 kg

PÂTISSERIE

Baguettes			 225° 15'	15'	
Chausson aux pommes ou aux abricots			 200° 20'	20'	
Croissant			 225° 15'	15'	
Tartes aux pommes Ø 21 cm			 175° 55'	55'	

8 - ENTRETIEN :

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

8.1 - CARROSSERIE :

La carrosserie en acier inoxydable doit en partie ses qualités au fini de sa surface. Elle doit être entretenue régulièrement pour conserver son état d'origine.

La principale règle est de toujours frotter dans le sens du polissage et d'éviter dans tous les cas, l'emploi de laine et de brosse de fer.

L'entretien courant se fera à l'eau savonneuse (non javellisée) à l'aide d'une éponge, suivi d'un rinçage à l'eau claire et d'un séchage.

Comme pour la cuve, proscrire toute utilisation de produit chloré ou javellisé.

Lors du nettoyage des sols, notamment avant mise en service du matériel, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

8.2 - NETTOYAGE DE L'ENCEINTE DE CUISSON :

Le nettoyage est à effectuer à chaque fin de service pour éviter toute oxydation favorisée par la stagnation des résidus alimentaires.

Un nettoyage aux produits lessiviels suivi d'un rinçage abondant à l'eau claire puis d'un séchage est généralement suffisant pour éliminer les salissures.

8.2.1 – Salissures moyennes :

A l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, laver avec de l'eau chaude les tâches d'aliments avant qu'elles ne durcissent.

Si les tâches sont tenaces, utiliser de l'eau et du savon ou détergents non chlorés et, si nécessaire, une spatule en bois.

On peut se servir de la plupart des savons et lessives domestiques pour lave vaisselle, à condition qu'ils ne contiennent pas de javel.

Après nettoyage, effectuer un rinçage abondant à l'eau claire puis effectuer un séchage complet par remise du four en chauffe sèche.

Remarques :

Il est préférable de préchauffer le four à 50-60°C avant d'entamer le nettoyage.

Dans le cas de non emploi d'éponge, le détergent peut-être directement vaporisé sur les parois. Il faut alors laisser agir le produit pendant le temps préconisé par le fabricant (généralement 10 min). Mettre le four en mode vapeur pendant 20 min puis rincer abondamment à l'eau claire et sécher complètement en mode chauffage sec.

8.2.2 - Très fortes salissures :

Appliquer un produit nettoyant dépolluant (AD80 et Dincox10) ou un produit à base d'acide phosphorique. Laisser agir quelques minutes. Rincer abondamment à l'eau claire puis sécher complètement l'enceinte de cuisson par remise du four en chauffe sèche. Il convient de suivre strictement les consignes préconisées par leur fabricants (doses, temps d'application...).

Remarques importantes :

- L'emploi de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique...) est à proscrire.
- De même, n'utiliser jamais de paille de fer susceptible d'altérer définitivement l'inox.
- Éviter tout contact de produit nettoyant avec les joints d'étanchéités. Les rincer abondamment si besoin.

Nettoyer périodiquement :

- l'habillage extérieur,
- les parois intérieures, démonter les parois intérieures et le filtre d'aspiration, et procéder au nettoyage en utilisant l'un des procédés décrits ci-dessus.

Surveiller particulièrement l'état d'entartrage des parois, du support et du filtre d'aspiration, des éléments chauffants et de la turbine. En cas d'apparition de dépôts incrustants, contacter immédiatement votre installateur pour examen du réseau d'eau.

Entretien des joints d'étanchéité de la porte et des vitres :

Ils doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse.

L'utilisation de produits de décapage ou de produits lessiviels est à proscrire formellement.

LORS DES OPERATIONS DE NETTOYAGE :

Proscrire l'utilisation du jet d'eau et du canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les foyers de cuisson et leur environnement.

8.3 - VIDANGE DU BOUILLEUR :

Pour réduire les dépôts de tartre, il est nécessaire de vidanger tous les jours le producteur de vapeur.

Sur tous les modèles, cette vidange se fait manuellement en manœuvrant la tirette située en bas du tableau de commande. Tirer pour ouvrir la vanne de vidange. Attendre 5 min puis pousser pour refermer la vanne. Si la vanne n'est pas refermée, le remplissage ne se fera pas.

Dans tous les modèles, le remplissage est automatique dès la mise en service de la fonction vapeur.

8.4 - DÉTARTRAGE DU BOUILLEUR :

Le détartrage est une opération de maintenance indispensable au bon fonctionnement de votre générateur de vapeur et de votre appareil. Il doit se pratiquer d'une manière régulière et systématique.

Sa fréquence sera fonction de la dureté de l'eau caractérisée par le titre hydrotimétrie (TH) et de la durée d'utilisation de la fonction vapeur.

- Si TH < 8°F (degré français) procéder à un détartrage mensuel.

- Si TH > 8°F utiliser un détartréur magnétique ou électromagnétique et maintenir le détartrage mensuel.

NOTICE DESTINÉE À L'UTILISATEUR

Toute négligence dans la maintenance régulière entraîne des dysfonctionnements de la production vapeur et des conséquences dommageables sur les éléments suivants : électrovannes, tuyauteries, sondes de niveau, thermoplongeurs.

En outre, le constat du non respect des opérations de maintenance pendant la période de garantie annule les effets de celle-ci.

MODE OPÉRATOIRE :

- Solution détartrante :

Elle est constituée d'une solution d'acide phosphorique diluée à 30-35 % en volume. Elle peut être approvisionnée auprès de magasins spécialisés ou préparée directement par les soins de l'utilisateur.

Nota : l'acide chlorhydrique est à proscrire. Ce liquide peut présenter de gros risques de corrosion ou piqûres sur l'inox.

- Quantité à introduire : Se conformer au tableau suivant :

APPAREIL	VOLUME GÉNÉRATEUR (en litres)	QTE SOLUTION (en litres)
AC50N	5	1
AC150N	10	2
AC220N - AC240N	15	3
AC350N	23	4

PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE :

Selon les consignes de sécurité en vigueur dans votre établissement, le détartrage doit s'effectuer de préférence en fin de journée.

- A - Vidanger le bouilleur : par la tirette en position vidange (durée minimale 5 minutes) ; puis repousser la tirette pour fermer le bouilleur.
- B - Introduire 2 litres d'eau dans le bouilleur par l'orifice prévu à cet effet sur le dessus de l'appareil.
- C - Introduire ensuite la solution détartrante préconisée ci-dessus par le même orifice.
- D - Compléter le remplissage du générateur par de l'eau jusqu'à observer le débordement à l'intérieur du four.
- E - Remettre en place le bouchon de l'orifice de détartrage.
- F - Rincer, dans l'enceinte de cuisson, toute trace de produit détartrant ayant pu déborder lors de l'opération D.
- G - Laisser l'appareil au repos. L'efficacité du détartrage est fonction de sa durée (plusieurs heures si nécessaire).
- H - Vidanger le bouilleur suivant A.
- I - Remettre le four en marche ainsi que la fonction vapeur pendant 4 minutes pour permettre le remplissage automatique du bouilleur.
- J - Vidanger le bouilleur suivant A.
- K - Pratiquer un 2^{ème} rinçage en reprenant les opérations I et J.

SOMMAIRE

1 - RÉCEPTION

- 1.1 Déballage
- 1.2 Contrôle de la plaque signalétique
- 1.3 Manutention

2 - CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET RÉSERVATION

3 - INSTALLATION

- 3.1 Consignes générales
- 3.2 Raccordement électrique
- 3.3 Raccordement en eau
- 3.4 Evacuation des buées
- 3.5 Evacuation des condensats

4 - MAINTENANCE

- 4.1 Générateur de vapeur
- 4.2 Cause des pannes éventuelles sur la production de vapeur
- 4.3 Sécurité de fonctionnement
- 4.4 Accès aux composants
- 4.5 Maintenance préventive
- 4.6 Liste des principaux composants
- 4.7 Schémas électriques



1 - RÉCEPTION :

1.1 - DÉBALLAGE :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.2 - CONTRÔLE DE LA PLAQUE :

La plaque signalétique se trouve sur la façade basse du four :

 B.P. 613 Cedex 9 29551 QUIMPER FRANCE	ref. commerciale	N°	N ° de série	A503055
	$\Sigma Q_n =$ <input type="text"/> kW	TYPE A		
	PAYS	CAT .		
U= <input type="text"/> TENSION		IP <input type="text"/>	P= <input type="text"/> PUISSANCE kW	
		f= <input type="text"/> 50 Hz		

Contrôler dès réception la conformité de ces indications avec les spécifications de la commande.

1.3 - MANUTENTION :

Utiliser un transpalette ou équivalent pour déplacer les appareils.

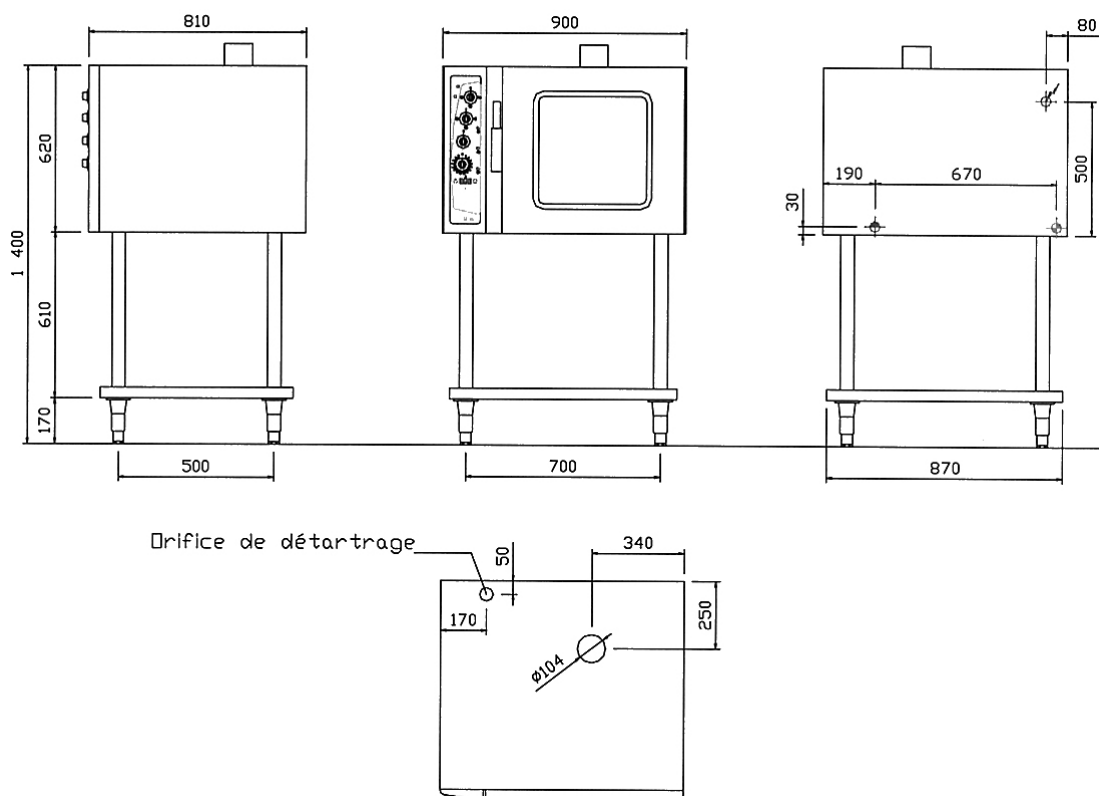
NE JAMAIS SAISIR LES POIGNÉES OU MANETTES NI LES ÉLÉMENTS DE CARROSSERIE DE FAÇADE.

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR

2 - CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES ET RÉSERVATIONS :

	AC50N	AC150N	AC220N	AC240N	AC350N
Couverts	20-80	100-250	150-300	200-350	300-500
Niveaux	5 ou 6 GN1/1	8 ou 10 GN1/1	10 GN 2/1	16 ou 20 GN1/1	16 ou 20 GN2/1
Espace de Thermostat	75/60 mm 0 – 270°C	75/60 mm 0 – 270°C	75 mm 0 - 270°C	75/60 mm 0 - 270°C	75/60 mm 0 - 270°C
Minuterie	1 - 110 min	1 – 110 min	1 - 110 min	1 - 110 min	1 - 110 min
Éclairage	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Chargement	Joues	Cadre mobile 580x380x710 ou joues	Cadre mobile 580x700x860	Chariot 805x540x162 0	Chariot 805x790x162 0
Piètement	870x720x750	870x720x750	870x900x750	Pieds H=210	Pieds H=210
230 V Tri +T	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
400 V Tri +N +T	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Commutable	NON	NON	NON	NON	NON
Turbine(s)	1	1	1	2	2
Puissance	14 kW	25,7 kW	38,3 kW	39,7 kW	49,6 kW
Poids	135 kg	250 Kg	400 Kg	440 Kg	500 Kg

AC 50 N :



RÉSERVATIONS :



ELECTRICITE

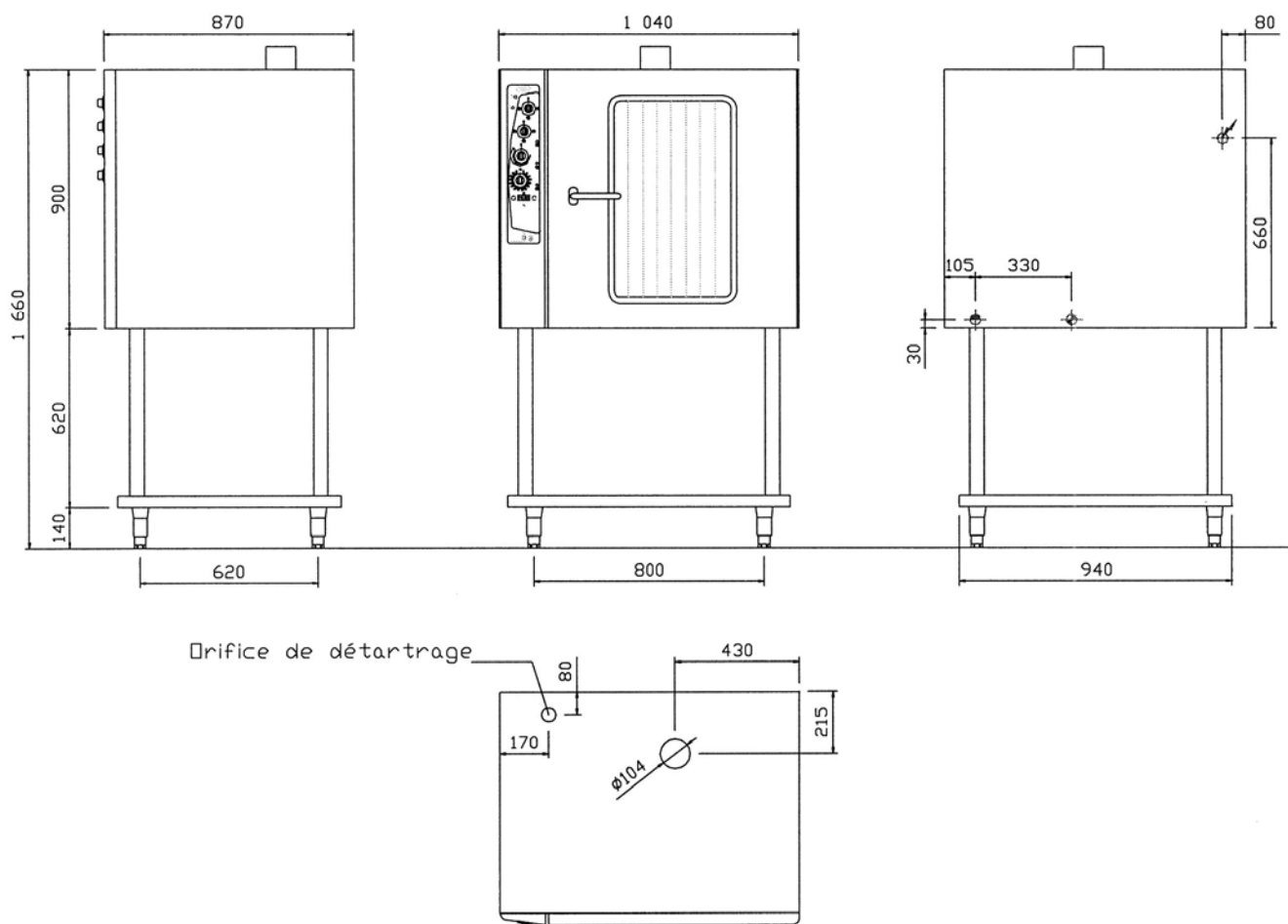


EAU : EAU ADOUCIE (°TH<8) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : VIDANGE 3/4M

AC 150 N :



RESERVATIONS :



ELECTRICITE

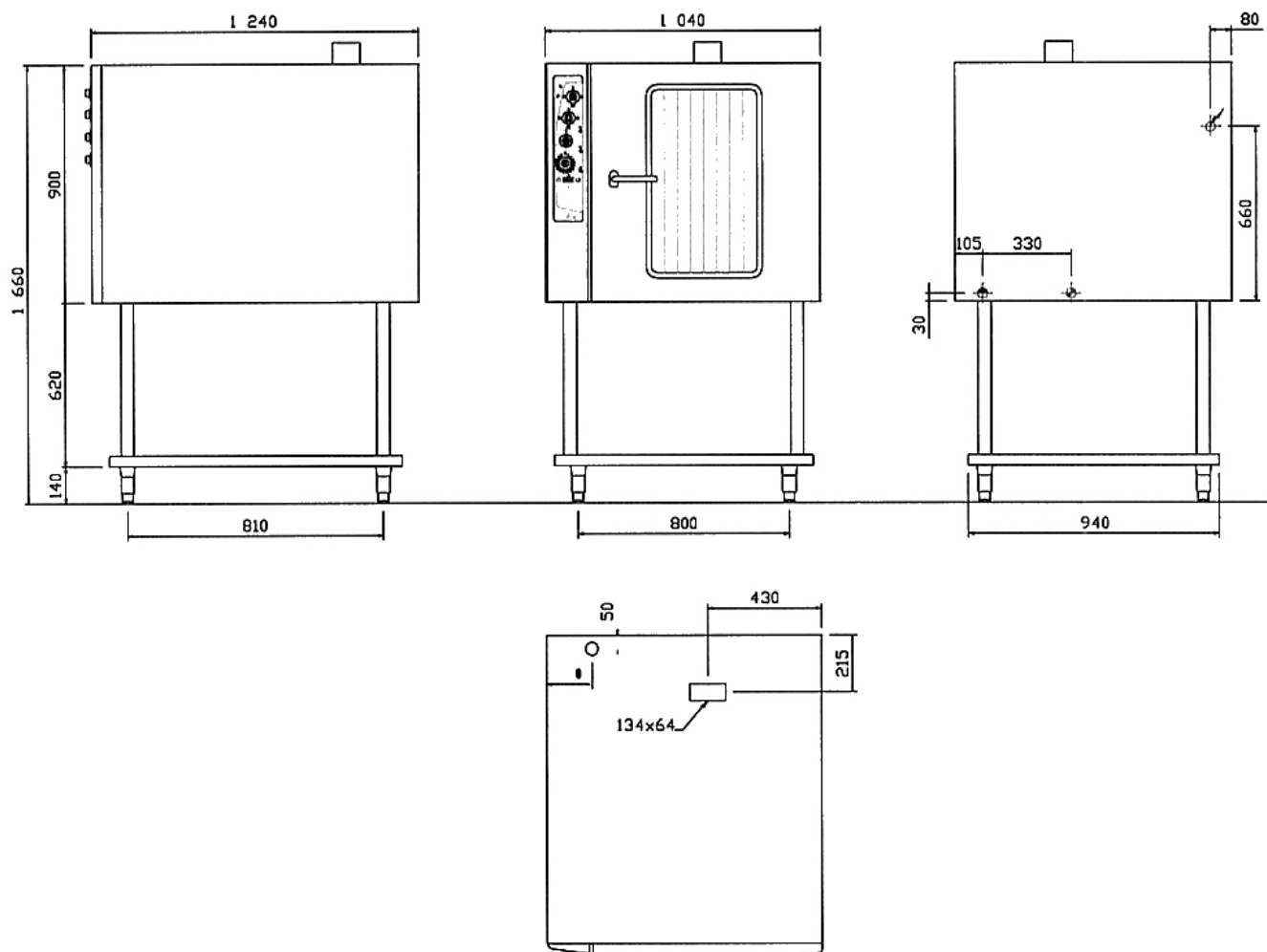


EAU : EAU ADOUCIE ($^{\circ}\text{TH} < 8$) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : 3/4M

AC 220 N:



RESERVATIONS :



ELECTRICITE

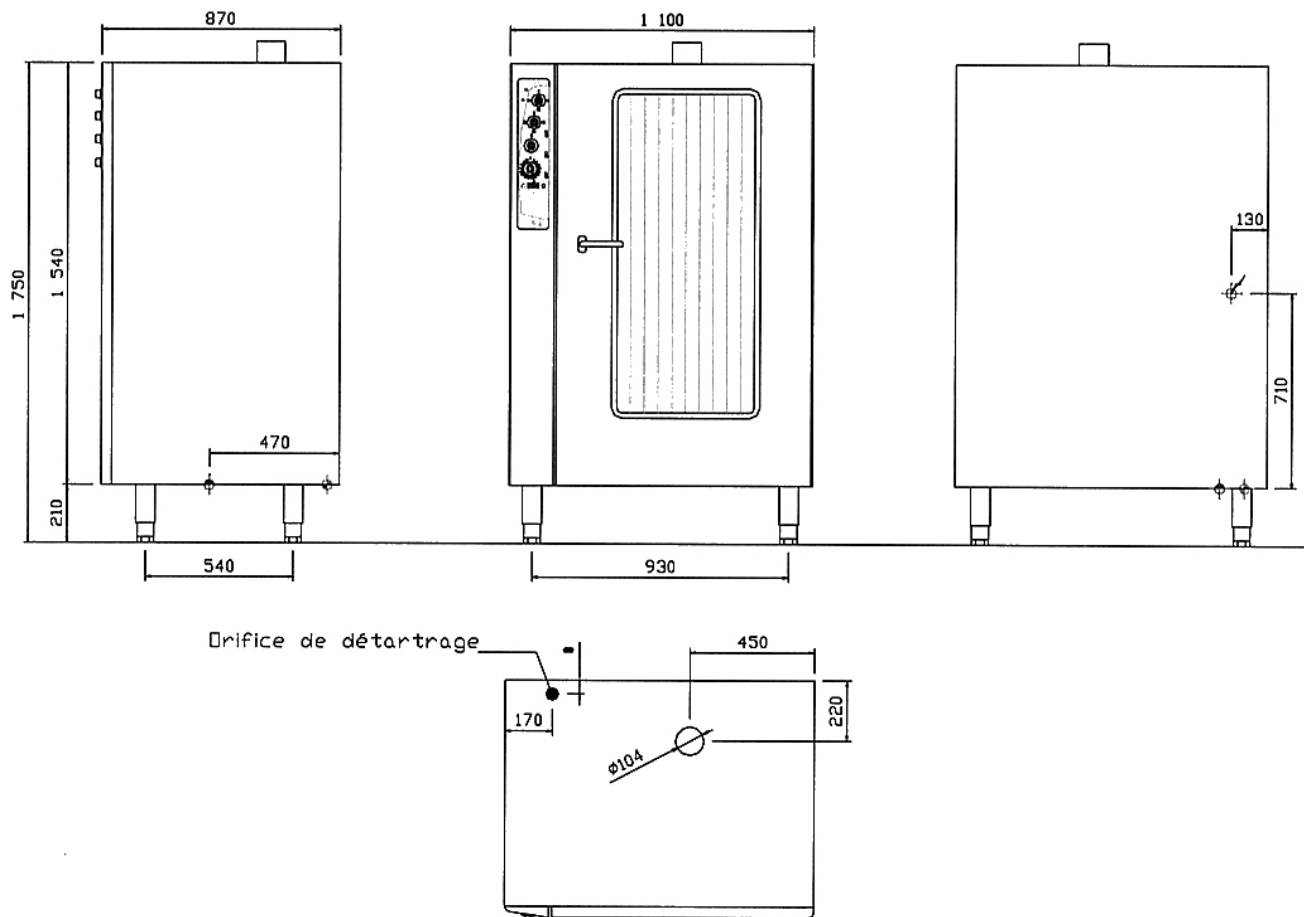


EAU : EAU ADOUCIE ('TH<8) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : 3/4M

AC 240 N :



RESERVATIONS :



ELECTRICITE



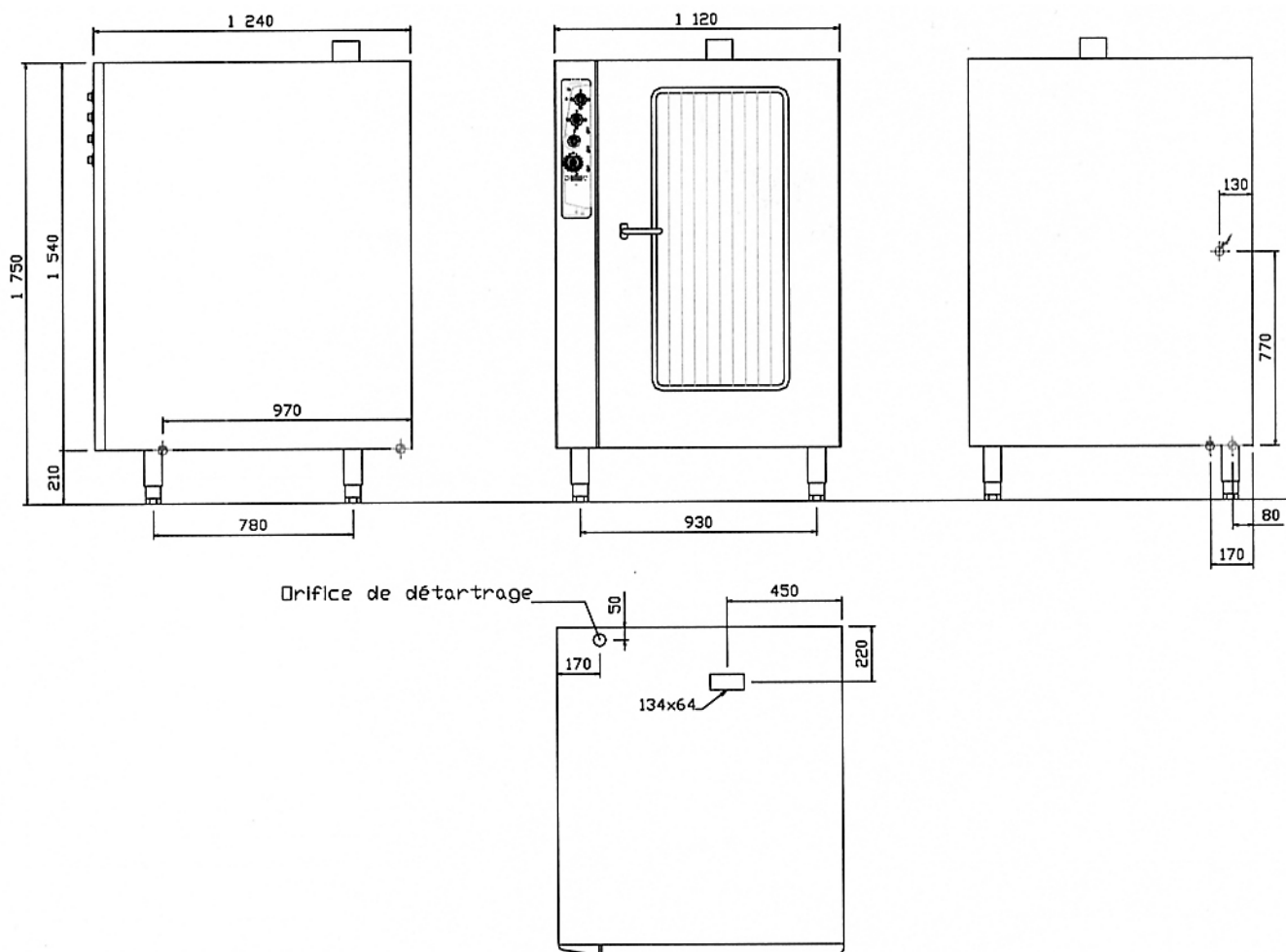
EAU : EAU ADOUCIE ("TH<8) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : 3/4M

ATTENTION : Respecter la hauteur de 210 mm entre le sol et le dessous du four, afin que le chariot rentre correctement à l'intérieur de celui-ci.

AC 350 N:



RESERVATIONS :



ELECTRICITE



EAU : EAU ADOUCIE ("TH<8) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.



EAU USEE : 3/4M

ATTENTION : Respecter la hauteur de 210 mm entre le sol et le dessous du four, afin que le chariot rentre correctement à l'intérieur de celui-ci.

3 – INSTALLATION :

L'appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré.

3.1 - CONSIGNES GÉNÉRALES :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal.

L'aire de servitude d'un appareil doit être libre de toute entrave et bien éclairée pour faciliter l'accès aux organes de commande et à la zone de travail.

Dans tous les cas, il faut aménager un intervalle minimum de 60 mm entre le mur et la paroi arrière de l'appareil afin d'assurer le refroidissement du moteur de ventilation.

Prévoir également un dégagement suffisant pour une ouverture de la porte supérieure à 90°.

Ne jamais positionner la commande du four à côté d'une source de chaleur telle que feux vifs, plaque coup de feu.

Vérifier le sens de rotation de la turbine. Pour cela, déposer le filtre d'aspiration. Le sens de rotation est indiqué par la flèche gravée sur la turbine :

- sens horaire pour le AC50N
- sens anti-horaire pour les AC150N, AC220N, AC240N et AC350N.
(sur 240 et 350, les 2 turbines tournent dans le même sens).

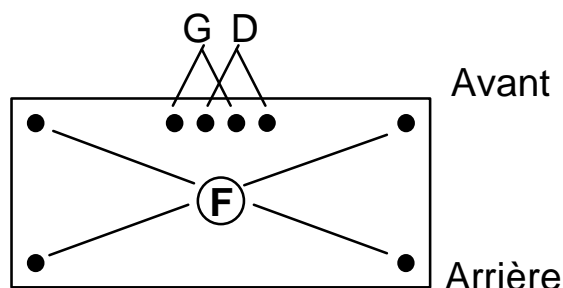
En cas de rotation inverse, permuter 2 phases sur les bornes de raccordement de l'alimentation.

MONTAGE DU FOUR SUR SON PIÉTEMENT :

(AC50N, AC150N et AC220N)

- Positionner l'appareil sur la tablette supérieure du piétement et le fixer à l'aide des 4 vis tête H prévus latéralement à cet effet suivant (F).
- Fixer en (G) ou (D) le support gouttière de récupération des condensats selon qu'il s'agit d'un four avec tableau de commande à gauche ou à droite.

Vue de dessous du socle de l'appareil.



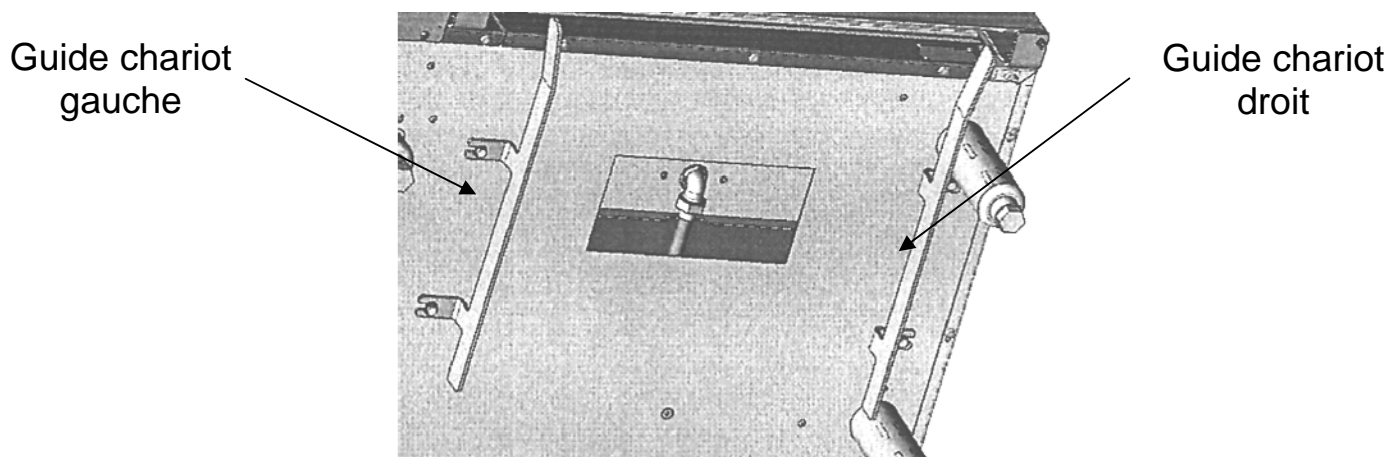
Fixer l'appareil au mur ou à toute autre partie fixe par l'intermédiaire des 2 points de fixation prévus à cet effet sur l'arrière de la tablette supérieure du piétement.

MONTAGE DES GUIDES CHARIOTS :

(R240N et R350N).

- Positionner les guides chariots sous l'avant le four et les visser avec les 4 vis M8 et les 4 rondelles (voir schéma ci-dessous).

ATTENTION : il y a un guide chariot gauche et un guide chariot droit.



- Possibilité fixer les fours AC240N et AC350N au mur par les cornières prévues à cet effet. (fixation sous le socle à l'arrière).

3.2 - RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE :

La tension de service, la puissance et le courant en ligne sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil apposée sur le bandeau inférieur de façade.

Il est impératif de prévoir le bon dimensionnement de la ligne d'arrivée de courant. Les tableaux suivants donnent le courant en ligne et la section mini du câble d'alimentation de 5 conducteurs (3 PH+N+T) pour les différents types d'appareils.

	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE kW	INTENSITÉ A	NATURE DU CÂBLE
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 400 V x 3+N	AC50N	14,1	20,3	H 07 RNF 5 x 4 mm ²
	AC150N	25,8	37,2	H 07 RNF 5 x 10 mm ²
	AC220N	38,4	55,4	H 07 RNF 5 x 16 mm ²
	AC240N	39,7	57,3	H 07 RNF 5 x 16 mm ²
	AC350N	49,6	71,6	H 07 RNF 5 x 25 mm ²
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 230 V x 3	AC50N	14,1	35,3	H 07 RNF 4 x 10 mm ²
	AC150N	25,8	64,5	H 07 RNF 4 x 16 mm ²
	AC220N	38,4	96	H 07 RNF 4 x 35 mm ²
	AC240N	39,7	99,3	H 07 RNF 4 x 35 mm ²
	-	-	-	-

IMPORTANT : Les appareils prévus pour une installation à poste fixe avec raccordement direct sur la ligne sans connecteur (prise de courant) doivent obligatoirement être accompagnés en amont de l'alimentation d'un dispositif de coupure omnipolaire (sectionneur, interrupteur, etc...) ayant une distance d'ouverture entre les contacts d'au moins 3 millimètres. Par ailleurs, l'installation électrique en amont du point de raccordement doit être conforme à la norme NFC 15.100.

Pour raccorder l'appareil au réseau :

- Démonter la trappe du panneau arrière.
- Introduire le câble d'alimentation par le presse-étoupe situé sur celle-ci et le raccorder aux bornes repérées.
- Ne pas omettre le raccordement de la terre.
- Après raccordement, remonter.

3.3 - RACCORDEMENT EN EAU :

Le raccordement se fait à l'arrière de l'appareil sur l'électrovanne 3/4 M pour les AC50N, AC150N et AC220N; sous le socle pour les AC240N et AC350N. La pression d'alimentation doit être comprise en 1 bar et 2 bar. Le TH de l'eau (dureté) doit être impérativement < 10°F.

3.4 - ÉVACUATION DES BUÉES :

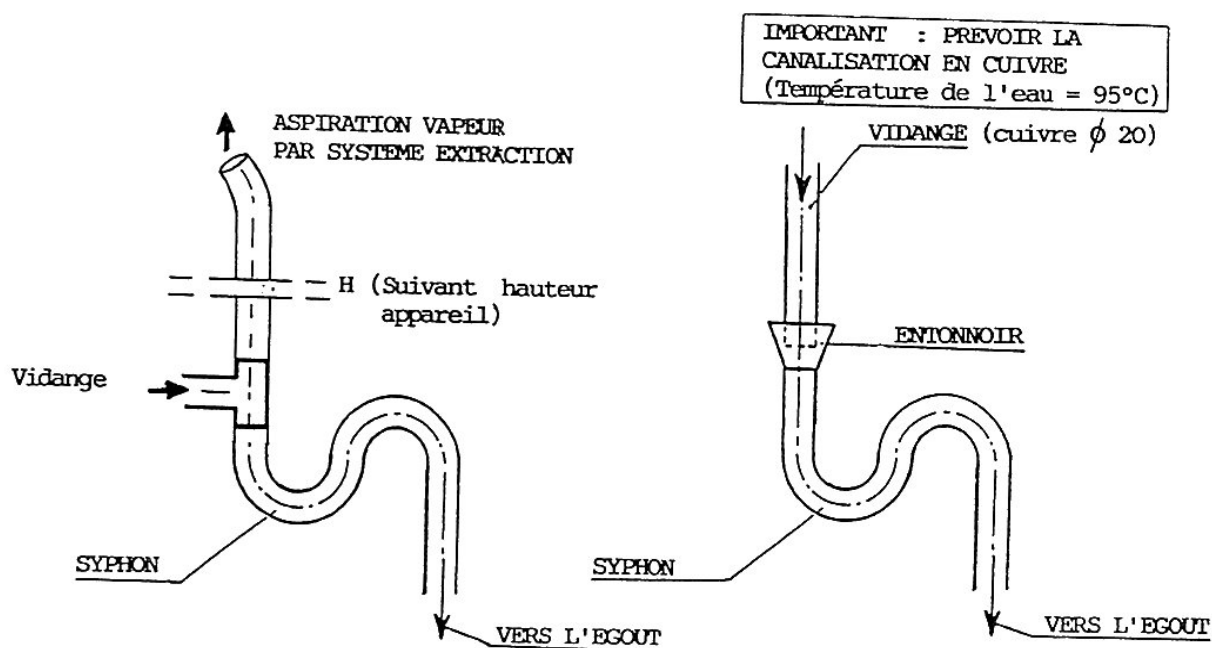
Un dispositif d'évacuation des buées est indispensable selon les configurations de l'implantation.

- Prévoir :
- Soit l'installation de l'appareil sous 1 hotte.
 - Soit l'installation d'une évacuation directe des buées vers l'extérieur en prenant soin de placer un té de récupération des condensats (celui-ci est obligatoirement emboîté dans la cheminée).

3.5 - ÉVACUATION DES CONDENSATS :

- L'évacuation des condensats s'effectue à l'arrière de l'appareil.
- Raccorder par une tuyauterie cuivre diamètre 20 (voir schéma).
- Utiliser l'un des 2 montages préconisés.

Schéma de raccordement de la vidange :



4 - MAINTENANCE :

Avant toute opération d'entretien, placer l'appareil hors service.

4.1 - GÉNÉRATEUR VAPEUR :

a) Généralités :

Se compose essentiellement :

- d'un corps parallélépipédique en inox,
- d'un corps de chauffe constitué de thermoplongeurs de puissance unitaire de 4,5 kW,
- d'une arrivée d'eau commandée par électrovanne,
- d'une électrode de détection de niveau,
- d'un départ vapeur,
- d'un orifice pour introduire la solution de détartrage,
- d'une vidange manuelle,
- d'un thermostat de protection thermique.

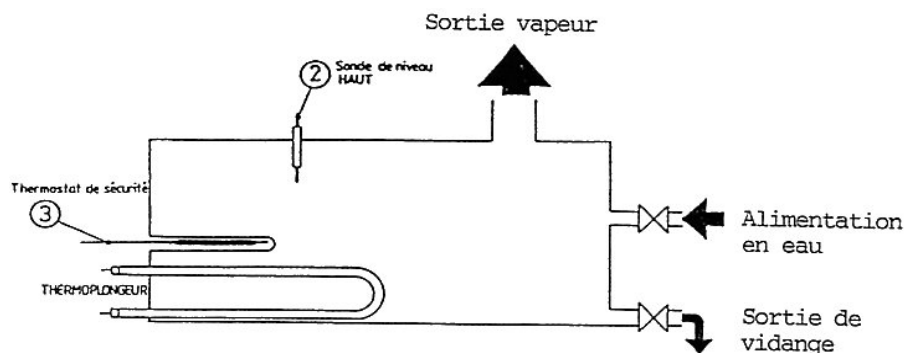
b) Fonctionnement de la production de vapeur :

Le bouilleur est constitué d'un réservoir d'eau, de thermoplongeurs et d'une électrode de détection de niveau d'eau.

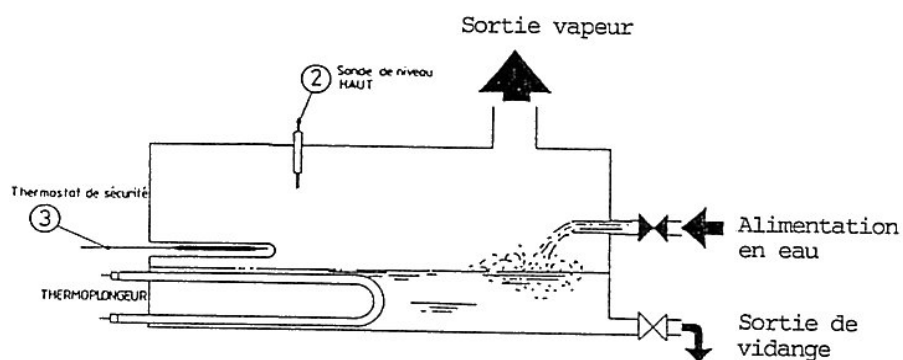
A la mise en service de la fonction vapeur, une électrovanne commande le remplissage du bouilleur. Lorsque le niveau est atteint l'électrovanne se ferme et le chauffage de l'eau commence.

Dès que le niveau devient insuffisant l'électrovanne commande l'appoint en eau. La détection de niveau est électronique et pilote l'électrovanne et le chauffage ; à chaque appoint en eau le chauffage est automatiquement coupé.

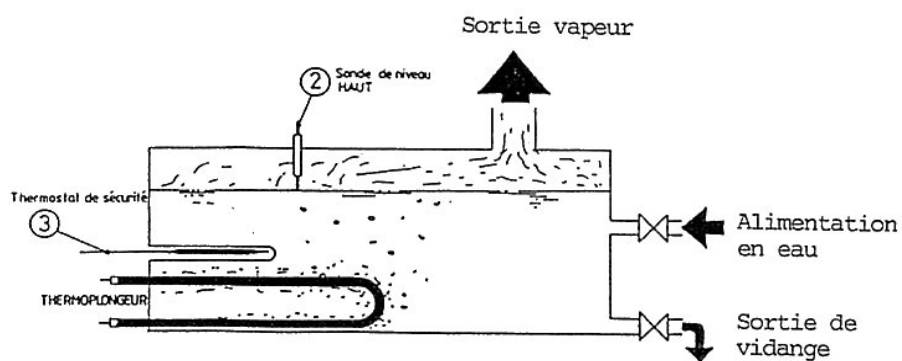
bouilleur vide



remplissage du
bouilleur



DEPART CHAUFFAGE
arrêt remplissage
production vapeur



NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR

c) Détartrage :

Le détartrage est une opération de maintenance indispensable au bon fonctionnement de votre générateur de vapeur et de votre appareil. Il doit se pratiquer d'une manière régulière et systématique.

Sa fréquence sera fonction de la dureté de l'eau caractérisée par le titre hydrotimétrie (TH) et de la durée d'utilisation de la fonction vapeur.

- Si TH < 8  F (degré français) procéder à un détartrage mensuel.

- Si TH > 8  F utiliser un d  tartr  ur magnétique ou électromagnétique et maintenir le détartrage mensuel.

Toute négligence dans la maintenance régulière entraîne des dysfonctionnements de la production vapeur et des conséquences dommageables sur les éléments suivants :   lectrovannes, tuyauteries, sondes de niveau, thermoplongeurs.

En outre, le constat du non respect des opérations de maintenance pendant la période de garantie annule les effets de celle-ci.

MODE OPÉRATOIRE :

- Solution détartrante :

Elle est constituée d'une solution d'acide phosphorique diluée à 30-35 % en volume. Elle peut être approvisionnée auprès de magasins spécialisés ou préparée directement par les soins de l'utilisateur.

Nota : l'acide chlorhydrique est à proscrire. Ce liquide peut présenter de gros risques de corrosion ou piqûres sur l'inox.

- Quantité à introduire : Se conformer au tableau suivant :

APPAREIL	VOLUME GÉNÉRATEUR (en litres)	QTE SOLUTION (en litres)
AC50N	5	1
AC150N	10	2
AC220N - AC240N	15	3
AC350N	23	4

PROCÉDURE DE DÉTARTRAGE :

Selon les consignes de sécurité en vigueur dans votre établissement, le détartrage doit s'effectuer de préférence en fin de journée.

- A - Vidanger le bouilleur : par la tirette en position vidange (durée minimale 5 minutes) ; puis repousser la tirette pour fermer le bouilleur.
- B - Introduire 2 litres d'eau dans le bouilleur par l'orifice prévu à cet effet sur le dessus de l'appareil.
- C - Introduire ensuite la solution détartrante préconisée ci-dessus par le même orifice.

- D - Compléter le remplissage du générateur par de l'eau jusqu'à observer le débordement à l'intérieur du four.
- E - Remettre en place le bouchon de l'orifice de détartrage.
- F - Rincer, dans l'enceinte de cuisson, toute trace de produit détartrant ayant pu déborder lors de l'opération D.
- G - Laisser l'appareil au repos. L'efficacité du détartrage est fonction de sa durée (plusieurs heures si nécessaire).
- H - Vidanger le bouilleur suivant A.
- I - Remettre le four en marche ainsi que la fonction vapeur pendant 4 minutes pour permettre le remplissage automatique du bouilleur.
- J - Vidanger le bouilleur suivant A.
- K - Pratiquer un 2^{ème} rinçage en reprenant les opérations I et J.

4.2 - CAUSE DES PANNES ÉVENTUELLES SUR LA PRODUCTION DE VAPEUR :

- Défaut vapeur - voyant rouge allumé :

Sur un AIRCUISEUR, lorsque le voyant de défaut est allumé, c'est que les thermoplongeurs ont chauffé sans eau, entraînant une surchauffe de l'intérieur du bouilleur et le déclenchement du thermostat de sécurité réglé à 130°C.

Lorsqu'un tel défaut se présente, il ne suffit pas de réenclencher le thermostat de sécurité car bien souvent la panne se reproduit peu de temps après augmentant ainsi les risques de détérioration des thermoplongeurs.

Il faut donc en premier lieu, démonter les thermoplongeurs afin d'en vérifier l'état (destruction de l'enrobage, déformation, perte d'isolement, etc...) et de les remplacer si besoin est. Ensuite, on recherche les causes possibles de la panne. Un défaut vapeur a plusieurs origines possibles; une sonde de niveau trop longue, un mauvais fonctionnement de la carte de détection de niveau ou, quelques rares fois, un thermostat de sécurité défectueux.

- Mauvais fonctionnement de la carte de niveau électronique :

- La carte électronique est rarement la cause directe du mauvais fonctionnement de la détection de niveau, bien souvent, celui-ci est dû à un défaut de masse. Cette masse est due soit au contact du capillaire du thermostat de sécurité avec ses cosses de raccordement sur la platine de commande, soit au contact du même capillaire avec la sonde de niveau sur le bouilleur. Lors de la recherche du défaut d'isolement du circuit de commande, il est impératif de sortir la carte de son support, celle-ci étant reliée à la masse du bouilleur, et donc, à l'ensemble des masses de l'appareil. Le remède consiste à isoler le capillaire du thermostat par une gaine étanche (type GTE SILISOL) si elle est inexistante, ou à remplacer le fil, la cosse, ou tout autre conducteur faisant masse avec l'appareil.

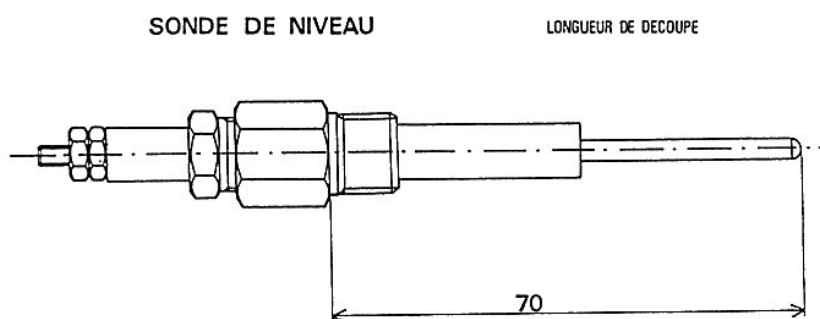
- La vérification du bon fonctionnement de la carte de niveau consiste à relier manuellement la sonde à la masse du bouilleur par un fil conducteur et à constater l'arrêt du chauffage lorsqu'on retire le fil de la masse. Cet essai doit être fait bouilleur vide, aussi il doit être très rapide (moins de 10 secondes) pour ne pas détériorer les thermoplongeurs. Attention, le passage entre l'alimentation en eau et le chauffage n'est pas immédiat, le contact étant temporisé (1 à 3 secondes) par contre, le passage chauffage-alimentation eau est direct.

- Si après ces vérifications le fonctionnement n'est toujours pas satisfaisant, un remplacement de la carte électronique est alors nécessaire.

- Thermostat de sécurité défectueux :

- Le bon fonctionnement du thermostat de sécurité ne sera mis en doute que si, après les vérifications de fonctionnement de carte de détection de niveau et du bon état des thermoplongeurs, le défaut se renouvelle, dans ce cas, une vérification de la température de fonctionnement du thermostat est nécessaire.

- Le contrôle se fait en mettant le bulbe du thermostat dans le four froid ($t^{\circ} < 50^{\circ}\text{C}$) et en effectuant une montée en température du four à 200°C environ. Si le thermostat déclenche avant 110°C , son remplacement est nécessaire, sinon une vérification approfondie des autres cas de panne est à prévoir.



4.3 - SÉCURITÉ DE FONCTIONNEMENT :

En cas de coupure de courant, l'appareil repart sans intervention.

■ Défaut ventilation :

Le voyant rouge en façade s'allume et les fonctions s'arrêtent.

Pour réarmer, agir sur le bouton poussoir situé près de l'éclairage.

Si le défaut persiste, vérifier que la turbine ne frotte sur aucune pièce de tôlerie et que le thermique de sécurité est correctement réglé sur les valeurs :

- 0,3 A en 400 V x3 et 0,8 A en 230 Vx3 pour AC50N.
- 1,2 A en 400 V x3 et 1,8 A en 230 Vx3 pour les autres.

■ Défaut de surchauffe :

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité réglé à 320°C et à réarmement manuel. Son déclenchement annule toutes les fonctions du four mais n'est pas visualisé.

Pour réarmer, appuyer sur le bouton rouge situé en partie supérieure de la platine de puissance, après avoir démonté le tableau de commande.

Si le défaut persiste, vérifier le bon fonctionnement du régulateur de température et de sa sonde.

Vérifier également que les contacts du contacteur de chauffe ne restent pas collés.

4.4 - ACCÈS AUX COMPOSANTS :

■ Tous les composants de commandes et d'automatisme sont fixés sur une platine montée sur rail et accessible en façade en démontant le tableau de commande (4 vis).

■ Les résistances sont accessibles en démontant le toit de l'appareil (4 vis sur le dessus) pour le AC50N; en démontant l'arrière pour les autres appareils.

En cas de démontage et remontage, veillez à bien isoler les connections des parties métalliques et également de l'isolant thermique.

■ Le joint d'étanchéité de cornue est simplement pincé dans une gorge autour de l'enceinte de cuisson. Son remplacement s'effectue sans outils mais il doit être positionné au fond de son logement. Son positionnement et son état sont essentiels pour le bon fonctionnement de l'appareillage électrique.

4.5 - MAINTENANCE PRÉVENTIVE :

Dépoussiérer la grille du ventilateur de refroidissement de la platine électrique une fois par mois (située à l'arrière de l'appareil). Vérifier le bon fonctionnement de celui-ci.

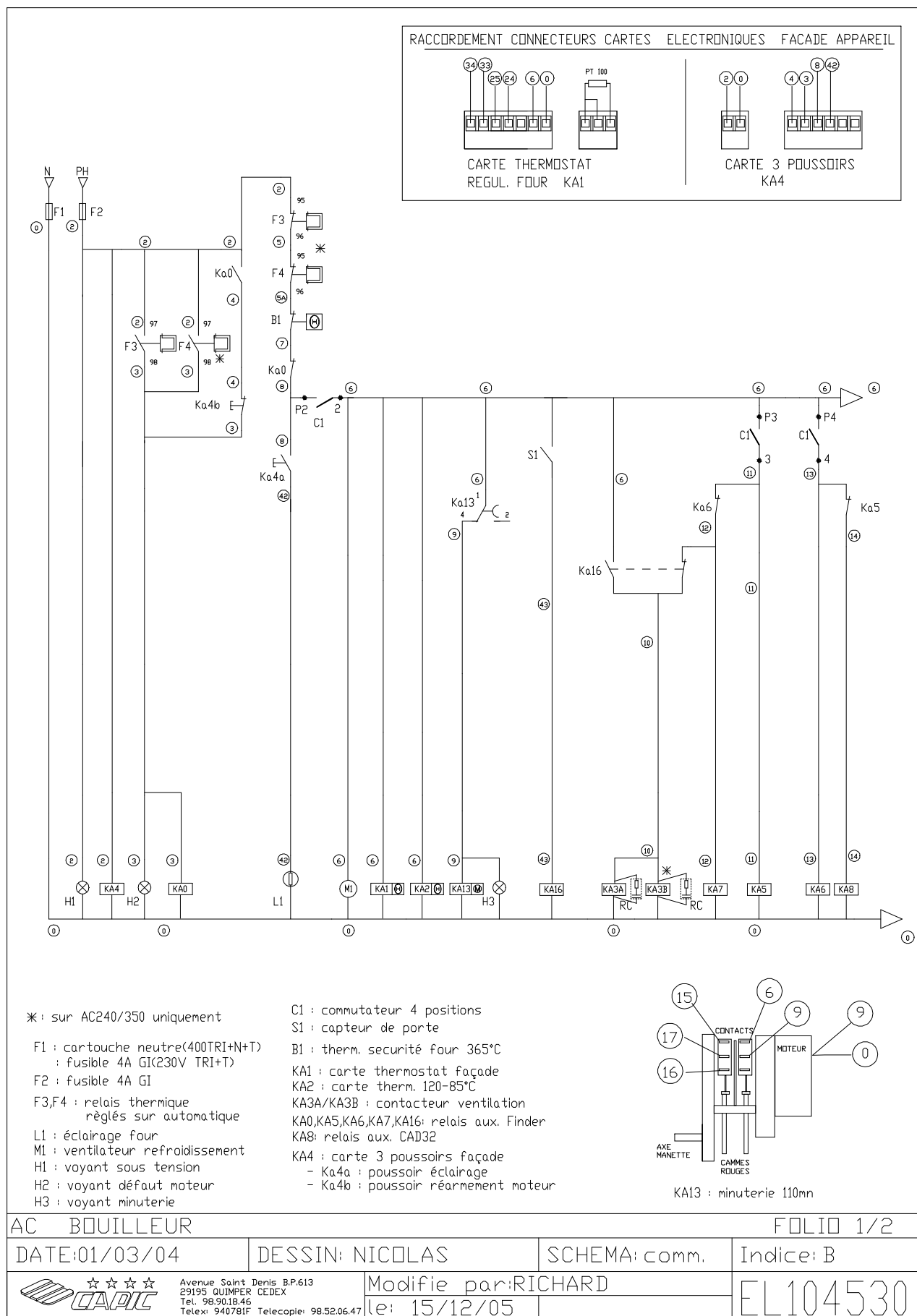
4.6 - LISTE DES PRINCIPAUX COMPOSANTS :

CODE	DÉSIGNATION	AC50N	AC150N	AC220N	AC240N	AC350N
E054059	Carte de niveau	●	●	●	●	●
E054062	Sonde détection de niveau	●	●	●	●	●
E153010	Thermoplongeur 4,5 kW	●	●	●	●	●
E401008	Thermostat sécurité 130°C	●	●	●	●	●
E050560	Carte thermostat 0-270° C	●	●	●	●	●
E403525	Sonde PT100 (régulation)	●	●	●	●	●
E050559	Boîtier double seuil	●	●	●	●	●
E403514	Sonde CJ (double seuil)	●	●	●	●	●
E050561	Carte 3 poussoirs	●	●	●	●	●
E052515	Commutateur 4 positions	●	●	●	●	●
E402540	Doseur d'énergie	●	●	●	●	●
E452092	Minuterie 110 min	●	●	●	●	●
E204042	Buzzer	●	●	●	●	●
E254060	Moto-turbine D225	●				
E054077	Aimant		●	●	●	●
E054076	Détecteur magnétique		●	●	●	●
E254008	Moteur D29 0,37 Kw		●	●	●	●
E202046	Corps hublot éclairage rectangle	●	●	●	●	●
E202047	Verre hublot éclairage rectangle	●	●	●	●	●
E202048	Joint cadre hublot rectangle	●	●	●	●	●
E202049	Cadre hublot rectangle	●	●	●	●	●

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR

CODE	DÉSIGNATION	AC50N	AC150N	AC220N	AC240N	AC350N
E401003	Thermostat limiteur	●	●	●	●	●
E401205	Manette électrique noire	●	●	●	●	●
E401330	Joint d'étanchéité manette	●	●	●	●	●
E150824	Résistance 1500 W / 230 V	●				
E151131	Résistance 2700 W / 230 V		6	9	12	18
E050903	Contacteur 9A / 230V	●	●	●	●	●
E050932	Contacteur 18A / 230 V		●		●	
E050956	Contacteur 32A / 230 V			●		●
E050571	Ventilateur refroidissement	●	●	●	●	●
I101012	Joint de verre hublot rectangle	●	●	●	●	●
I304026	Joint de vitre	●	●	●	●	●
I304016	Joint de bas de porte				●	●
I304024	Joint de cornue	●	●	●	●	●
I506050	Joint de moteur 20x3		●	●	●	●
I506055	Joint de moteur 30x4	●				
Q054056	Vitre 428x428	●				
Q054060	Vitre émaillée 638x458		●	●		
Q054061	Vitre claire 638x458		●	●		
Q054070	Vitre sécurit 1180x 588				●	●
Q101005	Poignée		●	●	●	●
Q101007	Mécanisme de crémone		●	●	●	●
Q101009	Verrous de crémone		●	●	●	●
Q101011	Gâches de crémone		●	●		
SE109028	Gâches de crémone				●	●
Q105512	Loqueteau porte	●				
R101530	Filtre à graisse 370x370	●				
R101540	Filtre à graisse 600x480		●	●	●	●
233550	Filtre à graisse 620x430					
L600505	Electrovanne 220V	●	●	●	●	●
E052535	Commutateur 5 positions	opt	opt	opt	opt	opt
E050560	Carte thermostat sonde à cœur	opt	opt	opt	opt	opt
E403516	Sonde à piquer PT100	opt	opt	opt	opt	opt
Q921035	Buse d'injection à eau (destructeur de vapeur)	opt	opt	opt	opt	opt
E401015	Thermostat 30-110°C (destructeur de vapeur)	opt	opt	opt	opt	opt

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



AC BOUILLEUR

FOLIO 1/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: B



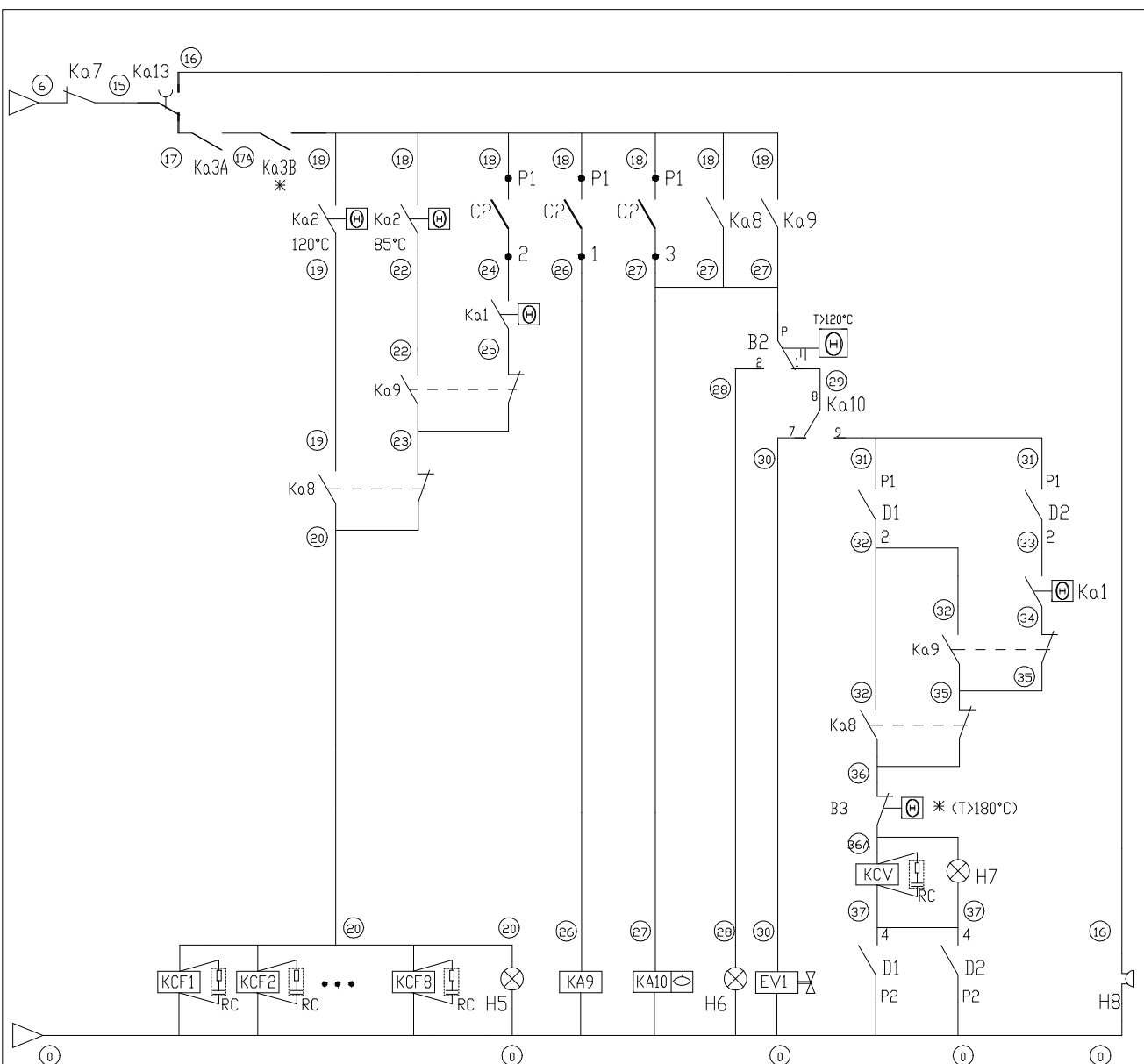
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 15/12/05

EL104530

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de sécurité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF8: contacteur chauffage sec
 (2,4,6,8 contacteurs suivant modèle)
 KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9: relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau

*: sur AC240/350 uniquement

COMMUTATEUR C1 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P2-2	P3-3	P4-4
a			
b	X	X	X
c	X	X	X
d	X	X	X

COMMUTATEUR C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P1-1	P1-2	P1-3	P2-4	P3-5
a					
b		X		X	X
c			X	X	X
d	X	X	X	X	X
e	X			X	X

AC BOUILLEUR

FOLIO 2/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: B



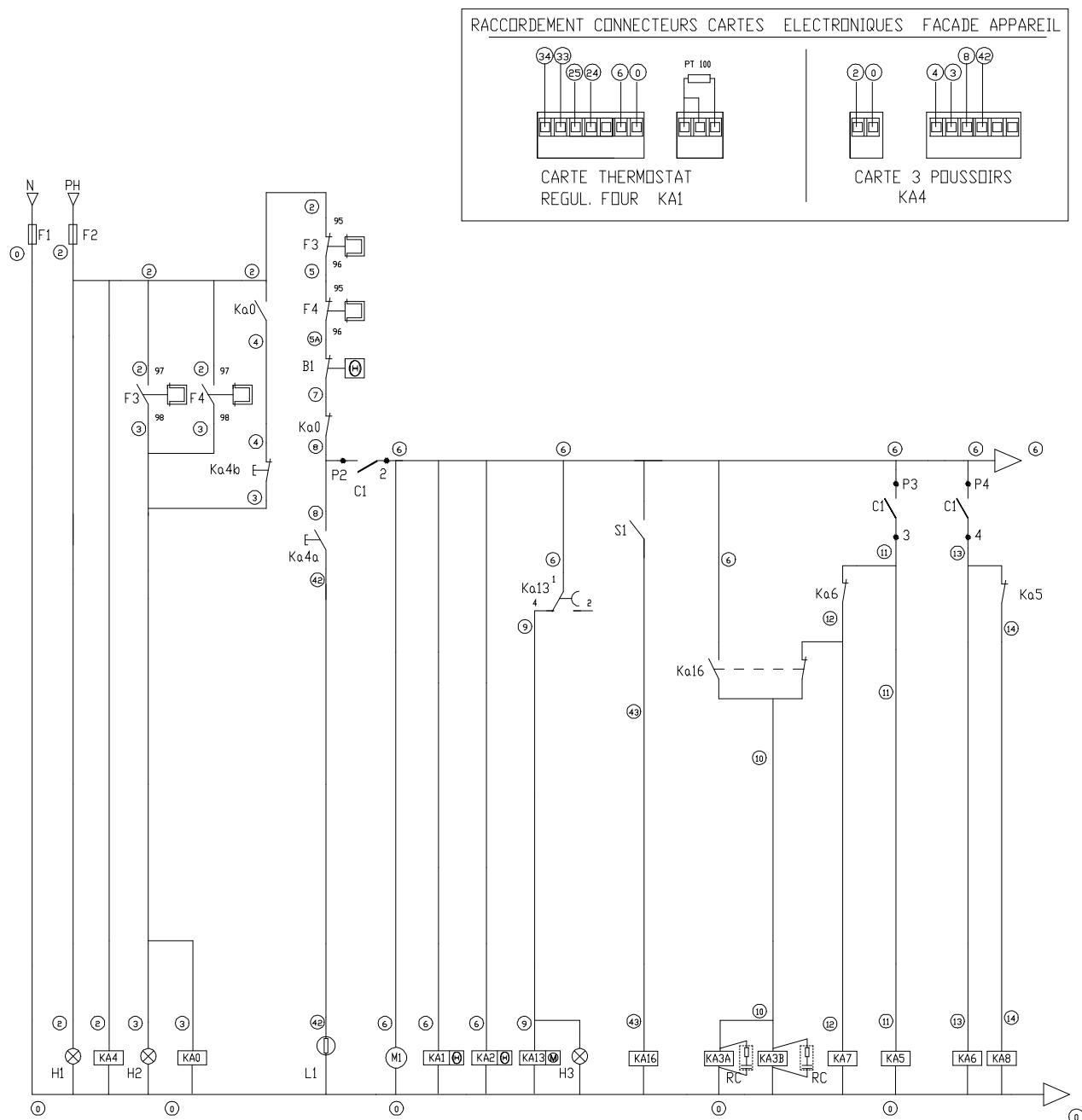
Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 15/12/05

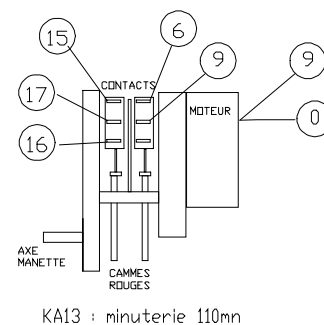
EL104531

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



F1 : cartouche neutre(400TRI+N+T)
: fusible 4A GI(230V TRI+T)
F2 : fusible 4A GI
F3,F4 : relais thermique
règlés sur automatique
L1 : éclairage four
M1 : ventilateur refroidissement
H1 : voyant sous tension
H2 : voyant défaut moteur
H3 : voyant minuterie

C1 : commutateur 4 positions
S1 : capteur de porte
B1 : therm. sécurité four 365°C
KA1 : carte thermostat façade
KA2 : carte therm. 120-85°C
KA3A/KA3B : contacteur ventilation
KA0,KA5,KA6,KA7,KA16: relais aux. Finder
KA8: relais aux. CAD32
KA4 : carte 3 poussoirs façade
- Ka4a : poussoir éclairage
- Ka4b : poussoir réarmement moteur



AC 240/350 BOUILLEUR AVEC DELESTAGE

FOLIO 1/2

DATE:01/08/06

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



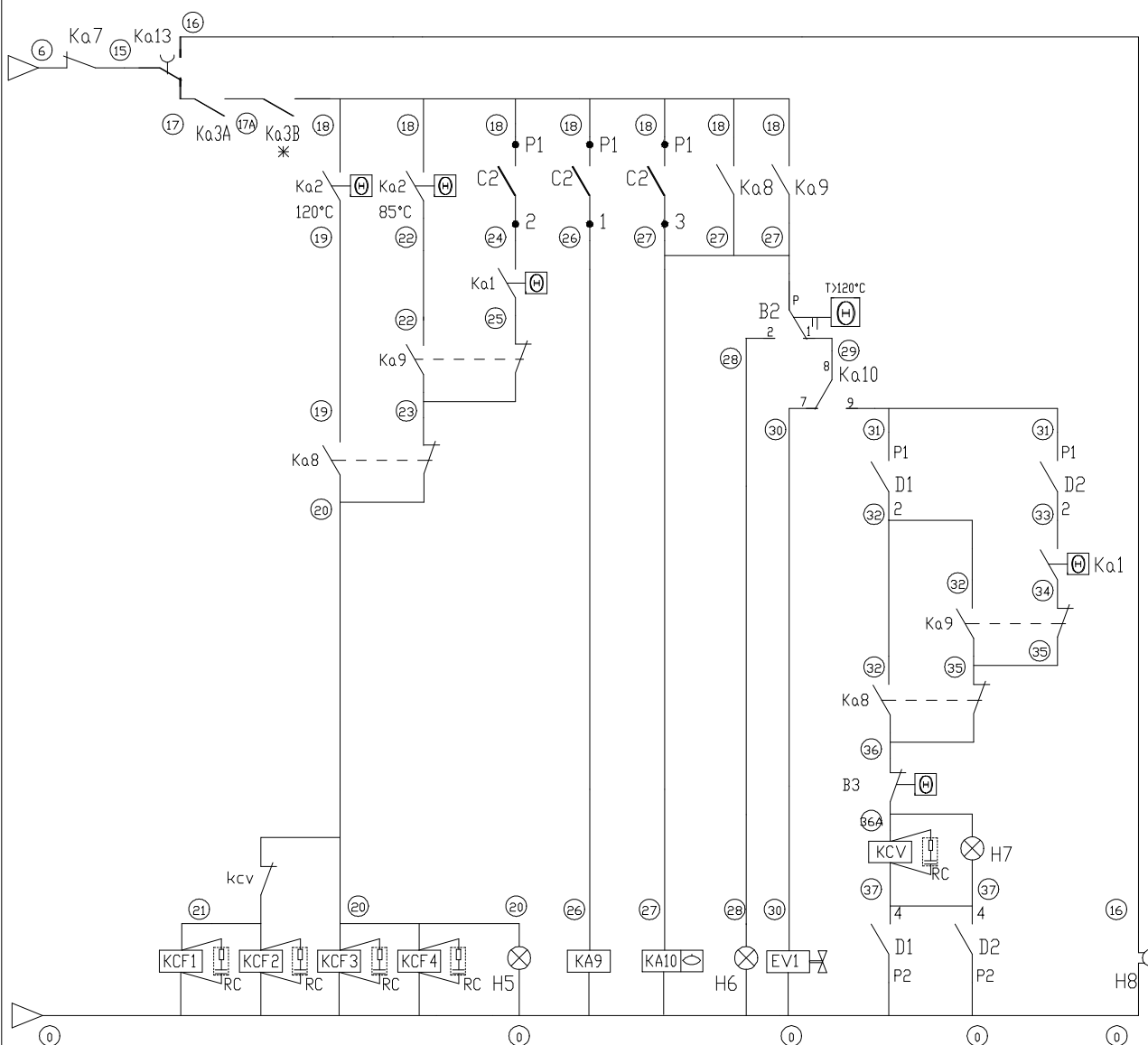
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par:

le:

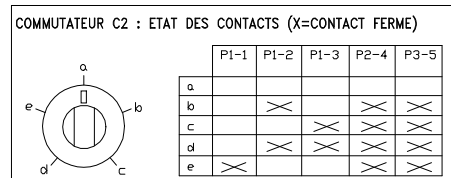
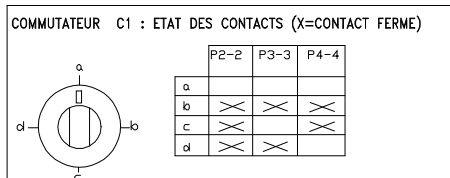
EL104546

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de sécurité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF4: contacteur chauffage sec
 KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9: relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau



AC 240/350 BOUILLER AVEC DELESTAGE

FOLIO 2/2

DATE:01/08/06

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A

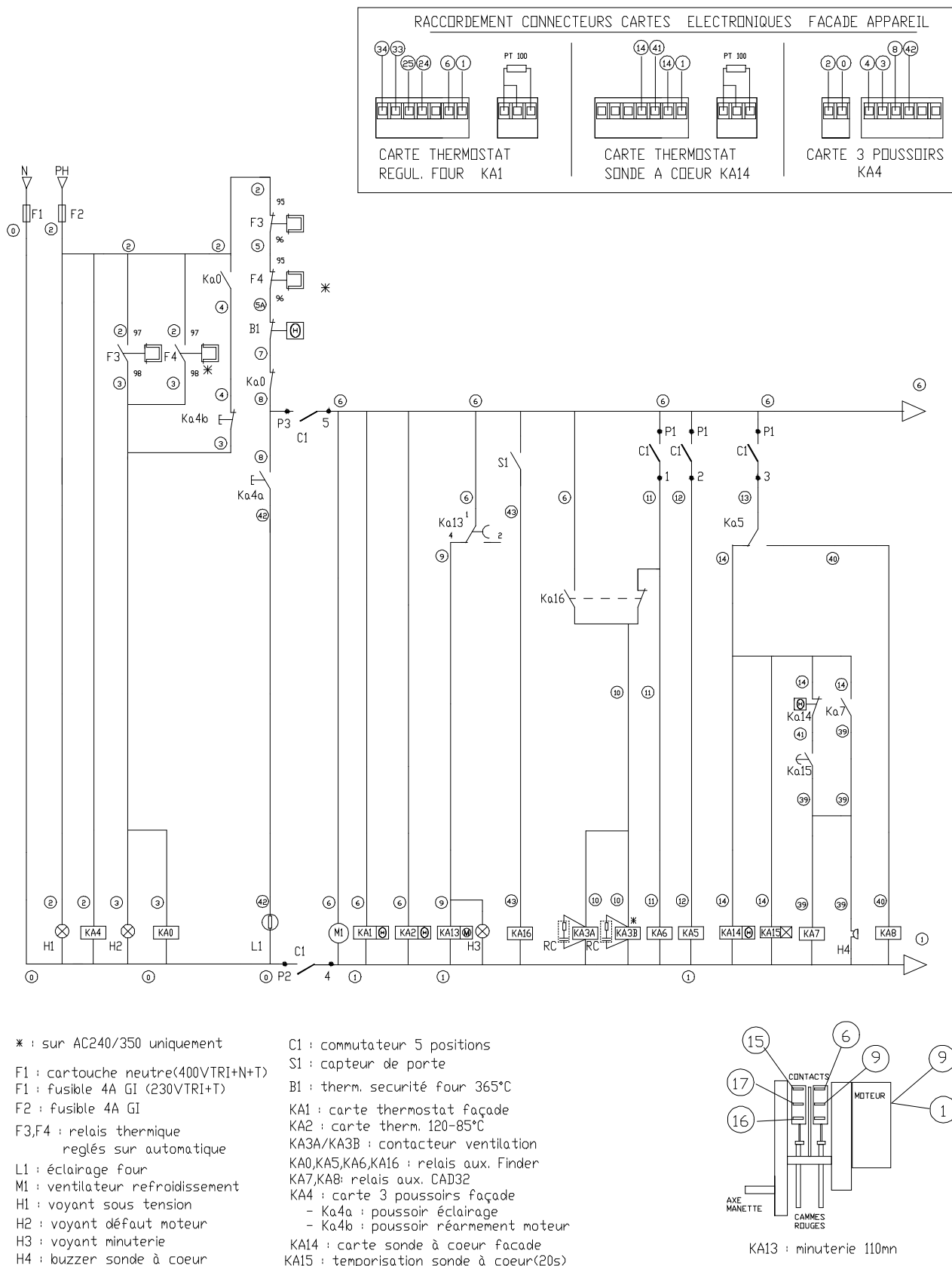


Avenue Saint Denis BP.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel: 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par:
 le:

EL104547

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



AC BOUILLEUR + SONDE A COEUR

FOLIO 1/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: B



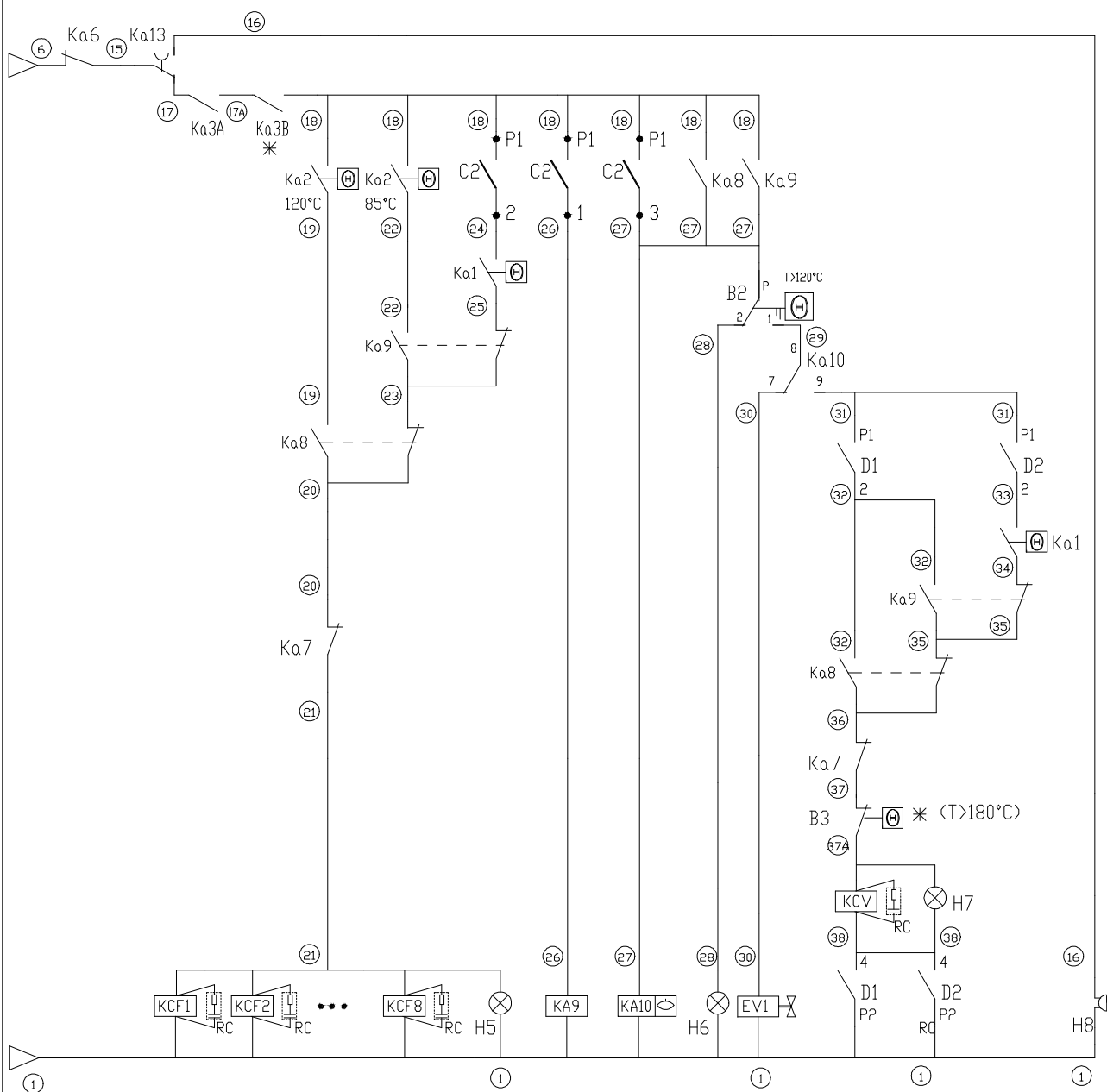
Avenue Saint Denis BP.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel: 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 15/12/05

EL104532

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable (façade)
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de sécurité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF8 : contacteur chauffage sec
 (2,4,6,8 contacteurs suivant modele)
 KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9: relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau

* : sur AC240/350 uniquement

COMMUTEURS C1-C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P1-1	P1-2	P1-3	P2-4	P3-5
a					
b		X		X	X
c			X	X	X
d		X	X	X	X
e	X			X	X

AC BOUILLEUR + SONDE A CŒUR

FOLIO 2/2

DATE:01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: comm.

Indice: B



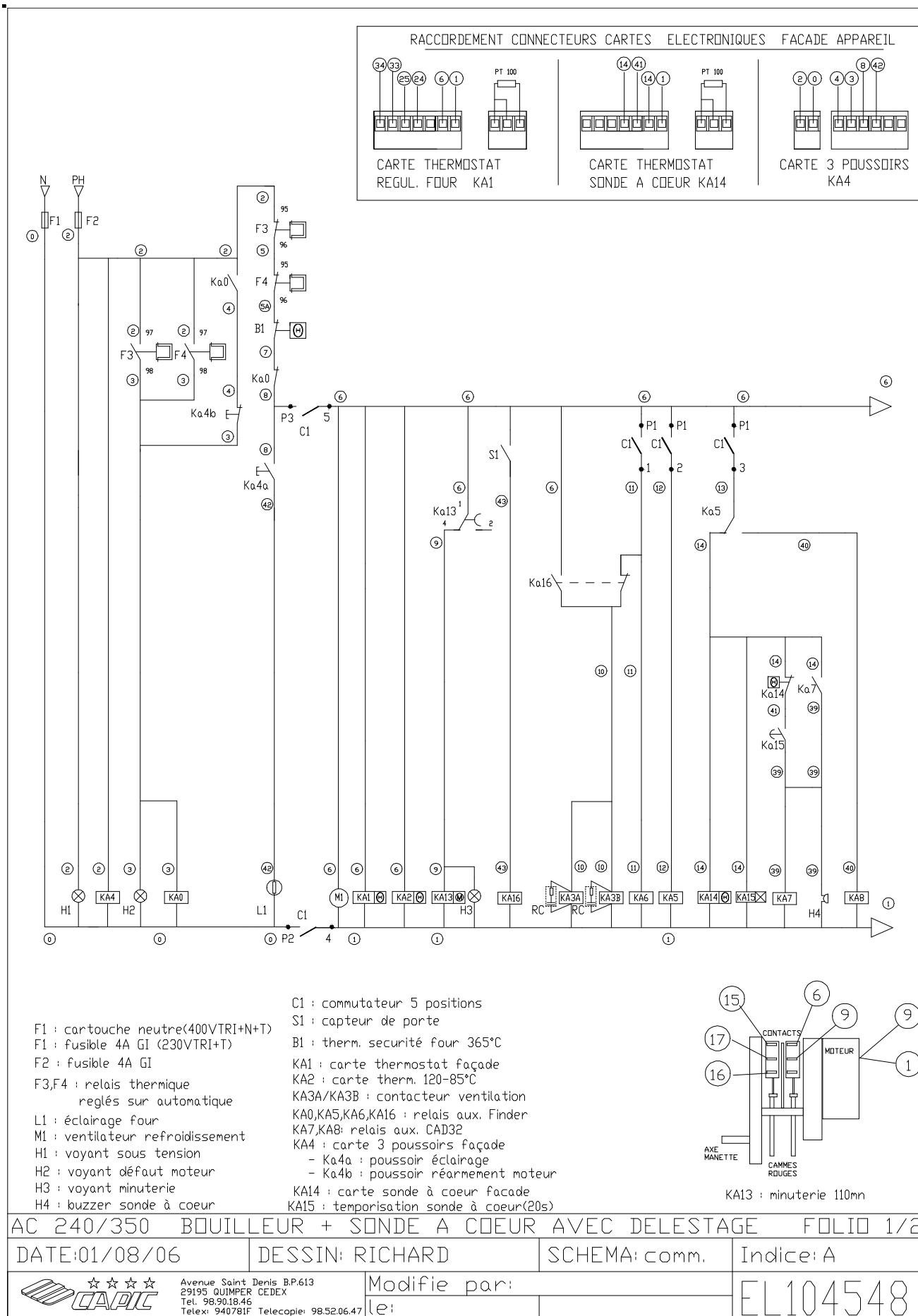
Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 15/12/05

EL104533

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



KA13 : minuterie 110mn

AC 240/350 BOUILLEUR + SONDE A COEUR AVEC DELESTAGE FOLIO 1/2

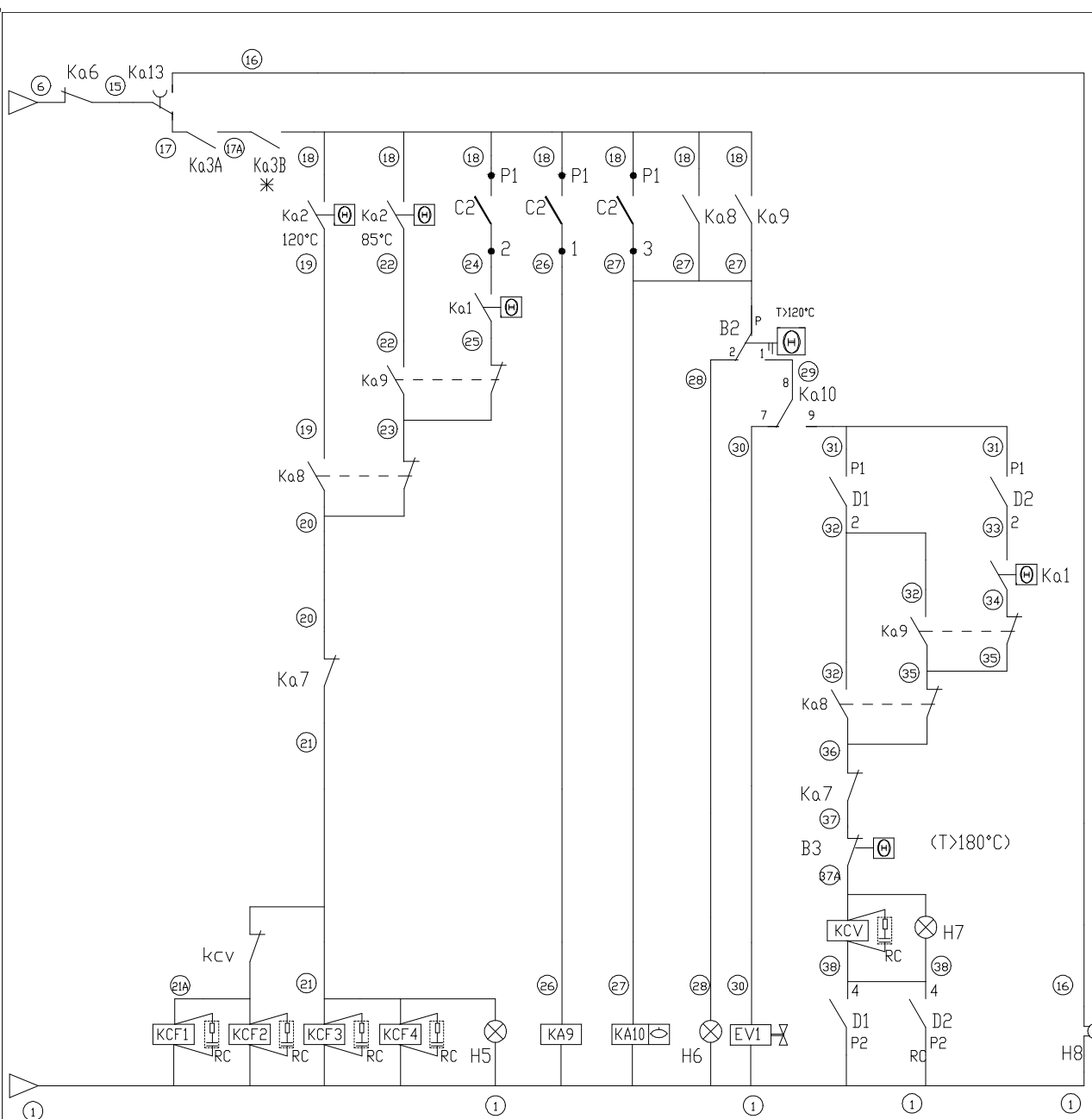
DATE:01/08/06 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A

Modifie par:

le:

EL104548

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable (façade)
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de sécurité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF4: contacteur chauffage sec

KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9: relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau

COMMUTATEURS C1-C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P1-1	P1-2	P1-3	P2-4	P3-5
a					
b		X		X	X
c			X	X	X
d		X	X	X	X
e	X			X	X

AC240/350 BOUILLEUR + SONDE A CŒUR AVEC DELESTAGE FOLIO 2/2

DATE:01/08/06

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



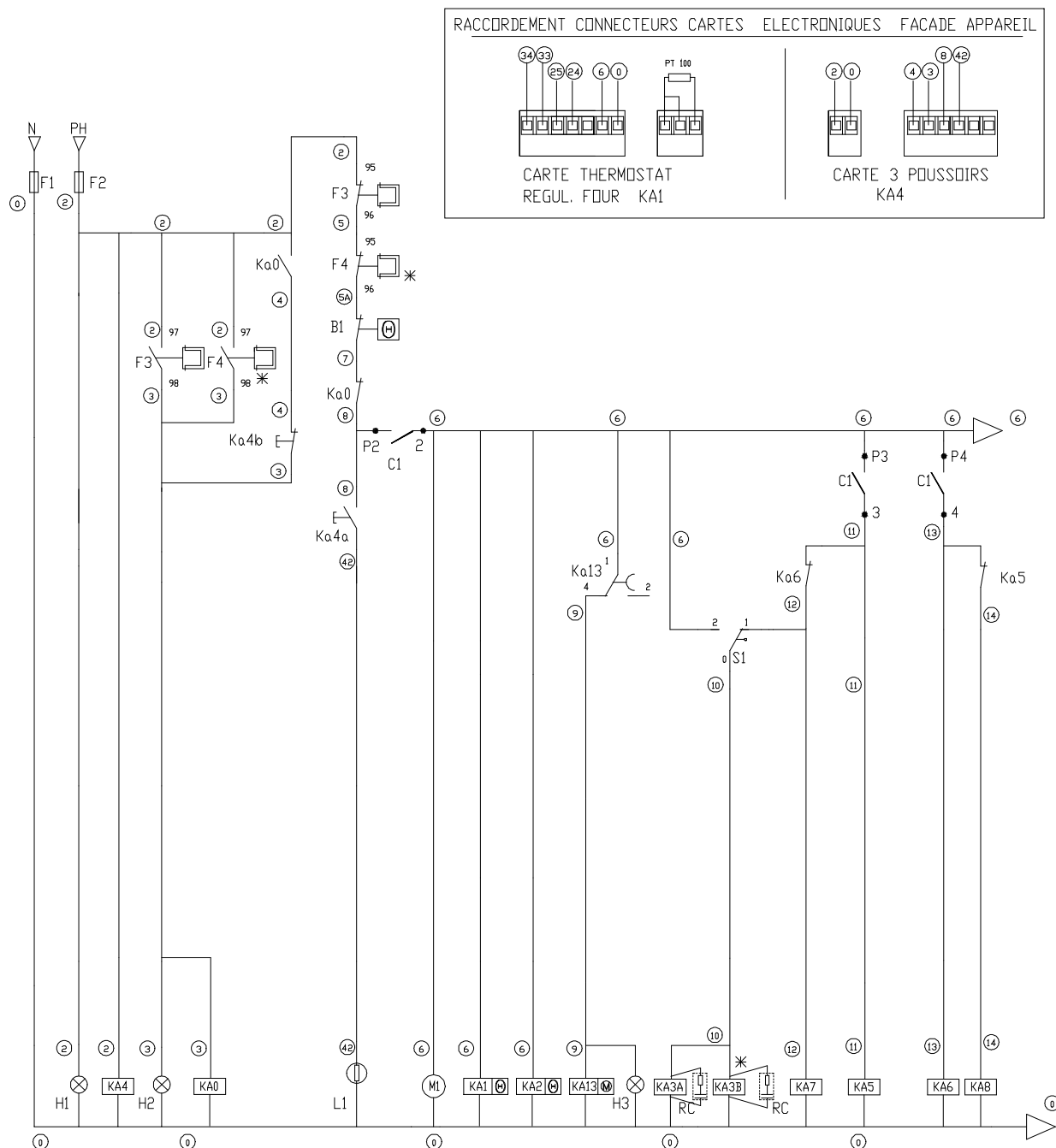
Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par:

le:

EL104549

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



*: sur AC240/350 uniquement

F1 : cartouche neutre(400TRI+N+T)
: fusible 4A GI(230V TRI+T)

F2 : fusible 4A GI

F3,F4 : relais thermique
règlés sur automatique

L1 : éclairage four

M1 : ventilateur refroidissement

H1 : voyant sous tension

H2 : voyant défaut moteur

H3 : voyant minuterie

C1 : commutateur 4 positions

S1 : contact de porte

B1 : therm. sécurité four 365°C

KA1 : carte thermostat façade

KA2 : carte therm. 120-85°C

KA3A/KA3B : contacteur ventilation

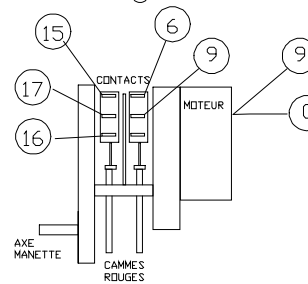
KA0,KA5,KA6,KA7: relais aux. Finder

KA8: relais aux. CAD32

KA4 : carte 3 poussoirs façade

- Ka4a : poussoir éclairage

- Ka4b : poussoir réarmement moteur



KA13 : minuterie 110mn

AC BOUILLEUR + DESTRUCTEUR DE VAPEUR

FOLIO 1/2

DATE:08/11/04

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B



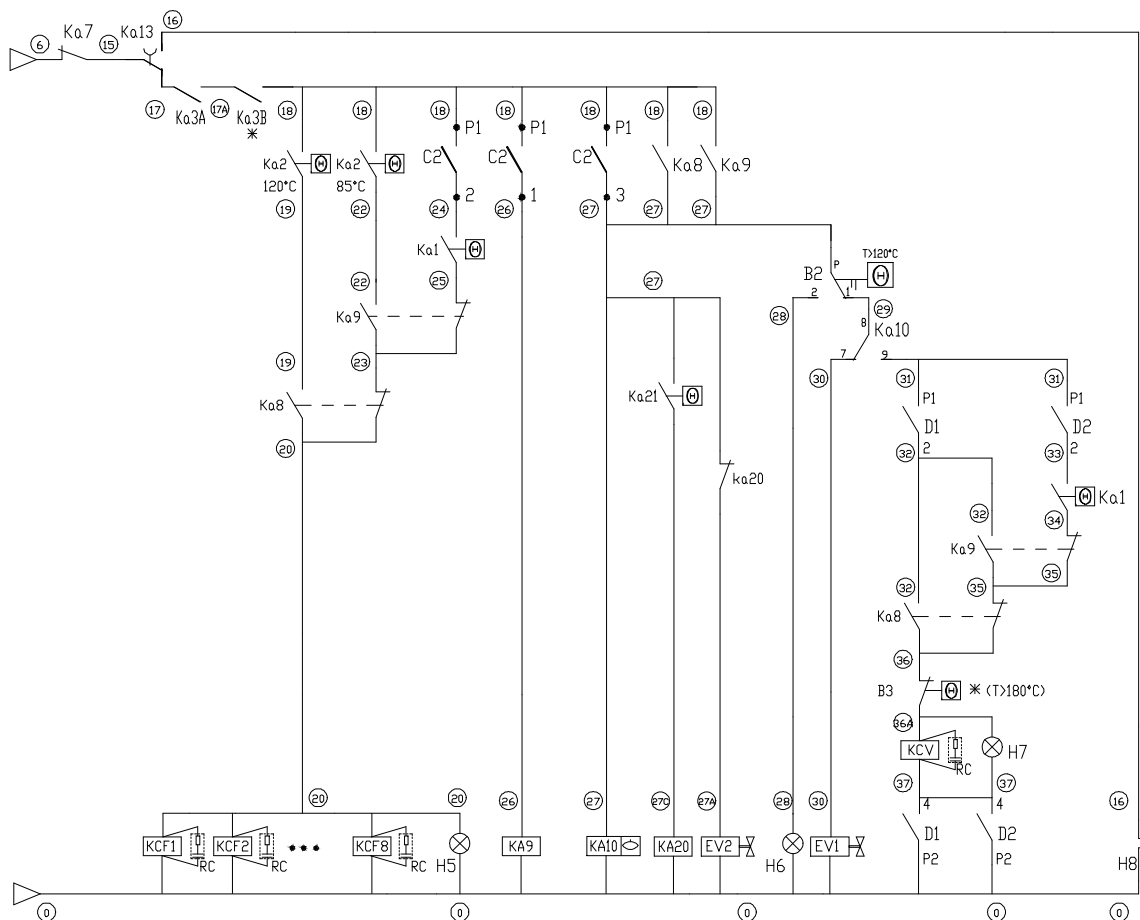
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD

le: 27/07/07

EL104534

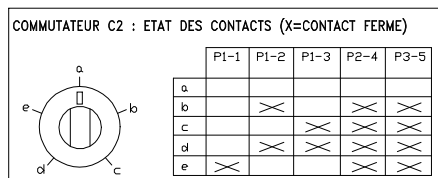
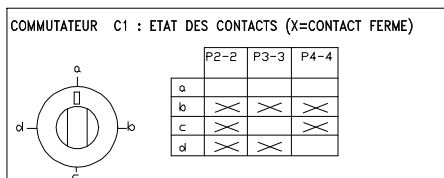
NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de sécurité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF8 : contacteur chauffage sec
 (2,4,6,8 contacteurs suivant modèle)
 KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9 : relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau
 EV2 : électrovanne destructeur de vapeur
 KA20 : relais destructeur
 KA21 : thermostat destructeur

*: sur AC240/350 uniquement



AC BOUILLEUR + DESTRUCTEUR DE VAPEUR

FOLIO 2/2

DATE:08/11/04

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B

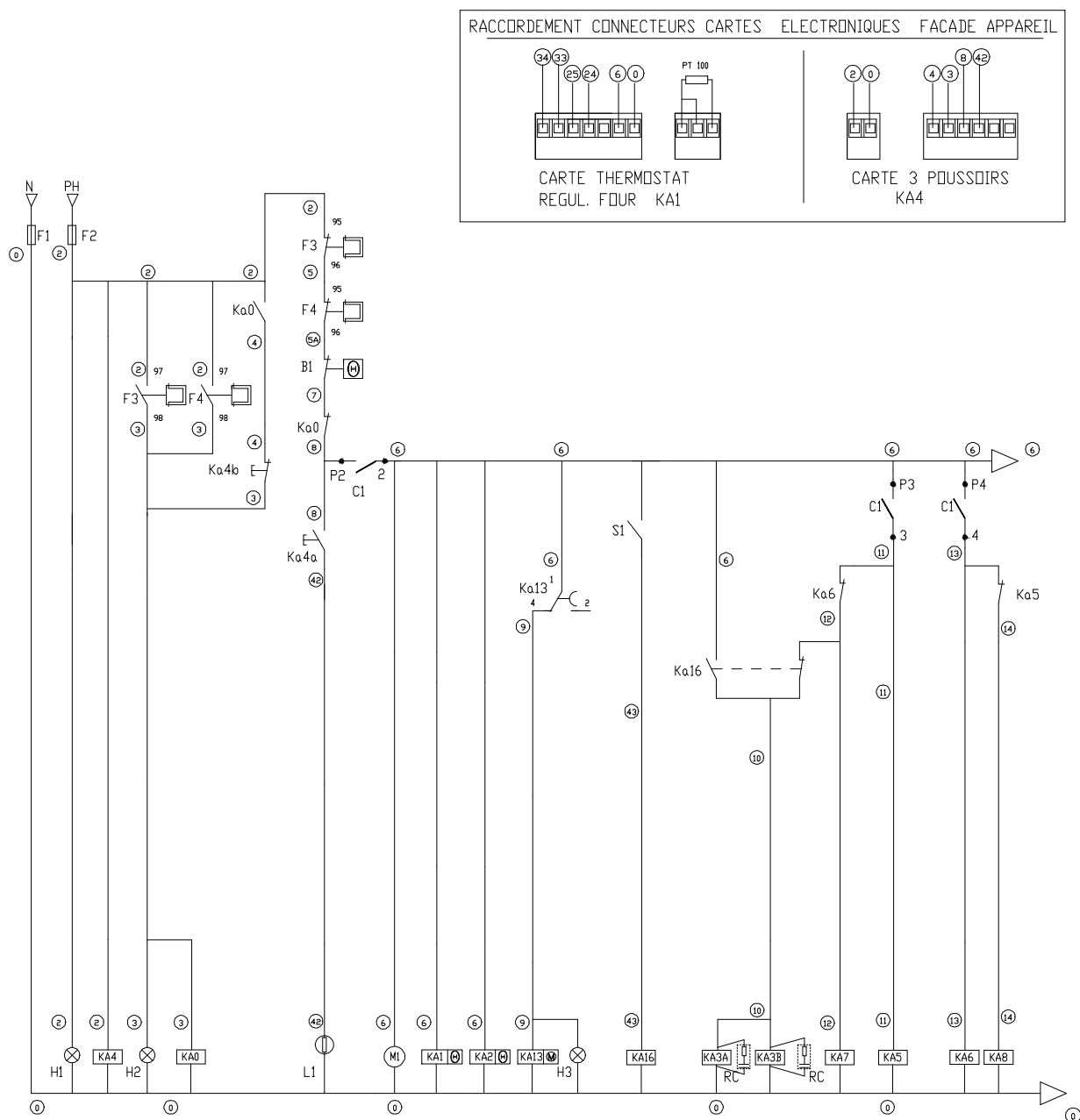


Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par: RICHARD
 le:27/07/07

EL104535

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



F1 : cartouche neutre(400TRI+N+T)
: fusible 4A GI(230V TRI+T)

F2 : fusible 4A GI

F3,F4 : relais thermique
règlés sur automatique

L1 : éclairage four

M1 : ventilateur refroidissement

H1 : voyant sous tension

H2 : voyant défaut moteur

H3 : voyant minuterie

C1 : commutateur 4 positions

S1 : capteur de porte

B1 : therm. sécurité four 365°C

KA1 : carte thermostat facade

KA1 : carte thermostat façade
KA2 : carte therm 120-85°C

KA3A/KA3B : contacteur ventilation

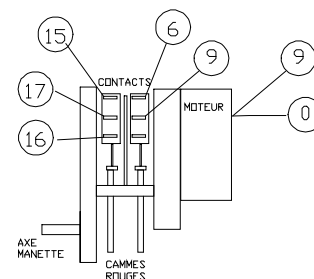
KA0 KA5 KA6 KA7 KA16: rebois aux Finder

KA0,KA5,KA6,KA7,KA16: Relais aux. Finder
KA8: relais aux. CAD32

KA4 : carte 3 poussoirs facade

- Ka4a : poussoir éclairage

- Ka4b : poussoir réarmement moteur



KA13 : minuterie 110mn

AC 240/350 BOUILLEUR + DELESTAGE+ DESTRUCTEUR DE VAPEUR ID 1/2

DATE:25/07/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



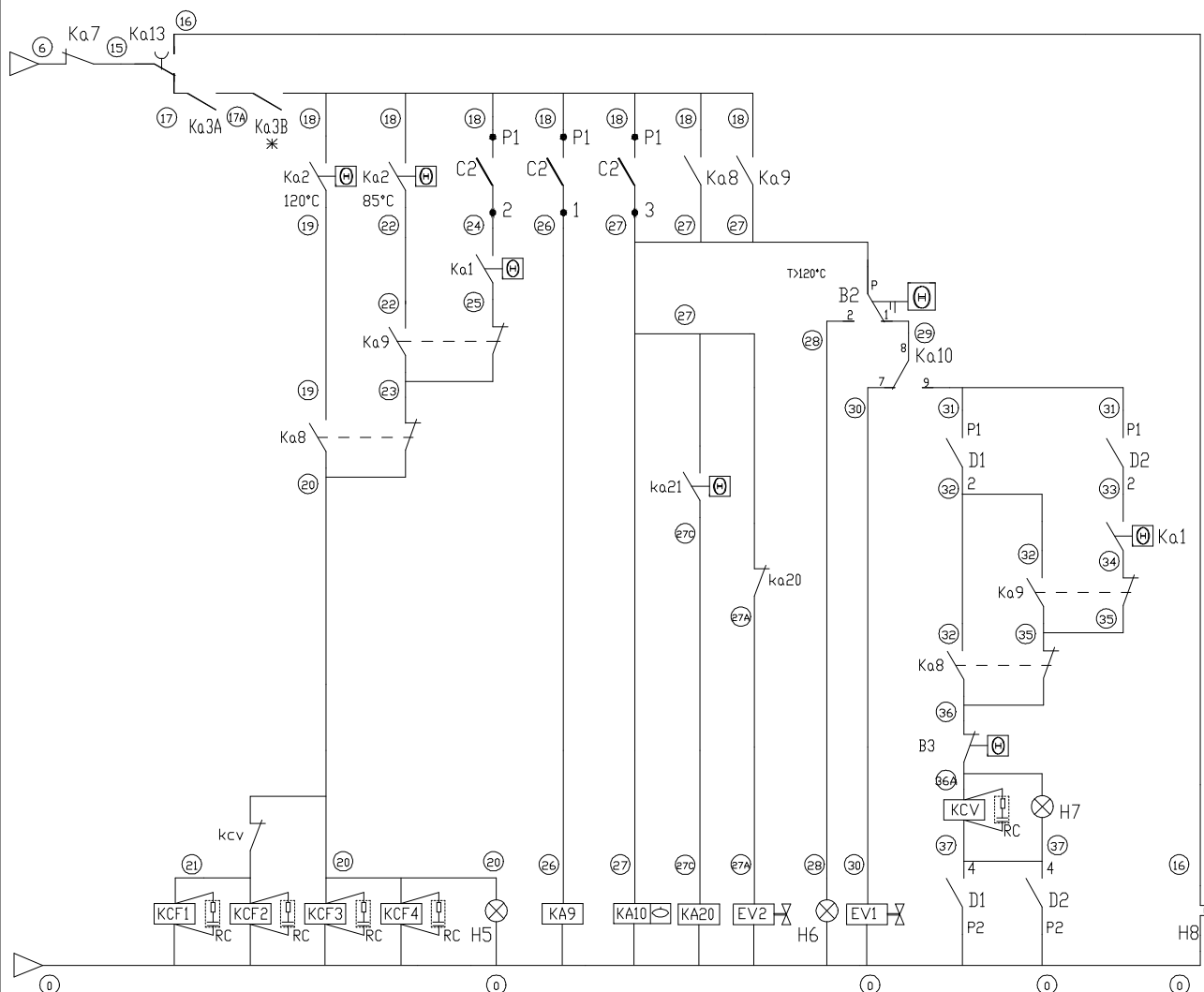
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par:

le:

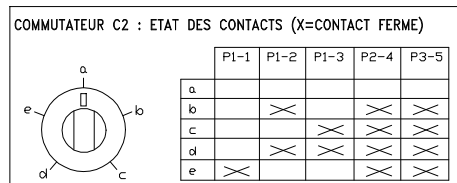
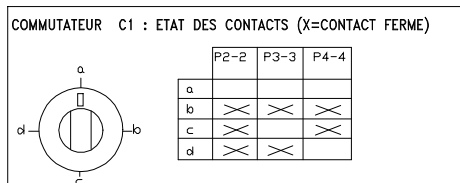
FI 104556

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de securité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF4: contacteur chauffage sec
 KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9: relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau
 EV2 : électrovanne destructeur
 KA20 : relais destructeur
 KA21 : thermostat destructeur



AC 240/350 BOUILLEUR+DELESTAGE+DESTRUCTEUR DE VAPEUR FOLIO 2/2

DATE:25/07/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



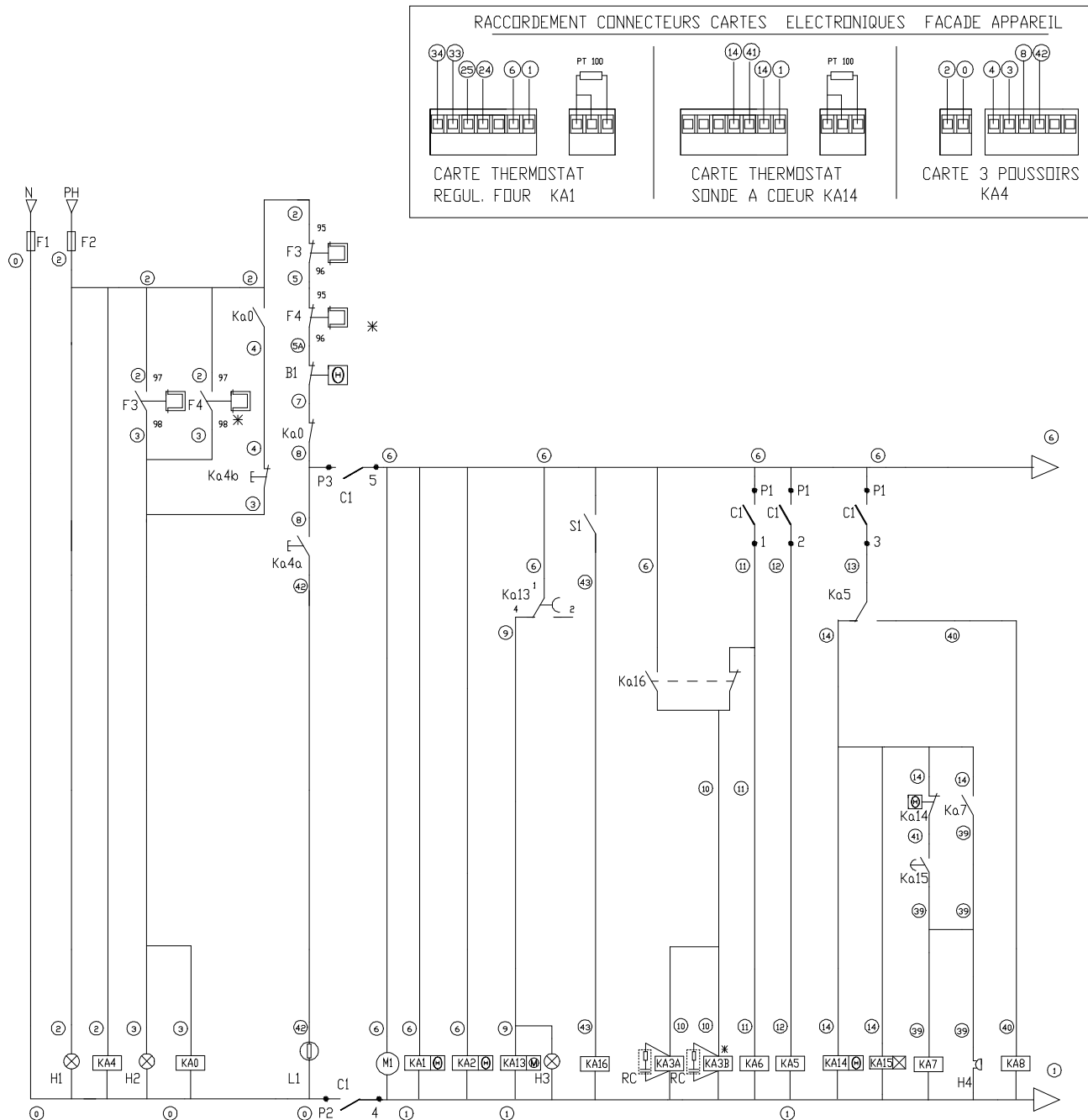
Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par:

le:

EL104557

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



* : sur AC240/350 uniquement

F1 : cartouche neutre(400VTRI+N+T)

F1 : fusible 4A GI (230VTRI+T)

F2 : fusible 4A GI

F3,F4 : relais thermique
reglés sur automatique

L1 : éclairage four

M1 : ventilateur refroidissement

H1 : voyant sous tension

H2 : voyant défaut moteur

H3 : voyant minuterie

H4 : buzzer sonde à coeur

C1 : commutateur 5 positions

S1 : capteur de porte

B1 : therm. sécurité four 365°C

KA1 : carte thermostat facade

KA2 : carte therm. 120-85°C

KA3A/KA3B : contacteur ventilation

KA0,KA5,KA6,KA16 : relais aux. Finder

KA7,KA8: relais aux. CAD32

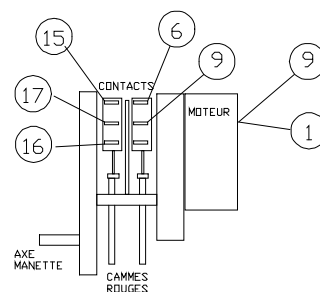
KA4 : carte 3 poussoirs façade

- Ka4a : poussoir éclairage
- Ka4b : poussoir réarmement moteur

KA14 : carte sonde à cœur forcée

KA15 : temporisation sonde à coeur(2

DE A COEUR + DESTRIU



KA13 : minuterie 110mn

AC BOUILLEUR + SONDE A COEUR + DESTRUCTEUR DE VAPEUR FOLIO 1/2

DATE:24/07/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



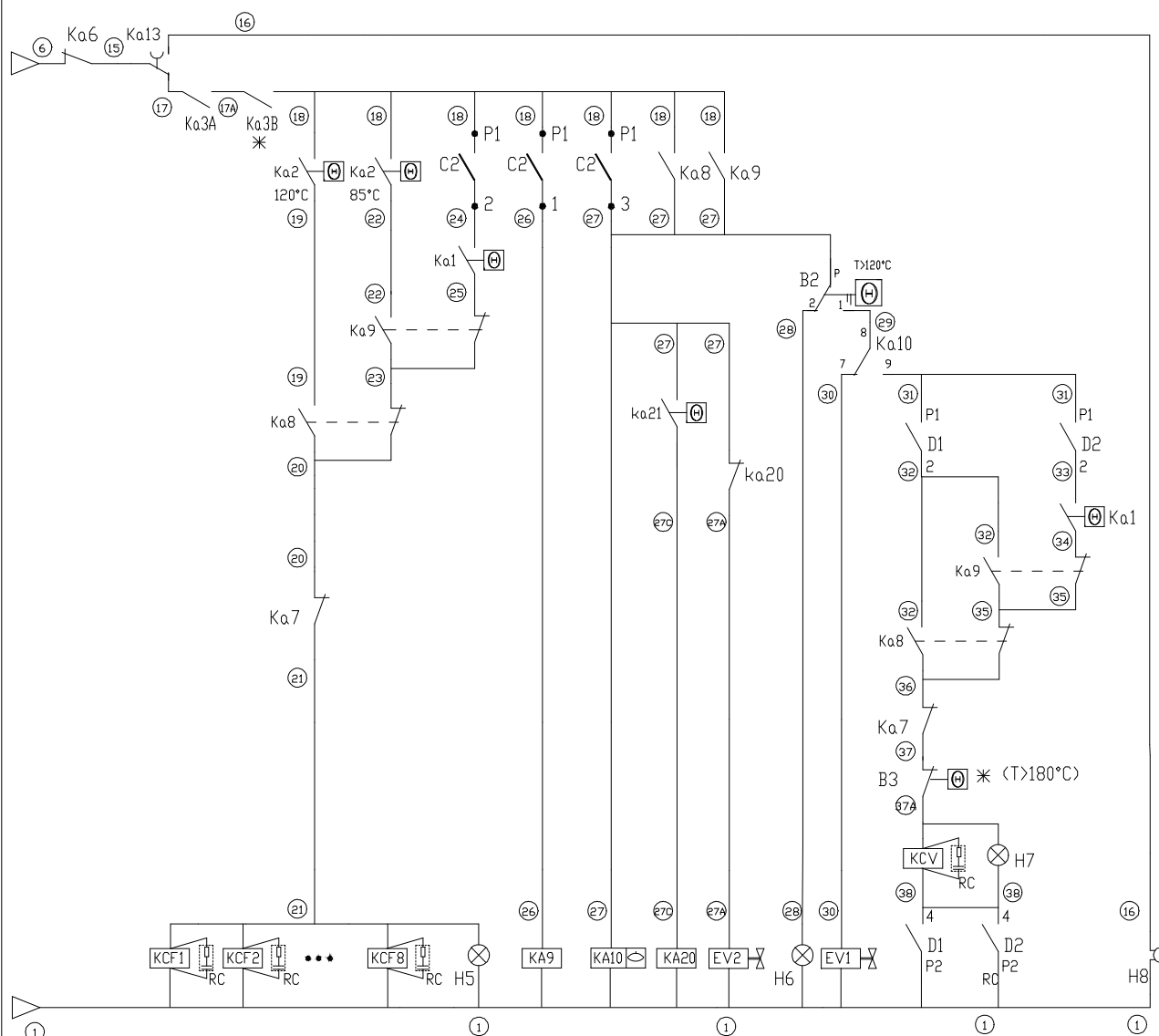
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par:

le:

FI 104554

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable (façade)
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de sécurité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF8 : contacteur chauffage sec
 (2,4,6,8 contacteurs suivant modèle)
 KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9 : relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau
 EV2 : électrovanne destructeur
 KA20 : relais destructeur
 KA21 : thermostat destructeur

* : sur AC240/350 uniquement

COMMUTEURS C1-C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P1-1	P1-2	P1-3	P2-4	P3-5
a					
b		X		X	X
c			X	X	X
d		X	X	X	X
e	X			X	X

AC BOUILLEUR + SONDE A CŒUR + DESTRUCTEUR DE VAPEUR FOLIO 2/2

DATE:24/07/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



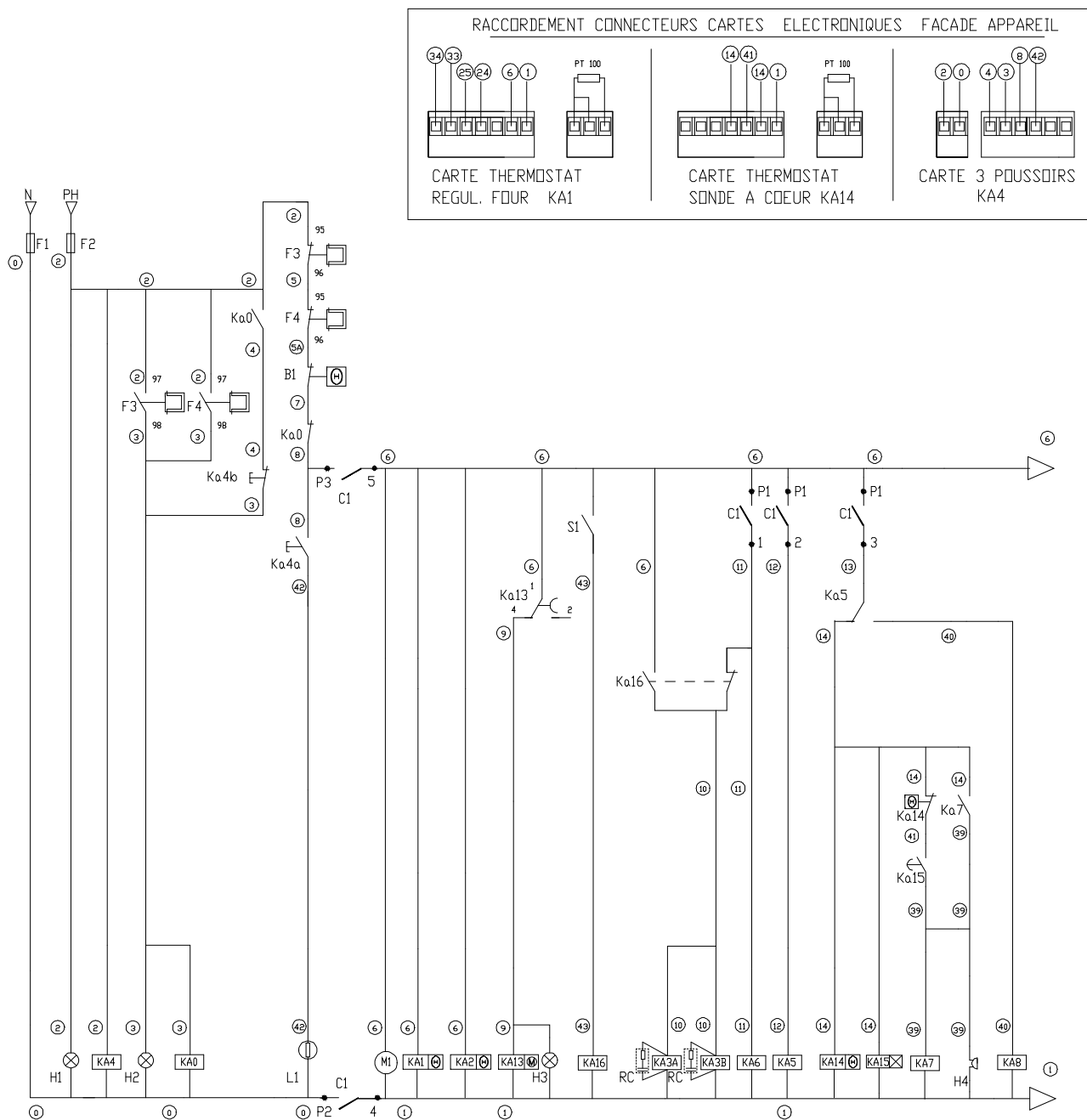
Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par:

le:

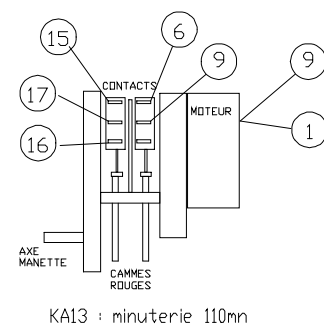
EL104555

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



F1 : cartouche neutre(400VTRI+N+T)
 F1 : fusible 4A GI (230VTRI+T)
 F2 : fusible 4A GI
 F3,F4 : relais thermique
 réglés sur automatique
 L1 : éclairage four
 M1 : ventilateur refroidissement
 H1 : voyant sous tension
 H2 : voyant défaut moteur
 H3 : voyant minuterie
 H4 : buzzer sonde à coeur

C1 : commutateur 5 positions
 S1 : capteur de porte
 B1 : therm. sécurité four 365°C
 KA1 : carte thermostat façade
 KA2 : carte therm. 120-85°C
 KA3A/KA3B : contacteur ventilation
 KA0,KA5,KA6,KA16 : relais aux. Finder
 KA7,KA8: relais aux. CAD32
 KA4 : carte 3 poussoirs façade
 - Ka4a : poussoir éclairage
 - Ka4b : poussoir réarmement moteur
 KA14 : carte sonde à coeur façade
 KA15 : temporisation sonde à coeur(20s)



AC240/350 BOUILLEUR+S.A.C. AVEC DELEST. ET DESTRUCTEUR FOLIO 1/2

DATE: 02/02/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



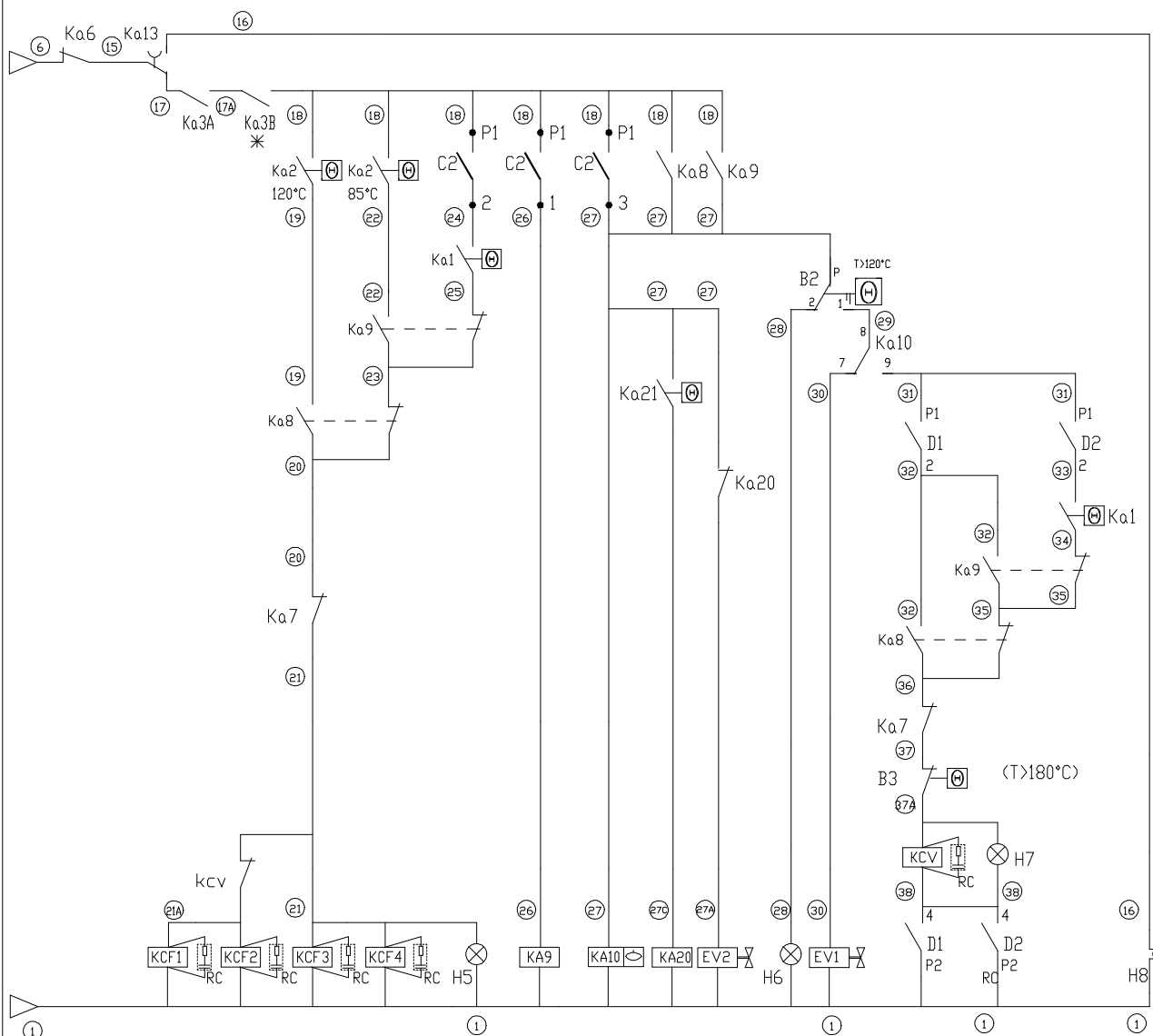
Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 QUIMPER CEDEX
 Tel. 98.90.18.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par:

le:

EL104552

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



C2 : commutateur 5 positions
 D1 : doseur d'énergie fixe
 remise en t°/cuisson basse t°
 (axe tourné 1/2 tour)
 D2 : doseur d'énergie réglable (façade)
 cuisson vapeur
 H5 : voyant chauffage sec
 H6 : voyant défaut vapeur
 H7 : voyant chauffage vapeur
 H8 : buzzer minuterie
 RC : anti parasite

B2 : therm. de sécurité bouilleur 120°C
 B3 : therm. limiteur 180°C
 KCF1...KCF4: contacteur chauffage sec
 KCV : contacteur chauffage vapeur
 KA9: relais aux. CAD32
 KA10 : carte de niveau d'eau
 EV1 : électrovanne eau
 EV2 : électrovanne destructeur
 KA20 : relais destructeur
 KA21 : thermostat destructeur

COMMUTATEURS C1-C2 : ETAT DES CONTACTS (X=CONTACT FERME)

	P1-1	P1-2	P1-3	P2-4	P3-5
a					
b		X		X	X
c			X	X	X
d		X	X	X	X
e	X			X	X

AC240/350 BOUILLEUR+S.A.C AVEC DELEST ET DESTRUCTEUR FOLIO 2/2

DATE: 02/02/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



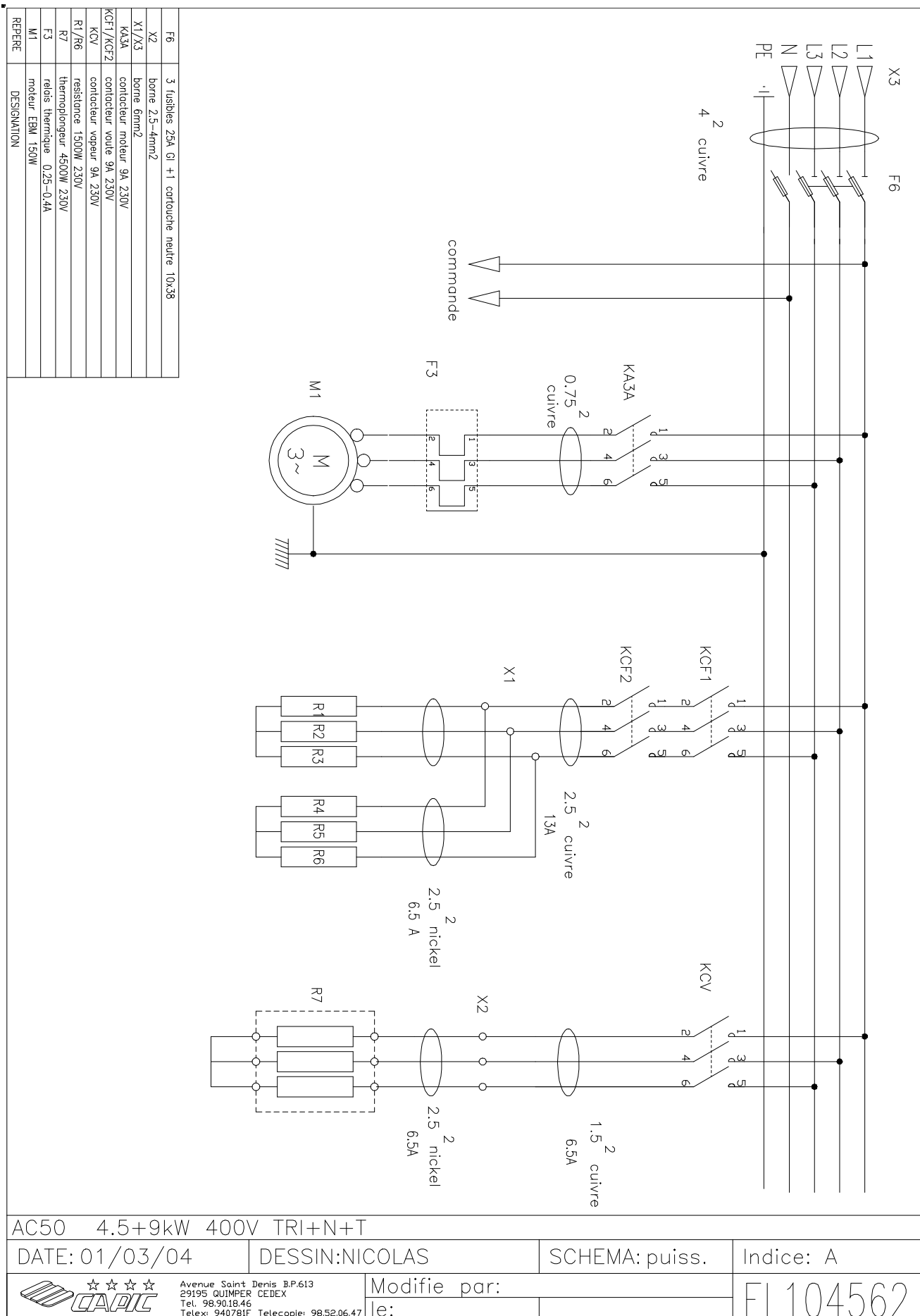
Avenue Saint Denis B.P.613
 29195 OULMER CEDEX
 Tel: 98.9018.46
 Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifié par:

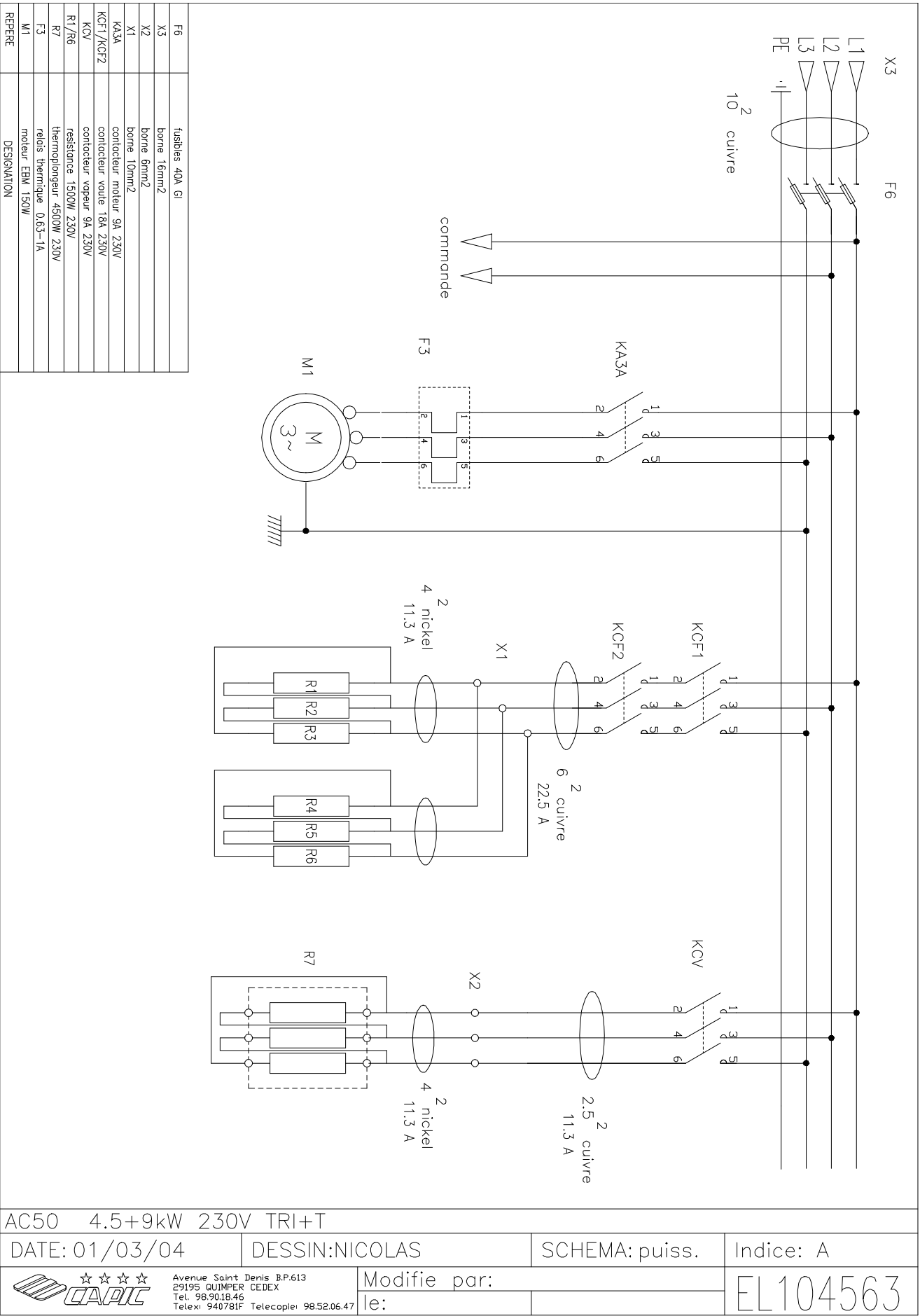
le:

EL104553

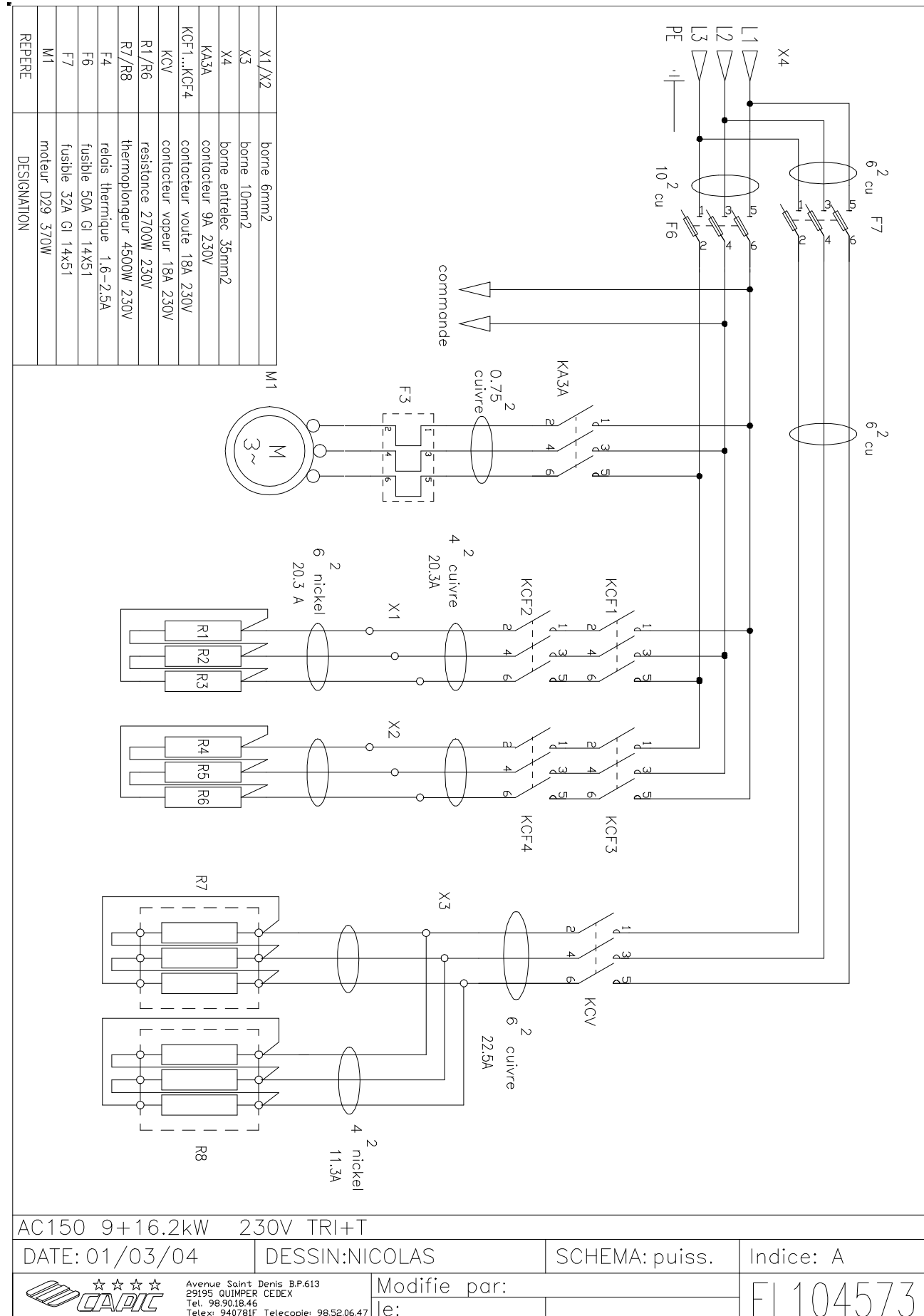
NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR

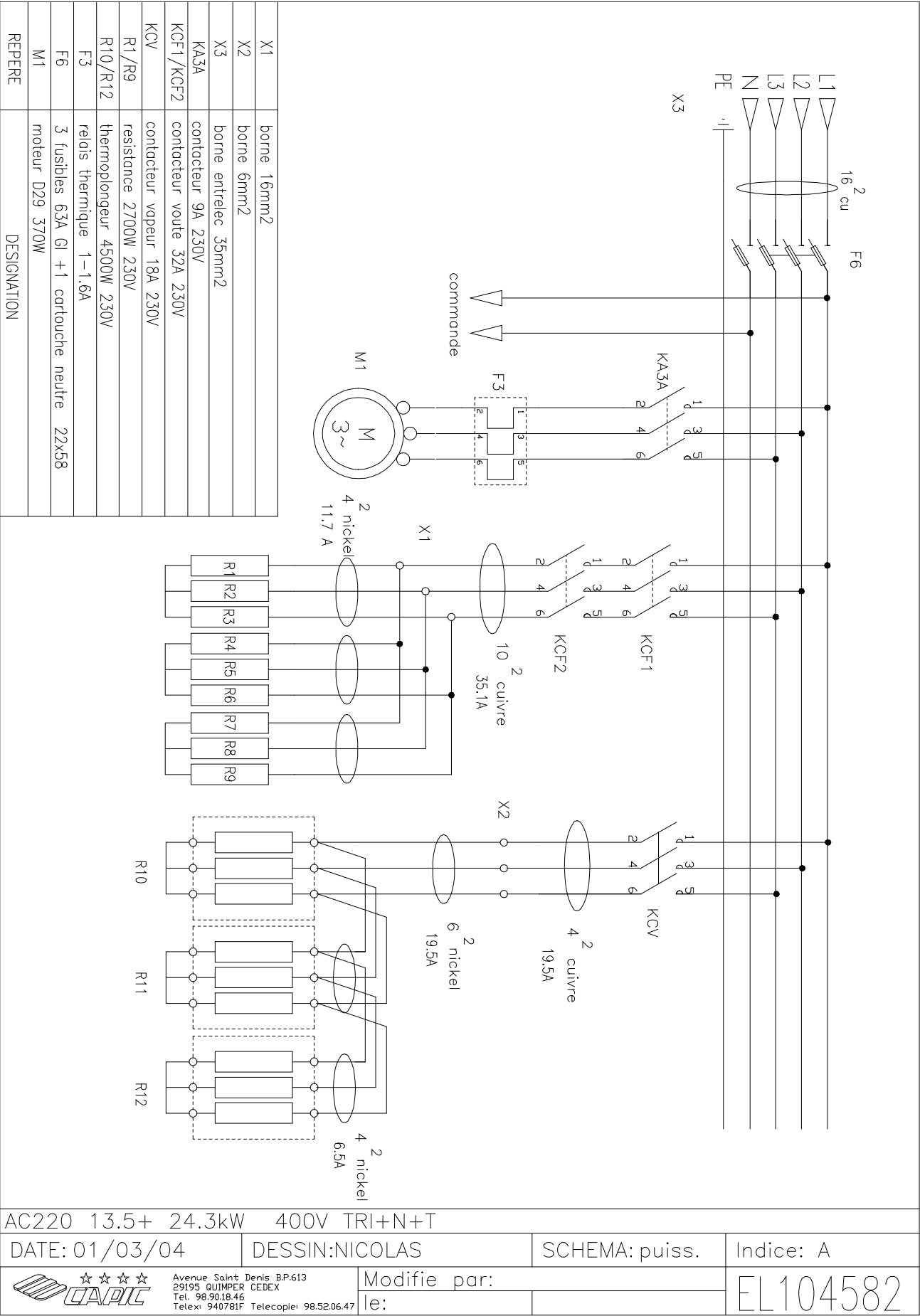


NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR









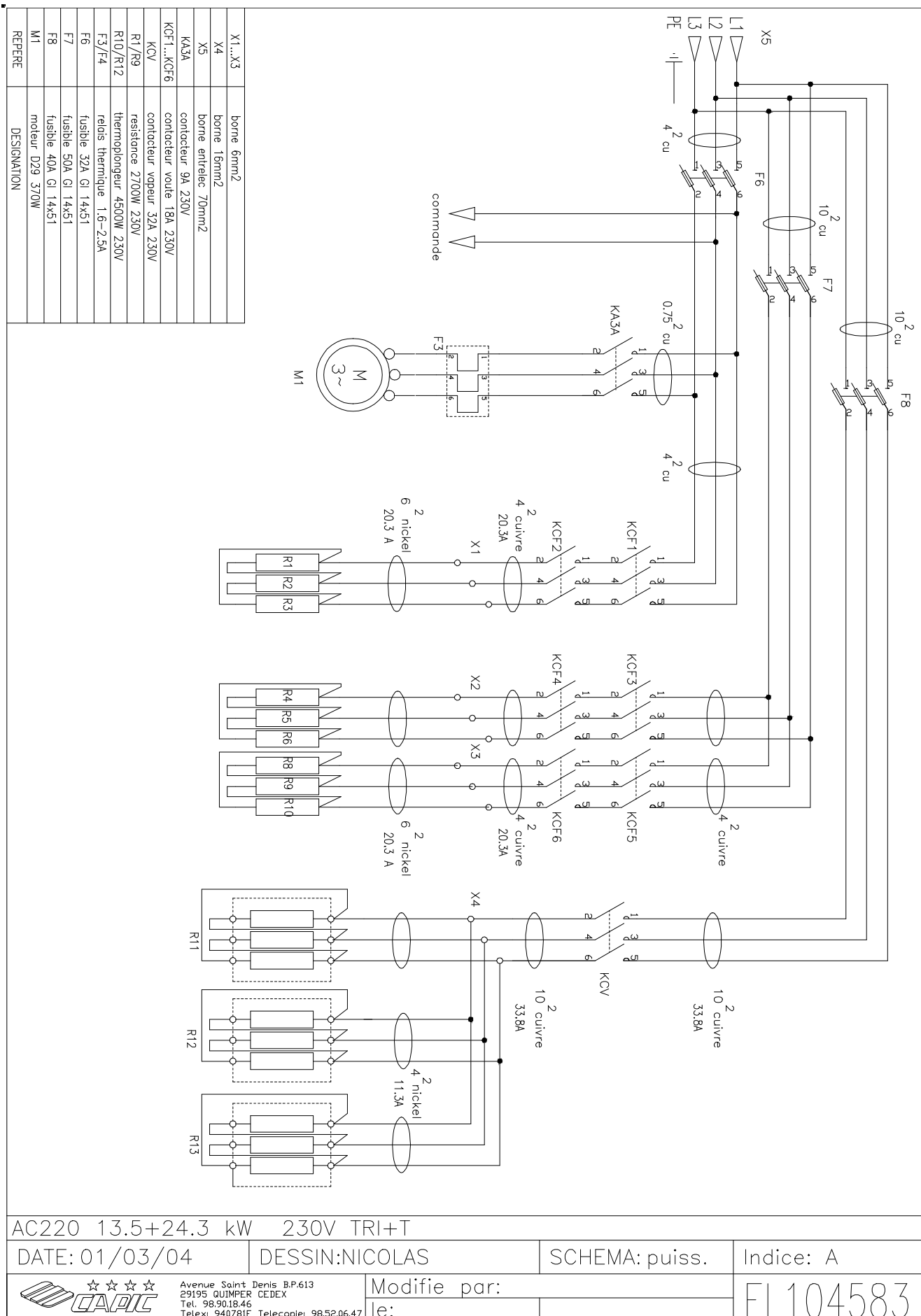
AC220 13.5+ 24.3kW 400V TRI+N+T

DATE: 01/03/04	DESSIN: NICOLAS	SCHEMA: puiss.	Indice: A
Modifie par: le:			EL104582

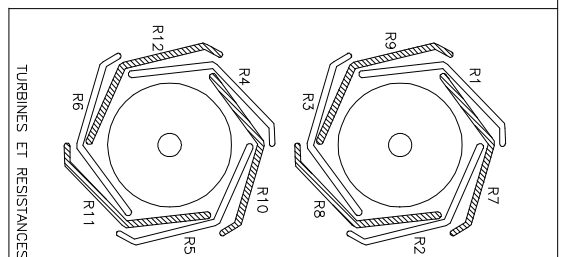
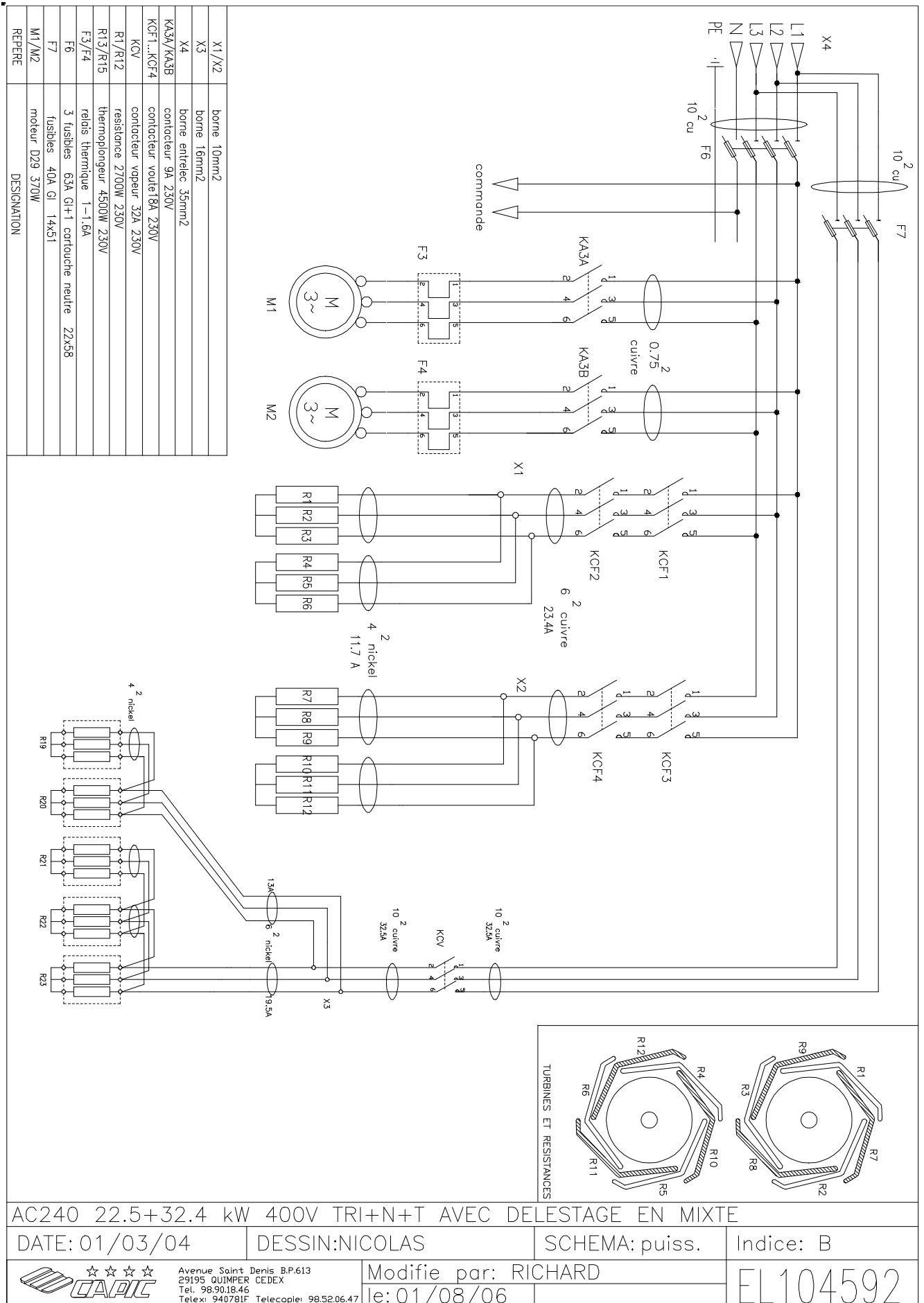


Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



AC240 22.5+32.4 kW 400V TRI+N+T AVEC DELESTAGE EN MIXTE

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss.

Indice: B



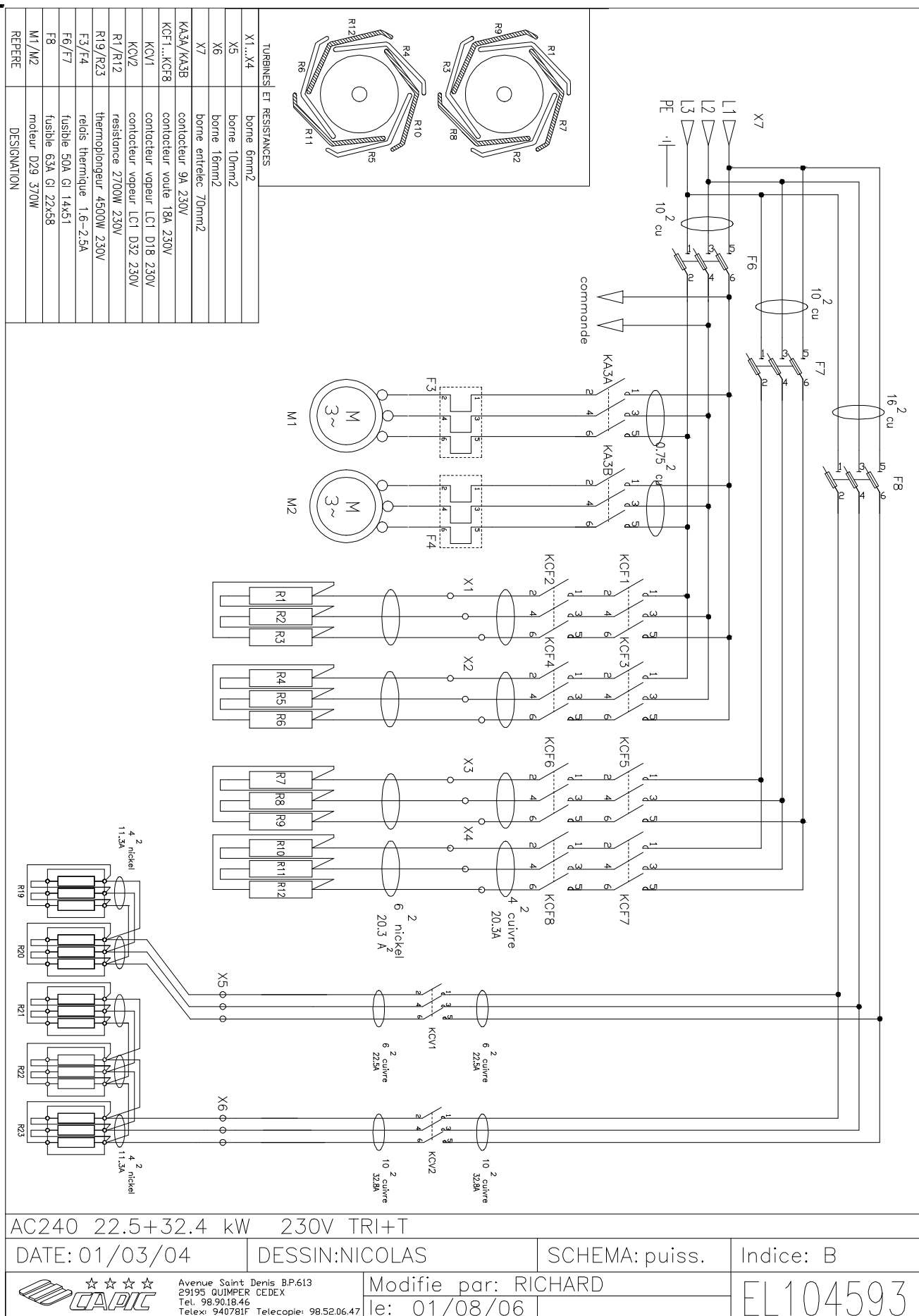
Avenue Saint Denis B.P.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel. 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par: RICHARD

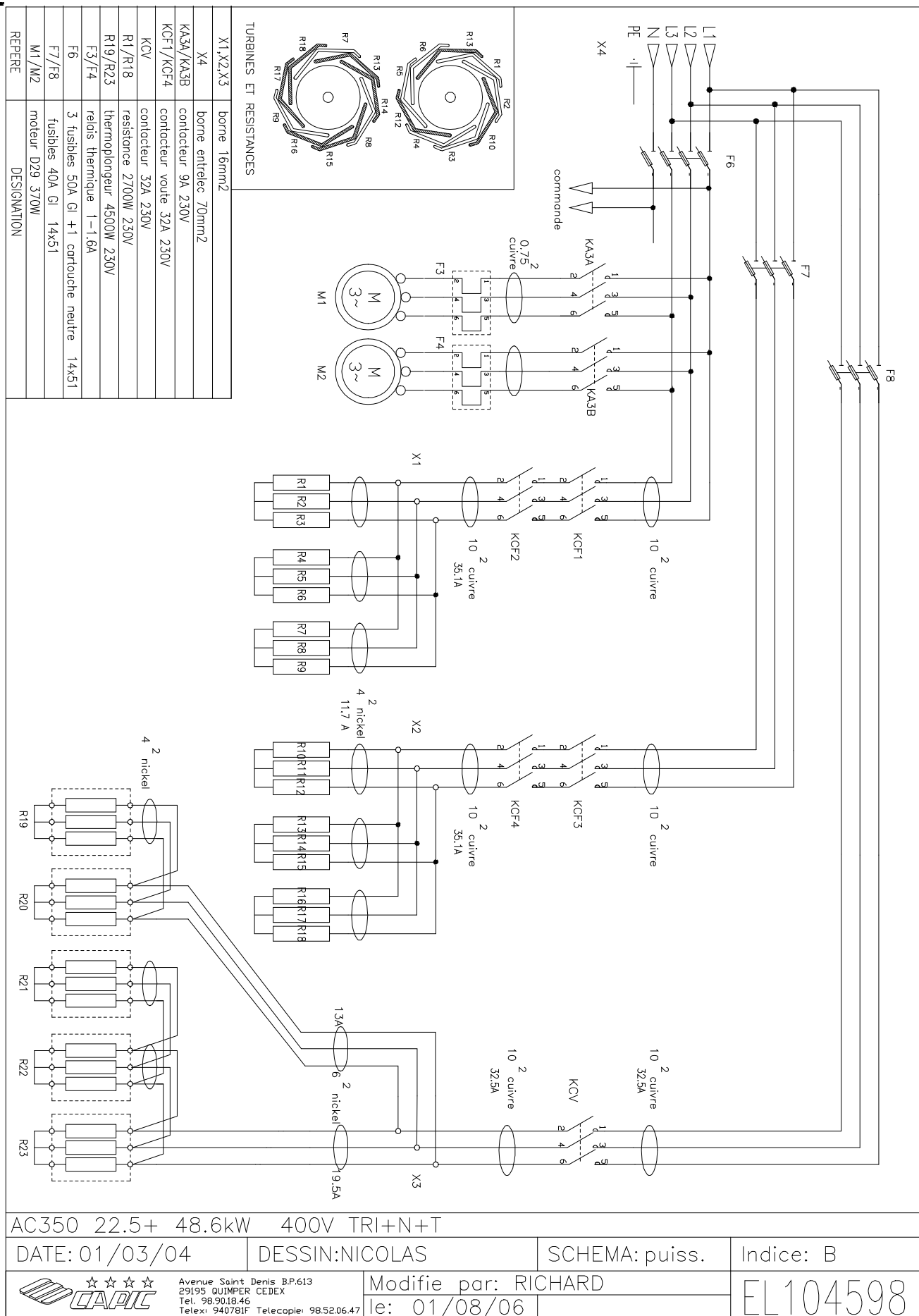
le: 01/08/06

EL104592

NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



NOTICE DESTINÉE À L'INSTALLATEUR



AC350 22.5+ 48.6kW 400V TRI+N+T

DATE: 01/03/04

DESSIN: NICOLAS

SCHEMA: puiss.

Indice: B



Avenue Saint Denis BP.613
29195 QUIMPER CEDEX
Tel: 98.90.18.46
Telex: 940781F Telecopie: 98.52.06.47

Modifie par: RICHARD

le: 01/08/06

EL104598