

## **Gammes 700 - 800 - 900 - 1000**

- ✓ **SAUTEUSES A CUVE FIXE**
- ✓ **SAUTEUSES A CUVE BASCULANTE**
- ✓ **SAUTEUSES MULTICUISSONS ARMEN**
- ✓ **SAUTEUSES MULTIFONCTIONS PILOTE**



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**

- 2.1 Consignes générales
- 2.2 Sauteuse gaz standard
- 2.3 Sauteuse gaz toutes options
- 2.4 Sauteuse électrique Celtic, Armen  
Sauteuse électrique Aven
- 2.5 Régulation thermostatique mode Marmite
- 2.6 Basculement
- 2.7 Sauteuses multicuissons, multifonctions

### **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).

|  |          |                            |           |
|--|----------|----------------------------|-----------|
| Ref. commerciale   |          | N° de série                |           |
| S Qn= deb calor kW   |          | TYPEA                      |           |
| PAYS   | FR       | CAT.                       | II2E+3+   |
|  | BE       |                            | II2E+/I3+ |
|  | GB/ES/PT |                            | II2H3+    |
| U= <input type="text"/> IP <input type="text"/> P= <input type="text"/> kW |          | AS0365                     |           |
| N° organisme certif.   |          | f= <input type="text"/> Hz |           |

CAPIC 5 rue, Haroun Tazieff 29556 QUIMPER Cedex 9 FRANCE

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

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

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

### Manutention :

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

|         |                    |                    |
|---------|--------------------|--------------------|
| Poids : | Modèle 35 : 145 kg | Modèle 50 : 200 kg |
|         | Modèle 60 : 240 kg | Modèle 80 : 270 kg |

## RECYCLAGE

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



En partenariat avec



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

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

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

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 1 - INSTALLATION

### 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 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 EMPECHER LA FORMATION DE CONCENTRATION INADMISSIBLE DE SUBSTANCES NOCIVES POUR LA SANTÉ DANS LE LOCAL DANS LEQUEL IL EST INSTALLÉ.**

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

### 1.2 Nettoyage avant service :

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

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

### 1.3 Implantation 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.

## 2 - UTILISATION

### 2.1 Consignes générales :

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

**TOUTE UTILISATION NON APPROPRIÉE OU NON CONFORME AU MODE D'EMPLOI N'ENGAGE NI LA RESPONSABILITE, 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 DÉTACHÉES ADAPTÉS A VOTRE APPAREIL.**

**NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL EN COURS DE FONCTIONNEMENT.**

**NE PAS STOCKER VOTRE APPAREIL A L'EXTÉRIEUR. PRÉFÉRER UN ENDROIT SEC ET AÉRÉ.**

**DANS TOUS LES CAS, INTERDIRE DE CHAUFFER UNE CUVE VIDE.  
DE MEME, NE JAMAIS DEVERSER D'EAU FROIDE DANS UNE CUVE CHAUDE.**

**EN CAS D'UTILISATION DU FOND DE CUVE COMME PLAQUE A SNACKER  
SÉLECTIONNER UNE ALLURE DE CHAUFFE INTERMÉDIAIRE.**

**NE PAS UTILISER L'APPAREIL COMME UNE FRITEUSE.**



## SÉCURITÉ COUVERCLE SAUTEUSE FIXE AVEN



Le couvercle est équipé d'une sécurité interdisant toute chute accidentelle de celui-ci.

Il est impératif, à chaque ouverture du couvercle, de positionner manuellement la bride pivotante latérale gauche afin que la sécurité soit effective.

La fermeture du couvercle nécessite obligatoirement le retrait de la bride sous peine de déformation irréversible.

### Couvercle ouvert

Bride d'accrochage Active



### Couvercle fermé

Bride d'accrochage inactive



## 2.2 Sauteuse standard gaz : (Cuve fixe et basculante)

Le brûleur chauffe directement la cuve.

### 2.2.1 Identification des commandes :

La manette du robinet gaz comporte un index repère et les sigles conventionnels déterminants sa position :

- Arrêt
- \* Veilleuse
- ▲ Plein débit
- ▲ Débit réduit

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

**Allumage électrique** : Il s'effectue par bouton poussoir identifié par le sigle ✱.

## 2.2.2 Allumage du brûleur :

L'appareil ayant été installé suivant les règles précitées au paragraphe 1, pour allumer le brûleur, procéder de la manière suivante :

- 1 - Déverser dans la cuve le liquide de cuisson prévu.
- 2 - La sauteuse est équipée d'un allumage électrique (ou à pile pour la gamme Aven) : Appuyer sur le bouton poussoir pour déclencher un train d'étincelles à l'électrode d'allumage.
- 3 - Saisir la manette du robinet gaz et placer le sigle ✱ en face du repère ▼ du tableau de commande.
- 4 - Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour assurer l'enclenchement et le maintien de la sécurité (thermocouple).
- 5 - Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer l'index de la manette du robinet sur position souhaitée du brûleur (plein débit ou débit réduit).
- 6 - Si la veilleuse s'éteint, reprendre les opérations d'allumage.
- 7 - Lors de la première mise en service ou arrêt prolongé, il est normal d'observer un temps d'allumage plus long (purge de l'air de la tuyauterie).

## 2.2.3 Extinction :

du brûleur : en amenant la position veilleuse ✱ de la manette en face du repère ▼.

de la veilleuse : en amenant la position arrêt de la manette ● en face du repère ▼.

## 2.2.4 Précaution :

- Le robinet gaz comporte des crans de sécurité obligatoires. Pour la manœuvre, appuyer sur la manette et tourner pour franchir les différentes positions.  
Pour les modèles basculants :
- Interrompre la chauffe lors du basculement en amenant la manette du robinet gaz en position veilleuse.

## 2.2.5 Robinet mélangeur :

Les manettes du robinet mélangeur d'alimentation en eau pour les modèles basculants comportent une pastille de couleur : bleue = eau froide / rouge = eau chaude.

## 2.3 Sauteuse gaz toutes options :

- L'appareil est équipé en façade d'une carte électronique thermostat assurant la fonction de régulation thermostatique du fond de cuve jusqu'à 300°C.
- Un capteur de position permet de couper la chauffe lors du basculement de la cuve.
- L'appareil est équipé en façade d'une valve gaz de sécurité avec allumage électrique.

### 2.3.1 Description des commandes :

Valve gaz : ● arrêt, ✱ veilleuse, ▲ plein débit



## 2.3.2 Allumage de la veilleuse :

- Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle ✱ en face de l'index repère du tableau de commande.
- Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour activer le train d'étincelle, l'allumage de la veilleuse, l'enclenchement et le maintien de la sécurité par thermocouple.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse.
- Arrêt de la veilleuse en amenant le sigle arrêt ● de la valve en face de l'index repère.

## 2.3.3 Conduite de la chauffe :

- Mise en marche de la carte électronique thermostat et réglage de la consigne selon 2.4.2 / 2.4.3.
- La veilleuse étant allumée selon 2.3.2, positionner la manette de la valve de sécurité gaz sur plein débit ▲ . La chauffe démarre.

## 2.3.4 Extinction :

- Extinction du brûleur : ■ Amener le sigle ✱ de la manette de la valve gaz en face de l'index repère. Seule la veilleuse reste allumée.  
■ Arrêt de la carte électronique.
- Extinction de la veilleuse : Amener le sigle ● de la manette de la valve gaz en face de l'index repère.

## 2.3.5 Sécurité :

La valve gaz comporte des crans de sécurité obligatoires. Pour la manœuvre, appuyer sur la manette et tourner pour franchir les différentes positions.

## 2.4 Sauteuses électriques basculantes Celtic-Armen, sauteuse élec. fixe Aven

### 2.4.1 Description :

La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 300°C.

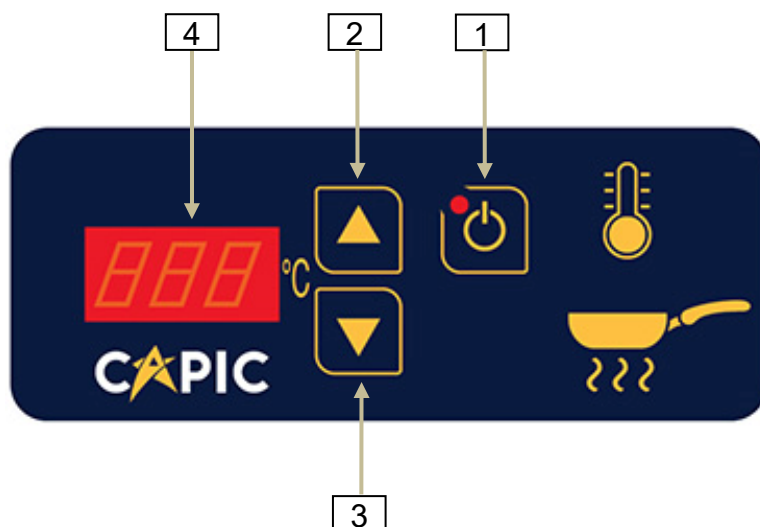
La sonde de température contrôle la température du fond de cuve.

La carte thermostat en façade intègre différents paramètres réglés usine permettant d'améliorer la précision de la chauffe.

- A la première montée en température, un paramètre permet d'anticiper la coupure de la chauffe et limiter l'inertie.
- A l'approche de la consigne, la chauffe devient séquentielle pour une meilleure précision.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.4.2 Identification des commandes :



### Thermostat

- 1 - Marche/Arrêt
- 2 - Incrémentation
- 3 - Décrémentation
- 4 - Afficheur

## 2.4.3 Fonctionnement :

1. Mise en marche par appui 2 secondes sur la touche 1, la led associée s'allume ainsi que l'afficheur 4. L'afficheur indique la dernière consigne programmée.
2. Réglage de la température de consigne du fond de cuve par appui prolongé sur les touches 2 et 3. Le point digit à droite sur l'afficheur s'allume lorsque la carte est en demande de chauffe et s'éteint dans le cas contraire. Une impulsion sur les touches 2 ou 3 permet de visualiser momentanément la température réelle du fond de cuve.
3. Arrêt de la carte par appui prolongé 2 secondes sur la touche 1. La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur 4. L'arrêt de la carte permet l'arrêt de la chauffe.

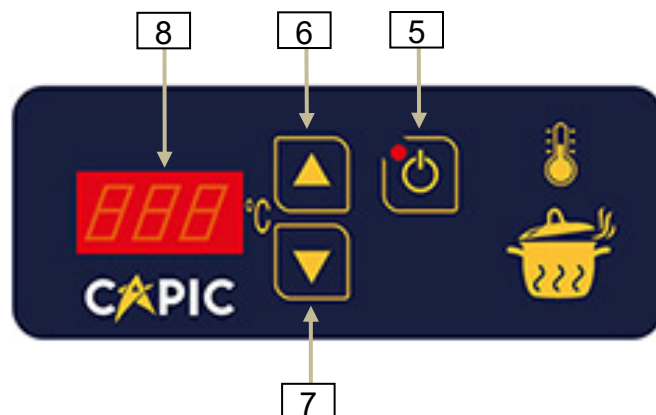
## 2.4.4 Sécurité :

- La sauteuse à cuve basculante est équipée d'un détecteur de position qui coupe la chauffe automatiquement lors du basculement de la cuve.
- La sauteuse à cuve basculante est également équipée d'un thermostat de sécurité 300°C de surchauffe. Le déclenchement de ce thermostat nécessite l'intervention d'un technicien spécialisé qui vérifiera le bon fonctionnement de l'appareil avant sa remise en marche.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### 2.5 Régulation thermostatique mode MARMITE (option en complément du mode sauteuse)

#### 2.5.1 Fonctionnement de la carte thermostat marmite :



La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 120°C.

La sonde de température est placée sur le côté droit dans la cuve et contrôle donc la température du produit.

Ce mode est spécialement adapté pour des cuissons avec bouillon (pâtes, bain-marie, ...).



Il est impératif que la sonde de température soit constamment immergée dans le produit sous peine de surchauffe. Le produit ne doit jamais descendre sous le niveau mini gravé sur la cuve.

L'utilisation de la carte thermostat marmite nécessite la mise en marche préalable de la carte thermostat sauteuse.

1. Mise en marche de la carte thermostat sauteuse par appui 2 secondes sur la touche (1). La led associée s'allume ainsi que l'afficheur (4).
2. Réglage de la température du fond de cuve par appui prolongé sur les touches (2) et (3).
  - La température du mode sauteuse doit être supérieure à la température du mode marmite.
  - En cas de chauffage d'eau, pour optimiser le temps de montée en température, choisir une consigne mode sauteuse de 300°C.
  - En cas de produit délicat avec risque de brûlage ou d'adhérence sur le fond, diminuer la température du mode sauteuse (celle-ci doit cependant être supérieure à la température du mode marmite).
3. Mise en marche de la carte thermostat marmite par appui 2 secondes sur la touche (5). La led associée s'allume ainsi que l'afficheur (8).
4. Réglage de la température du bain de cuisson par appui prolongé sur les (6) et (7). Le point digit à droite sur l'afficheur s'allume lorsque la carte est en demande de chauffe et s'éteint dans le cas contraire. Une impulsion sur les touches (6) ou (7) permet de visualiser momentanément la température du bouillon.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

NOTA : La chauffe est commandée simultanément par la carte thermostat sauteuse et la carte thermostat marmite. La chauffe est active seulement si les 2 cartes sont en demande de chauffe (point rouge allumés sur chaque afficheurs).

5. Arrêt de la carte thermostat marmite par appui prolongé 2 secondes sur la touche (5). La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur (8).
6. Arrêt de la carte thermostat sauteuse par appui prolongé 2 secondes sur la touche (1). La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur (4).



L'arrêt complet de la chauffe nécessite l'arrêt des 2 cartes thermostat sauteuse et marmite.

(Si vous n'éteignez que la carte thermostat marmite, la carte thermostat sauteuse continuera à commander la chauffe).

### 2.6 Basculement :

**IL EST IMPÉRATIF DE LEVER LE COUVERCLE DE CUVE AVANT TOUTE MANŒUVRE DE BASCULEMENT.**

**LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT ENTRAÎNER LA DÉTÉRIORATION DU COUVERCLE.**

#### 2.6.1 Basculement mécanique : (modèles 33 et 50)

Le basculement est assuré par un réducteur, actionné par une manivelle en façade. Le système permet un maintien en toutes positions intermédiaires et une descente en souplesse de la cuve. Le mouvement est interrompu par une butée d'arrêt.

- Vider la cuve. Tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Mettre la cuve à plat. Tourner la manivelle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- La vidange totale est obtenue au bout de 40 tours sur modèle 33 et 50.

#### 2.6.2 Basculement électrique :

##### 2.6.2.1 Par interrupteur 3 positions :

- Le basculement est assuré par un vérin électrique et commandé par un interrupteur à 3 positions en façade.
- Position neutre : Dès que l'interrupteur est lâché, il revient à sa position neutre et la cuve est maintenue dans la position choisie.
- Basculer la cuve : Tourner l'interrupteur de gauche à droite vers le sigle ▼. Le basculement s'arrête en fin de course du vérin.
- Retour de la cuve à plat : Tourner l'interrupteur de droite à gauche vers le sigle ▲. L'arrêt en position horizontale est assuré par un détecteur de position électrique.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### 2.6.2.2 Par carte électronique (option) :

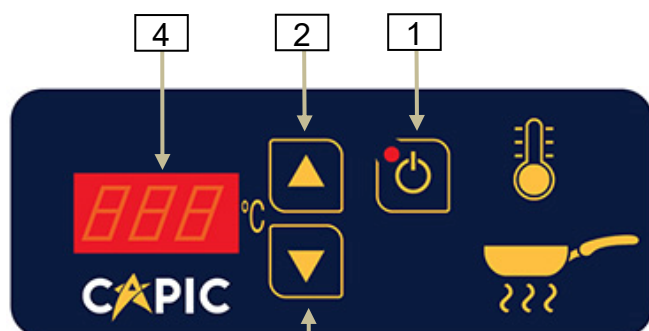


#### Basculement

- 1 – Retour à plat
- 2 – Vidange cuve

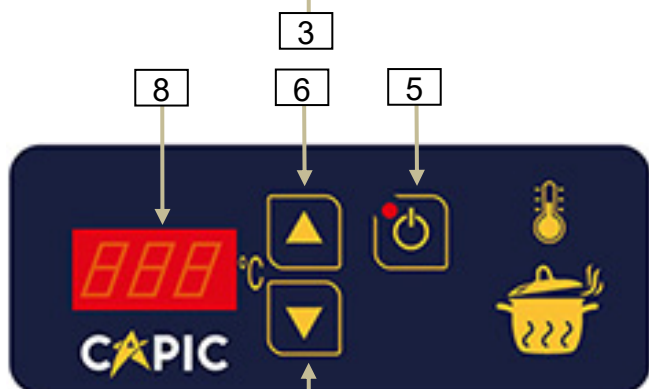
### 2.7 Sauteuse multicuisson, multifonctions :

#### 2.7.1 Identification des commandes :



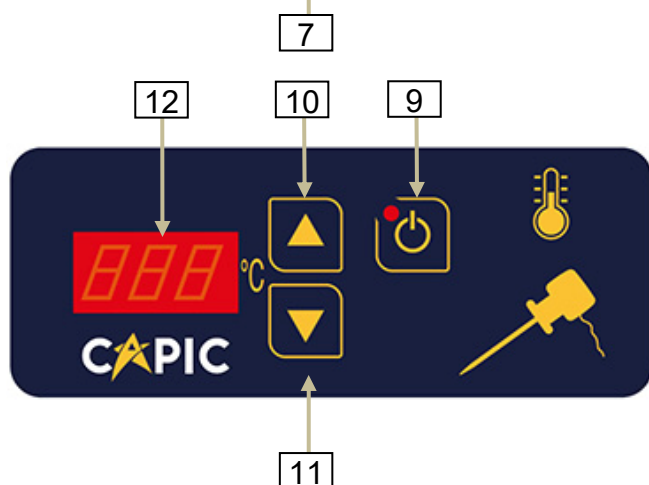
#### Thermostat Sauteuse

- 1 - Marche / Arrêt
- 2 - Incrémentation
- 3 - Décrémentation
- 4 - Afficheur



#### Thermostat Marmite

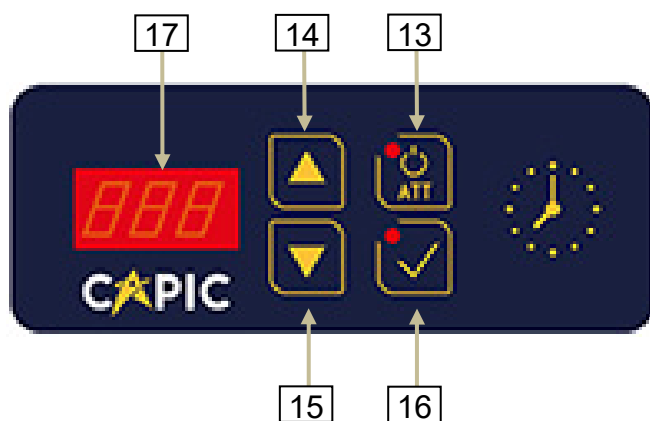
- 5 - Marche / Arrêt
- 6 - Incrémentation
- 7 - Décrémentation
- 8 - Afficheur



#### Thermostat Sonde à cœur

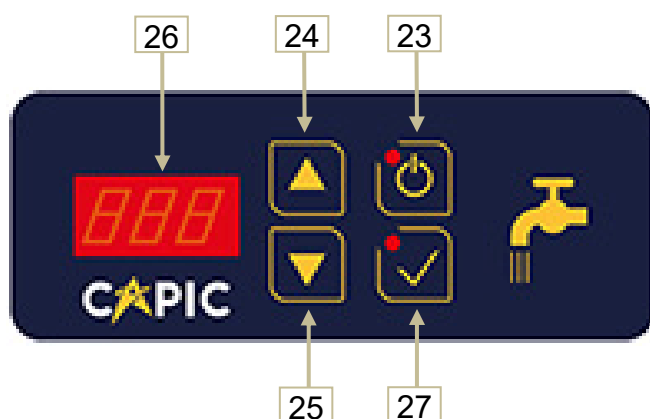
- 9 - Marche / Arrêt
- 10 - Incrémentation
- 11 - Décrémentation
- 12 - Afficheur

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR



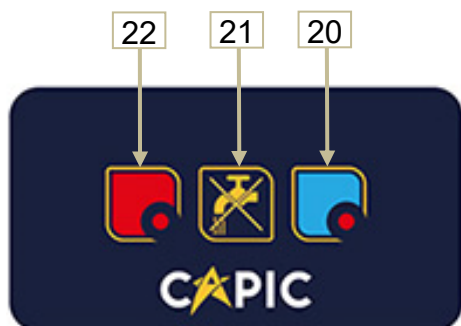
## Minuterie

- 13 - Marche / Arrêt / Attente
- 14 - Incrémentation
- 15 - Décrémentation
- 16 - Lancement minuterie
- 17 - Afficheur



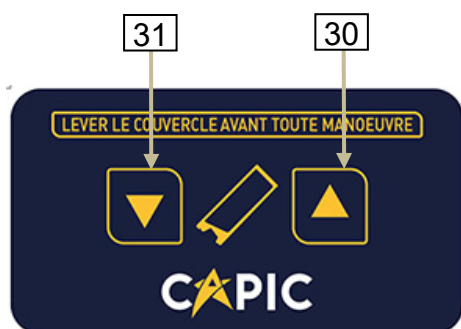
## Compteur d'eau

- 23 - Marche / Arrêt
- 24 - Incrémentation
- 25 - Décrémentation
- 26 - Afficheur
- 27 - Lancement



## Alimentation EC/EF

- 20 - Remplissage eau froide
- 21 - Arrêt remplissage
- 22 - Remplissage eau chaude



## Basculement cuve

- 30 - Vidange cuve
- 31 - Retour à plat

## 2.7.2 Fonctionnement :

### 2.7.2/1 Combinaisons possibles des cartes de chauffe :

L'appareil permet de réaliser différentes cuissons par la mise en marche des différentes cartes. L'appareil peut être équipé, en option, d'une carte sonde à cœur.

Les associations possibles sont les suivantes :

- Mode sauteuse : carte thermostat sauteuse
- Mode marmite : carte thermostat sauteuse + carte thermostat marmite
- Mode sonde à cœur : carte thermostat sauteuse + carte sonde à cœur
- Mode multi contrôle : carte thermostat sauteuse + carte thermostat marmite + carte sonde à cœur.

A ces 4 modes de chauffe peut s'associer une minuterie cuisson et, pour les modèles électriques, une minuterie départ différé.

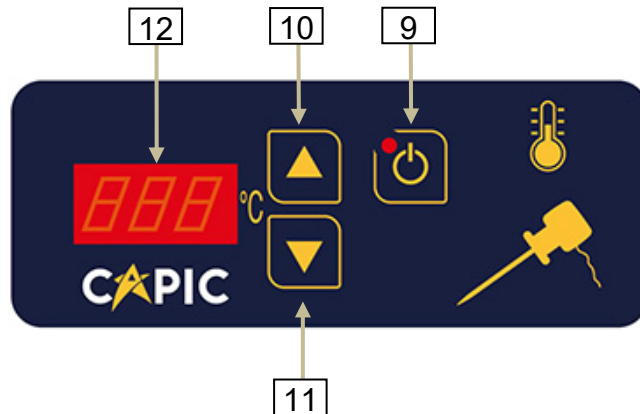
### 2.7.2/2 Fonctionnement de la carte thermostat sauteuse

Se reporter au chapitre : 2.4 Sauteuses élec. basc. Celtic, Armen Sauteuse élec. fixe Aven

### 2.7.2/3 Fonctionnement de la carte thermostat marmite

Se reporter au chapitre : 2.5 Régulation thermostatique mode Marmite

### 2.7.2/4 Fonctionnement de la carte thermostat sonde à cœur (option)



La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 150°C.

La sonde à piquer est placée directement au cœur du produit.

Ce mode de cuisson est utilisé lorsque l'on désire asservir la chauffe à la température du produit.

L'utilisation de la carte thermostat sonde à cœur nécessite la mise en marche préalable de la carte thermostat sauteuse. (La mise en marche complémentaire de la carte thermostat marmite n'est pas impérative mais permet d'ajouter un contrôle supplémentaire si présence de bouillon).



## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1. Mise en marche de la carte thermostat sauteuse par appui 2 secondes sur la touche (1). Réglage de la température fond de cuve par touches (2) et (3).
2. Mise en marche (facultatif) de la carte thermostat marmite par appui 2 secondes sur la touche (5). Réglage de la température du bouillon par touches (6) et (7).
  - La température du mode sauteuse doit être supérieur à la température du mode marmite.
  - La température du mode marmite doit être supérieur à la température du mode sonde à cœur.
3. Mise en marche de la carte thermostat sonde à cœur par appui 2 secondes sur la touche (9). La led associée s'allume ainsi que l'afficheur (12).
4. Réglage de la température de consigne à cœur par appui prolongé sur les touches (10) et (11). Le point digit à droite sur l'afficheur s'allume lorsque la carte est en demande de chauffe et s'éteint dans le cas contraire.  
Une impulsion sur les touches (10) ou (11) permet de visualiser momentanément la température réelle à cœur du produit.

### NOTA :

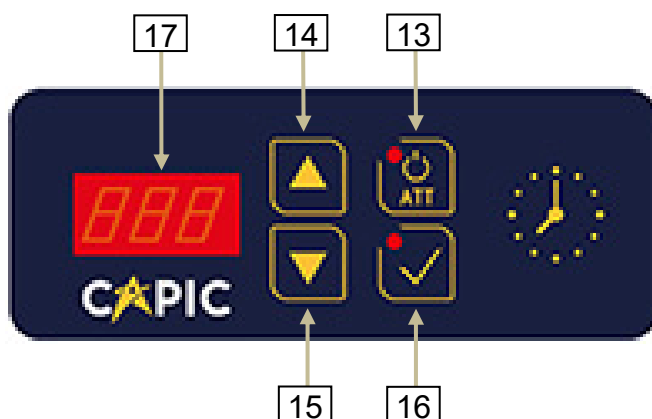
- La chauffe est commandée simultanément par la carte thermostat sauteuse, carte thermostat marmite (si en marche), et la carte thermostat sonde à cœur. La chauffe est active seulement si les 2 ou 3 cartes sont en demande de chauffe (Point rouge sur chaque afficheur allumé).
  - Lorsque la température à cœur du produit est atteinte, la chauffe n'est pas définitivement coupée. La température régule autour de la consigne à cœur.
5. Arrêt de la carte thermostat sonde à cœur par appui prolongé sur la touche (9). La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur (12).
  6. Arrêt de la carte thermostat marmite par appui prolongé sur la touche (5). La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur (8).
  7. Arrêt de la carte thermostat sauteuse par appui prolongé sur la touche (1). La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur (4).



L'arrêt complet de la chauffe nécessite l'extinction des 3 cartes thermostat sauteuse, marmite et sonde à cœur.  
(Si vous n'éteignez que la carte thermostat sonde à cœur, la ou les autres cartes sauteuse et marmite continueront à commander la chauffe).

### **2.7.2/5 Fonctionnement de la carte minuterie :**

#### **2.7.2/5.1 Description :**



La carte minuterie peut avoir différentes fonctions suivant le modèle d'appareil et options choisies.



## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Dans le cas d'une sauteuse standard (sans option X296011 barre de relevage électrique des paniers pour sauteuse gamme Pilote).
  - Le modèle gaz comporte une minuterie de cuisson 99 heures contrôlant le temps de cuisson et stoppant la chauffe en fin de décompte.
  - Le modèle électrique comporte une double minuterie attente et cuisson 99 heures. Il est ainsi possible de différer le départ d'une cuisson et d'y associer une minuterie de cuisson stoppant la chauffe en fin de décompte.
- Dans le cas d'une sauteuse équipée de l'option X296011 barre de relevage électrique des paniers pour sauteuse gamme Pilote.
  - Le modèle gaz comporte une minuterie de cuisson 99 minutes contrôlant soit le temps de plongée des paniers lorsque la barre est présente soit une minuterie de cuisson lorsque la barre support n'est pas positionnée. Dans ce cas uniquement, la chauffe est coupée en fin de minuterie.
  - Le modèle électrique comporte une double minuterie attente et cuisson 99 minutes contrôlant soit le temps de plongée des paniers lorsque la barre est présente, soit une minuterie de cuisson lorsque la barre support n'est pas positionnée. Dans ce cas uniquement, la chauffe est coupée en fin de minuterie.

La minuterie attente diffère, soit la plongée des paniers, soit le début de cuisson.

### 2.7.2/5.2 Correspondance consigne / temps réel :

| Consigne | Minuterie 99 heures | Minuterie 99 minutes   |
|----------|---------------------|------------------------|
| 001      | 1 minute            | 1 seconde              |
| 1.10     | 1 H 10 minutes      | 1 minute 10 secondes   |
| 10.5     | 10 H 30 minutes     | 10 minutes 30 secondes |

NOTA : La minuterie ATT attente a toujours une plage de 0 à 99 heures.

### 2.7.2/5.3 Sauteuse standard SANS option X296011 barre de relevage électrique des paniers :

#### 2.7.2/5.3.1 Fonctionnement de la minuterie de cuisson 99 heures sur modèle gaz

Une minuterie associée à une alarme sonore fin de cuisson permet de visualiser le temps de cuisson. En fin de minuterie la chauffe est désactivée.

- Mise en marche par appui 2 secondes sur la touche (13). La led rouge associée s'allume.
- Réglage du temps par appui sur les touches (14) et (15).  
A la mise en marche de la carte, le dernier temps programmé reste mémorisé.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Lancement du décompte par appui sur la touche (16). Pendant le décompte, l'afficheur visualise en permanence le temps restant. A la fin du décompte une alarme sonore retentit, l'afficheur indique 000 et clignote et la chauffe est coupée.
- Un appui sur la touche (16) stoppe l'alarme. L'afficheur indique à nouveau le dernier temps programmé. Un second appui sur la touche (16) relance le décompte du dernier temps programmé.
- Arrêt de la minuterie par appui 2 secondes sur la touche (13).



L'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.

### 2.7.2/5.3.2 Fonctionnement de la minuterie ATTENTE + CUISSON 99 heures sur modèle électrique

Cette carte permet d'effectuer un départ différé de la cuisson (fonction ATTENTE). Elle permet également de programmer une minuterie de cuisson associée à une alarme sonore fin de cuisson. En fin de minuterie, la chauffe est désactivée.

- Mise en marche de la carte par appui prolongé 2 secondes sur la touche (13). La led associée s'allume. L'afficheur (17) indique en alternance « CUI » et la dernière valeur de minuterie de cuisson programmée.
- A l'aide des touches incrémentation (14) et décrémentation (15), régler le temps de cuisson désiré.
- Sans départ différé  
Si vous ne désirez pas de départ différé. Vous pouvez à ce stade lancer la minuterie de cuisson par impulsion sur la touche (16).  
L'afficheur indique alors « CUI » puis décompte le temps.  
A la fin du décompte, l'afficheur indique « - - - » en clignotant.  
La chauffe est coupée et une alarme sonore retentit.
- Avec départ différé  
Si vous désirez un départ différé, après avoir régler votre temps de cuisson :
  - Impulsion courte sur la touche (13).  
L'afficheur indique alors « ATT » en alternance avec « OFF ».
  - A l'aide des touches incrémentation (14) et décrémentation (15), régler le temps d'attente désiré.
  - Lancement de la minuterie attente par impulsion sur touche (16).  
L'afficheur indique « A » sur le pavé de gauche ainsi qu'un segment mobile sur le pavé de droite. Une impulsion sur la touche (14) ou (15) visualise momentanément le temps d'attente restant.  
En fin de minuterie attente, passage automatique en minuterie de cuisson.
- Arrêt de la carte minuterie par appui prolongé sur touche M/A (13). L'afficheur s'éteint.



L'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.

# NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

## 2.7.2/5.4 Sauteuse AVEC option X296011 barre de relevage élec. des paniers

### 2.7.2/5.4.1 Fonctionnement de la minuterie de cuisson 99 heures sur modèle gaz

Une minuterie permet de contrôler le temps de plongée des paniers dans le bain de cuisson. Cette minuterie ne coupe pas la chauffe mais agit sur la montée / descente de la barre support paniers.

#### 2.7.2/5.4.1.1 Avec barre :

1. Mise en place de la barre support paniers couvercle levé.
2. Mettre en suspension les paniers perforés.
3. Préchauffer votre bain de cuisson.
4. Mise en marche de la carte électronique minuterie par appui 2 secondes sur la touche (13). La led associée rouge s'allume.
5. Réglage du temps par appui sur les touches (14) et (15).  
A la mise en marche de la carte, le dernier temps programmé reste mémorisé.
6. Lancement du décompte par appui sur la touche (16). Les paniers descendent automatiquement dans le bain de cuisson. Pendant le décompte, l'afficheur visualise en permanence le temps restant. A la fin du décompte une alarme sonore retentit, l'afficheur indique 000 et les paniers remontent en suspension hors du bain.  
La chauffe du bain est maintenue.
7. Un appui sur la touche (16) stoppe l'alarme. L'afficheur indique à nouveau le dernier temps programmé. Un second appui sur la touche (16) relance le décompte.
8. Arrêt de la minuterie par appui 2 secondes sur la touche (13).

#### 2.7.2/5.4.1.2 Sans barre :

Lorsque la barre support n'est pas positionnée, la minuterie devient une minuterie de cuisson avec coupure de la chauffe en fin de décompte.



L'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.

### 2.7.2/5.4.2 Fonctionnement de la minuterie ATTENTE + CUISSON 99 minutes sur modèle élec.

Une minuterie ATTENTE permet de différer soit la plongée des paniers, soit le début de la cuisson.

Une minuterie de CUISSON permet de contrôler, soit la plongée des paniers, soit la durée de la cuisson.

#### 2.7.2/5.4.2.1 Avec barre :

- Mise en place de la barre support paniers couvercle levé.
- Mettre en suspension les paniers perforés.
- Préchauffer votre bain de cuisson.
- Mise en marche de la carte électronique minuterie par appui 2 secondes sur la touche (13). La led associée rouge s'allume.
- A l'aide des touches incrémentation (14) et décrémentation (15), régler le temps de plongée des paniers.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

### - a) Sans départ différé

Si vous ne désirez pas de départ différé. Vous pouvez à ce stade lancer la minuterie de plongée par impulsion sur la touche (16).

L'afficheur indique alors « CUI » puis décompte le temps.

Les paniers descendent automatiquement dans le bain de cuisson.

Pendant le décompte, l'afficheur visualise en permanence le temps restant.

A la fin du décompte, l'afficheur indique « - - - » en clignotant.

Les paniers remontent et une alarme sonore retentit. La chauffe du bain est maintenue.

- Un appui sur la touche (16) stoppe l'alarme. L'afficheur indique à nouveau le dernier temps programmé. Un second appui relance le décompte.

### - b) Avec départ différé

Si vous désirez un départ différé, après avoir régler votre temps de plongée :

- Impulsion courte sur la touche (13).

L'afficheur indique alors « ATT » en alternance avec « OFF ».

- A l'aide des touche incrémentation (14) et décrémentation (15), régler le temps d'attente désiré.

- Lancement de la minuterie attente par impulsion sur touche (16).

L'afficheur indique « A » sur le pavé de gauche ainsi qu'un segment mobile sur le pavé de droite. Une impulsion sur la touche (14) ou (15) visualise momentanément le temps d'attente restant.

En fin de minuterie attente, passage automatique en minuterie de plongée paniers.

- Arrêt de la carte minuterie par appui prolongé sur touche M/A (13). L'afficheur s'éteint.



L'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.

### 2.7.2/5.4.2.2 Sans barre :

Lorsque la barre support n'est pas positionnée, la minuterie « ATTENTE » permet de différer le début de la cuisson, la minuterie « CUISSON » permet de contrôler le temps de cuisson avec coupure de la chauffe en fin de décompte.

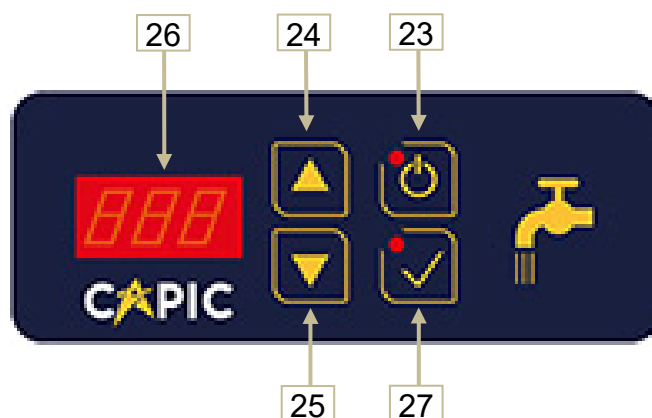


L'arrêt de la carte minuterie réenclenche la chauffe. Il est donc indispensable d'arrêter l'ensemble des autres cartes pour stopper définitivement la chauffe.

## NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

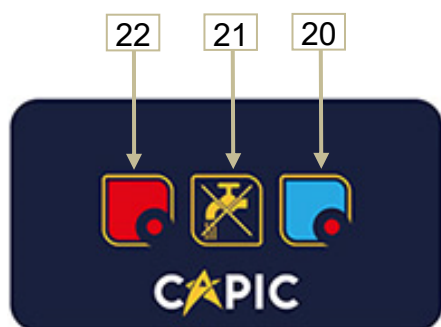
### 2.7.2/6 Fonctionnement de la carte compteur d'eau 0 à 999 litres :

Un compteur volumétrique permet de contrôler automatiquement le remplissage de la cuve.



- 1 - Mise en marche par appui sur la touche (23).
- 2 - Réglage du volume désiré en litre par appui sur les touches (24) et (25).
- 3 - Lancement du remplissage de la cuve par appui sur la touche (27).  
Au début du remplissage l'afficheur (26) indique 000 puis s'incrémente de litre en litre. Lorsque la quantité d'eau est atteinte, l'afficheur clignote sur cette valeur et le remplissage est stoppé.
- 4 - Un appui sur la touche (27) stoppe le clignotement. Un second appui sur la touche (27) relance un nouveau remplissage.
- 5 - Arrêt du compteur d'eau par appui sur la touche (23).

### 2.7.2/7 Fonctionnement de la carte alimentation eau chaude / eau froide :



#### Alimentation EC/EF

- 20 - Remplissage eau froide
- 21 - Arrêt remplissage
- 22 - Remplissage eau chaude

Une impulsion sur l'interrupteur bleu (20) permet l'arrivée d'eau froide.

Une impulsion sur l'interrupteur rouge (22) permet l'arrivée d'eau chaude.

Une impulsion sur la touche robinet barré (21) stoppe l'arrivée d'eau froide ou chaude.

L'alimentation en eau ne peut se faire que couvercle ouvert (sécurité sur le couvercle).

## 2.7.2/8 Commande du basculement de cuve :

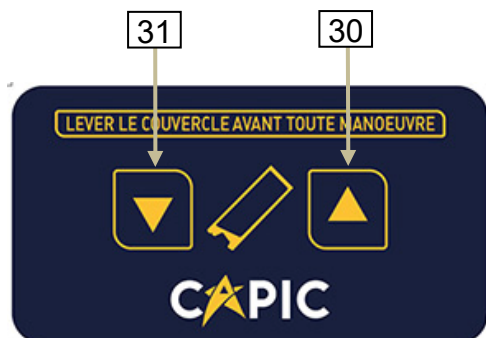
### 2.7.2/8.1 Commande par interrupteur :

L'action sur l'interrupteur permet de contrôler le mouvement de la cuve.

L'index sur la position ▲ permet la remise à plat de la cuve.

L'index sur la position ▼ permet la vidange de la cuve.

### 2.7.2/8.2 Commande par carte digitale :



### Basculement cuve

30 - Vidange cuve

31 - Retour à plat

## 2.7.2/9 Conduite de la chauffe :

- Mise en marche de ou des cartes électroniques et réglage des consignes selon 2.7.2.
- Dans le cas d'une sauteuse électrique, la chauffe démarre et régule automatiquement selon les consignes programmées.
- Dans le cas d'une sauteuse gaz, il est nécessaire d'agir sur la valve gaz Nova.

### • Allumage veilleuse + brûleur

- Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle \* en face de l'index repère
- Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour activer le train d'étincelle et assurer l'enclenchement et le maintien du thermocouple.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index repère.
- La chauffe démarre et régule automatiquement selon les consignes programmées.

### • Extinction veilleuse + brûleur

- Du brûleur : en amenant le sigle \* en face de l'index.
- De la veilleuse repère en amenant le sigle ● en face de l'index.

### • Extinction des cartes électroniques selon 2.7.2

## 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 susceptible 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.

### 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 éponge, 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 javellissante.   | Mouiller les surfaces, frotter avec une lavette, rincer à l'eau claire puis sécher.  |
| Salissures          | Eau savonneuse non javellissante + 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.<br>Nettoyant dépolluant (AD80 & DINOX 10). | Frotter les tâches. Laisser agir quelques minutes. Rincer et sécher.<br>Frotter légèrement. Laisser agir 20 min. Rincer et sécher. |



## 3.2 Cuve :

Proscrire l'utilisation de tout produit de nettoyage chloré ou javellisé.

En fin de service, en cas d'utilisation notamment de bain de cuisson contenant des sels ou des chlorures vidanger complètement et rincer à l'eau claire.

Les cuves standards en inox 18-10 conviennent pour les cuissons de denrées courantes à très faible concentration de chlorures.

Dans le cas de cuissons de spécialités (choucroute, fruits de mer, produits salés, vins blancs, moutarde, industrie chimique, ...) Il est impératif de nous consulter.

## 3.3 Des organes du circuit gaz :

Toute intervention sur la robinetterie gaz, la veilleuse, le brûleur, le thermocouple doit être confiée à un installateur qualifié en cuisine professionnelle. Il est recommandé d'effectuer une fois par an une visite d'entretien préventive.

## 3.4 Manettes de commande :

Proscrire l'utilisation de produit acide ou de tampon abrasif sous peine d'effacer les indications gravées sur les bagues des manettes.

Si le démontage des manettes est nécessaire, les ôter par dévissage de la vis pointeau (clé Allen de 2) puis par traction.

## 4 - MAINTENANCE

### Avertissement :

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

# **NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR**

## 1 - INSTALLATION

### 1.1 Fiche technique :

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

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

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

### 1.2 Règlementation :

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

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

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

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

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

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

### 1.3 Nettoyage avant service :

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

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

### 1.4 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.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

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

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

## **2 - RACCORDEMENT**

### **2.1 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<sup>ème</sup> famille gaz naturel G20 ou G25.
- Un robinet d'arrêt et un détendeur approprié dans le cas des gaz de la 3<sup>ème</sup> famille butane G30 et propane G31 permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation

\* La canalisation d'alimentation gaz sera dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge. Son diamètre sera déterminé en fonction de son parcours (longueur et nombre de changement de direction) et de la puissance totale de l'appareil. A cet effet, il est recommandé de réduire au maximum les tés, coudes, etc ....

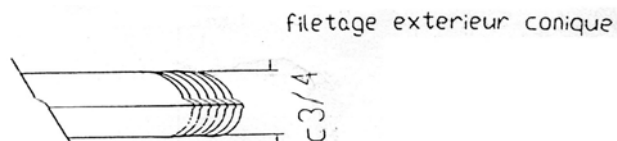
L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.

\* 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 du robinet 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.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## **Sauteuse standard :**

La tuyauterie de raccordement gaz située dans la structure à l'avant de l'appareil est dimensionnée en 15/21 avec filetage conique ou pas en gaz pour la 35 dm<sup>2</sup> et en 20/27 pour les autres.



## **Sauteuse avec régulation :**

La tuyauterie de raccordement gaz située dans la structure avant de l'appareil est dimensionnée en 20/27 avec filetage conique au pas du gaz.

Remarque : Sur la valve de sécurité gaz, il y a 2 prises de pression (voir paragraphe 3.2).

## **2.2 Raccordement électrique :**

### **2.2.1 Pour sauteuse gaz**

A effectuer uniquement sur les sauteuses gaz avec allumage électrique, commande digitale ou basculement électrique.

Le câble d'alimentation 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> H07 RNF (2 P+T) doit comporter un dispositif de protection omnipolaire en amont du point de raccordement. La valeur de la tension (230V mono) est indiquée sur la plaque signalétique.

Le boîtier de raccordement est implanté dans la structure, derrière la façade.

Le raccordement à la terre est obligatoire. Pour raccorder l'appareil, démonter bandeau de commande et façade, puis introduire le câble d'alimentation par le presse étoupe du boîtier et le brancher sur le bornier.

### **2.2.2 Pour sauteuse électrique**

Les sauteuses sont conçues pour être installées à poste fixe.

Le raccordement est direct, sans prise de courant et la ligne d'alimentation comporte obligatoirement un sectionneur et une protection par fusible.

Vérifier que les indications portées sur la plaque signalétique correspondent bien à l'arrivée électrique disponible.

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 4 conducteurs (prévoir le neutre pour le basculement électrique).

|                                     | TYPE DE L'APPAREIL           | PUISSANCE en kW | INTENSITÉ en Ampères | NATURE DU CÂBLE NFC 73600x79500 |
|-------------------------------------|------------------------------|-----------------|----------------------|---------------------------------|
| <b>ALIMENTÉ SOUS 400 V x 3 +N+T</b> | 35 dm <sup>2</sup> basculant | 9               | 13                   | H07 RNF 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
|                                     | 30 dm <sup>2</sup> fixe      | 6               | 8,7                  | H07 RNF 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
|                                     | 50 dm <sup>2</sup> basculant | 15              | 21,6                 | H07 RNF 5 x 4 mm <sup>2</sup>   |
|                                     | 60 dm <sup>2</sup> basculant | 18              | 26                   | H07 RNF 5 x 6 mm <sup>2</sup>   |
|                                     | 80 dm <sup>2</sup> basculant | 27              | 39                   | H07 RNF 5 x 10 mm <sup>2</sup>  |
| <b>SOUS 230 V x 3 +T</b>            | 35 dm <sup>2</sup> basculant | 9               | 22,6                 | H07 RNF 4 x 4 mm <sup>2</sup>   |
|                                     | 30 dm <sup>2</sup> fixe      | 6               | 15                   | H07 RNF 4 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
|                                     | 50 dm <sup>2</sup> basculant | 15              | 37,6                 | H07 RNF 4 x 10 mm <sup>2</sup>  |
|                                     | 60 dm <sup>2</sup> basculant | 18              | 45                   | H07 RNF 4 x 10 mm <sup>2</sup>  |

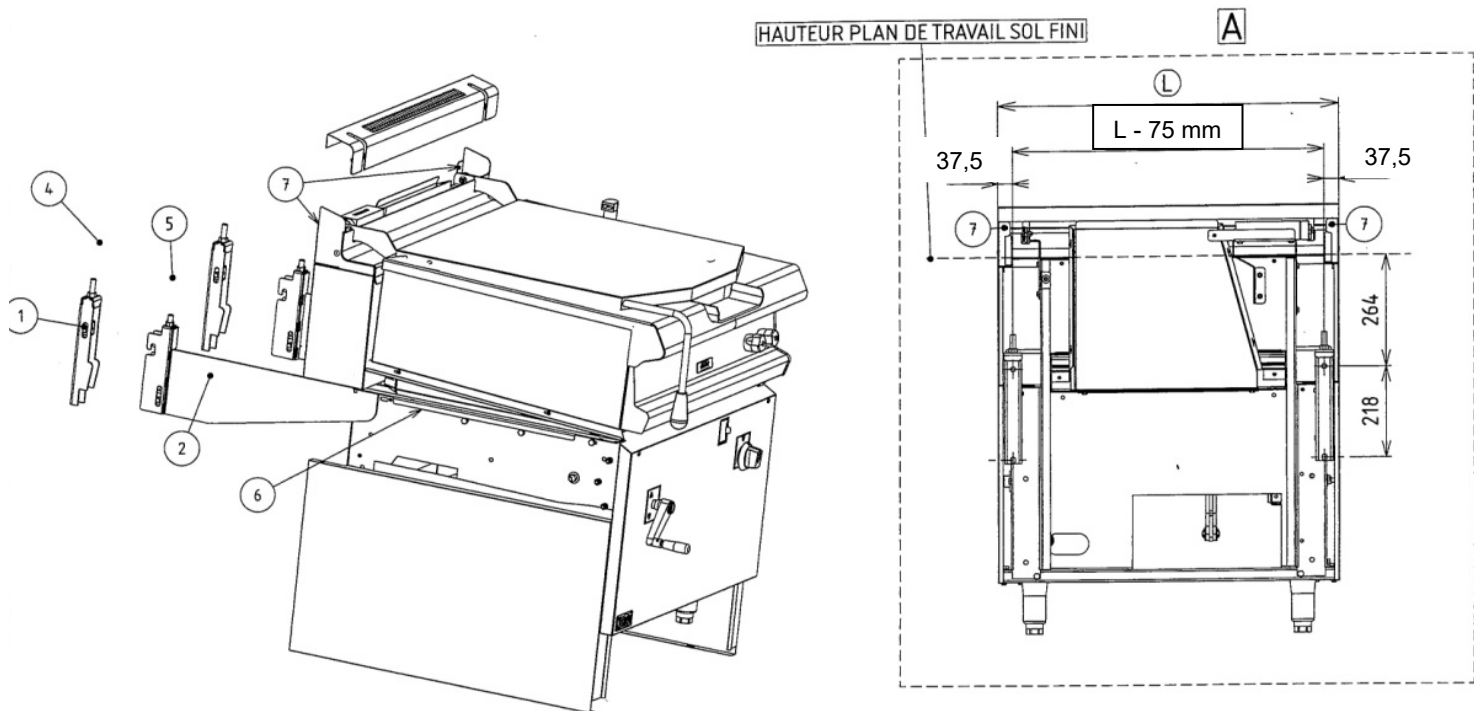
# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 2.3 Raccordement eau froide et chaude :

Sur flexibles F1/2" qui sont bridés sur l'avant dans l'appareil.

Assurer le raccordement au réseau en déposant la façade après avoir interposé un robinet d'arrêt sur chaque canalisation.

## 2.4 Suspension sauteuse gamme 900 et 1000 :



Tracer la ligne de hauteur de plan de travail au mur puis tracer les 4 trous selon plan (A).

Percer puis fixer les sabots (1). Utiliser des tiges filetées Ø 10 mm.

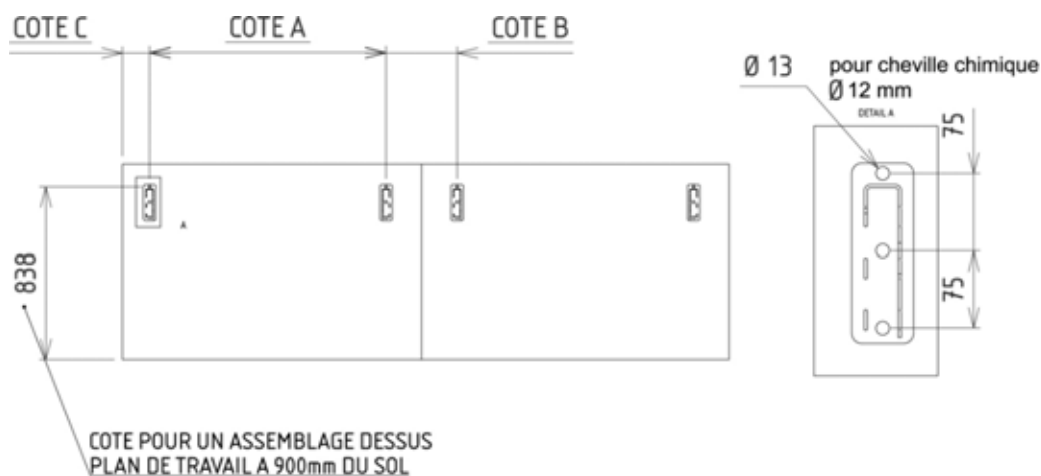
Accrocher la console (2) et glisser l'appareils sur les supports (6).

Affiner ensuite les réglages d'assiette (5) et hauteur (4).

Puis contre percer les oreilles (7) au mur pour brider l'appareil.

# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 2.5 Suspension sauteuse gamme Pilote :



COTE A: 948mm POUR MARMITE 150L largeur 1350 (2 piliers largeur 200mm)

COTE A: 1148mm POUR MARMITE 225L largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)

POUR SAUTEUSE MODELE 50 largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)

COTE A: 1648mm POUR SAUTEUSE MODELE 80 largeur 2000 (2 piliers largeur 200mm)

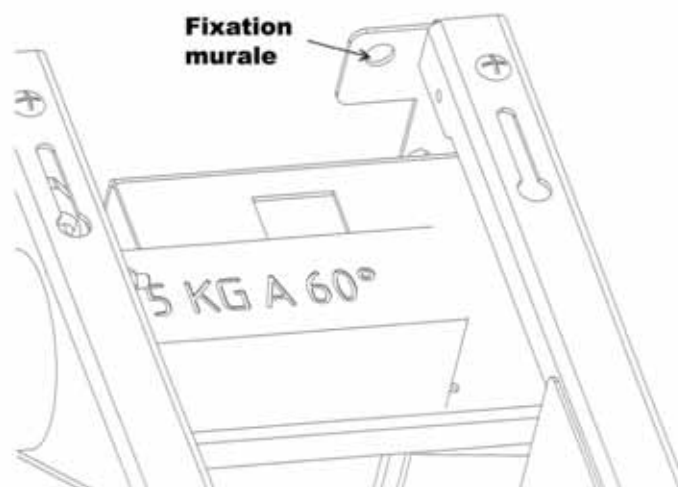
COTE B: 345mm POUR DEUX PILIER DE LARGEUR 200mm

COTE B: 275mm POUR ASSEMBLAGE PILIER DE 200mm+150mm

COTE C: 174.5 POUR UN PILIER DE 200mm

COTE C: 124.5 POUR UN PILIER DE 150mm

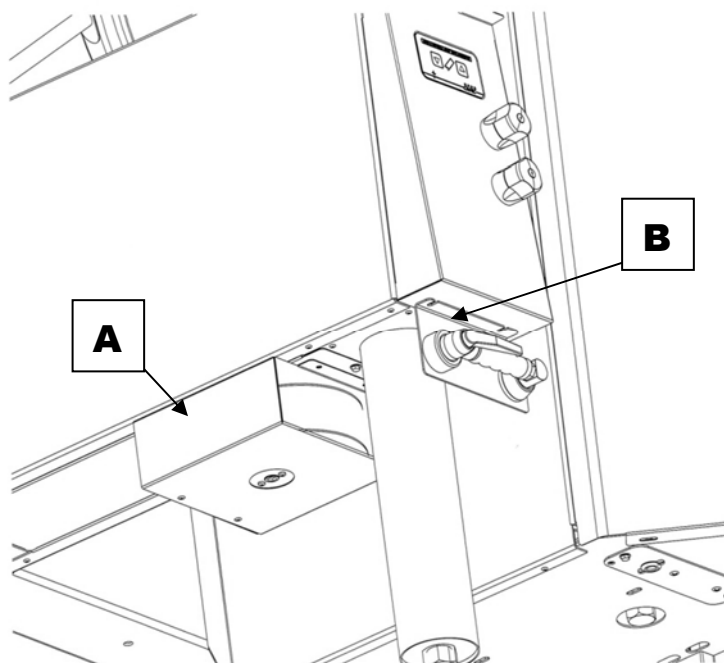
**Nota :** Après mise en place et réglage de l'appareil, contrepercer l'oreille arrière structure de l'appareil et fixer au mur.



# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## 2.6 Fixation douchette :

- Le corps **A** de la douchette est à positionner sous le pilier gauche, derrière le pied avant.
- Le support gâchette **B** est à positionner devant le pied avant en utilisant les vis de fixation de la façade.



## 2.7 Adaptation en cas de changement de gaz :

- Changer les injecteurs brûleurs et l'injecteur veilleuse.
- Changer l'injecteur de la rampe inter allumage.
- Réglage d'air primaire. (bague d'air)
- Réglage de la pression d'alimentation.
- Régler le 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.

### **SAUTEUSE CUVE BASCULANTE modèle 35 - Puissance : 15 kW**

| NATURE DU GAZ            | G20                     | G25                     | G30        | G31        |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|------------|
| Pression mbar            | 20                      | 25                      | 28-30      | 37         |
| Débit                    | 1,590 m <sup>3</sup> /h | 1,845 m <sup>3</sup> /h | 1,185 Kg/h | 1,155 Kg/h |
| Diam. Injecteur 1/100 mm | 165                     | 165                     | 110        | 110        |
| Réglage d'air            | 2                       | 2                       | 4          | 4          |
| Injecteur veilleuse      | 56/42 A                 | 56/42 A                 | 0,25 P     | 0,25 P     |
| Injecteur rampe allumage | 70                      | 70                      | 50         | 50         |



# NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

## **SAUTEUSE CUVE FIXE modèle 35** - Puissance : 10 kW

| NATURE DU GAZ            | G20                    | G25                    | G30       | G31       |
|--------------------------|------------------------|------------------------|-----------|-----------|
| Pression mbar            | 20                     | 25                     | 28-30     | 37        |
| Débit                    | 1,06 m <sup>3</sup> /h | 1,23 m <sup>3</sup> /h | 0,79 Kg/h | 0,77 Kg/h |
| Diam. Injecteur 1/100 mm | 130                    | 130                    | 85        | 85        |
| Réglage d'air            | 1                      | 1                      | 4         | 2         |
| Injecteur veilleuse      | 56/42 A                | 56/42 A                | 0,25 P    | 0,25 P    |
| Injecteur rampe allumage | 70                     | 70                     | 50        | 50        |

## **SAUTEUSE CUVE BASCULANTE modèle 50** - Puissance : 20 kW

| NATURE DU GAZ                  | G20                    | G25                    | G30       | G31       |
|--------------------------------|------------------------|------------------------|-----------|-----------|
| Pression mbar                  | 20                     | 25                     | 28-30     | 37        |
| Débit                          | 2,12 m <sup>3</sup> /h | 2,46 m <sup>3</sup> /h | 1,58 Kg/h | 1,54 Kg/h |
| Ø Injecteur 1/100 mm n         | 165                    | 165                    | 110       | 110       |
| Réglage d'air                  | 2                      | 2                      | 4         | 4         |
| Injecteur veilleuse            | 56/42 A                | 56/42 A                | 0,25 P    | 0,25 P    |
| Injecteur rampe inter allumage | 70                     | 70                     | 50        | 50        |

## **SAUTEUSE CUVE BASCULANTE modèle 60** - Puissance : 24,5 kW

| NATURE DU GAZ                             | G20                    | G25                     | G30            | G31        |
|---|------------------------|-------------------------|----------------|------------|
| Pression mbar                             | 20                     | 25                      | 28-30          | 37         |
| Débit gaz                                 | 2,65 m <sup>3</sup> /h | 3,075 m <sup>3</sup> /h | 1,975 Kg/h     | 1,925 Kg/h |
| Ø. Injecteur (en 1/100 <sup>ème</sup> mm) | 165                    | 165                     | 110            | 110        |
| Réglage d'air                             | 2                      | 2                       | Ouverture maxi | 4          |
| Injecteur veilleuse                       | 56/42 A                | 56/42 A                 | 0,25 P         | 0,25 P     |
| Injecteur rampe inter allumage            | 70                     | 70                      | 35             | 35         |

## **SAUTEUSE CUVE BASCULANTE modèle 80** - Puissance : 31 kW

| NATURE DU GAZ                             | G20                    | G25                    | G30       | G31       |
|---|------------------------|------------------------|-----------|-----------|
| Pression mbar                             | 20                     | 25                     | 28-30     | 37        |
| Débit gaz                                 | 3,18 m <sup>3</sup> /h | 3,69 m <sup>3</sup> /h | 2,37 Kg/h | 2,31 Kg/h |
| Ø. injecteur (en 1/100 <sup>ème</sup> mm) | 170                    | 170                    | 110       | 110       |
| Réglage d'air                             | 2                      | 2                      | 4         | 4         |
| Injecteur veilleuse                       | 56/42 A                | 56/42 A                | 0,25 P    | 0,25 P    |
| Injecteur rampe inter allumage            | 70                     | 70                     | 35        | 35        |

## 3 - MAINTENANCE

### **AVERTISSEMENT :**

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

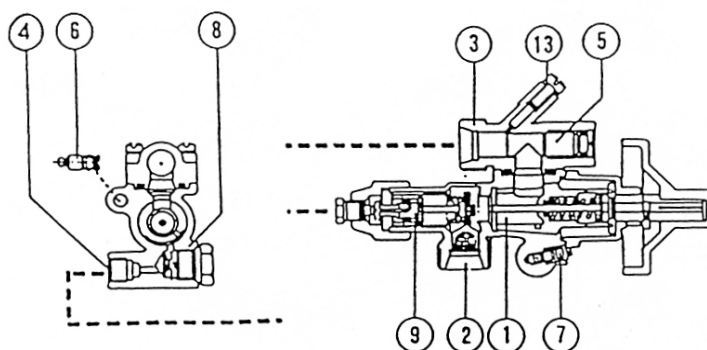
### **ATTENTION :**

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

### 3.1 Robinet gaz :

- 1 - Robinet
- 2 - Entrée du gaz
- 3 - Sortie principale
- 4 - Sortie veilleuse
- 5 - Régulation maximum
- 6 - Régulation minimum
- 7 - Régulation veilleuse

- 8 - Filtre veilleuse
- 9 - Bouchon magnétique
- 10 - Brûleur
- 11 - 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.

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 :

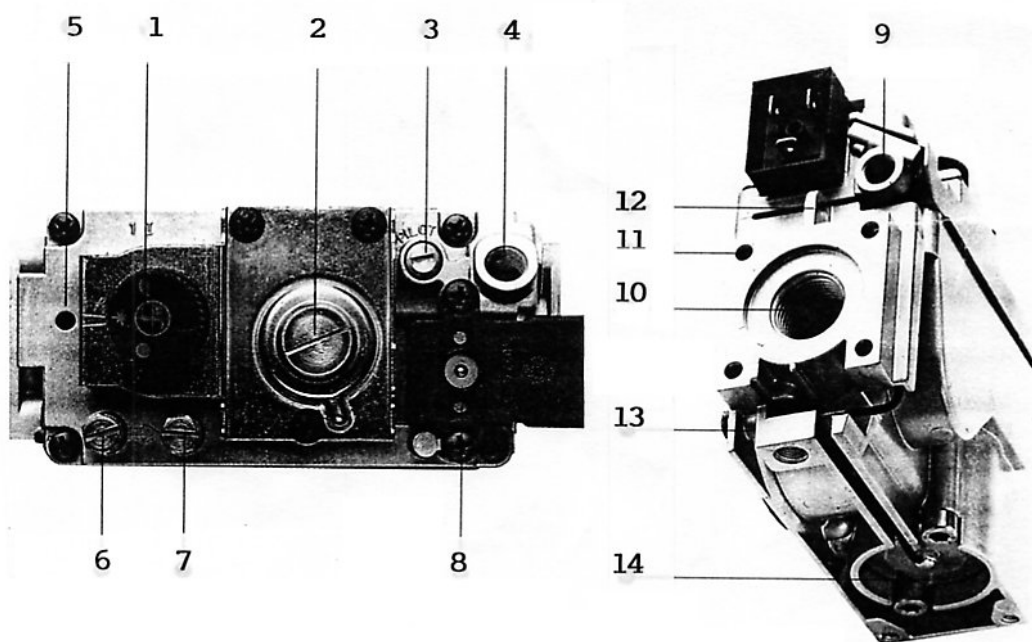
- Déposer les 2 vis de maintien du palier d'axe manette et sortir le tournant ①.
- Le graisser à la molykote 1102 réf. J051502 en prenant garde de ne pas boucher les entrées et sorties gaz.
- Graisser également le palier après l'avoir dégrappé.
- Remettre le tournant en place, (attention à la position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

## 3.2 Valve de sécurité gaz « NOVA » :

### 3.2.1 Descriptif :

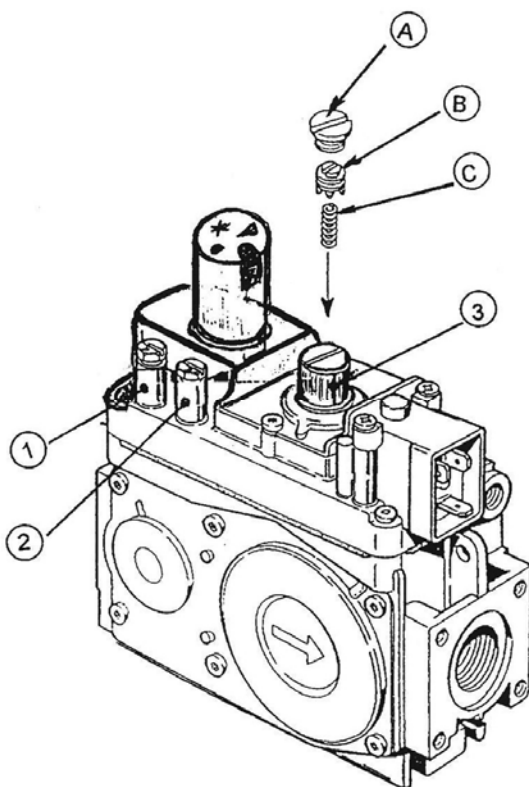
La valve de sécurité comporte deux prises de pression, en entrée (6) et en sortie (7) de la valve. Dévisser, ces vis et brancher sur une colonne d'eau pour lire la pression.

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



## NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

### 3.2.1 Neutralisation du régulateur de pression :



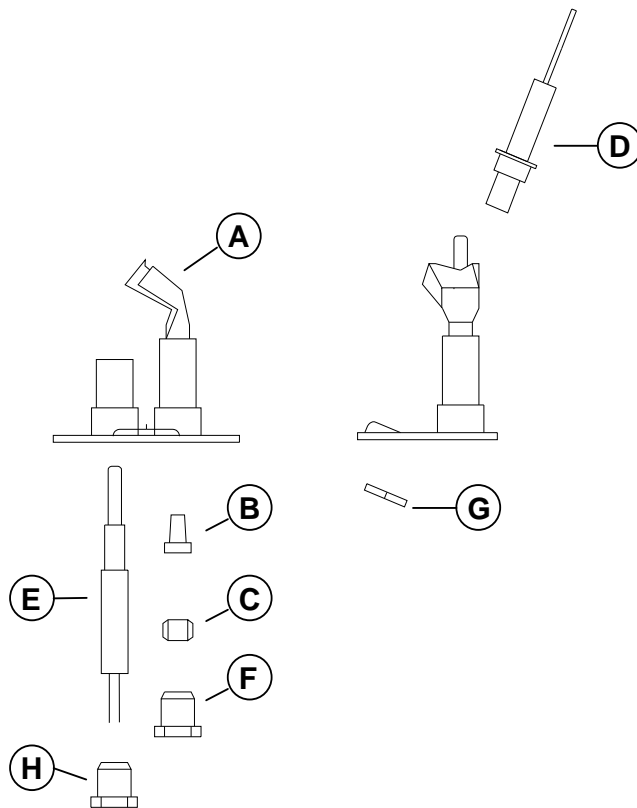
- 1 - Prise de pression Entrée
- 2 - Prise de pression Sortie
- 3 - Régulateur de pression

- A - Vis accès au régulateur
- B - Vis réglage de la pression de sortie
- C - Ressort régulateur de pression
- D - Dispositif de neutralisation du régulateur

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

## 3.3 Veilleuses, thermocouple, bougie :

### Veilleuse HQ 349A



#### - 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.

### Thermocouple

Pour raccorder le thermocouple sur le robinet ou autre vanne gaz, serrer le raccord à la main puis  $\frac{3}{4}$  tour à la clé.

## 3.4 Démontage du vérin électrique :

Cuve à plat : accès par la façade.

### Vérin latéral :

Démonter le U de fixation du vérin (3 vis th 8).

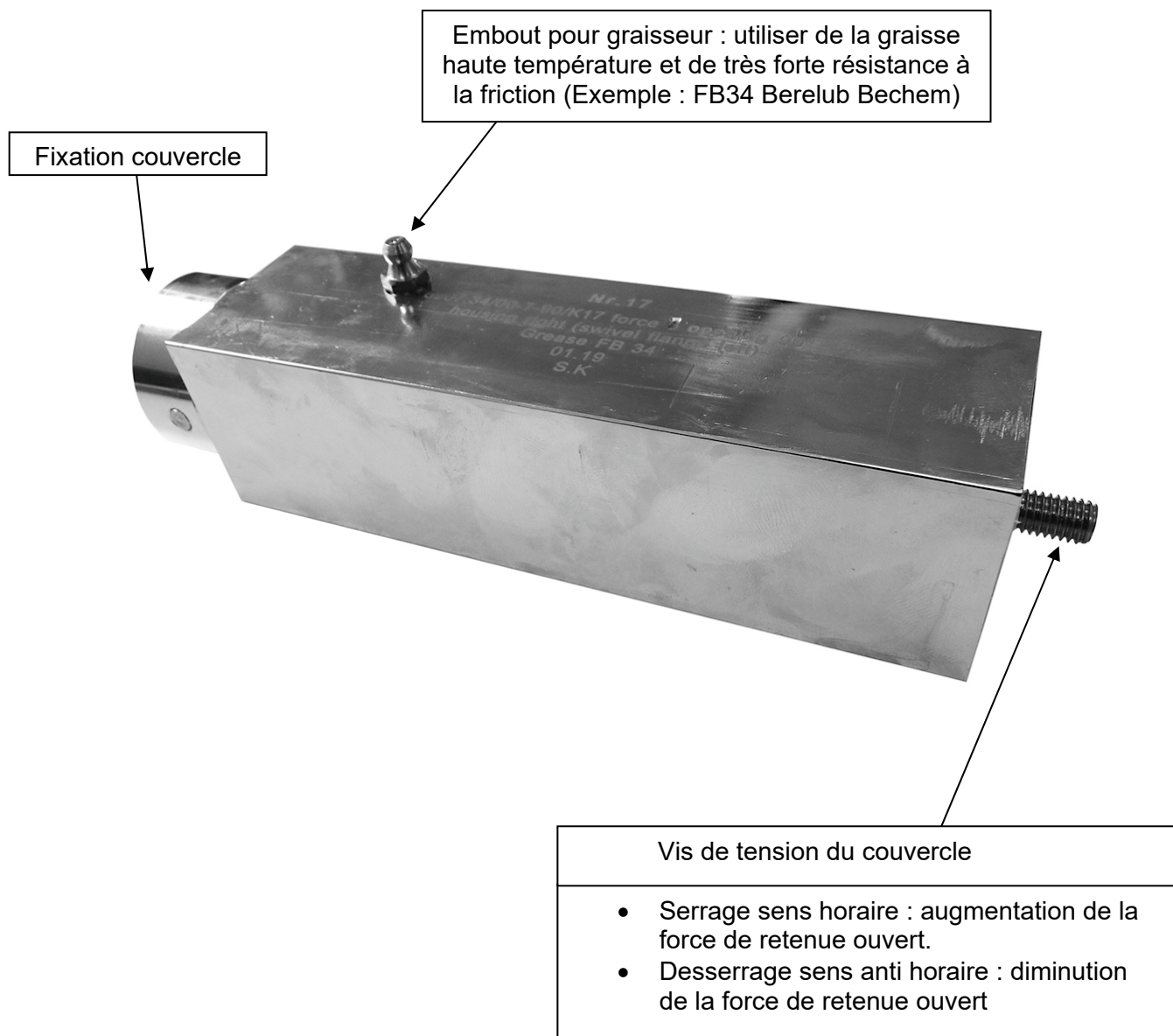
Désolidariser le vérin (4 goupilles sur axes avant et arrière).

### Vérin central :

Démonter une des pièces latérales de fixation du vérin (4 vis th 8 ; le support fin de course ; desserrer les 2 vis CHC du palier correspondant).

Désolidariser le vérin (axes avant et arrière).

## 3.5 Charnière couvercle :



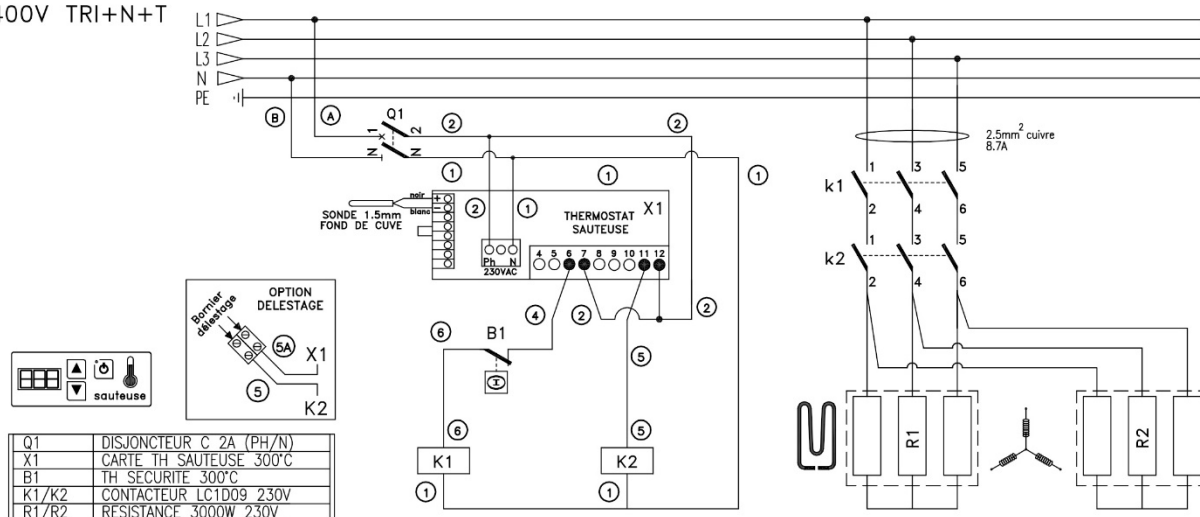
# PIÈCES DÉTACHÉES

| CODE      | DESIGNATION                            | GAZ  |                            | ELECTRIQUE        |                            |
|-----------|--|--|----------------------------|-------------------|----------------------------|
|           |  | Aven Celtic Armen  | Multicuisson Multifonction | Aven Celtic Armen | Multicuisson Multifonction |
| A504212   | Plastron basculement                   |  | ●                          |                   | ●                          |
| A504232   | Plastron EC/EF                         |  | ●                          |                   | ●                          |
| A504332   | Plastron minuterie                     |  | ●                          |                   | ●                          |
| A504338   | Plastron compteur d'eau                |  | ●                          |                   | ●                          |
| A504346   | Plastron marmite                       | Option   | ●                          | Option            | ●                          |
| A504348   | Plastron sauteuse                      | Option   | ●                          | ●                 | ●                          |
| A504350   | Plastron sonde à piquer                |  | Option                     |                   | Option                     |
| E020515   | Vérin MAX30                            | Bascul. élec.  | ●                          | Bascul. élec.     | ●                          |
| E020520   | Boitier de cde V2                      | Bascul. élec.  | ●                          | Bascul. élec.     | ●                          |
| E020530   | Vérin élec 200 mm                      |  | Option Pilote              |                   | Option Pilote              |
| E050505   | Allumeur 230 V 2 points                | CELTIC/ARMEN   | ●                          |                   |                            |
| E050509   | Allumeur 1,5 V HT 2 points             | AVEN   |                            |                   |                            |
| E050540   | Carte multifonction                    | Option   | ●                          | ●                 | ●                          |
| E050548   | Carte basculement                      | OPTION   | PILOTE                     |                   | PILOTE                     |
| E053036   | Carte alim EC/EF                       |  | PILOTE                     |                   | PILOTE                     |
| E054075   | Contact magnétique couvercle           |  | Pilote                     |                   | Pilote                     |
| E054078   | Capteur mécanique cuve                 | Bascul. élec.  | ●                          | ●                 | ●                          |
| E054079   | Contact capteur cuve                   | Bascul. élec.  | ●                          | ●                 | ●                          |
| E100650   | Disjoncteur 1P+1N 2AC                  | Option   | ●                          | ●                 | ●                          |
| E151108   | Résistance 2500 W                      |  |                            | 50                | 50                         |
| E151185   | Résistance 3000 W                      |  |                            | 35-60-80          | 35-60-80                   |
| E151187   | Résistance plate 3 kW                  |  |                            | 30                |                            |
| E254006   | Ventilateur tangentiel                 |  |                            |                   | Pilote                     |
| E400908   | Thermostat de sécurité                 |  |                            | ●                 | ●                          |
| E403532   | Sonde coupe J d=3 mm                   | Option   | ●                          |                   |                            |
| E403552   | Sonde couple J d=1,5 mm                | Option   | ●                          | ●                 | ●                          |
| E502501   | Pile LR6 1,5 V                         | AVEN   |                            |                   |                            |
| G203020   | Rampe gaz L = 490 mm                   | CELTIC ARMEN PILOTE  |                            |                   |                            |
| G203025   | Rampe gaz L = 420 mm                   | AVEN   |                            |                   |                            |
| G207529   | Veilleuse                              | ●  | ●                          |                   |                            |
| G207534   | Electrode allumage                     | ●  | ●                          |                   |                            |
| G304040   | Robinet gaz S22                        | AVEN   |                            |                   |                            |
| G304048   | Robinet gaz S23                        | CELTIC ARMEN PILOTE  |                            |                   |                            |
| G401005   | Thermocouple                           | ●  | ●                          |                   |                            |
| G653028   | Valve de sécurité gaz                  | Option   | ●                          |                   |                            |
| Q104076   | Manivelle                              | Bascul. Manuel   |                            |                   |                            |
| Q104580   | Mécanisme F6 gauche (montage à droite) | Modèle 80 (hors Pilote 80)                                     |                            |                   |                            |
| Q104582   | Mécanisme F6 droit (montage à gauche)  | Modèle 80 (hors Pilote 80) et Modèles 35, 50, 60 (hors ABS 50) |                            |                   |                            |
| Q104598   | Mécanisme F7                           | Modèle ABS 50, Pilote 80                                       |                            |                   |                            |
| Q452030   | Robinet mélangeur                      | ● (hors AVEN)  | ●                          | ●                 | ●                          |
| Q461019   | Rejet fixe                             | ● (hors AVEN)  | ●                          | ●                 | ●                          |
| Q461021   | Aérateur laiton chrome                 | ● (hors AVEN)  | ●                          | ●                 | ●                          |
| Q501010   | Douchette                              |  | Multicuisson               |                   | Multicuisson               |
| Q501040   | Douchette enrouleur                    |  | PILOTE                     |                   | PILOTE                     |
| Q501041   | Poignée gachette                       |  | PILOTE                     |                   | PILOTE                     |
| SEQ104225 | Manette gaz                            | ●  |                            |                   |                            |

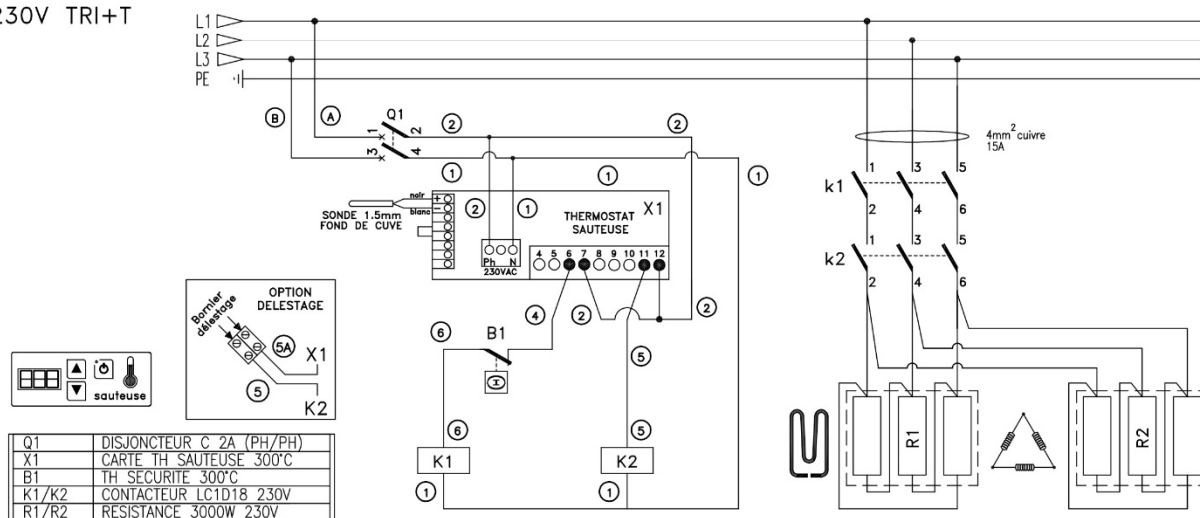


# SCHÉMAS ELECTRIQUES

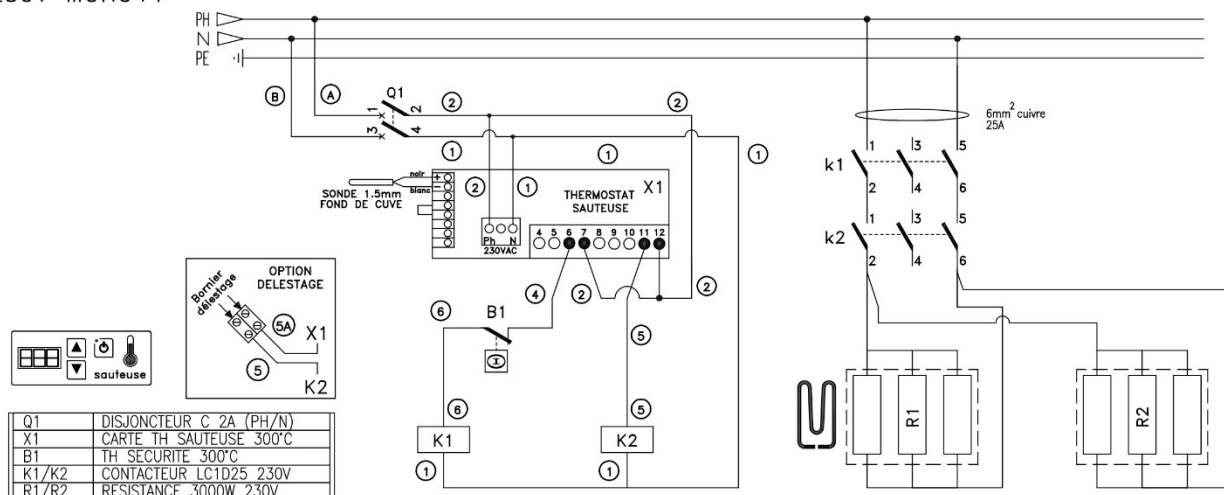
400V TRI+N+T



230V TRI+T



230V MONO+T



SAUTEUSE FIXE 6KW

DATE: 02/09/19

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

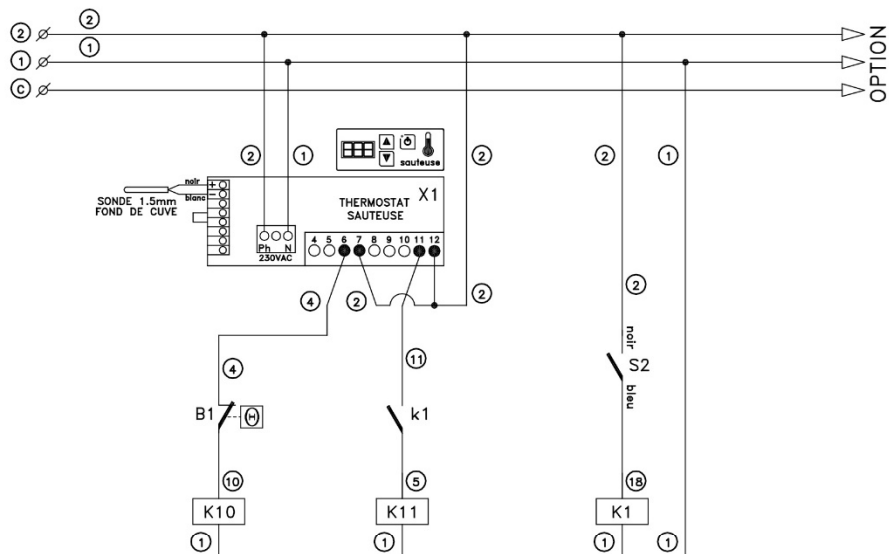
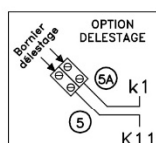
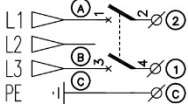
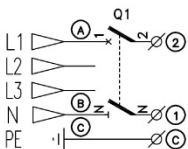
Modifie par:  
le:

ArMen

EL545006



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



**OPTION**

- (2)
- (1)

S3

2 0 1

3 3

4 4

k1

(6) (7)

(8) (9)

MARRON

VERT BLANC

(1) (2)

BLEU MARRON

X3

bleu marron

marron vert blanc

rouge noir

blanc plot

vert bosaille

M1

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Q1      | DISJONCTEUR C 2A (PH/N)  |
| Q2      | DISJONCTEUR C 2A (PH/PH) |
| X1      | CARTE TH 300°C SAUTEUSE  |
| X2      | CARTE BASCULEMENT        |
| X3      | BOITIER DE COMMANDE      |
| S2      | CONTACT DE BASCULEMENT   |
| S3      | INTER DE BASCULEMENT     |
| B1      | TH SECU 300°C            |
| K1      | RELAIS FINDER 230V       |
| K10/K11 | CONTACTEUR CHAUFFE 230V  |
| M1      | VERIN MAX 30             |

DATE: 05/09/07

SCHEMA: comm.

Indice: E



5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

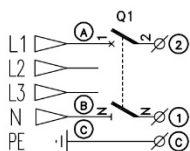
|              |         |
|--------------|---------|
| Modifie par: | RICHARD |
| le: 02/09/19 |         |

ArMen

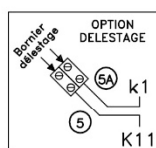
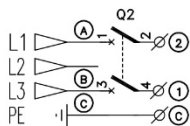
FI 295012

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

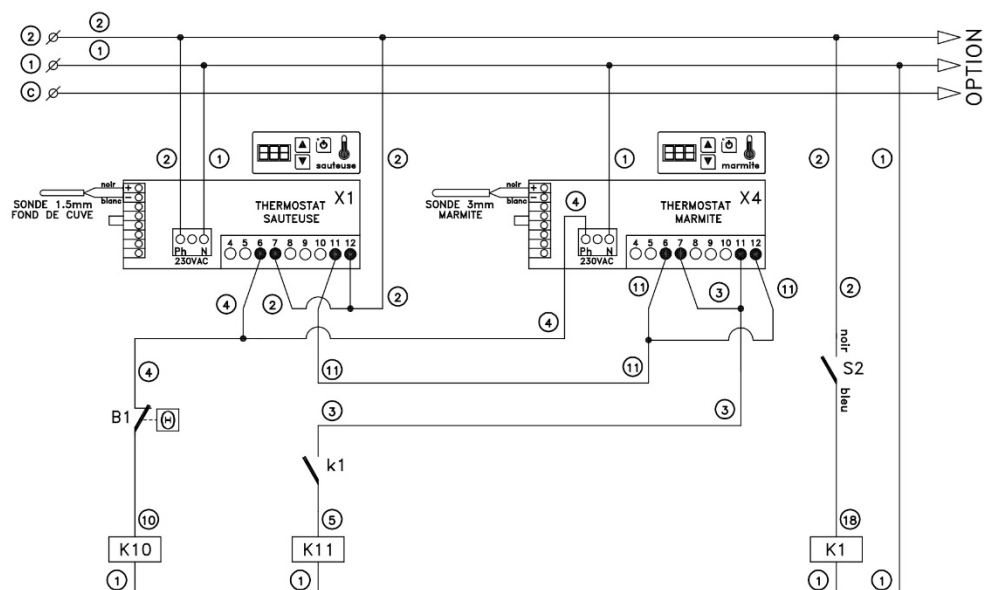
400V TRI+N+T



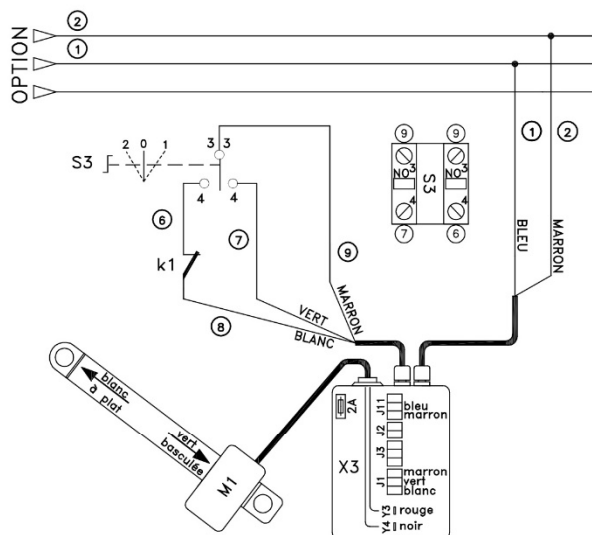
230V TRI+T



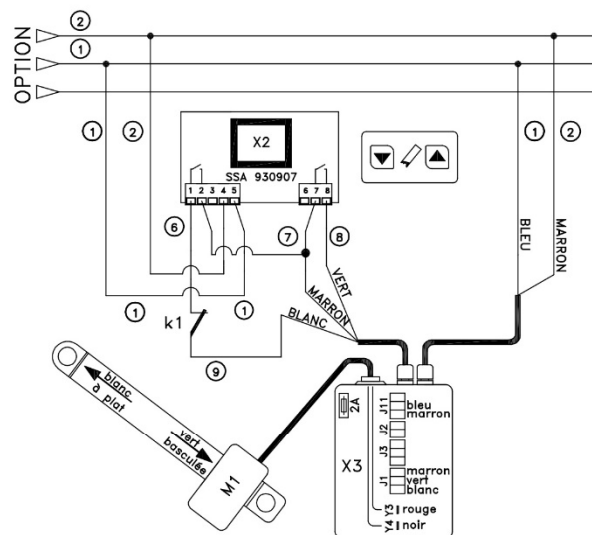
SAUTEUSE ELECTRIQUE BASCULEMENT  
MANUEL OPTION MODE MARMITE



OPTION BASCULEMENT  
ELECTRIQUE



OPTION BASCULEMENT  
ELECTRIQUE DIGITAL



|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Q1      | DISJONCTEUR C 2A (PH/N)  |
| Q2      | DISJONCTEUR C 2A (PH/PH) |
| X1      | CARTE TH 300°C SAUTEUSE  |
| X2      | CARTE BASCULEMENT        |
| X3      | BOITIER DE COMMANDE      |
| X4      | CARTE TH 110°C MARMITE   |
| S2      | CONTACT DE BASCULEMENT   |
| S3      | INTER DE BASCULEMENT     |
| B1      | TH SECU 300°C            |
| K1      | RELAIS FINDER 230V       |
| K10/K11 | CONTACTEUR CHAUFFE 230V  |
| M1      | VERIN MAX 30             |

SAUTEUSE ELECTRIQUE OPTION MODE MARMITE

DATE: 05/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: E

**CAPIC**

5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

Modifié par: RICHARD

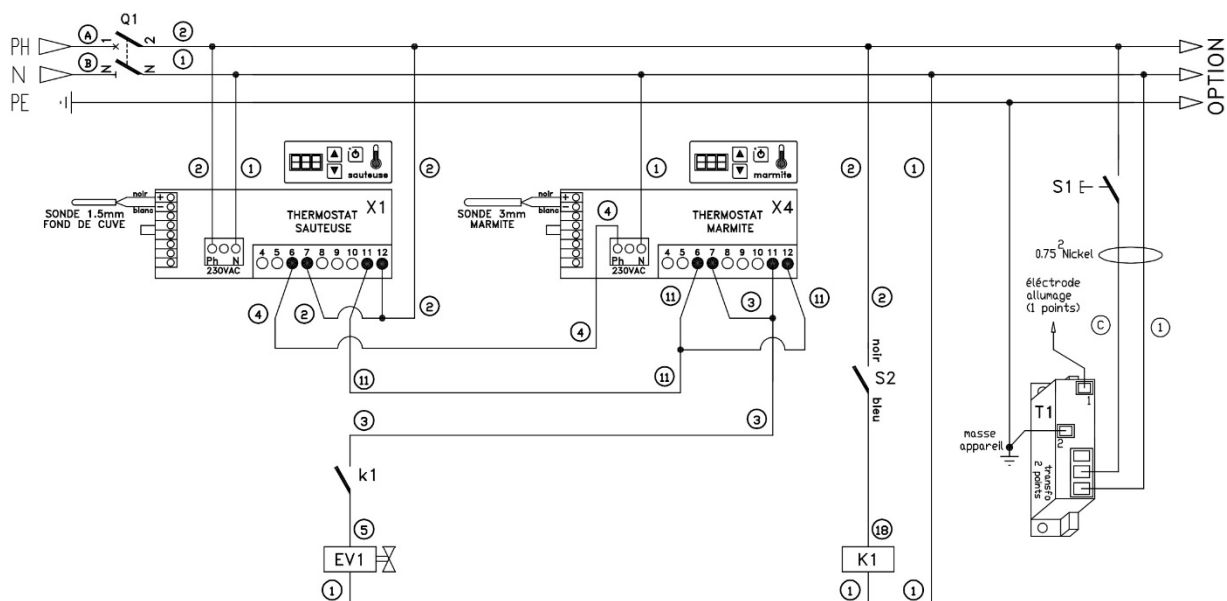
le: 02/09/19

ArMen

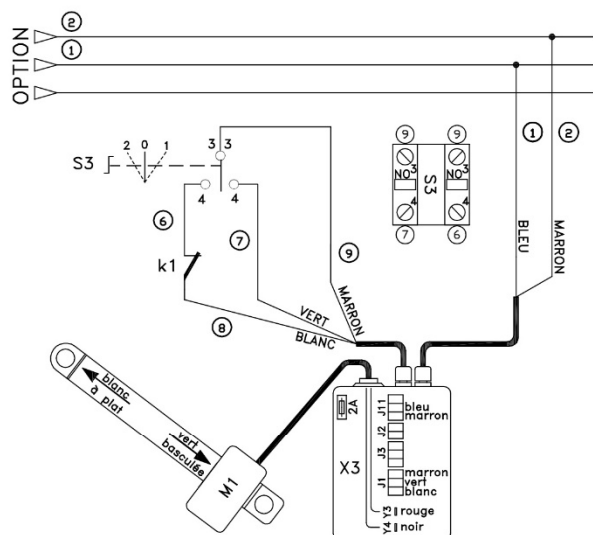
EL295014

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

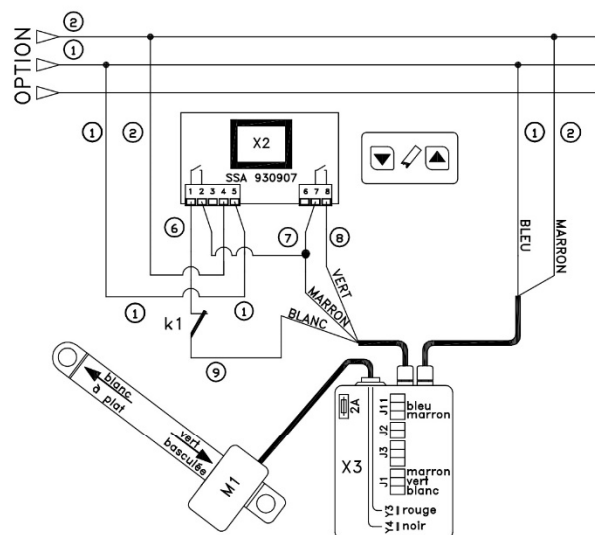
## SAUTEUSE GAZ BASCULEMENT MANUEL OPTION MODE MARMITE



## OPTION BASCULEMENT ELECTRIQUE



## OPTION BASCULEMENT ELECTRIQUE DIGITAL



|     |                          |
|-----|--------------------------|
| Q1  | DISJONCTEUR C 20A (PH/N) |
| X1  | CARTE TH 300°C SAUTEUSE  |
| X2  | CARTE BASCULEMENT        |
| X3  | BOITIER DE COMMANDE      |
| X4  | CARTE TH 110°C MARMITE   |
| S1  | POUSOIR ALLUMAGE ELEC    |
| S2  | CONTACT DE BASCULEMENT   |
| S3  | INTER DE BASCULEMENT     |
| K1  | RELAIS FINDER 230V       |
| EV1 | ELECTROVANNE NOVA        |
| T1  | TRANSFO D'ALLUMAGE       |
| M1  | VERIN MAX 30             |

## SAUTEUSE ELECTRIQUE OPTION MODE SAUTEUSE ET MODE MARMITE

DATE: 05/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: C



5 RUE HARDON TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

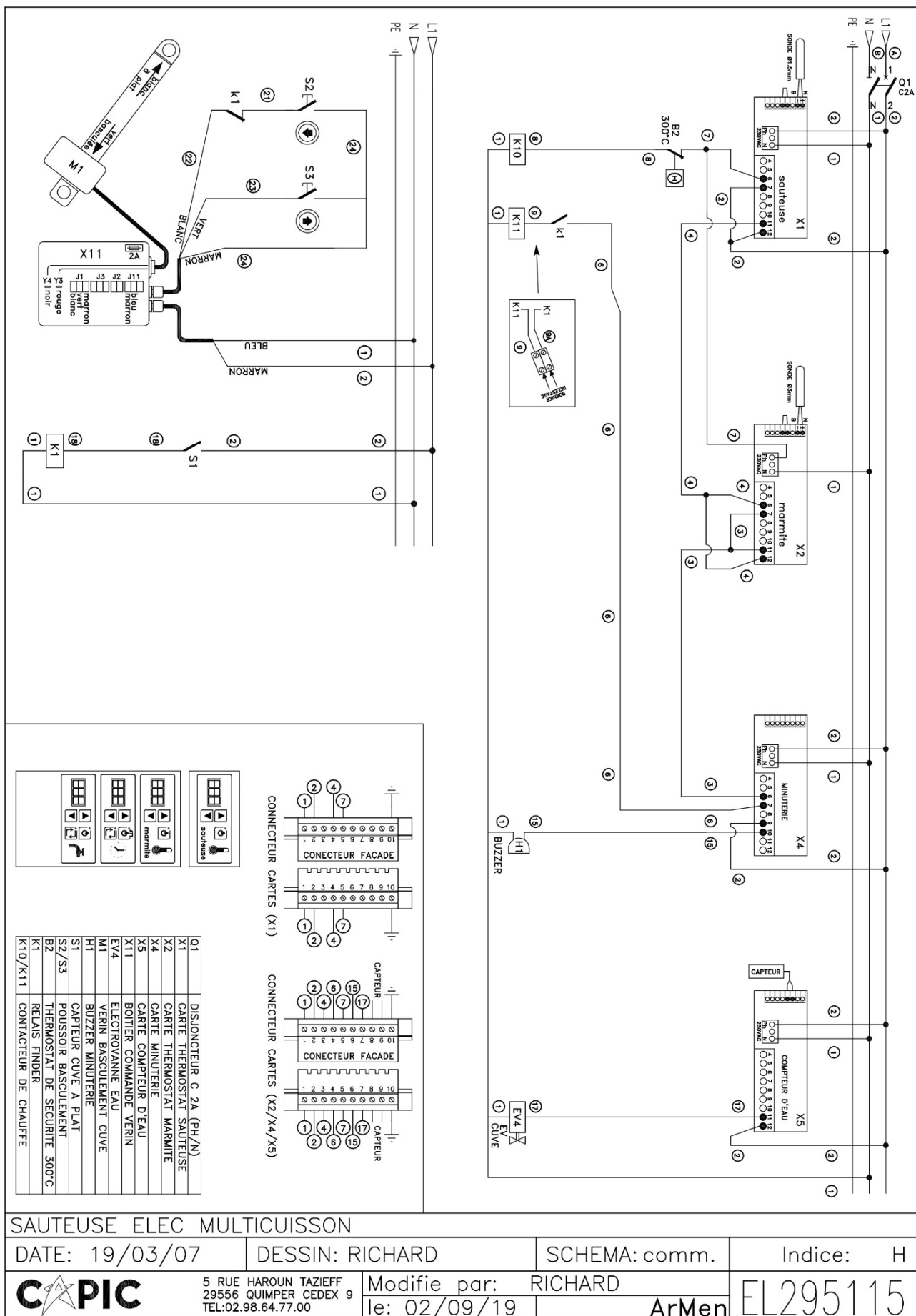
Modifié par: RICHARD

le: 02/09/19

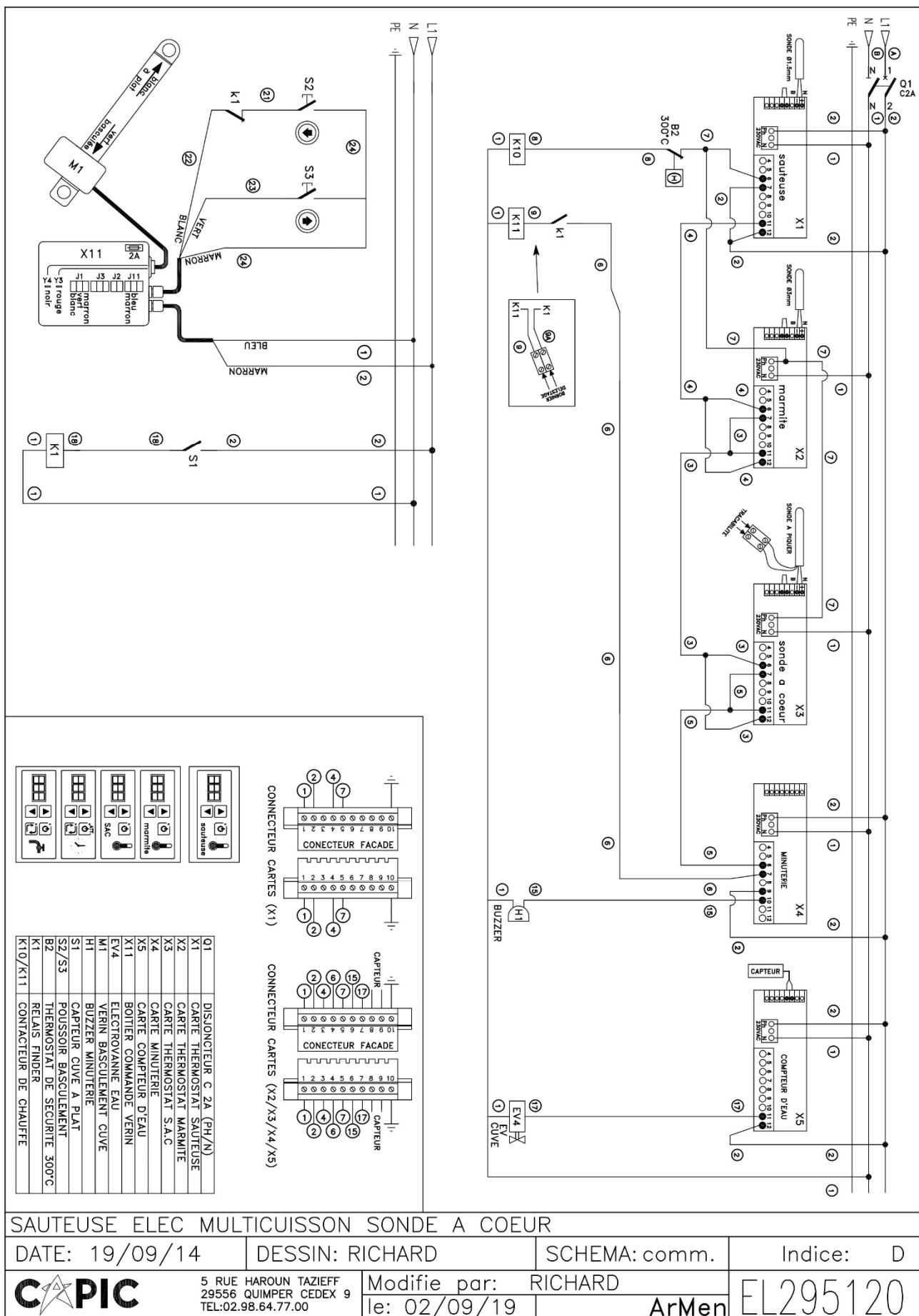
ArMen

EL295029

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

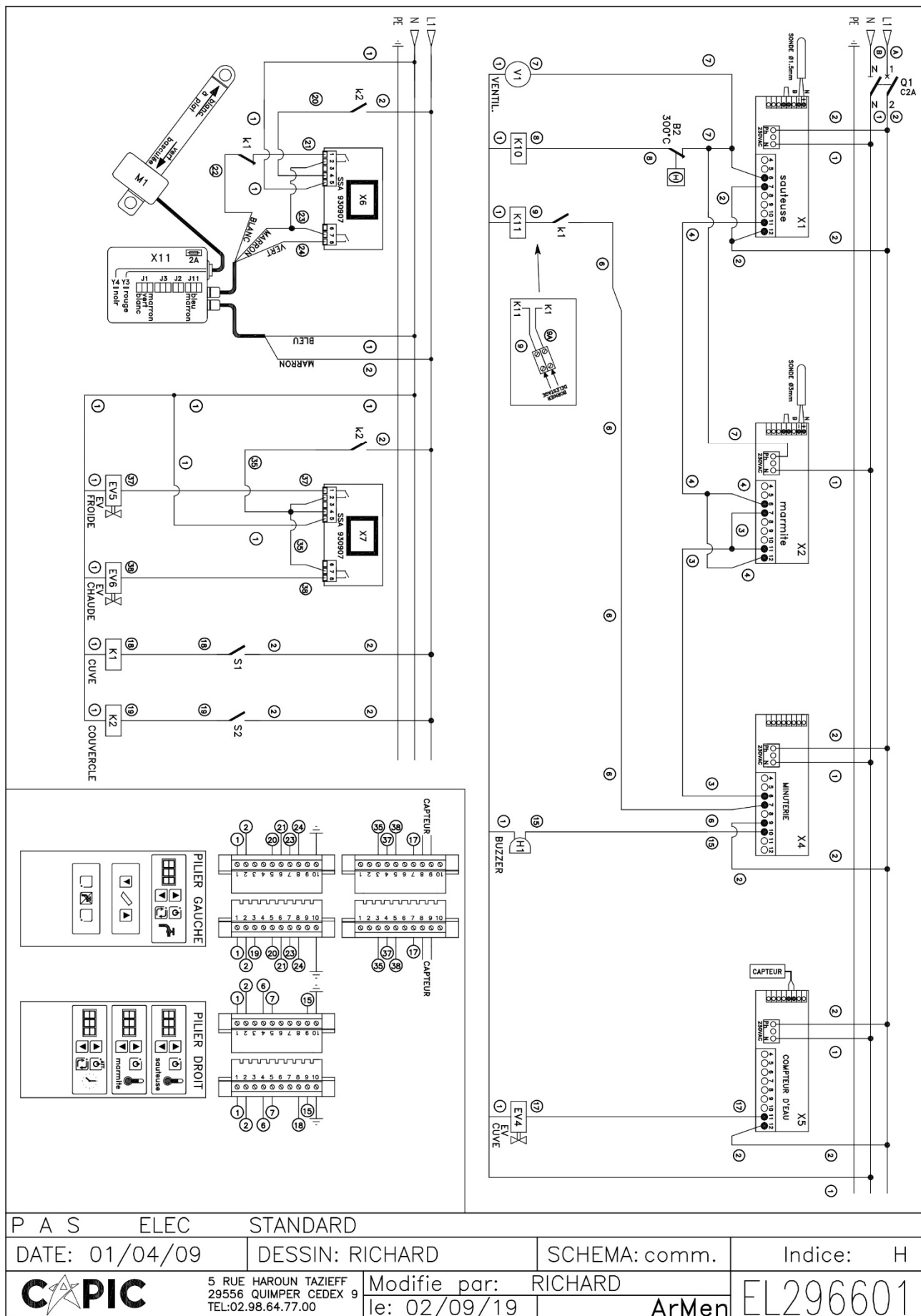


# SCHÉMAS ELECTRIQUES

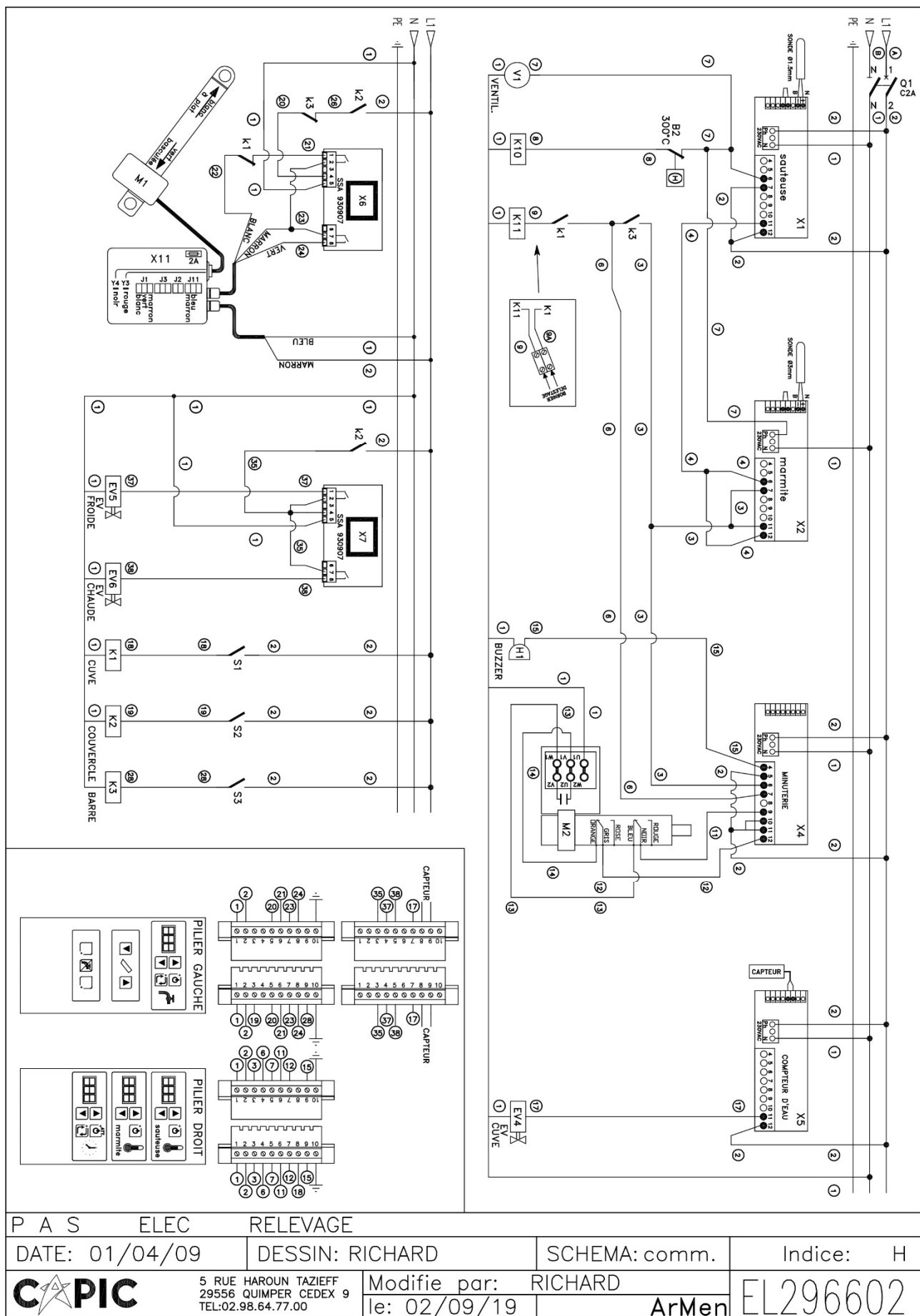




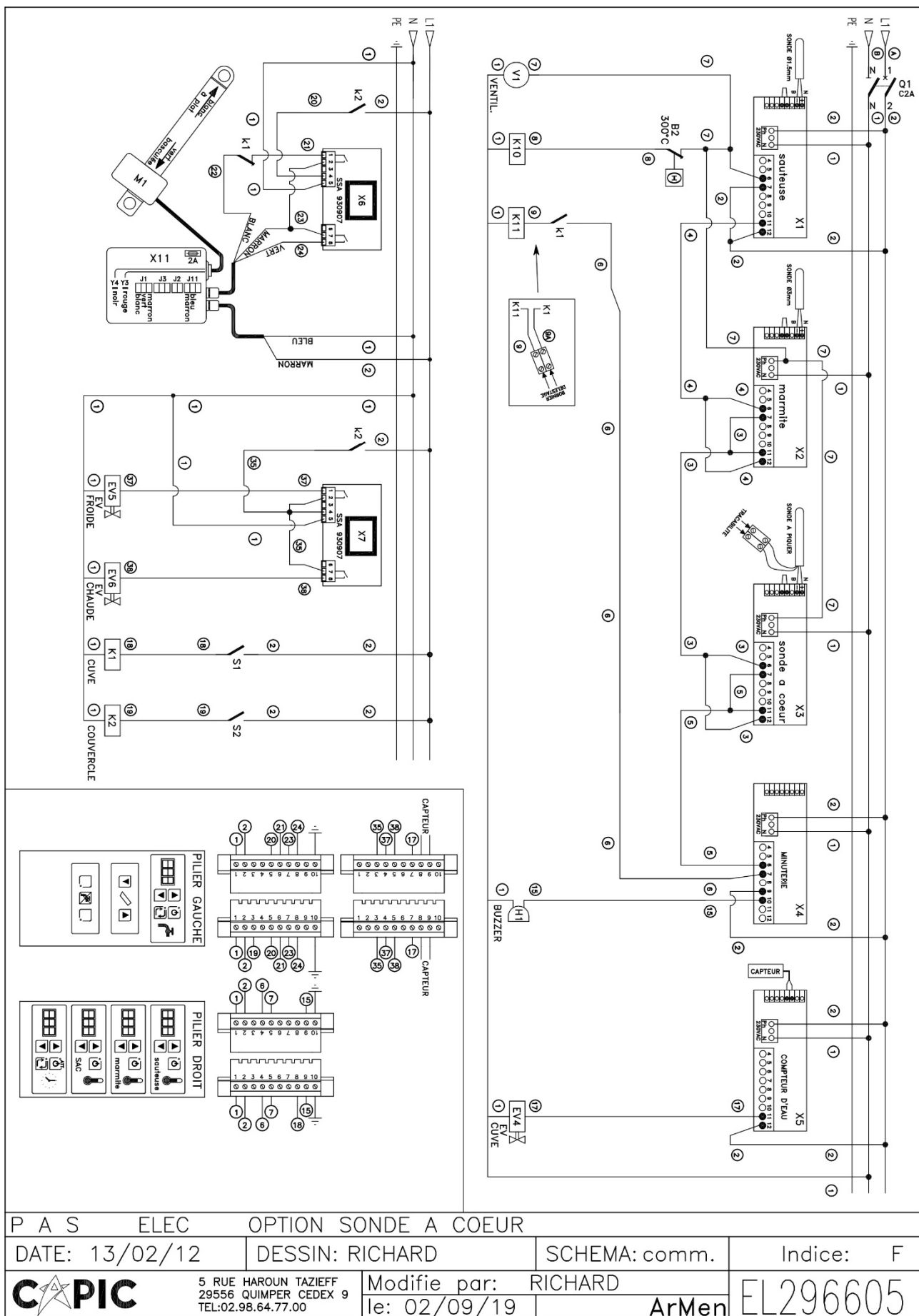
# SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES

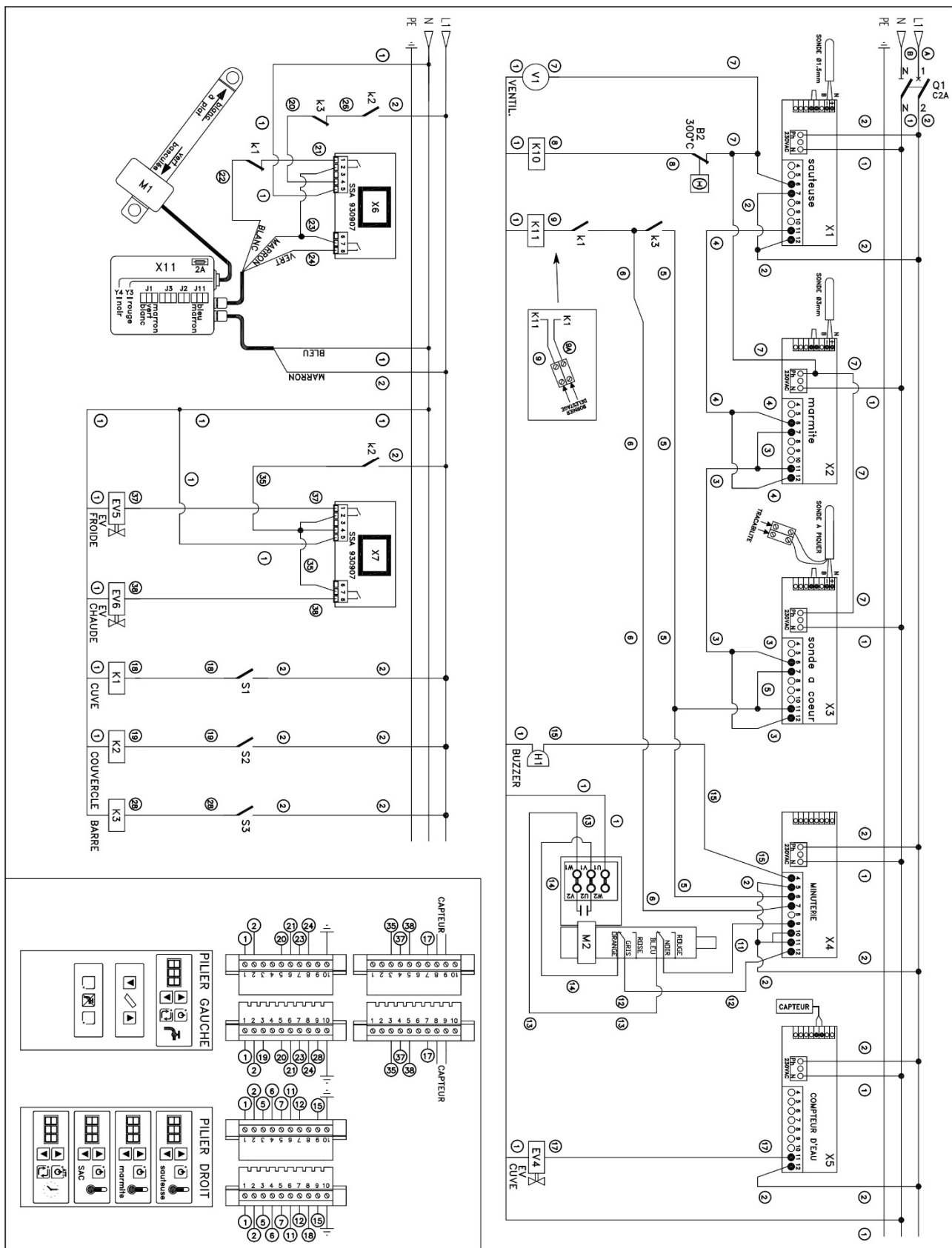


# SCHÉMAS ELECTRIQUES





# SCHÉMAS ELECTRIQUES



P A S ELEC RELEVAGE OPTION SONDE A COEUR

DATE: 18/06/12

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: G



5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

Modifie par: RICHARD

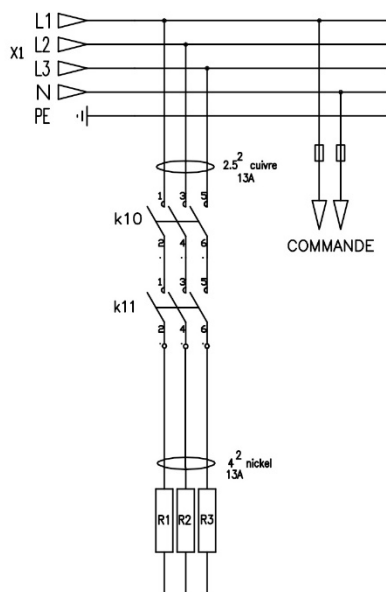
le: 02/09/19

ArMen

EL296606

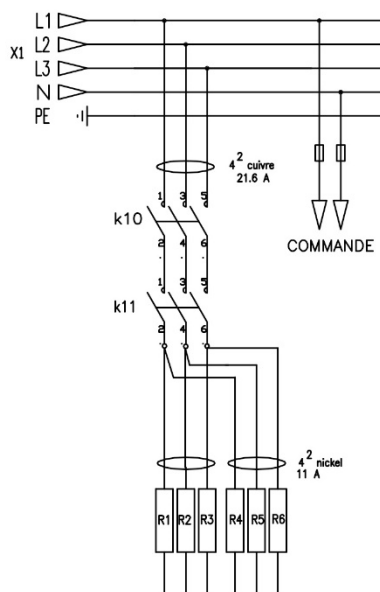
# SCHÉMAS ELECTRIQUES

35



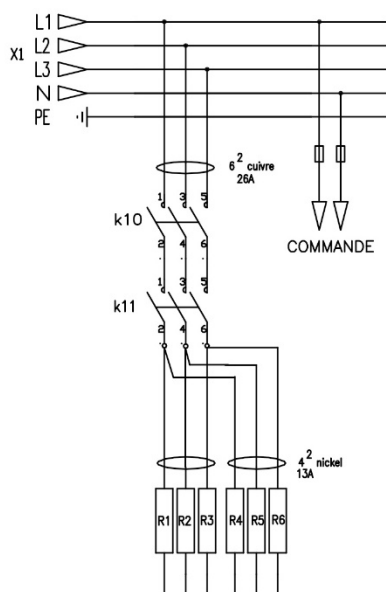
|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 9A 230V    |
| X1      | blocs jonction 6mm²    |
| R1/R3   | resistances 3000W 230V |

50



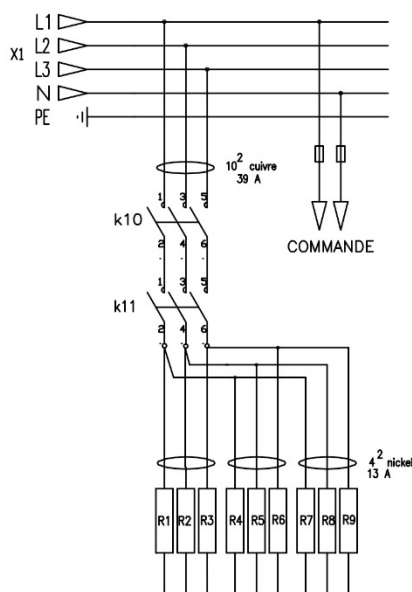
|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 18A 230V   |
| X1      | blocs jonction 10mm²   |
| R1/R6   | resistances 2500W 230V |

60



|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 25A 230V   |
| X1      | blocs jonction 10mm²   |
| R1/R6   | resistances 3000W 230V |

80



|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 40A 230V   |
| X1      | blocs jonction 16mm²   |
| R1/R9   | resistances 3000W 230V |

SAUTEUSES 35 / 50 / 60 / 80 400V TRI+N+T

DATE: 05/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: A



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

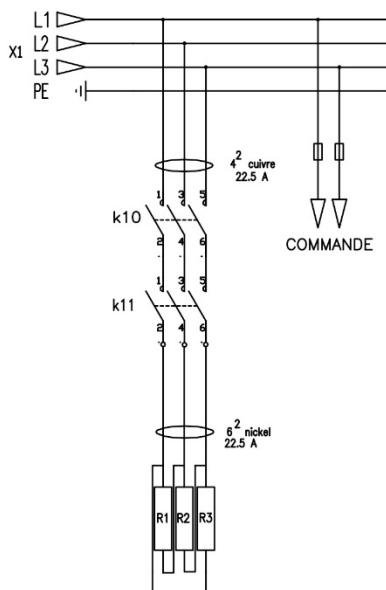
Modifie par:

le:

ArMen

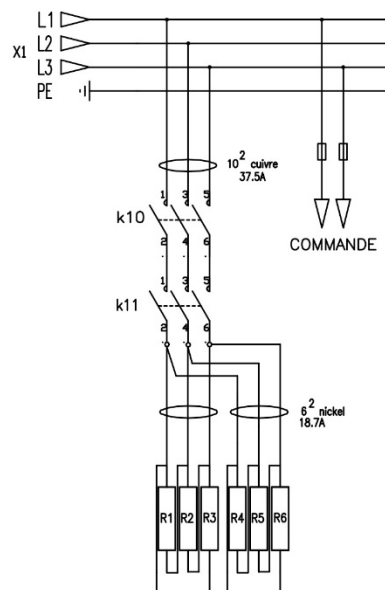
EL295015

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



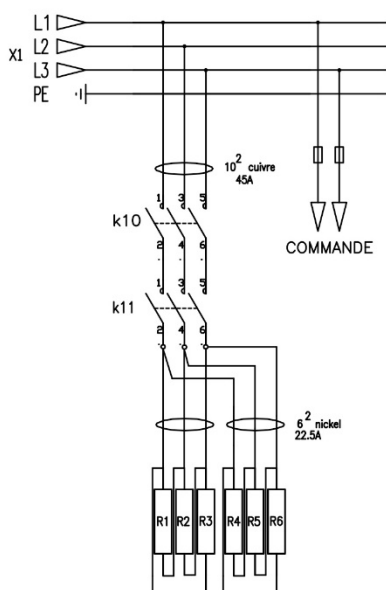
|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 18A 230V   |
| X1      | blocs jonction 6mm²    |
| R1/R3   | resistances 3000W 230V |

50



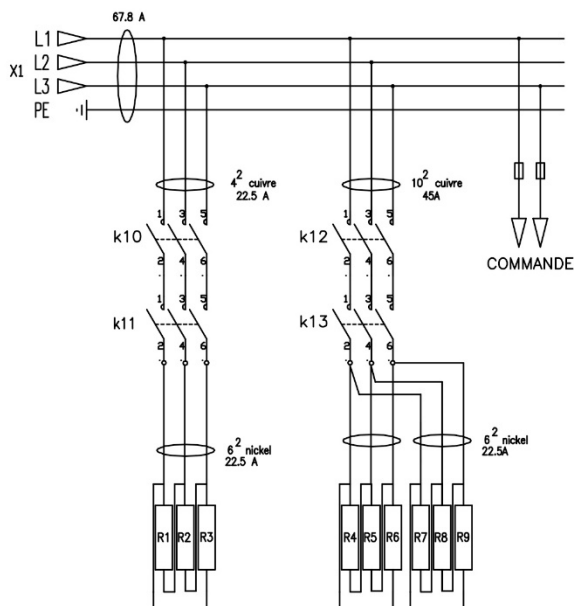
|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 40A 230V   |
| X1      | blocs jonction 16mm²   |
| R1/R6   | resistances 2500W 230V |

60



|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 40A 230V   |
| X1      | blocs jonction 16mm²   |
| R1/R6   | resistances 3000W 230V |

80



|         |                        |
|---------|------------------------|
| K10/K11 | contacteurs 18A 230V   |
| K12/K13 | contacteurs 40A 230V   |
| X1      | blocs jonction 16mm²   |
| R1/R6   | resistances 3000W 230V |

SAUTEUSES 35 / 50 / 60 / 80 230V TRI+T

DATE: 05/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B



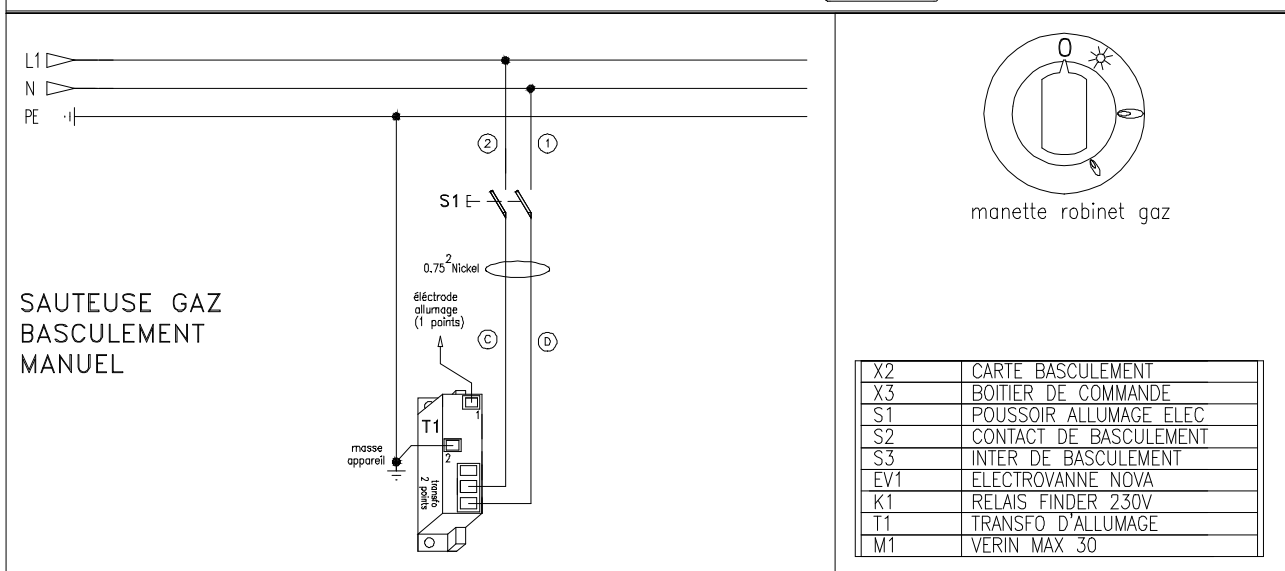
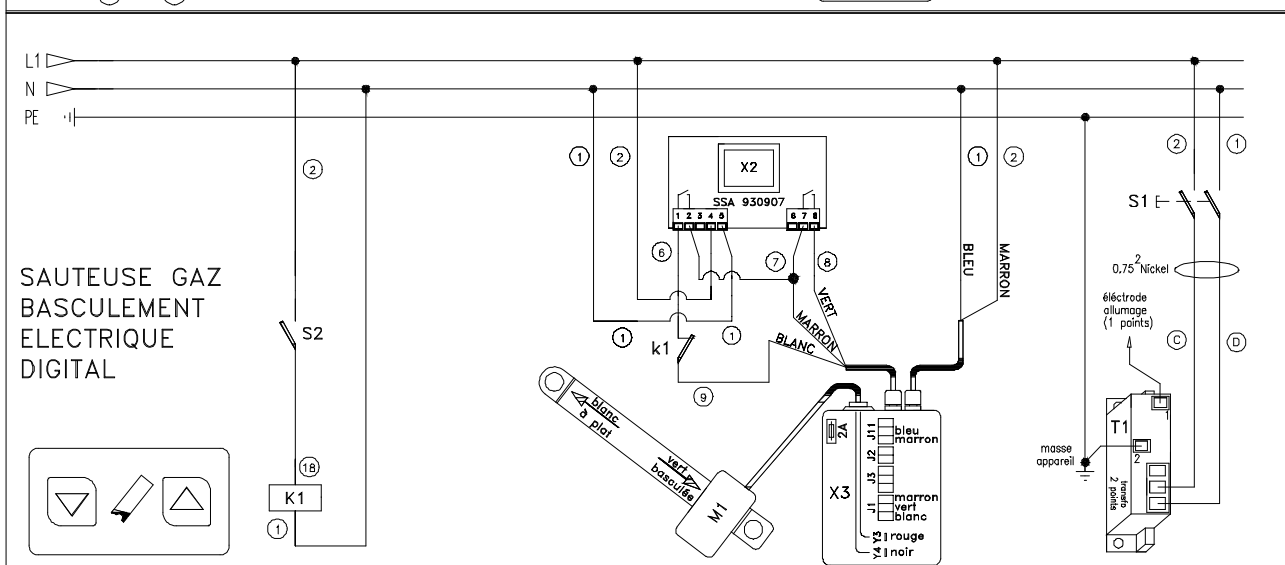
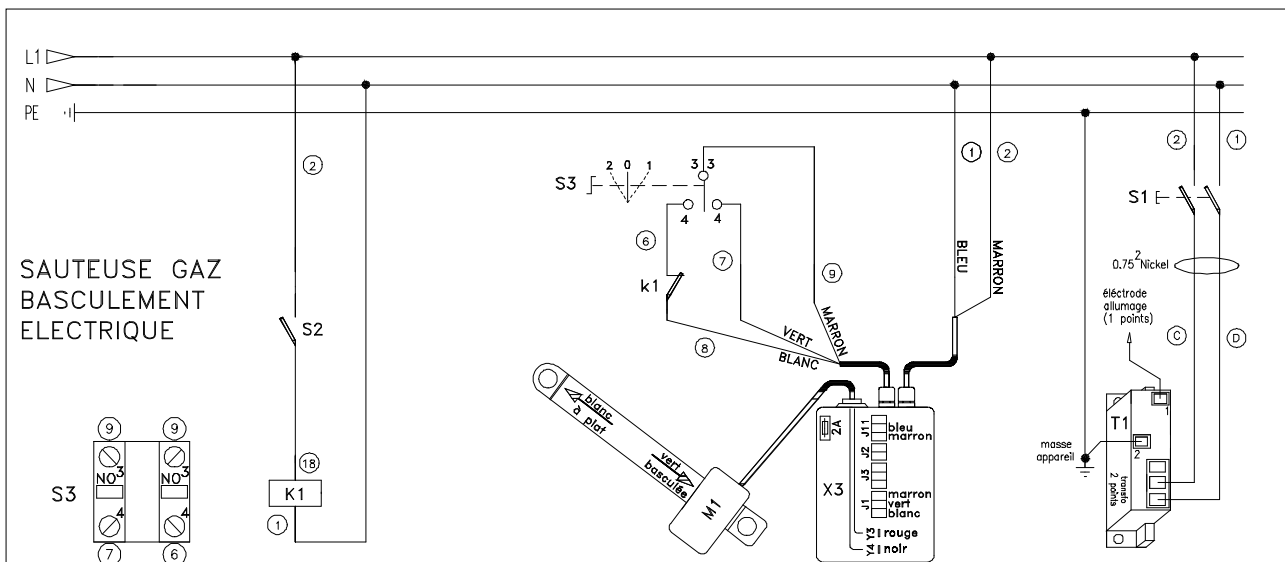
69, avenue des sports  
ZI de l'Hippodrome  
29195 QUIMPER CEDEX 9  
Tel. 02.98.52.06.47

Modifie par: 23/07/13  
le:

ArMen

EL295017

# SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE GAZ STANDARD (ROBINET GAZ)

DATE: 05/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: C



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

Modifié par: RICHARD

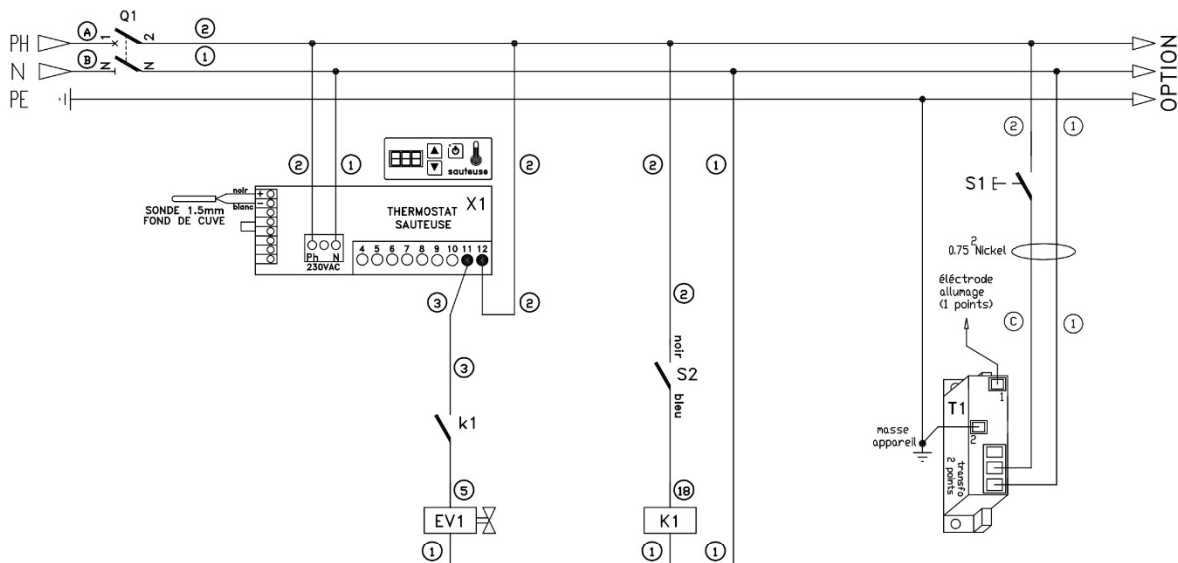
le: 12/07/16

ArMen

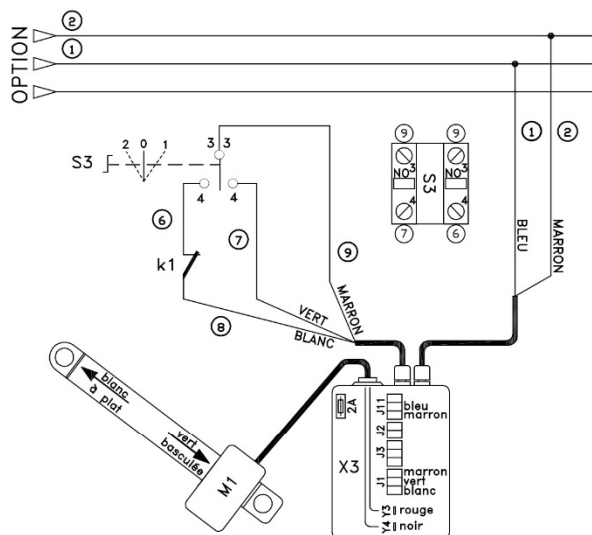
EL295023

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

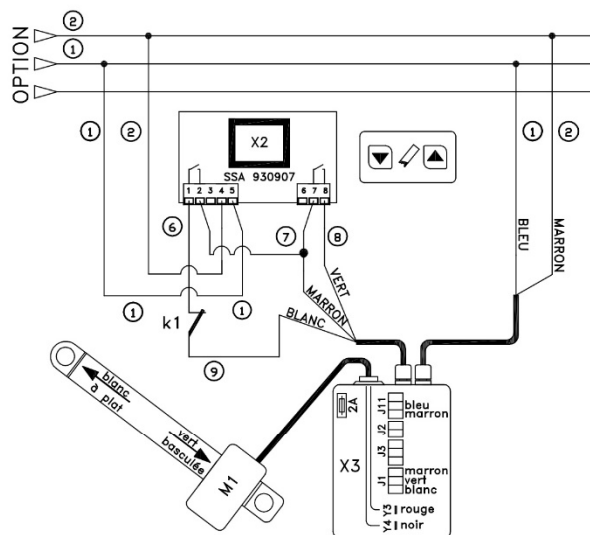
## SAUTEUSE GAZ BASCULEMENT MANUEL



## OPTION BASCULEMENT ELECTRIQUE



## OPTION BASCULEMENT ELECTRIQUE DIGITAL



|     |                         |
|-----|-------------------------|
| Q1  | DISJONCTEUR C 2A (PH/N) |
| X1  | CARTE TH 300°C SAUTEUSE |
| X2  | CARTE BASCULEMENT       |
| X3  | BOITIER DE COMMANDE     |
| S1  | POUSOIR ALLUMAGE ELEC   |
| S2  | CONTACT DE BASCULEMENT  |
| S3  | INTER DE BASCULEMENT    |
| K1  | RELAIS FINDER 230V      |
| EV1 | ELECTROVANNE NOVA       |
| T1  | TRANSFO D'ALLUMAGE      |
| M1  | VERIN MAX 30            |

## SAUTEUSE GAZ OPTION MODE SAUTEUSE

DATE: 05/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: F



5 RUE HARDUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL: 02.98.64.77.00

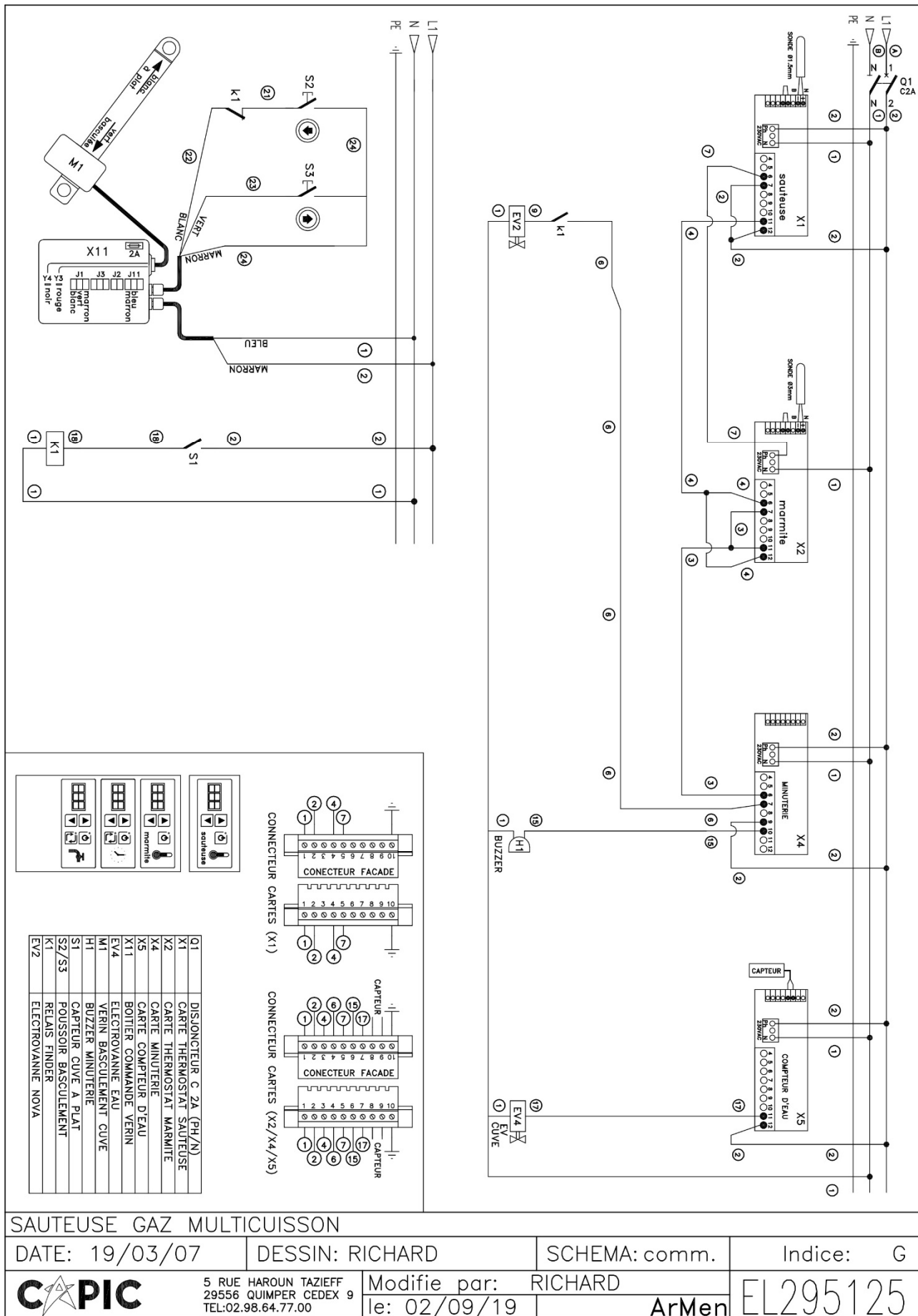
Modifié par: RICHARD

le: 02/09/19

ArMen

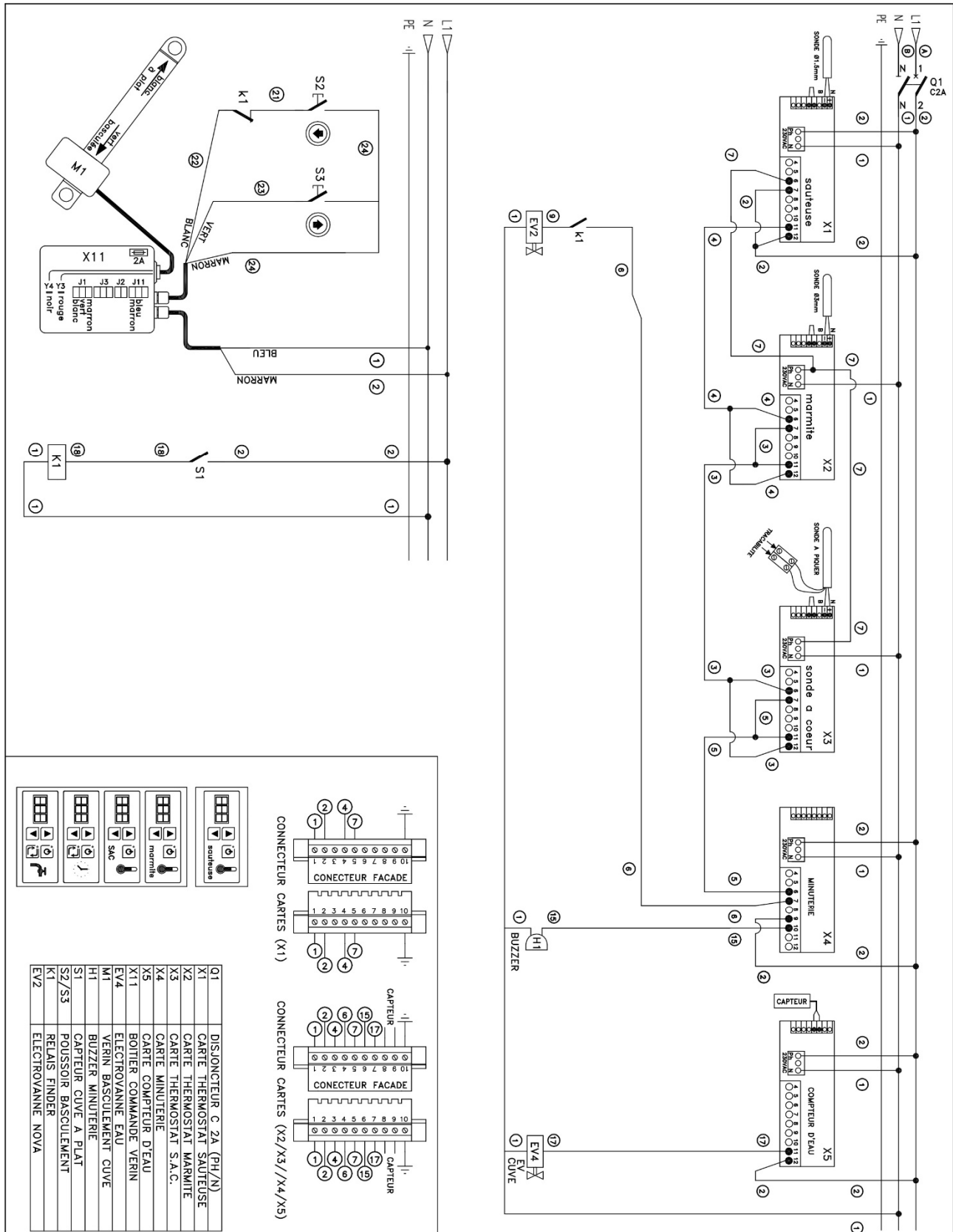
EL295028

## SCHÉMAS ELECTRIQUES





# SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE GAZ MULTICUISSON SONDE A COEUR

DATE: 11/04/16

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: F

**CAPIC**

5 RUE HAROUN TAZIEFF  
29556 QUIMPER CEDEX 9  
TEL:02.98.64.77.00

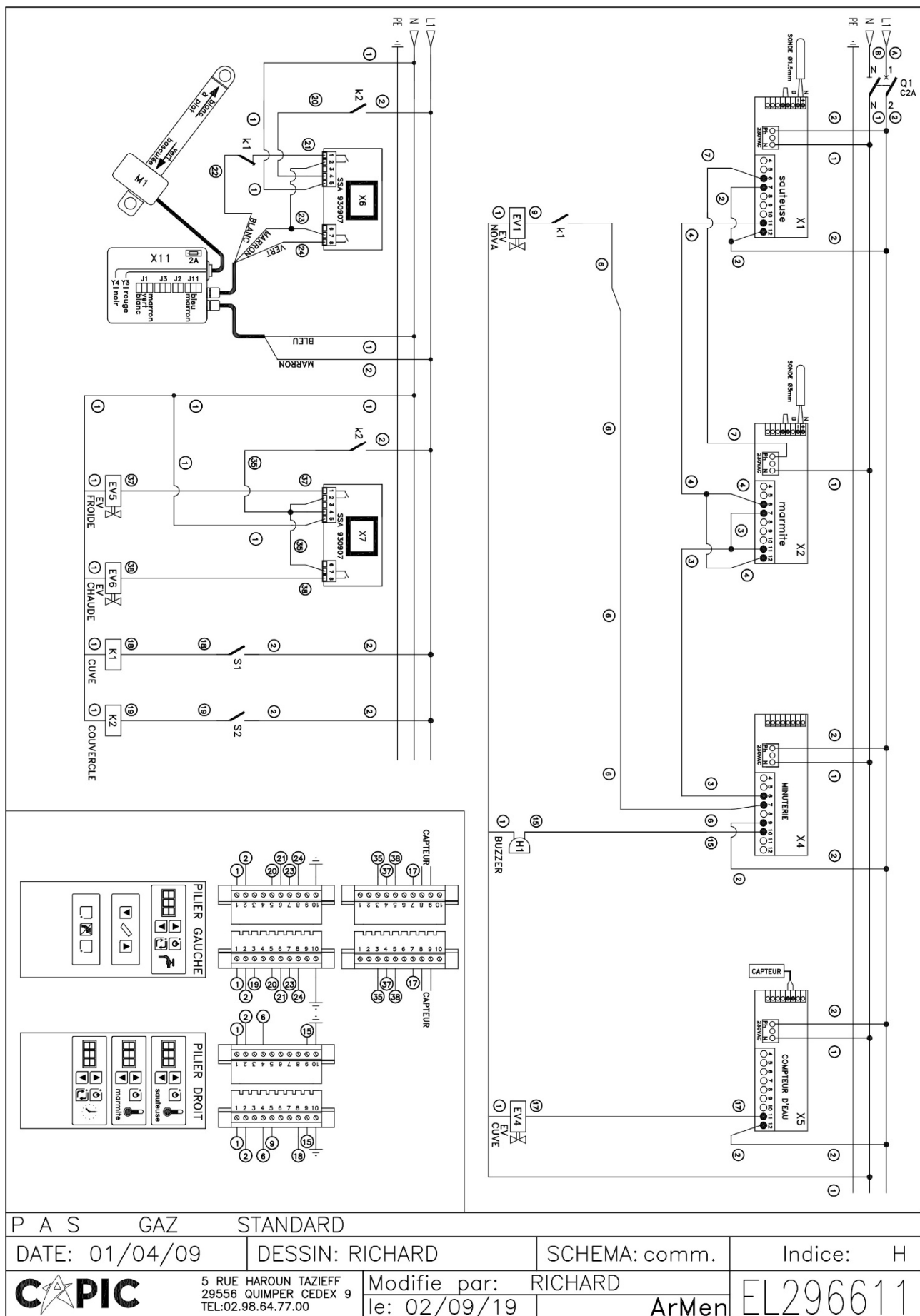
Modifie par: RICHARD

le: 02/09/19

ArMen

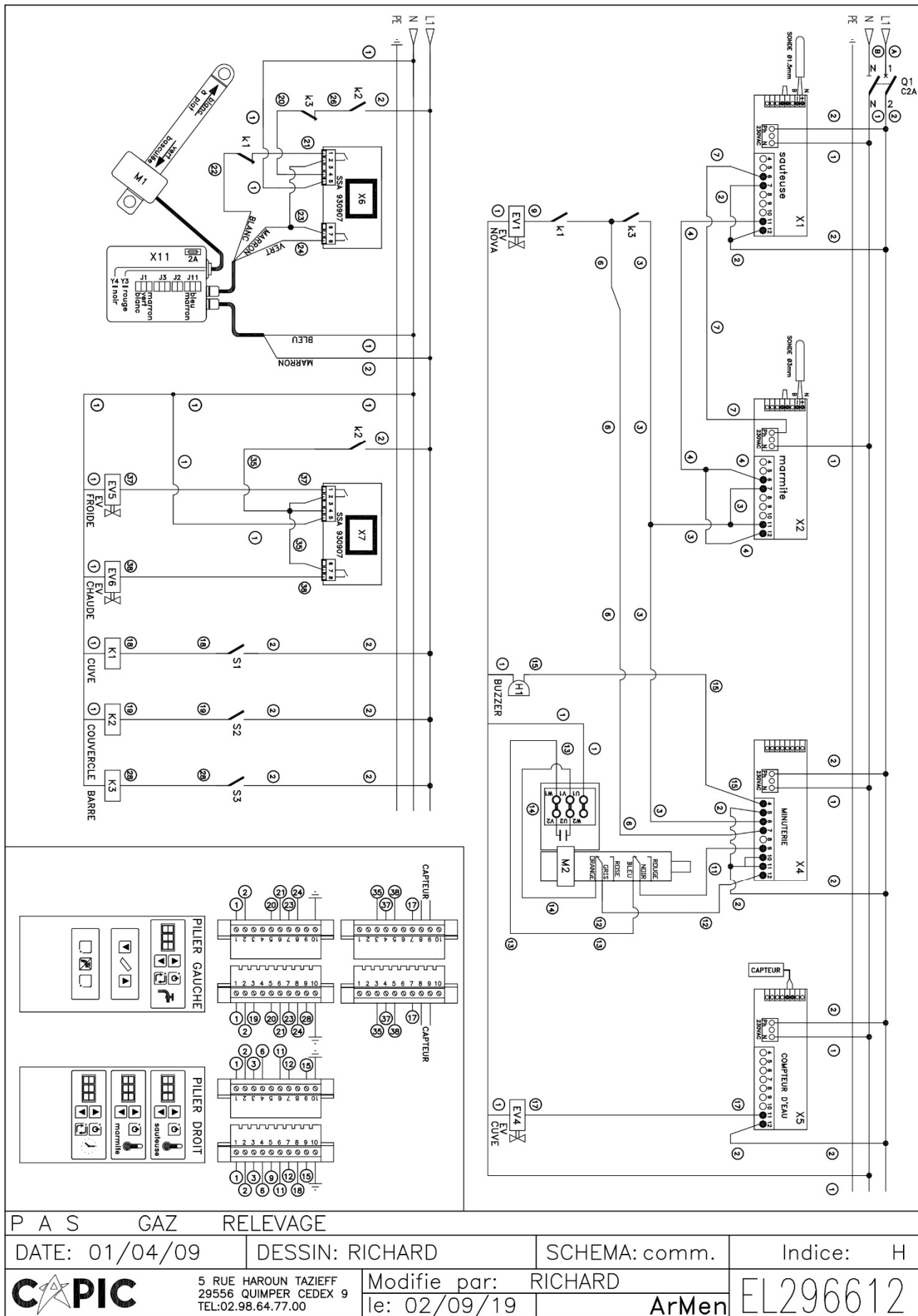
EL295128

# SCHÉMAS ELECTRIQUES

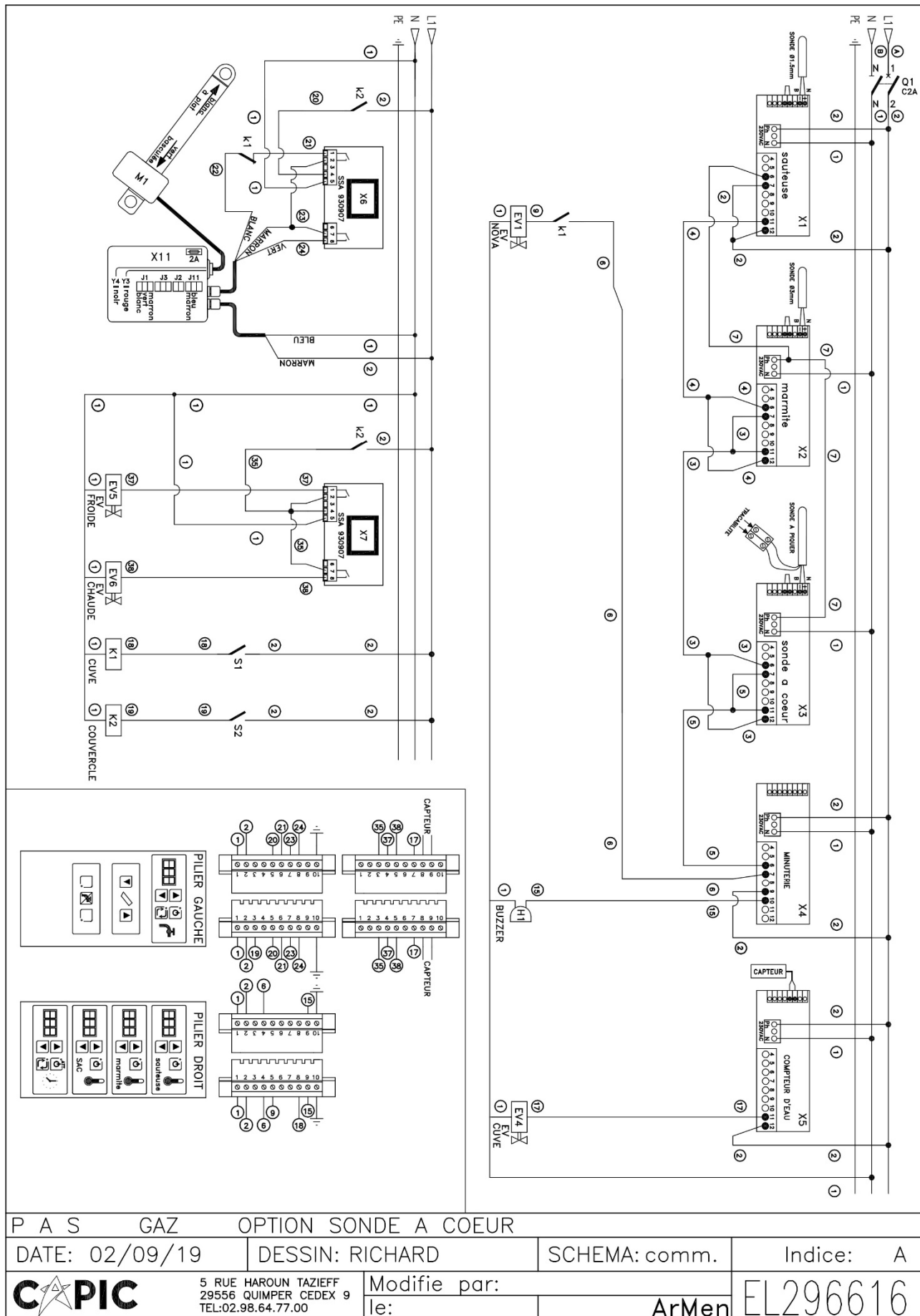




## SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES



# SCHÉMAS ELECTRIQUES

