

Gammes 700 - 800 - 900 - 1000

Dessus :

- Feux nus + coup de feu
- Feux nus
- Coup de feu
- Plaques électriques
- Plan neutre
- Bain-Marie
- Foyers rayonnants
- Grillade gaz et électrique
- Braisière
- Meuble évier
- Foyers inductions
- Wok
- Capichef
- Salamandre

Dessous :

- Four statique
- Placard fermé et ouvert
- Piétement
- Four air pulsé
- Etuve
- Soubassement réfrigéré
- Tiroir chauffant



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

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

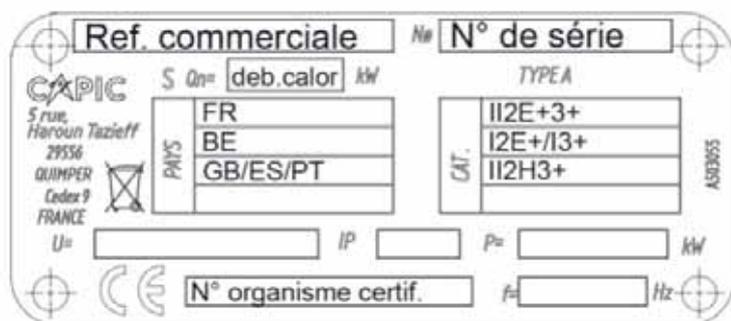
Déballage :

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

Contrôle de la plaque signalétique :

La plaque signalétique se trouve suivant l'appareil :

- ⇒ Sur le bandeau inférieur du four.
- ⇒ Sur le côté intérieur de la porte du placard.
- ⇒ Sous l'appareil, à l'avant, dans le cas du suspendu.
- ⇒ Sous le tiroir de propreté gauche (dessus émaillé sur four).



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.**

Par appareil, consulter le tableau « informations techniques gaz ».

RECYCLAGE

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



NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 Réglementation :

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 m³/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.

En fin de fabrication, et après essais, les plaques fontes sont enduites d'huile pour prévenir de la corrosion. Les dégraisser avec un détergent domestique. Les rincer soigneusement et les sécher avant de les préparer en y faisant fondre du gras.

1.3 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) :

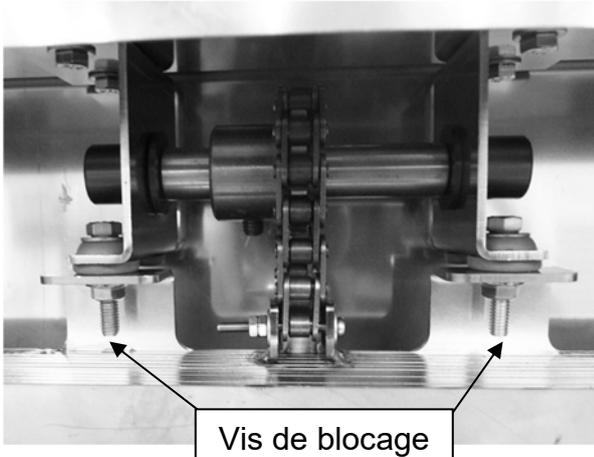
- Prévoir impérativement une fixation sûre ainsi qu'un câble de sécurité pour maintenir fixe, stable et de niveau votre appareil, actionner les freins des roulettes afin d'éviter tout danger lors de l'utilisation et tout arrachement de la tuyauterie gaz, du câble électrique, du réseau d'eau.
 - Prévoir 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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR



Salamandre voûte mobile :

SÉCURITÉ TRANSPORT



Avant expédition, l'appareil a été équipé d'un système de blocage du contrepoids de la voûte mobile.

Avant toute manipulation, il est impératif de retirer ce blocage.

Pour ce faire :

- Retirer le panneau supérieur arrière d'habillage.
- Démonter les 2 vis de blocage.
- Remettre en place le panneau supérieur arrière d'habillage.

2 - UTILISATION

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

Avant la première utilisation, effectuer un culottage des plaques coup de feu, plaques à snacker et grillades fontes. Se reporter au chapitre « ENTRETIEN », § 3.3

Tout 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.

Pour votre sécurité, n'utiliser que des accessoires et des pièces détachés 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.

2.1 Dessus seul :

2.1.1 Feux nus + plaque coup de feu :

La mise en place d'une protection sur la cuvette de propreté des feux vifs à l'aide de papier aluminium est à proscrire sous peine de dégradation sérieuse de la combustion et dysfonctionnement important.

Le tableau de commande porte les signes d'identification suivants :

▼ Foyer avant

▲ Foyer arrière

La manœuvre d'un robinet comporte des positions obligatoires (crans) pour des raisons de sécurité. Il faut donc appuyer sur la manette et la tourner. Éviter toute manœuvre brutale qui pourrait détériorer le robinet.

a) Allumage :

- Accès à la veilleuse

Feu nu : Par orifice sur corps de brûleur.

Plaque coup de feu : Après avoir déposé le tampon de la plaque.

- Présenter une flamme à la veilleuse à l'aide de la topette ou de tout autre moyen.

Nota : Dans le cas d'un allumage électrique (option sur gammes Celtic-Armen), ou d'un allumage électrique à pile (de série sur la gamme Aven), un poussoir électrique situé en façade commande l'étincelle d'allumage.

- Amener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade et appuyer à fond sur la manette pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple).

- La pression étant relâchée, la veilleuse tient allumée sur cette position de la manette. On peut dès cet instant, replacer le tampon sur la plaque coup de feu.

En cas d'extinction de la veilleuse reprendre les opérations ci-dessus.

b) Chauffe :

- Amener le repère  de position de la manette en face du repère ▼ de la façade pour obtenir le débit maximum.

- Amener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour obtenir le débit réduit.

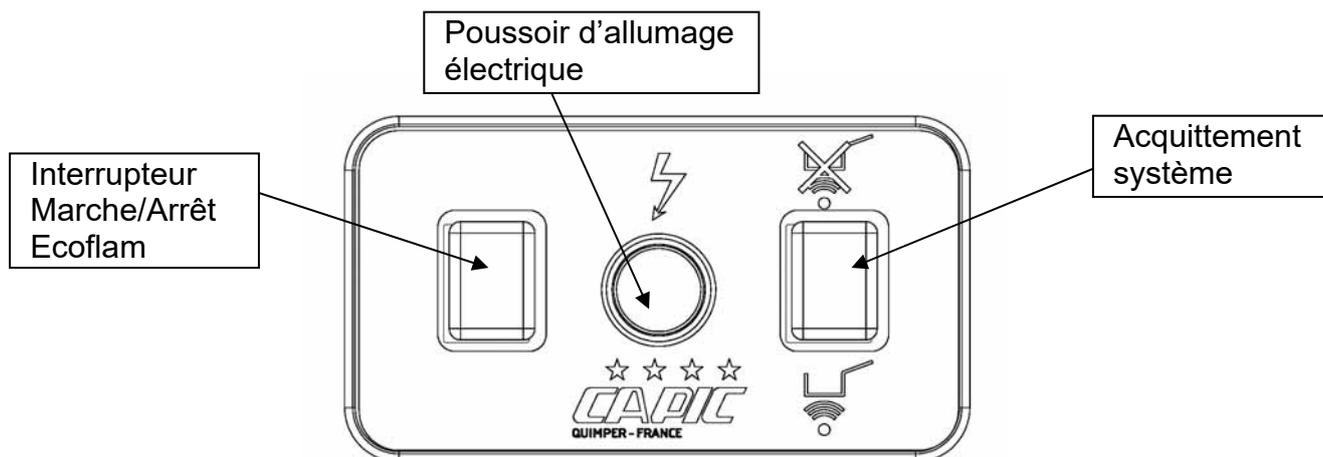
c) Extinction :

- Ramener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour rester en position veilleuse.

- Ramener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour éteindre la veilleuse.

d) Cas particulier : Dans le cas d'un allumage électrique, un bouton poussoir situé en façade commande l'étincelle d'allumage.

2.1.2 Feux nus brûleurs inox avec Ecoflam :



- L'activation du système Ecoflam s'effectue en basculant l'interrupteur lumineux de gauche sur position 1. Le voyant associé s'allume.

Le système de détection est alors opérationnel.

- Procéder à l'allumage de la veilleuse.

Amener le repère ☀ de la manette en face du repère ▼ de la façade et appuyer à fond pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple). Appuyer simultanément sur le poussoir d'allumage électrique afin d'enflammer la veilleuse.

La pression sur la manette étant relâchée, la veilleuse tient allumée.

- Positionner la manette gaz sur le débit souhaité (grand feu ou petit feu).
- La pose d'un récipient appuie sur le capteur central du brûleur et autorise le passage du gaz : le brûleur s'allume.
- Le retrait du récipient stoppe le passage du gaz : le brûleur s'éteint et reste en position veilleuse.

Nota : Il est possible de neutraliser le système Ecoflam en activant l'interrupteur « Acquittement système » de droite (Activer au préalable l'interrupteur de gauche). Le brûleur est alors commandé uniquement par la manette gaz en façade et reste allumé au retrait du récipient.

2.1.3 Grillade gaz, plaque à snacker gaz :

2.1.3.1 Grillade, plaque à snacker fonte, inox

a) Allumage :

- Accès à la veilleuse par le tunnel d'allumage.
- Présenter une flamme à la veilleuse à l'aide de la topette ou de tout autre moyen.

Nota : Dans le cas d'un allumage électrique (option sur gammes Celtic-Armen), ou d'un allumage électrique à pile (de série sur la gamme Aven), un poussoir électrique situé en façade commande l'étincelle d'allumage.

- Amener le repère ☀ de la manette en face du repère ▼ de la façade et appuyer à fond sur la manette pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple).
- La pression étant relâchée, la veilleuse tient allumée sur cette position de la manette.

En cas d'extinction de la veilleuse reprendre les opérations ci-dessus.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

b) Chauffe :

- Amener le repère  de la manette en face du repère  de la façade pour obtenir le débit maximum.
- Amener le repère  de la manette en face du repère  de la façade pour obtenir le débit réduit.

c) Extinction :

- Ramener le repère  de la manette en face du repère  de la façade pour rester en position veilleuse.
- Ramener le repère  de la manette en face du repère  de la façade pour éteindre la veilleuse.

d) Cas particulier : Dans le cas d'un allumage électrique, un bouton poussoir situé en façade commande l'étincelle d'allumage.

Certaines plaques fontes comportent des orifices d'évacuation des gaz brûlés. Il est impératif de ne pas obstruer ces orifices par quelque objet que ce soit pour un bon fonctionnement de l'appareil.

2.1.3.2 Grillade à pierres volcaniques :

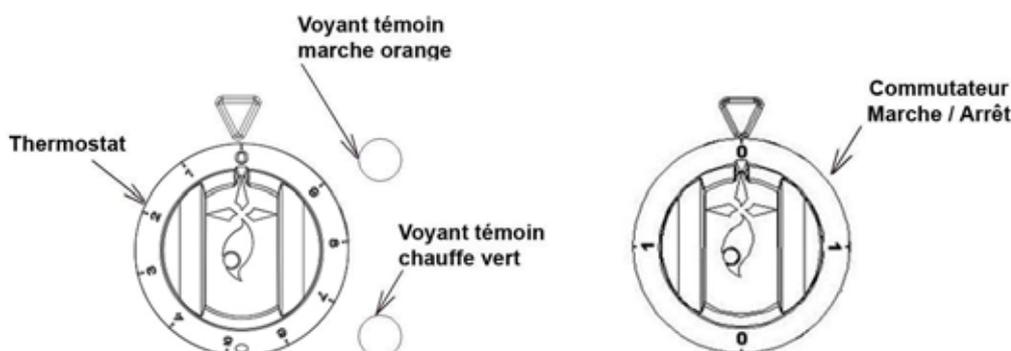
Le fonctionnement (allumage, chauffe, extinction) est identique à la grillade gaz fonte. Les rampes brûleurs chauffent un lit de pierres volcaniques reconstituées. La grille inox peut être positionnée à 3 niveaux différents permettant de réaliser différentes cuissons.

Nota : Pas d'allumage électrique possible sur cet appareil.

2.1.4 Plaque à snacker électrique horizontale, grillade nervurée électrique :

- Modèle fonte 5 kW, plaque 400x550.
- Modèle inox 5 kW, plaque 400x550 et 10 kW, plaque 800x550.

Identification des commandes :



La plaque est commandée par un commutateur Marche / Arrêt associé à un thermostat de régulation.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

La mise en marche est effective dès positionnement du commutateur Marche / Arrêt sur le repère 1. Le voyant orange témoin marche s'allume.

Ajuster la température de plaque désirée à l'aide du thermostat gradué de 1 à 9. Le voyant vert est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint à la régulation.

		Graduation manette thermostat				
		3	4,5	6	7,5	9
Température Moyenne approximative	Plaque fonte	140°C	210°C	260°C	320°C	360°C
	Plaque inox	100°C	170°C	220°C	280°C	330°C

La mise à l'arrêt de l'appareil s'effectue en en positionnant la manette du commutateur Marche / Arrêt sur « 0 ».

L'utilisation de l'appareil nécessite un préchauffage de 20 à 30 minutes.

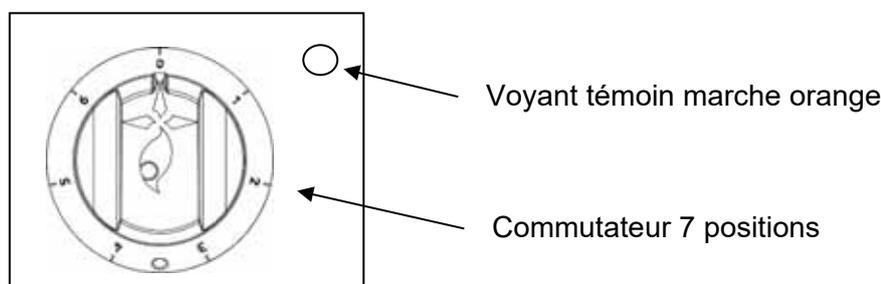
NOTA : Le modèle plaque à snacker inox 10 kW largeur 800 mm possède deux zones de chauffe indépendantes, chacune commandée par un thermostat. La mise à l'arrêt complète de l'appareil nécessite de positionner les 2 commutateurs Marche / Arrêt sur « 0 ».

2.1.5 Plaques électriques : 300x300 - 4 kW et 220x220 - 2.6 kW

Identification des commandes :

▼ Foyer avant

▲ Foyer arrière



Chaque plaque est commandée par un commutateur 7 positions. La mise en marche s'effectue par rotation de la manette et est visualisée par un voyant orange.

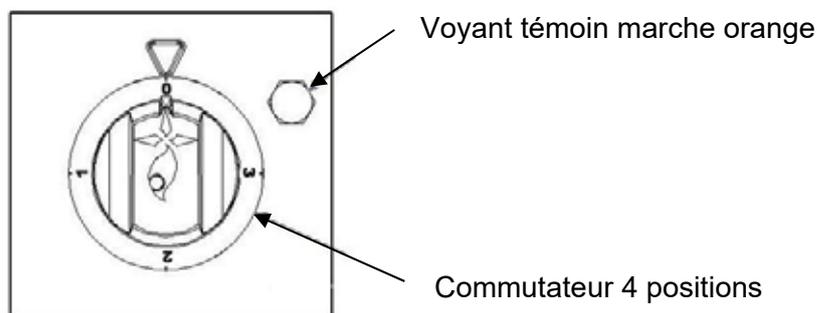
La position 0 correspond à l'arrêt de l'appareil (Le voyant orange est éteint).

Ajuster la température de la plaque à l'aide du commutateur graduée.

		Graduation manette commutateur						
		0	1	2	3	4	5	6
Température moyenne approximative (°C)	Plaque 220x220 2.6 kW	Arrêt	150	220	260	350	370	420
	Plaque 300x300 4 kW	Arrêt	150	210	260	320	340	380

2.1.6 Plaque coup de feu électrique (1,2 ou 3 plaques) :

Identification des commandes :



Chaque plaque est commandée par un commutateur 4 positions. La mise sous tension est signalée par l'allumage d'un voyant orange.

Position 0 : Arrêt

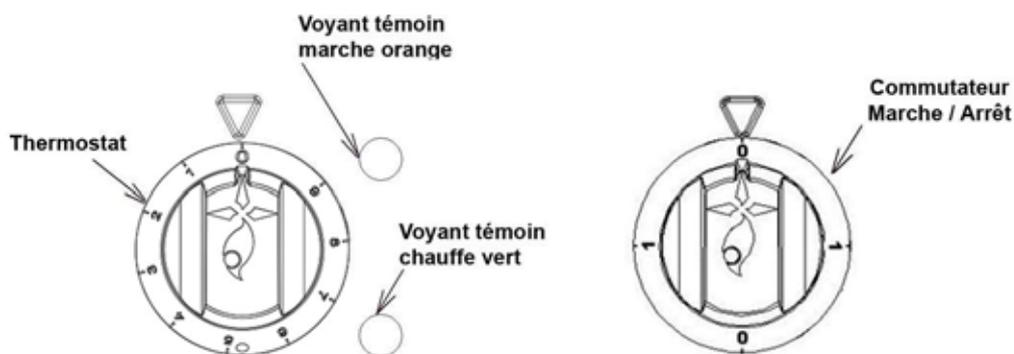
Position 1 : Chauffage doux

Position 2 : Chauffage moyen

Position 3 : Chauffage maxi

2.1.7 Bain-Marie :

2.1.7.1 Commandes électromécaniques :



- Remplir la cuve à l'aide du robinet en façade.



Avant toute mise en fonctionnement, ainsi que pendant toute la durée du service, l'élément chauffant doit impérativement être immergé.

- Mise en marche en positionnant le commutateur Marche/Arrêt sur (1). Le voyant associé orange s'allume.
- Réglage de la température de 30 à 110°C à l'aide du thermostat gradué. Le voyant de chauffe vert s'allume pendant la chauffe puis s'éteint dès que la consigne du thermostat est atteinte.

La détermination de la température du bain marie pour obtenir un maintien parfait des produits en température est fonction de la nature et de la quantité de ces produits. Il est donc difficile de proposer une température de réglage qui devra être déterminée par l'expérience.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

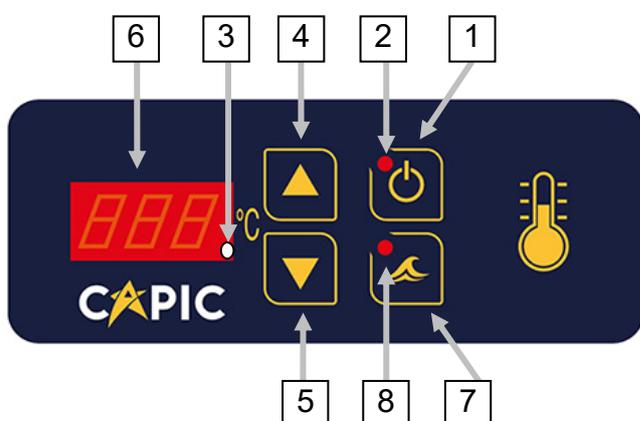
- Mise à l'arrêt en positionnant le commutateur Marche / Arrêt sur (0). Le voyant orange s'éteint.
- La vidange de la cuve se fait par une vanne ¼ tour ou par une bonde. Prendre les précautions nécessaires pour éviter tout risque de brûlures lors de la manœuvre.

2.1.7.2 Option régulation thermostatique digitale et niveau d'eau automatique :

L'appareil est équipé d'une carte électronique gérant la régulation thermostatique ainsi que le contrôle automatique de niveau d'eau. Cette carte intègre également une touche permettant un remplissage manuel.

La cuve est équipée d'une sonde couple J de température et d'une sonde de niveau d'eau.

Description des commandes :



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

- Mise en marche par appui prolongé (2 secondes) sur la touche (1). La led associée s'allume, l'afficheur indique la dernière consigne de température programmée. Un remplissage automatique de la cuve s'effectue et se stoppe dès que l'eau atteint la sonde de niveau.
- A l'aide des touches incrémentation (4) et décrémentation (5) régler la température désirée. Le point digit (3) s'allume pendant la chauffe et s'éteint à la régulation. L'afficheur indique en permanence la consigne sélectionnée. Une impulsion sur la touche (4) ou (5) permet de visualiser momentanément la température réelle du bain.
- Mise à l'arrêt par appui prolongé (2 secondes) sur la touche (1). L'afficheur (6) s'éteint. La vidange de la cuve se fait par une vanne ¼ tour ou par une bonde. Prendre les précautions nécessaires pour éviter tout risque de brûlure lors de la manœuvre.

NOTA : Une touche remplissage manuel (7) permet de réaliser manuellement un appoint d'eau.

- Une impulsion sur la touche (7) active le remplissage. La led associée (8) s'allume.
- Une autre impulsion sur la touche (7) stoppe le remplissage. La led associée (8) s'éteint.

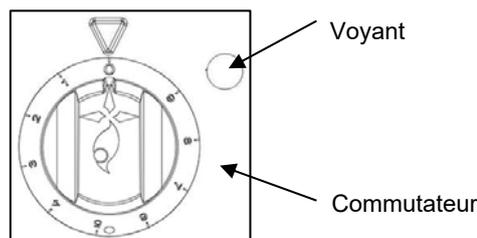
Cette fonction est indépendante du remplissage automatique géré par la sonde de niveau.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.1.8 Foyers rayonnants :

▼ Foyer avant

▲ Foyer arrière



Chaque foyer est commandé par un thermostat offrant une régulation de température de la plaque vitrocéramique, en fonction du besoin spécifique de cuisson. La mise en marche est signalée par l'allumage d'un voyant.

POSITION DU THERM.	TYPE DE CUISSON	TEMPÉRATURE
Position 0	Arrêt	
Position 0 à 3	Maintien au chaud	0 - 100° C
Position 3 à 6	Mijotage	100 - 200° C
Position 6 à 8	Cuisson	200 - 400° C
Position 8	Rôtissage	400 - 600° C

NOTA : La rotation de la manette de commande se bloque sur la graduation 8.

OPTION : Les foyers sont équipés d'un dispositif de détection de récipient placé au centre et agissant sur un capteur électronique. L'enclenchement de la chauffe n'intervient que 3 secondes après la mise en place du récipient sur le foyer. De même l'arrêt de la chauffe survient 15 secondes après l'enlèvement du récipient.

Avec le dispositif de détection de récipient pour obtenir une chauffe effective, il faut impérativement la présence d'un récipient sur les foyers. Utiliser uniquement des récipients à fond plats épais, bien dressés et de diamètre suffisant afin de garantir une grande flexibilité d'emploi permettant des temps de montée en chauffe et de refroidissement courts.

a) Précautions : L'usage de la plaque vitrocéramique nécessite quelques précautions :

ÉVITER :

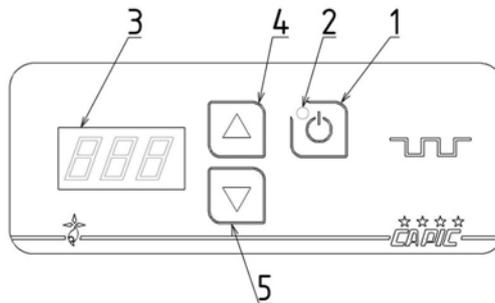
- L'UTILISATION DES RÉCIPIENTS A FOND ALUMINIUM.
- L'EMPLOI D'ABRASIFS POUR L'ENTRETIEN DE LA SURFACE DE CUISSON.
- LES CHOCS DES RÉCIPIENTS SUR LA PLAQUE.
- TOUTE CHUTE OU TOUT CONTACT VIOLENT D'OBJET MÉTALLIQUE SUSCEPTIBLE DE L'ENDOMMAGER.
- DE COUPER OU DE DÉTÉRIORER LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ PÉRIPHÉRIQUE.
- DE POSER LES MAINS SUR LA PLAQUE AU COURS D'UNE CUISSON.
- D'INTERPOSER DU PAPIER ALUMINIUM EN COURS DE CUISSON SOUS PEINE DE DÉTERIORATION DE LA PLAQUE.
- DES DÉTERGENTS ABRASIFS OU CORROSIFS, LES POUDRES A RÉCURER, DÉTACHEURS ET DÉROUILLEURS.

b) Hygiène et sécurité : Les foyers rayonnants offrent une surface lisse et une étanchéité parfaite du plan de cuisson permettant une plus grande facilité de nettoyage et de ce fait une absence totale de foyers bactériens.

De plus, conformément aux règles de sécurité chaque foyer rayonnant est équipé d'un limiteur de surchauffe intégré et en option d'un détecteur de récipients.

Option : commandes digitales

Elles agissent sur le même principe que les commandes électromécaniques.



- Mise en marche par appui sur la touche marche/arrêt (1). La led témoin marche (2) s'allume.
- L'action sur les touches incrémentation (4) et décrémentation (5) permet de régler le cycle de fonctionnement par palier successif de 10 %.

Exemple :

- Afficheur 030 : 30 % de marche, 70 % d'arrêt.
- Afficheur 100 : fonctionnement continu.

Chaque palier de 10 % correspond à 20 secondes de chauffe pour un cycle complet de 3'20".

- Appui sur la touche (1) pour arrêt total. La led (2) s'éteint.

2.1.9 Consignes de sécurité pour utilisation appareil induction :

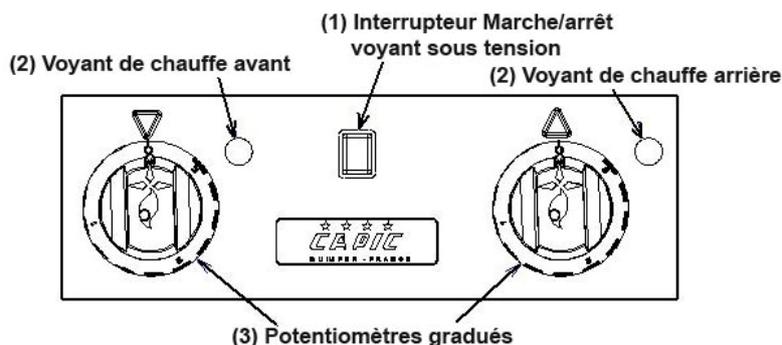
- Lors d'une fêlure ou casse de la plaque vitrocéramique, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque de choc électrique. Attendre absolument le remplacement de la vitre par votre installateur avant de réutiliser votre appareil.
- Ne pas laisser de récipient vide sur un foyer de cuisson.
- Les objets métalliques tels que ustensiles de cuisine, couverts, ... ne doivent pas être déposés sur la vitre car ils pourraient devenir chauds.
- Ne poser jamais de feuille aluminium ou produit similaire (barquette aluminium, ...) sur la zone de cuisson. L'aluminium fondait et endommagerait irrémédiablement notre appareil de cuisson.
- Faites attention lors de l'utilisation de l'appareil aux objets portés par l'utilisateur tel que bagues, montre, ... qui peuvent s'échauffer s'ils sont placés près du plan de cuisson.
- Ne pas utiliser la plaque vitrocéramique comme support.
- Ne pas nettoyer votre appareil à grande eau.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

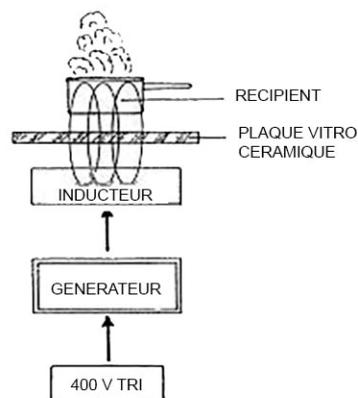
2.1.10 Foyer induction 2x4 kW :



Prendre connaissance des consignes de sécurité d'utilisation (paragraphe 2.1.9)



Un générateur électronique alimenté sous tension réseau délivre en sortie un courant à haute fréquence, qui crée un champ magnétique dans les bobines de l'inducteur à travers le récipient. Le principe essentiel du système réside dans le fait que c'est le récipient dont la nature est obligatoirement magnétique (acier doux, fonte, fer émaillé, inox F17) qui déclenche la chauffe et par voie de conséquence, la cuisson du produit entreposé sans pour autant échauffer le support en vitrocéramique.



La cuisson par induction présente :

- Un fonctionnement séquentiel caractérisé par des cycles comportant des alternances de chauffe et d'arrêt bref avec des variations de fonctionnement de 10 à 90 %.
- Un excellent rendement (de l'ordre de 90 %), fonction de la faible déperdition calorifique.
- Une puissance restituée modulée en fonction de la nature et des dimensions du récipient utilisé et de la tension du réseau disponible.

Utilisation :

- La mise sous-tension s'effectue par un interrupteur marche-arrêt (repère 1) : position 0 : arrêt ; position : 1 : marche.
- La régulation de la puissance de chaque foyer s'opère par l'intermédiaire d'un potentiomètre (repère 3) gradué de 0 à 9. Les positions caractéristiques suivantes peuvent être retenues :
- Position 0 : pas de chauffe.
- Position 9 : fonctionnement quasi permanent.
- Positions intermédiaires : fonctionnement sensiblement linéaire entre les 2 valeurs précédentes.

Les périodes de chauffe et d'arrêt sont visualisées par des leds (repère 2).

La modulation de la chauffe permet ainsi d'obtenir toutes les allures habituellement requises (maintien au chaud, mijotage, pleine puissance).

Chaque foyer est équipé d'un détecteur de présence de récipient qui coupe la chauffe dès que le foyer est découvert de la moitié de sa surface utile.

Une sécurité thermostatique arrête la chauffe autour de 240°C en cas d'oubli du récipient. Le refroidissement du coffret générateur est assuré par un ventilateur.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- ATTENTION -

La mise à l'arrêt de l'appareil et la non chauffe des deux foyers nécessitent obligatoirement la mise sur position 0 de l'interrupteur lumineux M/A.

Ne pas entreposer d'ustensile, pièce métallique ou récipient vide sur la plaque en verre, susceptibles d'enclencher la chauffe et donc de porter ces pièces à haute température selon la position des potentiomètres.

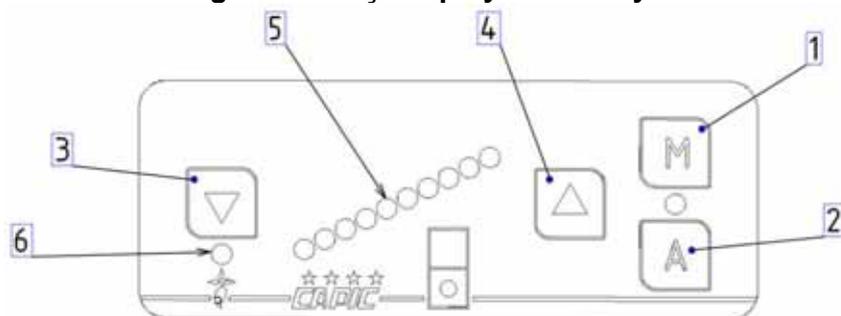
IMPÉRATIFS DE FONCTIONNEMENT :

Les récipients utilisés doivent avoir un fond plat de diamètre minimum de 14 cm pour un fonctionnement correct.

La température de l'air de refroidissement (air ambiant) devra être inférieure à 40° C pour garantir une bonne fiabilité de fonctionnement. Maintenir impérativement les entrées et sorties d'air dégagées. Nettoyer mensuellement le filtre entrée d'air.

Les foyers à induction ne fonctionnent qu'avec des récipients en matériaux magnétiques (qui attirent un aimant), il faut proscrire l'emploi de récipients en cuivre, aluminium et les inox amagnétiques.

Option : Commandes digitales - Façade polyester - Foyers 4 kW



Prendre connaissance des consignes de sécurité d'utilisation (paragraphe 2.1.9)

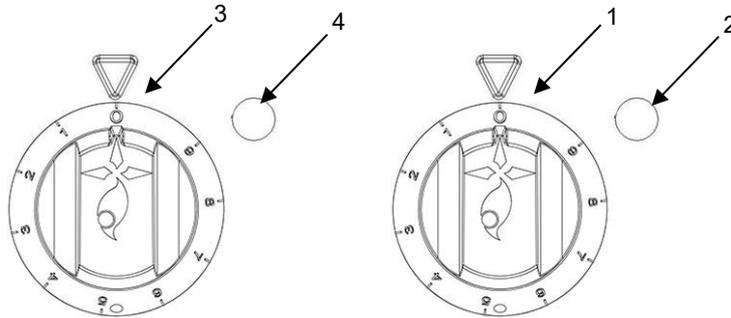
- Mise en marche par appui sur touche 1.
- Chaque foyer induction peut être commandé par une carte digitale. Les cycles de chauffe et d'arrêt sont réglables à l'aide des touches 3 et 4. Une rampe de Led repère 5 visualise l'intensité de la chauffe.
 - 1 led allumée : chauffe mini.
 - 10 led allumées : chauffe maxi.
 - Positions intermédiaires : fonctionnement sensiblement linéaire avec alternance de période de chauffe et d'arrêt.
- Un témoin lumineux repère 6 visualise la chauffe.
- Arrêt par appui sur touche 2.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.1.11 Foyer induction 2x3 kW :



Prendre connaissance des consignes de sécurité d'utilisation (paragraphe 2.1.9)



- 1 - Interrupteur + réglage puissance foyer avant
- 2 - Voyant vert témoin marche foyer avant
- 3 - Interrupteur + réglage puissance foyer arrière
- 4 - Voyant vert témoin marche foyer arrière

- L'appareil comporte 2 zones de chauffe, chacune étant commandée par une manette graduée.
- Mise en marche par rotation de la manette 3 ou 1.
Le voyant 2 ou 4 associé s'allume.
En cas de non présence de récipient adapté, le voyant clignote.
En cas de présence de récipient, le voyant reste allumé de manière permanente.
- Régler la puissance de chauffe désirée par rotation de la manette. La puissance augmente progressivement en fonction de la rotation de la manette.
Graduation 1 : faible puissance
Graduation 9 : puissance maxi
- Mise à l'arrêt en ramenant la ou les manettes sur (0).

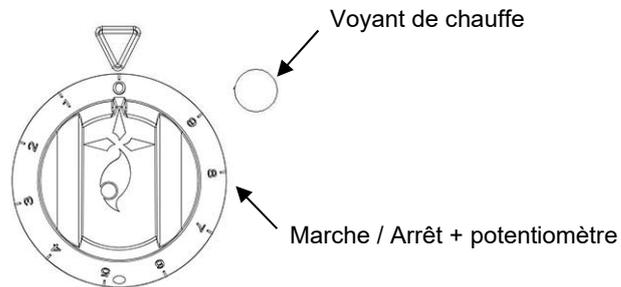
NOTA : Après extinction, une sécurité thermique commande le clignotement des voyants pour indiquer que la plaque vitrocéramique est chaude et peut présenter des risques de brûlures. Attendre la fin du clignotement avant toute opération d'entretien.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.1.12 Foyer induction WOK :



Prendre connaissance des consignes de sécurité d'utilisation (paragraphe 2.1.9)



La mise en marche et en chauffe s'effectue à l'aide de la manette graduée. Le fonctionnement est progressif :
Position 1 : chauffe minimale
Position 3 : chauffe maximale pleine puissance
Fonctionnement linéaire entre ses 2 positions.

Un témoin lumineux signale la chauffe.

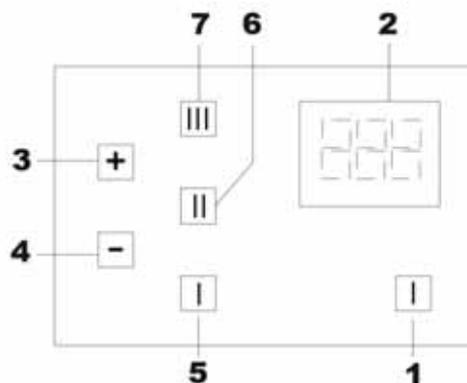
Le principe de fonctionnement et impératif de fonctionnement sont identiques aux foyers induction (paragraphe 2.1.10).

Le récipient doit obligatoirement être de nature magnétique pour enclencher la chauffe. Caractéristiques : diamètre 36 cm / 14,2" – 6 L (exemple : Demeyere).

2.1.13 Commandes digitales - Façade verre - Foyers - Induction 3,5 kW - 5 kW :



Prendre connaissance des consignes de sécurité d'utilisation (paragraphe 2.1.9)



- Mise en marche par appui sur touche 1. L'afficheur 2 s'allume et indique " 0 ".
- La puissance de chauffe est indiquée sur l'afficheur et peut être ajustée de deux façons :
 - Par appui sur les touches 5 ou 6 ou 7 correspondant à des puissances prédéfinies : touche 5 = 40 %, touche 6 = 70 %, touche 7 = 100 %.
 - Par appui sur les touches 3 incrémentation et 4 décrémentation permettant de régler précisément la puissance désirée.
- Arrêt par appui sur touche 1. L'afficheur s'éteint.

2.1.14 Braisière gaz :

a) Allumage :

- Accès à la veilleuse par le tunnel d'allumage.
- Présenter une flamme à la veilleuse à l'aide de la topette ou de tout autre moyen.
- Amener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade et appuyer à fond sur la manette pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple).
- La pression étant relâchée, la veilleuse reste allumée sur cette position de manette.

En cas d'extinction de la veilleuse reprendre les opérations ci-dessus.

b) Chauffe :

- Amener le repère sur  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour obtenir le débit maximum.
- Amener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour obtenir le débit réduit.

c) Extinction :

- Ramener le repère  de la manette en face du repère ▼ de la façade pour rester en position veilleuse.
- Ramener le repère 0 de la manette en face du repère ▼ de la façade pour éteindre la veilleuse.

IMPORTANT :

Le maintien prolongé de l'appareil en fonctionnement sur position grand feu, sans utilisation, peut provoquer à terme une déformation irrémédiable du fond de cuve.

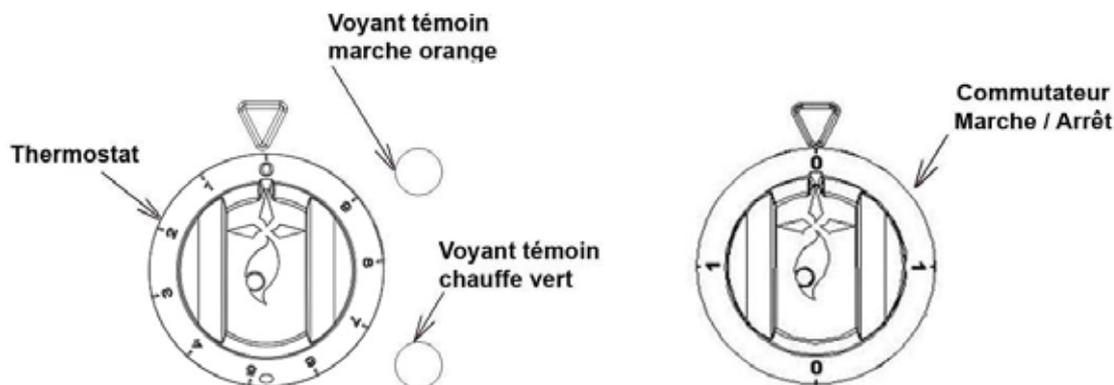
Il convient donc à l'utilisation de maintenir ou de ramener le robinet gaz en position débit réduit une fois la température de fond atteinte.

Cet appareil n'est pas une friteuse et ne peut être employé comme tel.

En usage plaque à snacker, il est nécessaire de retirer la bonde en PTFE pour éviter sa déformation puis défaut d'étanchéité.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.1.15 Braisière électrique :



La braisière électrique est équipée de 2 zones de chauffe commandées indépendamment par un thermostat et un commutateur Marche / Arrêt.

La mise en marche est effective dès le positionnement du commutateur Marche / Arrêt sur le repère 1. Le voyant orange témoin marche s'allume.

Ajuster la température désirée à l'aide du thermostat gradué de 1 à 9. Le voyant vert est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint à la régulation.

La mise à l'arrêt s'effectue en positionnement la manette du commutateur Marche / Arrêt sur 0.

IMPORTANT :

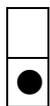
Le maintien prolongé de l'appareil en fonctionnement maxi (thermostat position 9) sans utilisation peut provoquer à terme une déformation irrémédiable du fond de cuve. Il convient donc à l'utilisateur de maintenir ou de ramener le thermostat en position intermédiaire une fois la température de fond atteinte.

Cet appareil n'est pas une friteuse et ne peut être employé comme tel.

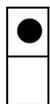
En usage plaque à snacker, il est nécessaire de retirer la bonde en PTFE pour éviter sa déformation puis défaut d'étanchéité.

2.1.16 Salamandre gaz à voute fixe :

2.1.16.1 Identification des commandes :



Brûleur radiant avant



Brûleur radiant arrière

2.1.16.2 Fonctionnement :

La manœuvre d'un robinet comporte des positions obligatoires (crans) pour des raisons de sécurité. Il faut donc appuyer sur la manette et la tourner.

Eviter toute manœuvre brutale qui pourrait détériorer le robinet.

a) Allumage, chauffe :

- Présenter une flamme sous le brûleur arrière au niveau du thermocouple à l'aide de la topette.
- Amener le repère de position  de la manette correspondante en face de l'index  du plastron et appuyer à fond sur la manette pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple).
- La pression étant relâchée, le brûleur est allumé. En cas d'extinction, reprendre les opérations.
- Allumer le brûleur avant de la même façon.
- Les repères de position chauffe de la manette sont :



Débit maxi.



Débit réduit.

b) Extinction :

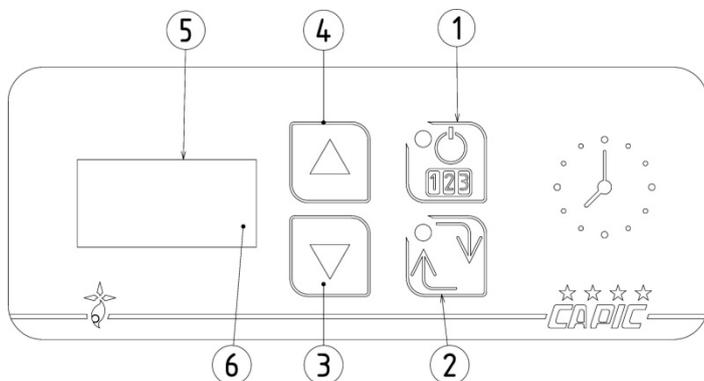
- Ramener le repère de position  de la manette en face de l'index  pour éteindre le brûleur.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.1.17 Salamandre électrique foyer radiant :

ATTENTION : Avant toute manipulation, il est indispensable de retirer la sécurité transport blocage voûte mobile, se reporter au paragraphe installation.

2.1.17.1 Identification des commandes :



- 1 - Appui prolongé : Marche/Arrêt
Impulsion : sélection nombre foyers rayonnants
- 2 - Lancement minuterie
- 3 - Décrémentation
- 4 - Incrémentation
- 5 - Afficheur
- 6 - Point digit chauffe

2.1.17.2 Fonctionnement :

L'utilisation de la salamandre nécessite de préchauffer au préalable l'appareil pendant 10 minutes.

ATTENTION : Eviter le maintien prolongé de la chauffe, voûte descendue au plus bas, afin d'éviter toute surchauffe et détérioration du bac inférieur.

La chauffe de la salamandre est commandée en façade par une minuterie électronique, réglable de 10 secondes à 30 minutes. La chauffe débute au lancement de la minuterie et est stoppée en fin de minuterie.

- Mise en marche par appui prolongé (2 secondes) sur la touche 1. La led associé s'allume, l'afficheur indique le dernier temps programmé.
- A l'aide des touches incrémentation 4 et décrémentation 3 régler le temps de chauffe désiré. (Paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes puis paliers de 30 secondes jusqu'à 99 min. 30 sec.).

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

- Lancement de la chauffe par impulsion sur la touche 2. Le point digit 6 de l'afficheur s'allume pendant la chauffe. L'afficheur indique le temps restant en décomptant de seconde en seconde.
- En fin de minuterie la chauffe se coupe. L'afficheur indique "000" en clignotant.
- Un appui de 2 secondes sur la touche 2 stoppe le clignotement. L'afficheur indique alors le dernier temps programmé.
- Une deuxième impulsion sur la touche 2 relance la chauffe et le décompte.
- Arrêt par appui prolongé sur la touche 1.

La salamandre est constituée de 3 foyers rayonnants. Pendant la chauffe, il est possible, à tout moment, de sélectionner le nombre de foyers désiré. Pour cela, agir par brèves impulsions sur la touche 1.

Affichage 1 : Seul le foyer de gauche est alimenté.

Affichage 2 : Les 2 foyers de gauche sont en marche.

Affichage 3 : Les 3 foyers sont en marche.

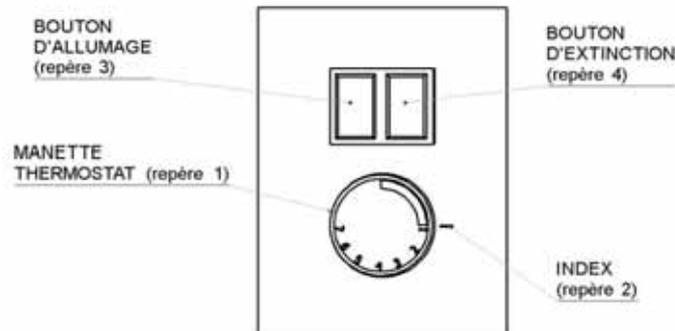
NOTA : Régler à votre convenance la hauteur de la voûte suivant la nature des produits à dorer.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.2 Soubassement :

2.2.1 **Four gaz** : (GN 1/1, GN 2/1, Euro)

2.2.2.1 Identification des commandes :



a) Allumage :

Amener le repère "  de la manette du thermostat " (rep.1) en face de l'index (rep.2).

Présenter une flamme à la veilleuse. Après ouverture de la porte, engager la topette d'allumage par l'orifice prévu à cet effet dans la sole.

Appuyer pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple) sur le bouton d'allumage  (repère 3).

La pression étant relâchée, la veilleuse reste allumée sur la position "  de la manette du thermostat".

Allumage électrique (option) : Dans le cas d'un allumage électrique, un bouton poussoir commande l'étincelle d'allumage.

b) Chauffe :

La sélection des températures se fait par la manette du thermostat gradué de 1 à 7, et déclenche le fonctionnement du brûleur.

Correspondance des repères de la manette avec la température intérieure du four.

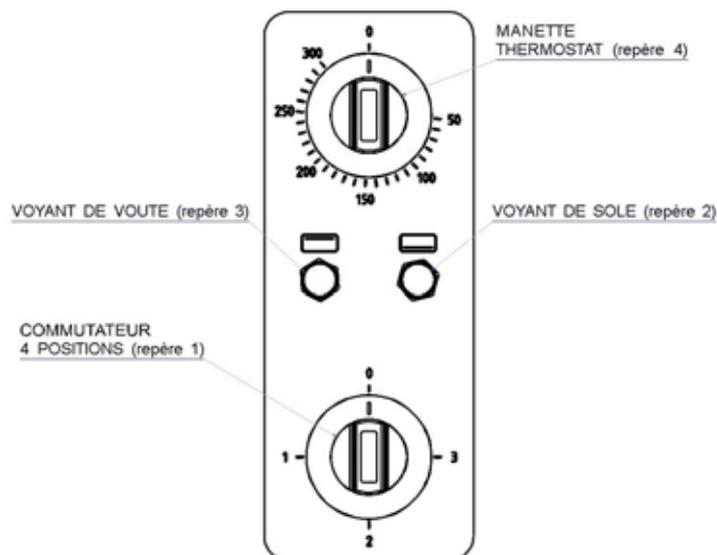
1 : 90° C	2 : 125° C	3 : 160° C	4 : 195° C
5 : 235° C	6 : 270° C	7 : 310° C	

c) Arrêt :

Ramener la position "  de la manette du thermostat" en face de l'index (rep. 2) pour obtenir la veilleuse seule allumée.

L'arrêt total du fonctionnement s'obtient en appuyant sur le bouton d'extinction (rep 4).

2.2.2 Four électrique :



a) Mode de chauffe :

A l'aide de la manette du commutateur 4 positions (repère 1) sélectionner le mode de chauffe.

- Position 0 : Arrêt
- Position 1 : Sole seule, le voyant de sole (repère 2) visualise le fonctionnement.
- Position 2 : Voûte & sole, les voyants de sole (rep.2) et de voûte (rep.3) visualisent le fonctionnement.
- Position 3 : Voûte seule, le voyant de voûte (rep. 3) visualise le fonctionnement.

b) Sélection des températures :

La sélection des températures se fait par la manette du thermostat (rep. 4) gradué de 50 à 300°C.

IMPORTANT : Le four doit impérativement fonctionner porte fermée. Le non respect de cette consigne peut entraîner le grippage prématuré des robinets gaz et la détérioration des manettes du dessus.

2.2.3 Four air pulsé :

- 1 - Voyant de chauffage
- 2 - Thermostat 10 - 280° C
- 3 - Voyant de ventilation
- 4 - Commutateur marche/arrêt



NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

a) Mise en fonction :

Le commutateur (rep. 4) commande la mise sous tension. Le voyant (rep. 3) s'allume.

Dans tous les cas, un dispositif de sécurité interdit la mise en fonction du chauffage si la ventilation ne fonctionne pas.

b) Préchauffage :

Une cuisson précise, nécessite un départ à la bonne température. Il faut donc préchauffer le four.

Lors de l'enfournement, une partie de la chaleur s'échappe par la porte ouverte. Il faut donc préchauffer plus chaud, et ajuster la température dès l'enfournement des produits.

Dans le cas de cuisson à la température maximale du four, il faut tenir compte de cette chute de température et prévoir un temps de remontée à la température maximale.

Dans la pratique, on préchauffe 20 minutes avant d'enfourner. Le thermostat est réglé 20 à 30°C au dessus de la température de cuisson.

c) Sélection de la température :

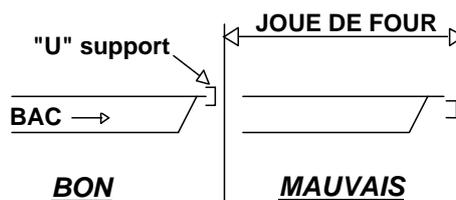
Le réglage des températures se fait à l'aide du thermostat (rep.2). La température étant sélectionnée, le voyant (rep. 1) s'allume et s'éteint dès que la consigne du thermostat est atteinte.

d) Chargement :

La qualité de cuisson dépend de la bonne circulation de l'air sur les produits à traiter. D'une manière générale, il faut favoriser l'écoulement naturel de l'air entre les étages et entre les produits.

- Ne pas charger le bord des plaques, notamment dans le cas de produits hauts (poulets, rôtis) ou de produits se développant à la cuisson (feuilletés).
- Dans le cas de produits plats, laisser toutes les plaques en place, même si elles ne sont pas utilisées pour bien canaliser l'air.
- Préparer le chargement des plaques à l'avance pour limiter le temps d'enfournement.
- Dans le cas de produits donnant du jus, placer un bac de récupération sous chaque grille.
- Éviter d'intercaler des isolants. Mettre les produits directement dans les bacs ou pour les pâtisseries, utiliser des cercles plutôt que des moules.
- Éviter, dans la mesure du possible, de faire cuire ensemble des produits à temps de cuisson différents, car les ouvertures des portes perturbent les cuissons.

IMPORTANT : Glisser la plaque, la grille ou le bac dans le "U" support pour respecter les circulations d'air.



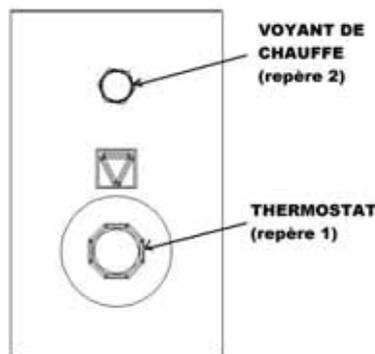
NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

e) Sécurité :

- moteur : en cas de surintensité, le relais thermique coupe l'alimentation du moteur. Pour réarmer : déposer le panneau arrière puis actionner le bouton bleu de réarmement thermique.
- Surchauffe : thermostat de sécurité qui arrête toutes les fonctions. Pour la remise en route, démonter le tableau de commande et réarmer le thermostat situé au niveau du socle.

Si le défaut persiste ou réapparaît, il est nécessaire de faire vérifier l'appareil par votre installateur.

2.2.4 Etuve : La commande est placée derrière la porte.



La mise sous tension et la sélection de température (repère 1) se font par la manette du thermostat gradué de 0 à 85° C. Le voyant de contrôle (repère 2) s'allume dès que la résistance chauffe.

2.2.5 Soubassement réfrigéré :



2.2.5.1 Réglage consigne :

- Appuyer 2 fois sur la touche **SET**, apparaît alors la température de consigne.
- Régler la température à l'aide des touches **↑** **↓** (Réglage usine 3°C).
- Valider avec une impulsion sur **SET** suivie d'une impulsion sur la touche **⏻**. La température réelle apparaît alors.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.2.5.2 Mise à l'arrêt :

- Appuyer 5 secondes sur la touche  l'afficheur indique « OFF ».
- (Appuyer de nouveau 5 secondes sur la touche  pour réactiver le régulateur).

Veillez à nettoyer tous les mois, la grille d'aspiration « du condenseur » (celle-ci se trouvant derrière l'hélice du ventilateur).

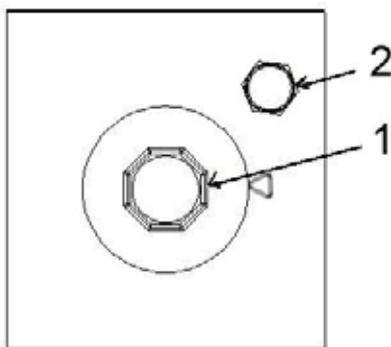
2.2.5.3 Recommandations d'utilisation :

Régler le point de consigne entre 3 et 4°C.

Ne jamais afficher une consigne de 0°C pendant une longue période, l'évaporateur se prendrait en glace.

Bien fermer les portes pour éviter une remontée de température de votre appareil.

2.2.6 Tiroir chauffant :



- 1 - Thermostat 0 - 85° C
- 2 - Voyant témoin chauffe

La mise en chauffe s'effectue par rotation du thermostat (1). La température est réglable de 0 à 85°C. Le voyant chauffe vert (2) s'allume pendant les périodes de chauffe et s'éteint pendant la régulation.

La mise à l'arrêt s'effectue en positionnement la manette sur 0.

Le tiroir est doté en façade d'une tirette permettant de régler l'ouverture d'ouïes d'évacuation des buées.

- A gauche : ouïes ouvertes
- A droite : fermé

Pour un fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire d'utiliser des bacs perforés permettant une meilleure circulation d'air.

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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

3.1 Carrosserie :

3.1.1 Accès d'air :

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

De même, il est important de vérifier périodiquement l'état de propreté et bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement sous peine de dégradation de l'appareillage électrique interne.

3.1.2 Evacuation des gaz brûlés :

Les mitres d'évacuation doivent rester libres de toutes entraves pour éviter tous risques d'incendie.

3.1.3 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.

3.2 Feux nus :

3.2.1 Grille : Brosser la grille, la laver à l'eau savonneuse, la rincer et la sécher.

3.2.2 Corps et plaque brûleur :

Laisser tremper la plaque de brûleur quelques minutes dans de l'eau savonneuse, la rincer et s'assurer que les orifices sont bien propres. Au besoin, les nettoyer à l'aide d'un outil ne risquant pas d'en modifier la forme. Faire de même pour le corps brûleur amovible (5, 6 et 8 KW). Sécher soigneusement.

Remettre en place en engageant le corps amovible dans son positionnement sur la patte support veilleuse.

Protéger la veilleuse lors du nettoyage pour éviter l'obstruction de l'injecteur.

3.2.3 Caisson et tiroir de propreté :

Nettoyer régulièrement, laver à l'eau savonneuse, rincer et sécher.

Nota :

- Ne pas utiliser de produit à base de chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, ...) pour nettoyer les têtes laitons sous peine de détérioration très rapide.
- Attendre le refroidissement des têtes avant nettoyage.
- Lors des cuissons de fruits de mer ou de choucroutes, éviter tout débordement et procéder dès la fin du service au nettoyage suivi d'un grand rinçage à l'eau claire.
- Il est impératif, sur les brûleurs Volcans, de sécher après nettoyage l'intérieur du corps du brûleur pour éviter toute oxydation.

3.3 Plaque et grillade fonte :

3.3.1 Culottage avant première utilisation :

Afin de limiter les problèmes de corrosion et d'adhérence, il est nécessaire, dès réception de l'appareil d'effectuer un culottage des plaques coup de feu, plaques à snacker et grillades fontes. L'opération consiste à faire cuire longtemps de très fines quantités de graisse à haute température et de renouveler cette opération plusieurs fois (environ 1 heure).

Mode opératoire :

- Mettre en chauffe l'appareil.
- Lorsque la plaque est suffisamment chaude (après environ 20 minutes), étaler au centre une petite quantité d'huile alimentaire que l'on étale complètement et uniformément sur toute la surface et bordure avec un linge en coton.
- Laisser cuire environ 5 minutes jusqu'à ce que la plaque soit complètement asséchée et ne fume plus.
- Renouveler l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que la plaque n'absorbe plus l'huile.

Cette opération de culottage ne dispense pas de nettoyer et graisser la plaque fonte après chaque service.

3.3.2 Entretien courant :

Gratter les plaques avec une brosse douce non ferritique (utiliser une brosse nylon ou inox), finir le nettoyage avec un tampon abrasif et un détergent ménager. Rincer et sécher obligatoirement.

- Sur plaque coup de feu appliqué ensuite un produit d'entretien spécial fonte ou une fine couche d'huile alimentaire.
- Sur plaque à snacker et grillade en contact avec l'aliment, appliquer ensuite une fine couche d'huile alimentaire.

Après chaque opération de nettoyage, mettre l'appareil en service pour éliminer l'humidité résiduelle.

Dans le cas d'une longue interruption de l'utilisation (vacances, ...) il est indispensable de protéger la surface de la corrosion en y appliquant une huile alimentaire.

Eviter l'usage d'ustensiles tranchants ou piquants tels que couteau, de brosse métallique pour enlever les dépôts, les petites cavités créées étant des zones favorables au développement de la corrosion.

Bien veiller à ne pas laisser de sel en contact avec la fonte, il en résulterait de vilaines tâches d'oxydation.

3.4 Pierres volcaniques :

L'état de surface des pierres (peu de cavités) limite leur encrassement. Il est possible de retourner le caisson à pierre pour que les flammes brûlent les graisses ou jus déposés lors des cuissons. **ATTENTION** : Ne pas nettoyer les pierres à l'eau. En effet, la remise en chauffe de pierres humides peut occasionner de violentes détériorations occasionnées par la dilatation.

3.5 Plaques électriques :

Il est vivement recommandé d'enlever tout liquide ayant débordé, au moyen d'une lavette légèrement humide et de sécher ensuite la plaque par brève mise en service. Ne jamais poser de couvercle embué ni de récipient humide.

Choisir un récipient possédant un fond épais, bien plat et de diamètre assez important du fait que les parties non couvertes de la plaque s'échaufferaient anormalement et seraient particulièrement exposées au liquide de débordement.

Les salissures s'enlèvent avec un chiffon humide. Sécher ensuite la plaque par brève mise en service. Si, avec le temps, le revêtement protecteur des plaques disparaît, appliquer après nettoyage un léger film d'huile ou un produit d'entretien usuel du commerce.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

3.6 Plaque inox :

La surface de cuisson de l'appareil est constituée d'une plaque en acier inoxydable d'épaisseur 2 cm. Celle-ci, selon le type de cuisson, peut-être plus ou moins souillée :

- Les salissures légères s'enlèvent avec d'une lavette humide puis séchage.
- Les salissures plus résistantes s'enlèvent avec un racloir, à utiliser de façon régulière, parallèle à la plaque, dans le sens du grain puis à l'aide d'un chiffon humide puis séchage.
- Dans le cas de salissures plus importantes, il sera nécessaire d'utiliser un tampon, type abrasif fin inox (boule inox) et de frotter autant que nécessaire, par mouvement circulaire. La finition sera réalisée à l'aide d'un chiffon humide puis séchage.

Un noircissement de la plaque peut apparaître par :

- L'emploi excessif d'huile ou de matière grasse.
- Une température de plaque trop importante.

Le nettoyage des plaques inox à l'aide de glaçons est vivement déconseillé. Le violent choc thermique engendre d'importantes contraintes mécaniques pouvant provoquer des déformations irrémédiables de plaques.

3.7 Plaque vitrocéramique : (foyer rayonnant et induction)

Ne pas utiliser de produits abrasifs ou corrosifs, les poudres à récurer, les détacheurs ou dérouilleurs.

Pour le nettoyage courant des plaques vitrocéramiques, utiliser de préférence les produits suivants :

- Pour les tâches : - Produit cérafix distribués par Tenax.
 - Produit bühler nettoyant vitrocéramique.
- Pour les dépôts : - Produit céraquick distribué par Tenax et consistant en un racloir spécial inox.

3.8 Cuve et résistances (Bain-marie) :

Le nettoyage régulier de la cuve permet de déceler immédiatement le moindre incident sur celle-ci ainsi que sur les éléments de chauffe.

Pour nettoyer l'ensemble, placer au fond une petite quantité de détergent, la remplir jusqu'à recouvrir largement les éléments de chauffe, monter en température et maintenir en ébullition quelques minutes. Vidanger, rincer et sécher soigneusement.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

3.9 Organes du circuit gaz ou électrique :

Toute intervention sur les organes gaz et électriques doit être confiée à un installateur qualifié en cuisines professionnelles. Il est recommandé d'effectuer une fois par an une visite d'entretien préventive.

3.10 Induction :



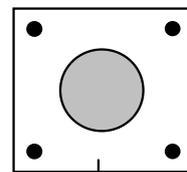
Nettoyage de la plaque : voir 3.8.
Nettoyage du filtre d'air.



Circuit d'air :

Il faut veiller à ce que la circulation de l'air dans les inducteurs se fasse librement : Maintenir les entrées et sorties d'air dégagées.

L'entrée d'air est équipée d'un filtre démontable et nettoyable. Il est situé à l'avant du plafond du placard. Il doit être nettoyé toutes les 200 h de service ou systématiquement 1 fois par mois sous risque de dysfonctionnement grave. Les deux faces du filtre doivent être nettoyées.



Filtre entrée air
Nettoyage après
démontage des 4 vis.

3.11 Four statique :

3.11.1 Parois :

Les parois du four doivent être nettoyées avec un dégraissant ou détergent spécifique.
Exemple : (AXIS D7 "des laboratoires ACI-Lyon" ou équivalent).

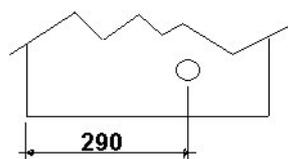
Eviter l'emploi de poudres abrasives ou de tampon métallique. Pour déposer les parois de four, enlever la sole, puis les dégager en les soulevant de leur support.

3.11.2 Sole de four :

Gratter la sole avec une brosse puis un tampon abrasif. Achever le nettoyage à l'eau savonneuse, rincer et sécher soigneusement.

Dans le cas d'une interruption prolongée de l'utilisation, protéger comme une plaque fonte.

ATTENTION : Dans le cas où la sole a été retirée pour le nettoyage, la remettre dans la bonne position (trou d'allumage à droite).



3.12 Four ventilé :

Les éléments se trouvant à l'intérieur de l'enceinte (grilles, guide d'air, supports étagères) se démontent facilement pour faciliter le nettoyage.

Les parois du four doivent être nettoyées avec un dégraissant ou détergent spécifique (exemple : AXIS D7 des laboratoires ACI - LYON ou équivalent).

Éviter l'emploi de poudre abrasive, de tampons métalliques et de produits chlorés (javel).

Les joints d'étanchéité de la porte et des vitres doivent être exclusivement nettoyés à l'aide d'eau chaude savonneuse.

3.13 Dessous réfrigéré :

Nécessité impérative de dépoussiérer le condenseur tous les mois.

4 - MAINTENANCE

Avertissement :

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

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 Consigne d'installation :

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

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

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 conformément aux réglementations et normes en vigueur par un installateur qualifié dans un local suffisamment aéré.

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 m³/h par kW de débit calorifique.

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.

En fin de fabrication, et après essais, les plaques fontes sont enduites d'huile pour prévenir de la corrosion. Les dégraisser avec un détergent domestique. Les rincer soigneusement et les sécher avant de les préparer en y faisant fondre du gras.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.4 Implantation générale :

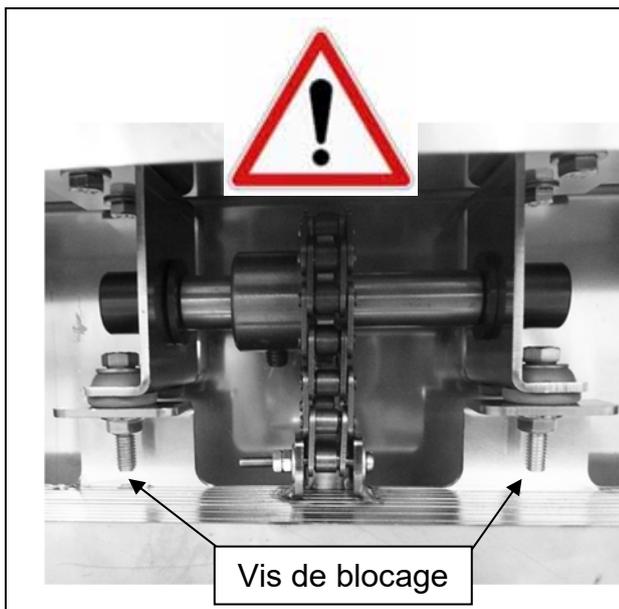
Les appareils doivent être positionnés de façon stable sur un plan parfaitement horizontal. Ils sont montés sur pieds réglables par vissage ou dévissage de l'embout. Le réglage s'effectue à l'aide d'une clé de 36 mm.

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.



Salamandre voûte mobile :

SÉCURITÉ TRANSPORT

Avant expédition, l'appareil a été équipé d'un système de blocage du contrepoids de la voûte mobile.

Avant toute manipulation, il est impératif de retirer ce blocage.

Pour ce faire :

- Retirer le panneau supérieur arrière d'habillage.
- Démonter les 2 vis de blocage.
- Remettre en place le panneau supérieur arrière d'habillage.



Soubassement réfrigéré

L'appareil est équipé d'un gaz frigorigène inflammable (R454C).

Prendre toutes les précautions nécessaires avant toute intervention.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.5 Raccordement gaz :

1.5.1 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.

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

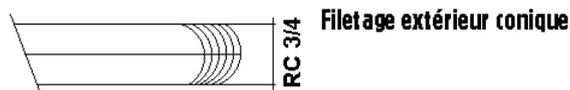
- Raccorder l'appareil à la canalisation d'arrivée de gaz en interposant un organe de sectionnement constitué par :
 - Un robinet d'arrêt dans le cas des gaz de la 2^{ème} famille gaz naturel G20 ou G25.
 - Un robinet d'arrêt et un détendeur approprié dans le cas des gaz et la 3^{ème} famille butane 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.

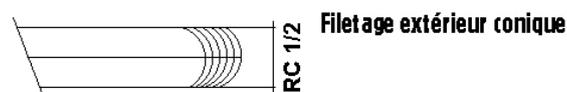
- La vérification de la pression d'alimentation en gaz de l'appareil s'obtient en raccordant un manomètre (colonne d'eau) sur la prise de pression située à la sortie gaz ou de la valve Nova. La mesure s'effectue appareil en service à plein régime. Elle doit être égale à la valeur inscrite sur la plaque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

1.5.2 Branchement gaz :

Dessus gaz / four gaz - raccordement gaz en tube 20/27.



Dessus gaz / autres soubassements, salamandre - raccordement gaz en tube 15/21.



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.6 Raccordement électrique :

1.6.1 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.

		PUISSANCE KW	INTENSITÉ AMPÈRES	NATURE DU CÂBLE NORME NFC 73600	
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 400 V x3+T	2 foyers rayonnant AV10	7,6	19	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	
	2 foyers rayonnant C16, AM16	8	20	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	
	4 foyers rayonnant C16, AM16	16	30	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	
	Bain-marie GN 2/1	7,2	10,4	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Induction	8	11,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Induction 4x5 kW	20	29	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	
	Induction 2x5 kW	10	14,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Wok induction	5	7,2	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Plaque à snacker fonte / inox 400x550	5	7,2	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Plaque à snacker inox 800x550	10	14,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Four GN 1/1	4,2	6,1	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Four GN 2/1	5,1	7,4	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Etuve	2,1	3	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
	Four euro	6	8,7	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 400 V x3+N+T	2 plaques élec. AV11	6,6	9,5	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	
	4 plaques élec. AV20	13,2	19	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	
	2 plaques élec. C7, AM7	8	10,5	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	
	4 plaques élec. C3, AM3	16	21	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	
	4 plaques élec. C3 sur four GN 2/1	21,1	28,5	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	
	2 plaques élec. AM4E	10	25	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	
	3 plaques élec. ABM4E	15	25	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	
	Braisière	6	8,7	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	
	Bain-marie GN2/1 cde électronique	7,2	10,4	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	
	Four air pulsé	6	8,7	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	
	Salamandre voute mobile	4,5	6,5	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	
	CAPICHEF	15,7	29	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	
	APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 230 V x3+T	2 plaques élec. AV11	6,6	16,5	H 07 RNF 4 x 4 mm ²
		4 plaques élec. AV20	13,2	30	H 07 RNF 4 x 10 mm ²
2 plaques élec. C7/AM7		8	18,3	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	
4 plaques élec. C3/AM3		16	36,6	H 07 RNF 4 x 10 mm ²	
4 plaques élec. C3 / sur four GN 2/1		21,1	49,4	H 07 RNF 4 x 10 mm ²	
Bain-marie GN 2/1		7,2	18	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	
Plaque à snacker fonte inox 400x550		5	12,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
Plaque à snacker inox 800x550		10	25	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	
Braisière		6	15	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	
Four GN 1/1		4,2	10,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
Four GN 2/1		5,1	12,8	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
Four air pulsé		6	15	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	
Four euro		6	15	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	
Etuve 1000, 1200		2,1	5,3	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
Salamandre voute mobile		4,5	11,3	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	
CAPICHEF		15,7	38,5	H 07 RNF 4 x 10 mm ²	
230 V mono+T		Plaque à snacker fonte / inox 400x550	5	21,7	H 07 RNF 3 x 6 mm ²
		Plaque à snacker inox	10	43,5	H 07 RNF 3 x 10 mm ²
	Bain-marie GN 1/1	2,4	10,4	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	
	Induction 2x3 kW	6	26	H 07 RNF 3 x 6 mm ²	
	Etuve 400, 500	0,85	3,7	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	
	Etuve 800	1,5	6,5	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	
	Tiroir chauffant	1	4,3	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	
	Salamandre voute mobile	4,5	19,6	H 07 RNF 3 x 4 mm ²	

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.6.2 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, vérifier 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.

1.6.3 Branchement électrique : Pour raccorder l'appareil au réseau :

Four air pulsé :

- Démontez le panneau arrière.
- Introduisez le câble d'alimentation par le presse-étoupe.
- Raccordez au bornier.

IMPORTANT : Lors du branchement, vérifiez le sens de rotation de la turbine :
SENS HORAIRE (flèche gravée sur voûte).
Si sens inverse, inversez deux phases sur le bornier.

Four + four euro :

- Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passez le câble dans le presse-étoupe.
- Raccordez aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

Étuve :

- Démontez la façade de commande pour accéder au bornier.
- Introduisez le câble d'alimentation par le presse-étoupe situé à l'arrière.
- Raccordez aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

Bain-Marie :

- Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passez le câble dans le PE.
- Raccordez aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

Grillade :

- Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passez le câble dans le PE.
- Raccordez aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

Plaques élec.

- Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passez le câble dans le PE.
- Raccordez aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

Rayonnant

- Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passez le câble dans le PE.
- Raccordez aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

Induction

- Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passez le câble dans le PE.
- Raccordez aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

- Feux Ecoflam - Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passer le câble dans le PE.
- Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

- Braisière - Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démontez le capot de protection.
- Passer le câble dans le PE.
- Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

- Salamandre - Retirer la plaque amovible support grille.
High light - Retirer le capot supérieur du caisson bas (2 vis poêlier à l'arrière).
- Passer le câble dans le PE.
- Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

1.7 Raccordement en eau :

Bain-marie : Raccordement par flexible 15/21 à l'arrière de l'appareil.

Plancha : Raccordement à l'arrière sur raccord 12/17.

1.8 Raccordement au groupe frigorifique :



Soubassement réfrigéré

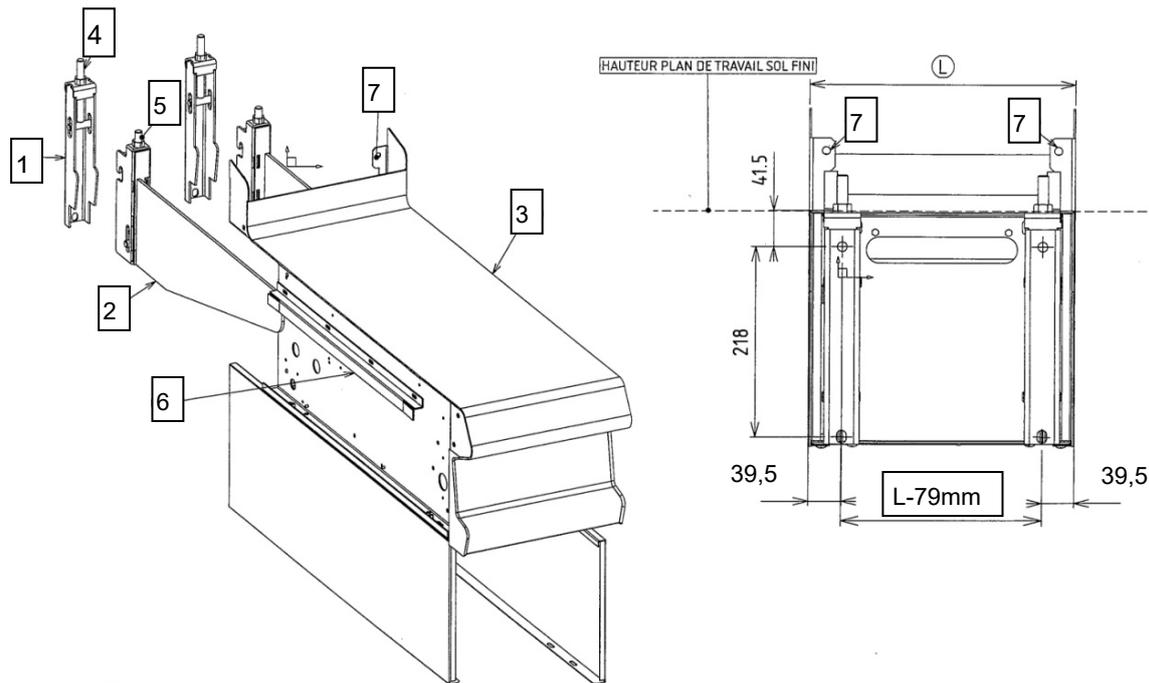
L'appareil est équipé d'un gaz frigorigène inflammable (R454C).

Prendre toutes les précautions nécessaires avant toute intervention.

- Démontez la façade perforée pour accéder au bornier situé dans une boîte plexo.
- Introduire le câble d'alimentation par le presse étoupe situé à l'arrière dans le socle.
- Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

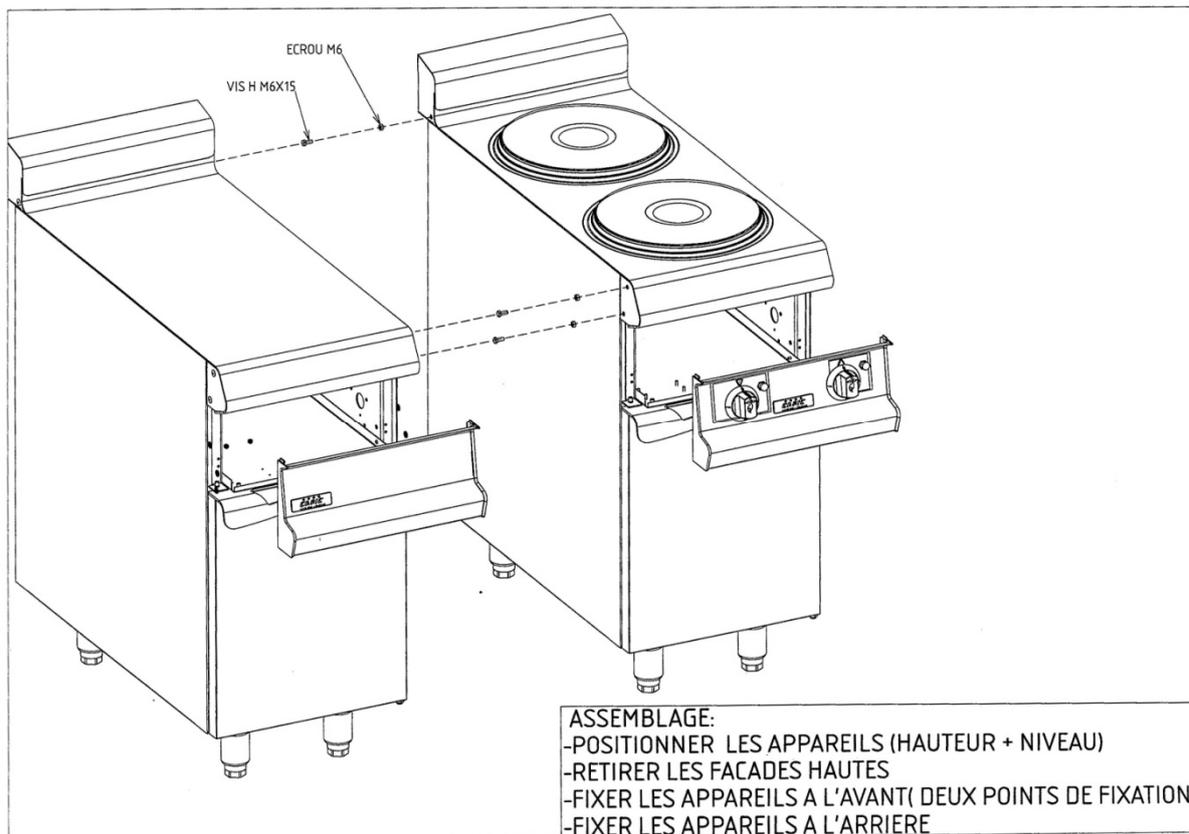
1.9 Suspension des appareils :



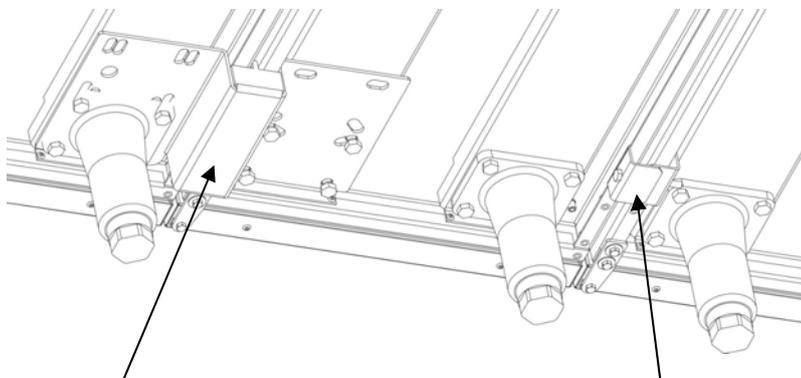
Tracer la ligne de hauteur de plan de travail au mur puis tracer les 4 trous selon plan. Percer puis fixer le sabot (1). Accrocher la console (2) et glisser l'appareil sur les supports (6). Utiliser des tiges filetées \varnothing 10mm. Affiner ensuite les réglages d'assiette (5) et hauteur (4). Puis 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.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.10 Assemblage des appareils :



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.

PARTIE	VISSERIE / ACCESSOIRES	Qté unit	Qté tot.
AV HAUTE	Boulon H M6 x 20	2	
AV BASSE	Etriers liaison socle	2	
	Boulon H M6 x 60	1	
AR HAUTE	Boulon H M6 x 15	1	

2 - ADAPTATION AUX DIFFERENTS GAZ

2.1 Données techniques : (se reporter au tableau informations techniques gaz)

Adaptation en cas de changement de gaz :

- Changement des injecteurs brûleur.
- Changement des injecteurs veilleuse.
- Réglage d'air primaire : Changement des bagues d'air ou réglage du cône du mélangeur sur brûleurs et veilleuses feux nus.
- Réglage de la pression d'alimentation.
- Réglage du débit réduit.

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.

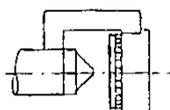
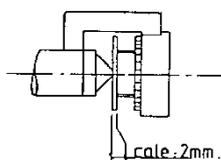
2.2 Accès aux injecteurs :

2.2.1 Feux vifs, plaque coup de feu :

Déposer les grilles et la plaque fonte. Soulever et déposer le caisson à briques réfractaire (sur modèles C1-AM1-ABM1-ABMT1 et C4-AM4-ABM4-ABMT4). Enlever les corps des brûleurs feux vifs.

Enlever les injecteurs et les remplacer par les nouveaux injecteurs (tableau « informations techniques gaz »).

Contrôler l'étanchéité avec un spray moussant de recherche de fuite et régler l'air primaire en procédant comme suit :



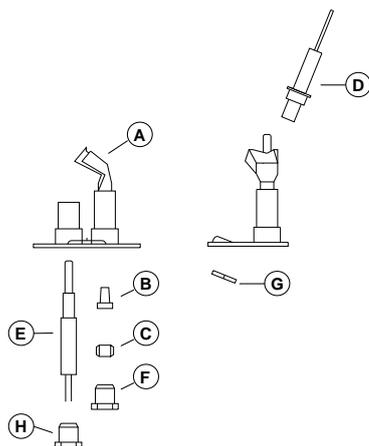
Ouverture maxi

- Interposer une cale de 2 mm entre l'injecteur et la vis de réglage d'air (la cale se trouve sur le support brûleur coup de feu).
- Venir en butée puis retirer la cale.
- Dévisser du nombre de tour figurant dans le tableau « informations techniques gaz ».
- Serrer l'écrou de la bague de réglage d'air.

- Changer l'injecteur veilleuse (voir 3.3).

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.2.2 Veilleuses :



Veilleuse HQ 349A

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 « informations techniques gaz »).

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

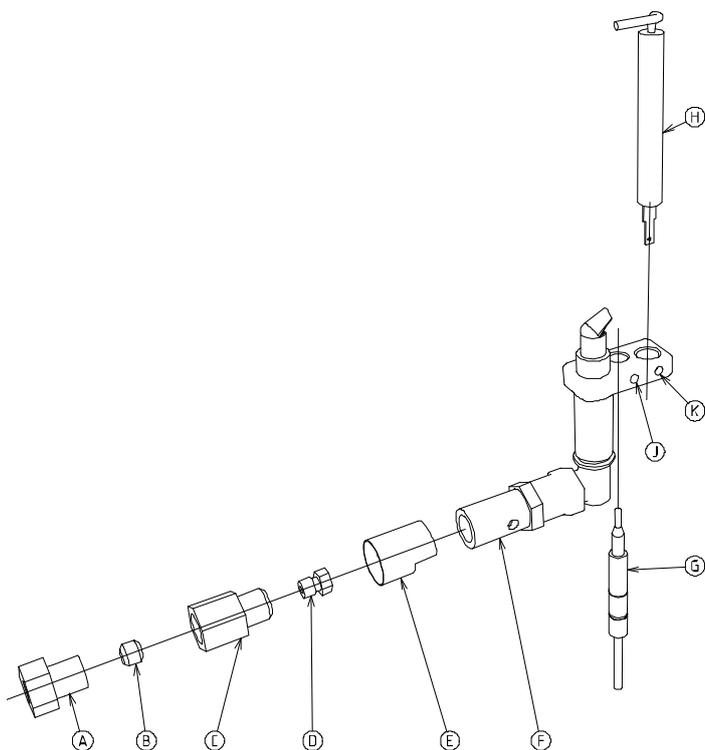
Veilleuses S509

L'ensemble veilleuse, thermocouple, bougie d'allumage est accessible en enlevant la tête et le corps du brûleur puis le caisson.

Démontage :

- de la bougie d'allumage (H) : déconnecter le fil électrique et desserrer la vis de pression K (vis sans tête à 6 pans creux).
- du thermocouple (G) : desserrer la vis de pression J (vis idem K).
- de l'injecteur (D) :

- desserrer le raccord biconique A pour libérer le bicone B.
- desserrer la vis porte injecteur C.
- démonter l'injecteur et remplacer par l'injecteur adapté au gaz (suivant tableau « informations techniques gaz »).
- Modifier le réglage d'air par la bague E suivant tableau « informations techniques gaz ».
- Remonter en sens inverse et procéder à un contrôle d'étanchéité en utilisant un spray moussant de recherche de fuites.

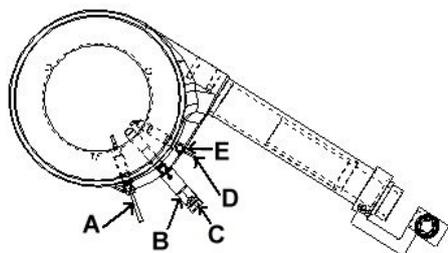


Veilleuses V001 (volcan)

L'ensemble est accessible en déposant la grille, la cuvette et la tête de brûleur.

Démontage :

- de la bougie (D) : déconnecter le fil électrique et desserrer la vis de pression (E).
- du thermocouple (A) : desserrer la vis de pression (E).
- de l'injecteur :
 - * desserrer le raccord biconique (C).
 - * desserrer la vis porte injecteur (B).
 - * Remplacer par l'injecteur adapté au gaz.
 - * Remonter en sens inverse et procéder à un contrôle d'étanchéité en utilisant un spray moussant de recherche de fuite.

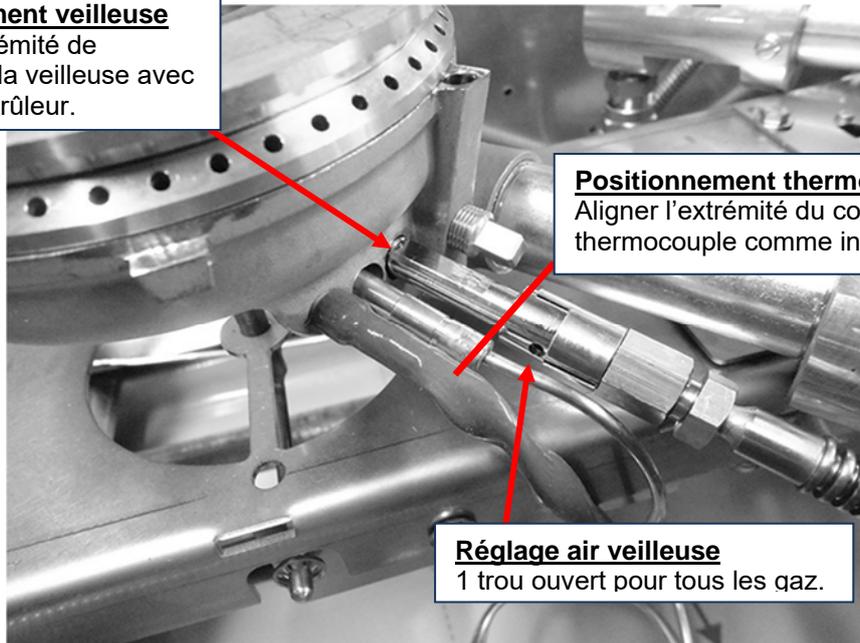


NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.2.3 Brûleur couronne inox :

Positionnement veilleuse

Aligner l'extrémité de l'usinage de la veilleuse avec le corps du brûleur.



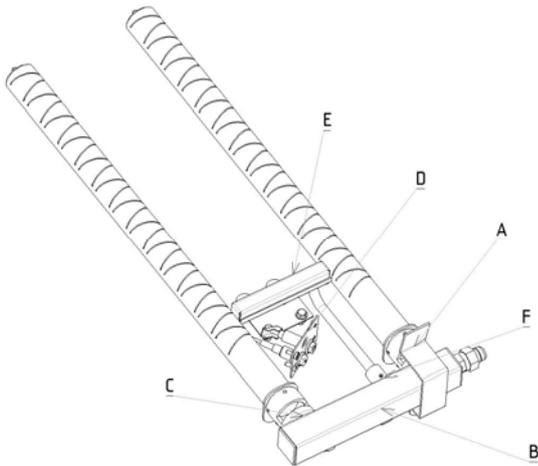
Positionnement thermocouple

Aligner l'extrémité du corps du thermocouple comme indiqué.

Réglage air veilleuse

1 trou ouvert pour tous les gaz.

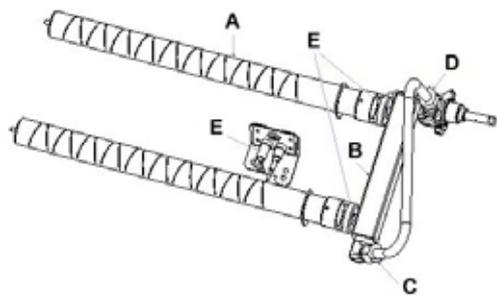
2.2.4 Fours :



- Déposer le bandeau bas de façade.
- Desserrer la patte (A) et la faire pivoter pour libérer la nourrice (B).
- Démontez le raccord en bout de nourrice et la dégager.
- Déposer les injecteurs (C) et les remplacer par les injecteurs appropriés au gaz distribué (voir tableau « informations techniques gaz »).
- Démontez la veilleuse (D) de son support et changer l'injecteur (voir 2.2.2).
- Remonter en sens inverse et contrôler l'étanchéité avec un spray moussant.
- Le réglage d'air se fait à l'avant de la rampe avec une cale de 2 ou 4 mm ou en ouverture maxi. Se référer au tableau « informations techniques gaz ».
- Pour remplacer l'injecteur de la rampe inter allumage (E), desserrer le raccord biconique (F) puis la vis porte injecteur. Remplacer l'injecteur.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

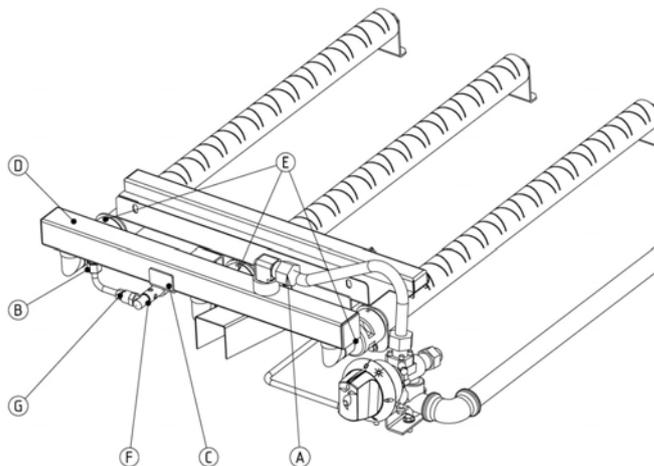
2.2.5 Grillades :



- Déposer la plaque pour accéder à la veilleuse et changer l'injecteur selon 2.2.2.
- Déposer la façade de commande ainsi que le bandeau avant du dessus après avoir enlevé la manette en tirant vers soi et chassé les goupilles.
- Desserrer les raccords (C) et (D) pour libérer la nourrice (B).
- Retirer la nourrice (B) et procéder au chargement des injecteurs (E).
- Remonter en sens inverse et contrôler l'étanchéité avec un spray moussant.

Le réglage d'air se fait à l'avant de la rampe avec une cale de 2 ou 4 mm ou en ouverture maxi se référer au tableau « informations techniques gaz ».

2.2.6 Braisière :



- Démontez la façade de commande après avoir enlevé la manette en tirant vers soi et chassé la goupille.
- Desserrer les raccords A et B.
- Démontez la patte de maintien C et sortez la nourrice D.
- Remplacer les injecteurs E dans le gaz approprié.
- Remplacer l'injecteur de la rampe inter allumage F en desserrant le raccord biconique G puis la vis portée injecteur.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse.
- Remonter en sens inverse et contrôler l'étanchéité avec un spray moussant.
- Le réglage d'air des rampes brûleurs se fait à l'avant avec cale de 2 mm ou 4 mm ou en ouverture maxi (voir tableau).

2.2.8 Salamandre gaz voûte fixe :

- Démontez les trappes latérales de la voûte (4 vis).
- Desserrer le raccord cuivre d'alimentation du brûleur.
- Desserrer la vis de pression du mélangeur (accès par le dessus) puis retirer l'ensemble.
- Le mélangeur ainsi déposé, démontez le porte-injecteur de l'étrier puis l'injecteur.
- Remonter en sens inverse et contrôler l'étanchéité avec un spray moussant.

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 :

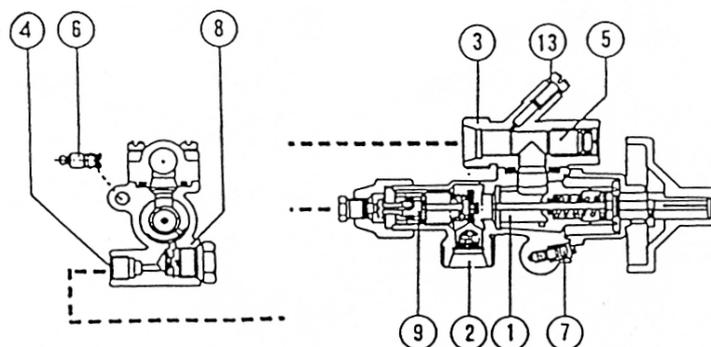
Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service. Prendre connaissance de toutes les normes de sécurité pour manipuler les plaques compte tenu de leur poids.

IMPORTANT :

Il est important de vérifier périodiquement l'état de propreté et bon fonctionnement des ventilateurs de refroidissement sous peine de dégradation de l'appareillage électrique interne.

3.1 Robinet gaz :

- | | | |
|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| 1 - Robinet | 5 - Régulation maximum | 9 - Bouchon magnétique |
| 2 - Entrée du gaz | 6 - Régulation minimum | 10 - Brûleur |
| 3 - Sortie principale | 7 - Régulation veilleuse | 11 - Veilleuse |
| 4 - Sortie veilleuse | 8 - Filtre veilleuse | 12 - Thermocouple |
| | | 13 - Prise pression |



3.1.1 Réglage du débit réduit :

Il s'effectue visuellement en usine par action sur la vis rep **6** qui est scellé après réglage. En cas de changement de gaz, le débit réduit peut être modifié par l'installateur en procédant de la manière suivante :

- Pour diminuer le débit **6** tourner dans le sens horaire.
- Pour augmenter le débit **6** tourner dans le sens contraire.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

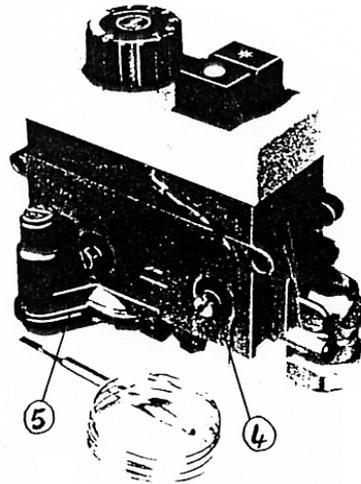
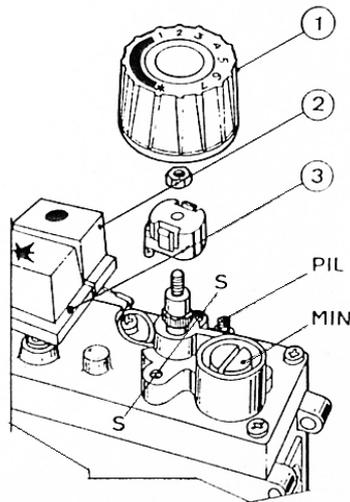
Le contrôle se réalise par examen visuel en s'assurant de la stabilité de la flamme sur le brûleur. Pour cela opérer plusieurs manœuvres rapides successives du robinet en passant de la position débit maxi à la position débit réduit. Il ne doit être observé ni extinction ni retour de flamme même en présence de pression minimum du réseau.

3.1.2 Graissage du robinet :

Il est recommandé de procéder au graissage du robinet au moins une fois par an et lorsque la rotation de la manette devient trop dure :

- Déposer les 2 vis de maintien du palier d'axe manette et sortir le tournant ①.
- Le graisser à la molykote 1102 réf. J051502 en prenant garde de ne pas boucher les entrées et sorties gaz.
- Graisser également le palier après l'avoir degripper.
- Remettre le tournant en place, (attention à la position de l'axe de manette) ; puis remonter le palier.

3.2 Thermostat de régulation gaz du four :



- 1 - Manette du thermostat
- 2 - Bouton-poussoir d'extinction
- 3 - Bouton-poussoir d'allumage
- 4 & 5 - Prises de pression en entrée/sortie.

- PIL Régulateur du débit de gaz à la veilleuse.
- MIN Régulateur de débit du gaz.

Mise au point du débit minimum

Le débit minimum est mis au point avec la vis "MIN" :

- * Enlever la manette 1.
- * Enlever le capot en déposant les deux vis de fixation.
- * Pour augmenter le débit, tourner la vis "MIN" dans le sens antihoraire.

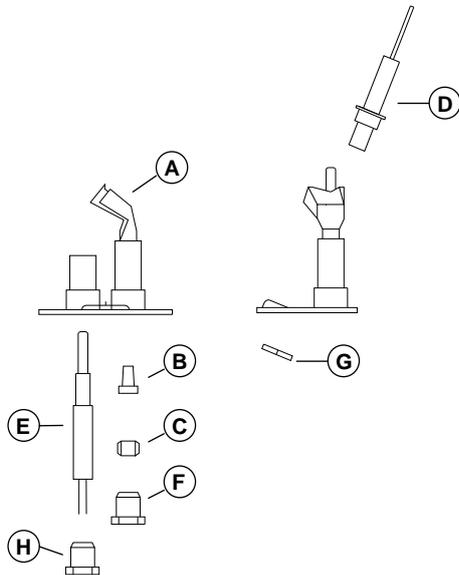
Mise au point du débit de gaz à la veilleuse

Le débit de gaz à la veilleuse est mis au point avec la vis "PIL" :

- * Pour diminuer le débit, tourner la vis "PIL" dans le sens horaire.
- * Pour augmenter le débit, tourner la vis "PIL" dans le sens antihoraire.

3.3 Veilleuse - thermocouple - bougie :

Veilleuse HQ 349A



Pour les brûleurs, plaque coup de feu et grillade, l'ensemble veilleuse est accessible en déposant les fontes. Pour les fours, démonter le bandeau bas comme indiqué en 3.4.

Déposer ensuite l'ensemble pour plus de facilité.

- **Bougie d'allumage (D)** :

Enlever le câble de bougie sans casser la cosse. Desserrer l'écrou (G) et remplacer la bougie. Remonter en sens inverse.

- **Thermocouple (E)** :

Desserrer le raccord (H) et remplacer le thermocouple. Remonter en sens inverse.

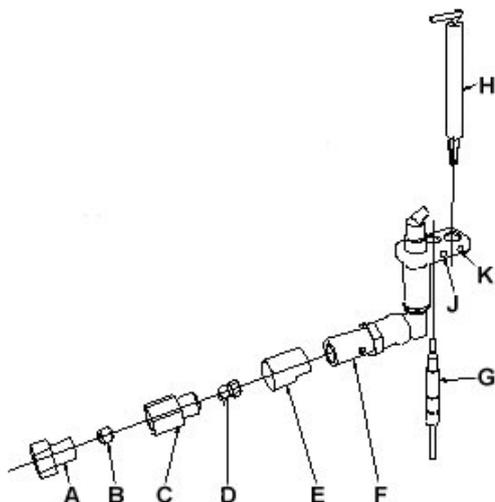
- **Injecteur veilleuse** :

Voir chapitre 3.3. S'assurer que l'injecteur n'est pas bouché.

Veilleuses S509

L'ensemble veilleuse, thermocouple, bougie d'allumage est accessible en déposant la tête et le corps du brûleur puis le caisson.

Démontage :



- de la bougie d'allumage (H) : déconnecter le fil électrique et desserrer la vis de pression K (vis sans tête à 6 pans creux).
- du thermocouple (G) : desserrer la vis de pression J (vis idem K).
- de l'injecteur (D) :
 - desserrer le raccord biconique A pour libérer le bicone B.
 - desserrer la vis porte injecteur C.
 - démonter l'injecteur et remplacer par l'injecteur adapté au gaz (suivant tableau « informations techniques gaz »).
 - Modifier le réglage d'air par la bague E suivant tableau « informations techniques gaz ».
 - Remonter en sens inverse et procéder à un contrôle d'étanchéité en utilisant un spray moussant de recherche de fuites.

Thermocouple :

Pour raccorder le thermocouple sur le robinet ou autre vanne gaz, serrer le raccord à la main puis 3/4 tour à la clé.

3.4 Brûleurs :

3.4.1 Feux vifs :

Déposer toutes les fontes et soulever le caisson à brique s'il y a lieu.

Déposer la tête et le corps de brûleur. Dévisser la fixation inférieure du coude brûleur.

Démonter le raccord cuivre principal pour déposer le brûleur. Remplacer l'élément désiré et remonter en sens inverse. Contrôler l'étanchéité avec un spray moussant de recherche de fuites.

3.4.2 Four :

Par l'intérieur du four, déposer la sole.

Démonter les déflecteurs de brûleur. (Dévisser les 2 écrous sur le socle à l'avant et soulever le tout). Déposer le bandeau bas de façade, puis la nourrice injecteur (voir chapitre 3.4) et enfin l'ensemble de 2 rampes inox.

Remplacer l'élément désiré et remonter en sens inverse. Contrôler l'étanchéité au spray moussant de recherche de fuites.

3.4.3 Grillades :

Déposer la plaque ou lit de pierres volcaniques.

Déposer la façade commande.

Démonter le brûleur et s'il y a lieu la nourrice injecteurs.

Remplacer et remonter en sens inverse. Contrôler l'étanchéité au spray moussant de recherche de fuites.

3.5 Résistances :

3.5.1 Fours :

Par l'intérieur du four, déposer la sole et les supports avant amovibles des résistances de voûte. Déposer les écrous papillons des supports arrière et tirer l'ensemble vers soi. Remplacer les résistances. Remonter en sens inverse en prenant garde de ne pas détériorer les conducteurs électriques.

3.5.2 Etuves :

Par l'intérieur de l'étuve, enlever l'étagère basse qui cache les résistances. Démonter la façade de commande de l'étuve ; remplacer l'élément désiré et remonter en sens inverse.

3.5.3 Bain-marie :

Accès aux résistances en démontant la façade de commande.

3.5.4 Grillades et plancha :

Accès aux résistances en démontant le caisson sous la plaque. Pour la plancha, la plaque est posée sur le caisson ; la retirer. Il suffit alors de démonter la boîte à bornes des résistances.

3.5.5 Foyers rayonnants :

Enlever la façade. Démonter les 2 vis de fixation qui plaquent les foyers rayonnants contre la vitre. Tout le module de chauffe alors bascule sur l'avant. Les composants peuvent alors sortir par la façade.

3.5.6 Braisière :

- Démonter la façade.
- Démonter le boîtier électrique contacteur.
- Démonter les 4 vis de fixation caisson / cuve :
 - Commencer par les 2 vis tête H latérales
 - Retirer ensuite les 2 vis tête H en façade.
- Tirer l'ensemble vers l'avant pour avoir accès aux éléments chauffants.

3.5.7 Salamandre high light :

- Pour le remplacement d'un foyer radiant :
 - Retirer le capot supérieur de la voûte mobile (4 vis poêlier).
 - Déconnecter électriquement le foyer.
 - Retirer les 2 barres de maintien des foyers.
 - Remplacer le foyer.
- Pour le remplacement de la vitre.
 - Procéder au retrait des foyers radiant comme indiqué ci-dessus.
 - Remplacer la vitre simplement posée.
 - Remettre en place les foyers.

3.6 Thermostat :

3.6.1 Four gaz : Le bulbe se situe à l'avant de cornue, fixé sur la voûte. Déposer la façade de commande du four (2 vis en partie basse). Démonter la vanne thermostatique, faire passer le bulbe à travers la cornue; remonter en sens inverse. Contrôler l'étanchéité de la vanne avec un spray moussant de recherche de fuites.

3.6.2 Four électrique :

Les bulbes régulation et sécurité se situent à l'avant de cornue, fixés sur la voûte. Déposer la façade de commande du four (2 vis en partie basse). Débrancher le thermostat hors tension ; faire passer le bulbe à travers la cornue. Remplacer et remonter en sens inverse.

3.6.3 Etuve : Démonter la façade de commande ; passer le bulbe du thermostat par le perçage de la paroi latérale. Démonter le thermostat, remplacer et remonter en sens inverse.

3.6.4 Grillade fonte : Démonter la façade pour accéder au thermostat. La plaque, le bulbe du thermostat se situe juste au-dessous, le retirer, le remplacer et remonter en sens inverse.

3.6.5 Bain-marie : Accès au thermostat en démontant la façade de commande.

3.7 Induction : Le kit induction se démonte par l'avant en retirant la façade. 2 vis de fixation plaquent le kit sur la vitre. Le kit bascule ensuite et peut se dégager par l'avant.

INFORMATIONS TECHNIQUES GAZ

BRULEURS		RÉFÉRENCE	INJECTEURS				RÉGLAGE D'AIR			
			G20	G25	G30	G31	G20	G25	G30	G31
FEUX NUS 4,8 kW	Brûleur AEM	Q2-CA-A021	160	160	110	110	8 tours		maxi	
	Veilleuse AEM	V2-CA-S509	35/100	35/100	22/100	22/100	1 orifice ouvert		2 orifices ouverts	
FEUX NUS 6kW	Brûleur AEM	Q2-CA-A021	180	180	120	120	8 tours		maxi	
	Veilleuse AEM	V2-CA-S509	35/100	35/100	22/100	22/100	1 orifice ouvert		2 orifices ouverts	
FEUX NUS 8kW	Brûleur AEM	Q2-CA-A020	210	210	135	135	11 tours		maxi	
	Veilleuse AEM	V2-CA-S509	35/100	35/100	22/100	22/100	1 orifice ouvert		2 orifices ouverts	
FEUX NUS 9kW	Brûleur AEM	M2-AE-V003B	222	222	145	145	6 tours*		maxi	
	Veilleuse AEM	V5-AE-V001	35/100	35/100	22/100	22/100	1 orifice ouvert		2 orifices ouverts	

FEUX NUS INOX SANS ECOFLAM C5N - AM5N G20 : 7,5 kW G30 : 5,3 kW G31 : 7 kW	Brûleur CAPIC	G201710	195	195	115	130	8 tours	Maxi
	Tête AEM	P5-CAP-506						
	Brûleur d'allumage	V2-AEV001	40/100	40/100	22/100	22/100	1 trou ouvert	1 trou ouvert
FEUX NUS INOX AVEC ECOFLAM C5N - AM5N G20 : 7,5 kW G30 : 5,3 kW G31 : 7 kW	Brûleur CAPIC	G201710	200	200	115	130	8 tours	Maxi
	Tête AEM	P5-CAP-506						
	Brûleur d'allumage	V2-AEV001	40/100	40/100	22/100	22/100	1 trou ouvert	1 trou ouvert

Débit réduit feux nus inox : vis bypass vissée à fond puis dévisser de ¼ tour en G20/G25 et 1/8 tour en G30/G31

PCF 6 kW	Brûleur AEM	V2-CA-S509	180	180	120	120	5 tours		maxi	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
PCF 8 kW (500x600)	Brûleur AEM	951EA245	210	210	140	140	8 tours		maxi	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
PCF 8kW (600x600)	Brûleur AEM	951EA245	210	210	140	140	8 tours		maxi	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
PCF 8kW (800x600)	Brûleur AEM	951EA245	210	210	140	140	8 tours		maxi	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
PCF 10kW(1000x600)	Brûleur AEM	951EA245	230	230	150	150	6 tours		maxi	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	

FOUR GN2/1	2 Brûleur AEM	P5-CA-R490	165	165	110	110	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
	Rampe inter allumage	SE30681229	35/100		35/100		Néant		Néant	
FOUR GN 1/1	2 Brûleur AEM	P5-CA-R410	150	150	95	95	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
	Rampe inter allumage	SE30681229	50/100		35/100		Néant		Néant	
FOUR EN (60x80)	2 Brûleur AEM	P5-CA-R640	190	190	125	125	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
	Rampe inter allumage	SE30681229	35/100		35/100		Néant		Néant	

INFORMATIONS TECHNIQUES GAZ

BRULEURS		RÉFÉRENCE	INJECTEURS				RÉGLAGE D'AIR			
			G20	G25	G30	G31	G20	G25	G30	G31
AV3, C9, CAM9 fonte lisse 7,2kW façade 400	2 Brûleur AEM	P5-CA-R410	145	145	95	95	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
AV4, C9, CAM9 fonte nervurée pentée 8kW façade 400	2 Brûleur AEM	P5-CA-R410	150	150	100	100	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
AM9, ABM9 fonte nervurée pentée 11kW façade 500	2 Brûleur AEM	P5-CA-R410	180	180	115	115	2 mm		SANS	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
AV3, C9, CAM9 INOX 7,2 kW façade 400	2 Brûleur AEM	P5-CA-R410	145	145	95	95	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
AM9, ABM9 INOX façade 500	2 Brûleur AEM	P5-CA-R410	165	165	110	110	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
AV9, C9V, AM9V, ABM9V grillade à pierres volcaniques 13kW	3 Brûleur AEM	M2-CA-R410	160	160	105	105	2 mm		Sans 4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
BRAISIERE AM18 10kW	3 Brûleur AEM	P5-CA-R490	130	130	85	85	2 mm		4 mm	
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant		Néant	
	Rampe inter allumage	SE32180263	70/100	70/100	50/100	50/100	Néant		Néant	
SALAMANDRE Voute fixe 7,5 kW	2 Brûleur AEM	2049	150	150	100	100	Néant		Néant	

* 10 tours G25 HOLLANDE

PIÈCES DÉTACHÉES

DESIGNATION	CODE	DESSUS														
		AV1 AV18	C1, AM1 (800)	AM1 (1000)	AV2 AV19 AV24	C2, AM2 (6 kW)	AM2 (9 kW)	AV11 AV20	C3, C7 AM3 AM7	C4 AM4 (800)	AM4 (1000)	ABM4	ABM5	AV16 C8 AM8	C16 AM16 AV10	C17 AM17
Cuvette de propreté 265x545	A207030	●			●											
Cuvette de propreté 600x300	A207052		●													
Cuvette de propreté 600x400	A207054					●										
Cuvette de propreté volcan	A207056			●			●									
Grille FN 300x275	A251015	●			●											
Grille fonte 500x315	A251048											●				
Plaque CF 550x400	A253505				●											
Plaque CF 600x500	A253550		●							●						
Plaque CF 800x600	A253552									●	●					
Plaque CF 600x600	A253554			●												
Plaque CF 1000x600	A253556										●					
Grille inox AVEN	A303222	●			●											
Grille FN 600x300 inox	A303225		●													
Grille FN 600x400 inox	A303227			●		●	●									
Plastron	A504480													Option		
Allumeur 2 points	E050505					option				option	option					
Allumeur 6 points	E050506		option	option		option	option									
Allumeur 1,5 V – 2 pts	E050509	●			●											
Allumeur 1,5 V – 6 pts	E050510	●			●											
Carte multifonction	E050540													Option		
Ventilateur	E050571							●								
commutateur 0-1-0-1 PM	E052510													●		
Commutateur 4 positions	E052520								●							
Commutateur 6 positions	E052536							●								
Poussoir allumage	E052850	option			option											
Disjoncteur 2A – 230V	E100650													Option		
Electrovanne 230 V	E131710													option		
Résistance 2400W 230V	E151111													●		
Foyer radiant 4kw 400V	E152320														●	
Foyer radiant avec détection	E152322													option		
Foyer radiant 3.8 KW	E152335														AV10	
Induction 2x3 Kw ADV	E152401															AV17
Kit induction 2x4kw	E152420															●
Plaque 22x22 - 2,6kw	E154017							●								
Plaque 30x30 – 4 KW	E154018							●	●							
Voyant vert 230V	E202094													●		
Voyant orange 230V	E202095							●						●		
Voyant vert 400 V	E202097													●		
Voyant orange 400V	E202098								●					●	●	
Thermostat tripolaire 30-110°	E401015													●		
Thermostat foyer radiant	E401084														●	
Joint étanchéité	E401330							●	●					●	●	●
Sonde diam. 6 mm	E403534													Option		
Pile LR6 – 1,5 V	E502501	●			●											
Electrode feux nus	G101030	option	option		option	option							●			
Brûleur 1027	G201018				●											
Brûleur réf 951 A215	G201025		●	●						●	●					
Corps de brûleur volcan	G201705						●									
Tête de brûleur volcan	G201708						●									
Corps brûleur 7500	G204028												●			
Plaque à fente 7500	G204029													●		
Plaque à fentes laiton	G204060	●	●		●	●								●		
Corps de brûleur 5000	G204062	●	●		●	●								●		
Coude brûleur réf 861	G205025	●	●		●	●								●		
Coude brûleur	G205031													●		
Mélangeur GR5 3/4	G205514	●	●		●	●								●		

PIÈCES DÉTACHÉES

DESIGNATION	CODE	DESSUS														
		AV1 AV18	C1, AM1 (800)	AM1 (1000)	AV2 AV19 AV24	C2, AM2 (6 kW)	AM2 (9 kW)	AV11 AV20	C3, C7 AM3 AM7	C4 AM4 (800)	AM4 (1000)	ABM4	ABM5	AV16 C8 AM8	C16 AM16 AV10	C17 AM17
Mélangeur 26x34	G205518															
Veilleuse à bec brûleur FN	G207522	•	•		•	•							•			
Veilleuse allumage PCF Four	G207529		•	•	•					•	•					
Electrode PCF Four	G207534		option	option	option					option	option					
Veilleuse volcan	G207552						•									
Electrode volcan	G207554						option									
Robinet S22 1/2 TC	G304040	•	•	•	•	•	•			•	•		•			
Thermocouple PCF H.WELL	G401005		•	•	•					•	•					
Thermocouple FN	G401030	•	•	•	•	•	•						•			
Soufflet manette	I101007	•	•	•	•	•	•			•	•		•			
Plaque vitro 650x325	Q054335														•	•
Plaque vitro 610x325	Q054345														AV10	
Robinet de vidange	Q451110														AV10	
Tube trop plein PTFE	Q521030													AM8		

FEUX VIF COURONNE INOX

DESIGNATION	CODE	C5N, AM5N, ABM5N
Corps de brûleur	G201710	•
Tête de brûleur	G201712	•
Robinet gaz	G304040	•
Veilleuse	G207552	•
Thermocouple	G401030	•
Injecteur veilleuse GN	G206918	•
Injecteur veilleuse B/P	G206920	•
Allumeur	E050505	Option
Electrode d'allumage	G207554	Option
Electrovanne	E131750	Option Ecoflam
Connecteur	E131752	Option Ecoflam
Capteur magnétique	E054006	Option Ecoflam
Cuvette	T32050245	•
Plastron Ecoflam	A504458	Option Ecoflam

FRITEUSE CAPICHEF

DESIGNATION	CODE	Friteuse Capicchef 8 L - 6 kW
Panier friteuse	A401003	•
Contacteur 9 A – 400 V	E050904	400 V x 3
Contacteur 18 A – 230 V	E050932	230 V x 3
Commutateur thermostat	E052584	•
Contact de position	E054006	•
Résistance 6 kW	E152035	•
Voyant LM112 vert 230 V	E202094	230 V
Voyant LM112 orange 230 V	E202095	230 V
Voyant LM112 vert 400 V	E202097	400 V x 3
Voyant LM112 orange 400 V	E202098	400 V x 3
Thermostat limiteur	E401006	•
Thermostat 80 – 180° C	E401075	•
Manette 100-180 °C brossée	Q104222M	•

PIÈCES DÉTACHÉES

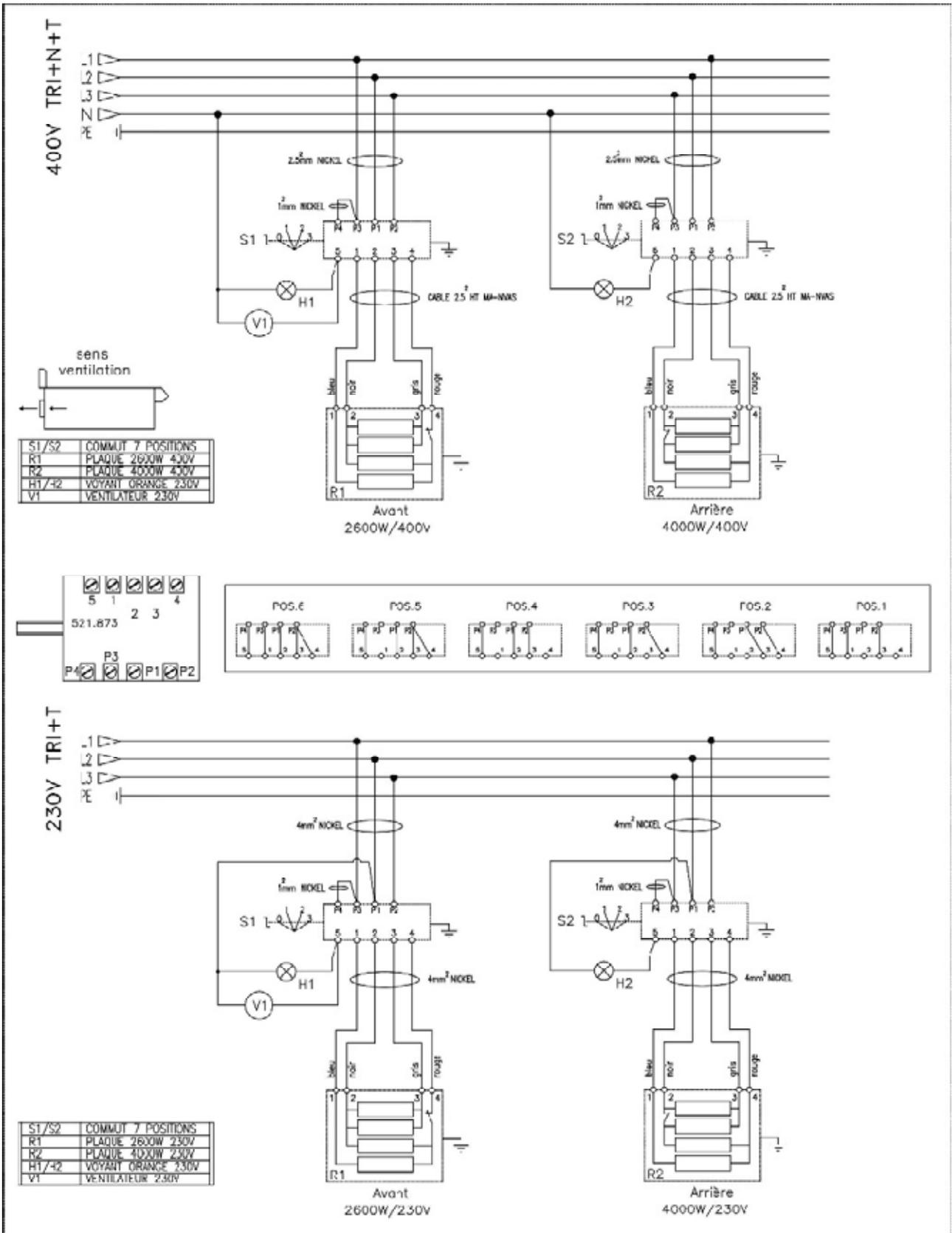
DESIGNATION	CODE	PLAQUE A SNACKER			GRILLADE			BRAISIÈRE	
		Gaz	Elec.		Gaz	Elec.	Gaz	Gaz	Elec.
		AV3, C9F, AM9F Plaque 400x550	AV12, C9F, C9I, AM9F, AM9I Plaques 400x550 et 800x550	ELITE - plaque 400x550 et 800x550	AV4-AV3-C9F-AM9F Nervurée pentée fonte	AV13-C9F-AM9F Nervurée pentée fonte	AV9, C9V, AM9V Volcanique	C18-AM18	C18-AM18
Allumeur 2 points	E050505	Option			Option			Option	
Ventilateur hélicoïdal	E050571								•
Commutateur M/A tripolaire	E052510		•						•
Commutateur 4 positions	E052520					•			
Commutateur M/A friteuse	E052584			•					
Résistance Firebar 3 kW	E151187								•
Résistance REB 1667 W 230V	E151772		•	•		•			
Voyant vert 230 V	E202094		230 Vx3	230Vx 3					•
Voyant orange 230 V	E202095		230 Vx3	230Vx 3		230Vx 3			•
Voyant vert 400 V	E202097		•	•					
Voyant orange 400 V	E202098		•	•		•			
Thermostat 60-400°C trip	E400925		•	•					•
Etrier de liaison	E401320			•					
Joint d'étanchéité	E401330		•	•		•			•
Rampe gaz lg 490	G203020							•	
Rampe gaz lg 410	G203025	•			•		•		
Veilleuse allumage PCF - Four	G207529	•			•		•	•	
Electrode PCF - Four	G207534	Option			Option		Option	Option	
Robinet S22 - ½ TC	G304040	•			•		•		
Robinet S22 - ½ TC	G304047							•	
Thermocouple Honeywell	G401005	•			•		•	•	
Soufflet manette	I101007	•			•		•	•	
Pierre de lave	Q051067						•		
Caisson à pierres	SE3212 0206A						•		
Grille volcanique	SE3212 0206B						•		
Manette feux nus brossée	SEQ 104225M	•			•		•	•	
Manette 0-1-0-1 brossée	SEQ 104213M		•						•
Manette doseur brossée	SEQ 104228M		•	•					•
Manette 0-3-2-1 brossée	SEQ 104231M					•			

PIÈCES DÉTACHÉES

DESIGNATION	CODE	SOUBASSEMENT												
		ETUVE			FOUR GN2/1		FOUR EURO		FOUR	FOUR GN1/1		REFRIGERE		
		400,500	800	1000 1200	GAZ	ELEC	GAZ	ELEC	A AIR PULSE	GAZ	ELEC.	PORTILLON	TIROIR	
Allumeur 2 points	E050505				Option		Option			Option				
Allumeur 6 points	E050506				Option		Option			Option				
Ventilateur	E050571												•	
Commutateur 4 positions	E052523					•					•			
Inter M/A orange	E053530											•	•	
Capuchon étanche	E053532											•	•	
Résistance 700W	E150532			•										
Résistance 700W	E150540										•			
Résistance 850 W	E150541	AVEN												
Résistance 850W 2433672	E150556	•				•								
Résistance 1000W	E150596								•					
Résistance 1500W	E150840		•											
Lampe E10	E201005								•					
Lampe E10 380V	E201007								•					
Corps de voyant E10	E202005								•					
Hublot orange	E202007								•					
Voyant vert 230V	E202094	•	•											
Voyant orange 230V	E202095	•	•											
Voyant vert 400 V	E202097			•		•		•			•			
Moteur D25 25W	E254005								•					
Thermostat tripolaire 0-85°	E401011	•	•	•										
Thermostat 50-300°C	E401066					•						•		
Thermostat 10-280°C	E401082								•					
Régulateur ID961	E403013											•	•	
Rampe gaz LG490mm	G203020				•									
Rampe gaz LG410mm	G203025									•				
Rampe gaz LG640mm	G203030						•							
Veilleuse allumage PCF Four	G207529				•		•			•				
Electrode PCF Four	G207534				Option		Option			Option				
Thermocouple PCF H.WELL	G401005				•		•			•				
Thermostat gaz mini sit four	G652002				•		•			•				
Joint cadre tiroir	I302018												•	
Joint cadre porte	I302033											•		
Joint de cornue	I304024								•					
Joint de vitre	I304026								•					
Joint de moteur	I506008								•					
Vitre securit	Q054005								•					
Aimant 60x20	Q105522												•	

DESIGNATION	CODE	SALAMANDRES		DESIGNATION	CODE	SALAMANDRES	
		GAZ VOUTE FIXE	ELEC. VOUTE MOBILE			GAZ VOUTE FIXE	ELEC. VOUTE MOBILE
Plastron émaillé	A204083	•		Résistance High light 1,5 Kw	E152440		•
Grille fil 580x400	A301021	•		Brûleur radiant	G201045	•	
Grille fil inox 600x400	A303005		•	Robinet gaz S20	G304035	•	
Plastron salamandre	A504482		•	Thermocouple SIT L=1200	G401020	•	
Carte multifonctions	E050540		•	Vitre 495x265	Q054096		•
Relais de chauffe FINDER	E052340		•	Manette robinet	Q104069	•	
Socle relais	E052342		•				

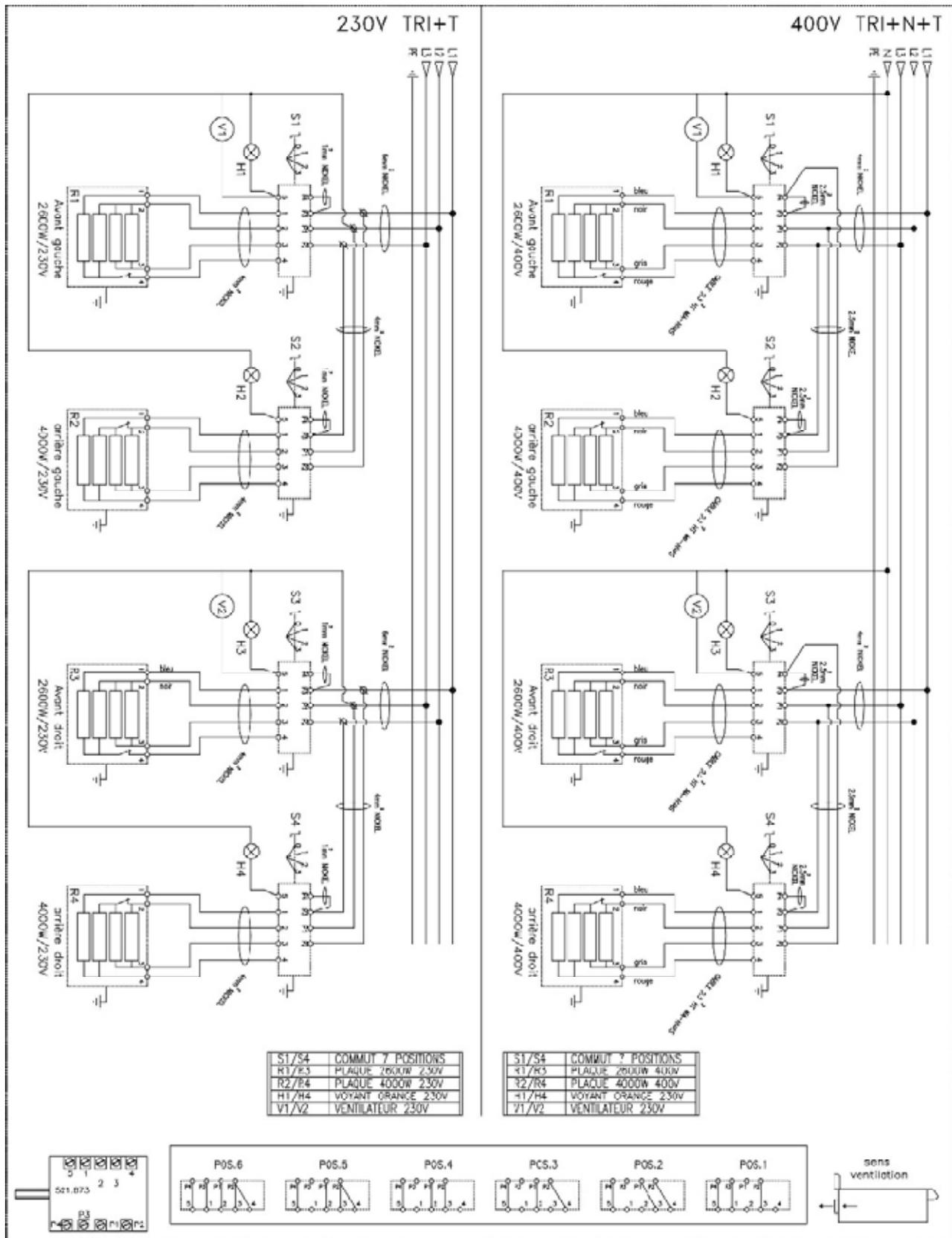
SCHÉMAS ELECTRIQUES



AV11 2.6/4KW

DATE: 02/09/19	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: A
CAPIC	5 RUE HAROUN TAZIEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9 TEL:02.98.64.77.00	Modifie par: le:	EL540711

SCHÉMAS ELECTRIQUES

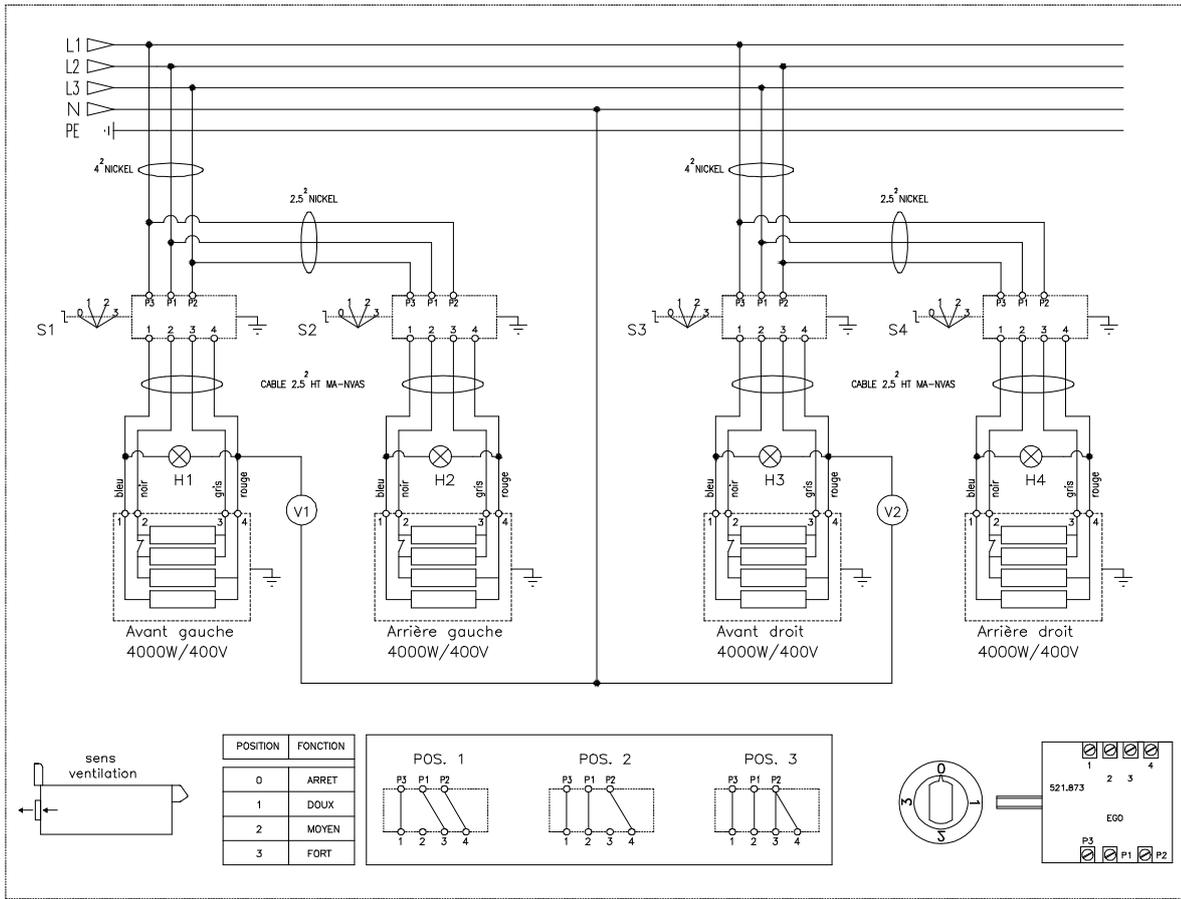


AV20 2 x 2.6W / 2 x 4KW

DATE: 02/09/19 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A

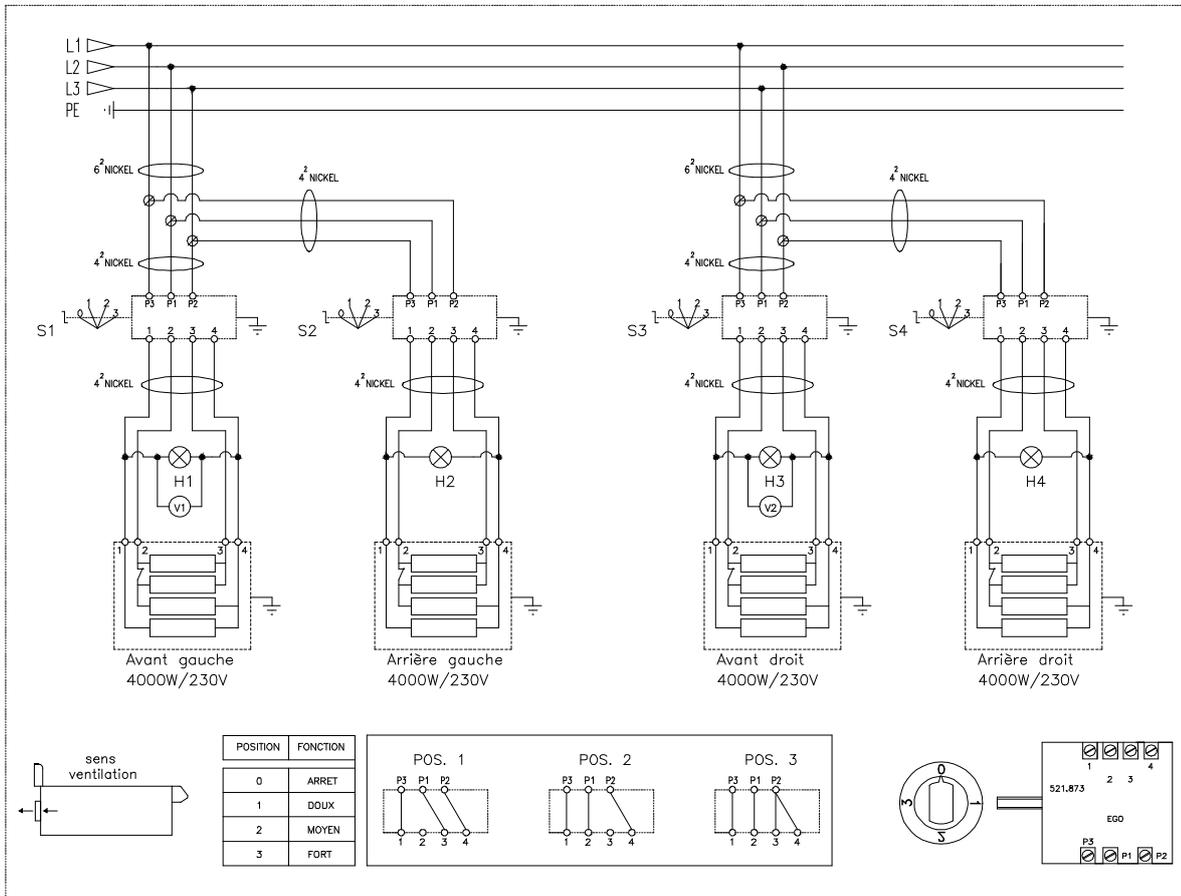
CAPIC 5 RUE HAROUN TAZIEFF 29556 QUIMPER C.F.D.F. 9 Modifie par: EL540311
 TEL:02.98.64.77.00 e:

SCHÉMAS ELECTRIQUES



AM3/C3 EMBOUTI 4x4KW 400V TRI+N+T
 DATE: 12/06/07
 DESSIN: RICHARD
 Modifie par: RICHARD
 le: 04/01/17
 SCHEMA: comm.
 Indice: C
 EL290312
 Armen

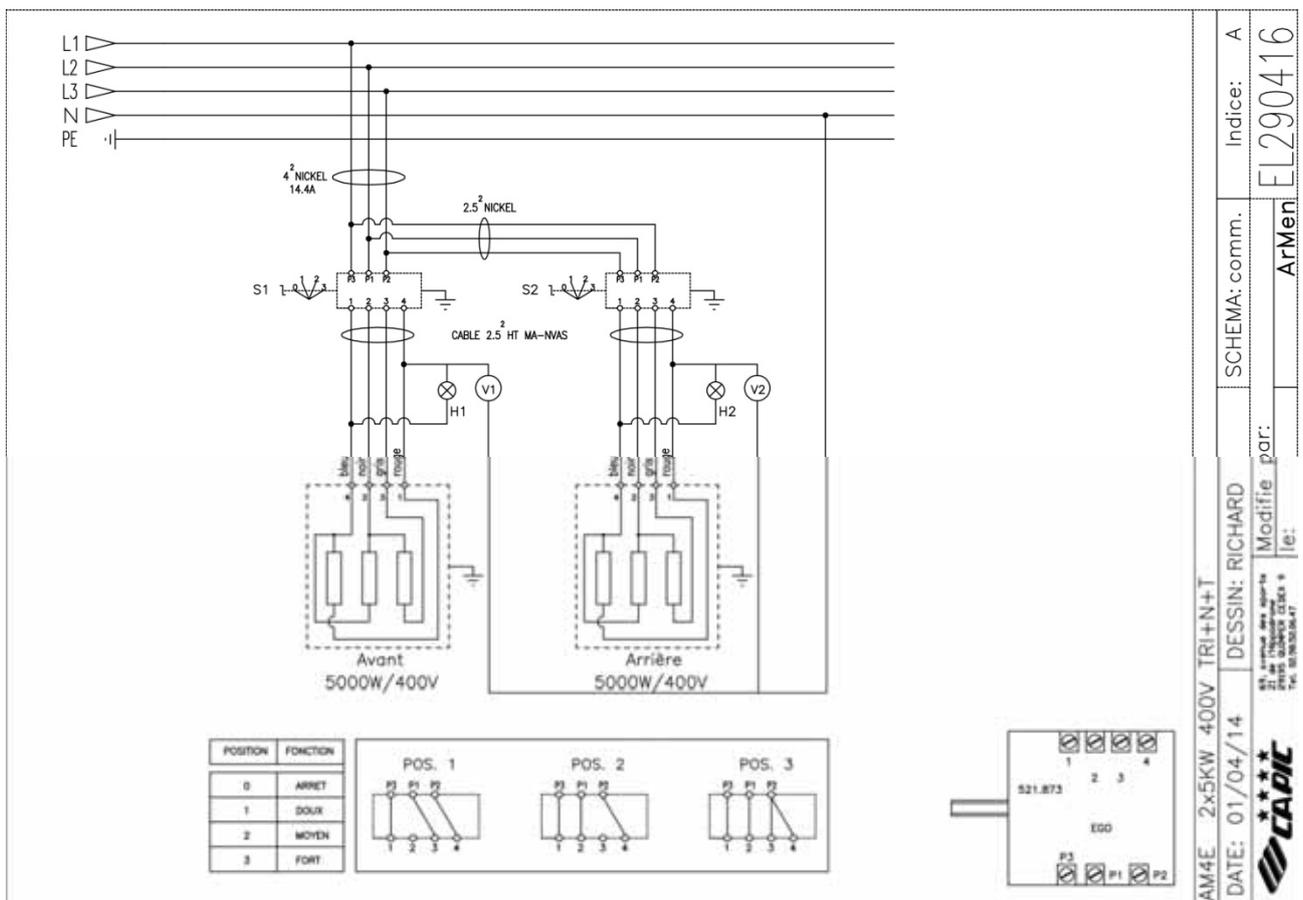
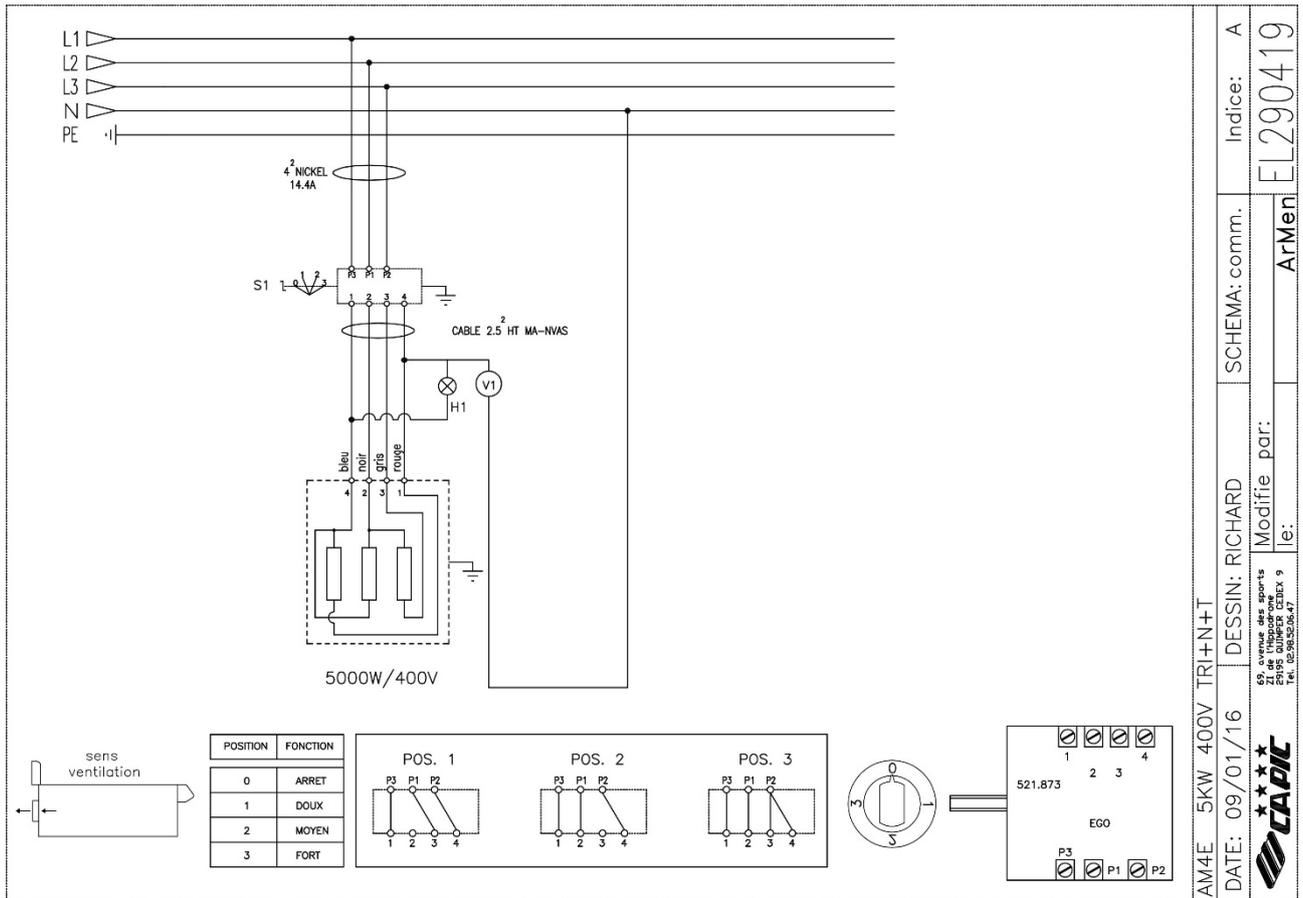
69, avenue des sports
 29195 BUIFFRÉ CEDEX 9
 Tel. 02 98 52 06 47



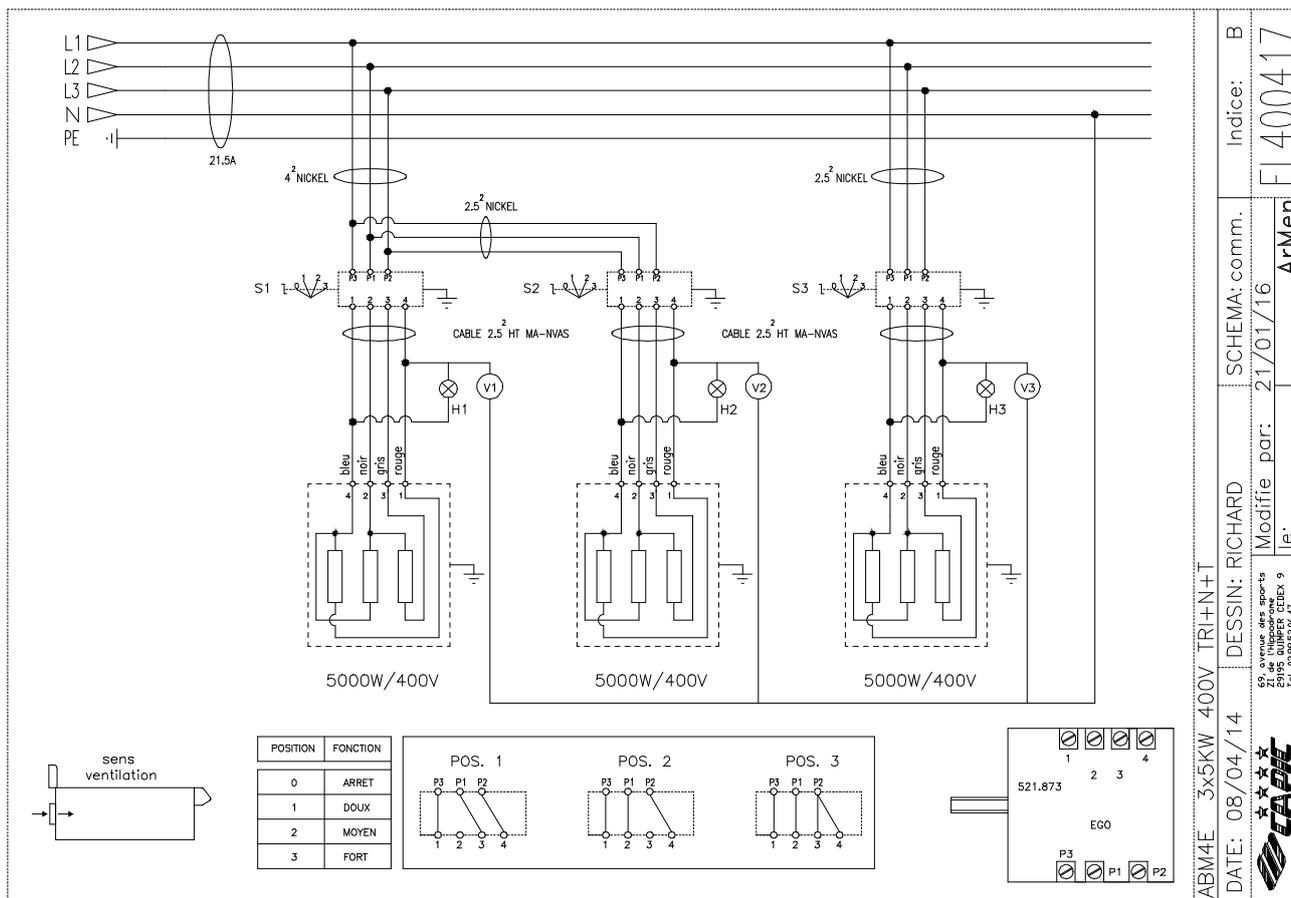
AM3/C3 EMBOUTI 4x4KW 230V TRI+T
 DATE: 12/06/07
 DESSIN: RICHARD
 Modifie par: RICHARD
 le: 04/01/17
 SCHEMA: comm.
 Indice: C
 EL290311
 Armen

69, avenue des sports
 29195 BUIFFRÉ CEDEX 9
 Tel. 02 98 52 06 47

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



ABM4E 3x5KW 400V TRI+N+T

DATE: 08/04/14

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B

18 Avenue des Sports
ZI de l'Indépendance
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tél. 02 98 52 06 47

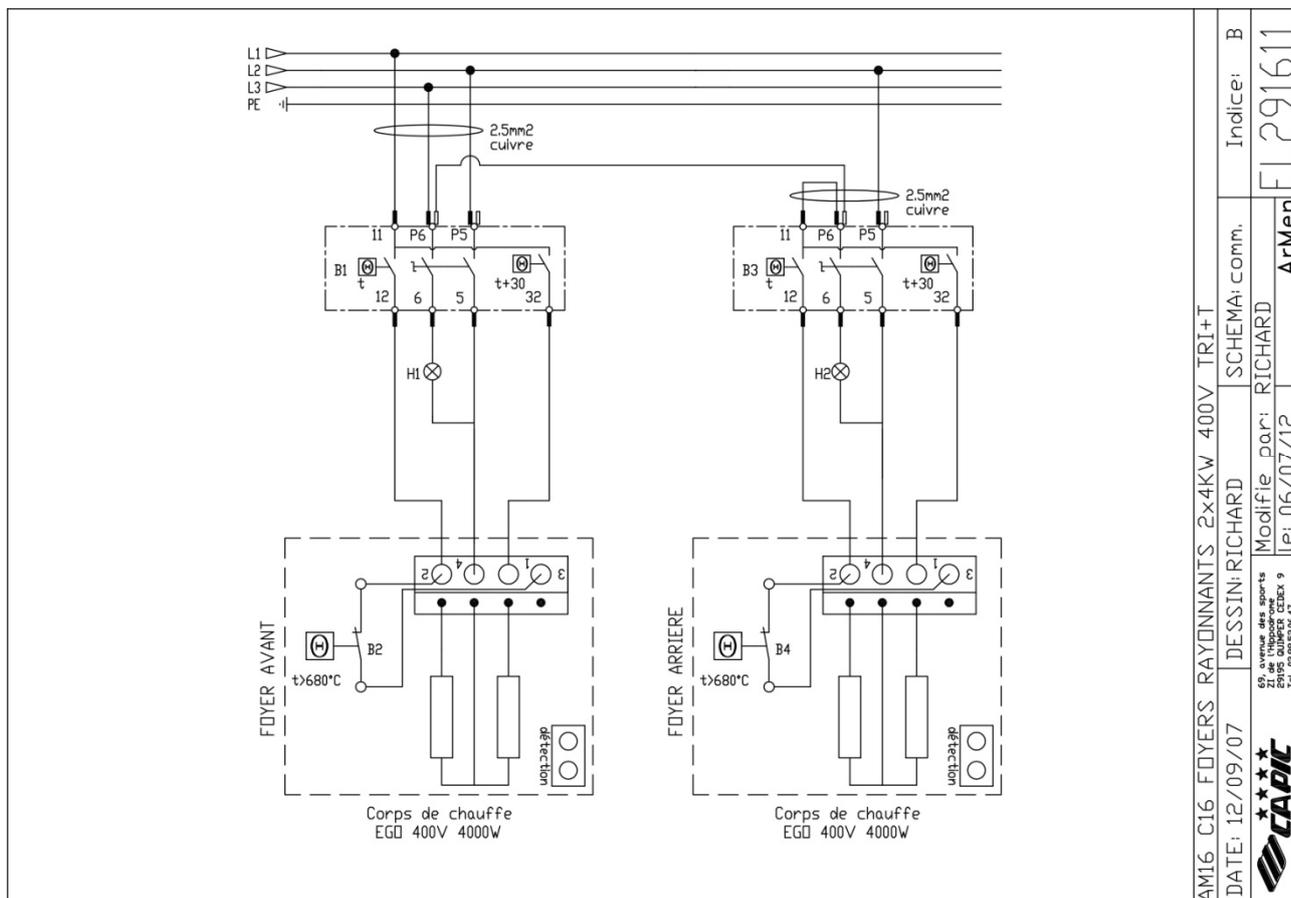


Modifié par: RICHARD

le: 21/01/16

ArMen

EL400417



AM16 C16 FOYERS RAYONNANTS 2x4Kw 400V TRI+T

DATE: 12/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B

18 Avenue des Sports
ZI de l'Indépendance
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tél. 02 98 52 06 47



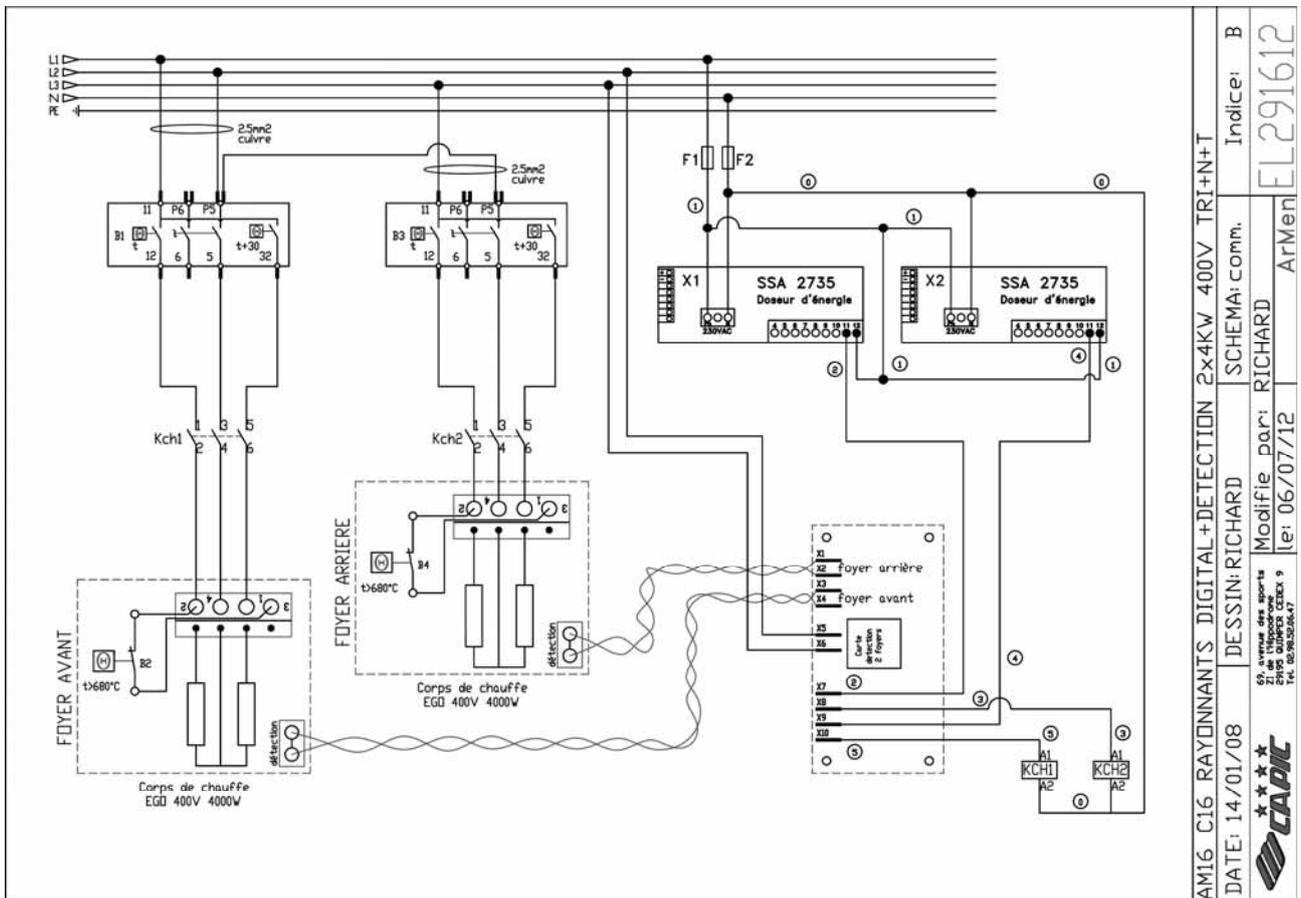
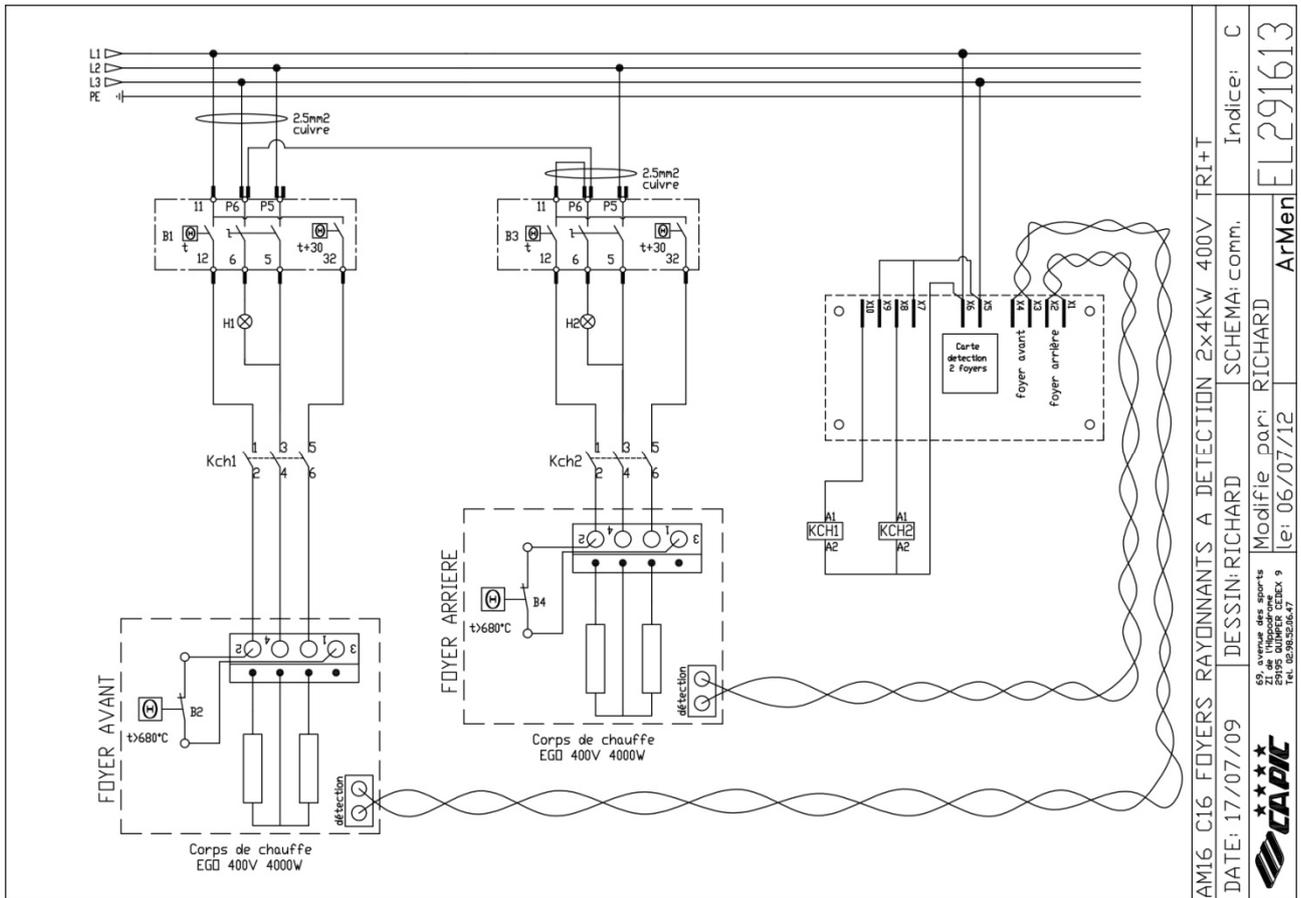
Modifié par: RICHARD

le: 06/07/12

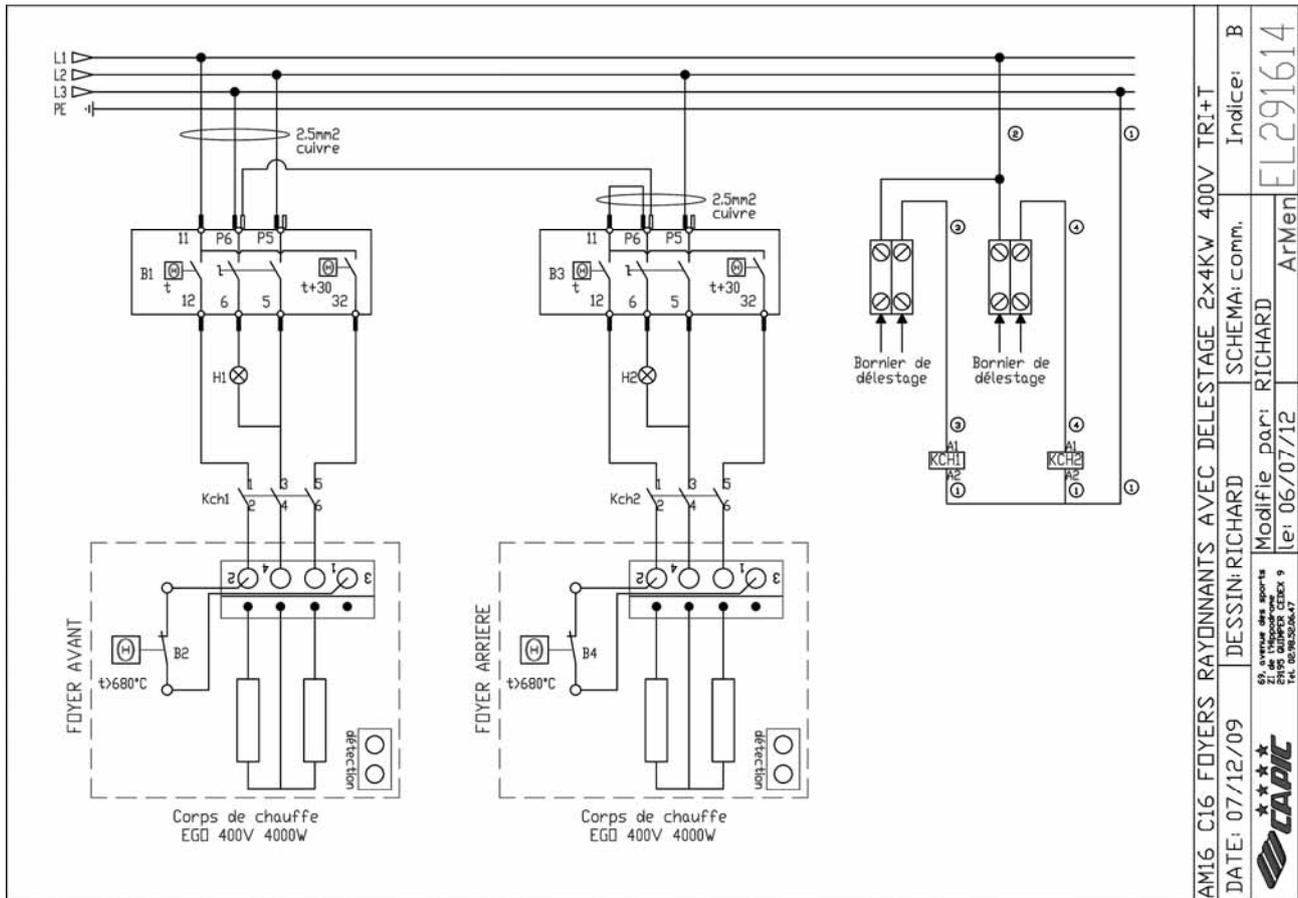
ArMen

EL291611

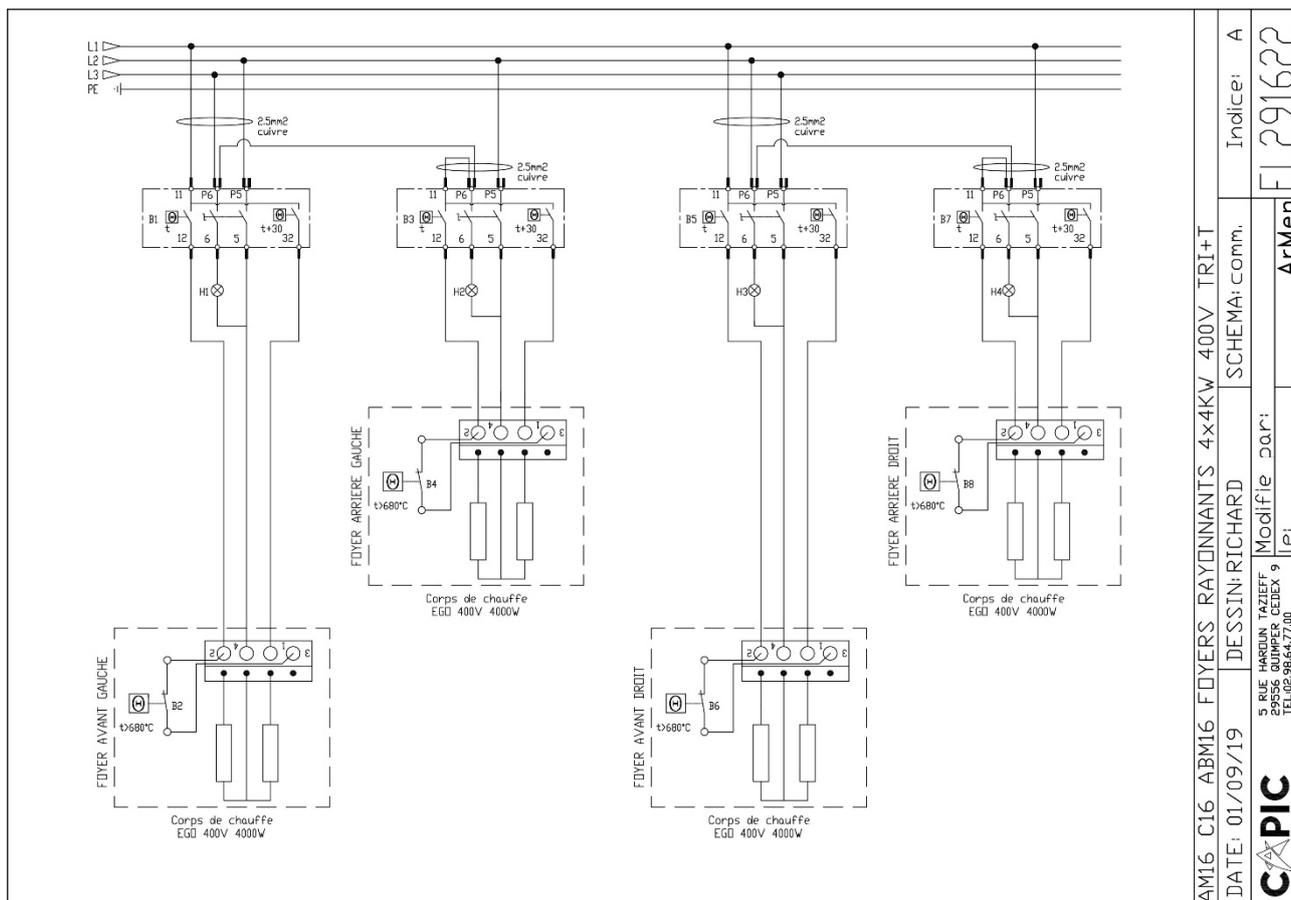
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



AM16 C16 ABM16 Foyers Rayonnants 4x4kW 400V TRI+T

DATE: 01/09/19 DESSIN: RICHARD

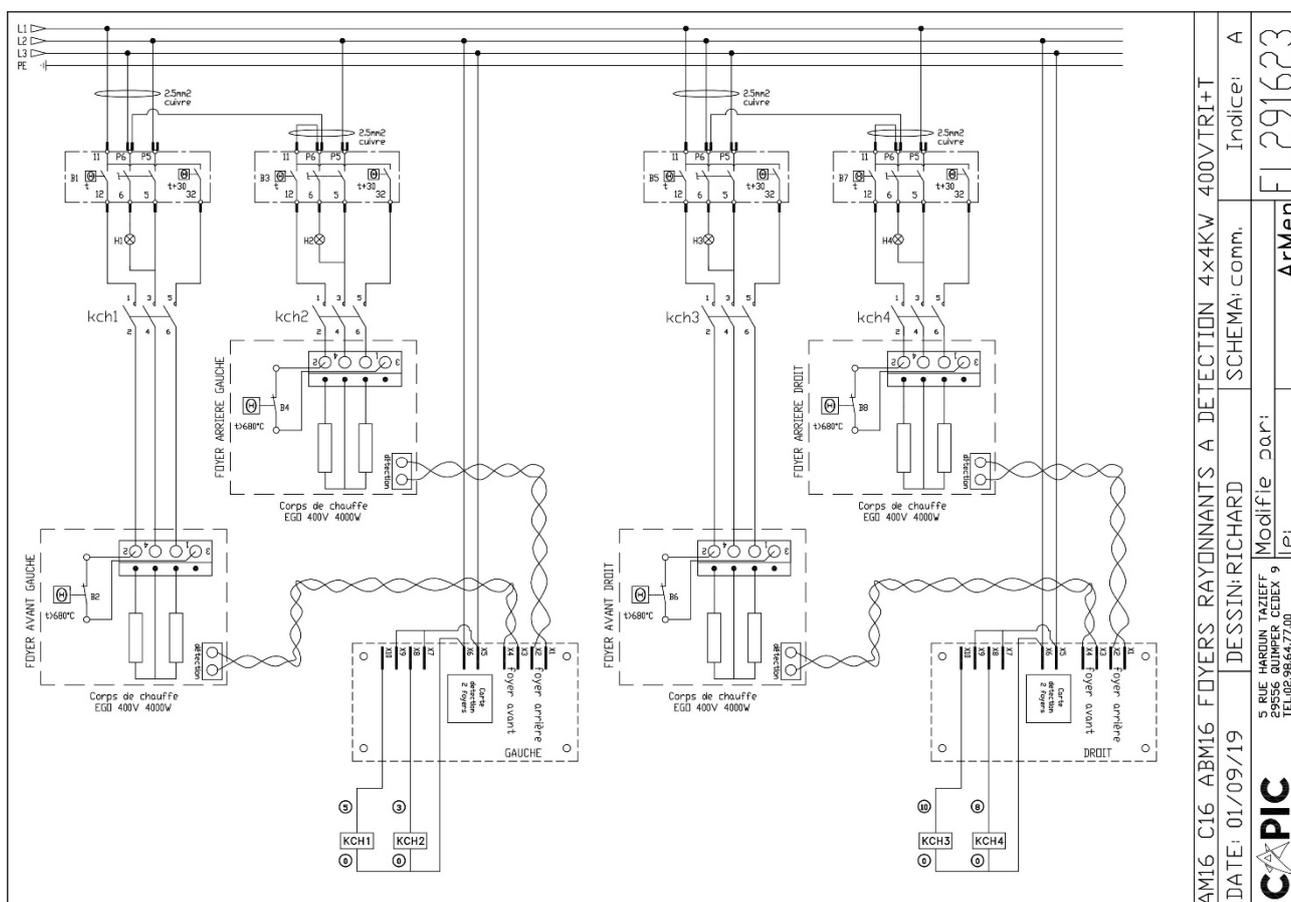
Indice: A

SCHEMA: comm.

5 RUE HARDEN TAZIEFF
59000 LEBELX 9
TEL: 02 98 64 77 00

ArMen

EL291622



AM16 C16 ABM16 Foyers Rayonnants A Détection 4x4kW 400V TRI+T

DATE: 01/09/19 DESSIN: RICHARD

Indice: A

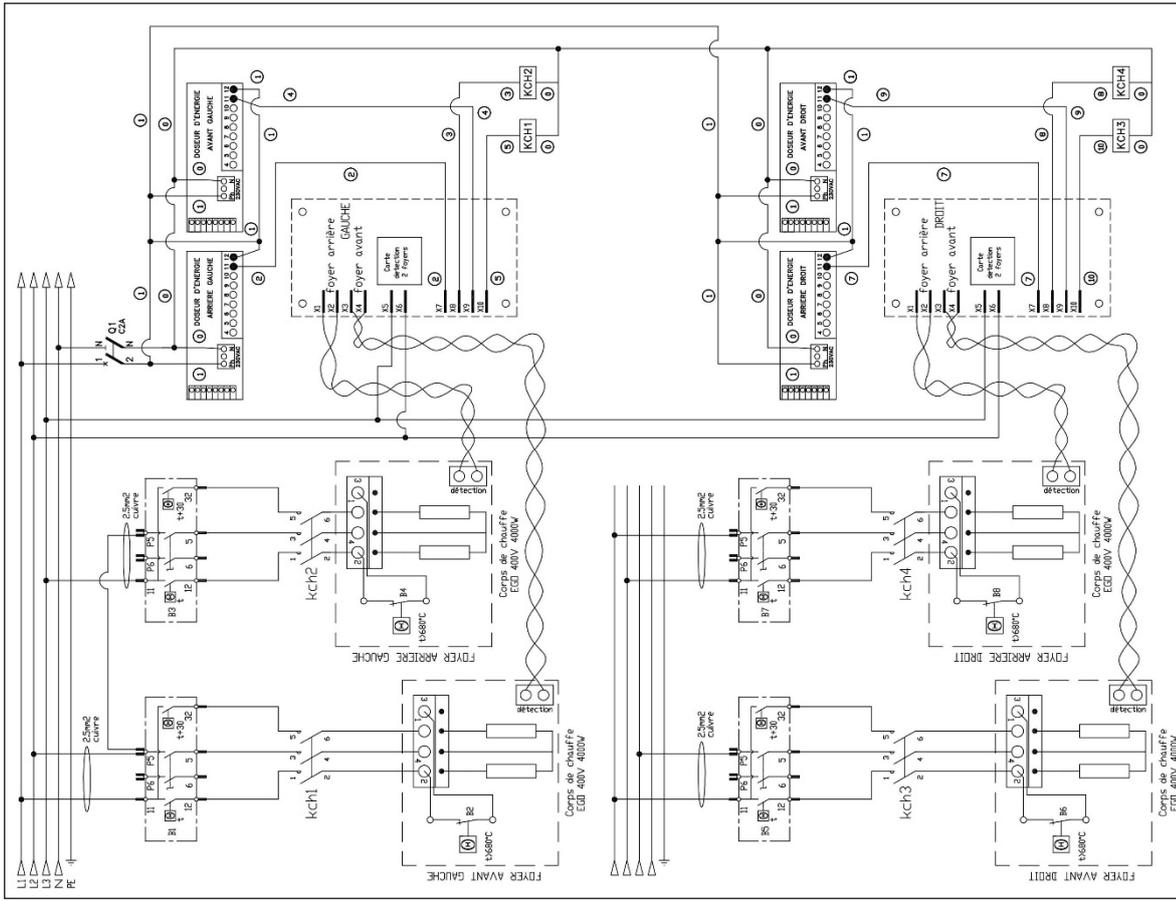
SCHEMA: comm.

5 RUE HARDEN TAZIEFF
59000 LEBELX 9
TEL: 02 98 64 77 00

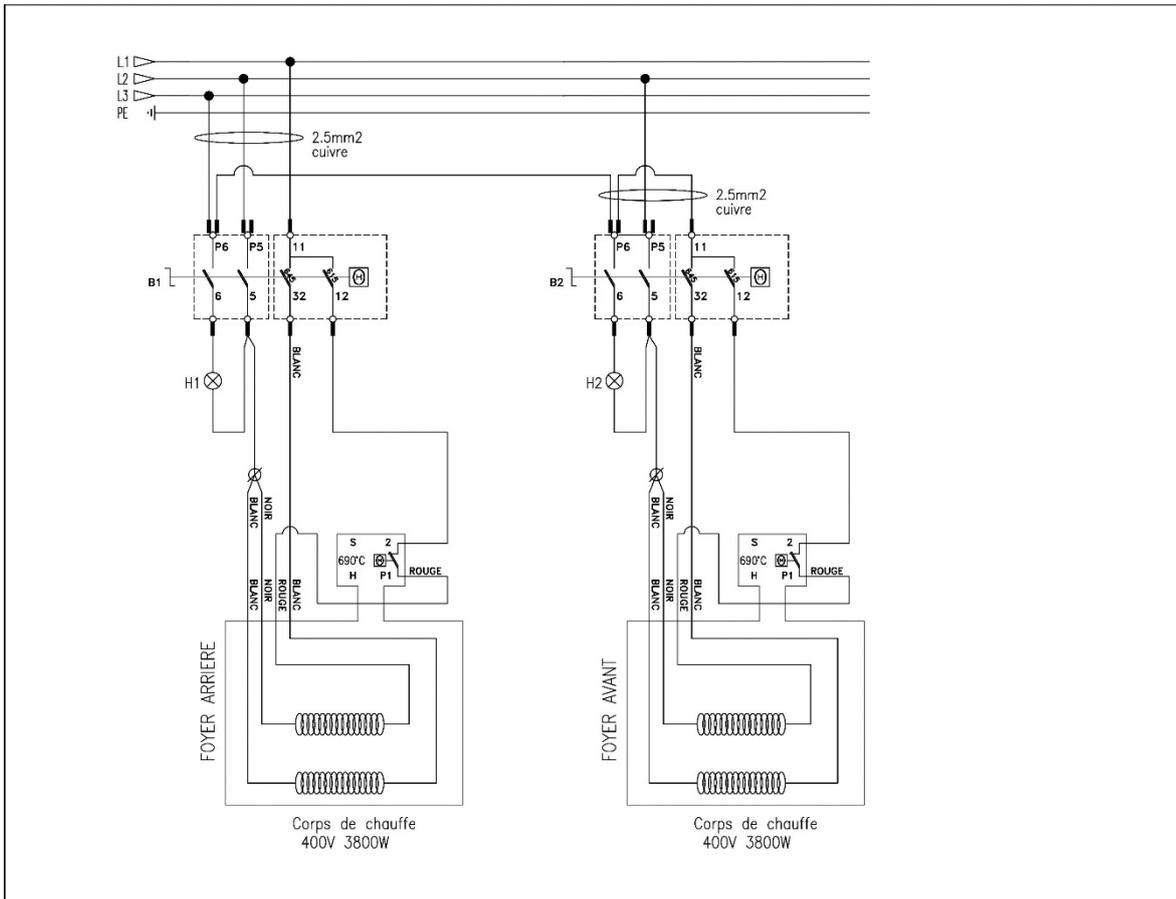
ArMen

EL291623

SCHÉMAS ELECTRIQUES



AM16/7C16/ABM16 RAYONNANTS DIGITAL A DETECTION 4x4Kw 400VTRI+N+T
 DATE: 01/09/19 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A
CAPIC 5 RUE HAROUN TAZIEFF 26550 CHATELAIN 9 Modifie par: ArMen
 TEL:02.98.64.77.00

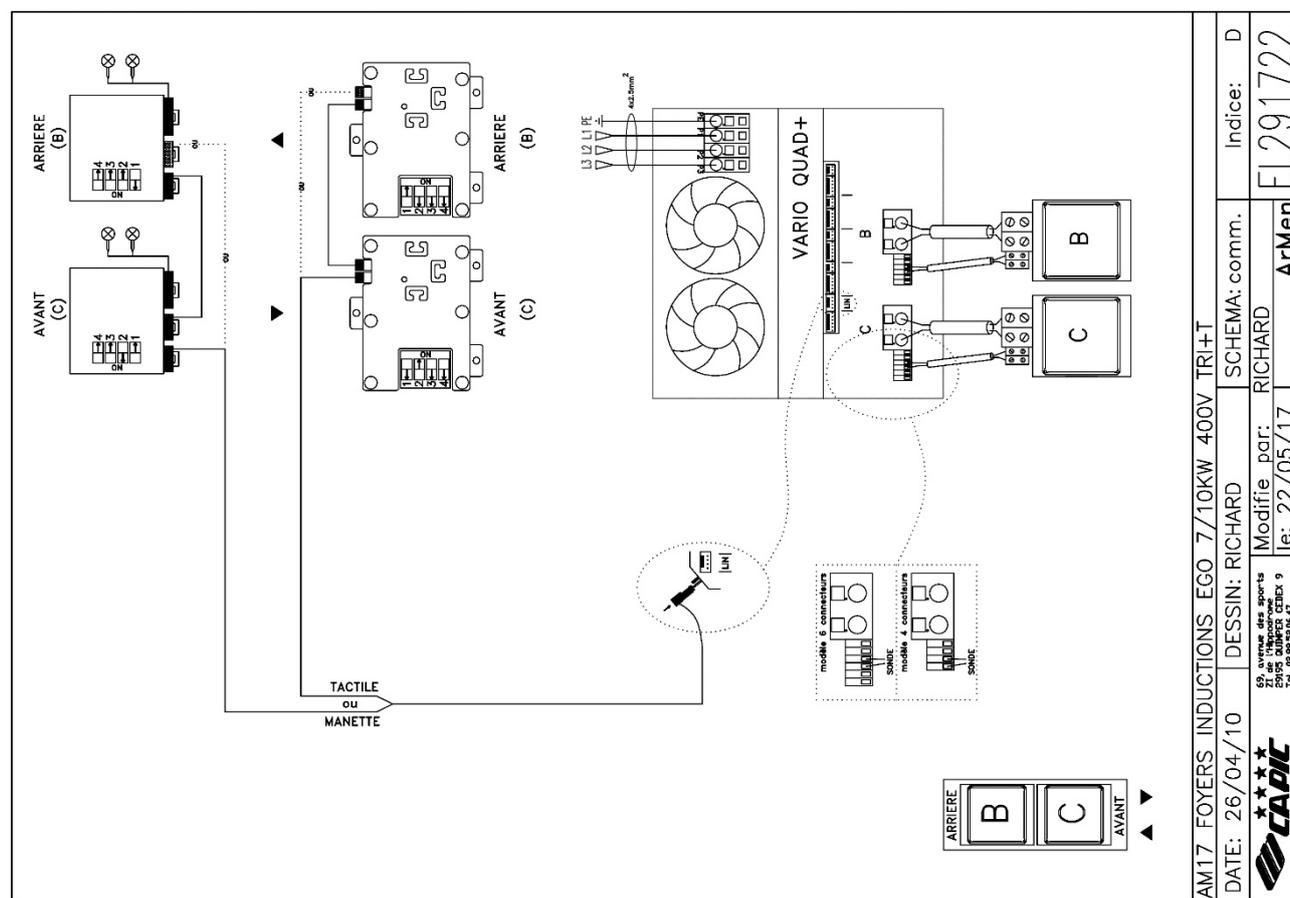
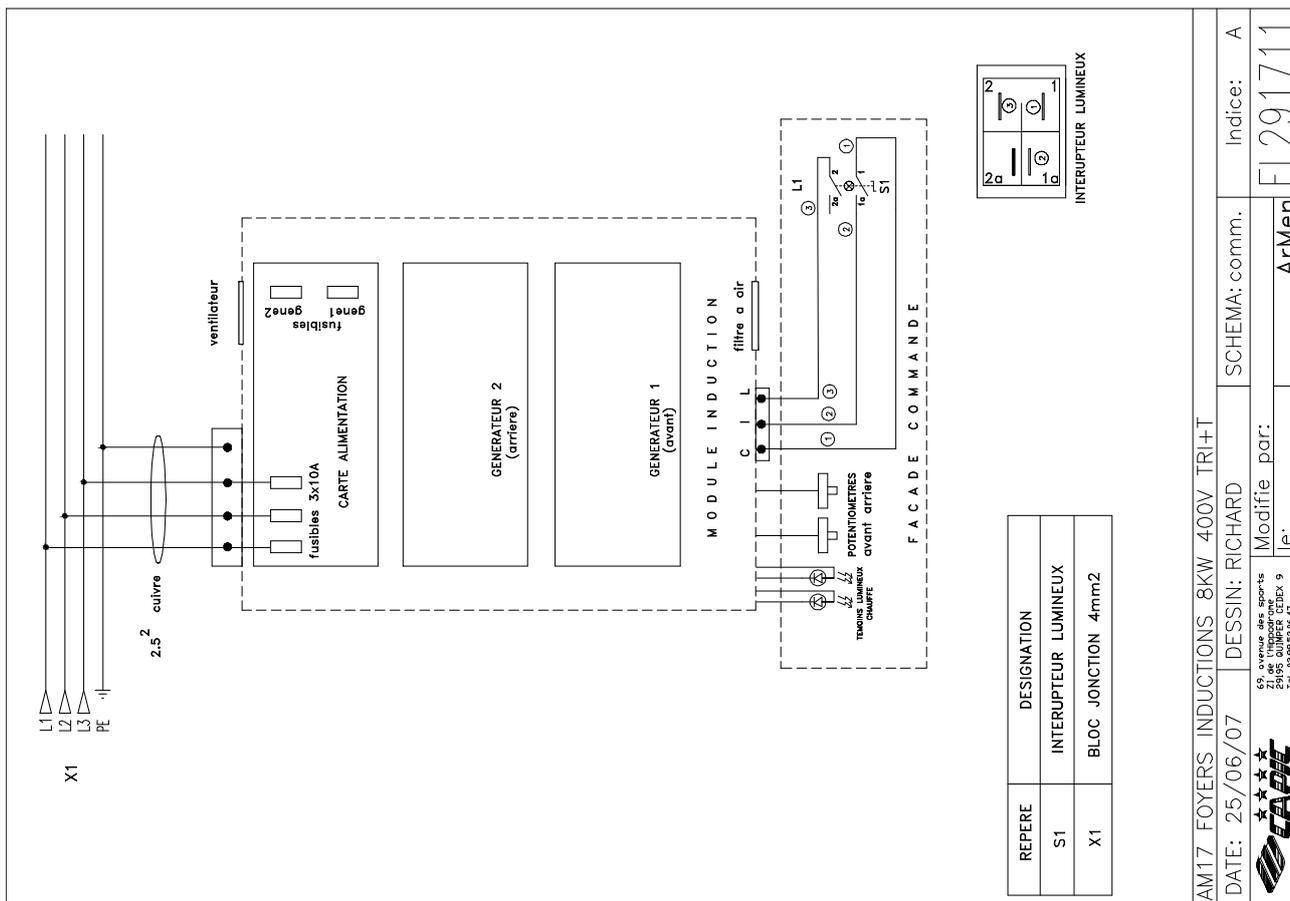


AV10 Foyer RAYONNANT 3.8KWx2 400V TRI+T
 DATE: 18/09/19 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A
CAPIC 5 RUE HAROUN TAZIEFF 26550 CHATELAIN 9 Modifie par:
 TEL:02.98.64.77.00

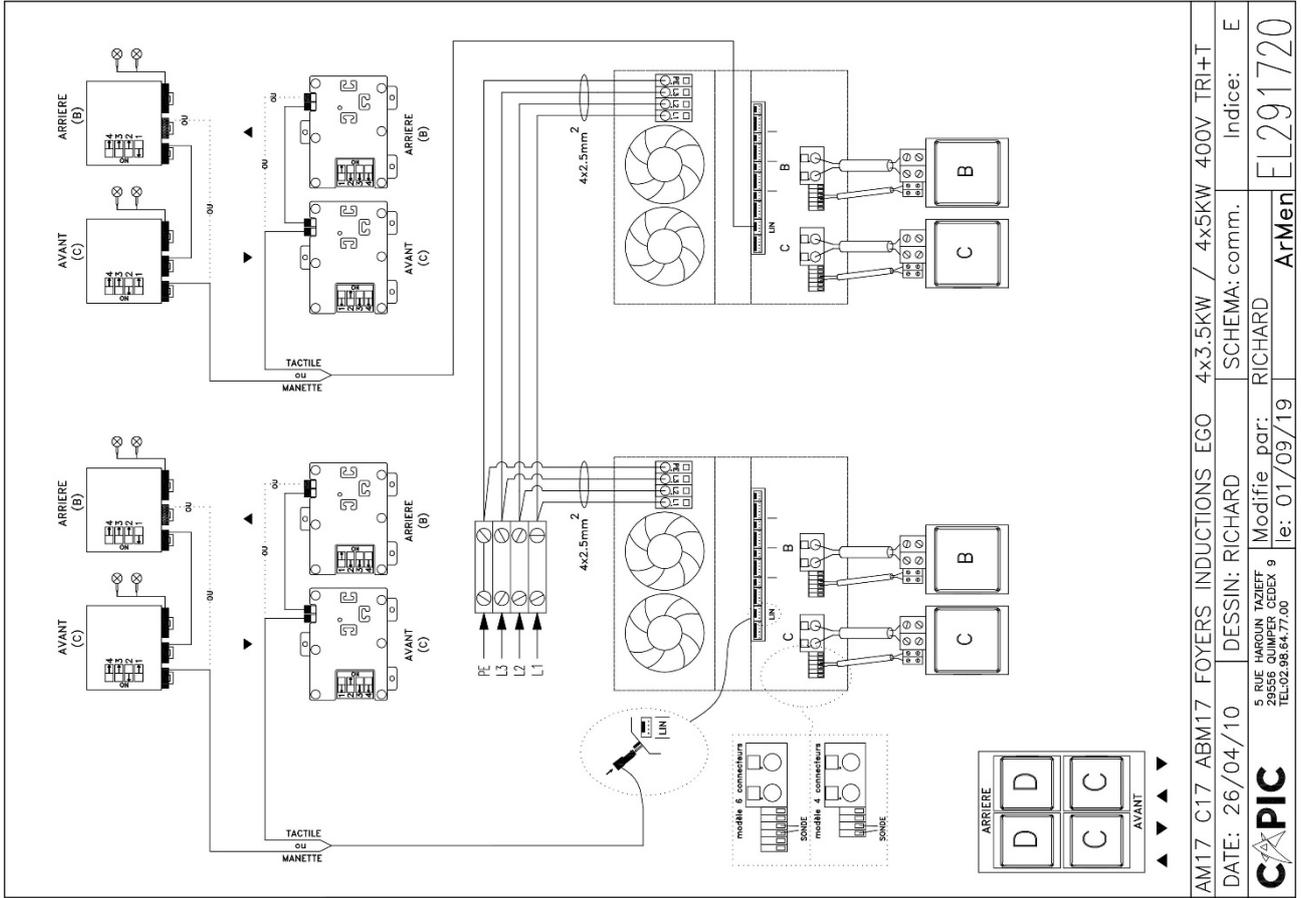
SCHÉMAS ELECTRIQUES

<p>BAIN MARIE 2.4KW 230V MONO</p> <p>10mm² nickel 3/4 2.5mm² nickel</p>	<p>BAIN MARIE 7.2KW 230V MONO</p> <p>10mm² nickel 3/4 2.5mm² nickel</p>	<p>BAIN MARIE 2.4KW / 7.2KW</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>	<p>BAIN MARIE 7.2KW 400V TRI+T</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>
<p>BAIN MARIE 2.4KW 230V MONO</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>	<p>BAIN MARIE 7.2KW 230V TRI+T</p> <p>4mm² nickel 18A 4mm² nickel 18A</p>	<p>BAIN-MARIE 2.4KW / 7.2KW</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>	<p>BAIN MARIE 7.2KW 400V TRI+T</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>
<p>BAIN MARIE 2.4KW 230V MONO</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>	<p>BAIN MARIE 7.2KW 230V MONO</p> <p>10mm² nickel 3/4 2.5mm² nickel</p>	<p>BAIN MARIE 2.4KW / 7.2KW</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>	<p>BAIN MARIE 7.2KW 400V TRI+T</p> <p>2.5mm² nickel 10.4A 2.5mm² nickel 10.4A</p>

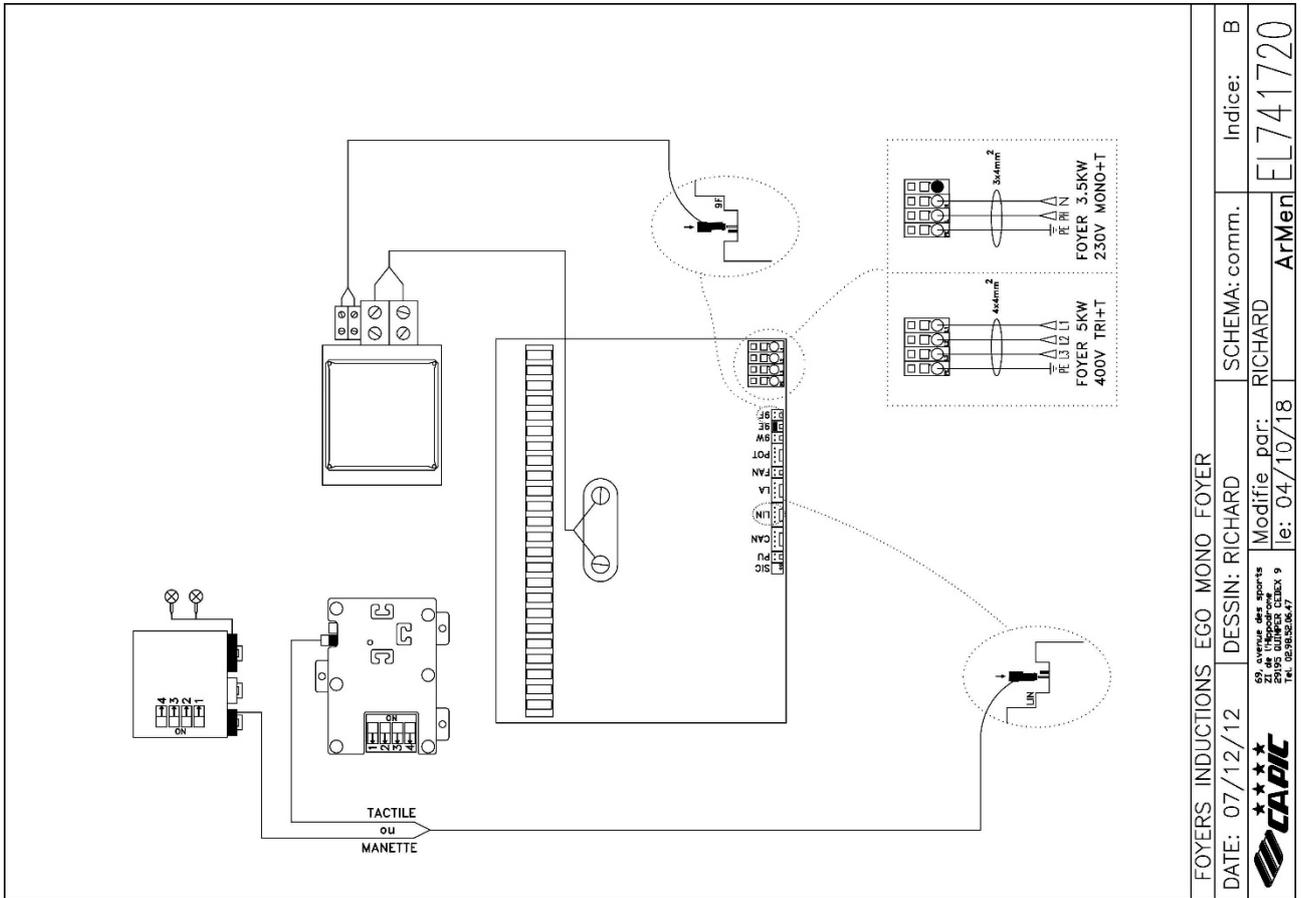
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES

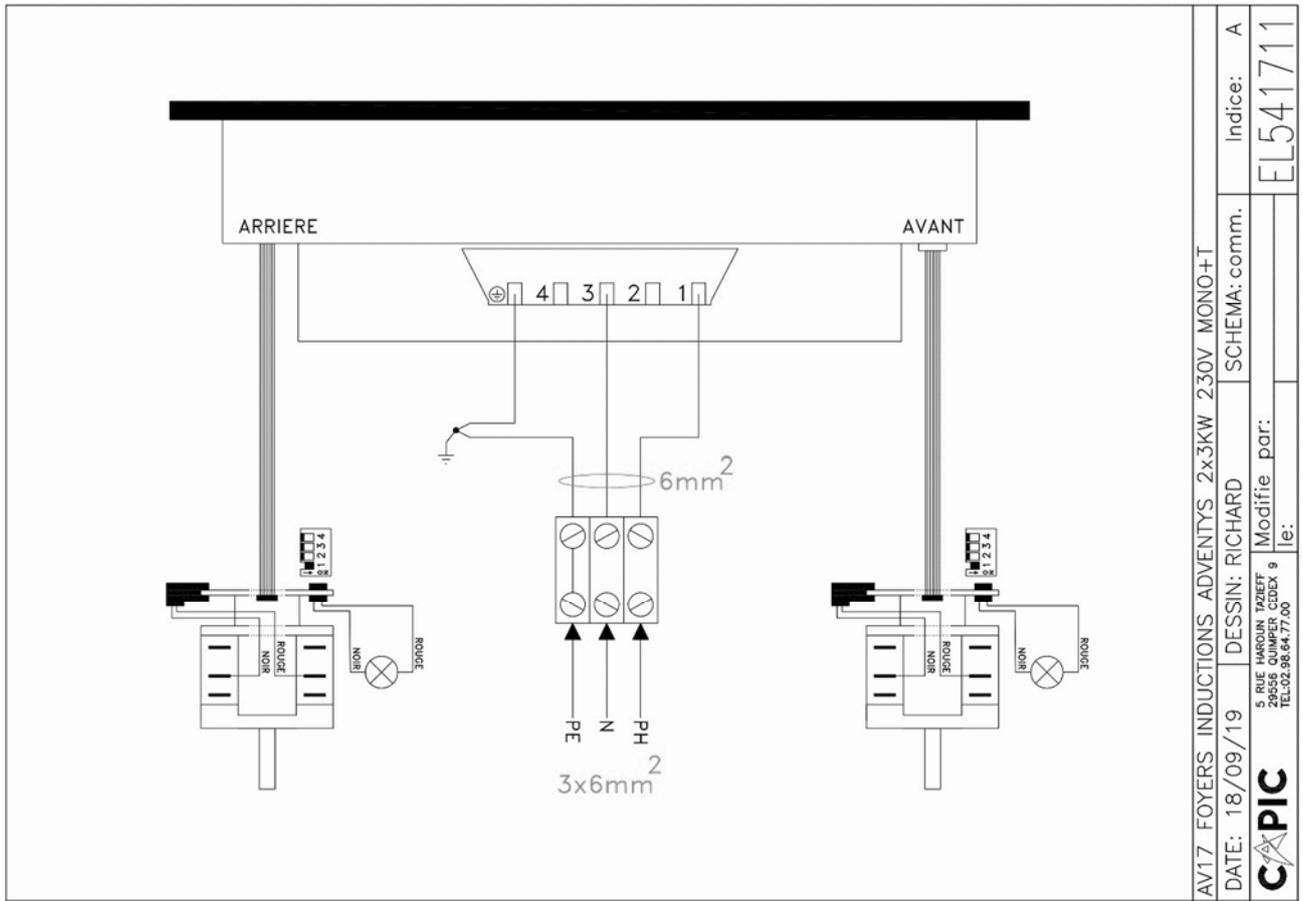


AM17 C17 ABM17 FOYERS INDUCTIONS EGO 4x3.5KW / 4x5KW 400V TRI+T
 DATE: 26/04/10 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: E
CAPIC 5, RUE HANNA FAZIEF 29056 QUIMPER CEDEX 9 Modifie par: RICHARD
 Tel: 02 98 64 77 00 le: 01/09/19 ArMen EL291720



FOYERS INDUCTIONS EGO MONO FOYER
 DATE: 07/12/12 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B
CAPIC 5, RUE HANNA FAZIEF 29056 QUIMPER CEDEX 9 Modifie par: RICHARD
 Tel: 02 98 64 77 00 le: 04/10/18 ArMen EL741720

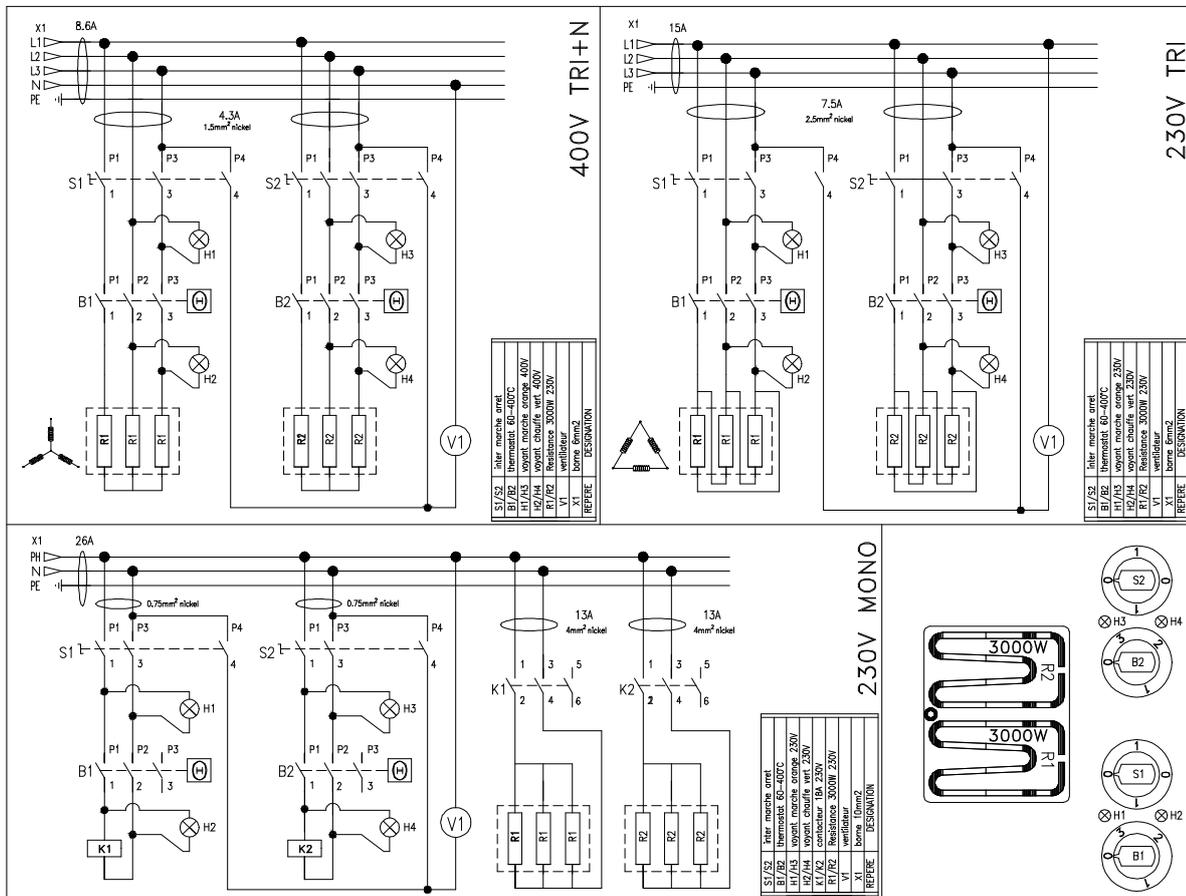
SCHÉMAS ELECTRIQUES



AV17 FOYERS INDUCTIONS ADVENTYS 2x3KW 230V MONO+T

DATE: 18/09/19 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A

5 RUE MARCONI 29155 QUIMPER CEDEX 9 le: EL541711



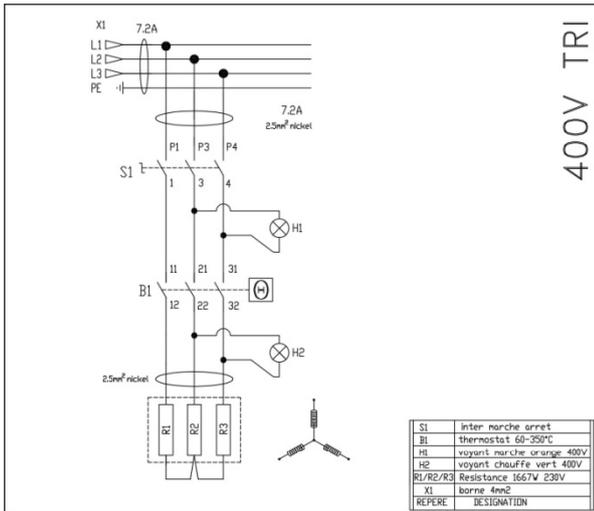
AM18 ELECTRIQUE 6KW

DATE: 08/04/08 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: C

18 RUE MARCONI 29155 QUIMPER CEDEX 9 le: 02/05/16 ArMen EL291811

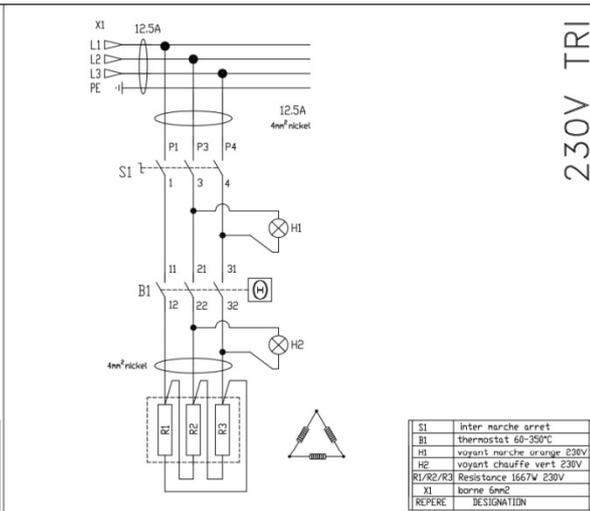


SCHÉMAS ELECTRIQUES



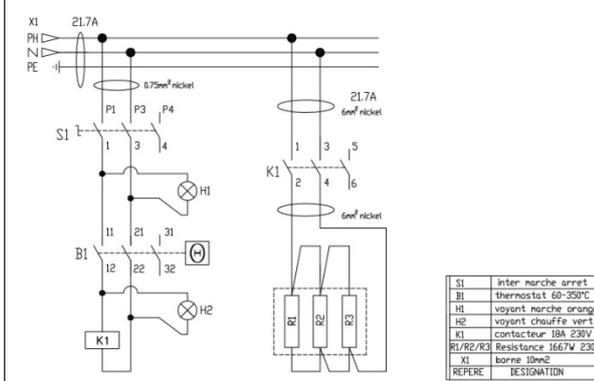
400V TRI

S1	inter marche arret
B1	thermostat 60-350°C
H1	voyant marche orange 400V
H2	voyant chauffe vert 400V
R1/R2/R3	Resistance 1667W 230V
X1	borne 4mm2
REPERE	DESIGNATION



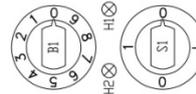
230V TRI

S1	inter marche arret
B1	thermostat 60-350°C
H1	voyant marche orange 230V
H2	voyant chauffe vert 230V
R1/R2/R3	Resistance 1667W 230V
X1	borne 6mm2
REPERE	DESIGNATION



230V MONO

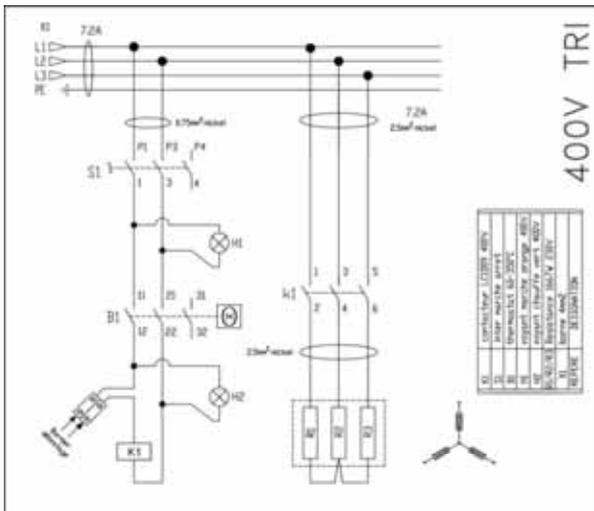
S1	inter marche arret
B1	thermostat 60-350°C
H1	voyant marche orange 230V
H2	voyant chauffe vert 230V
K1	contacteur 18A 230V
R1/R2/R3	Resistance 1667W 230V
X1	borne 10mm2
REPERE	DESIGNATION



C9 AM9 AV12 LISSE FONTE/INOX 400x550 ELECTRIQUE 5KW

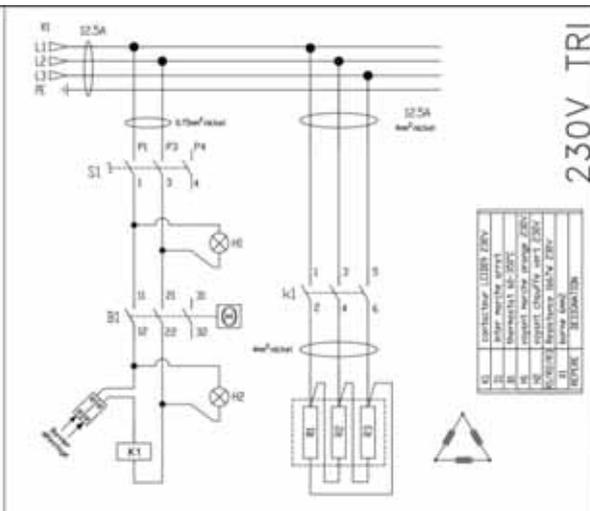
DATE: 01/06/07 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: E

Modifie par: RICHARD
le: 12/03/18 ArMen EL290914



400V TRI

K1	contacteur 18A 230V
S1	inter marche arret
B1	thermostat 60-350°C
H1	voyant marche orange 400V
H2	voyant chauffe vert 400V
R1/R2/R3	Resistance 1667W 230V
X1	borne 4mm2
REPERE	DESIGNATION



230V TRI

K1	contacteur 18A 230V
S1	inter marche arret
B1	thermostat 60-350°C
H1	voyant marche orange 230V
H2	voyant chauffe vert 230V
R1/R2/R3	Resistance 1667W 230V
X1	borne 6mm2
REPERE	DESIGNATION

C9 AM9 AV12 LISSE FONTE/INOX 400x550 ELECTRIQUE 5KW

DATE: 14/05/09 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: D

Modifie par: RICHARD
le: 12/03/18 ArMen EL290918



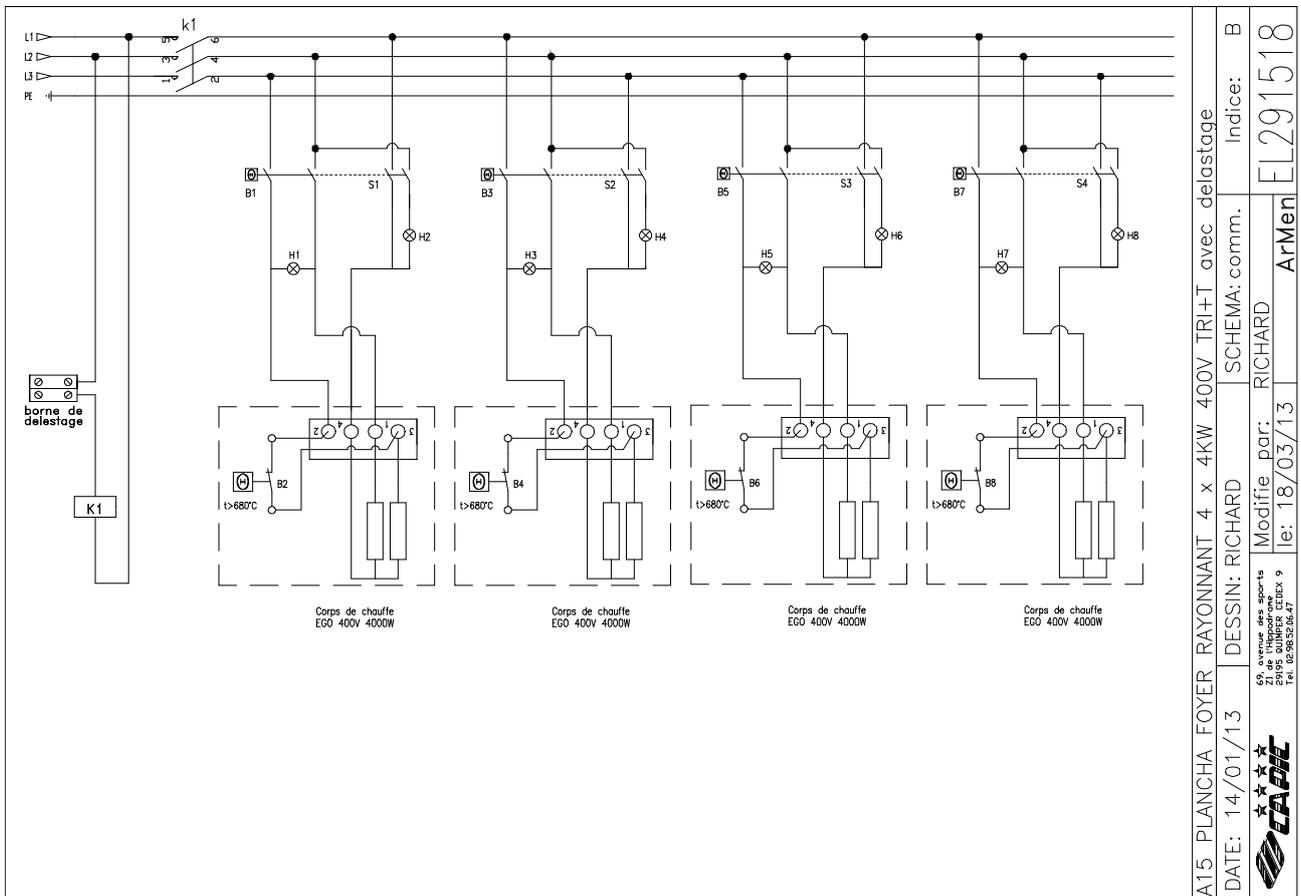
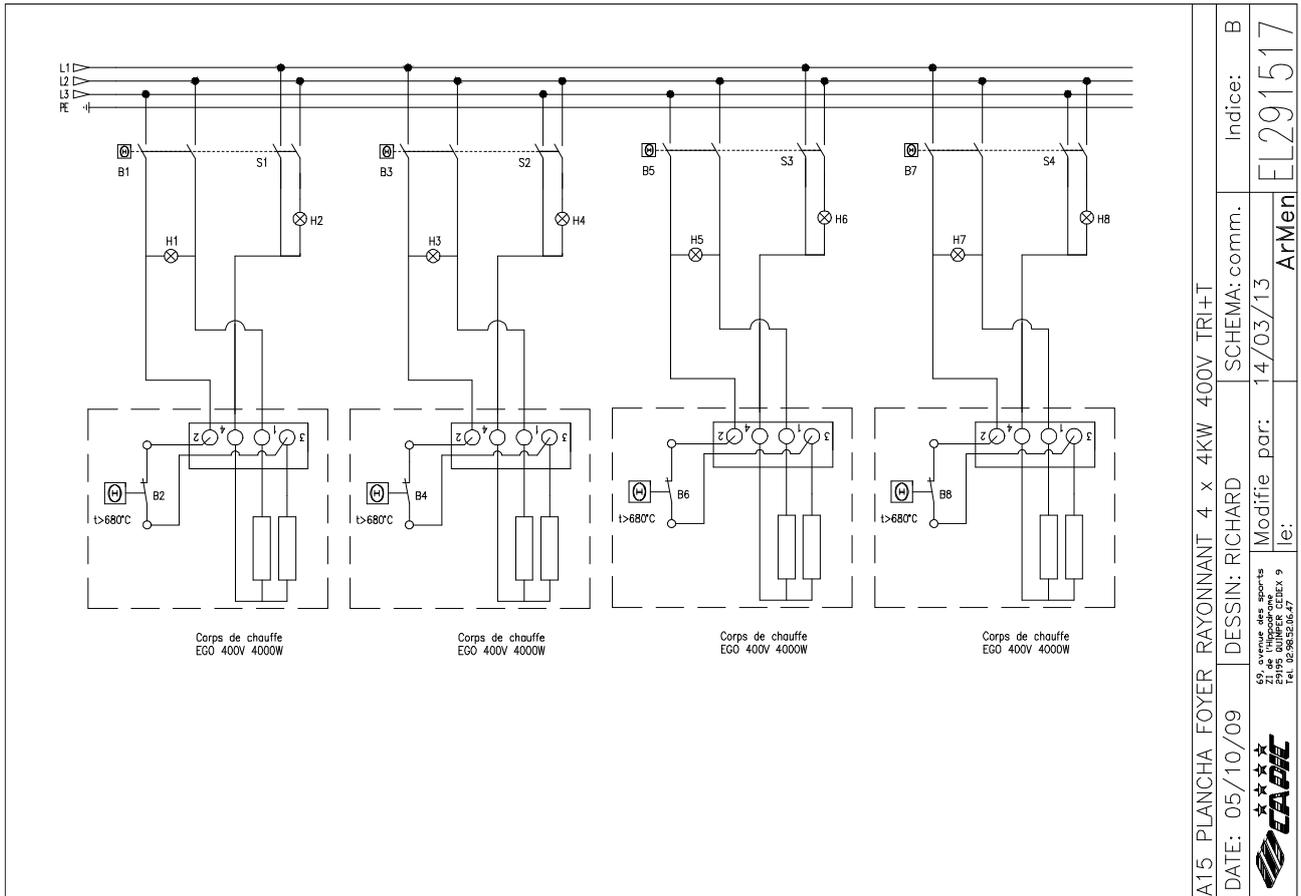
SCHÉMAS ELECTRIQUES

K1	contacteur LC1D18 400V	H2/H4	voyant chauffe vert 400V
S1/S2	inter marche arret	R1/R6	Resistance 1667W 230V
B1/B2	thermostat 60/350°C	X1	borne 6mm ²
HL/H3	voyant marche orange 400V	REPERE	DESIGNATION

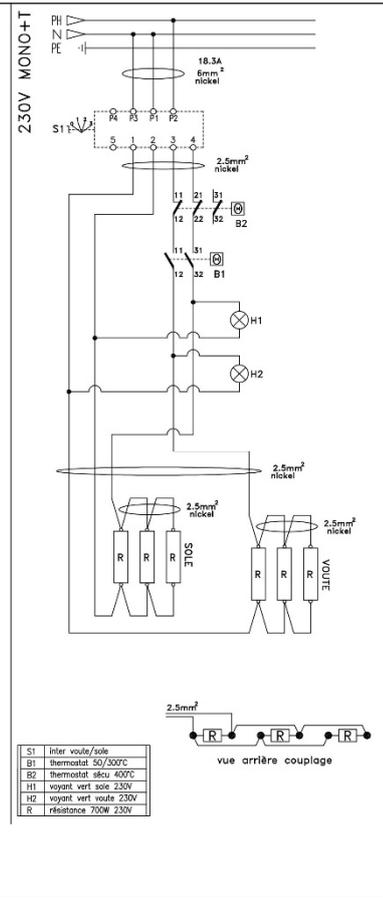
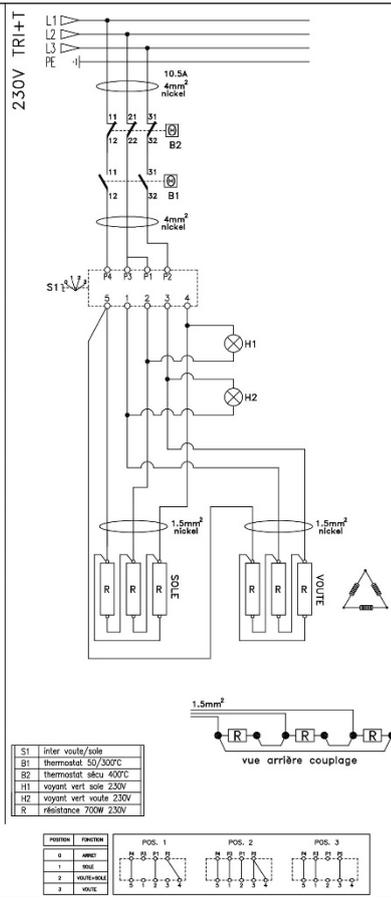
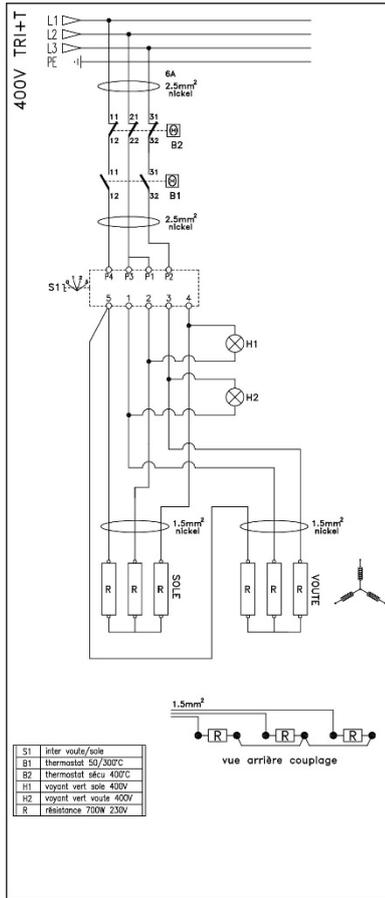
PLaque INDX 800x550 ELECTRIQUE 10KW 400V TRI+T AVEC DELESTAGE
 DATE: 05/01/17 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B
 Modifie par: RICHARD
 5 RUE HARLUN TAZIEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9 TEL: 02 98 64 77 00 ArMen EL290952

PLaque INDX 800x550 ELECTRIQUE 10KW
 DATE: 14/06/13 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B
 Modifie par: RICHARD
 5 RUE HARLUN TAZIEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9 TEL: 02 98 64 77 00 ArMen EL290950

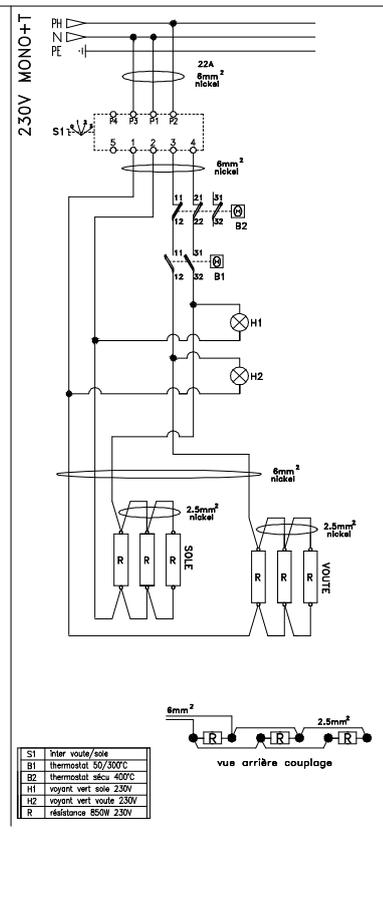
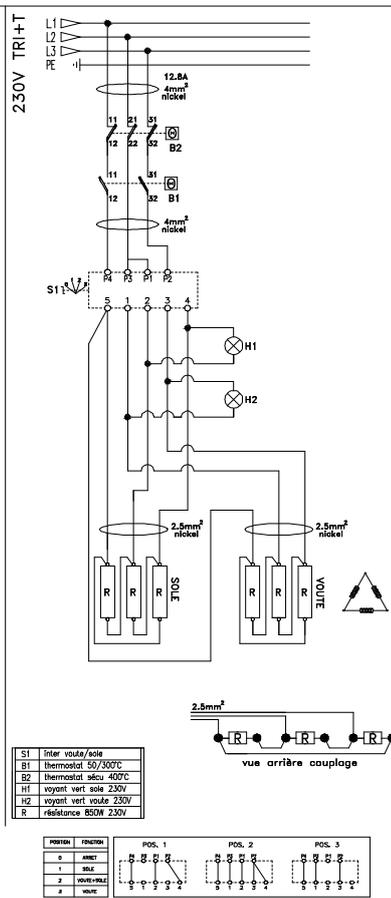
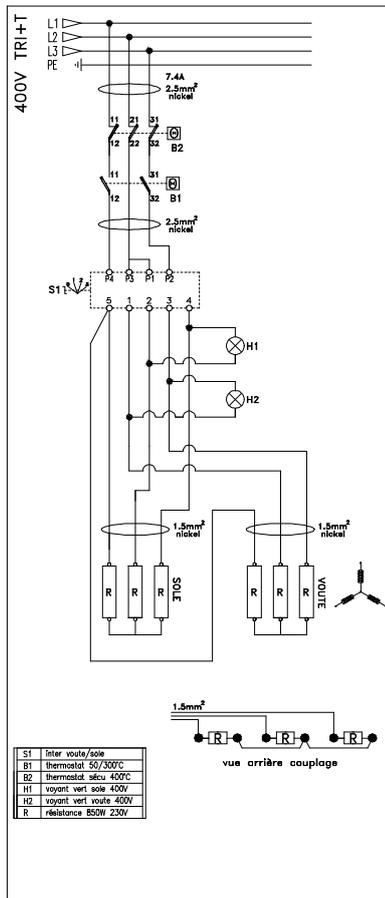
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES

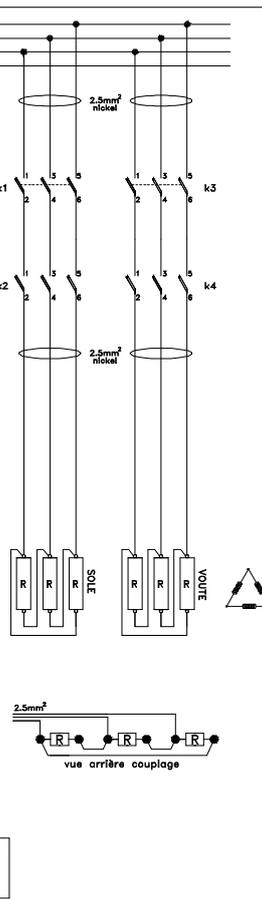
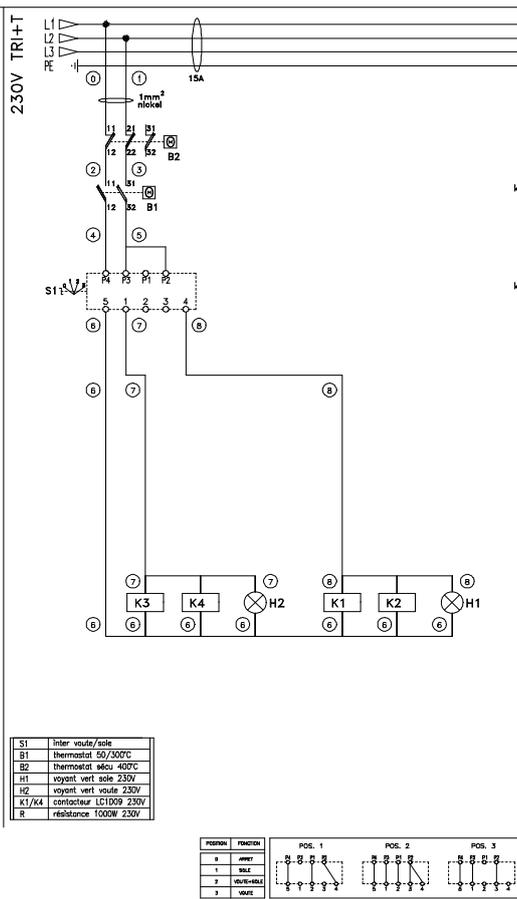
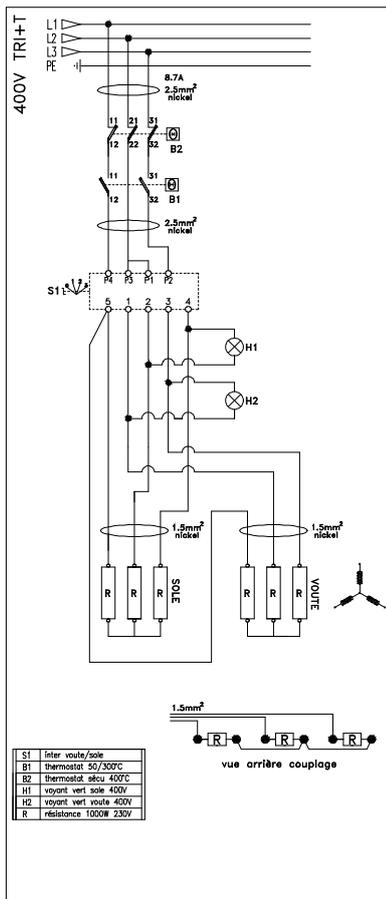


FOUR STATIQUE 4.2KW 400V TRI / 230V TRI / 230V MONO
 DATE: 18/09/19 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A
 CAPIC 5 RUE MARQUIN FAZIEFF Modifie par: EL543051
 ZI de l'Industrie 9 le:
 P195 OULIER CEEEX 9 TEL:02.98.64.77.00



FOUR STATIQUE GN2/1 5.1KW 400V TRI / 230V TRI / 230V MONO
 DATE: 23/03/17 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B
 CAPIC 5 RUE MARQUIN FAZIEFF Modifie par: EL293051
 ZI de l'Industrie 9 le:
 P195 OULIER CEEEX 9 Tel: 02.98.64.77.00

SCHÉMAS ELECTRIQUES



FOUR STATIQUE 6KW 400V / 230V TRI+T

DATE: 28/03/17

DESSIN: RICHARD

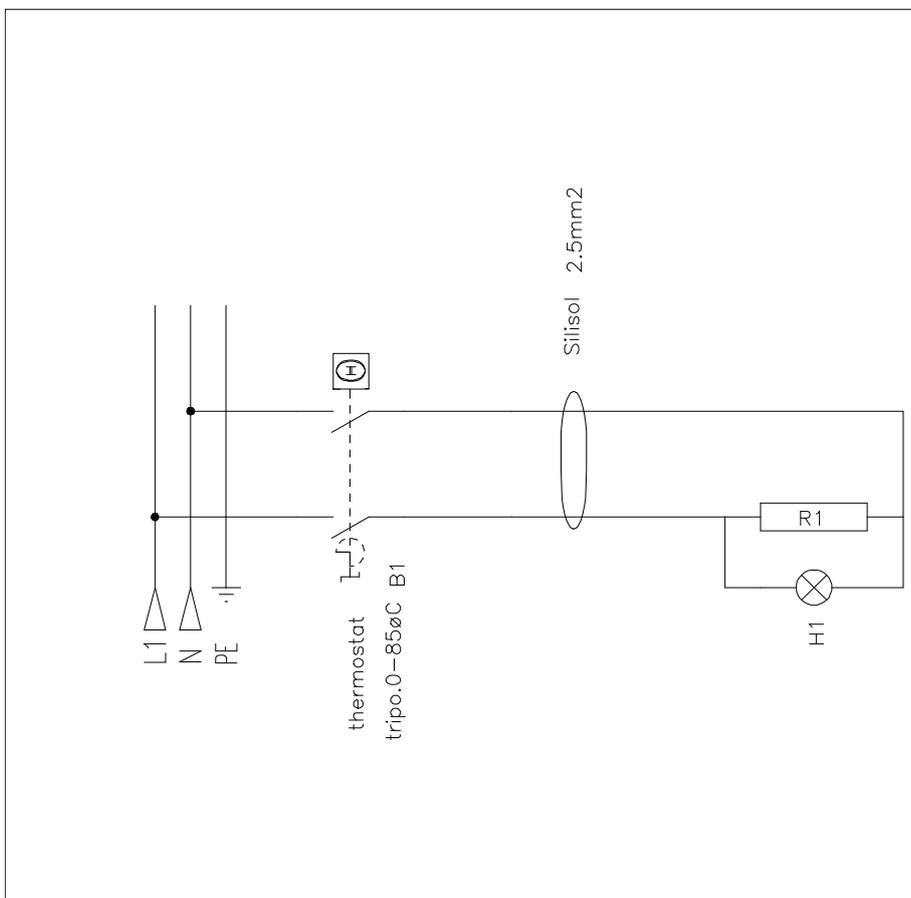
SCHEMA: comm.

Indice: A

Modifie par: ArMen

EL403053

69, avenue des sports
59155 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02 98 52 06 47



ETUVE 800 CELTIC 1500W 230V MONO

DATE: 02/06/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

Indice: B

Modifie par: NICOLAS

EL072201

1500W 230V

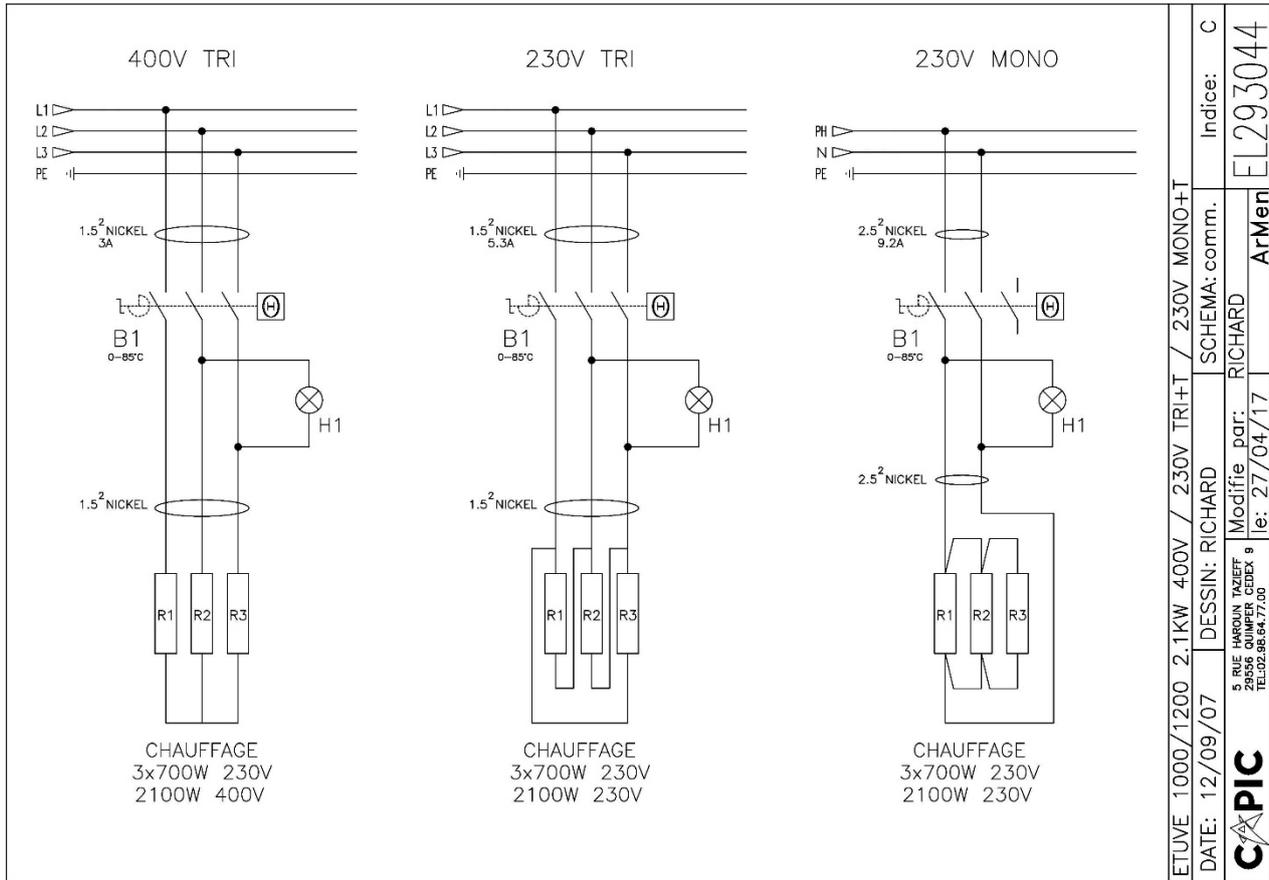
0-85øC

Voiant vert 230V

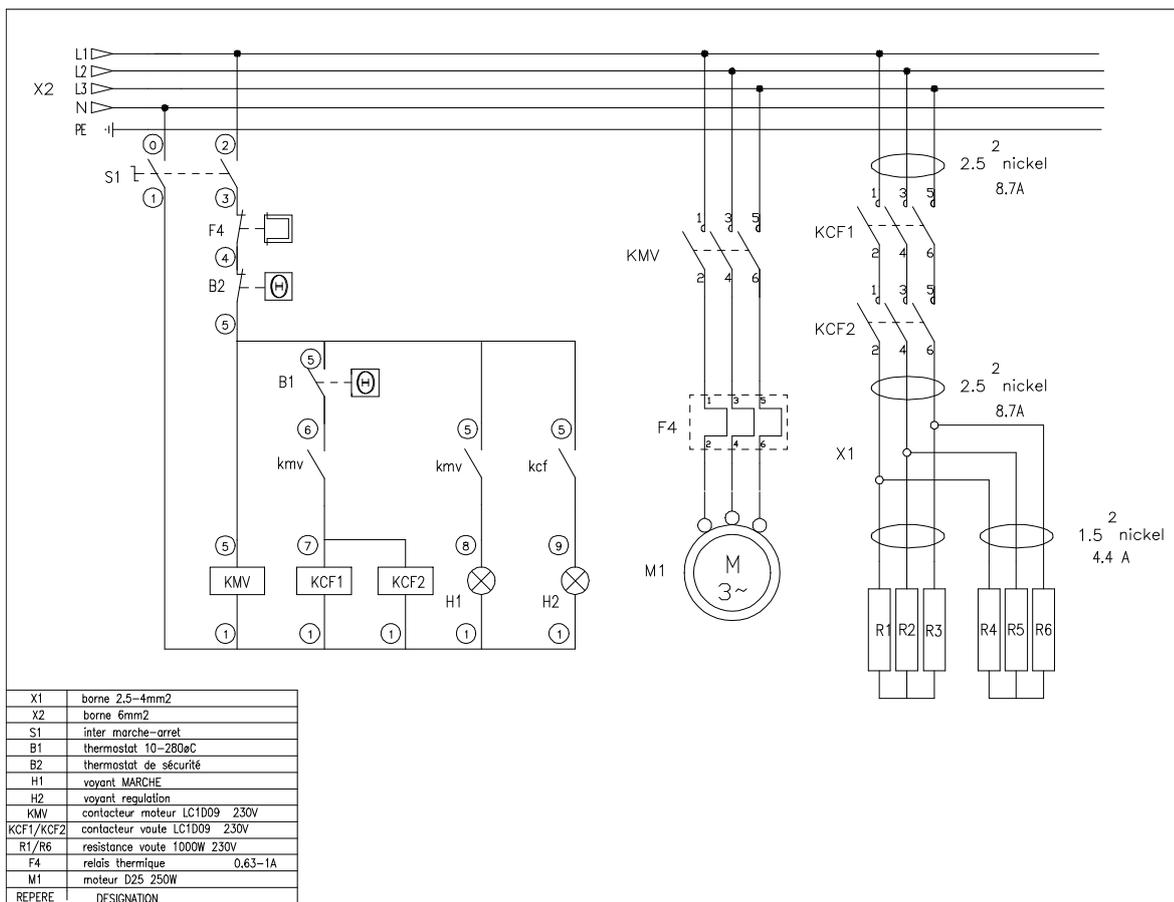
DESIGNATION

AVENUE SAINT-BENOIT BP619
59155 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 98 52 06 47
Tel. 98 52 06 47

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



R50/RESTO 6kW 400V TRI+N+T

DATE: 04/03/97

DESSIN: FERTIL

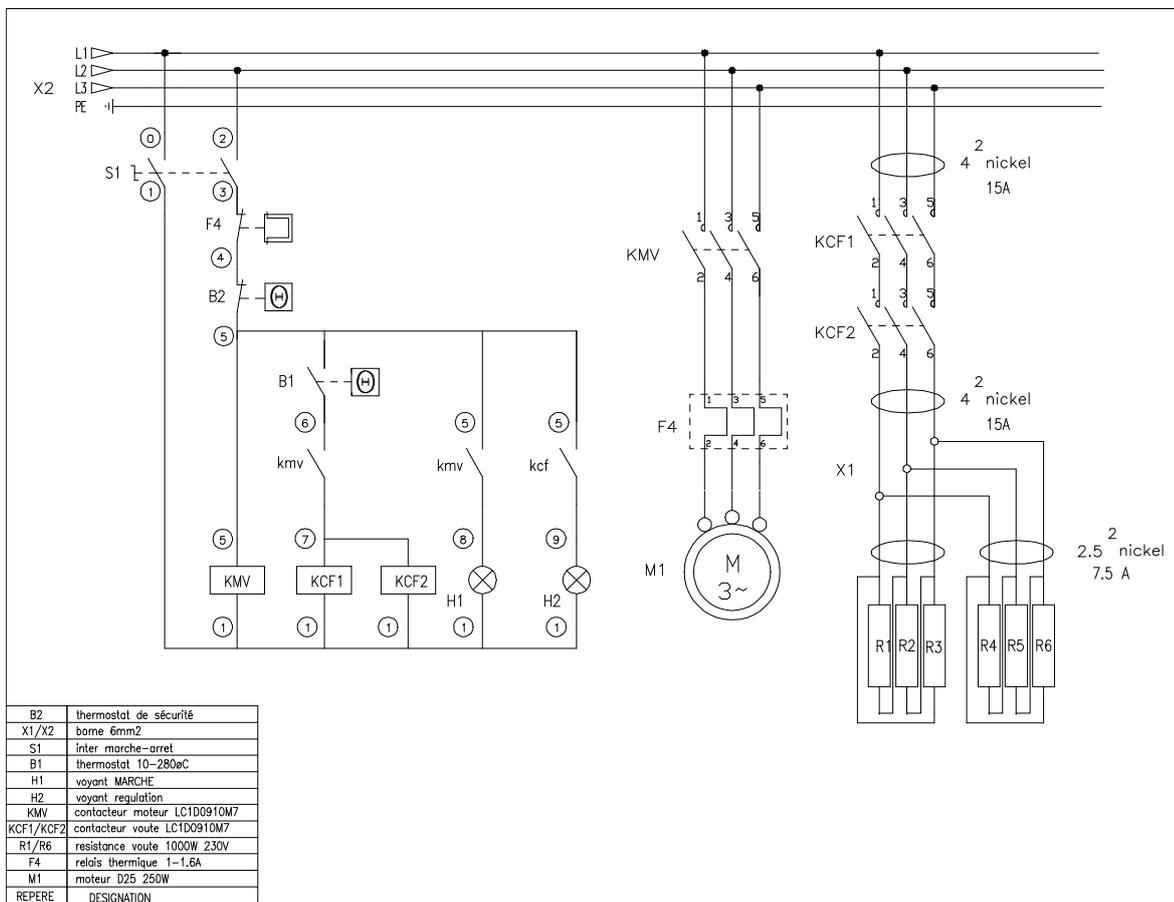
SCHEMA: comm.

Indice: D

Modifie par: NICOLAS

le: 03/02/04

EL100101



R50/RESTO 6kW 230V TRI

DATE: 04/03/97

DESSIN: FERTIL

SCHEMA: comm.

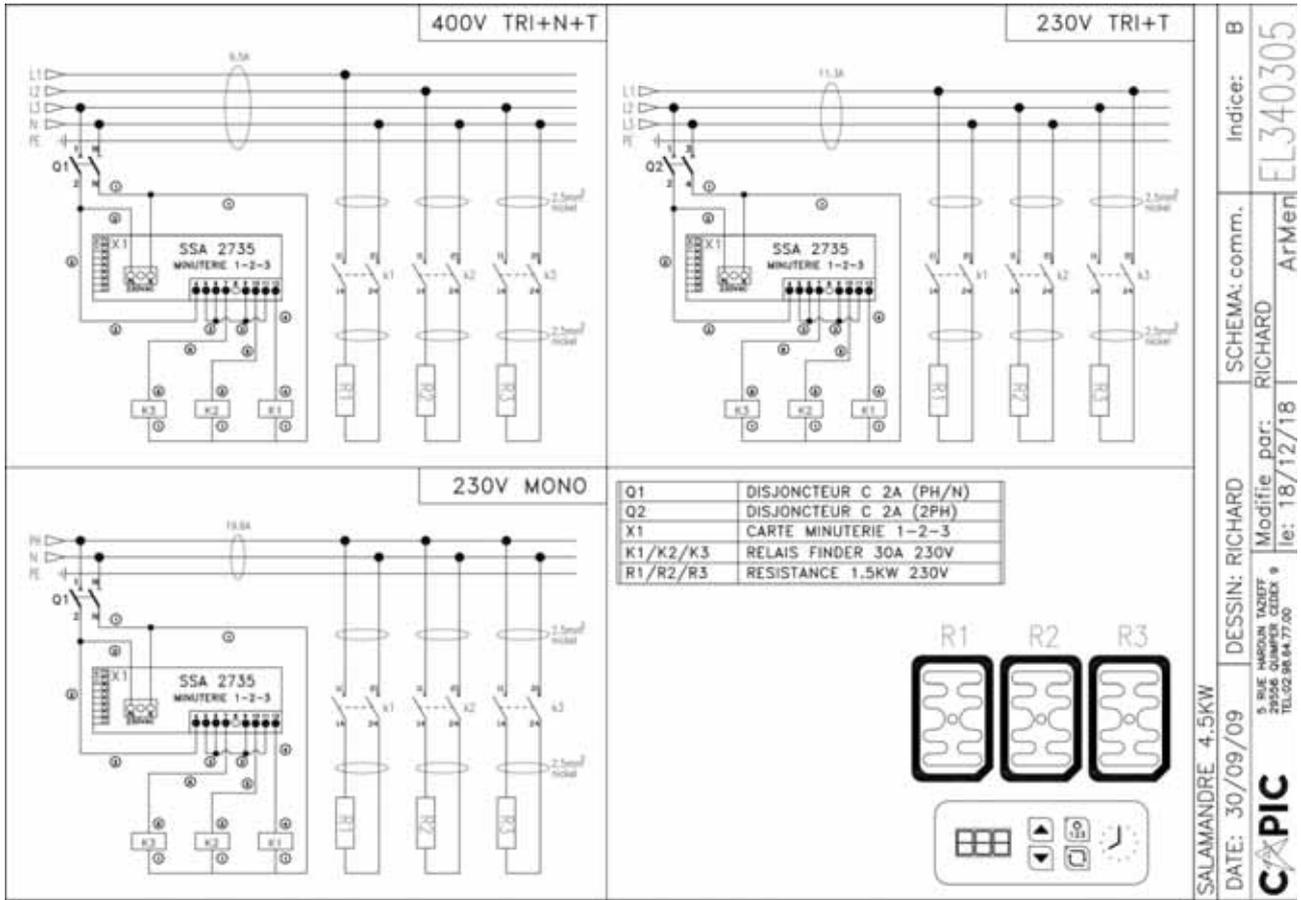
Indice: C

Modifie par: RICHARD

le: 17/01/06

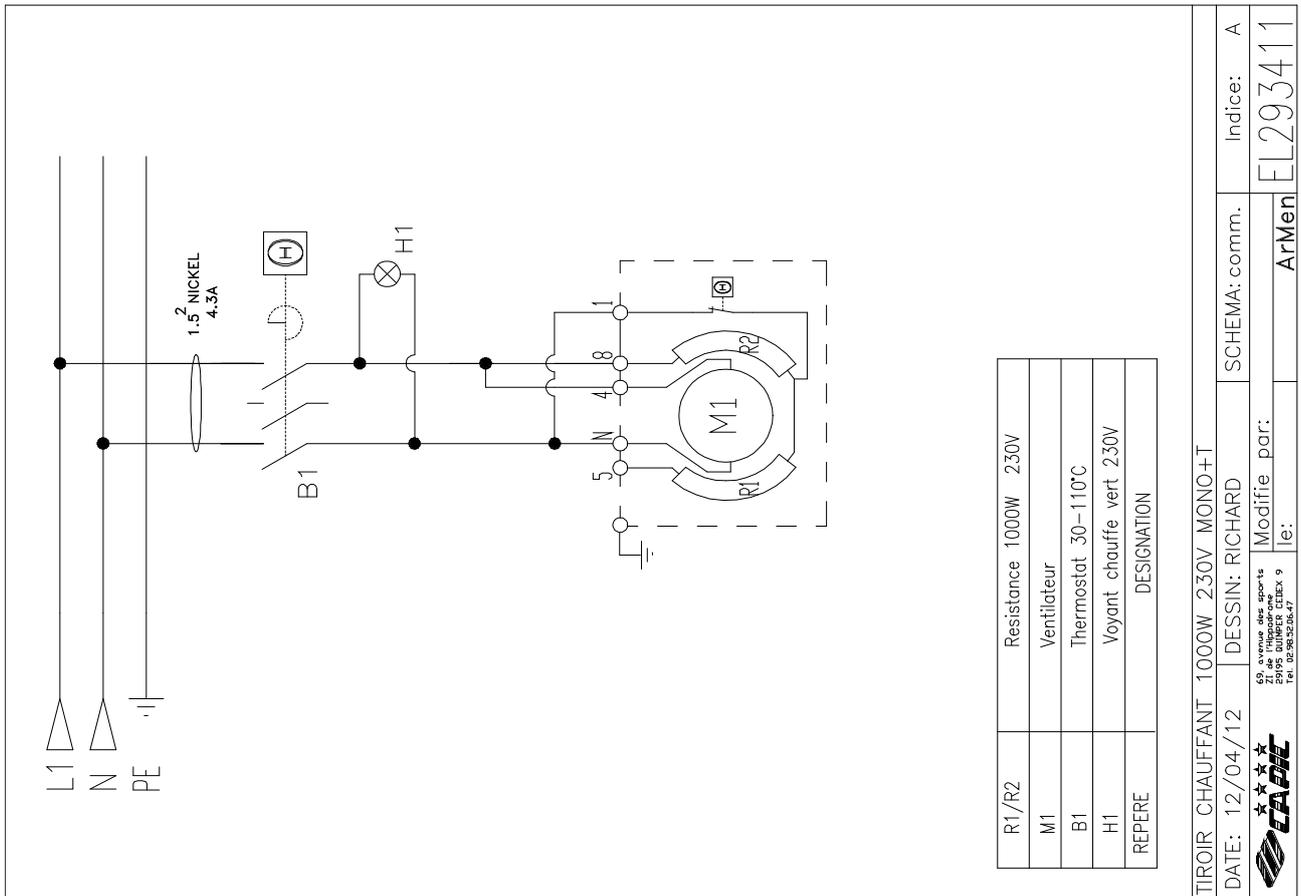
EL100102

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SALAMANDRE 4.5KW

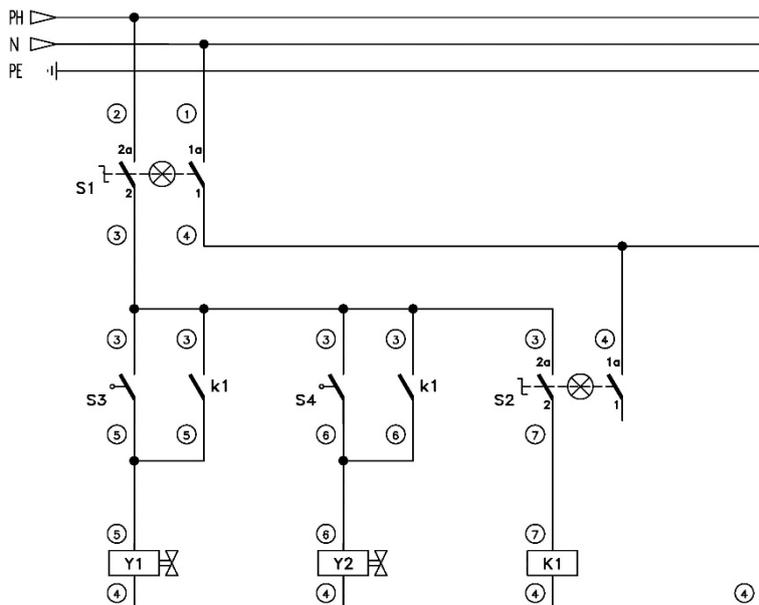
DATE: 30/09/09 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B
 Modifié par: RICHARD ArMen EL340305
 5 RUE MAROIN TAZEFF 29556 QUIMPER CEDEX 9
 TEL: 02 98 52 06 47



TIROIR CHAUFFANT 1000W 230V MONO+T

DATE: 12/04/12 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: A
 Modifié par: ArMen EL293411
 65 avenue des sports 29556 QUIMPER CEDEX 9
 Tel. 02 98 52 06 47

SCHÉMAS ELECTRIQUES



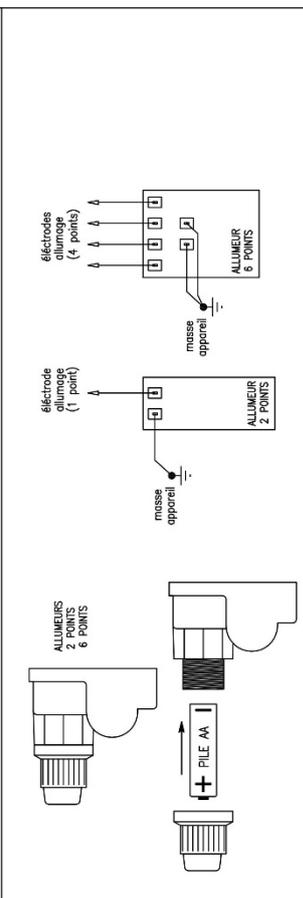
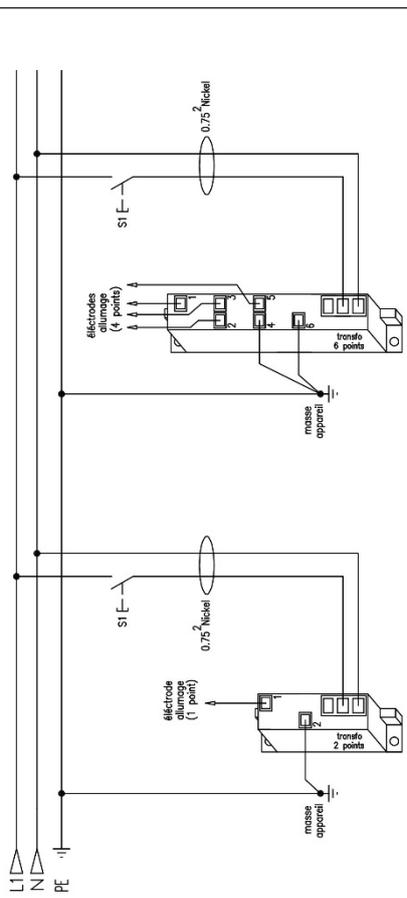
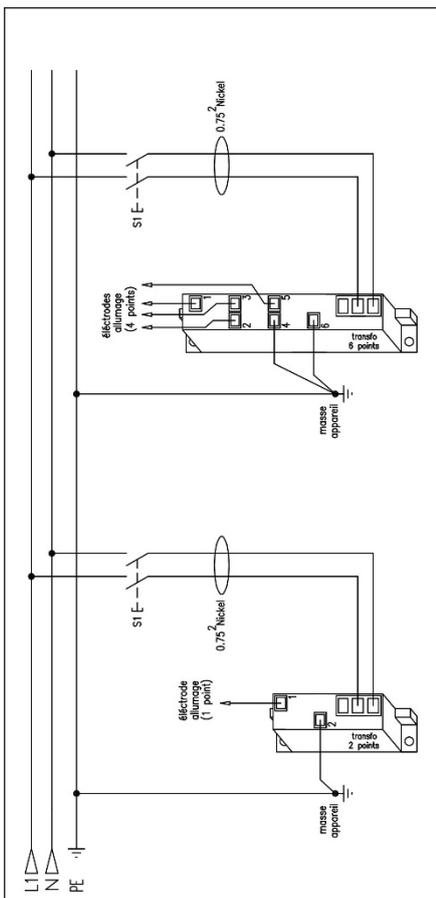
S1	inter lumineux marche
S2	inter lumineux shunte éco flamme
S3/S4	capteur éco flamme
K1	relais finder
Y1/Y2	électrovanne gaz
REPÈRE	DESIGNATION

ECO FLAMME 2 FEUX NU 230V MONO

DATE: 08/03/13 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B
 5 RUE HAROUN TAZIEFF 29100 QUIMPER ARMen
 TEL:02.98.64.77.00

CAPIC RICHARD
 Modifié par: RICHARD
 le: 18/09/19

EL290005



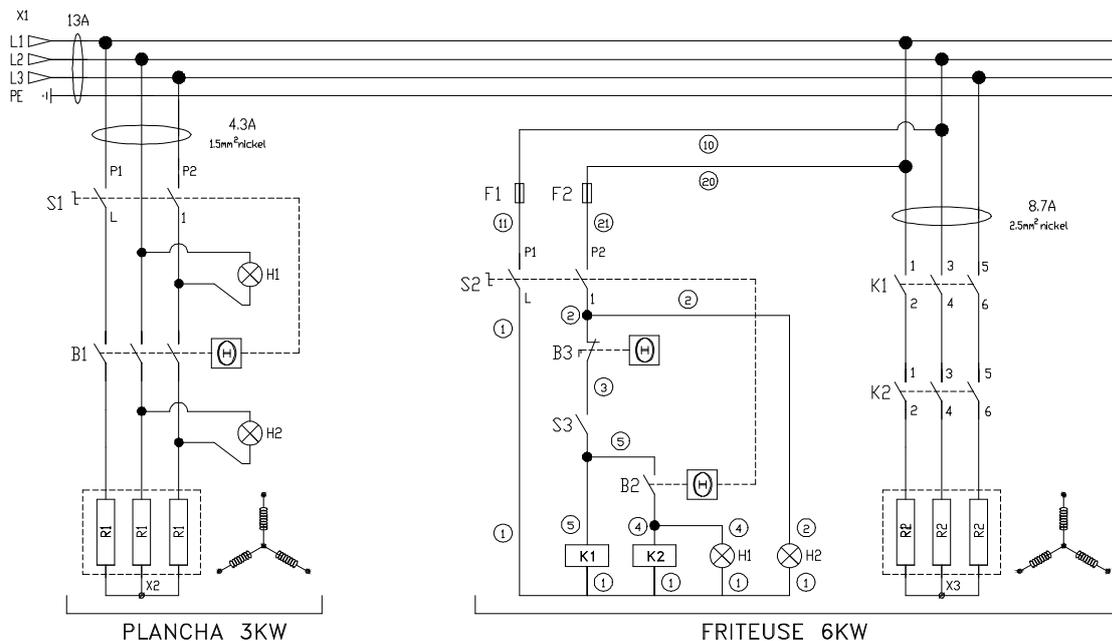
ALLUMAGE ELECTRIQUE

DATE: 10/07/09 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: C
 5 RUE HAROUN TAZIEFF 29100 QUIMPER ARMen
 TEL:02.98.64.77.00

CAPIC RICHARD
 Modifié par: RICHARD
 le: 18/09/19

EL290000

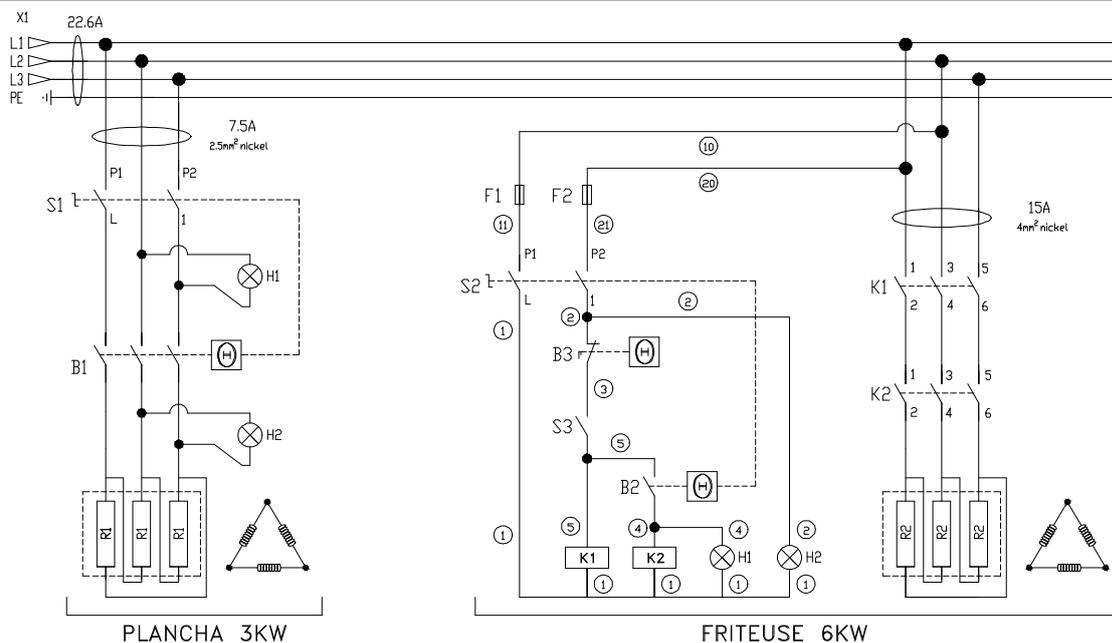
SCHÉMAS ELECTRIQUES



400V TRI

X1	borne 6mm ²
X2/X3	borne de couplage 6mm ²
S1	inter marche arret
B1	thermostat 60-400°C
H1	voyant marche orange 400V
H2	voyant chauffe vert 400V
R1	Resistance 3000W 230V
REPERE	DESIGNATION

F1/F2	fusible 2A Gi
S2	inter marche arret
B2	thermostat 180°C
B3	thermostat de sécu 220°C
S3	capteur position résistance
H1	voyant marche orange 400V
H2	voyant chauffe vert 400V
K1/K2	contacteur 9A 400V
R2	Resistance 6000W 230V



230V TRI

X1	borne 10mm ²
S1	inter marche arret
B1	thermostat 60-400°C
H1	voyant marche orange 230V
H2	voyant chauffe vert 230V
R1	Resistance 3000W 230V
REPERE	DESIGNATION

F1/F2	fusible 2A Gi
S2	inter marche arret
B2	thermostat 180°C
B3	thermostat de sécu 220°C
S3	capteur position résistance
H1	voyant marche orange 230V
H2	voyant chauffe vert 230V
K1/K2	contacteur 18A 400V
R2	Resistance 6000W 230V

CAPICHEF PLANCHA+FRITEUSE 3+6KW 400 TRI+T

DATE: 14/06/13

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



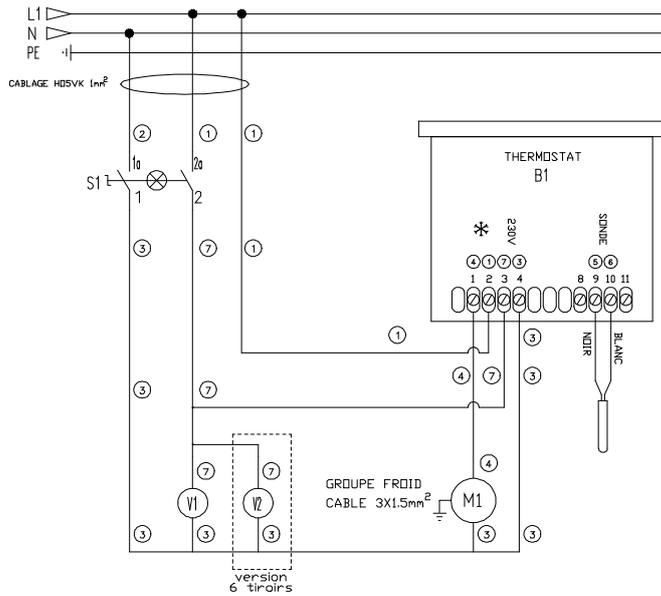
69, avenue des sports
ZI de l'Hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifié par:
le:

ArMen

EL382711

SCHÉMAS ELECTRIQUES



S1 : INTER LUMINEUX M/A MEUBLE REFRIGERE
 B1 : REGULATEUR THERMOSTATIQUE
 M1 : GROUPE FROID
 V1/V2 : VENTILATEUR

BORNIER

PE
N (2)
L1 (1)
PE
3
4
5
6
7

EVAP0 VENTILE SUR MEUBLE TIROIRS 230V MONO+T

DATE: 08/07/10 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: C

59, avenue des sports
29495 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02 98 52 06 47

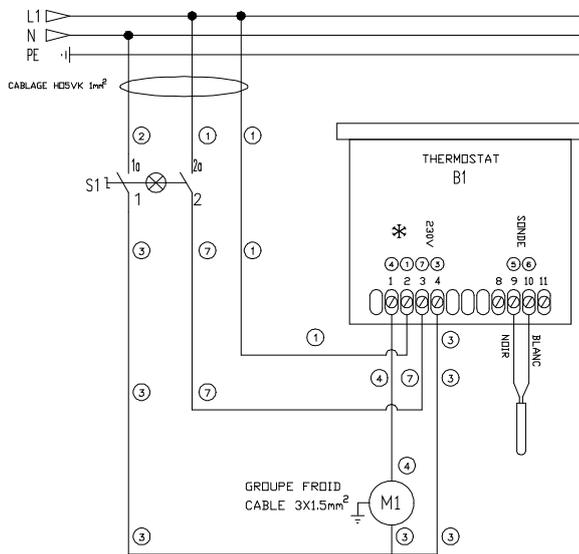


Modifie par: RICHARD

le: 25/11/16

ArMen

EL293111



S1 : INTER LUMINEUX M/A MEUBLE REFRIGERE
 B1 : REGULATEUR THERMOSTATIQUE
 M1 : GROUPE FROID

BORNIER

PE
N (2)
L1 (1)
PE
3
4
5
6

MEUBLE REFRIGERE 230V MONO+T GROUPE 1/6 - 1/5 - 1/4 - 3/8ch

DATE: 08/07/10 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: C

59, avenue des sports
29495 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02 98 52 06 47



Modifie par: RICHARD

le: 25/11/16

ArMen

EL338254

SCHÉMAS ELECTRIQUES

