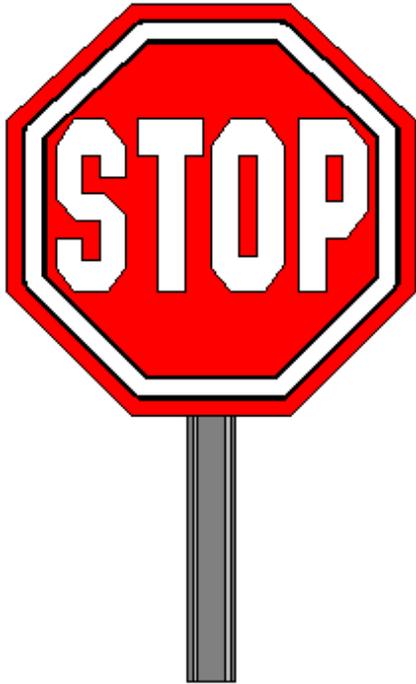


# Gammes 700 - 800 - 900 - 1000

- FRITEUSES
- FILTRES
- CUISEUR A PATES
- MEUBLE DE SALAGE



Il est impératif de prendre parfaitement connaissance des consignes de réception, installation, utilisation, d'entretien et de maintenance : se référer aux chapitres concernés.



POUR UNE UTILISATION RATIONNELLE DE VOTRE FRITEUSE OU CUISEUR A PÂTES, VOUS DEVEZ IMPÉRATIVEMENT RESPECTER LES RÈGLES SUIVANTES :

1. L'APPAREIL DOIT ÊTRE HORS TENSION (SECTIONNEUR OUVERT) LORSQUE LA CUVE EST VIDE.
2. NE JAMAIS FAIRE FONDRE LES PAINS DE GRAISSE SUR LE CORPS DE CHAUFFE.
3. MAINTENIR LE NIVEAU D'HUILE OU D'EAU A SA VALEUR MINIMALE PENDANT TOUTE LA PÉRIODE D'UTILISATION POUR QUE LE CORPS DE CHAUFFE SOIT IMMERGÉ EN PERMANENCE.
4. AVANT DE VIDER LA CUVE, PLACER L'APPAREIL HORS TENSION.
5. INTERDIRE L'EMPLOI DE DÉTERGENT AGRESSIF, TYPE ACIDE.

**RÉCEPTION DU MATÉRIEL**

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

**1 - INSTALLATION**

**2 - UTILISATION**

**3 - ENTRETIEN**

**4 - MAINTENANCE**

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

**1 - INSTALLATION**

**2 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ**

**3 - MAINTENANCE**

**4 - PIÈCES DÉTACHÉES**

**5 - SCHÉMAS ELECTRIQUES**

# RÉCEPTION DU MATÉRIEL

## DEBALLAGE :

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. L'emballage doit être éliminé suivant les réglementations en vigueur.

## CONTROLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique se trouve suivant l'appareil :

- Sur la face arrière de l'appareil (Aven)
- Sur le côté structure intérieure, à l'avant.
- Sur la façade de l'appareil.



PAYS :  
APPAREIL REGLE : Type gaz  
Pression **mbar**

La plaque de réglage est située à l'arrière de l'appareil.

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

## MANUTENTION :

Utiliser un transpalette ou équivalent pour déplacer les appareils. **NE JAMAIS SAISIR LES POIGNÉES OU MANETTES NI LES ÉLÉMENTS DE CARROSSERIE DE FAÇADE.**

POIDS KG	ELECTRIQUE									
	AV15	AV815	AV23	C12/C10	C20	AM12	AM10	AM20	ABM20	3085
	30	50	75	98	90	114	90	95	110	153
POIDS KG	GAZ									
	AV25	C10	AM10	AM20	ABM20	2045	3085			
	105	95	112	125	150	110	200			

# RECYCLAGE

Consciente des enjeux pour les générations futures, la société CAPIC intègre une politique concrète de recyclage de ses matériels et de ses composants.



En partenariat avec

**EcoLogic**

Eco-organisme agréé  
par l'Etat pour la collecte  
et le recyclage des DEEE\*

\*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques  
Code de l'Environnement (Art. R543, 172 à R.543-206-4)



Pour éliminer vos équipements : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou +33 (0)1 30 57 79 14

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 1 - INSTALLATION

**Ne pas placer les friteuses directement à côté de sources chaudes telles que feux vifs, salamandres, et ne pas les adosser contre une paroi combustible.**

### 1.1 REGLEMENTATION :

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

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

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Toute adaptation à un autre gaz ou une autre tension doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

**L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.**

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.

### 1.2 NETTOYAGE AVANT SERVICE :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

### 1.3 IMPLANTATION GENERALE :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm

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.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

#### **Pour les appareils montés sur roulettes (option) :**

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
- Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
- De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.  
Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

## 2 - UTILISATION

### 2.1 CONSIGNES GENERALES :

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

**Toute utilisation non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.**

**Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de l'appareil.**

**LA FRITEUSE EN SERVICE DOIT ETRE MAINTENUE SOUS SURVEILLANCE.**

Ne pas mettre en marche la friteuse si le niveau d'huile n'est pas compris entre les marques de minimum et maximum. Maintenir ce niveau pendant toute la durée d'utilisation. En cas d'utilisation d'huile solide à froid (palme, pain de graisse végétale, ...), faire fondre les pains dans un récipient à feu doux et remplir en suite la cuve avec le produit liquéfié.

Ne jamais mettre l'appareil en fonctionnement cuve vide. Respecter les charges indiquées par panier. Ne pas verser d'eau ou de produits gorgés d'eau dans l'huile chaude = risque d'éclaboussures et de débordements.

Selon la norme EN 60.335, une huile usagée est dangereuse : sa température d'inflammation est réduite et sa capacité de foisonnement augmente (risque de débordement). Il faut donc la remplacer régulièrement.

En service, l'huile atteint des températures supérieures à 180° C. Il faut être très attentif aux risques de brûlure. De même, il ne faut jamais déplacer ou vidanger une friteuse contenant de l'huile chaude. D'une manière générale, une friteuse en fonctionnement ne sera jamais laissée sans surveillance.

Les vapeurs dégagées lors des opérations de friture sont des vapeurs grasses. Celles-ci peuvent s'enflammer et mettre le feu au bain d'huile si une source de chaleur en est placée trop près.

Lors des opérations de vidange dans le Filtrecapic ou remontée d'huile dans la cuve sur les modèles intégrant les circuits d'écoulement d'huile, il est nécessaire de vider complètement les tuyauteries de manière à éviter tout colmatage.

De plus, l'emploi d'huile de friture se figeant à froid est fortement déconseillé.

Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.

**Ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement. Ne pas stocker votre appareil à l'extérieur. Préférer un endroit sec et aéré.**

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.2 CHARGE DES PANIERS ET PERFORMANCES :

Les performances d'une friteuse sont susceptibles de variation en fonction de la charge du panier : un panier trop chargé ralentira la remontée en température et allongera le temps de cuisson. Les frites cuiront mal et resteront molles.

Charge conseillée :

TYPE	Energie	PUISSANCE	VOLUME	CHARGE pour un panier	PRODUCTION HORAIRE Frites surgelées précuites 6x6
AV15-AV815	Elec.	10 kW	15 L	2 kg	28 kg
AV23 – C12	Elec.	2x6 kW	2x8 L	2 x 1 kg	2 x 15 kg
AV25	Gaz	13 kW	18 L	2 kg	20 kg
C12S - AM12S	Elec.	10 kW	10 L	1,5 kg	23 kg
AM10	Gaz	20 kW	26 L	2,6 kg	32 kg
AM10	Elec.	10 kW	17 L	2 kg	28 kg
AM12	Elec.	2x6 kW	2x8 L	2 x 1 kg	2 x 15 kg
AM20	Gaz	30 kW	31 L	3,2 kg	50 kg
AM20	Elec.	20 kW	20 L	2 à 2,5 kg	54 kg
3085	Gaz	64 kW	90 L	2 x 4 kg	90 kg
3085	Elec.	54 kW	78 L	2 x 4 kg	120 kg

Nota : dans le cas d'une utilisation de demi-paniers répartir la charge uniformément dans les deux paniers.

## 2.3 REMPLISSAGE DE LA CUVE :

Le volume d'huile indiqué sur le tableau ci-dessus correspond à un niveau intermédiaire entre les deux repères sur la paroi arrière ou latérale de la cuve.

### ATTENTION

**LE NIVEAU DE L'HUILE NE DOIT JAMAIS DESCENDRE EN DESSOUS DU NIVEAU MINI**

**La friteuse en service doit être maintenue sous surveillance. L'élément chauffant ne doit pas être mis sous tension lorsque la cuve est vide.**

## 2.4 FRITEUSE GAZ :

### ATTENTION

**Pendant toute l'utilisation, maintenir le niveau d'huile entre les niveaux mini et maxi gravés sur la cuve. Ne jamais mettre en chauffe la friteuse sans huile.**

Les friteuses AV25, C10, AM10 et AM20 gaz sont équipées :

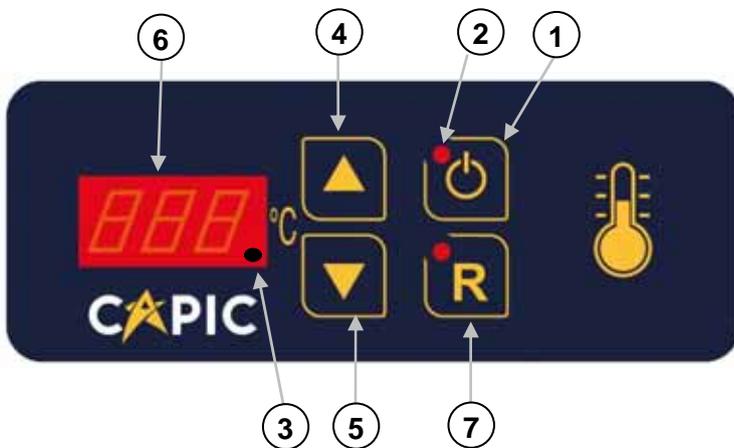
- D'une carte de commande thermostat électronique (§ 2.4.1)
- D'une valve de sécurité gaz type Nova, d'une veilleuse et thermocouple (§ 2.4.2)

Les friteuses 3085 gaz est équipée :

- D'une carte de commande thermostat électronique (§ 2.4.1)
- D'un contrôle de flamme par ionisation (§ 2.4.3)

## 2.4.1 Carte de commande thermostat électronique :

La friteuse est commandée en façade par un thermostat électronique, réglable de 0° à 180°C.



- 1 - Touche Marche/Arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Point digit de régulation
- 4-5 Touches de réglage consigne
- 6 - Affichage thermostat
- 7 - Reset (uniquement sur modèle Gaz 3085)

Pour démarrer, appuyer sur (1) pendant 2 secondes, le voyant (2) s'allume. La consigne se positionne automatiquement à 180°C.

Pour modifier la consigne, appuyer sur (4) ou (5) par pressions successives (degré par degré) ou par un appui prolongé pour un défilement rapide. La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer 1 fois sur la touche (4) ou sur la touche (5).

Le point digit (3) sur l'afficheur est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint lors de la régulation.

Un cycle de dégivage est activé tant que la température de l'huile est inférieure à 100°C. Ce cycle alterne des périodes de chauffe et d'arrêt. Au-delà de 100°C, la chauffe est continue.

La carte électronique comporte également une configuration permettant d'anticiper la coupure de la chauffe à l'approche de la consigne. Cette amélioration, qui intègre des périodes de chauffe est d'arrêt, permet d'affiner sensiblement la chauffe et d'atténuer les inerties générées par une simple régulation Tout ou Rien.

La carte dispose d'une touche « Reset » 7 permettant de réinitialiser le système en cas de défaut. Uniquement sur modèle 3085 gaz.

## 2.4.2 Friteuses gaz AV25, C10, AM10, AM20 :

Les friteuses sont équipées d'une valve de sécurité gaz de type Nova.

● Arrêt

\* Veilleuse

▲ Plein débit

### Fonctionnement :

#### 2.4.2.1 1<sup>er</sup> allumage

**Lors de la première mise en marche de la friteuse ou après une longue période de non utilisation et afin d'éviter un allumage brusque avec souffle dû à une mauvaise purge de la canalisation, il est nécessaire de suivre la procédure suivante :**

- Mettre sous tension l'appareil (appuyer 2 secondes sur la touche M/A repère 1 de la carte électronique).
- Ouvrir la porte du placard ; saisir la manette de la valve de sécurité gaz Nova et placer le sigle \* en face de l'index.
- Enfoncer la manette Nova et maintenir l'appui sur celle-ci le temps que la veilleuse soit allumée.
- Maintenir la pression sur la manette pendant 10 secondes.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse
- Laisser la veilleuse allumée seule quelques minutes (purge de la tuyauterie).
- Se munir d'une torche enflammée, la placer entre la rampe d'inter allumage et les torches brûleurs. Cette flamme d'appoint permet d'effectuer un premier allumage en toute sécurité.
- Placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette Nova en face de l'index et sélectionner une température de cuisson. Les brûleurs de la friteuse s'allument.

**Cette opération sera à effectuer à l'installation de la friteuse ou après toute opération de maintenance sur la canalisation gaz, ainsi que sur la friteuse.**

#### 2.4.2.2 Allumage courant

- Mettre sous tension l'appareil (appuyer 2 secondes sur la touche M/A repère 1 de la carte électronique).
- Ouvrir la porte du placard ; saisir la manette de la valve de sécurité gaz Nova et placer le sigle \* en face de l'index.
- Enfoncer la manette Nova et maintenir l'appui sur celle-ci le temps que la veilleuse soit allumée.
- Maintenir la pression sur la manette pendant 10 secondes.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse.
- Placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette Nova en face de l'index et sélectionner une température de cuisson. Les brûleurs de la friteuse s'allument.

#### 2.4.2.3 Extinction

- Extinction des brûleurs : ramener le sigle \* de la manette de la valve de sécurité Nova en face de l'index pour ne conserver que la veilleuse.
- Extinction de la veilleuse : amener la manette de la valve de sécurité Nova sur la position ● arrêt. Eteindre la carte électronique par appui prolongé 2 secondes sur la touche (1). L'afficheur s'éteint.

## 2.4.3 Friteuse gaz 3085 :

La friteuse est équipée d'un boîtier de contrôle de flamme par ionisation, d'une électrode d'ionisation pour la surveillance de flamme, ainsi que d'une électrode pour l'allumage par étincelle.

L'allumage de l'appareil est automatique.

Le train d'étincelle d'allumage s'effectue après la mise en marche de la carte électronique thermostat et lorsque la température de l'huile l'exige.

### 2.4.3.1 Allumage

- Mettre en marche l'appareil (appuyer 2 secondes sur la touche M/A repère 1 de la carte électronique. L'afficheur s'allume.
- Sélectionner la température de l'huile.
- Si la température de l'huile est inférieure à la consigne, un train d'étincelle s'enclenche automatiquement pour l'allumage du corps de chauffe.

Nota : En cas de mauvais allumage, un deuxième train d'étincelle automatique peut se réaliser. En cas de persistance de problème d'allumage, le boîtier de contrôle de flamme met en sécurité le processus et active une alarme sonore (Voir § 2.7.3 pour le réarmement).

### 2.4.3.2 Extinction

Eteindre la carte électronique (appuyer 2 secondes sur la touche M/A repère 1 de la carte électronique). L'afficheur s'éteint. Le corps de chauffe s'éteint automatiquement.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.5 FRITEUSE ELECTRIQUE :

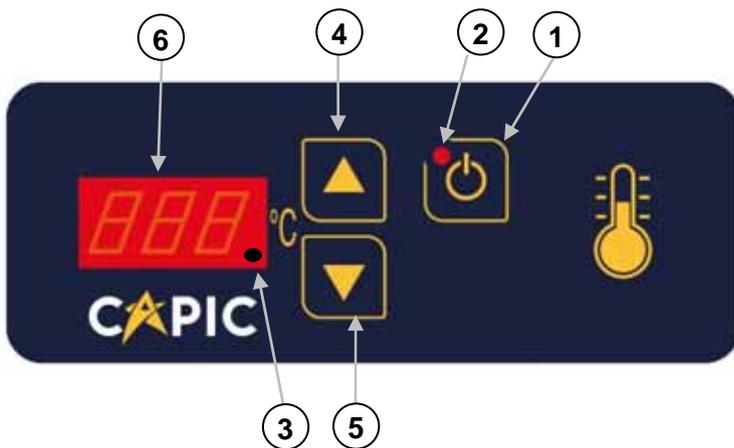
### ATTENTION

**L'élément chauffant ne doit jamais être mis sous tension cuve vide.  
Le niveau d'huile doit toujours être compris entre les niveaux mini et maxi gravés sur la cuve.**

Chaque friteuse est équipée d'une carte de commande thermostat électronique.

### 2.5.1 Identification des commandes :

La friteuse est commandée en façade par un thermostat électronique, réglable de 0° à 180°C.



- 1 - Touche Marche/Arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Point digit de régulation
- 4-5 Touches de réglage consigne
- 6 - Affichage thermostat

### 2.5.2 Fonctionnement :

Pour démarrer, appuyer sur (1) pendant 2 secondes, le voyant (2) s'allume. La consigne se positionne automatiquement à 180°C et les résistances commencent à chauffer, le point digit (3) s'allume pendant les périodes de chauffe.

Pour modifier la consigne, appuyer sur (4) ou (5) par pressions successives (degré par degré) ou par un appui prolongé pour un défilement rapide. La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer 1 fois sur (4) et (5).

Le point digit (3) sur l'afficheur est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint lors de la régulation.

Un cycle de dégivage est activé tant que la température de l'huile est inférieure à 100°C. Ce cycle alterne des périodes de chauffe et d'arrêt. Au-delà de 100°C, la chauffe est continue.

La carte électronique comporte également une configuration permettant d'anticiper la coupure de la chauffe à l'approche de la consigne. Cette amélioration, qui intègre des périodes de chauffe est d'arrêt, permet d'affiner sensiblement la chauffe et d'atténuer les inerties générées par une simple régulation Tout ou Rien.

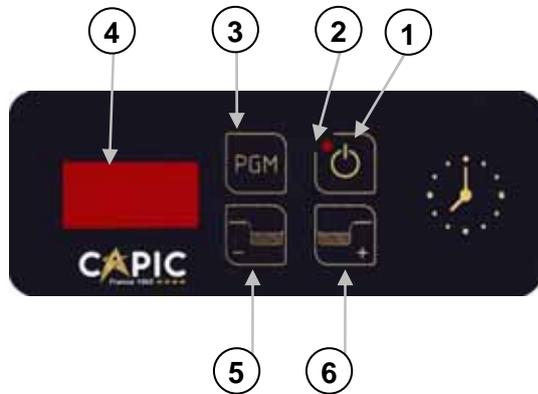
**ATTENTION : L'élément chauffant ne doit jamais être mis sous tension cuve vide.  
Le niveau d'huile doit toujours être compris entre le niveau mini et maxi gravés sur la cuve.**

Pour mettre l'appareil hors service, appuyer sur la touche (1) pendant 2 secondes. Le voyant (2) ainsi que l'afficheur (6) s'éteignent.

## 2.6 OPTION : RELEVAGE ELECTRIQUE

### 2.6.1 Description des commandes

Le relevage automatique des paniers s'effectue à l'aide d'une minuterie électronique.



- 1 - Touche marche / arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Touche programmation
- 4 - Afficheur
- 5 - Touche lancement cycle panier gauche
- 6 - Touche lancement cycle panier droit

### 2.6.2 Fonctionnement des minuteries

- Mise en marche de la carte par appui (2 secondes) sur la touche (1). Le voyant (2) associé s'allume. L'afficheur (4) indique « - - - ».
- L'appui sur la touche (5) actionne la descente du panier de gauche et enclenche la minuterie de cuisson associée. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) fait défiler un segment pendant le décompte. A la fin de la minuterie le panier remonte. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) indique « - ». Un nouvel appui sur la touche (5) enclenche un nouveau cycle temporisé de cuisson.
- De la même façon, l'appui sur la touche (6) actionne un cycle temporisé de descente du panier de droite avec visualisation sur le pavé de droite de l'afficheur.

NOTA : Les deux minuteries sont indépendantes. Les temps de cuisson restent mémorisés à l'extinction de la carte.

Lorsque la ou les minuteries sont activées (paniers descendus dans le bain d'huile), une impulsion sur les touches 5 et 6 fait remonter le panier correspondant.

### 2.6.3 Programmation des temps de plongée des paniers

- Les durées de plongée des paniers gauche et droit sont réglées en usine à 4 minutes. Il est possible de modifier ces temps en activant le mode programmation.
  - 1 - Mettre la carte en marche par appui 2 secondes sur touche marche (1). L'afficheur indique « - - - ».
  - 2 - Appuyer 2 secondes sur la touche PGM repère (3). L'afficheur indique t1 puis le temps en clignotant. Le temps t1 correspond à la durée de plongée du panier de gauche.

- 3 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré :
- Incrémentation de seconde en seconde lorsque  $t_1 < 1$  minute  
Exemple 0.10 correspond à 10 secondes.
  - Incrémentation de 5 secondes en 5 secondes lorsque  $1 \text{ minute} < t_1 < 10 \text{ minutes}$   
Exemple 3.30 correspond à 3 minutes et 30 secondes.
  - Incrémentation de 30 secondes en 30 secondes lorsque  $t_1 > 10 \text{ minutes}$ .  
Exemple 10.3 correspond à 10 minutes et 30 secondes.
- 4 - Valider le temps  $t_1$  par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).
- 5 - Le temps  $t_2$  s'affiche puis le temps correspondant en clignotant.  
Le temps  $t_2$  correspond à la durée de plongée du panier de droite.
- 6 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré.
- 7 - Valider le temps  $t_2$  par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).  
L'afficheur indique « - - - ». La programmation est terminée.

## 2.7 SECURITE :

### 2.7.1 Thermostat de sécurité surchauffe

Toutes les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité réglé à 220° C agissant en tant que limiteur en cas de surchauffe ou de défaillance du thermostat de régulation. Si celui-ci se déclenche, consulter votre installateur.

### Réarmement :

#### Friteuse électrique gamme AVEN

- Déposer le support panier arrière, grille de fond.
- Soulever la résistance pour dégager le trou de passage du câble résistance. Le bouton de réarmement est accessible une vingtaine de centimètre au-dessous, légèrement décalé vers la gauche.

#### Friteuse gaz gamme AVEN, CELTIC, ARMEN

#### Friteuse électrique gamme CELTIC, ARMEN

- Le bouton de réarmement est positionné sur le coffret appareillage électrique dans le placard.
- Sur certains modèles gaz, il peut également être positionné sous la traverse supérieure, et accessible après ouverture de la porte du placard.

#### Friteuse électrique C12S – AM12S :

- Déposer la mitre amovible arrière.
- Le bouton de réarmement est accessible sur le côté gauche à l'arrière de la structure.

#### Friteuse électrique 3085 :

- Déposer la façade basse de l'appareil.
- Le bouton de réarmement est positionné sur le coffret appareillage électrique.

#### Friteuse gaz 3085 :

- Le bouton de réarmement est positionné sous la traverse supérieure, et accessible après ouverture de la porte droite du placard.

Dans tous les cas, faire impérativement intervenir votre installateur dépanneur en cas de déclenchements répétitifs.

## **2.7.2 Sécurité positionnement résistance de chauffe**

Toutes les friteuses dont la résistance est amovible ou basculante, sont équipées d'un contact de position magnétique qui coupe la chauffe en cas de mauvais positionnement.

## **2.7.3 Réinitialisation défaut flamme friteuse gaz 3085**

La friteuse gaz 3085 est équipée d'une électrode ionisation contrôlant la présence de la flamme sur les brûleurs.

En cas de mauvais allumage ou absence anormale de flamme, le boîtier de contrôle stoppe l'arrivée gaz, se met en sécurité et active une alarme sonore cadencée.

Il est alors nécessaire de réinitialiser le boîtier par appui de 2 secondes sur la touche (7) RESET de la carte électronique de commande. **ATTENTION** : L'appui sur la touche Reset ne stoppe pas immédiatement l'alarme sonore. L'appui ne doit pas dépasser 4 secondes.

L'appareil réalise alors automatiquement une tentative d'allumage.

En cas de mises en sécurité répétées, faire impérativement intervenir votre installateur dépanneur.

## 2.8 VIDANGE :

**En service, l'huile atteint des températures voisines de 180°C. Il faut être attentif aux risques de brûlure et s'équiper des protections nécessaires (gants, ...).**

**Avant toute opération, assurez-vous que l'huile soit froide.**

### **2.8.1 Friteuses AV15, AV815, AV23, AV25, C12, AM10, AM12, AM20, 3085 :**

La vidange est réalisée par une vanne quart de tour située dans le placard ou en façade de l'appareil.

Visser le tuyau flexible rallonge dans la vanne (pour modèles dans le placard), présenter un récipient et ouvrir la vanne.

En fin de vidange, fermer la vanne et dévisser la rallonge.

NOTA : Lors des opérations de vidange dans le filtre CAPIC ou remontée d'huile dans la cave sur les modèles intégrant les circuits d'écoulements d'huile, il est nécessaire de vider complètement les tuyauteries, de manière à éviter tout colmatage. L'utilisation d'huile de friteuse se figeant à froid est fortement déconseillée.

## 2.8.2 Friteuses C12S, AM12S :

La vidange est réalisée par action sur une tirette située en façade de l'appareil. Cette tirette, qui agit sur une vanne interne, est muni d'un système de verrouillage évitant toute vidange accidentelle.

- Pour vidanger la cuve, lever la manette pour déverrouiller et tirer vers soi.
- Pour refermer la vanne, pousser sur la manette. Celle-ci doit alors redescendre dans sa position de verrouillage.

### Vanne de vidange fermée :

Manette poussée et descendue dans sa position de verrouillage.



### Vanne de vidange ouverte :

Manette levée puis tirée.



## 2.9 FILTRES À HUILE 35 ET 80 LITRES :

### 2.9.1 Consignes générales :

Ne pas filtrer l'huile si la température excède 100° C.

Dans le cas d'une friteuse munie d'une rallonge de vidange, vérifier que celle-ci est bien vissée.

Dans tous les cas, il faut utiliser des gants car risques de brûlures.

**En service, l'huile atteint des températures voisines de 180°C.  
Il faut être très attentif aux risques de brûlure. Il ne faut jamais déplacer ou vidanger une friteuse ou un filtre contenant de l'huile chaude.**

### 2.9.2 Fonctionnement :

#### 2.9.2.1 Filtration :

- Brancher le FILTRE en 230V mono.
- Vider l'huile de la friteuse dans le bac du filtre à l'aide d'un broc, ou en plaçant le filtre sous le robinet de vidange de la friteuse, ou sous la rallonge de vidange.
- Pour raccorder le flexible bleu de filtrage, emboîter le raccord mâle en tirant la douille vers soi puis la relâcher; placer le bec verseur au-dessus de la cuve de la friteuse.

#### a) L'huile est à une température inférieure à 110° C :

- Basculer l'interrupteur lumineux orange en position marche ; celui-ci s'allume, la pompe tourne, l'huile est filtrée et se déverse dans la friteuse.
- Quand il ne s'écoule plus d'huile, arrêter la pompe, débrancher le filtre.

#### b) L'huile est à une température supérieure à 110° C :

- Le thermostat réglé à 110° C coupe la pompe : le voyant reste allumé.
- Quand la température de l'huile descend sous les 110°, la pompe est enclenchée.
- Quand l'huile est entièrement filtrée, arrêter la pompe et débrancher.

#### 2.9.2.2 Défigeage des graisses végétales :

- Un deuxième interrupteur lumineux plus un thermostat réglé à 85°C commandent la résistance de chauffage de l'huile.
- Les graisses ainsi fondues, démarrer la pompe.

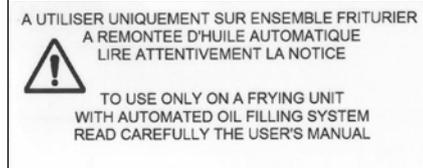
**En fin de filtration, couper le chauffage de l'huile.**

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

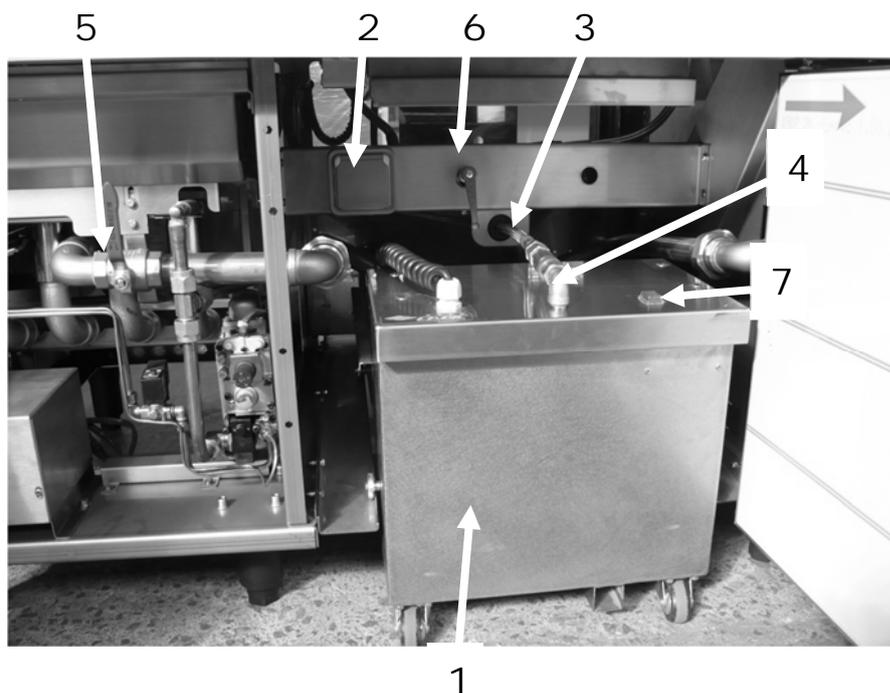
## 2.10 FILTRES INCORPORE POUR ENSEMBLE FRITURIER :

**Dans le cas d'une livraison d'un ensemble friturier équipé d'un filtre, ce filtre ne doit, en aucun cas, être utilisé comme filtre mobile pour tout autre appareil. Son utilisation ne doit être autorisée que filtre placé à l'intérieur de l'ensemble friturier, porte fermée.**

Le filtre est équipé d'une étiquette d'avertissement positionnée sur le dessus du filtre.



**L'huile pouvant atteindre des températures voisines de 180°C, il faut être très attentif aux risques de brûlures. Ne jamais déplacer ou vidanger un filtre contenant de l'huile chaude.**



- |   |  |
|---|--|
| 1 - Filtre                                  | 5 - Vanne de vidange cuve friteuse                           |
| 2 - Prise de courant pour filtre            | 6 - Vanne 3 voies de sélection de cuve pour remontée d'huile |
| 3 - Flexible inox de retour huile dans cuve | 7 - Interrupteur lumineux M/A du filtre                      |
| 4 - Raccord de sortie d'huile du filtre     |  |

## **L'opération de vidange et filtrage doit se faire cuve par cuve :**

- Positionner le filtre (1), le brancher électriquement sur la prise monophasée (2).
- Emboîter le raccord male du flexible inox (3) sur la sortie du filtre en tirant la douille (4) vers soi puis la relâcher.
- Ouvrir la vanne de vidange (5) de la cuve de friteuse de gauche de manière à amener par gravité le bain d'huile dans la cuve de filtration.
- Positionner la vanne 3 voies de filtrage (6) vers la gauche de manière à ramener l'huile dans la friteuse de gauche.
- Mettre le filtre en fonctionnement à l'aide de l'interrupteur lumineux (7). Le témoin lumineux intégré s'allume. L'huile, filtrée après passage par gravité dans un tamis inox, est remontée à l'aide d'une pompe dans la cuve sélectionnée.
- Lorsque la cuve du filtre est vide, arrêter la pompe du filtre en agissant sur l'interrupteur (7). Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- Positionner la vanne 3 voies vers la droite et procéder de même pour la cuve de droite.
- En fin de filtrage, fermer la vanne 3 voies en la dirigeant vers le bas.
- Débrancher le filtre.

## **Nota :**

- Pour éviter d'éventuel colmatage de tuyauteries, il est nécessaire de les vider complètement et d'éviter l'utilisation d'huile de friture se figeant à froid.
- Un flexible bleu est livré avec le filtre. Il permet si besoin, de vidanger après filtration, l'huile dans un récipient extérieur de manière, par exemple, à remplacer le bain d'huile.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.11 SYSTÈME DE TRANSFERT POUR FRITEUSE 3085 :

La friteuse 3085 peut être intégrée dans un ensemble friturier à transfert. L'ensemble est alors muni de rails transversaux permettant la coulisse du panier au-dessus du bac de cuisson ou du meuble silo.

La friteuse est équipée d'un panier avec un levage mécanique par action sur la poignée frontale. En position levée, le panier coulisse au-dessus d'un meuble silo. Le fond ouvrant du panier déverse le contenu dans les bacs de stockage placés sur un chariot mobile en dessous de la trémie.

### 2.11.1 Position cuisson :

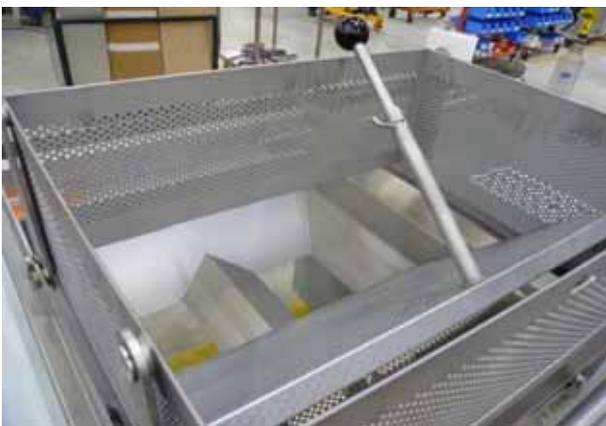


Positionner le panier au-dessus de la cuve de la friteuse.  
Lever la poignée du panier pour descendre celui-ci dans le bain de cuisson.

### 2.11.2 Position vidange :



Après levée du panier et égouttage, positionner le panier au-dessus du meuble silo.



A l'aide de la poignée à boule, basculer le fond du panier permettant le déversement dans les bacs gastro en dessous.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.12 MEUBLE DE SALAGE CHAUFFANT :

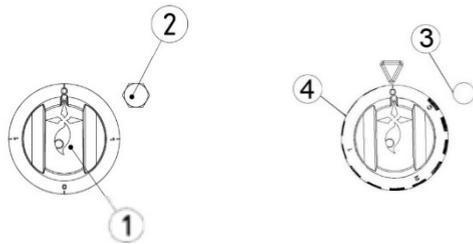
### 2.12.1 Rampe infrarouge :

L'appareil est constitué d'une résistance infrarouge commandée par un interrupteur lumineux.

- Mise en marche par appui sur l'interrupteur lumineux. Le voyant intégré s'allume.
- Mise à l'arrêt par appui sur l'interrupteur lumineux position 0.  
Le voyant intégré s'éteint.

### 2.12.2 Dessous chauffant :

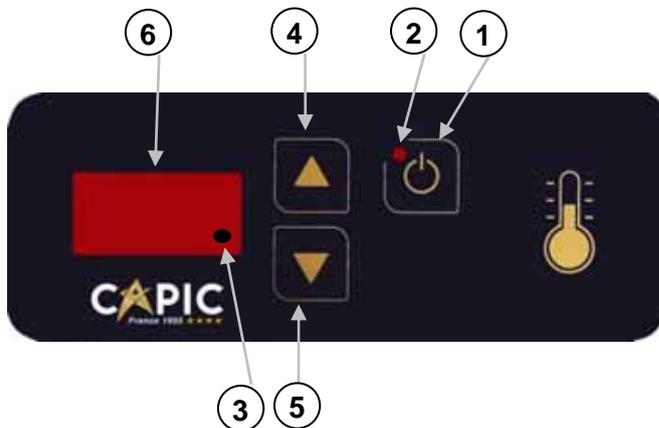
#### 2.12.2.1 Commande thermostatique électromécanique :



- 1 - Commutateur marche/arrêt
- 2 - Voyant orange témoin marche
- 3 - Voyant vert témoin chauffe
- 4 - Thermostat de régulation

- Mise en marche par rotation du commutateur (1) sur position 1.  
Le voyant orange (2) témoin marche s'allume.
- Réglage de la température désirée à l'aide du thermostat (4).  
Le voyant vert (3) s'allume pendant les périodes de chauffe et s'éteint dès que la température est atteinte.  
La position maxi graduée 3 correspond à une température moyenne de 80°C en fond du bac gastro.

#### 2.12.2.2 Commande thermostatique électronique :



- 1 - Touche Marche/Arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Point digit de régulation
- 4-5 Touches de réglage consigne
- 6 - Affichage thermostat 110° C

Pour démarrer, appuyer sur (1) pendant 2 secondes, le voyant (2) s'allume.

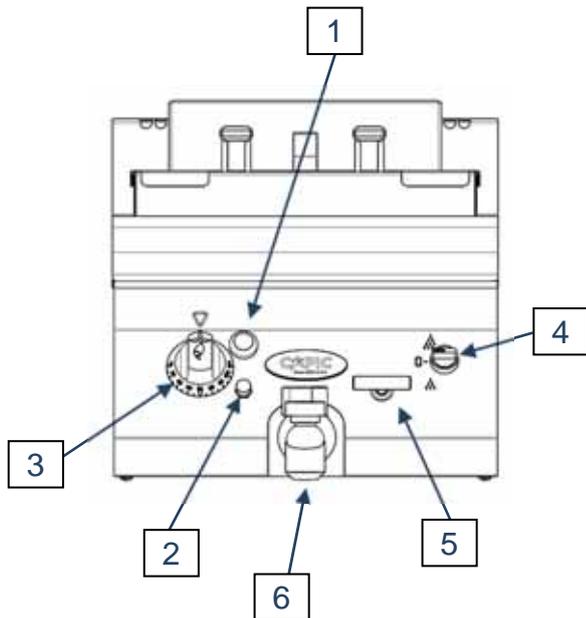
Pour régler la consigne, appuyer sur (4) ou (5) par pressions successives (degré par degré) ou par un appui prolongé pour un défilement rapide. La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer 1 fois sur la (4) et (5).

Le point digit (3) sur l'afficheur est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint lors de la régulation.

Pour mettre l'appareil hors service, appuyer sur la touche (1) pendant 2 secondes. Le voyant (2) ainsi que l'afficheur (6) s'éteignent.

## 2.13 CUISEUR A PATES AVEN AV31 :

### 2.13.1 Identification des commandes :



- 1 – Poussoir interrupteur marche/arrêt
- 2 - Voyant témoin chauffe
- 3 - Thermostat 30 - 110°
- 4 - Inter remplissage  
petit débit / Grand débit
- 5 - Robinet réglage petit débit
- 6 - Vanne de vidange

### 2.13.2 Fonctionnement :

Avant toute utilisation, remplir la cuve en eau jusqu'au repère maxi en positionnant l'interrupteur de remplissage (4) sur position grand débit .

En fin de remplissage, positionner l'inter de remplissage (4) sur " 0 ".

Mettre le poussoir interrupteur Marche/ Arrêt lumineux (1) sur marche. Le voyant intégré s'allume.

Régler le thermostat (3) sur 110°C. Le voyant chauffe vert (2) s'allume. La résistance chauffe.

Dès l'ébullition, ouvrir le circuit d'eau par le débit réduit en positionnant l'inter (4) sur petit débit . Ouvrir le robinet à pointeau (5) d'environ ¼ tour.

Plonger les paniers (750 gr par panier). Le temps de cuisson est environ de 3 à 4 minutes.

Le débit réduit d'eau doit être suffisant pour éviter tout débordement de mousse tout en maintenant l'ébullition. Agir sur le robinet (5) pour affiner le réglage. (Après la plongée des paniers, le temps de retour en ébullition est d'environ de 1'30").

**Entre chaque plongée, vérifier le niveau d'eau qui ne doit pas descendre sous le repère mini.**

En fin de cuisson, mettre le thermostat à 0, inter remplissage à 0, et mettre à l'arrêt l'appareil par appui sur le bouton poussoir M/A. Le voyant associé s'éteint.

## RECOMMANDATION IMPORTANTE

**Lors de cuissons successives, maintenir impérativement le niveau d'eau en face du repère maxi apparent sur la paroi arrière de la cuve.**

**Pour refaire l'appoint en eau jusqu'au repère maxi, placer l'inter de remplissage (4) sur grand débit .**



**La mise hors service du corps de chauffe consécutive à un niveau d'eau insuffisant dans la cuve ne peut conduire à une quelconque recherche de responsabilité de notre part, ni prise sous garantie de la résistance détériorée.**

## ATTENTION

**La concentration en sels du bain de cuisson est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements du cuiseur. Pour limiter ces derniers, il est impératif de respecter les consignes suivantes :**

- **Proscrire tout déversement de sels non dissous dans le bain de cuisson.**
- **Procéder à chaque fin de service (matin et soir) à l'élimination de tout déchet stagnant sur le fond de cuve et l'élément chauffant (à l'aide de scotch brite ou d'un pinceau) et au rinçage abondant à l'eau de la cuve et de la résistance.**
- **Détartre 1 fois par mois l'ensemble corps de chauffe et parois de cuve.**

### 2.13.3 Sécurité :

L'appareil est équipé d'un contact de position de résistance qui coupe la chauffe en cas de mauvais positionnement. Vérifier que la résistance est correctement en place.

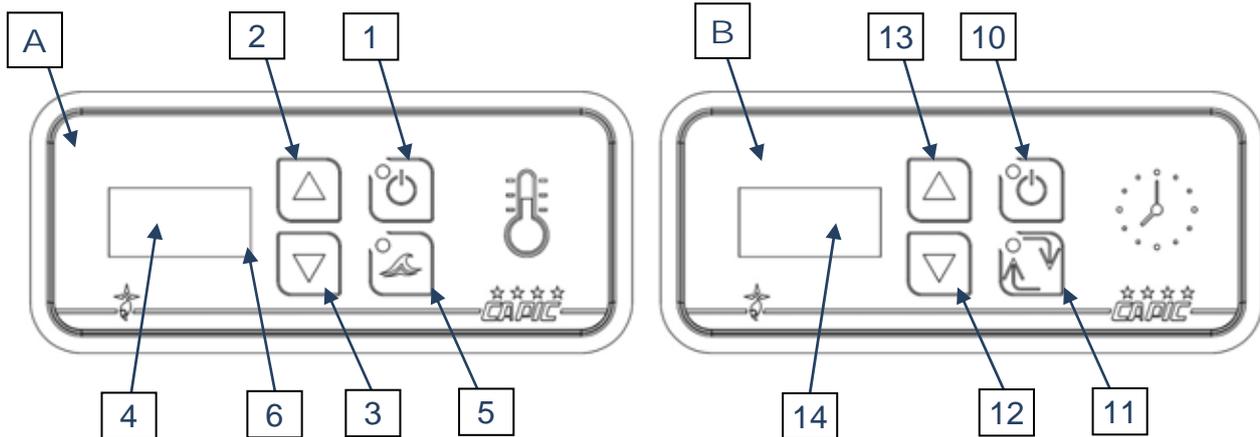
# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.14 CUISEUR A PATES CELTIC - ARMEN :

**PENDANT L'UTILISATION, MAINTENIR EN POSITION LE CAPOT AMOVIBLE DE PROTECTION DE SONDE DE NIVEAU.**

**PROCEDER IMPERATIVEMENT AU NETTOYAGE DE LA SONDE DE NIVEAU D'EAU APRES CHAQUE SERVICE.**

### 2.14.1 Identification des commandes :



A – Carte thermostat  
eau de balayage

B – Carte minuterie de cuisson

- 1 – Marche / Arrêt
- 2 – Incrémentation
- 3 – Décrémentation
- 4 – Afficheur
- 5 – Eau de balayage
- 6 – Point digit

- 10 – Marche / Arrêt
- 11 – Lancement minuterie
- 12 – Décrémentation
- 13 – Incrémentation
- 14 - Afficheur

### 2.14.2 Fonctionnement de la carte thermostatique A :

- Pour démarrer, appuyer sur la touche (1) pendant 2 secondes. Le voyant associé à la touche s'allume ainsi que l'afficheur.
- Si la cuve est vide ou que le niveau d'eau n'est pas conforme, un remplissage automatique s'effectue.

**En cas de non remplissage, alors que le niveau mini gravé sur la paroi arrière de la cuve n'est pas atteint, stopper immédiatement l'appareil pour éviter toute détérioration éventuelle de l'élément chauffant. Votre appareil présente une panne sur la détection de niveau d'eau. Procéder au nettoyage de la sonde de niveau (voir 3.6 partie installateur). En cas de persistance du défaut, il est impératif de contacter votre installateur dépanneur.**

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Régler la consigne de température désirée à l'aide des touches incrémentation (2) ou décrémentation (3).  
La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer 1 fois sur la touche (2) ou (3).  
Le point digit (6) sur l'afficheur est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint lors de la régulation.

- Lorsque le bain est à ébullition, l'appareil est prêt pour les cuissons. Il est alors nécessaire de mettre en marche l'eau de balayage par appui sur la touche (5). La led associée à la touche s'allume. L'eau de balayage permet de pousser l'amidon vers le trop plein arrière et d'éviter ainsi tout débordement. Le débit d'eau de balayage peut être affiné à l'aide du robinet dans le placard.

En cours de fonctionnement, dès que la sonde de niveau détecte un manque d'eau, la chauffe est stoppée et un remplissage automatique s'effectue. Vérifier cependant régulièrement le bon fonctionnement de ce remplissage. En cas de défaut stopper l'appareil, vérifier l'état de propreté de la sonde de niveau.

- Pour mettre hors service la fonction eau de balayage, appuyer sur la touche (5). La led associée à la touche s'éteint.
- Pour mettre hors service l'appareil, appuyer 2 secondes sur la touche (1). La led associée à la touche ainsi que l'afficheur s'éteint.

### ATTENTION

**La concentration en sels du bain de cuisson est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements du cuiseur. Pour limiter ces derniers, il est impératif de respecter les consignes suivantes :**

- **Proscrire tout déversement de sels non dissous dans le bain de cuisson.**
- **Procéder à chaque fin de service (matin et soir) à l'élimination de tout déchet stagnant sur le fond de cuve et l'élément chauffant (à l'aide de scotch brite ou d'un pinceau) et au rinçage abondant à l'eau claire de la cuve et de la résistance.**
- **Détartrer 1 fois par mois l'ensemble corps de chauffe et parois de cuve.**

## 2.14.3 Fonctionnement de la carte minuterie B :

### 2.14.3.1 Fonctionnement minuterie standard :

Le cuiseur à pâtes est équipé en façade d'une minuterie électronique, réglable de 10 secondes à 99 minutes. Cette minuterie commande, en fin de décompte, une alarme sonore. Elle n'a aucun effet sur les paniers.

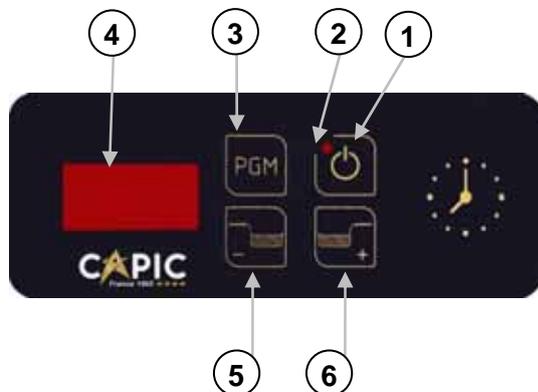
- Mise en marche par appui prolongé (2 secondes) sur la touche 10. La led associée s'allume, l'afficheur indique le dernier temps programmé.
- A l'aide des touches incrémentation 13 et décrémentation 12 régler le temps de cuisson désiré. (Paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, puis paliers de 30 secondes jusqu'à 99 minutes).

Exemple :        0.20 correspond à 20 secondes.  
                      4.30 correspond à 4 minutes 30 secondes.  
                      10.5 correspond à 10 minutes 30 secondes.

- Lancement de la minuterie par impulsion sur la touche 11. L'afficheur indique « CUI » puis le temps restant en décomptant de seconde en seconde.
- En fin de minuterie, l'afficheur indique « . . . » en clignotant. Une alarme sonore retentit.
- Une impulsion sur la touche 11 stoppe le clignotement et l'alarme sonore. L'afficheur indique alors le dernier temps programmé.
- Une deuxième impulsion sur la touche 11 relance le décompte.
- Arrêt par appui prolongé sur la touche 10.

### 2.14.3.2 Option relevage automatique des paniers :

Le relevage automatique des paniers s'effectue à l'aide d'une minuterie électronique.



- 1 - Touche marche / arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Touche programmation
- 4 - Afficheur
- 5 - Touche lancement cycle panier gauche
- 6 - Touche lancement cycle panier droit

- Mise en marche de la carte par appui (2 secondes) sur la touche (1). Le voyant (2) associé s'allume. L'afficheur (4) indique « - - - ».
- L'appui sur la touche (5) actionne la descente du panier de gauche et enclenche la minuterie de cuisson associée. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) fait défiler un segment pendant le décompte. A la fin de la minuterie le panier remonte. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) indique « - ». Un nouvel appui sur la touche (5) enclenche un nouveau cycle temporisé de cuisson.
- De la même façon, l'appui sur la touche (6) actionne un cycle temporisé de descente du panier de droite avec visualisation sur le pavé de droite de l'afficheur.

NOTA : Les deux minuteries sont indépendantes. Les temps de cuisson restent mémorisés à l'extinction de la carte.

Lorsque la ou les minuterics sont activées (paniers descendus dans le bain), une impulsion sur les touches (5) et (6) fait remonter le panier correspondant.

## Programmation des temps de plongée des paniers :

- Les durées de plongée des paniers gauche et droit sont réglées en usine à 4 minutes. Il est possible de modifier ces temps en activant le mode programmation.

- 1 - Mettre la carte en marche par appui 2 secondes sur touche marche (1).  
L'afficheur indique « - - - ».
- 2 - Appuyer 2 secondes sur la touche PGM repère (3).  
L'afficheur indique t1 puis le temps en clignotant.  
Le temps t1 correspond à la durée de plongée du panier de gauche.
- 3 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré :
  - Incrémentation de seconde en seconde lorsque  $t1 < 1$  minute  
Exemple 0.10 correspond à 10 secondes.
  - Incrémentation de 5 secondes en 5 secondes lorsque  $1 \text{ minute} < t1 < 10 \text{ minutes}$   
Exemple 3.30 correspond à 3 minutes et 30 secondes.
  - Incrémentation de 30 secondes en 30 secondes lorsque  $t1 > 10 \text{ minutes}$ .  
Exemple 10.3 correspond à 10 minutes et 30 secondes.
- 4 - Valider le temps t1 par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).
- 5 - Le temps t2 s'affiche puis le temps correspondant en clignotant.  
Le temps t2 correspond à la durée de plongée du panier de droite.
- 6 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré.
- 7 - Valider le temps t2 par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).  
L'afficheur indique « - - - ». La programmation est terminée.

### **2.14.4 Sécurité :**

L'appareil est équipé d'un contact de position qui coupe la chauffe en cas de mauvais positionnement de l'élément chauffant. Vérifier la bonne remise en place après basculement ou levage.

## 3 - ENTRETIEN

### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

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

Pour conserver à l'appareil toutes ses performances et maintenir une hygiène maximum, il est impératif de l'entretenir soigneusement et régulièrement. Cet entretien portera principalement sur les zones alimentaires, sur les arrivées d'air, sur les brûleurs et les évacuations de gaz brûlés.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et 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. Les infiltrations pouvant altérer à leur bon fonctionnement.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation de produits chlorés (eau de javel, acide chlorhydrique,...) pouvant altérer les panneaux d'habillage, cuve, plaque de cuisson ainsi que tous les éléments constituant l'appareil.

Lors du nettoyage du sol, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'occasionner des attaques corrosives sur l'habillage des appareils.

Les joints silicones (joint de manette, joint de vitre, porte, cornue,...) doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse. Tout autre produit de nettoyage (acide, nettoyant inox,...) est à proscrire car il peut occasionner une altération de la souplesse et tenue mécanique du joint silicone.

## 3.1 HUILE DE FRITURE :

Pour préserver une bonne qualité des fritures, il faut conserver le bain d'huile de l'air et de la lumière (couvercle rabattu, friteuse froide) et garder l'huile la plus propre possible.

Il est important d'effectuer un filtrage après chaque cycle d'utilisation qui permet de la débarrasser des impuretés en suspension et d'en augmenter la durée de vie et il est impératif de renouveler le bain d'huile après 20 cycles d'utilisation.

Nous préconisons également de surveiller régulièrement la qualité de l'huile à l'aide d'un test d'oxydation.

Eviter des égouttages prolongés. Interdire les opérations de salage au-dessus du bain d'huile. L'appoint d'huile neuve dans un bain usagé n'a pas pour effet de le prolonger.

## 3.2 CUVE ET RESISTANCE DE FRITEUSE :

Le nettoyage régulier de la cuve contribue au maintien de la qualité des fritures et permet de déceler immédiatement le moindre incident sur les éléments de chauffe.

### Pour les cuves gaz :

Pour nettoyer la cuve, la vider de son huile, y placer au fond une petite quantité de détergent, la remplir au moins jusqu'au niveau mini, monter en température et maintenir en ébullition 15 à 20 minutes. Vidanger, rincer et sécher soigneusement avant le renouvellement de l'huile.

## 3.3 CUVE ET RESISTANCE DE CUISEUR A PATES :

La concentration en sels du bain de cuisson est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements du cuiseur. Pour limiter ces derniers, il est impératif de respecter les consignes suivantes :

- Procéder à chaque fin de service (matin et soir) à l'élimination de tout déchet stagnant sur le fond de cuve et l'élément chauffant (à l'aide de scotch brite ou d'un pinceau) et au rinçage abondant à l'eau claire de la cuve et de la résistance.
- Détartre 1 fois par mois l'ensemble corps de chauffe et parois de cuve.

Pour les cuiseurs à pâtes équipés d'une sonde de niveau :

**Procéder impérativement au nettoyage de la sonde de niveau après chaque service.**

## 3.4 CARROSSERIE :

**3.4.1 Accès d'air** : Les orifices d'admission d'air (grilles, ouvertures, ...) doivent rester libres de toutes obstructions, poussières, graisses ou autres dépôts éventuels.

**3.4.2 Evacuation des gaz brûlés** : Les mitres d'évacuation doivent rester libres de toutes entraves pour éviter tous risques d'incendie.

### **3.4.3 Parois de carrosserie** :

La carrosserie en acier inoxydable doit ses qualités autant aux éléments constituant du métal qu'au fini de sa surface. Elle doit donc 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 métallique et de brosse de fer.

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

D'une manière générale proscrire toute utilisation de produit chloré et d'acide. Lors du nettoyage des sols, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

## METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non javellisant.	Mouiller les surfaces, frotter avec une lavette, rincer à l'eau claire puis sécher.
Salissures	Eau savonneuse non javellisant + abrasif fin (poudre de peintre, poudre d'alumine).	Comme ci-dessus. Insister sur les tâches rebelles à la brosse douce.
Fortes salissures	Produit à base d'acide phosphorique + abrasif fin. Nettoyant dépolluant (AD80 & DINOX 10).	Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher. Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher.

## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

### 3.5 VANNE DE VIDANGE CLAMP FRITEUSE 3085

La friteuse est équipée d'une vanne de vidange à clamp. Cette vanne dispose d'une sécurité interdisant toute manœuvre d'ouverture ou fermeture, sans avoir, au préalable, exercé une traction sur la manette.

**Vanne position fermée**



**Vanne position ouverte**



**Manipulation**



**ATTENTION**

Tirer sur la manette pour déverrouillage avant la rotation

## 4 - MAINTENANCE

**Avertissement** : Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, etc ... doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 1 - INSTALLATION

**Ne pas placer les friteuses directement à côté de sources chaudes telles que feux vifs, salamandres, et ne pas les adosser contre une paroi combustible.**

### 1.1 CONSIGNE D'INSTALLATION :

#### 1.1.1 Fiche technique :

Chaque appareil est identifié par une référence commerciale et possède une fiche technique intégrant l'ensemble des informations nécessaires lors de l'installation (encombrement, point de raccordement, ...).

Pour pouvoir consulter et télécharger les fiches techniques, nous vous invitons à vous rendre sur notre site [www.capic-fr.com](http://www.capic-fr.com)

Dans la rubrique Espace pro, connectez-vous grâce à votre identifiant et mot de passe. Renseignez ensuite la référence commerciale désirée (W.....).

#### 1.1.2 Règlementation :

Il est indispensable d'en prendre connaissance auprès des services de sécurité de chaque département ou pays.

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

Suivant le type d'établissement et la conception de la cuisine, l'installation électrique ou gaz et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

Toute adaptation à un autre gaz ou une autre tension doit être effectuée par un installateur qualifié et répondre aux réglementations et aux normes en vigueur.

**L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substances nocives pour la santé dans le local dans lequel il est installé.**

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de débit calorifique.

#### 1.1.3 Nettoyage avant service :

Avant la première mise en service, il est impératif de nettoyer parfaitement l'appareil.

La carrosserie est revêtue d'un film protecteur garantissant une bonne présentation. Pour enlever ce film, le découper dans les angles le tirer et le décoller. Les traces de colle éventuelles doivent être dissoutes avec un solvant.

## 1.1.4 Implantation générale :

Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm

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.

Le local doit être convenablement aéré avec une bonne extraction des gaz brûlés et de buées. En cas d'implantation en version adossée, la paroi arrière du local doit être construite en matériau incombustible.

## Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
- Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
- De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures. Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

## 1.2 RACCORDEMENT GAZ :

**Le tube ou tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.**

**Il est interdit de raccorder un flexible d'alimentation gaz à l'intérieur de l'appareil.**

**Dans le cas d'un raccordement gaz par flexible, utiliser le kit de raccordement extérieur fourni, de manière à ressortir de l'appareil le point de raccordement.**

### 1.2.1 Raccordement gaz :

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

- Raccorder l'appareil à la canalisation d'arrivée de gaz en interposant un organe de sectionnement constitué par :
  - Un robinet d'arrêt dans le cas des gaz de la 2<sup>ème</sup> famille gaz naturel G20 ou G25.
  - Un robinet d'arrêt et un détendeur approprié dans le cas des gaz de la 3<sup>ème</sup> famille butane G30 et propane G31 permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.
- La canalisation d'alimentation gaz sera dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge. Son diamètre sera déterminé en fonction de son parcours (longueur et nombre de changement de direction) et de la puissance totale de l'appareil. A cet effet, il est recommandé de réduire au maximum les tés, coudes, ...

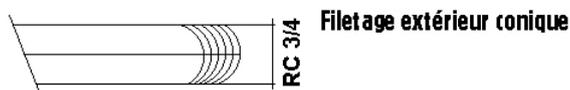
L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

- La vérification de la pression d'alimentation en gaz de l'appareil s'obtient en raccordant un manomètre (colonne d'eau) sur la prise de pression située à la sortie du robinet gaz, valve Nova ou électrovanne. La mesure s'effectue appareil en service à plein régime. Elle doit être égale à la valeur inscrite sur la plaque signalétique de réglage.

## 1.2.2 Branchement gaz :

Pour les modèles 2045 et 3085 : raccordement gaz en tube 20/27.



Pour les modèles AV25, AM10 et AM20 gaz : raccordement gaz en tube 15/21.



## 1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

### 1.3.1 Tableau de puissance :

L'ensemble de l'installation électrique doit être préalablement contrôlé et en conformité avec la norme NFC 15100.

Il est impératif de prévoir le bon dimensionnement de la ligne d'arrivée de courant. Le tableau suivant donne le courant en ligne et la section mini du câble d'alimentation. Pour les options relevage de panier ou commandes digitales, prévoir un neutre.

TENSION	APPAREIL	PUISSANC E KW	INTENSITÉ AMPÈRES	NATURE DU CÂBLE NORME NFC 73600
400 V x3 +N+T	AV15, AV815	10	14,4	H 07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	3085	54	77,9	H 07 RNF 5 x 16 mm <sup>2</sup>
	AV23, C12, AM12	2x6	2x8,7	2 câbles H 07 RNF 5x2,5 mm <sup>2</sup>
	AV31	10	14,4	H 07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	AM10, C12S, AM12S	10	14,4	H 07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>
	AM20	20	28,8	H 07 RNF 5 x 6 mm <sup>2</sup>
	AM11	10	14,4	H 07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>
230 V x3+T	AV31	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>
	AV15, AV815	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>
	AM10, C12S, AM12S	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>
	AM20	20	50,2	H 07 RNF 4 x 10 mm <sup>2</sup>
	AM11	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm <sup>2</sup>
	AV23, C12, AM12	2x6	2x15	2 câbles H 07 RNF 4x4 mm <sup>2</sup>
230 V mono +T	AM10 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	AM20 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	AV25 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	3085 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	AV23, C12, AM12	2x6	2x26	2 câbles H 07 RNF 3x6 mm <sup>2</sup>
	Meuble de salage chauffant AM22	1	4,3	H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	Rampe infrarouge	1	4,3	H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	Meuble de salage chauffant + rampe infrarouge	2	8,7	H 07 RNF 3 x 2,5 mm <sup>2</sup>
	Filtres 40/80 litres Sans défigeage	0,162	0,7	H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
	Filtres 40/80 litres Avec défigeage	1,662	7,2	H 07 RNF 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>

## 1.3.2 Raccordement électrique :

Le raccordement électrique est direct sans prise de courant. La ligne d'alimentation comporte obligatoirement un dispositif de protection omnipolaire réglementaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle. L'appareil est réglé en usine selon la tension électrique indiquée lors de la commande. Avant tout raccordement, vérifiez que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent à la réservation disponible en contrôlant notamment la tension du réseau.

Le raccordement à la terre est obligatoire. Le conducteur ne doit pas être interrompu et l'efficacité de la prise doit être vérifiée.

**ATTENTION : La friteuse 3085 gaz est équipée d'un contrôle de flamme par ionisation. Il est impératif de respecter la polarité phase neutre pour un fonctionnement correct de l'appareil.**

## 1.3.3 Branchement électrique pour raccorder l'appareil au réseau :

AV15, AV815 : Le point de raccordement se situe à l'arrière de l'appareil. Déposer la face arrière du boîtier inox électrique (2 vis). Engager le câble d'alimentation dans le presse étoupe et le raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

C12S, AM12S :

C22 chauffant :

AM22 chauffant :

AM10, AM20, AM11 : Accéder au coffret par le placard. Déposer le capot. Introduire le câble d'alimentation par le passe fil. Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

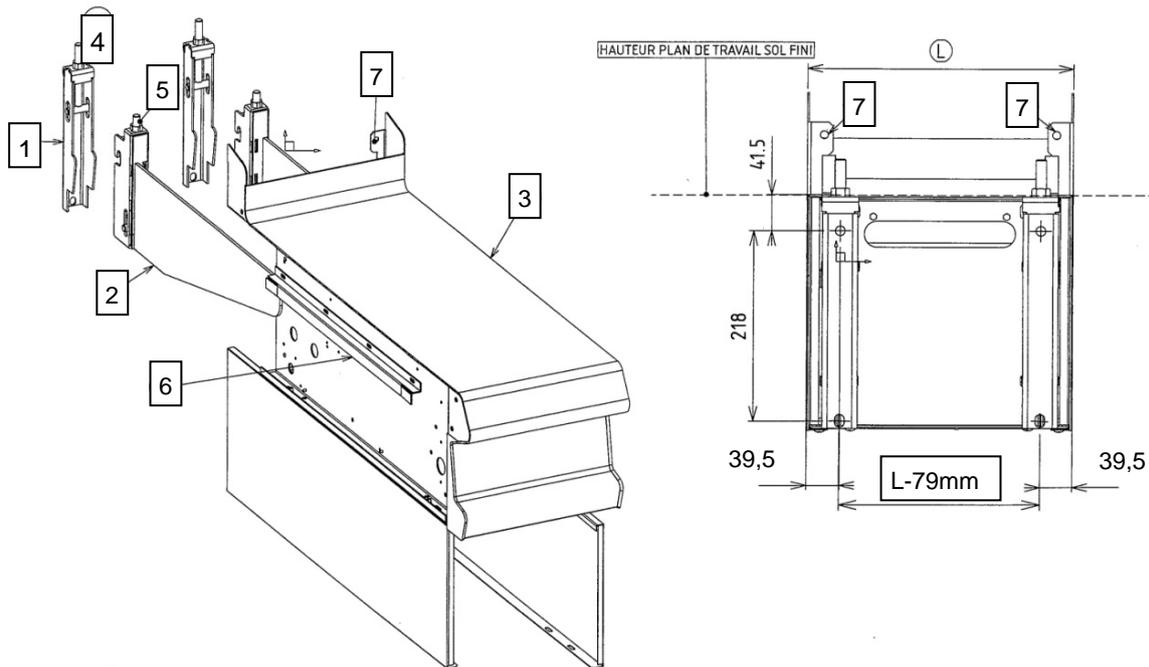
C12, AM12 :

3085 : Le point de raccordement se situe dans un coffret inox à l'intérieur de l'appareil. Déposer la façade basse. Introduire le câble d'alimentation par l'arrière. Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

AM10, AM20 gaz : Le bornier de raccordement est implanté à l'intérieur dans une boîte inox. Le raccordement à la terre est obligatoire. Introduire le câble d'alimentation par l'arrière de l'appareil et le brancher sur le bornier à l'intérieur de la boîte inox.

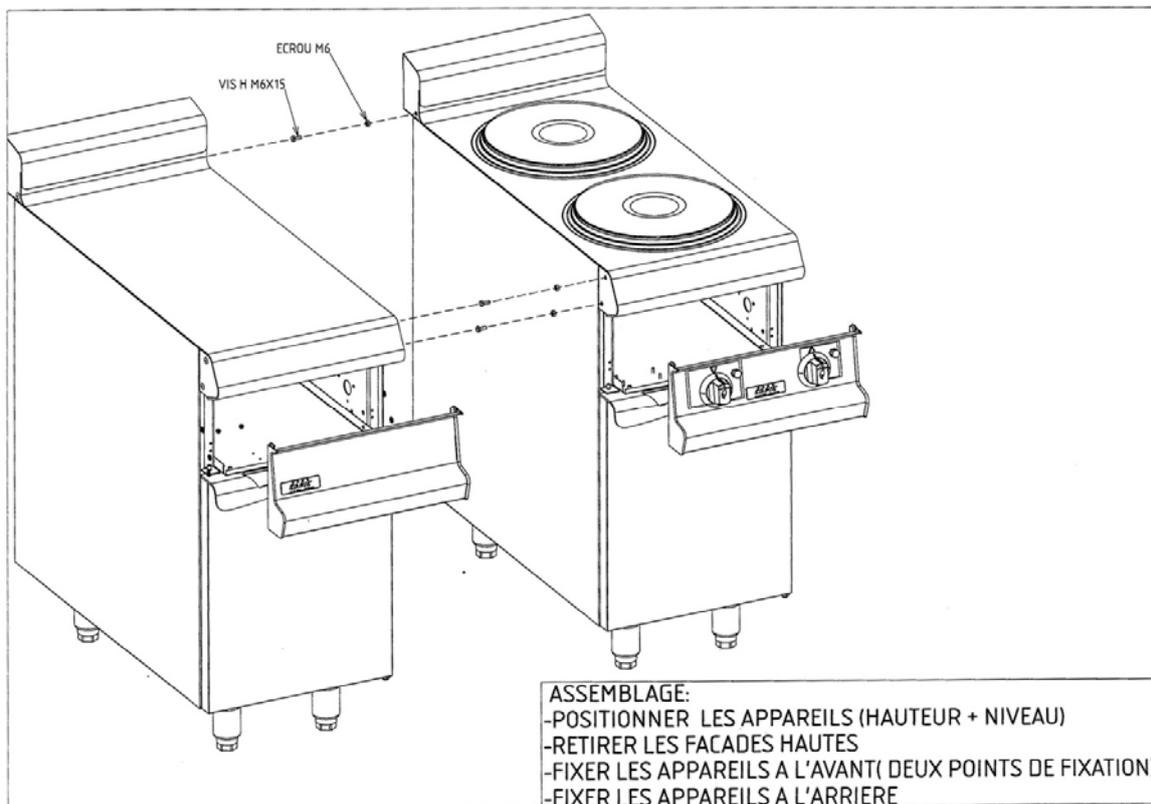
# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 1.4 SUSPENSION APPAREIL :



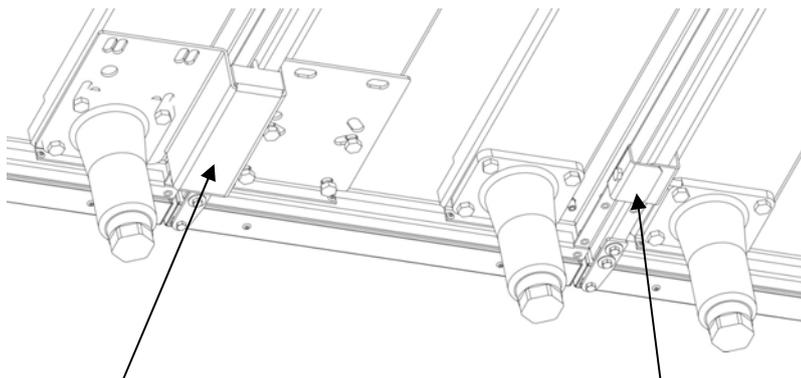
Tracer la ligne de hauteur de plan de travail au mur puis tracer les 4 trous selon plan. Percer puis fixer le sabot (1). Accrocher la console (2) et glisser l'appareil sur les supports (6). Utiliser des tiges filetées  $\varnothing$  10mm. Affiner ensuite les réglages d'assiette (5) et hauteur (4). Puis contre percer les oreilles (7) au mur pour brider l'appareil. Pour un meuble largeur 400, l'entraxe de perçage est de 321 mm et pour un meuble de largeur 500, l'entraxe de perçage est de 421mm.

## 1.5 ASSEMBLAGE DES APPAREILS :



# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## En partie avant basse :



### Etrier de liaison (en option)

Possibilité de supprimer les pieds avant juxtaposés et d'utiliser la pièce de liaison à fixer en lieu et place de ces pieds.

### Assemblage inférieur

La liaison se fait au niveau des socles : utiliser les étriers et boulon H M6 x 60.

## 2 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

### 2.1 DONNÉES TECHNIQUES :

#### AV25 GAZ

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	1,378 m3/h	1,599 m3/h	1,027 Kg/h	1,001 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	135	135	90	90
Nombre tours du cône mélangeur	7 tours	7 tours	Maxi	Maxi
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Ø injecteur rampe d'allumage 1/100mm	70	70	35	35

#### C10 - AM10 GAZ

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	2,12 m3/h	2,46 m3/h	1,58 Kg/h	1,54 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	170	170	110	110
Nombre tours du cône mélangeur	5 tours	5 tours	0 tour	6 tours
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Ø injecteur rampe d'allumage 1/100mm	70	70	35	35

#### AM20 GAZ

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	3,18 m3/h	3,70 m3/h	2,37 Kg/h	2,31 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	205	205	130	130
Nombre tours du cône mélangeur	5 tours	5 tours	Maxi	Maxi
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Ø injecteur rampe d'allumage 1/100mm	70	70	50	50

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

3085

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	6,78 m3/h	7,87 m3/h	5,06 Kg/h	4,93 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	7x225	7x225	7x145	7x145
Nombre tours du cône mélangeur	5 tours	5 tours	Maxi	5 tours
Injecteur rampe d'allumage RIA	145	145	90	90
Nombre tours du cône mélangeur RIA	5 tours	5 tours	Maxi	Maxi

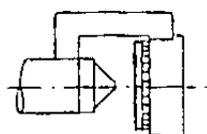
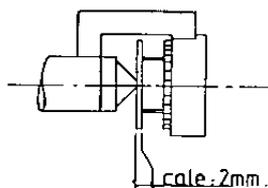
## 2.2 CHANGEMENT DE GAZ :

Adaptation en cas de changement de gaz :

- Changement des injecteurs brûleur torche.
- Changement des injecteurs veilleuse (inexistant sur modèle 3085)
- Changement des injecteurs rampes d'allumage.
- Réglage d'air primaire : Réglage du cône mélangeur sur brûleur torche et rampe inter-allumage sur modèle 3085 (voir § 2.3).
- Réglage de la pression d'alimentation.

Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes de manière à permettre l'identification sans ambiguïté de l'état de l'appareil après modification.

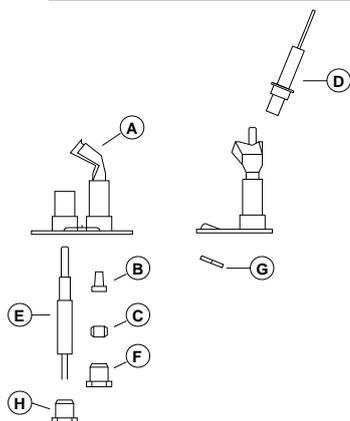
## 2.3 REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE SUR MELANGEUR DES BRULEURS TORCHE ET SUR LA RIA 3085 :



Ouverture maxi

- Interposer une cale de 2 mm entre l'injecteur et la vis de réglage d'air.
- Venir en butée puis retirer la cale.
- Dévisser du nombre de tour figurant dans le tableau « Données techniques ».
- Serrer l'écrou de la bague de réglage d'air.

## 2.4 REPLACEMENT INJECTEUR SUR VEILLEUSE AV25, C10, AM10, AM20 GAZ



Déposer la vis (F) de la conduite de gaz.

Enlever le bicone (C) et l'injecteur (B) et le remplacer par celui correspondant au gaz (voir tableau « données techniques »).

Remonter en sens inverse et procéder à un contrôle d'étanchéité en utilisant un spray moussant de recherche de fuites.

## 3 - MAINTENANCE

### AVERTISSEMENT :

Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, ... doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle.

### ATTENTION :

Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service. Prendre connaissance de toutes les normes de sécurité pour manipuler les plaques compte tenu de leur poids.

### 3.1 CUVE :

Le nettoyage régulier de la cuve contribue au maintien de la qualité des fritures. Pour nettoyer la cuve, la vider de son huile, y placer au fond une petite quantité de détergent, la remplir d'eau jusqu'au niveau nominal, monter en température et maintenir en ébullition 15 à 20 minutes. Vidanger, rincer et sécher soigneusement avant le renouvellement de l'huile.

### 3.2 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 lavette, suivi d'un rinçage à l'eau claire et d'un séchage. Comme pour la cuve, proscrire toute utilisation de produit chloré ou javellisé.

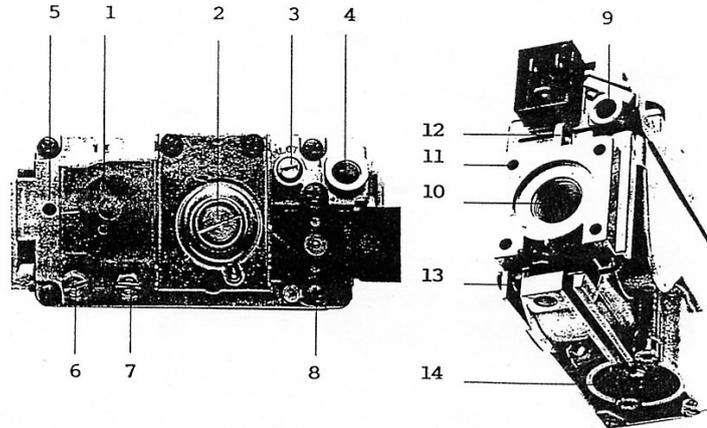
Lors du nettoyage des sols, notamment avant mise en service du matériel, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 3.3 VALVE DE SECURITE GAZ « NOVA » :

### 3.3.1 Descriptif :

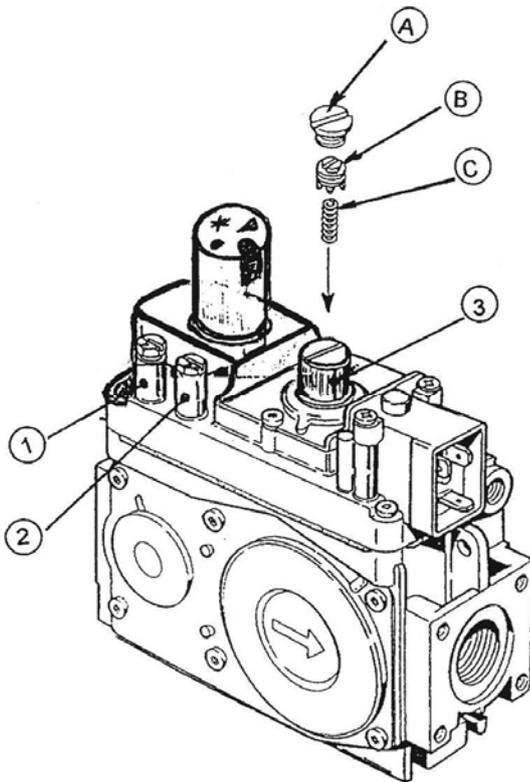
- 1 - Manette de commande
- 2 - Régulateur de pression
- 3 - Vis de réglage gaz veilleuse
- 4 - Prise thermocouple
- 5 - Prédiposition pour fixer tout accessoire éventuel
- 6 - Prise de pression entrée
- 7 - Prise de pression sortie
- 8 - Solénoïde
- 9 - Sortie veilleuse
- 10 - Sortie principale du gaz
- 11 - Trous (M5) pour fixation raccords
- 12 - Point de fixation supplémentaire de la valve
- 13 - Position alternative de connexion thermocouple
- 14 - Bouchon magnétique de sécurité.



### Montage du thermocouple :

Pour raccorder le thermocouple à la valve gaz, serrer le raccord à la main puis  $\frac{3}{4}$  tour à la clé.

### 3.3.2 Neutralisation du régulateur de pression :



- |   |
|---|
| <p>1 - Prise de pression Entrée<br/>2 - Prise de pression Sortie<br/>3 - Régulateur de pression</p> <p>A - Vis accès au régulateur<br/>B - Vis réglage de la pression de sortie<br/>C - Ressort régulateur de pression<br/>D - Dispositif de neutralisation du régulateur</p> |
|---|

- La valve possède un régulateur de pression qui est mis hors fonction en usine et scellé.
- Pour neutraliser le régulateur de pression, déposer les pièces A – B – C.
- Monter la pièce D (à reprendre éventuellement sur valve d'origine).

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 3.4 THERMOSTAT DE SECURITE SURCHAUFFE :

Toutes les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité 220°C agissant en tant que limiteur en cas de surchauffe ou de défaillance du thermostat de régulation. Voir § 2.7.1 Utilisateur.

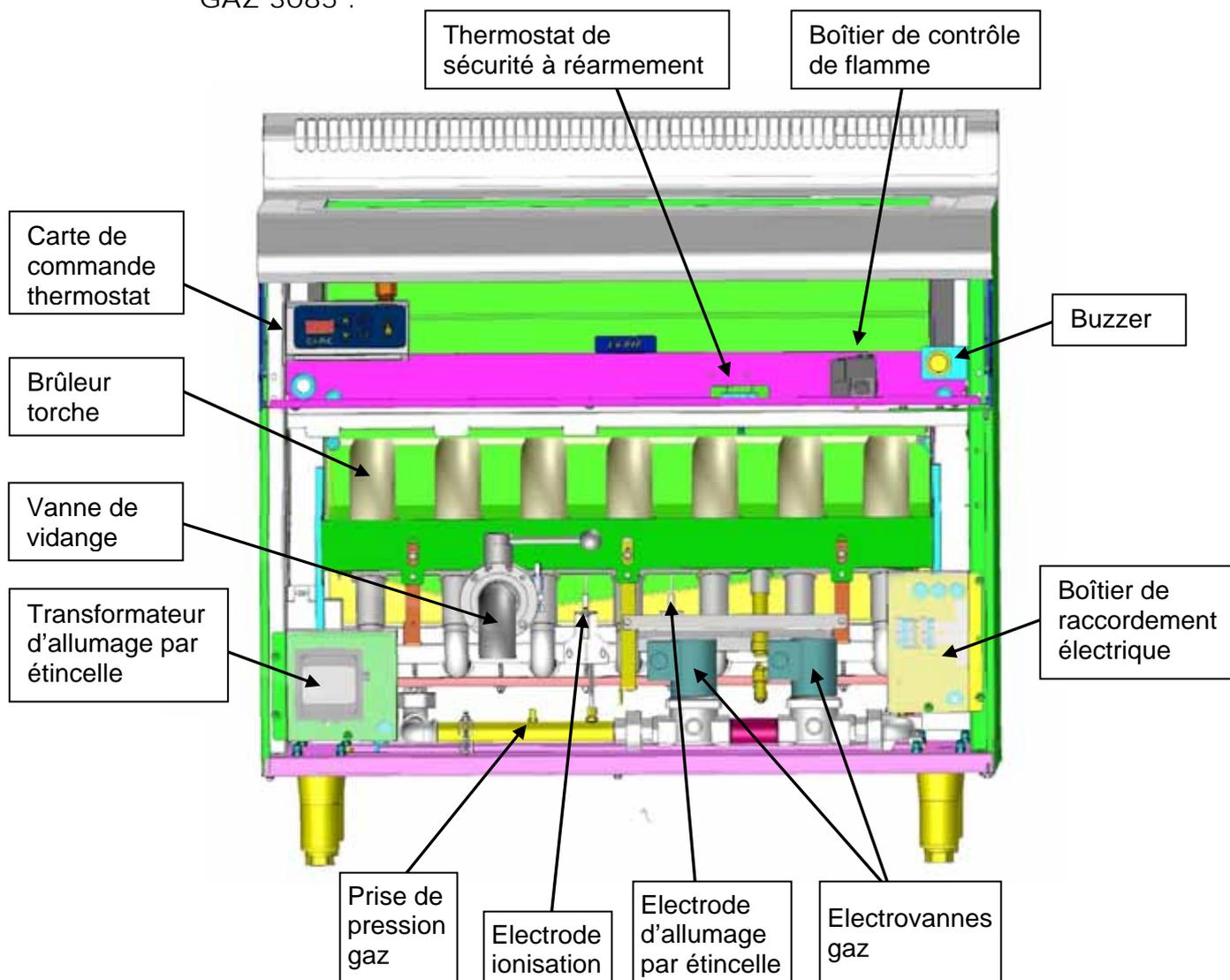
## 3.5 REINITIALISATION DEFAUT FLAMME FRITEUSE GAZ 3085 :

La friteuse gaz 3085 est équipée d'une surveillance de flamme par ionisation. En cas d'absence de flamme ou défaut d'allumage, l'appareil se met en sécurité et active une alarme sonore.

La réinitialisation du défaut nécessite l'appui durant 2 secondes sur la touche (7) RESET de la carte de commande (§ 2.4 Utilisateur).

L'appareil réalise alors automatiquement une tentative d'allumage.

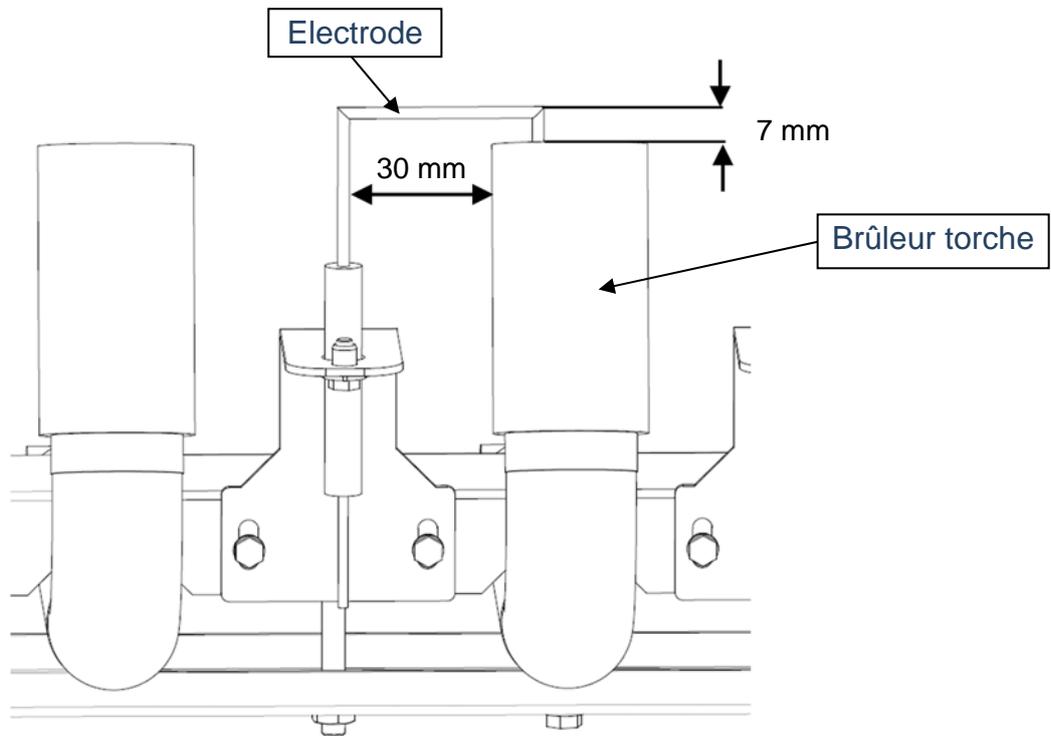
## 3.6 LOCALISATION DES DIFFERENTS COMPOSANTS SUR FRITEUSE GAZ 3085 :



## 3.7 POSITIONNEMENT ELECTRODES ALLUMAGES ET IONISATION :

L'appareil est équipé d'une électrode d'allumage positionné à droite, ainsi que d'une électrode de contrôle de flamme à gauche.

En cas de remplacement de l'une d'elles, il est impératif de respecter les côtés de positionnements inscrits sur le schéma ci-dessous. Réaliser ensuite un contrôle de bon fonctionnement.



## 3.8 VANNE DE VIDANGE FRITEUSE 3085 :

La vanne de vidange est équipée d'une fixation par clamps.

En cas de démontage, agir sur la vis de la Clamp tout en maintenant le corps de la Vanne afin d'éviter que celle-ci ne tombe.



### 3.9 NETTOYAGE DE LA SONDÉ DE NIVEAU D'EAU SUR CUISEUR A PATES CELTIC, ARMEN :

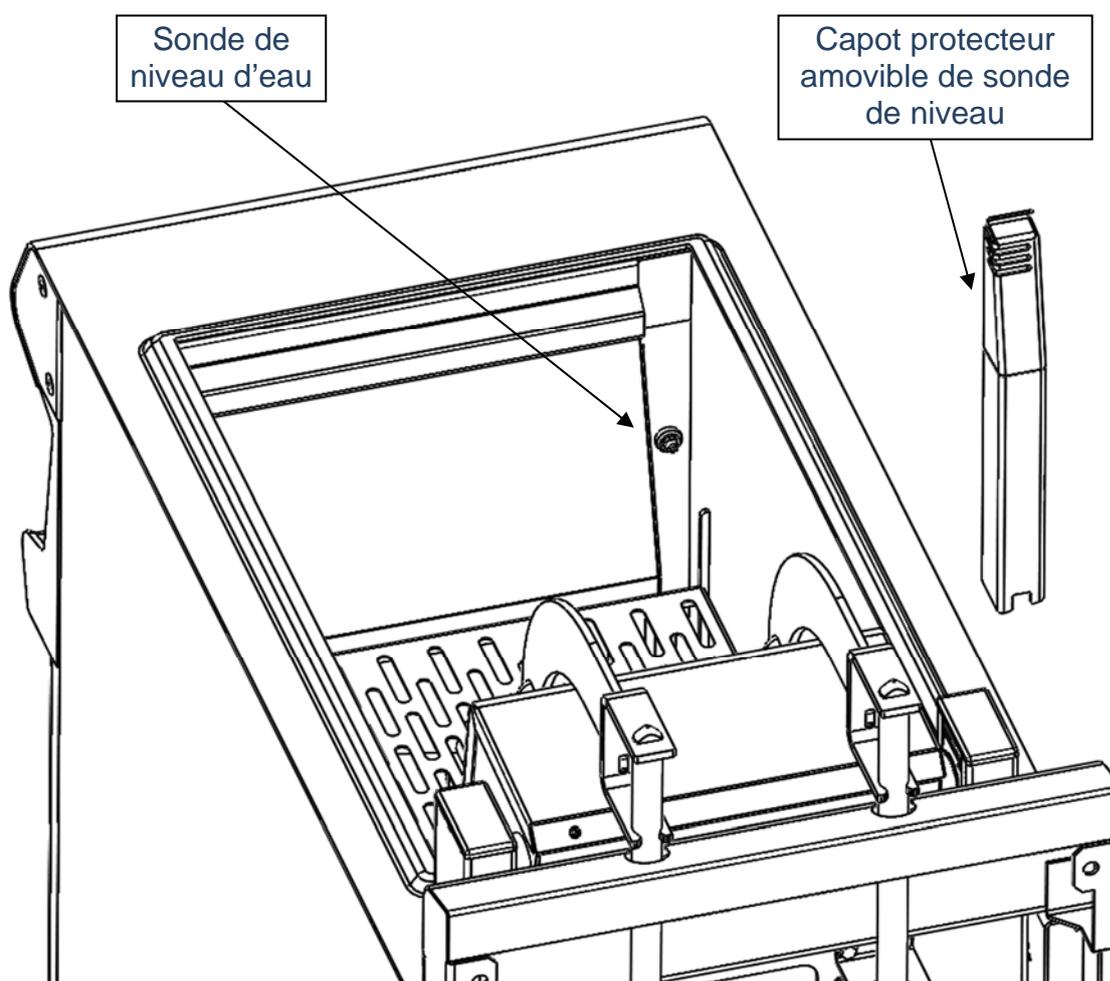
La sonde de niveau est située à l'avant de la cuve.

Elle est protégée par un capot amovible.

Il est nécessaire de la nettoyer après chaque service.

Pour ce faire, il suffit de retirer le capot protecteur en le soulevant et de nettoyer la partie inox de la sonde.

Ne pas oublier de repositionner le capot après nettoyage.



# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

DESIGNATION	CODE	GAZ			ELECTRIQUE						
		C10 AM10	C20 AM20	3085	AV15 AV815	C10 AM10	C20 AM20	AM11	3085	AV23 C12 AM12	AV31
Panier friteuse	A401003									●	
Panier friteuse	A401019										
Panier friteuse	A401025		●								
½ Panier	A401028		●								
Panier friteuse	A401030			●					●		
Panier friteuse	A401068	●				●	●				
½ Panier	A401070	●			●	●	●				
Tamis friteuse	A401072	●									
Panier cuiseur à pâtes	A401074							●			●
Tamis friteuse	A402035		●								
Plastron thermostat	A504220			●							
Plastron minuterie	A504332							●			
Plastron carte thermostat	A504336	●	●		●	●	●		●	●	
Plastron cuiseur à pâtes	A504480							●			
Allumage 2 points	E050505	●	●								
Transformateur allumage	E050517			●							
Boîtier de contrôle	E050520			●							
Embase boîtier de contrôle	E050521			●							
Embase PG11 boîtier de contrôle	E050522			●							
Carte multifonctions	E050540	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Ventilateur hélicoïdal	E050571		●	●							
Contact de position	E054006				●	●	●	●		●	●
Disjoncteur 2A PH+N	E100650	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Electrovanne veilleuse	E131002	●	●								
Electrovanne BN25 230V	E131748			●							
Résistance 9000W-230V	E151935								●		
Résistance 6 Kw tri 230V	E152035									●	
Résistance 10 kW	E152060				●	●	●				●
Résistance 10 kW CAP	E152065							●			
Buzzer 230V	E204042			●							
Thermostat limiteur	E401006	●	●	●	●	●	●		●	●	
Thermostat 30-110°C	E401015										●
Sonde couple « J » d=6	E403534	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Raccord + olive d=6	E403535	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Brûleur torche M1	G201505		●								
Brûleur torche M1 coudé	G201508			●							
Brûleur torche BPMO	G201511	●									
Veilleuse	G207529	●	●								
Electrode d'allumage	G207534	●	●								
Thermocouple	G401005	●	●								
Interrupteur « NOVA »	G652232	●	●								
Valve « Electrosit »	G652405			●							
Valve « NOVA »	G653028	●	●								
Joint collecteur	I101004							●			
Joint valve « NOVA »	I101006				●						
Joint de résistance	I101008				●	●	●	●	●		●
Electrovanne double	L601005							●			●
Flexible 450 mm vidange	Q051047	●	●			●	●			●	

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

DESIGNATION	CODE	GAZ			ELECTRIQUE						
		C10 AM10	C20 AM20	3085	AV15 AV815	C10 AM10	C20 AM20	AM11	3085	AV23 C12 AM12	AV31
Vanne vidange	Q400720							●			
Vanne ¼ T 20/27	Q401005										
Vanne ¼ tour 26/34	Q401016	●	●			●	●				
Vanne de vidange clamp	Q450151			●					●		
Robinet pointeau	Q450518										●
Robinet vidange	Q451110				●						●
Electrodes allumage ou ionisation	SEG207536			●							

## OPTION RELEVAGE

DESIGNATION	CODE	GAZ			ELECTRIQUE						
		C10 AM10	C20 AM20	3085	AV15 AV815	C10 AM10	C20 AM20	AM11	3085	AV23 C12 AM12	AV31
Plastron relevage	A504342		●				●	●			
Vérin	E020510		●				●	●			
Carte multifonctions	E050540		●				●	●			

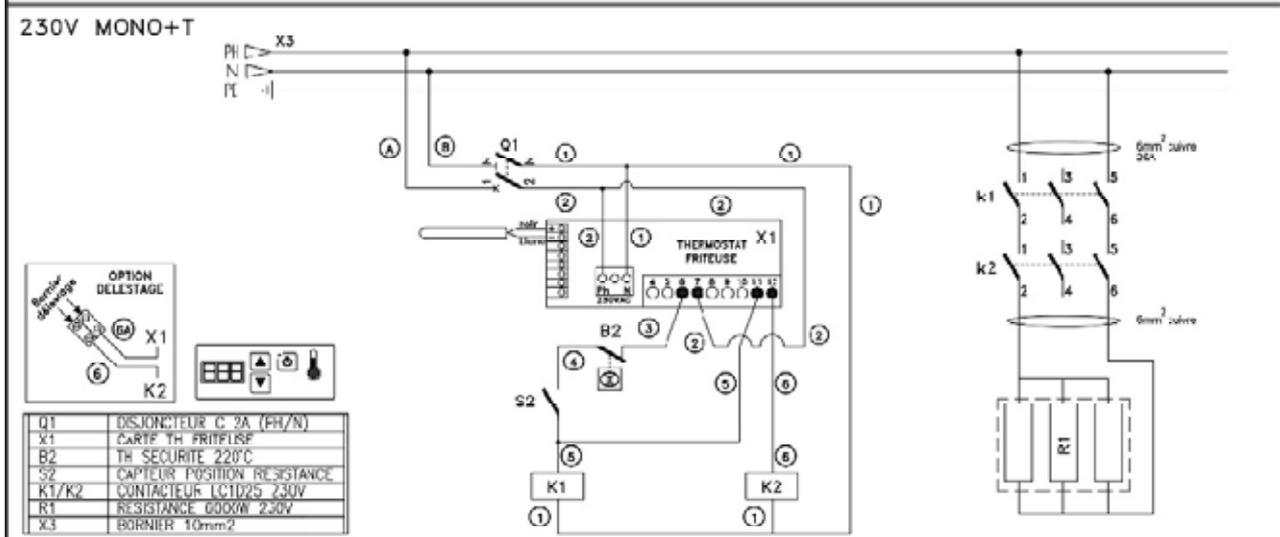
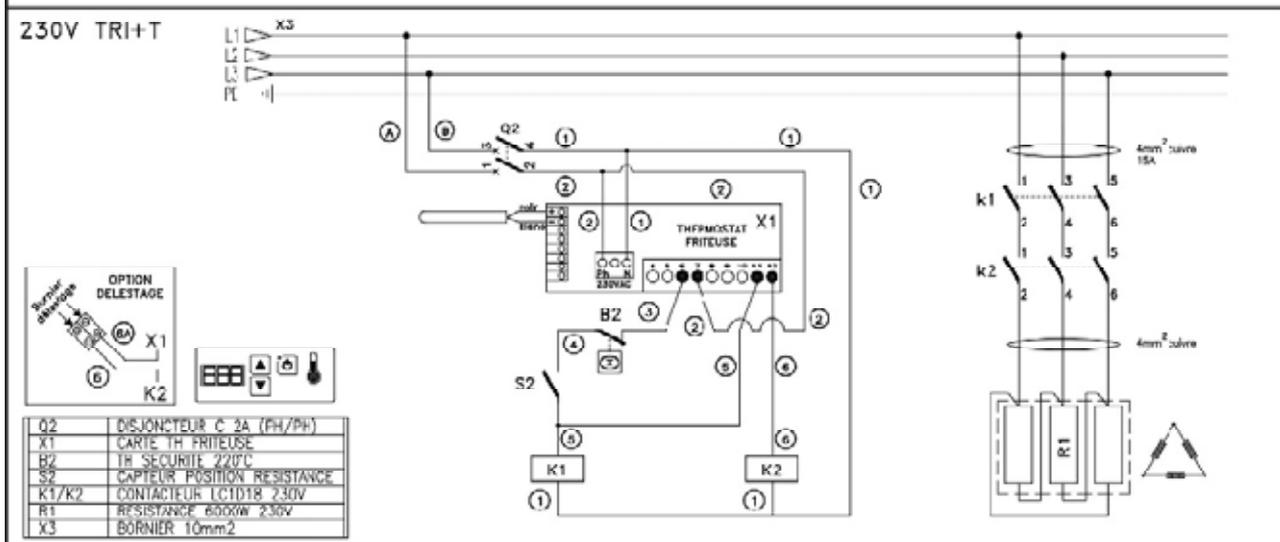
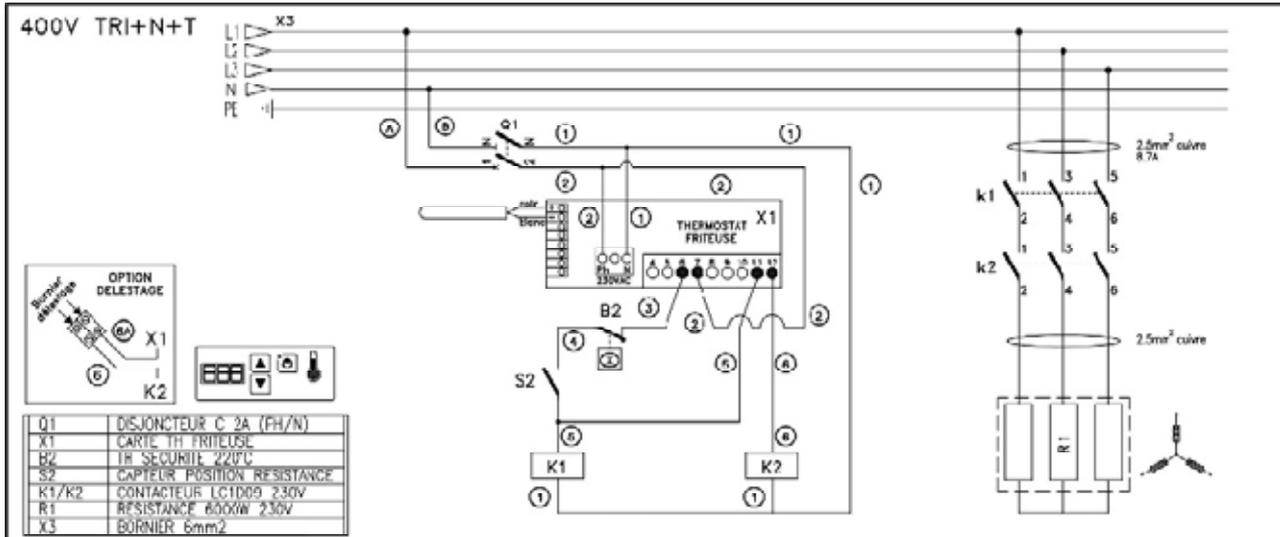
## FILTRE

DESIGNATION	CODE	MODEL 35 / 80
Interrupteur Marche / Arrêt	E053530	●
Résistance 1500 W	E150818	Défigeage
Moto pompe	E252010	●
Thermostat 30 – 85 ° C	E401011	Défigeage
Thermostat 30 - 110° C	E401015	●
Roue 50 fixe	Q202001	●
Roue 50 pivotante	Q202002	●
Tuyau flexible	R101050	●
Toile filtrante	R101545	●

## MEUBLE SALAGE

DESIGNATION	CODE	Dessous chauffant	Rampe infrarouge
Commutateur Marche/Arrêt	E052510	●	
Inter M/A lumineux	E053530		●
Capuchon interrupteur	E053532		●
Lampe céramique 1000W	E150230		●
Résistance 1000W – 230V	E150570	●	
Voyant LM112 vert 230V	E202094	●	
Voyant LM112 orange 230V	E202095	●	
Thermostat 30-110°C	E401015	●	
Manette 0-1-0-1	Q104213M	●	
Manette doseur	Q104228M	●	
Carte multifonction (AVEN)	E050540	●	

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



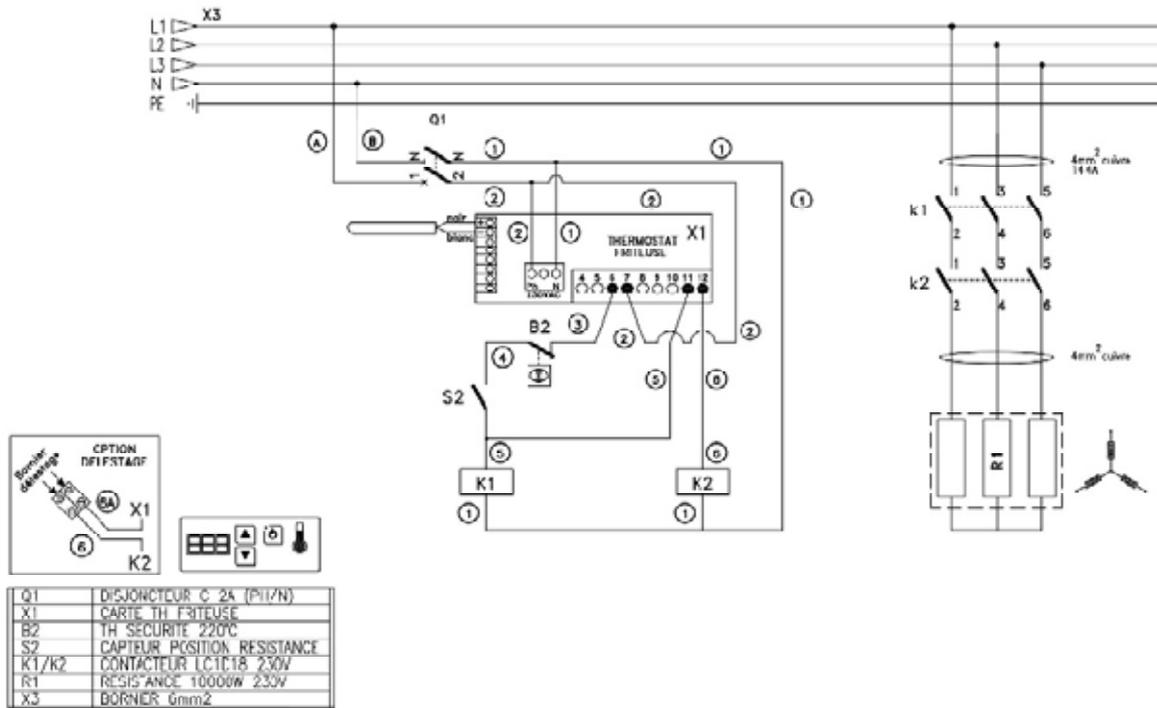
AM12 C12 AV23 FRITEUSE ELECTRIQUE DIGITAL 6KW

DATE: 25/01/13      DESSIN: RICHARD      SCHEMA: comm.      Indice: C

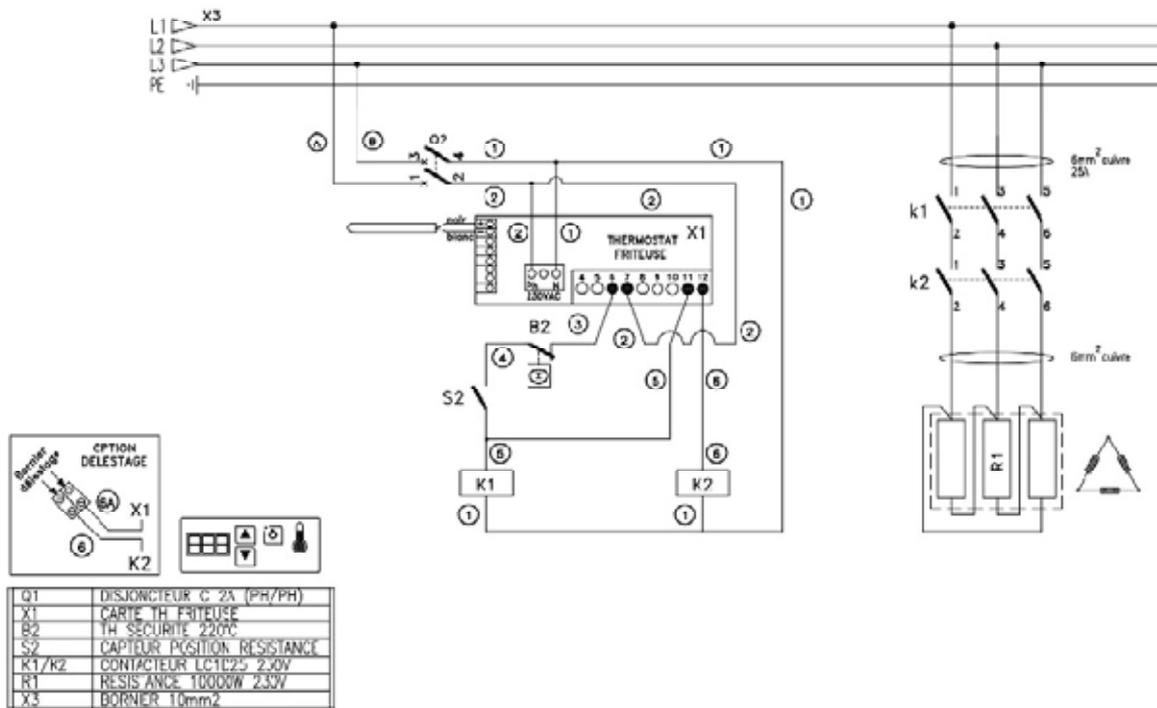
**CAPIC** 5 RUE HAROUN TAZIEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9 TEL:02.98.64.77.00      Modifie par: RICHARD      le: 02/09/19      ArMen      EL291234

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

400V TRI+N+T



230V TRI+T



AV15 AV815 FRITEUSE ELECTRIQUE 10KW

DATE: 02/09/19

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



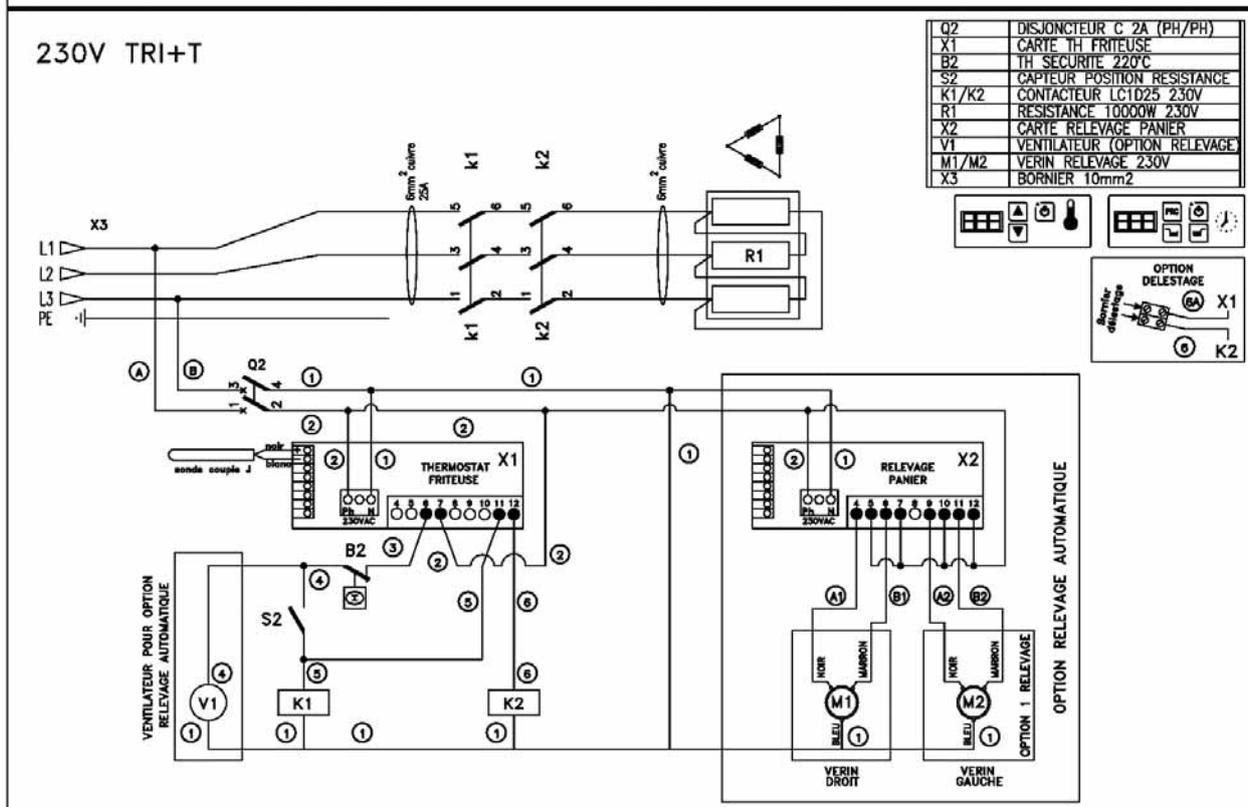
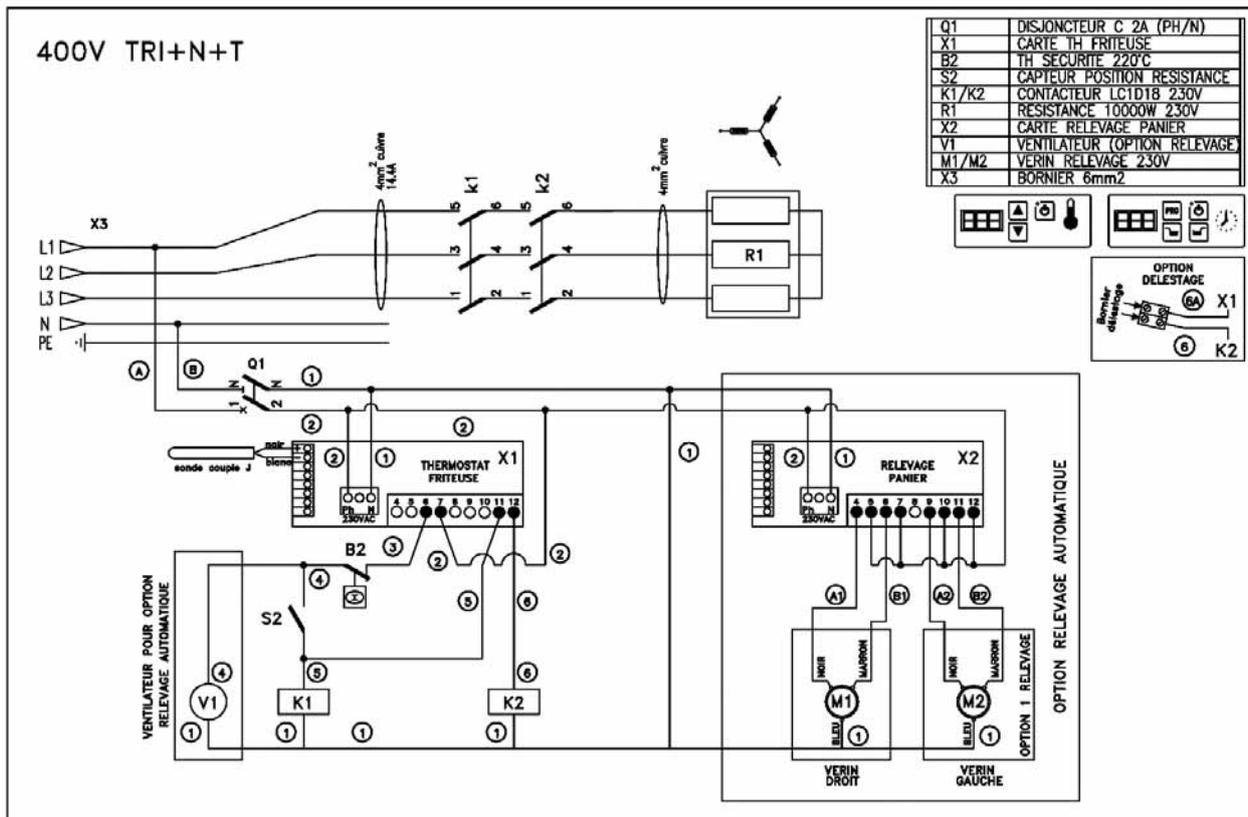
5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

Modifie par:  
le:

ArMen

EL541031

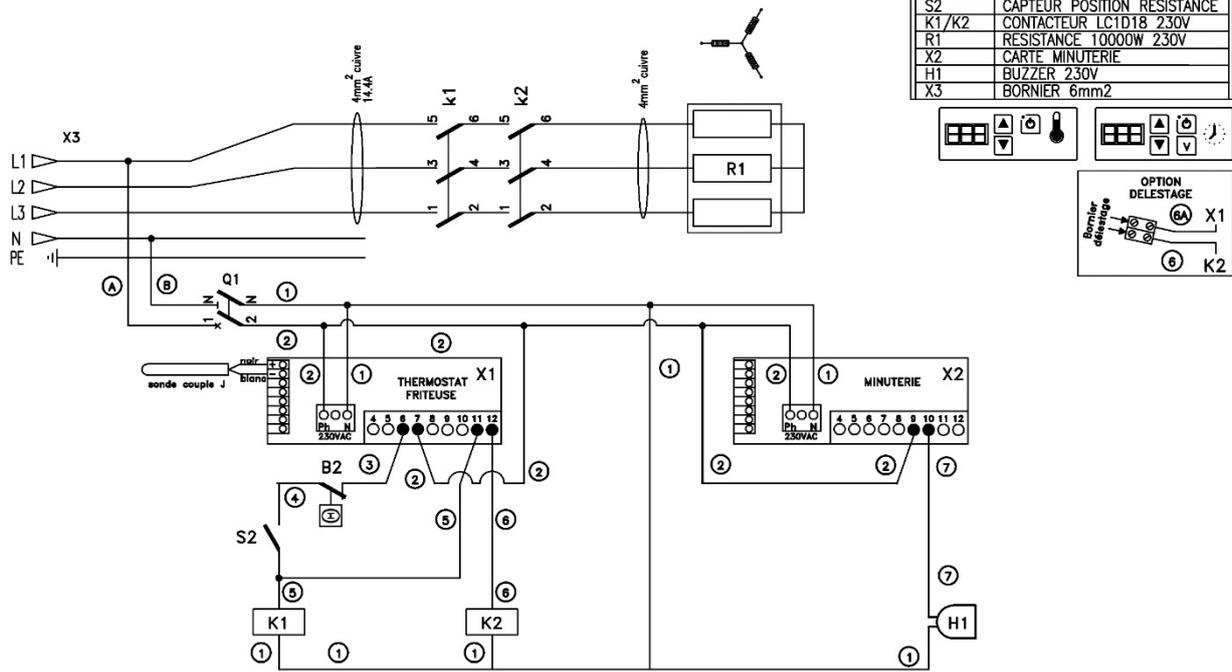
# SCHÉMAS ELECTRIQUES



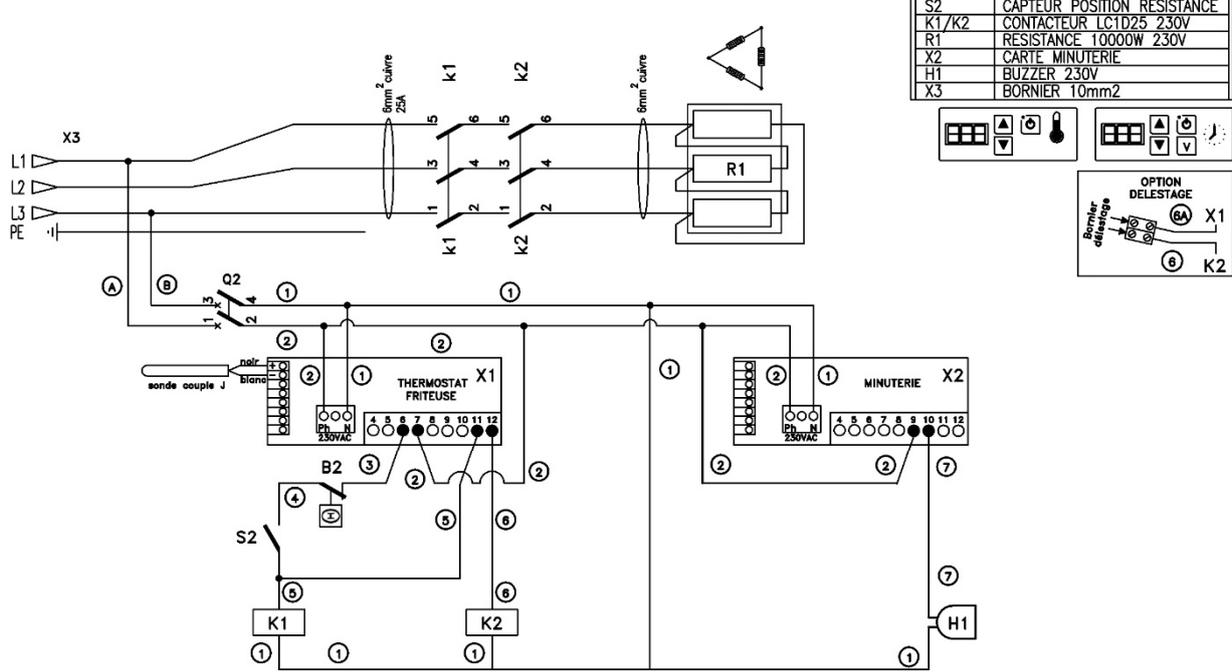
AM10 C10 FRITEUSE ELECTRIQUE 10KW			
DATE: 14/01/08	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: E
	5 RUE HAROUN TAZIEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9 TEL:02.98.64.77.00	Modifie par: RICHARD	EL291033
		le: 01/07/20	

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

400V TRI+N+T



230V TRI+T

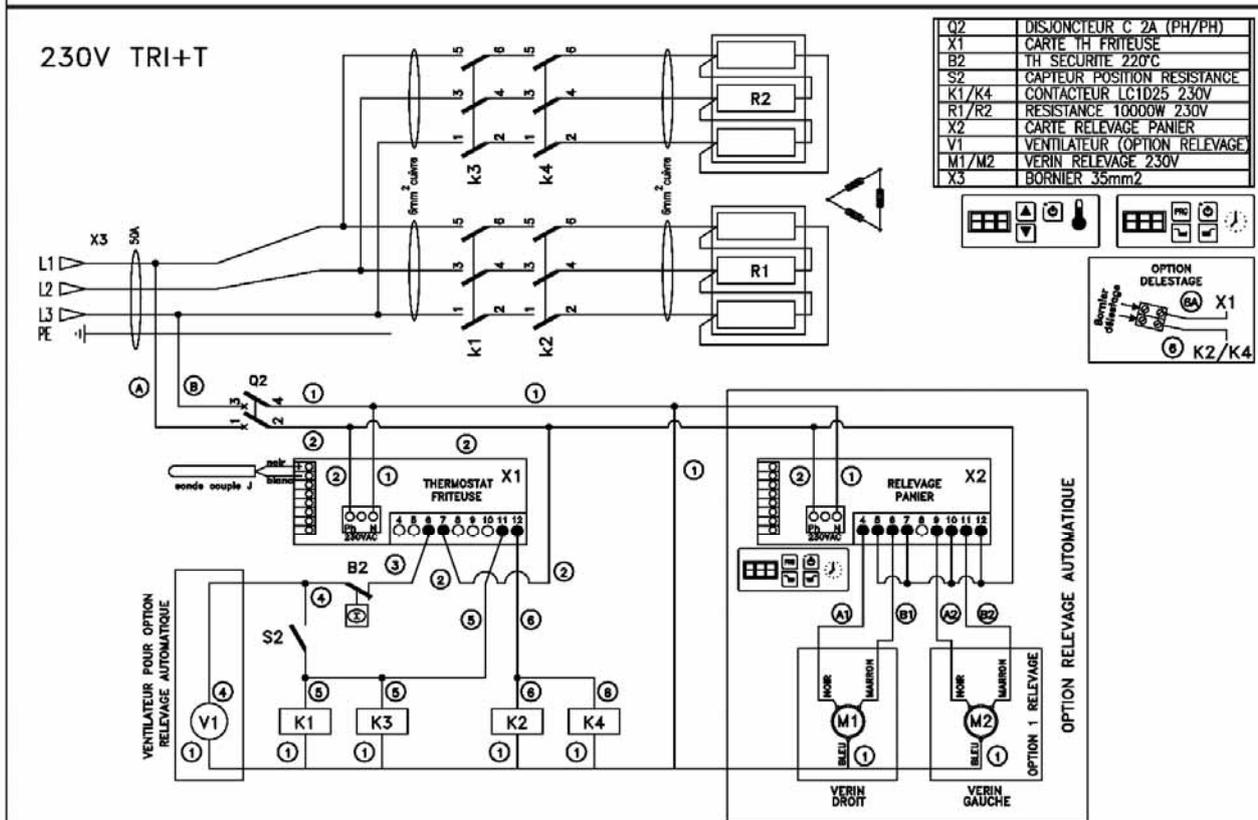
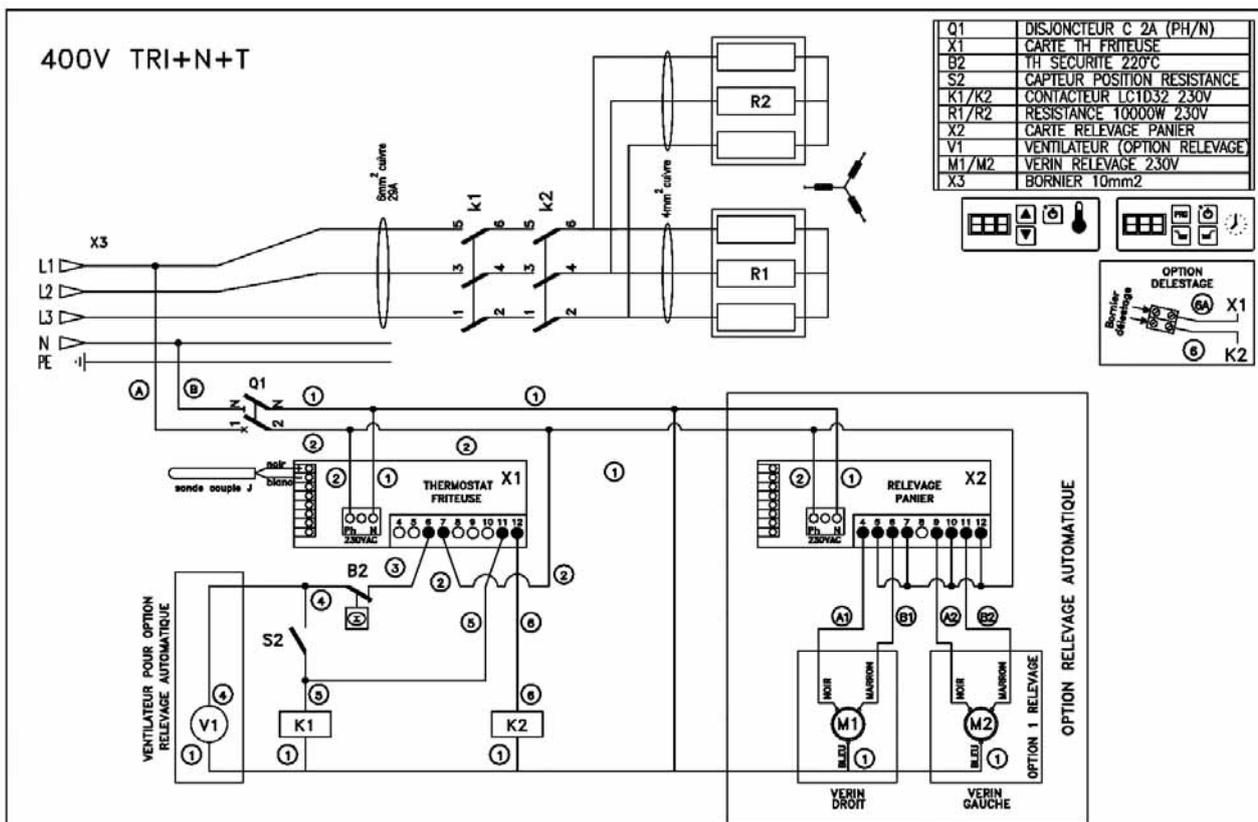


AM10 C10 FRITEUSE ELECTRIQUE 10KW AVEC MINUTERIE FIN DE CUISSON

DATE: 08/02/11    DESSIN: RICHARD    SCHEMA: comm.    Indice: B

**CAPIC** 5 RUE HAROUN TAZIEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9 TEL:02.98.64.77.00    Modifie par: RICHARD    le: 21/06/22    EL291038

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



AM20 C20 FRITEUSE ELECTRIQUE 20KW

DATE: 03/05/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: E



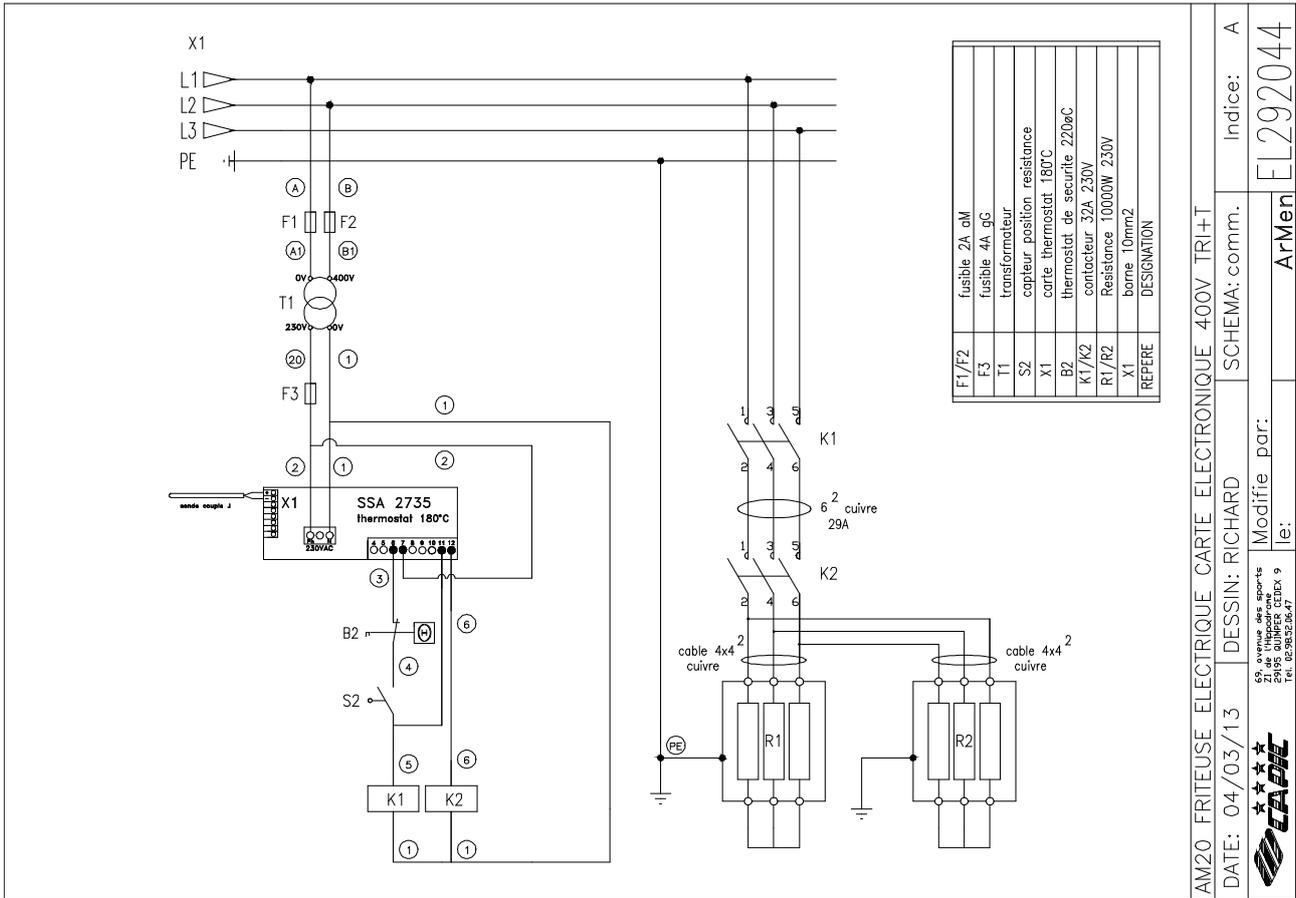
5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

Modifie par: RICHARD

le: 01/07/20

EL292032

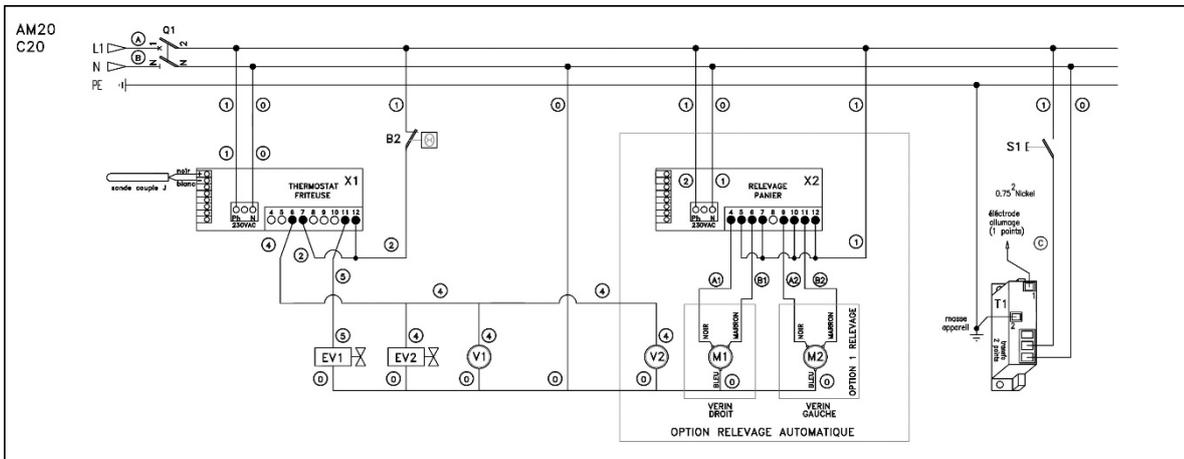
# SCHÉMAS ELECTRIQUES



AM20 FRITEUSE ELECTRIQUE CARTE ELECTRONIQUE 400V TRI+T

DATE: 04/03/13 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A

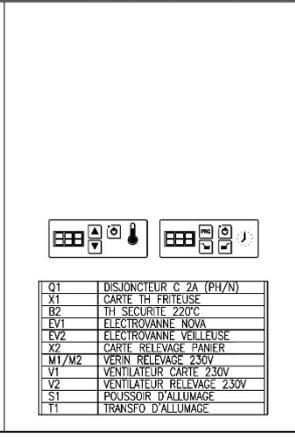
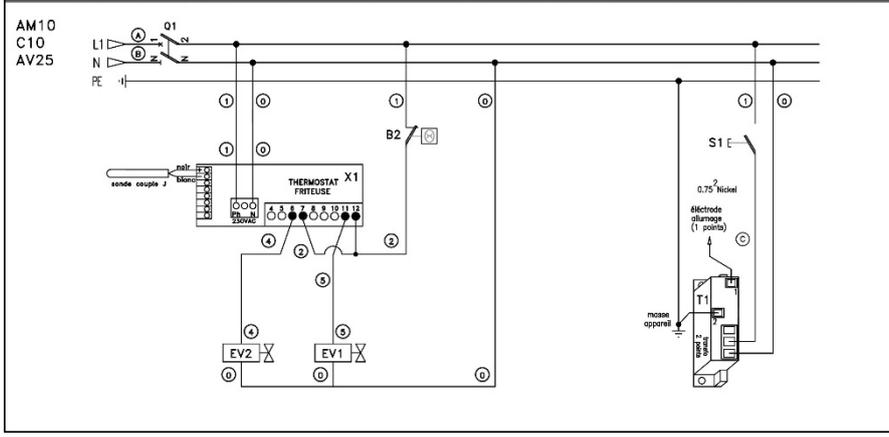
Modifie par: RICHARD  
le: 02/09/19  
ArMen  
EL292044



AM20 C20

DATE: 03/05/07 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: D

Modifie par: RICHARD  
le: 02/09/19  
ArMen  
EL292035

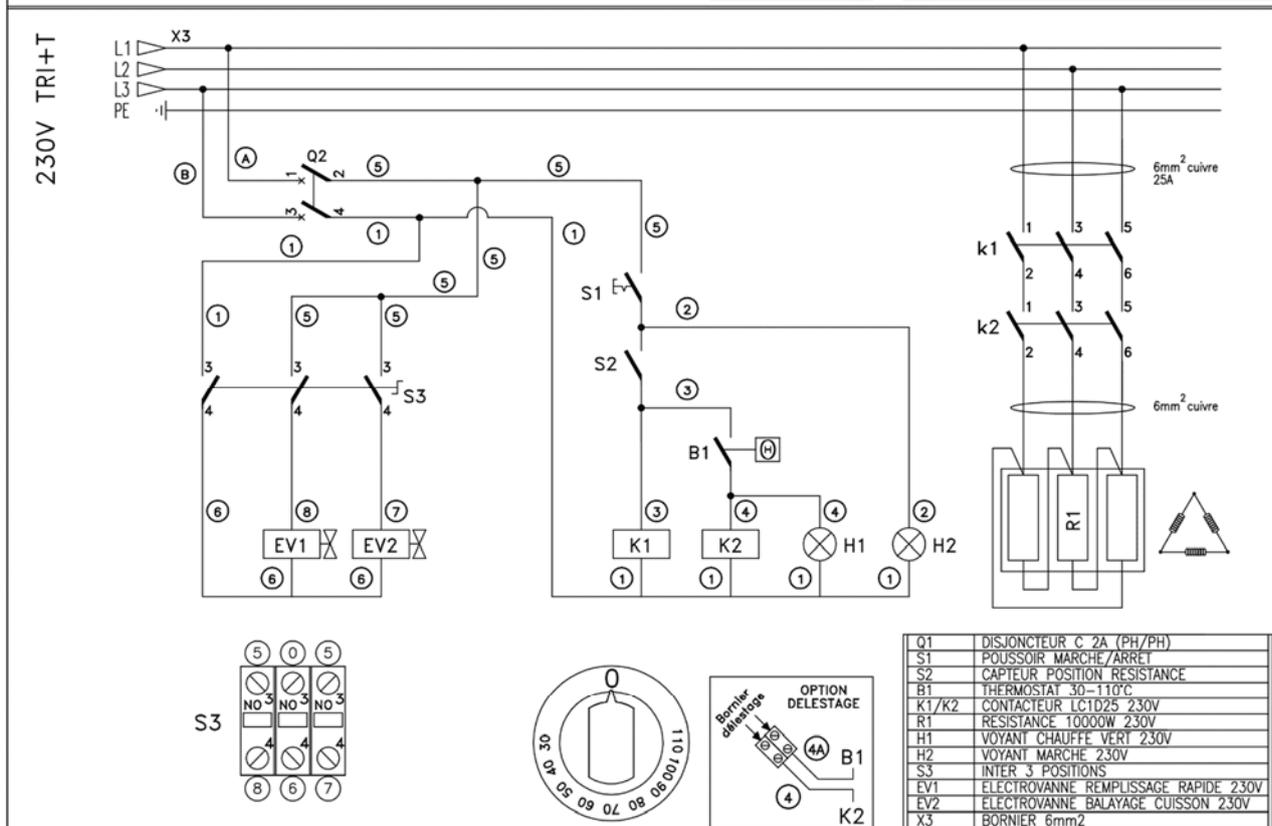
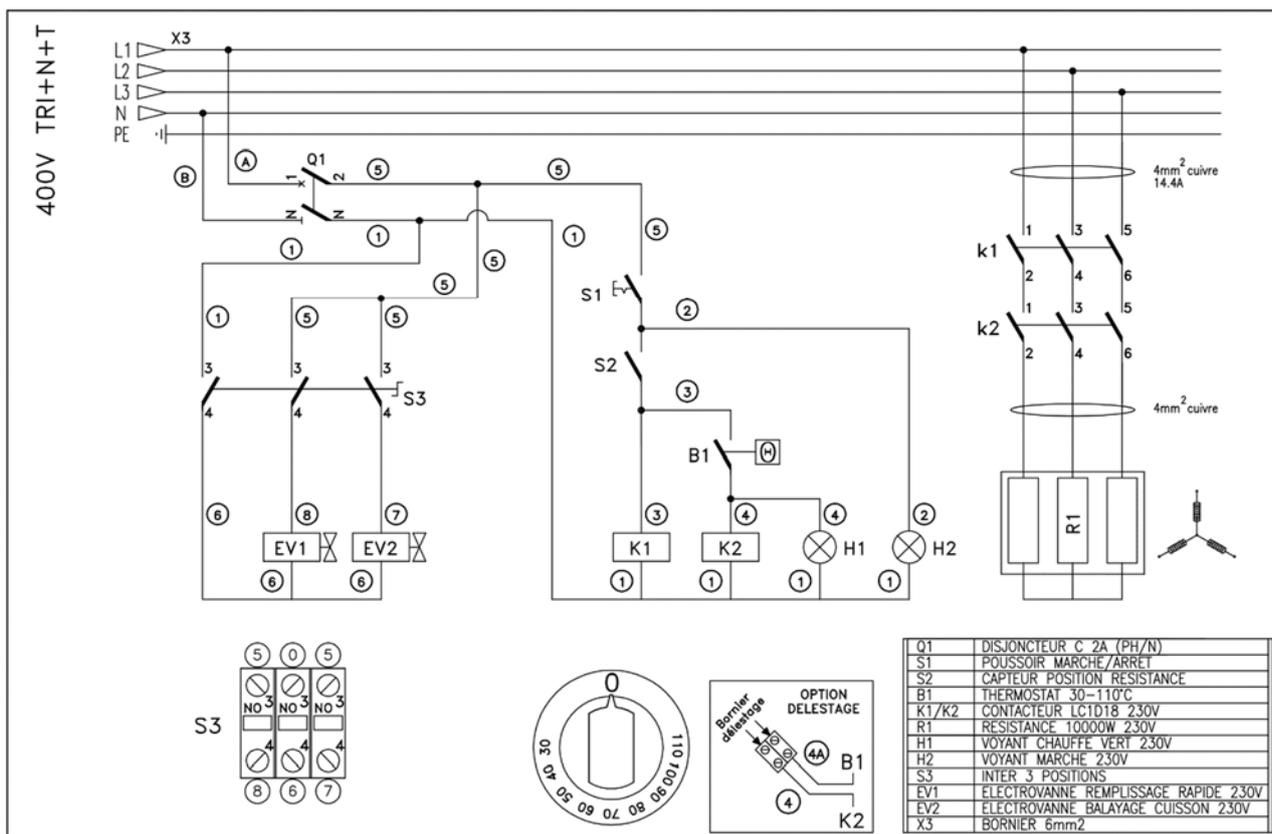


AM10 C10 AV25 AM20 C20 FRITEUSE GAZ

DATE: 03/05/07 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: D

Modifie par: RICHARD  
le: 02/09/19  
ArMen  
EL292035

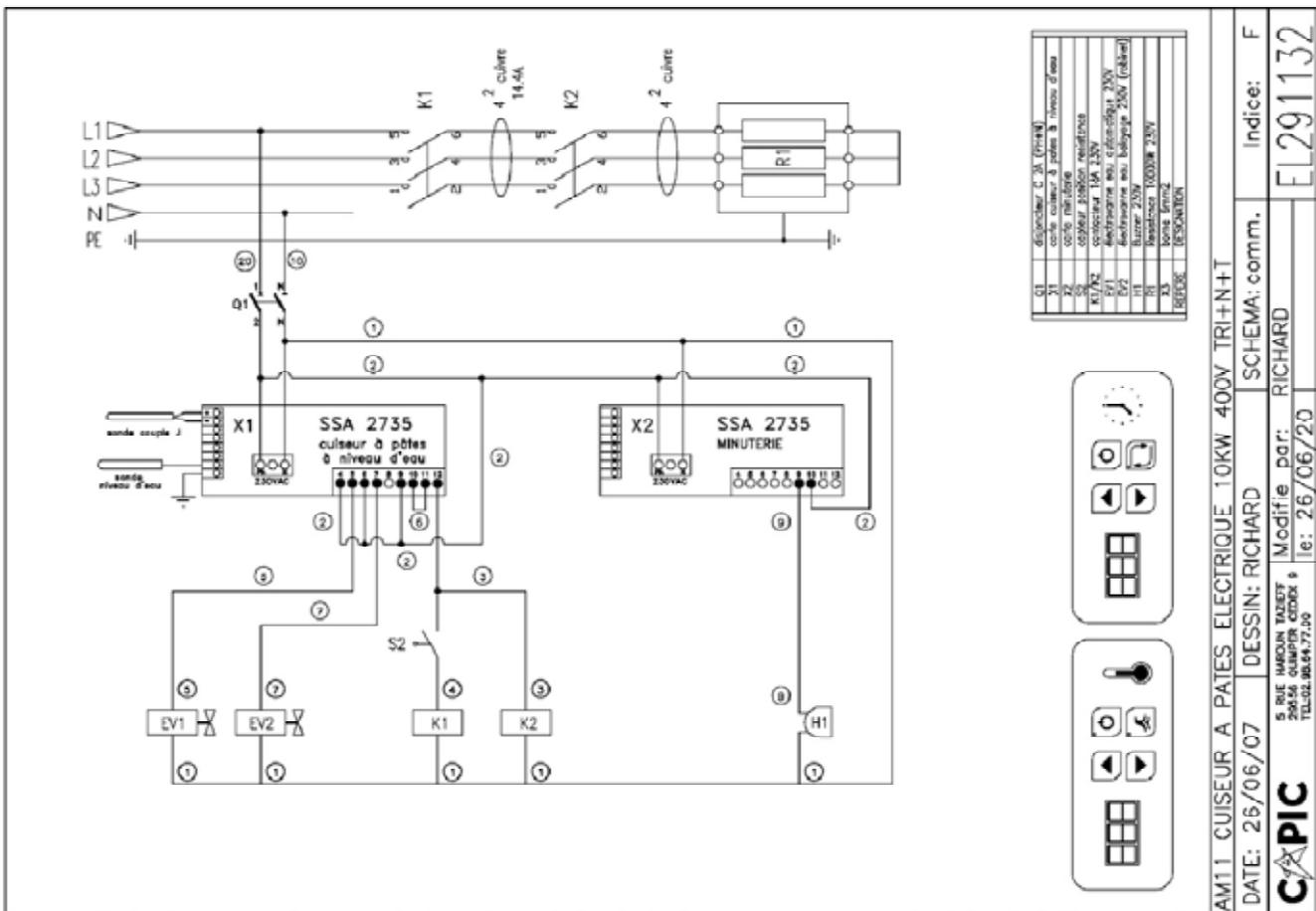
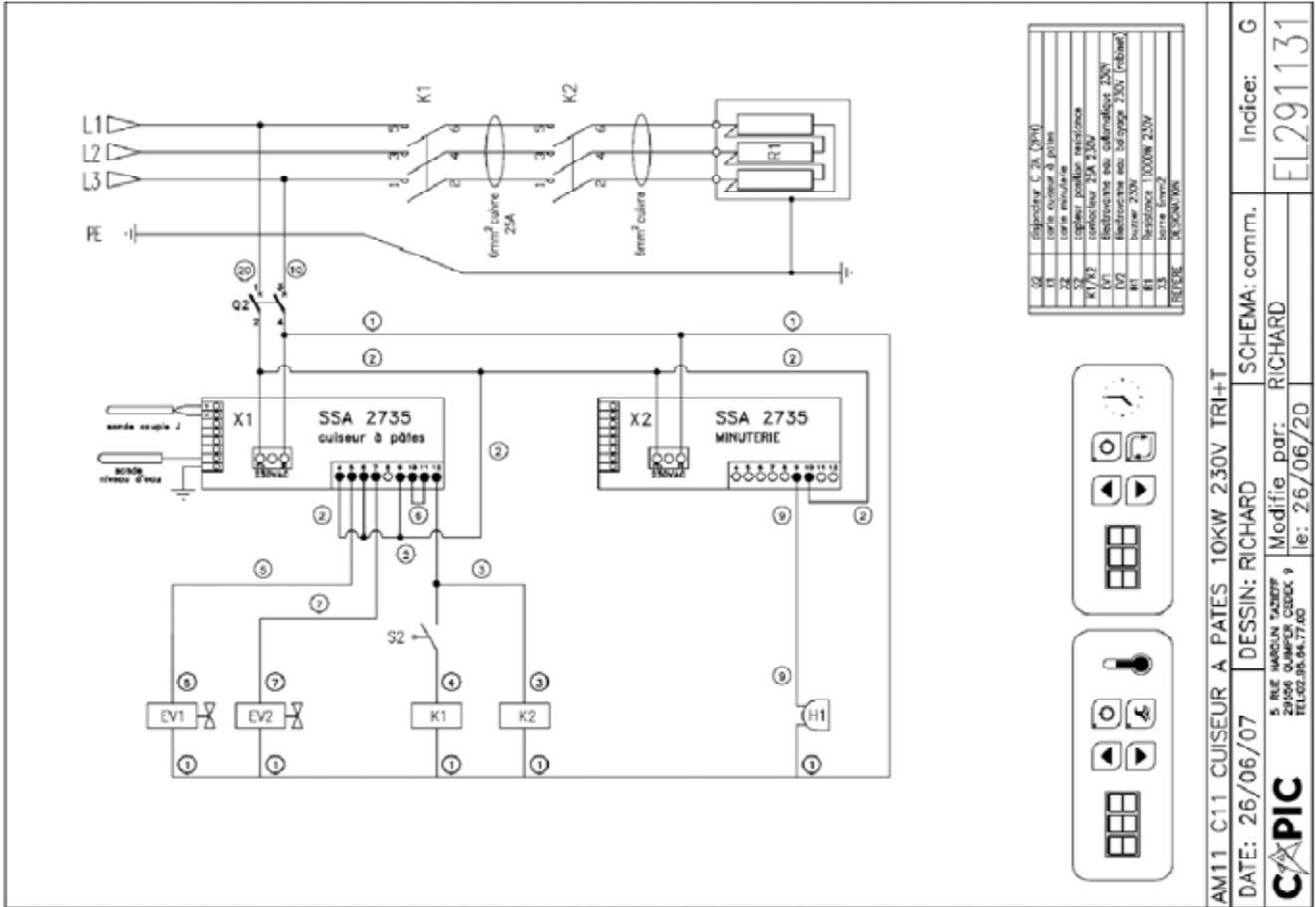
# SCHÉMAS ELECTRIQUES



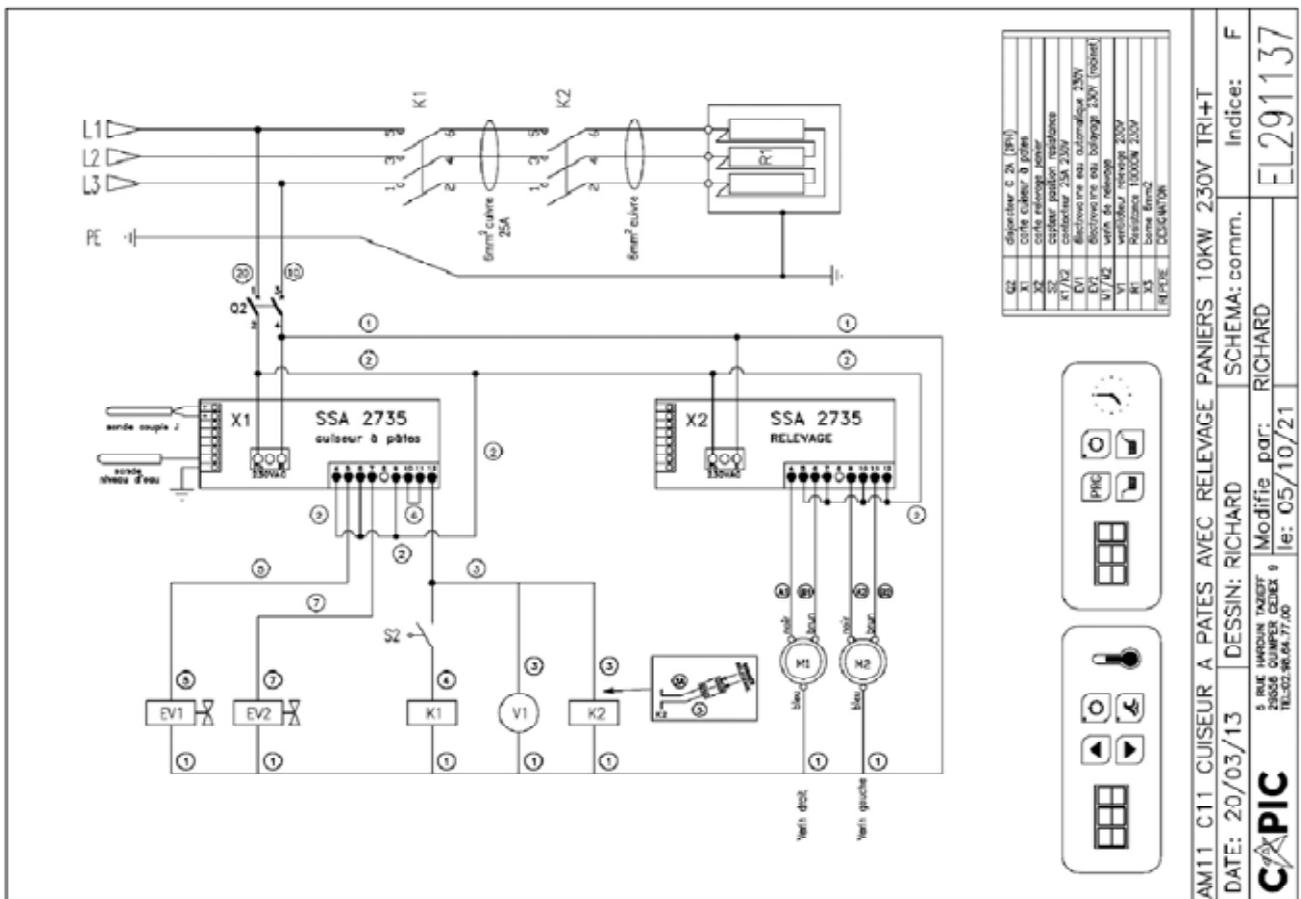
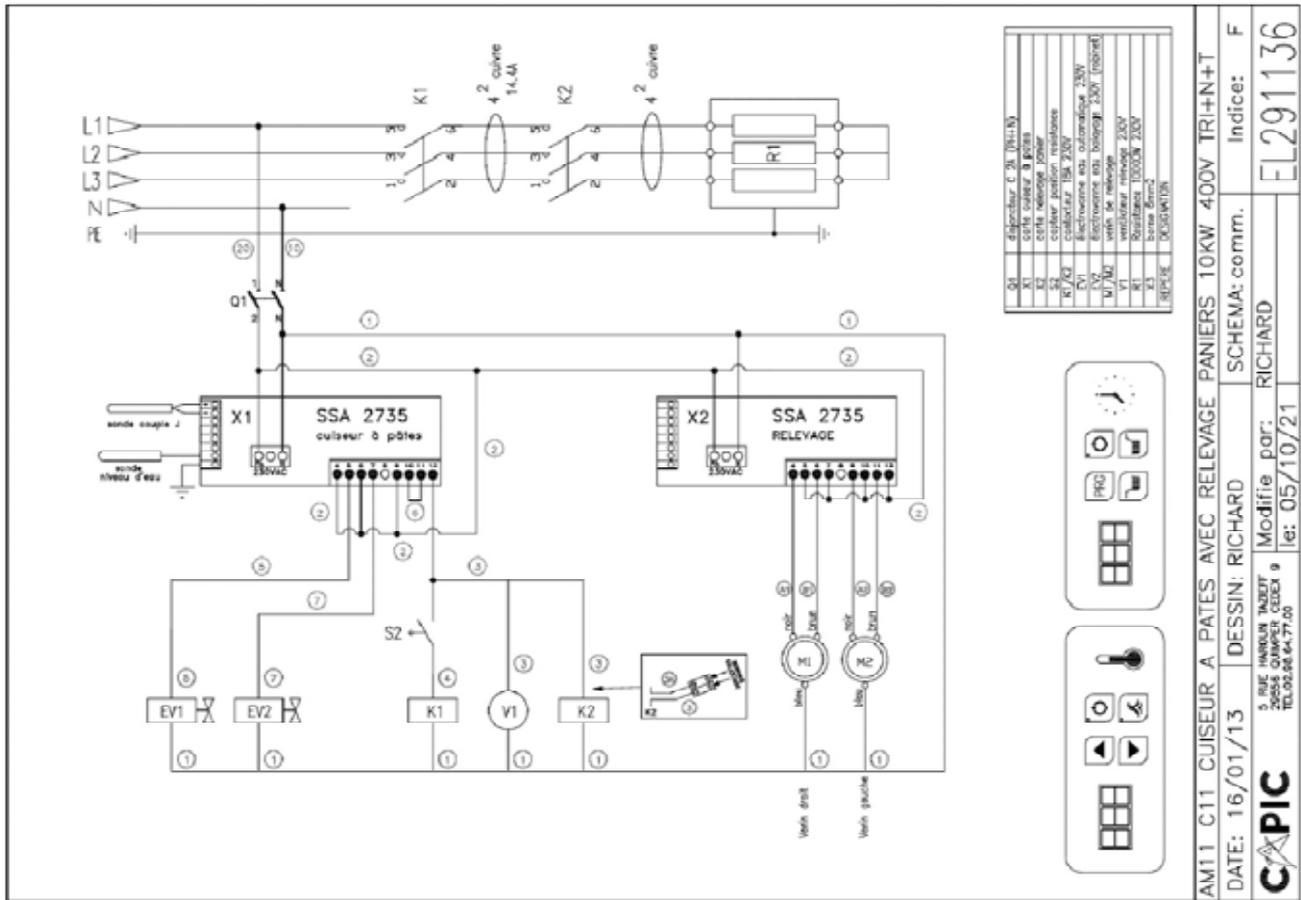
AV31 CUISEUR A PATES 10KW

DATE: 07/01/20	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: A
<b>CAPIC</b>	5 RUE HAROUN TAZIEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9 TEL:02.98.64.77.00	Modifié par:	EL541131
		le:	

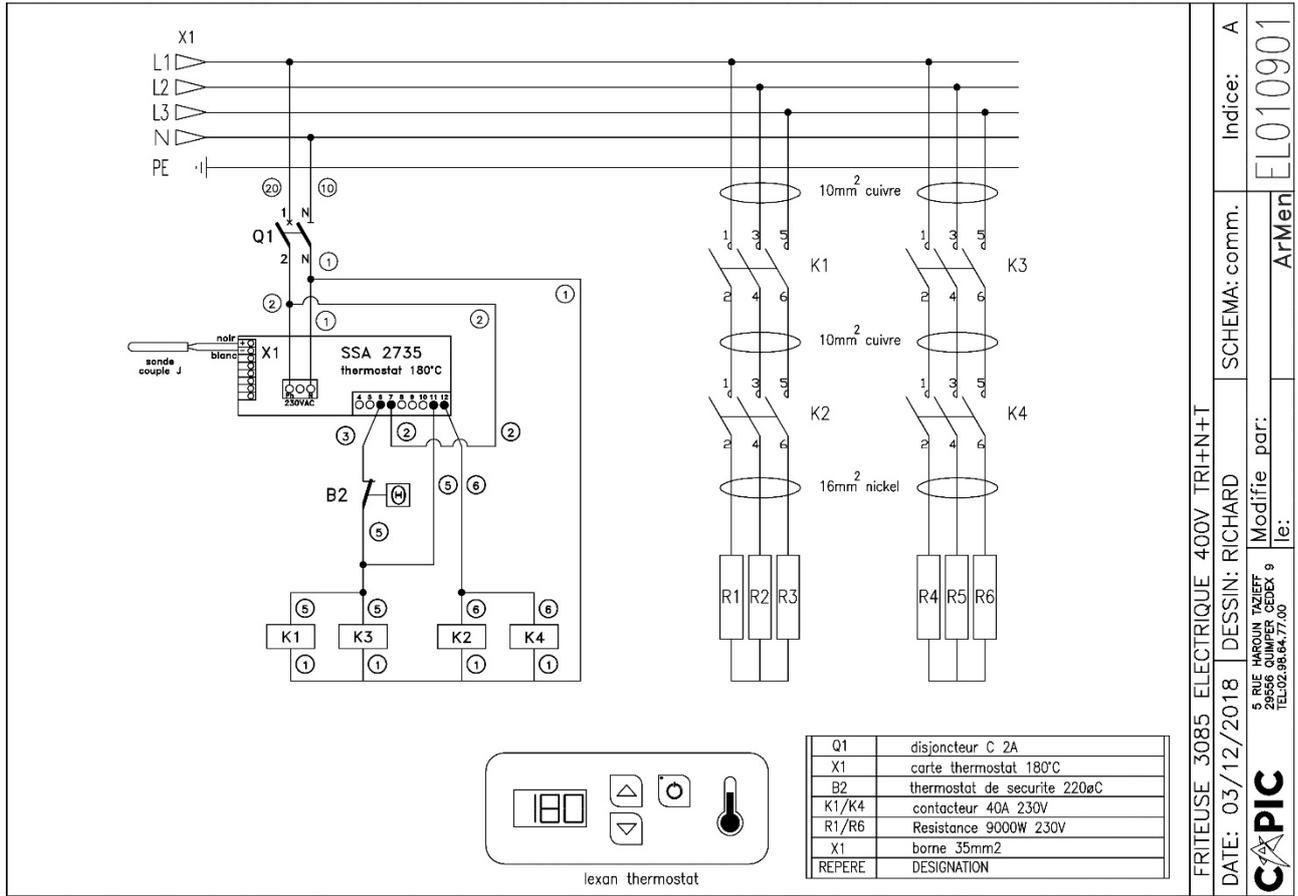
# SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



FRITEUSE 3085 ELECTRIQUE 400V TRI+N+T

DATE: 03/12/2018 DESSIN: RICHARD

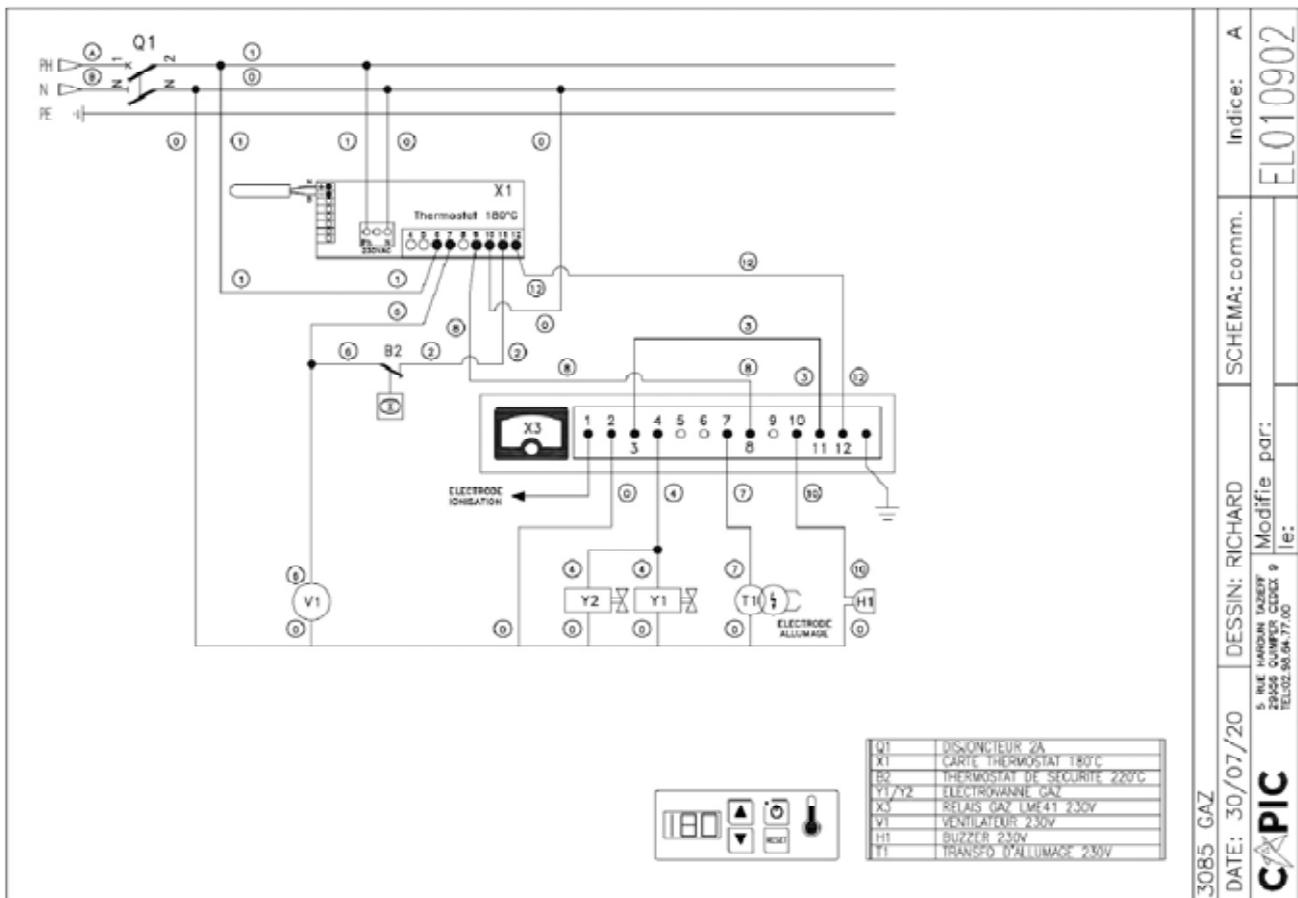
SCHEMA: comm. Indice: A

5 RUE HARCOURT TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

Modifie par: ArMen

ELO10901

**CAPIC**



3085 GAZ

DATE: 30/07/20 DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm. Indice: A

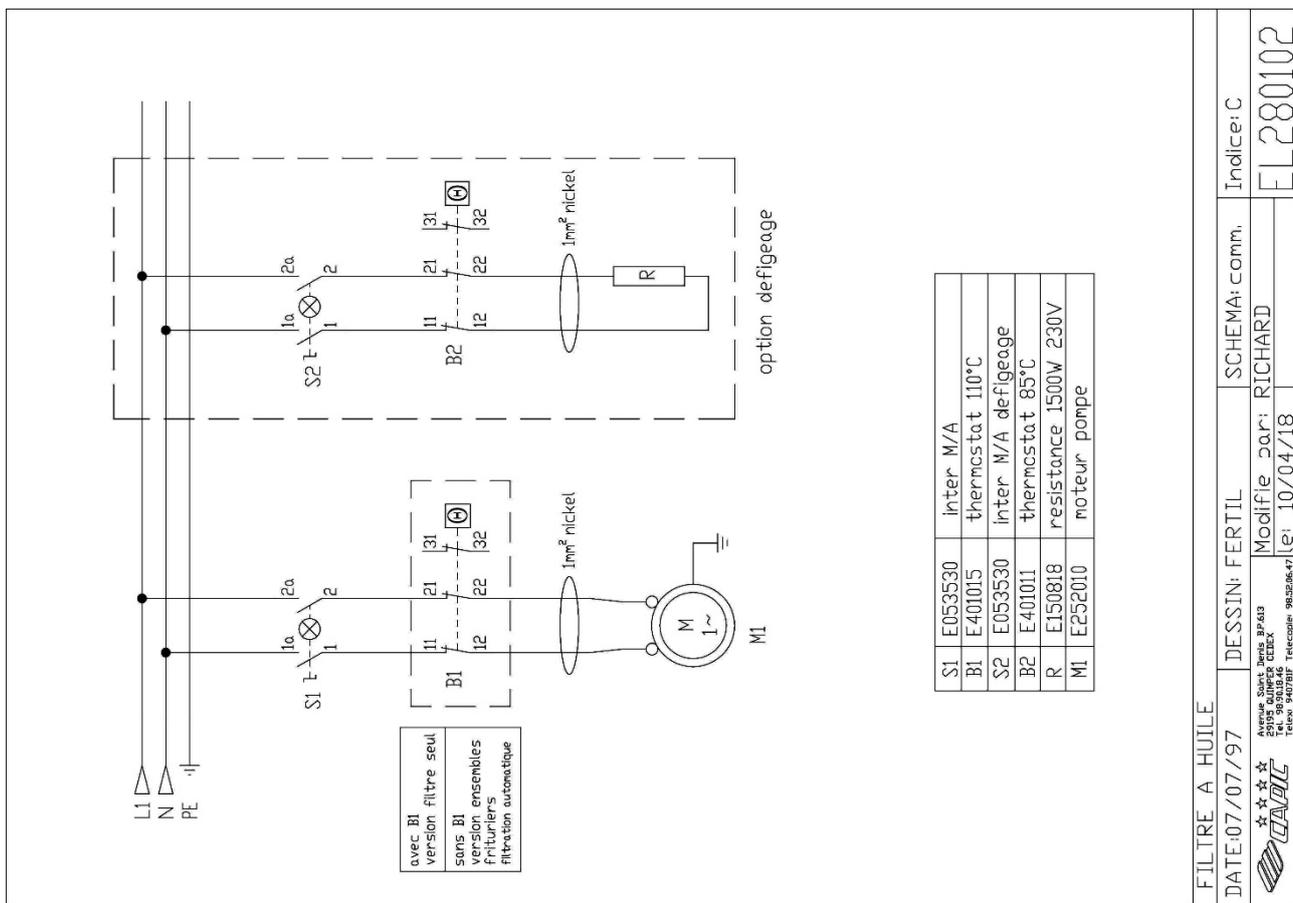
5 RUE HARCOURT TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

Modifie par: ArMen

ELO10902

**CAPIC**

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



FILTRE A HUILE

DATE: 07/07/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

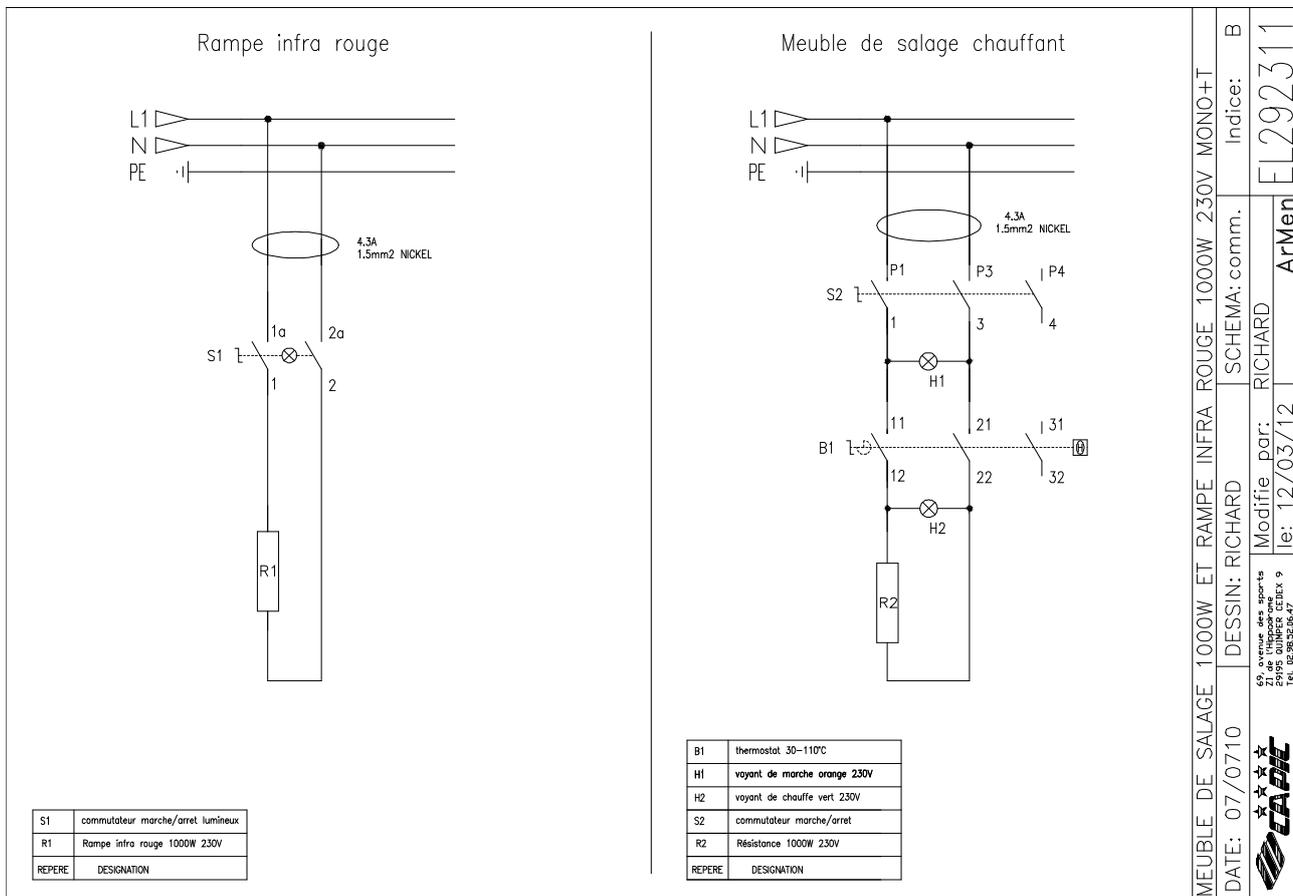
Indice: C

Modifié par: RICHARD

le: 10/04/18

50 avenue des sports  
29195 QUIMPER Cedex 9  
Tel. 02 98 52 06 47

EL280102



MEUBLE DE SALAGE 1000W ET RAMPE INFRA ROUGE 1000W 230V MONO+T

DATE: 07/0710

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B

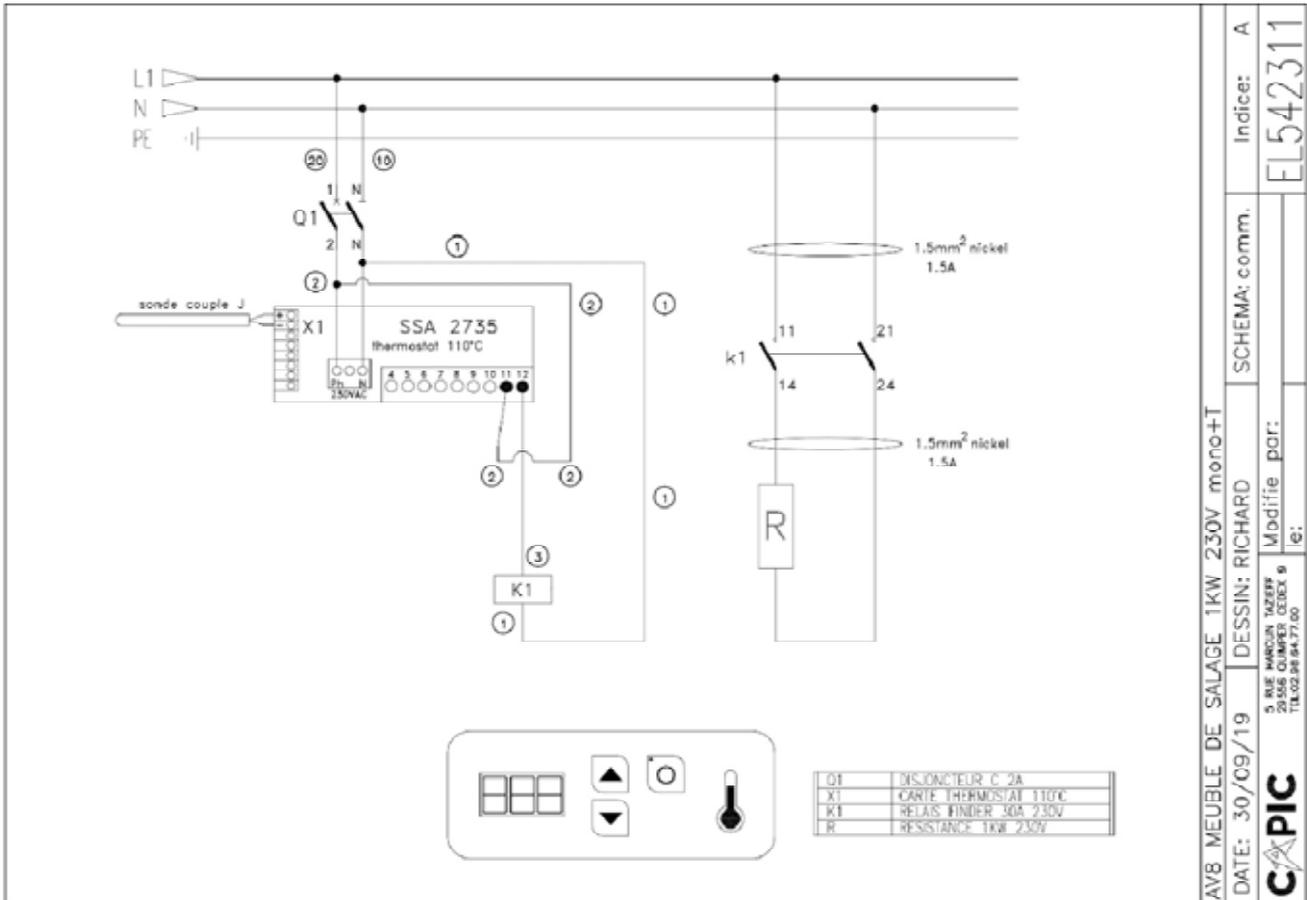
Modifié par: RICHARD

le: 12/03/12

50 avenue des sports  
29195 QUIMPER Cedex 9  
Tel. 02 98 52 06 47

EL292311

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



AV8 MEUBLE DE SALAGE 1KW 230V mono+T  
 DATE: 30/09/19 DESSIN: RICHARD  
 5 RUE MARCEL THÉRY  
 29100 QUIMPER FRANCE  
 TEL: 02 98 64 77 00  
**CAPIC**  
 Modifie par: le:  
 SCHEMA: comm.  
 Indice: A  
**EL542311**