

PLANCHA



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 Plancha gaz inox
- 2.3 Plancha électrique inox
- 2.4 Plancha Plasma
- 2.5 Soubassements

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.



En partenariat avec

EcoLogic

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

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



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

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 Réglementation :

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.

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

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 ETRE INSTALLE AVEC UNE VENTILATION SUFFISANTE POUR EMPECHER LA FORMATION DE CONCENTRATION INADMISSIBLE DE SUBSTANCE NOCIVES POUR LA SANTE DANS LE LOCAL DANS LEQUEL IL EST INSTALLE.

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.

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.

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

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

La Plancha n'est pas une plaque coup de feu. Ne pas utiliser pour le chauffage de récipients.

Avant de mettre en chauffe et pendant l'utilisation, s'assurer qu'il y a toujours de l'eau dans la gouttière périphérique afin de faciliter le nettoyage et d'éviter toute surchauffe préjudiciable au bon fonctionnement de l'appareil.

Il faut impérativement vider le tiroir filtre qui se trouve en façade de l'appareil avant et après chaque utilisation. La bonde de surverse doit également être parfaitement dégagée pour éviter tout débordement et infiltration à l'intérieur de l'appareil.

**Option arrivée d'eau commandée en façade :
Maintenir le filtre à déchet propre et dégagé.
Le réglage du débit d'eau se fait manuellement à l'aide du robinet qui se trouve en façade de l'appareil. Pour assurer une circulation minimale dans la gouttière permettant l'évacuation des déchets, une ouverture d'1/4 tour du robinet de remplissage est nécessaire.**

**Vérifier l'état de propreté de la plaque avant utilisation.
Nettoyer la zone de cuisson à l'aide d'une spatule et d'un peu d'eau.**

L'emploi excessif de matière grasse ou une température de plaque trop importante peut provoquer un noircissement superficiel de la plaque. Il convient donc d'adapter la température au produit travaillé.

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


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

2.2 Plancha gaz inox :

- Le modèle équipé d'une plaque 340x515 est muni d'un robinet gaz commandant la chauffe.
- Le modèle équipé d'une plaque 620x515 est muni de 2 robinets gaz : Le robinet de droite commande les deux brûleurs de droite correspondant à 2/3 de la plaque et le robinet de gauche le brûleur gauche.



2.2.1 Allumage, chauffe, extinction :

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 tient allumée sur cette position de la manette. On peut dès cet instant, remplacer 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.

2.2.2 Consignes d'utilisation :

La plancha est un appareil nouveau qui nécessite un temps d'apprentissage et d'adaptation : pour maîtriser vos cuissons, procéder de la manière suivante :

- Vérifier l'état de propreté de la plaque.
- Faire l'appoint d'eau dans la gouttière périphérique.
- Mettre la plaque en chauffe, le robinet en position grand feu pendant 20 min, puis ramener en position petit feu.
- Déposer l'aliment sur la plaque préalablement huilée et le nourrir en cours de cuisson si nécessaire.
- Après chaque cuisson, nettoyer la zone de cuisson à l'aide d'une spatule et d'un peu d'eau.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Il faut impérativement vider le tiroir filtre qui se trouve en façade de l'appareil avant et après chaque utilisation. La bonde de surverse doit également être parfaitement dégagée pour éviter tout débordement et infiltration à l'intérieur de l'appareil.

Le réglage du débit d'eau (en option) se fait manuellement à l'aide du robinet qui se trouve en façade de l'appareil. Pour assurer une circulation d'eau minimale dans la gouttière permettant l'évacuation des déchets, une ouverture d'1/4 de tour du robinet de remplissage est nécessaire.

L'utilisation des robinets en position chauffe maxi se fait dans les cas de production à grand débit.

L'utilisation des robinets gaz en position maxi ne doit se faire que dans les cas de production à grand débit pendant de courtes durées.

Une utilisation trop intensive génère des températures de plaque trop importantes et peut provoquer, à terme, une déformation irrémédiable de la plaque.

Il convient donc à l'utilisateur, pour tout type de cuisson, de maintenir ou de ramener le ou les robinets gaz en position débit réduit une fois la température de plaque atteinte.

Toute négligence est non respect des consignes d'utilisation ci-dessus exclura notre responsabilité et annulera la prise sous garantie de la plaque déformée.

2.3 Plancha électrique inox :

Une utilisation trop intensive génère des températures de plaque trop importantes et peut provoquer, à terme, une déformation irrémédiable de la plaque.

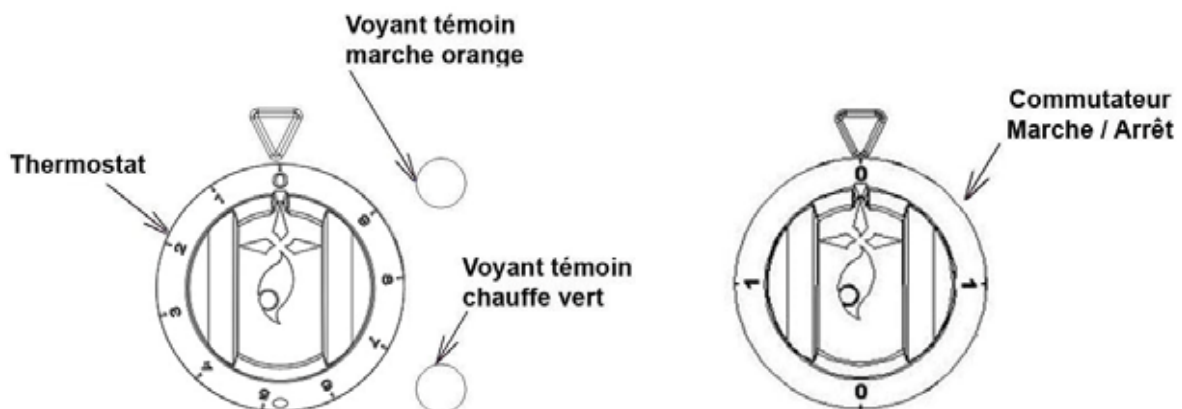
Il convient donc à l'utilisateur de ne pas laisser les thermostats sur la position 3 et de ramener ceux-ci sur une position inférieure une fois la température de plaque atteinte ou pendant les périodes de non utilisation.

Toute négligence et non respect des consignes d'utilisation ci-dessus exclura notre responsabilité et annulera la prise sous garantie de la plaque déformée.

2.3.1 Plancha électrique gamme Celtic, Armen, Elite :

Commande électromécanique

- Modèle 3 kW, plaque 340x515
- Modèle 5 kW, plaque 400x550
- Modèle 6 kW, plaque 620x515
- Modèle 16 kW, plaque 700x670 (à foyer rayonnant)



NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

La plaque est commandée par un commutateur Marche / Arrêt associé à un thermostat de régulation. 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 la 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	130 °C	190 °C	250 °C	290 °C	330 °C

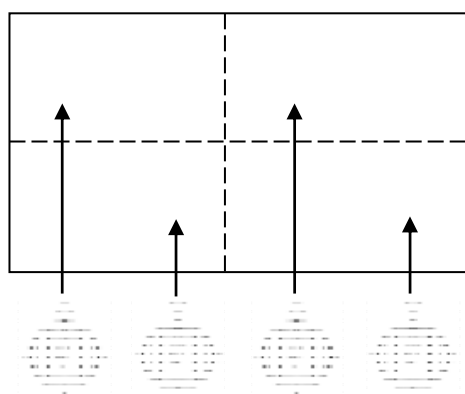
La mise à l'arrêt de l'appareil s'effectue en positionnant la manette du commutateur Marche / Arrêt sur « 0 ».

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

NOTA : Le modèle plancha électrique 6 kW (plaque 620x515 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 deux commutateurs Marche / Arrêt sur « 0 ».

NOTA : Modèle 16 kW, plaque 700x670.

L'appareil est équipé d'une plaque inox et de quatre foyers rayonnants, chacun assurant indépendamment la chauffe d'un quart de la plaque. Chaque foyer est commandé en façade par un thermostat de régulation.

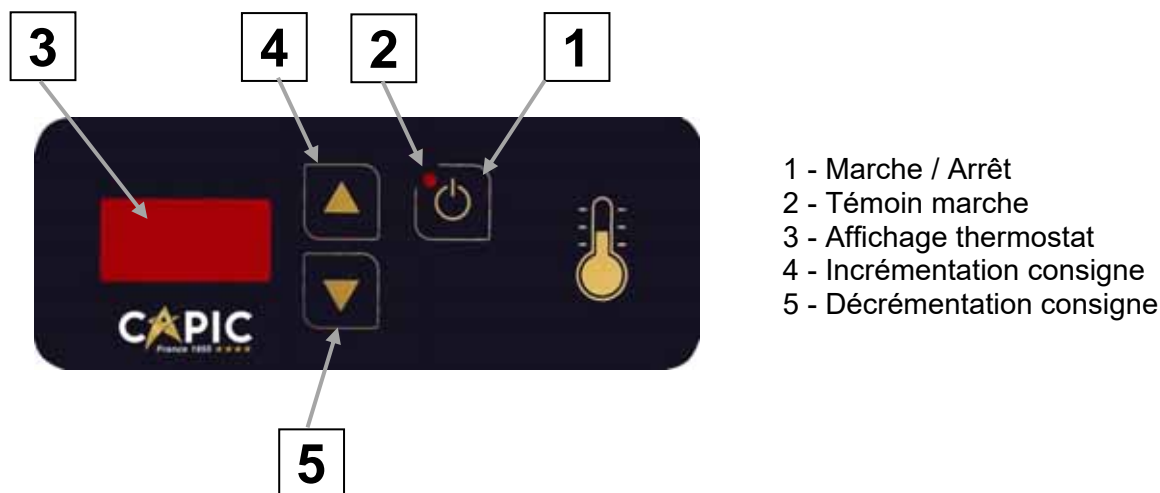


Localisation des zones de chauffe en fonction du thermostat commandé.

2.3.2 Plancha électrique gamme Elite à commande digitale : 5 kW, plaque 400x550

Identification des commandes :

L'appareil est équipé d'une commande électronique thermostatique réglable de 0 à 300°C.



- 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 la consigne de température.

L'afficheur indique en permanence la consigne de température. Une impulsion sur les touches 4 ou 5 permet de visualiser momentanément la température réelle de la plaque.

Le point digit de droite sur l'afficheur (3) s'allume pendant la chauffe et s'éteint lorsque la température est atteinte.

- Mise à l'arrêt par appui prolongé (2 secondes) sur la touche (1). Le voyant associé ainsi que l'afficheur (3) s'éteignent.

Conseils d'utilisation pour planchas électriques (et gaz) :

La plancha est un appareil qui nécessite un temps d'apprentissage et d'adaptation.

- Vérifier l'état de propreté de la plaque.
- Faire l'appoint d'eau dans la gouttière périphérique.
- Préchauffer la plaque, le ou les thermostats étant réglés sur la position désirée.
- Déposer l'aliment sur la plaque préalablement huilée (très peu).
- Après chaque cuisson, nettoyer la zone de cuisson à l'aide d'une spatule et d'un peu d'eau.

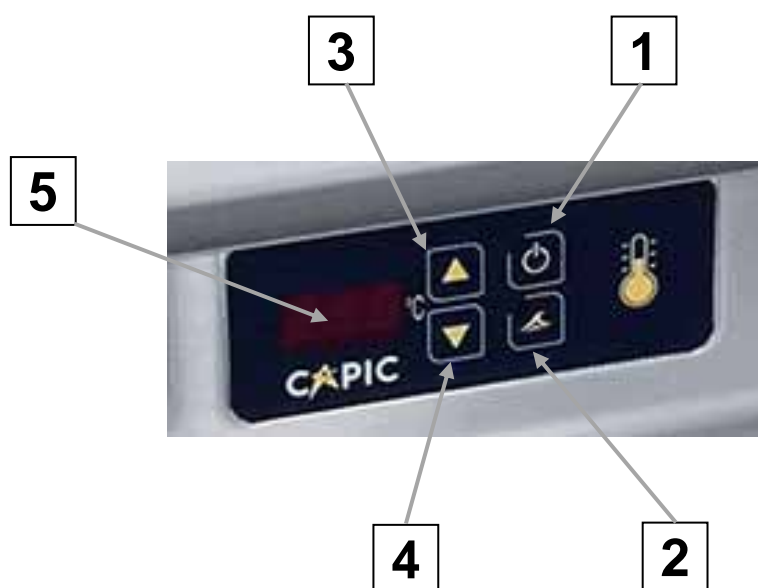
NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4 Plancha Plasma :

La plancha est constituée de 2 zones de chauffe (façade largeur 500) ou 4 zones de chauffe (façade largeur 800) indépendantes à technologie Plasma. Chaque zone est commandée par une carte électronique thermostat 0-250°C. Cette carte contrôle également le remplissage de la gouttière.

Ne pas utiliser la plancha pour du chauffage de récipient sous peine de détérioration.

2.4.1 Description des commandes :



- 1 - Marche / arrêt
- 2 - Remplissage gouttière
- 3 - Incrémentation consigne
- 4 - Décrémentation consigne
- 5 - Affichage thermostat

Nota : L'appui simultané sur les touches 3 et 4 pendant 3 secondes permet de réarmer la sécurité surchauffe.

2.4.2 Fonctionnement :

- Mise en marche de la zone de chauffe désirée par appui prolongé sur touche Marche/Arrêt (1). Le voyant associé à la touche s'allume. L'afficheur indique la température réelle.
- L'action sur les touches incrémentations (3) et décrémentation (4) permet de régler la consigne de température désirée.
- Le démarrage de la chauffe est automatique. Le point digit dans le coin inférieur droit de l'afficheur (5) s'allume pendant la chauffe et s'éteint à la régulation.
- L'afficheur indique en permanence la température réelle. Une double impulsion sur la touche (3) ou (4) permet de visualiser momentanément la consigne de température programmée.
- La carte thermostat intègre différents paramètres réglés usine permettant une précision de 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.
- Le remplissage de la gouttière périphérique est réalisé par appui sur la touche (2). Un second appui stoppe le remplissage. (Attention : L'arrêt du remplissage n'est effectif que si le remplissage est à l'arrêt sur les différentes cartes utilisées).
- Mise à l'arrêt de la carte et de la chauffe par appui prolongé sur la touche (1). Le voyant associé à la touche s'éteint ainsi que l'afficheur.



L'arrêt de la carte de commande provoque le démarrage d'un cycle de refroidissement. Il est donc impératif de ne pas mettre l'appareil hors tension par le sectionneur avant complet refroidissement.

2.4.3 Sécurités :

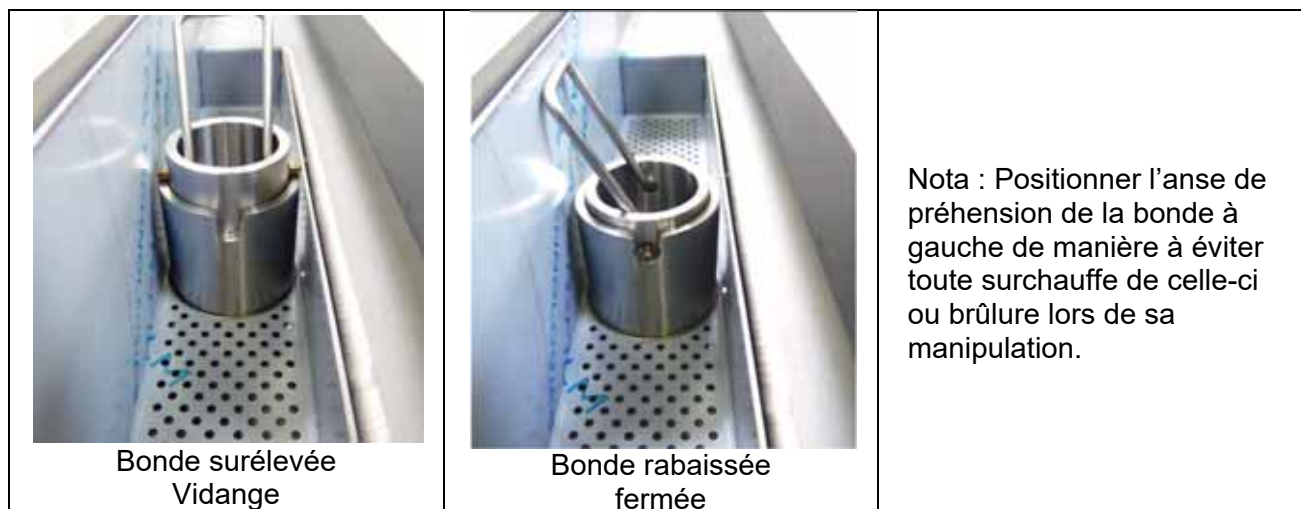
- A l'extinction de la carte thermostat, si la température de la zone de chauffe concernée est supérieure à 80°C, l'afficheur indique « H » afin de prévenir du danger de brûlure par contact. Lorsque la température redescend en dessous de 80°C, l'affichage disparaît.
- L'appareil est équipé d'une ventilation interne permettant de maintenir une ambiance conforme. A l'extinction de la carte thermostat, si la température de la zone de chauffe concernée est supérieure à 90°C, la ventilation est maintenue. Lorsque la température redescend en dessous de 90°C, la ventilation se stoppe. Attendre arrêt complet de ce cycle de refroidissement avant coupure éventuelle du sectionneur (temps de refroidissement moyen : 1 heure).
- L'appareil est équipé d'une sécurité permettant de limiter la chauffe à 250°C. Lorsque qu'un défaut de régulation survient et que la température atteint 270°C la chauffe se coupe et l'afficheur indique en alternance « deF » et t°. Le réarmement de la sécurité est réalisé par appui simultané sur les touches (3) et (4) pendant 3 secondes. Si le défaut persiste, il est impératif d'appeler votre dépanneur professionnel.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.4 Conseils d'utilisation :

La plancha est un appareil qui nécessite un temps d'apprentissage et d'adaptation.

- Vérifier l'état de propreté de la plaque.
- Vérifier l'état de propreté du filtre amovible à déchet.
- Faire l'appoint d'eau dans la gouttière périphérique.
- Vérifier le positionnement de la bonde surverse.

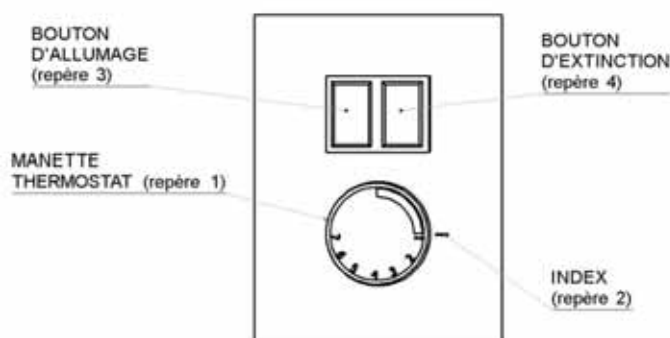


- Préchauffer la plaque 10 minutes.
- Déposer l'aliment sur la plaque préalablement huilée (très peu).
- Après chaque cuisson, nettoyer la zone de cuisson à l'aide d'une spatule et d'un peu d'eau.

2.5 Soubassement :

2.5.1 Four gaz : (GN 1/1, GN 2/1, Euro)

2.5.1.1 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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

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.

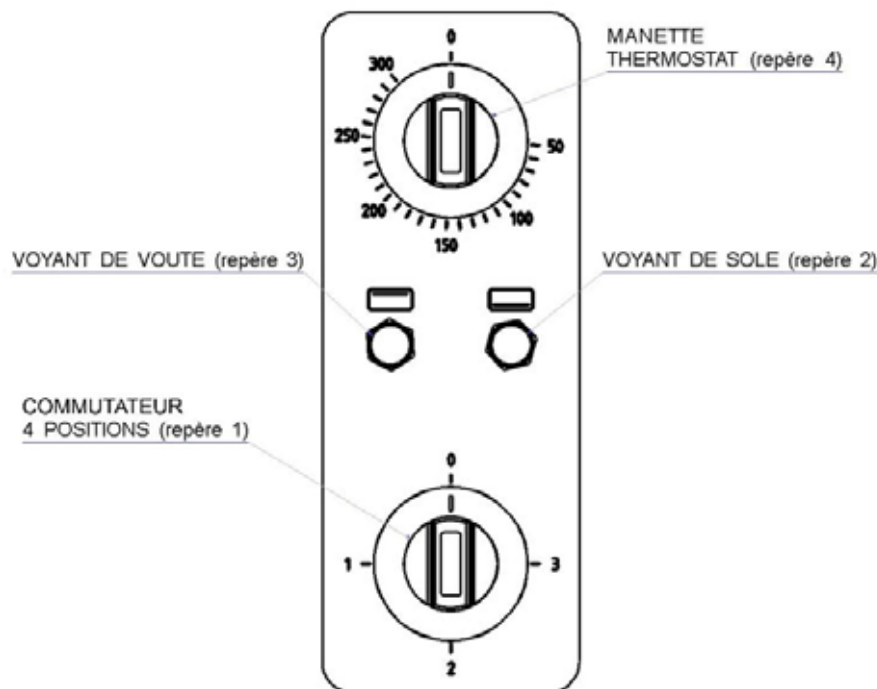
1 : 90° C	2 : 125° C	3 : 160° C	4 : 195° C
5 : 235° C	6 : 270° C	7 : 310° C	

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).

2.5.2 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.

2.5.3 Four air pulsé :

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



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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

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 :

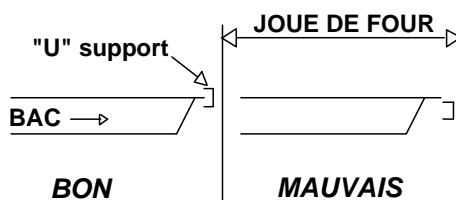
Le réglage des températures se fait à l'aide du thermostat (rep.2). La température étant sélectionnée, le voyant (rep. 1) s'allume et s'éteint dès que la consigne du thermostat est atteinte.

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.

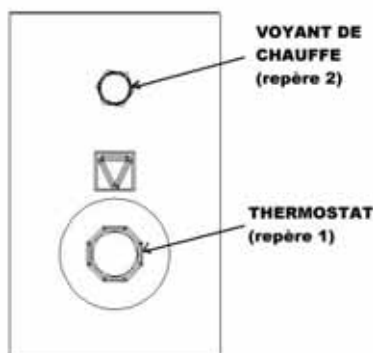


e) Sécurité :

- 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.

2.5.4 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.

2.5.5 Soubassement réfrigéré :



a) Réglage consigne :

- Appuyer 2 fois sur la touche **SET**, apparait 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 apparait alors.

b) 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).

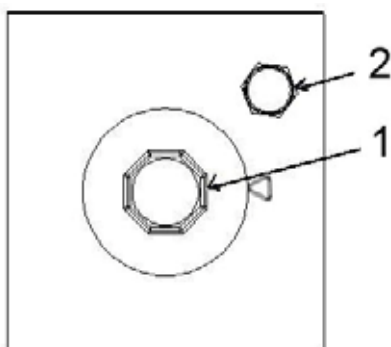
c) Recommandations d'utilisation :

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.

2.5.6 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.

3.1 Carrosserie :

a) 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.

b) Evacuation des gaz brûlés :

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

c) 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 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 irrémediables de plaques.

3.3 Tiroir, filtre à déchet, bonde à surverse :

- Le tiroir de récupération des eaux de gouttière doit être vide et nettoyé aussi souvent que nécessaire.
- Le filtre inox à déchet et bonde de surverse doivent être maintenus propres et dégagés pour permettre l'écoulement des eaux de gouttière et éviter tout débordement dans l'appareil.

3.4 Consignes de nettoyage plancha plasma :

Fin de service

- Eteindre les commandes des 4 cartes
- Un H reste affiché (Hot) tant que la température de plaque n'est pas descendue au-dessous de 80°C
- Déglacer à l'eau froide (pas de glaçons, vous risquez de déformer la plaque Duplex)
- Racler la surface avec un scrapeur (lame souple et très fine)
- Mouiller la plaque
- Frotter la plaque recouverte d'eau avec un tampon abrasif blanc ou vert toujours dans un mouvement circulaire pour ne pas créer de sillon
- Rincer une seconde fois pour retirer un maximum de résidus

SI VOUS UTILISER UN PRODUIT DÉGRAISSANT STANDARD. USAGE CONSEILLÉ 60°C

L'usage d'un produit dégraissant et décapant est autorisé à partir du moment où le H disparaît de l'interface.

- Répartir le produit dégraissant avec un papier sur toute la surface
- (Ne pas pulvériser partout – cantonnez-vous à la surface de plaque)
- Laisser agir suivant les consignes du fabricant produit lessiviel
- Essuyer avec un papier les surplus
- Rincer 2 fois la surface

SI VOUS UTILISER UN PRODUIT SPÉCIAL PLANCHA A CHAUD 150 °C MAXI

- **Protéger vous, masque à cartouche, lunettes et gants de protection !**
- Déglacer et scraper une première fois pour amener la température affichée vers les 150°C
- Eteindre les 4 régulations
- Appliquer le produit par tamponnage de la surface de plaque, ne jamais pulvériser. Souvent en gel, le produit doit former une couche.
- Laisser agir le temps préconisé par le fournisseur
- Essuyer avec un papier absorbant pour retirer un maximum de produit
- Frotter au tampon si besoin (toujours geste circulaire)
- Rincer et essuyer 2 fois

Nettoyer la goulotte

- **Attention les côtés de plaques peuvent être à haute température.**
- **NE JAMAIS UTILISER UN APPAREIL DE TYPE JET D'EAU OU DOUCHETTE AVEC + DE 1.5 BARS**
- Pousser tous les déchets vers le panier.
- Dégraisser avec des produit lessiviels courant (dégraissant simple).
- Enlever le panier à déchet, récupérer un maximum de déchet
- Enlever la bonde fixe (elle peut être difficile sur appareil neuf)
- Rincer la goulotte 2 fois.

IMPORTANT

- Essuyer avec un papier absorbant le joint en sous-face de la plaque (attention à la température résiduelle)
- Ne pas laisser un produit décapant au contact du joint. Rincer rapidement et essuyer pour retirer tous résidus de produit. Il peut détruire le joint.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

3.5 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.

3.6 Four statique :

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

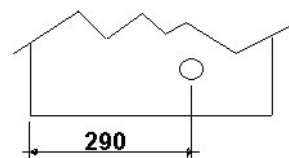
Eviter l'emploi de poudres abrasives ou de tampon métallique. Pour déposer les parois de four, enlever la sole, puis les dégager en les soulevant de leur support.

b) Sole de four :

Gratter la sole avec une brosse puis un tampon abrasif. Acheter 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).



3.7 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.

3.8 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

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 :

L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMEMENT AUX RÈGLEMENTATIONS 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.

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

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

Le débit d'air neuf requis pour la combustion est de 2 m³/h par kW de débit calorifique.

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.

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.

Pour les appareils montés sur roulettes (option) :

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

1.5 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.

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	N° SCHEMA
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 400 V x3+T	Plancha 340x515	3	4,4	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL291522 EL741522
	Plancha Elite 400x550	5	7,2	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL741524
	Plancha 620x515	6	8,7	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL291511 EL741514
	Plancha (rayonnant) 700x670	16	30	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	EL291517
	Four GN 1/1	4,2	6,1	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL082202
	Four GN 2/1	5,1	7,4	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL082201
	Etuve	2,1	3	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL161301
	Four euro	6	8,7	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL082203
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 400 V x3+N+T	Plancha Elite 400x550 commande digitale	5	7,2	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	EL291526
	Four air pulsé	6	8,7	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	EL100101
	Plancha plasma C15 / AM15	330x585	7,6	H 07 RNF 5 x 2,5 mm ²	EL291502
		620x585	15,3	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	EL382711
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 230 V x3+T	Plancha 340x515	3	7,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL291522 EL741522
	Plancha Elite 400x550	5	12,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL741524
	Plancha 620x515	6	15	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	EL291511
	Four GN 1/1	4,2	10,5	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL082202
	Four GN 2/1	5,1	12,8	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL082201
	Four air pulsé	6	15	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	EL100102
	Four euro	6	15	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	EL082209
	Etuve 1000, 1200	2,1	5,3	H 07 RNF 4 x 2,5 mm ²	EL161301
APPAREIL ALIMENTÉ SOUS 230 V x1+T	Plancha 340x515	3	13	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	EL291522 EL741522
	Plancha Elite 400x550	5	21,7	H 07 RNF 3 x 6 mm ²	EL741524
	Plancha 620x515	6	26	H 07 RNF 3 x 6 mm ²	EL291511
	Etuve 400, 500	0,85	3,7	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	EL072202
	Etuve 800	1,5	6,5	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	EL072201
	Tiroir chauffant	1	4,3	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	EL293411

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 :

- Démonter le panneau arrière.
- Introduire le câble d'alimentation par le presse étoupe.
- Raccorder au bornier.

IMPORTANT : Lors du branchement, vérifier le sens de rotation de la turbine :

SENS HORAIRE (flèche gravée sur voûte).

Si sens inverse, inverser deux phases sur le bornier.

Four + four euro :

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

Étuve :

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

Plancha :

- Raccordement dans boîtier inox à l'arrière.
- Démonter le capot de protection.
- 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.

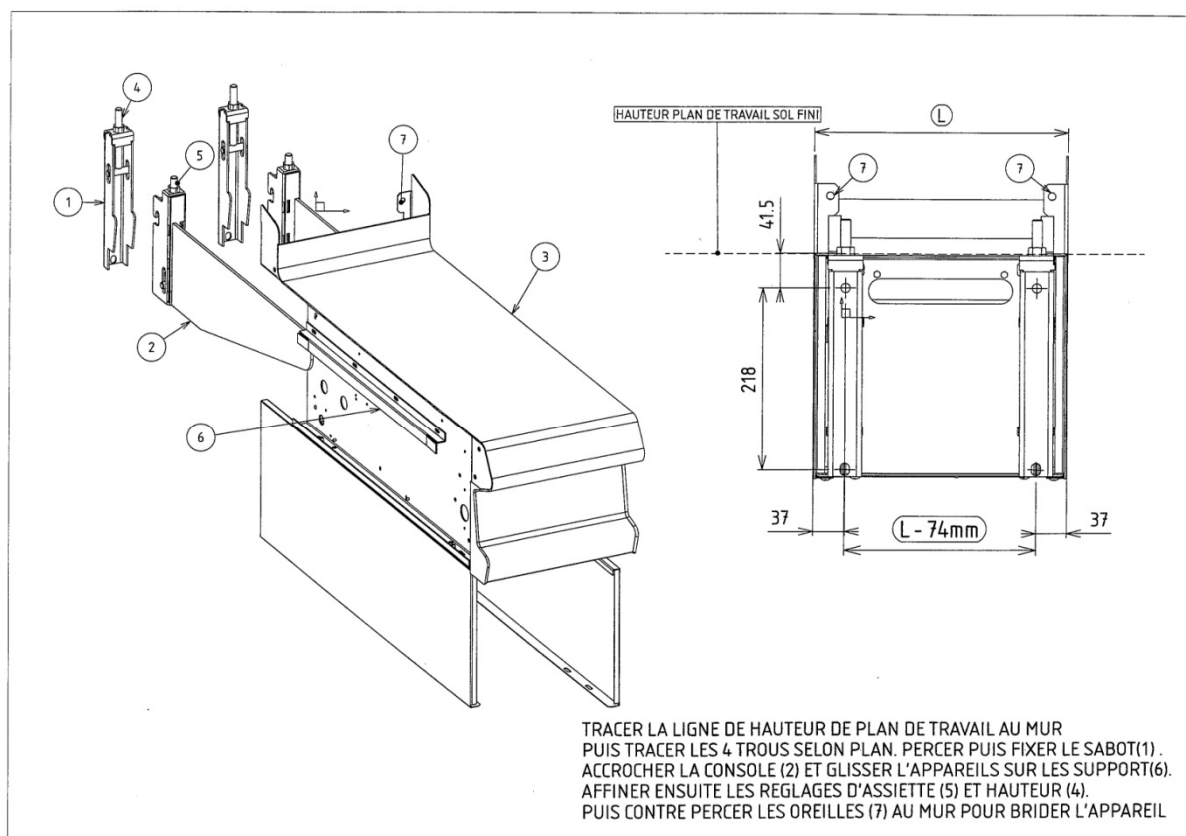
Plancha plasma : Raccordement à l'arrière sur raccord 15/21.

1.8 Raccordement au groupe frigorifique :

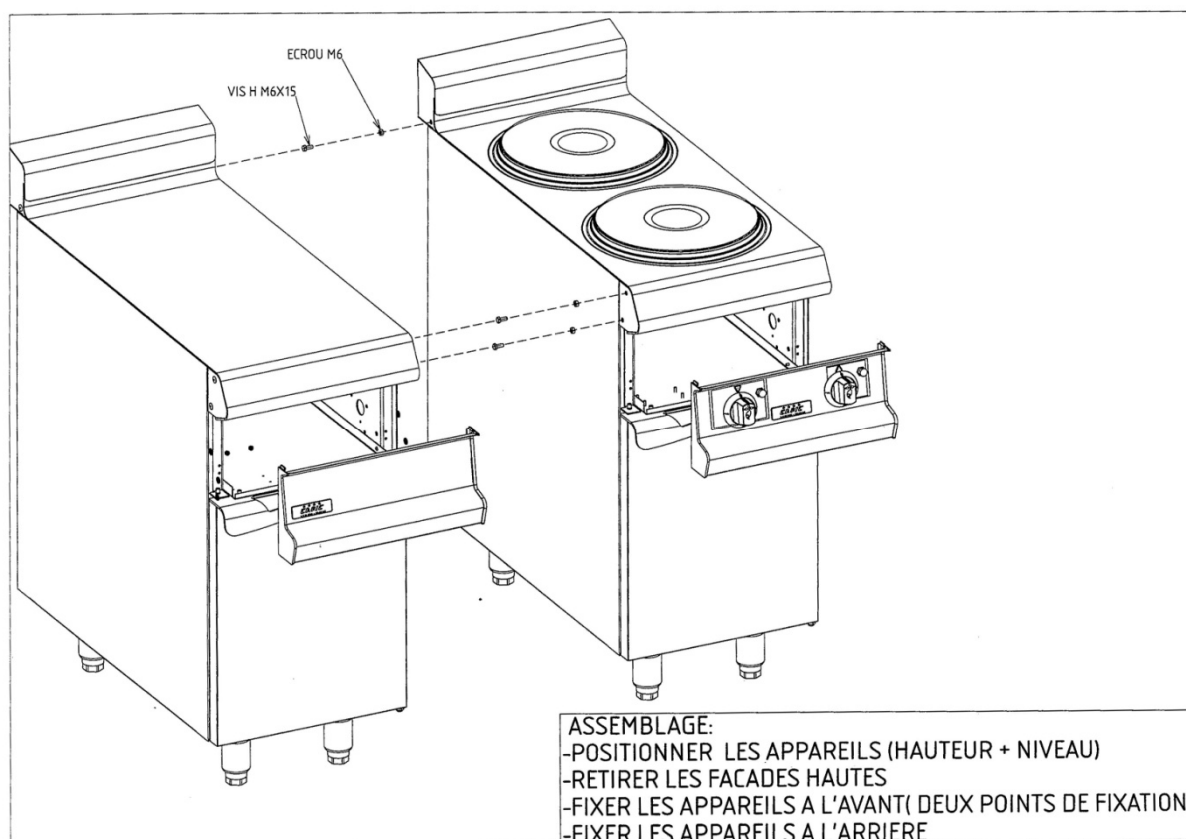
- Démonter la façade perforée en façade pour accorder au bornier situé dans une boîte plexo.
- Introduire le câble d'alimentation par le presse étoupe situé à l'arrière dans le socle.
- Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1.9 Suspension des appareils :

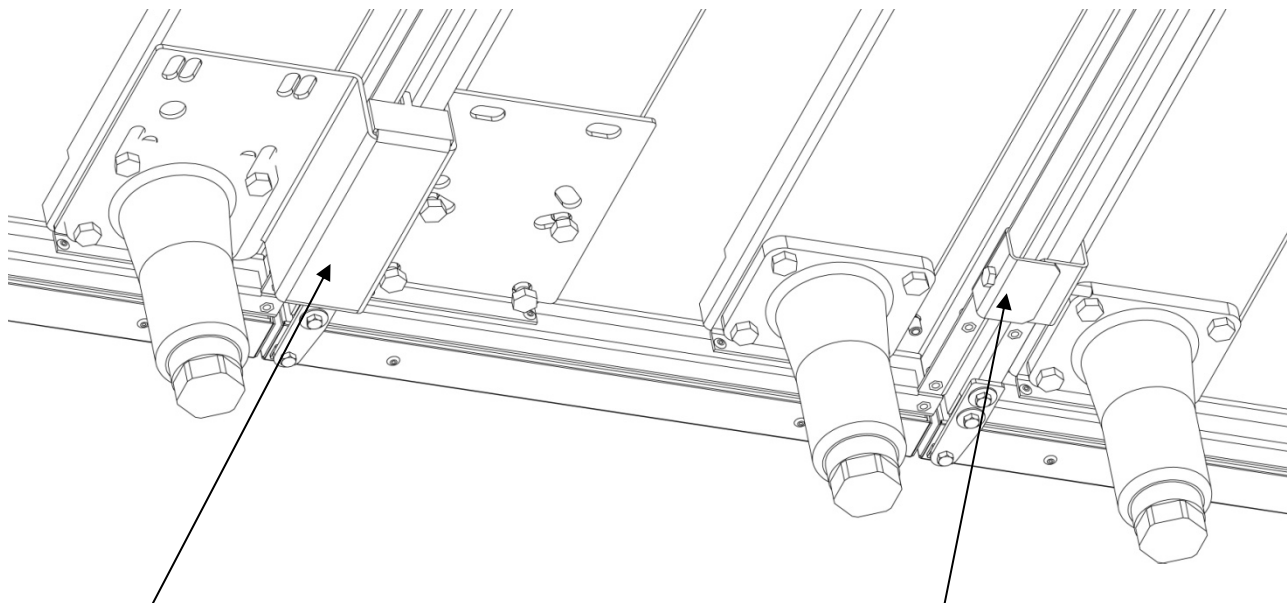


1.10 Assemblage des appareils :



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

En partie avant basse :



Etrier de liaison (en option)

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

Assemblage inférieur

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

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

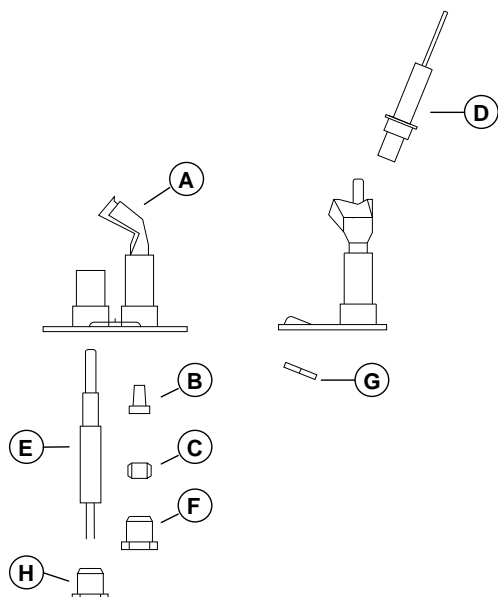
2.1 Données techniques : (se reporter au tableau informations techniques gaz)

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 Veilleuses :



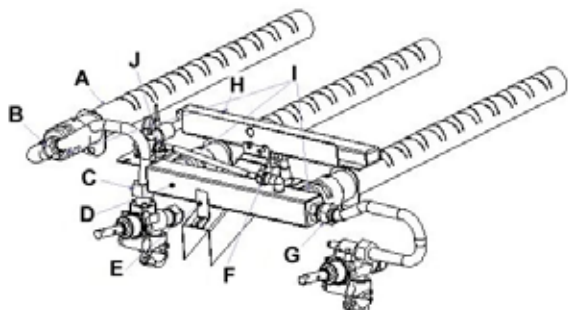
Veilleuse HQ 349A

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.

2.3 Plancha :



- Démontez la façade de commande après avoir enlevé les manettes en tirant vers soi et chassé les goupilles.
- Desserrer les raccords (G) et (J).
- Démontez la patte de maintien (E) et sortez la nourrice (D).
- Remplacer les injecteurs (I) dans le gaz approprié.
- Pour l'injecteur de la rampe de gauche démonter le raccord (B) et procéder au remplacement.
- Pour remplacer l'injecteur de la rampe inter-allumage (H) desserrer le raccord biconique (J) puis la vis porte injecteur. Remplacer l'injecteur.
- 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 ».

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 :

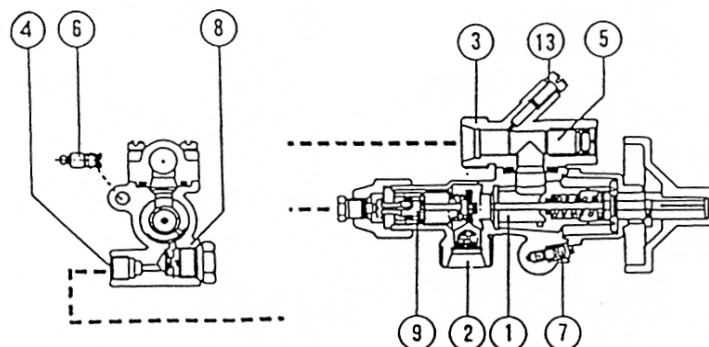
Avant toute opération de maintenance, placer l'appareil hors service. Prendre connaissance de toutes les normes de sécurité pour manipuler les plaques compte tenu de leur poids.

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.

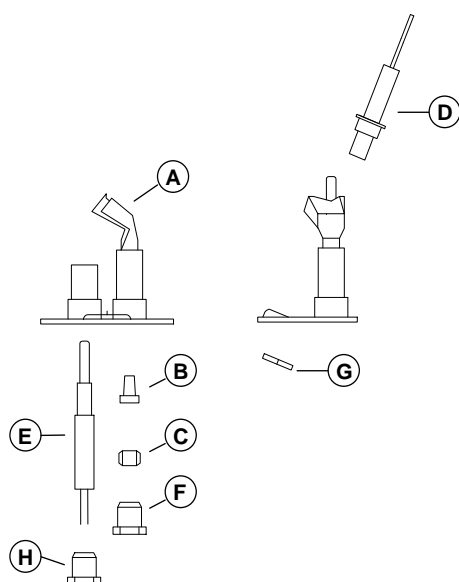
3.1.2 Graissage du robinet :

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 dégripper.
- Remettre le tournant en place, (attention à la position de l'axe de manette) ; puis remonter le palier.

3.2 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.

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.

3.3 Résistances :

3.3.1 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.

3.3.2 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.

3.3.3 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.

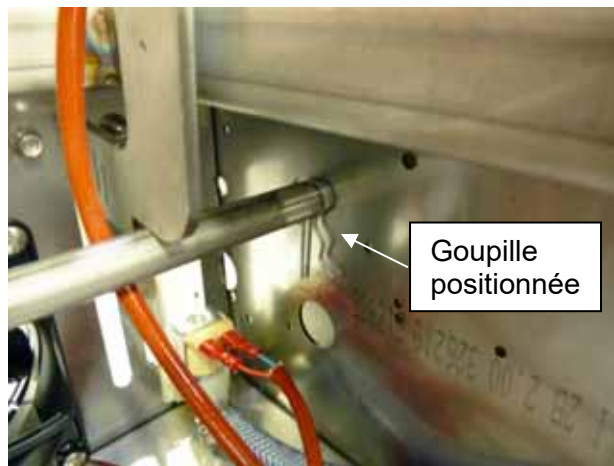
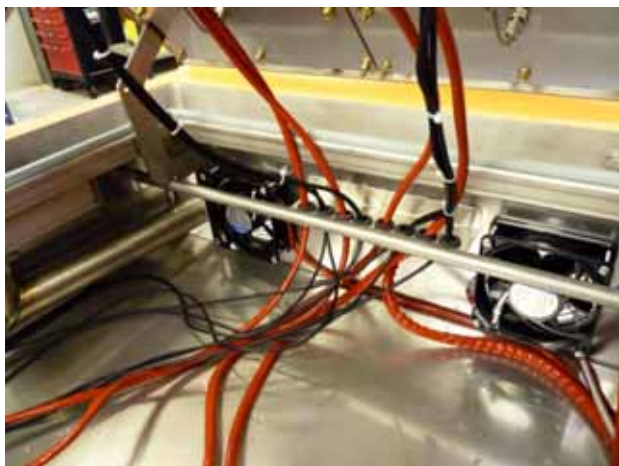
3.4 Plancha plasma :

L'accès au corps de chauffe, sondes, ventilateurs, électrovanne et robinet pointeau nécessite le levage de la plaque. Cette plaque de cuisson est articulée et possède un axe pivot à l'arrière.

3.4.1 Levage et remise à plat :

Procédure levage :

1. Déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et attendre le complet refroidissement de l'appareil.
2. Déposer la façade de commande.
3. Dévisser les deux écrous de sécurité maintien plaque situés à l'avant en partie supérieure.
4. Lever la plaque en la soulevant par l'avant.
L'appareil est équipé de deux vérins gaz qui apportent une aide lors du levage.
5. Dès que la plaque est entièrement levée, positionner impérativement la barre de sécurité et mettre en place les deux goupilles de part et d'autre afin de sécuriser son positionnement.



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

Procédure remise à plat de la plaque :

1. Retirer les goupilles sécurisant le positionnement de la barre de sécurité.
2. Retirer la barre de sécurité et la repositionner à son emplacement initial.
3. Redescendre la plaque par appui sur le dessus à l'avant.



Les vérins gaz permettent de freiner la descente de la plaque. Mais, ces vérins n'ont plus d'effet lorsque l'on se rapproche de la position horizontale et la chute est alors rapide. Il convient donc absolument de positionner ces mains sur le dessus de la plaque dès le début de l'opération et d'agir par pression.



Nota : A chaque ouverture de plaque, il est important de vérifier l'état du joint d'étanchéité sous la plaque. Nous conseillons de le remplacer systématiquement avant chaque fermeture.

3.4.2 Réglage débit d'eau gouttière périphérique :

L'appareil est équipé d'un robinet pointeau permettant d'ajuster le débit d'eau de la gouttière périphérique.

Un réglage est réalisé en usine. Il est toutefois possible de modifier ce débit si les conditions d'installation le demandent (pression, débit).

Sens horaire : diminution du débit.
Sens antihoraire : augmentation du débit

Ce robinet pointeau est situé sur le côté droit à l'intérieur de l'appareil (levage de plaque obligatoire).

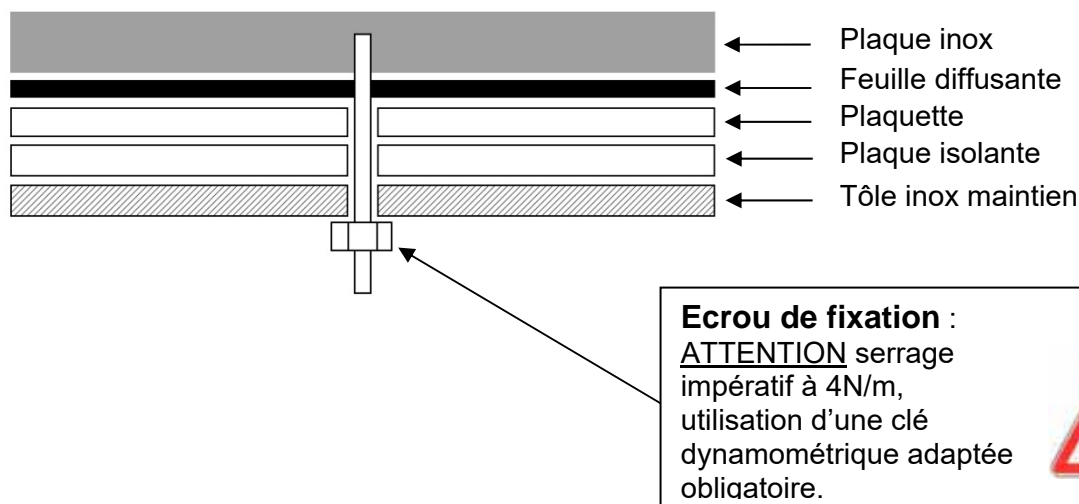


3.4.3 Remplacement ventilateur de refroidissement :

L'appareil est équipé de ventilateurs de refroidissement. Il convient d'en vérifier régulièrement la propreté et le fonctionnement. En cas de remplacement, respecter le sens de montage : soufflerie vers l'extérieur.

3.4.4 Remplacement plaquette de chauffe PLASMA :

Chaque élément chauffant est plaqué sous le fond de plaque. Une plaque rigide isolante de même format, positionnée sous l'élément chauffant permet d'isoler celui-ci.



Le remplacement de la plaquette défectueuse nécessite le démontage de la tôle maintien de plaque isolante. La plaquette étant un élément fragile, l'opération doit être réalisée minutieusement. Respecter l'ordre de montage (voir croquis ci-dessus) et utiliser impérativement une clé dynamométrique pour un serrage à 4 Nm.

Nota : La mise en place d'une plaquette nécessite la vérification préalable de la propreté du dessous de la plaque inox et de la feuille diffusante.

3.4.5 Remplacement sonde de température :

La température de chaque zone de chauffe est contrôlée par une sonde fixée sous le dessous de la plaque de cuisson. L'accès à ces sondes nécessite le levage de la plaque.

ATTENTION : Lors de la mise en place de la nouvelle sonde de température, et avant serrage du presse étoupe de maintien, s'assurer que la sonde soit suffisamment enfoncée dans son logement : l'extrémité de la sonde doit impérativement venir en butée avec le dessus de la plaque de cuisson.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

3.4.6 Remplacement joint étanchéité de la plaque :

Il convient de remplacer le joint silicone dès que celui-ci présente des détériorations ou lorsqu'un levage de plaque a été réalisé.

Pour cela :

- 1 - Levage de la plaque selon la procédure décrite en 3.4.1
- 2 - Retirer le joint dégradé
- 3 - Mettre en place le nouveau joint en respectant les consignes ci-dessous.

ATTENTION : Ce joint n'est pas carré mais rectangulaire.

La plus grande longueur du joint se positionne sur la largeur de l'appareil.

La plus petite longueur du joint se positionne sur la profondeur de l'appareil.

Le joint se positionne avec sa partie arrondie au-dessus.

Positionner la plus grande longueur du joint au-dessus de la plaque et engager le joint à travers la plaque levée (voir photo n°1).

Positionner le joint sur la gouttière périphérique en engageant la gorge du joint. Tirer légèrement sur le joint pour la fin de la mise en place (voir photo n° 2) et bien vérifier la bonne mise en place générale.

Photo n° 1

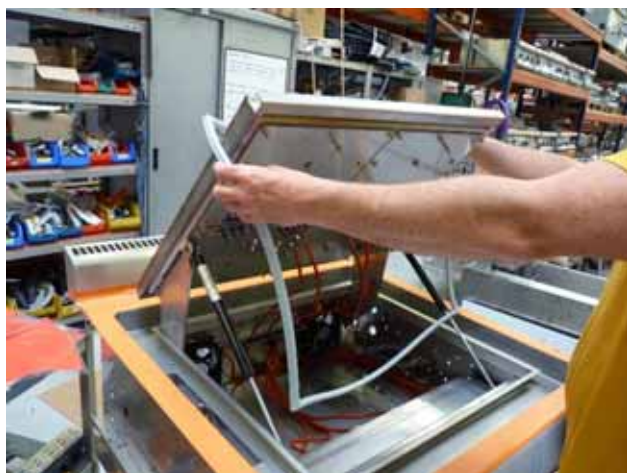
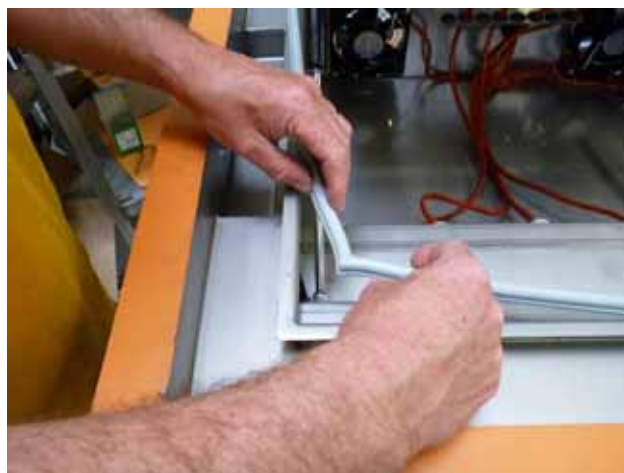


Photo n° 2



- 4 - Remise à plat de la plaque selon la procédure 3.4.1.

INFORMATIONS TECHNIQUES GAZ

PLANCHAS AM15, ABM 15 INOX	3 Brûleur AEM	P5-CA-R410	130	130	85	85	2 mm	4 mm	75 mm±2	19173mm²
	Veilleuse Honeywell	Q349A	56/42A	56/42A	0,25P	0,25P	Néant	Néant		
	Rampe inter allumage	SE32150263	70/100	70/100	35/100	35/100	Néant	Néant		

PIÈCES DÉTACHÉES

DESIGNATION	CODE	PLANCHA INOX à gouttière d'eau périphérique					PLANCHASMA
		Gaz	Elec.				Electrique
		AM15 Plaque 620x515	AM15 Plaque 340x515 et 620x515	ELITE Plaque 340x515 et 620x515	ELITE Plaque 400x550	Foyer rayonnement plaque 700x670	
Plastron thermostat	A504336				Digit		
Plastron cuiseur	A504480						•
Allumeur 2 points	E050505	Option					
Carte multifonctions	E050540				Digit		•
Ventilateur hélicoïdal	E050571						•
Contacteur 9 A 230V	E050903				Digit		
Contacteur 18A – 230V	E050932				230Vx3		
Relais finder	E052340						•
Socle relais	E052342						•
Commutateur M/A tripolaire	E052510		•				
Commutateur M/A friteuse	E052584			•	•	•	
Disjoncteur C-2A	E100650						•
Elément chauffant 1900W	E150240						•
Résistance Firebar 3 kW	E151187		•	•			
Résistance REB 1667 W 230V	E151772				•		
Foyer radiant 4 kW	E152320					•	
Voyant vert 230 V	E202094		230Vx3	230Vx3	230Vx3		
Voyant orange 230 V	E202095		230Vx3	230Vx3	230Vx3		
Voyant vert 400 V	E202097		•	•	•	•	
Voyant orange 400 V	E202098		•	•	•	•	
Thermostat 60-400°C trip	E400925		•	•	•	•	
Etrier de liaison	E401320			•	•	•	
Joint d'étanchéité	E401330		•	•	•	•	
Sonde 2xJ	E403550						•
Sonde J diam. 1.5	E403552				•		
Rampe gaz lg 410	G203025	•					
Veilleuse allumage PCF - Four	G207529	•					
Electrode PCF - Four	G207534	Option					
Robinet S22 - ½ TC	G304040	•					
Thermocouple Honeywell	G401005	•					
Soufflet manette	I101007	•					
Joint étanchéité plaque 4 zones	I302040						•
Joint étanchéité plaque 2 zones	I302042						•
Goupille Beta	K102075						•
Electrovanne eau	L600505						•
Bonde extérieure	Q052457						•
Bonde intérieure	Q052458						•
Poignée de bonde	Q052459						•
Vérin gaz 20 kg plaque 2 zones	Q201533						•
Vérin gaz 40 kg plaque 4 zones	Q201534						•
Robinet pointeau	Q450518						•
Bouchon vidange plancha	SEQ052393	•	•	•	•	•	
Manette 0-1-0-1 brossée	SEQ104213M		•				
Manette feux nus brossée	SEQ104225M	•					
Manette doseur brossée	SEQ104228M		•	•	•	•	

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 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 sécurit	Q054005								•				

SCHÉMAS ELECTRIQUES

400V TRI

REPERE	DESIGNATION
S1	inter marche arrêt
B1	thermostat 60-400°C
H1	voyant marche orange 400V
H2	voyant chauffe vert 400V
R1	Resistance 3000W 230V
X1	borne 4mm²

230V TRI

REPERE	DESIGNATION
S1	inter marche arrêt
B1	thermostat 60-400°C
H1	voyant marche orange 230V
H2	voyant chauffe vert 230V
R1	Resistance 3000W 230V
X1	borne 4mm²

230V MONO

REPERE	DESIGNATION
S1/S2	inter marche arrêt
B1/B2	thermostat 60-400°C
H1/H3	voyant marche orange 230V
H2/H4	voyant chauffe vert 230V
K1/K2	contacteur 16A 230V
R1/R2	Resistance 3000W 230V
X1	borne 6mm²

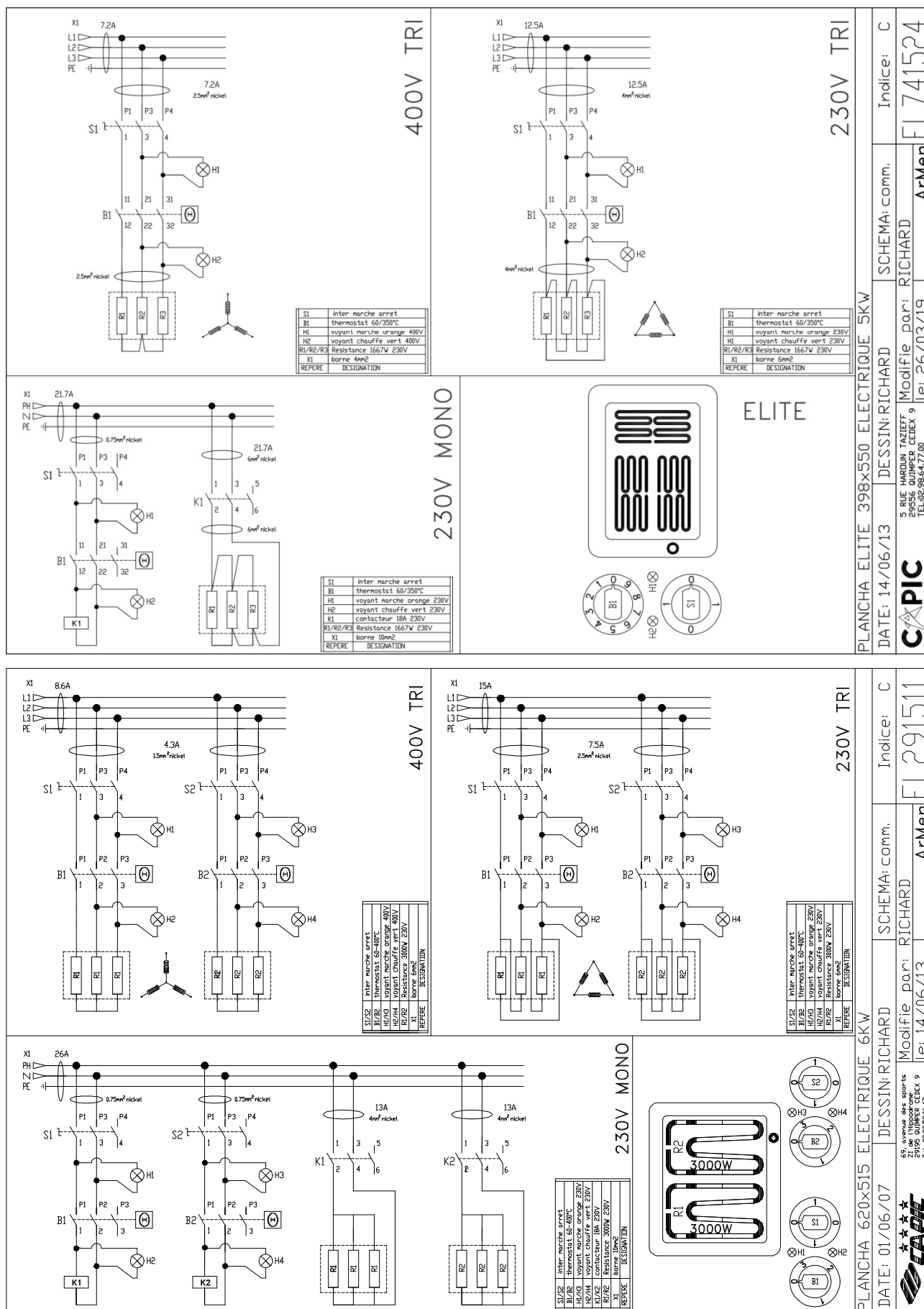
AM15 PLANCHA THERMOSTAT DIGITAL 5KW 400V TRI+N+T

REPERE	DESIGNATION
F1	Fusible 10x38 2A gG
F2	Cartouche neutre
X1	Carte multi thermostat 230V
R1/R2/R3	Resistance 1667W 230V
K1/K2	contacteur LC1D09 230V
X3	borne 6mm²

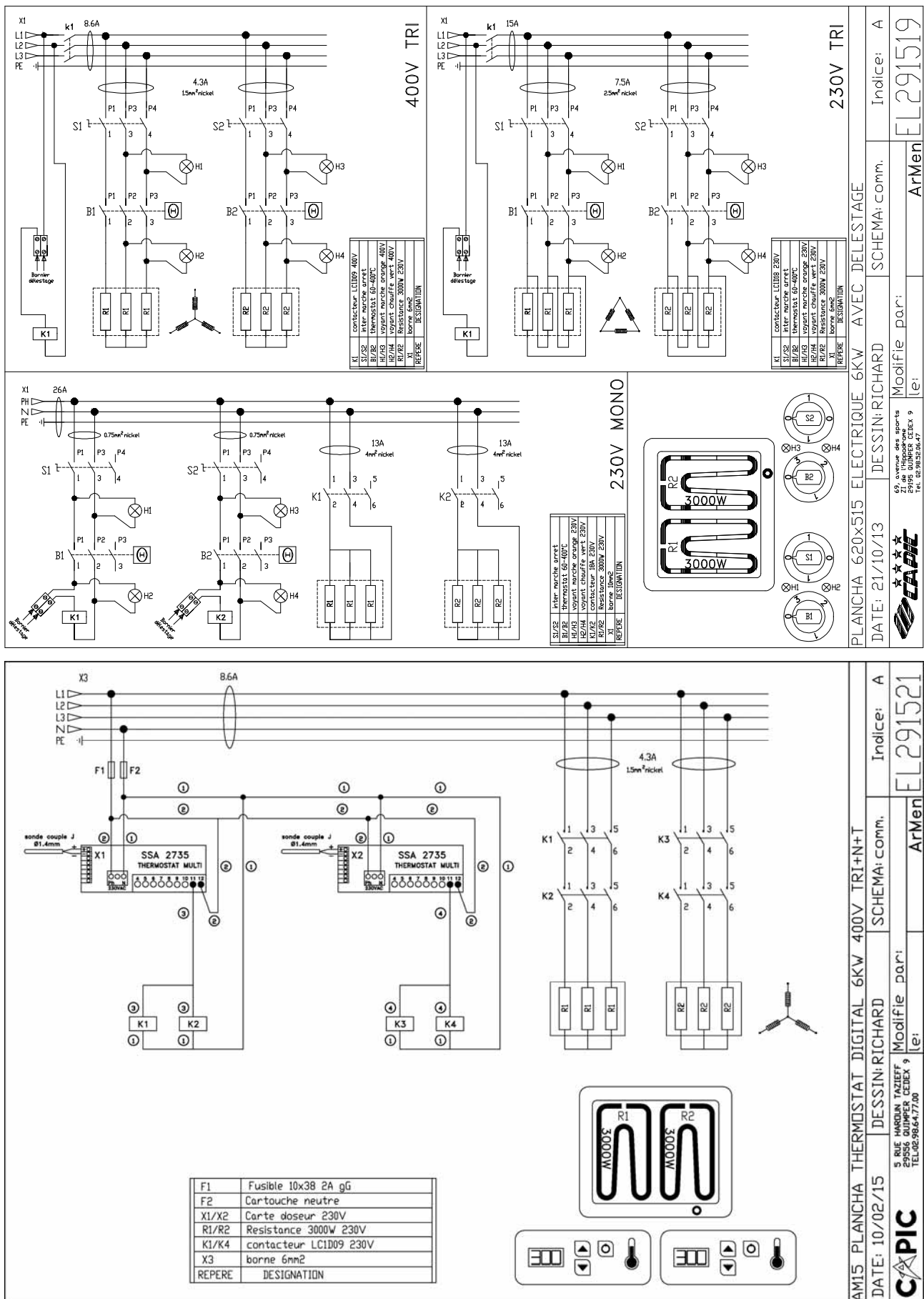
PLANCHA 340x515 ELECTRIQUE 3KW
 DATE: 14/06/13 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm. Indice: A
 Modifie par: ArMen
 e: EL291522

AM15 PLANCHA THERMOSTAT DIGITAL 5KW 400V TRI+N+T
 DATE: 13/06/16 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm. Indice: B
 Modifie par: ArMen
 e: EL741526

SCHÉMAS ELECTRIQUES



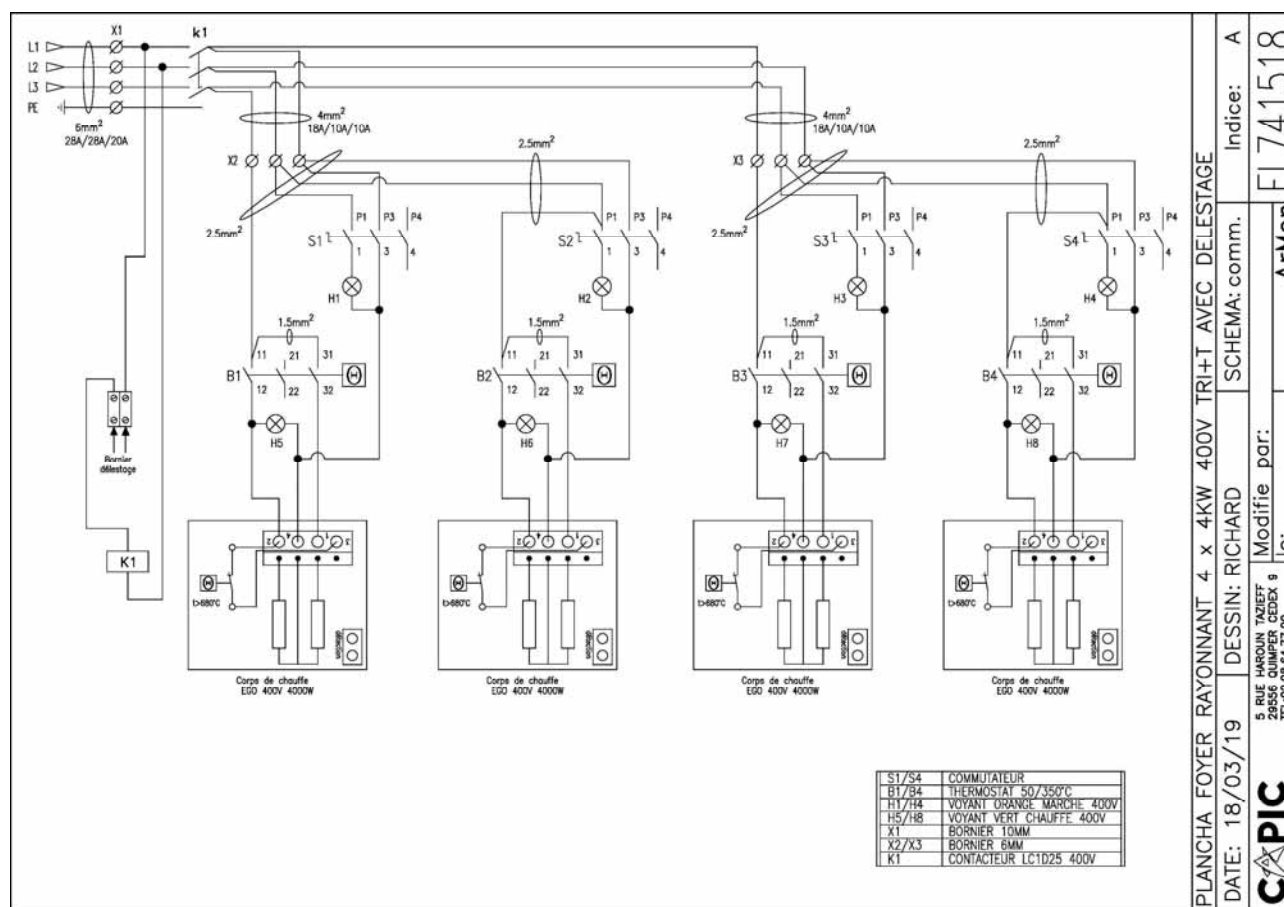
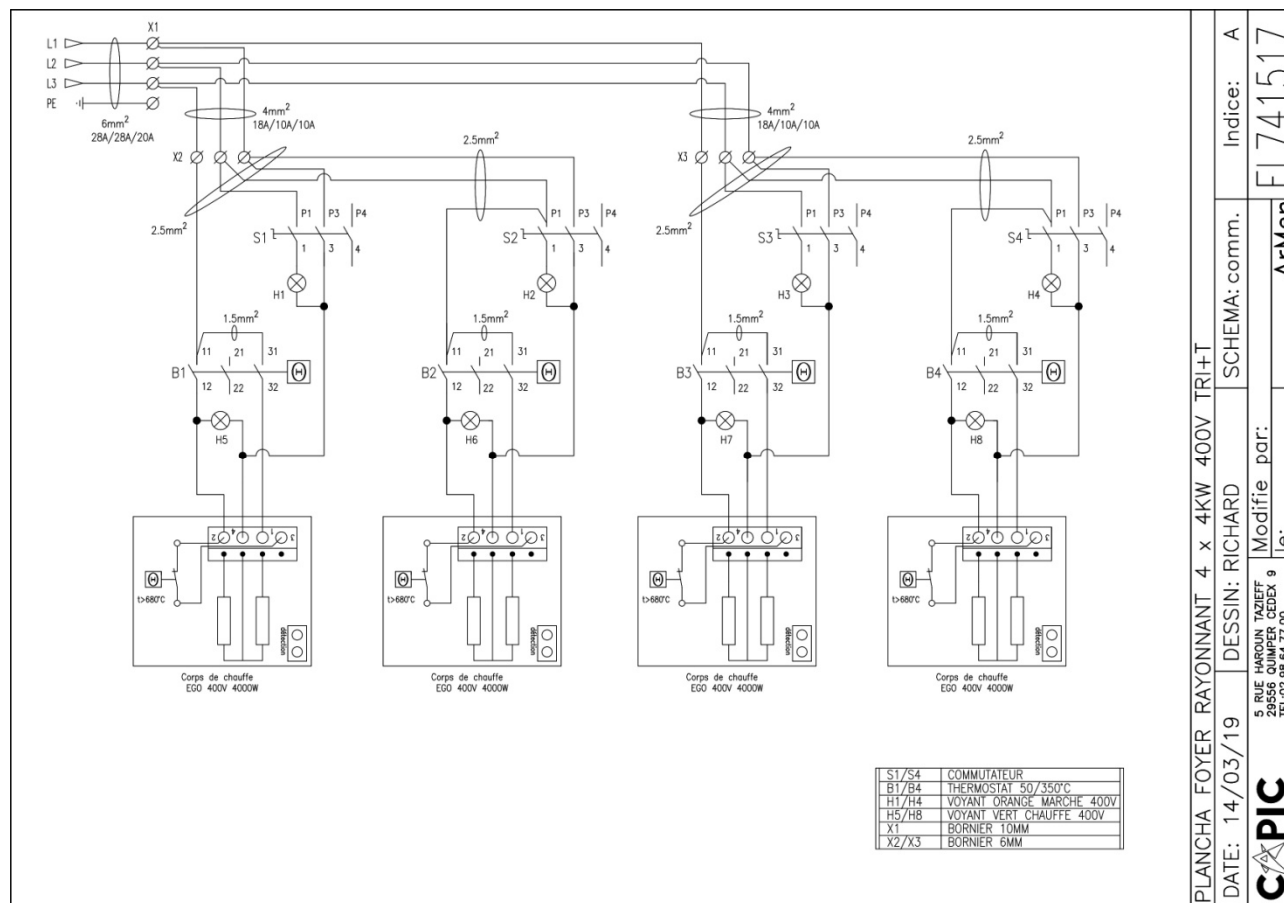
SCHÉMAS ELECTRIQUES



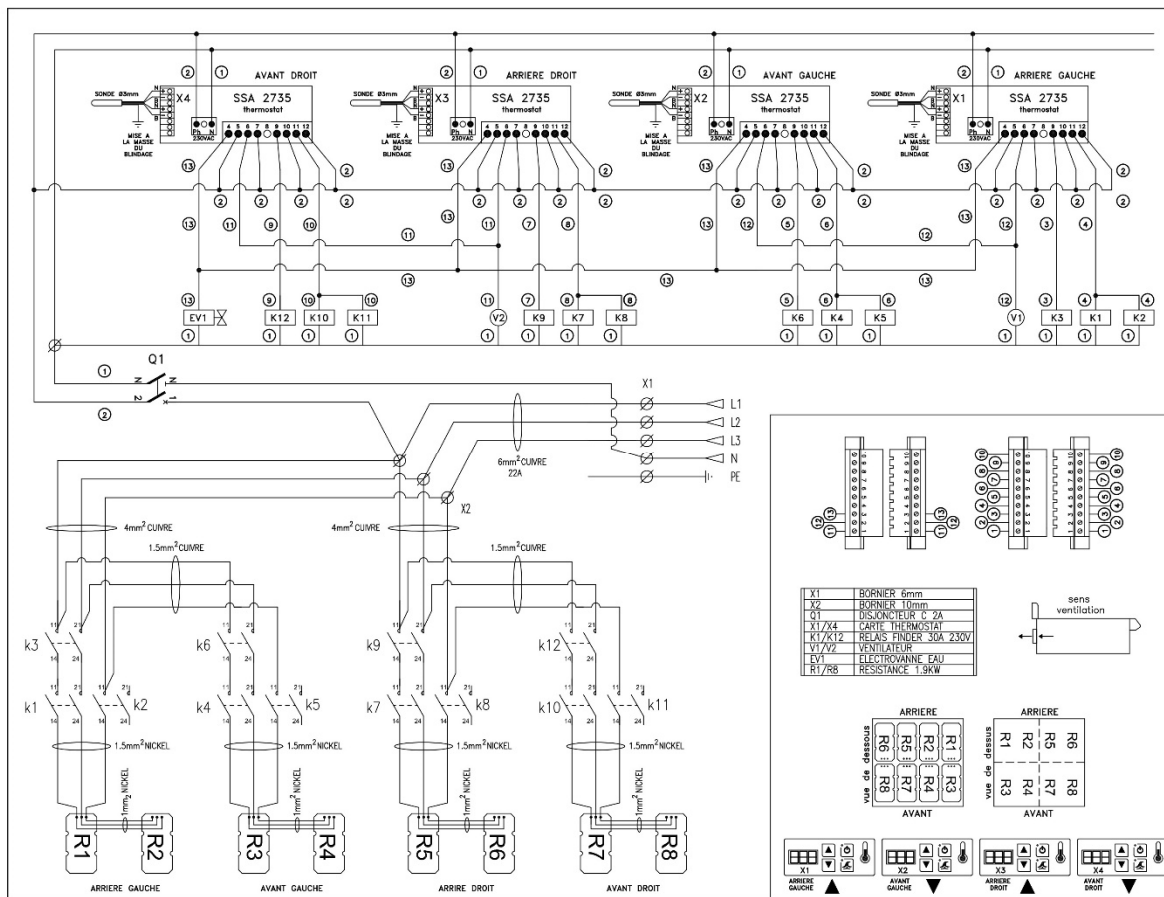
PLANCHA 620x515 ELECTRIQUE 6KW AVEC DELESTAGE
 DATE: 21/10/13 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm.
 Indice: A
 Modifie par: ArMen
 EL291519
 69, avenue des sports
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tel. 02 98 52 06 47

AM15 PLANCHA THERMOSTAT DIGITAL 6KW 400V TRI+N+T
 DATE: 10/02/15 DESSIN: RICHARD
 SCHEMA: comm.
 Indice: A
 Modifie par: ArMen
 EL291521
 5 RUE HARDY TAZIEFF
 29550 QUIMPER CEDEX 9
 TEL: 02 98 52 06 47

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES

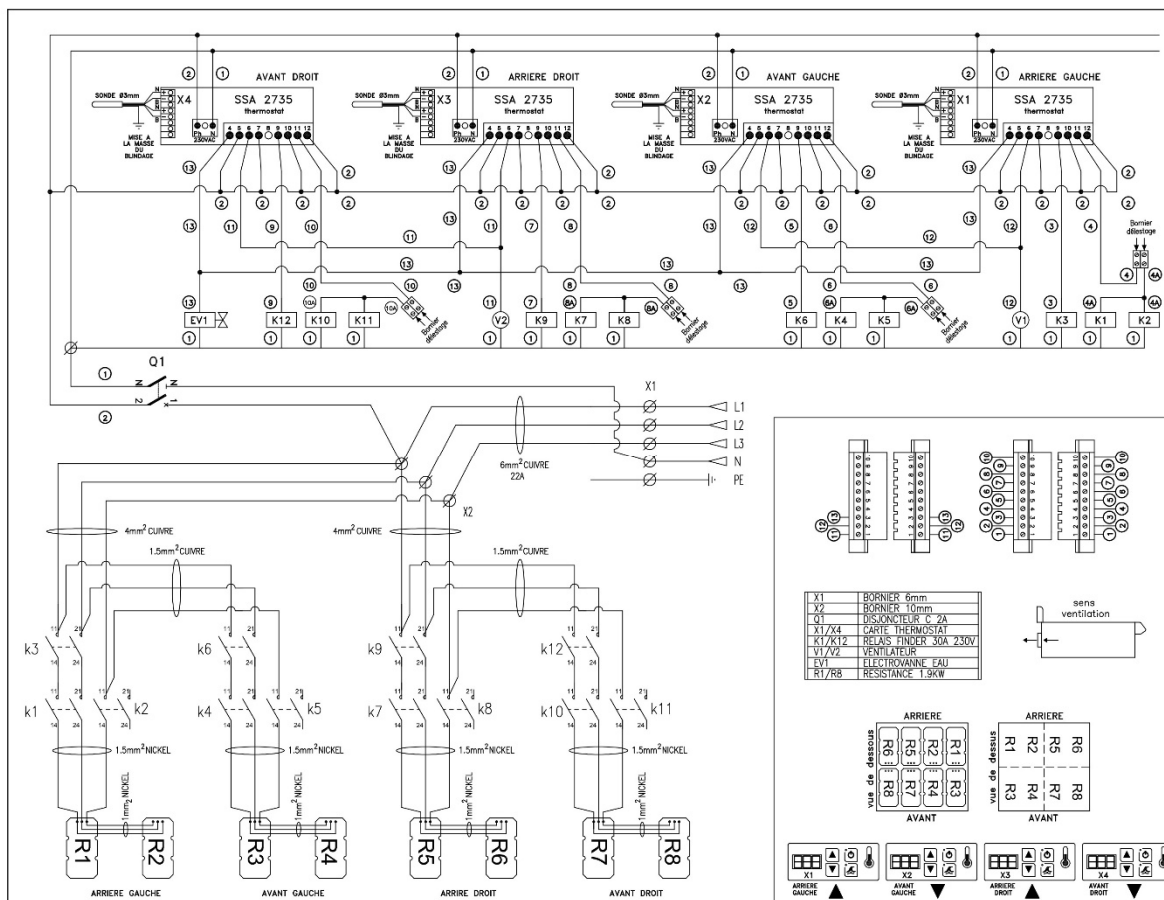


PLANCHA PLASMA 15.3KW 400V TRI+N+T

DATE: 12/02/19 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B

Modifie par: RICHARD ArMen EL291503

5 RUE HARQUIN TAZIEFF
29556 QUIMPER CEDEX 9
TEL:02.98.64.77.00



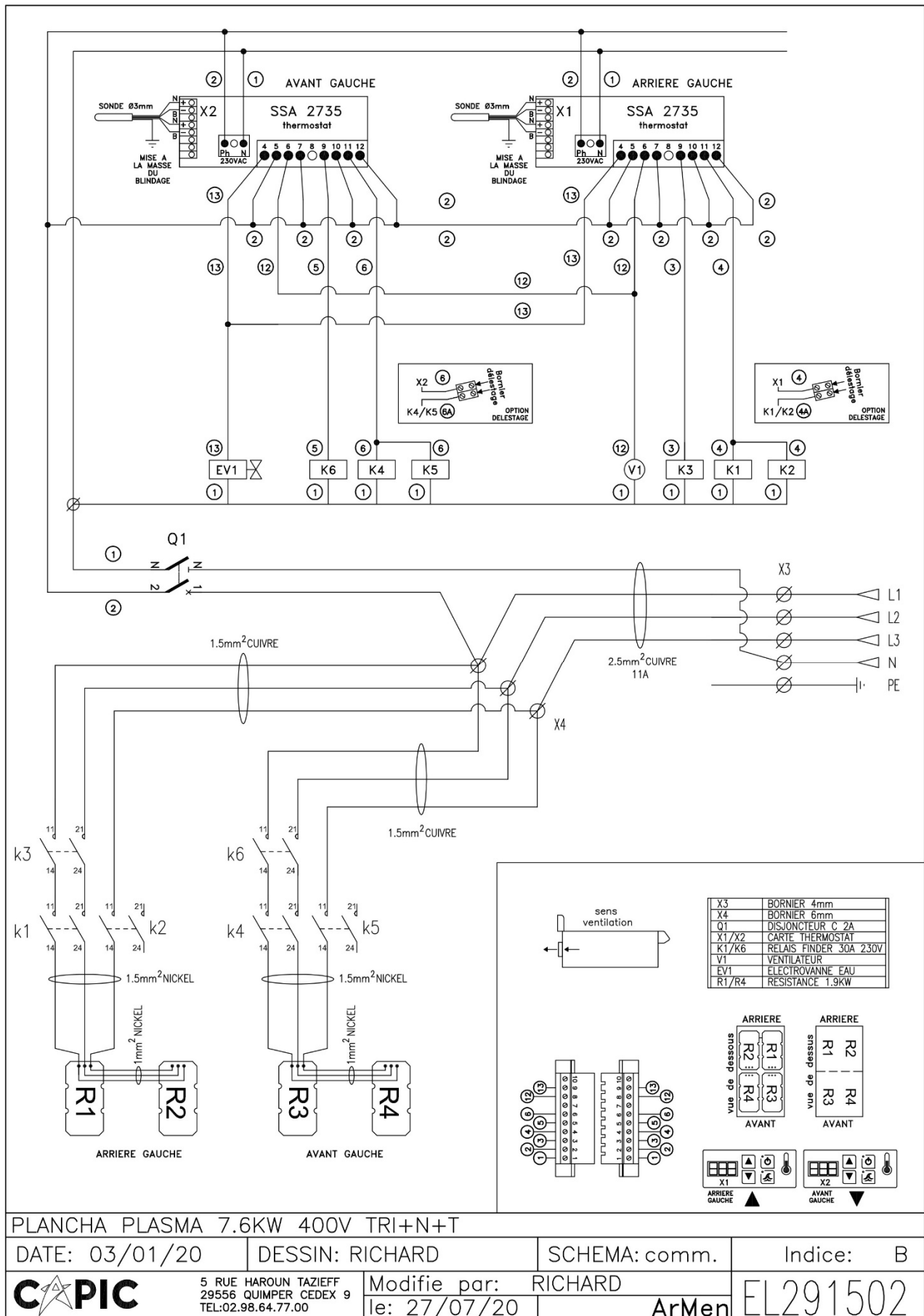
PLANCHA PLASMA 15.3KW 400V TRI+N+T AVEC DELESTAGE

DATE: 11/03/19 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B

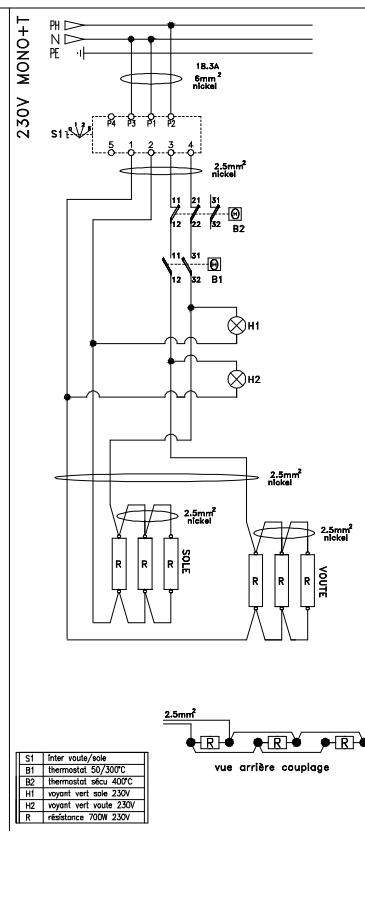
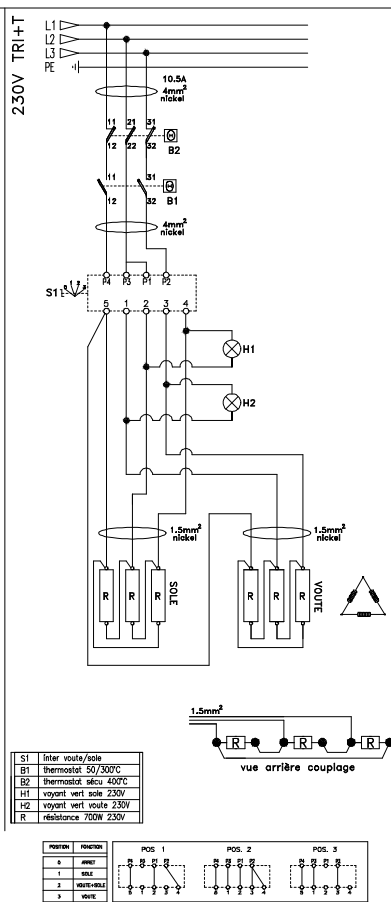
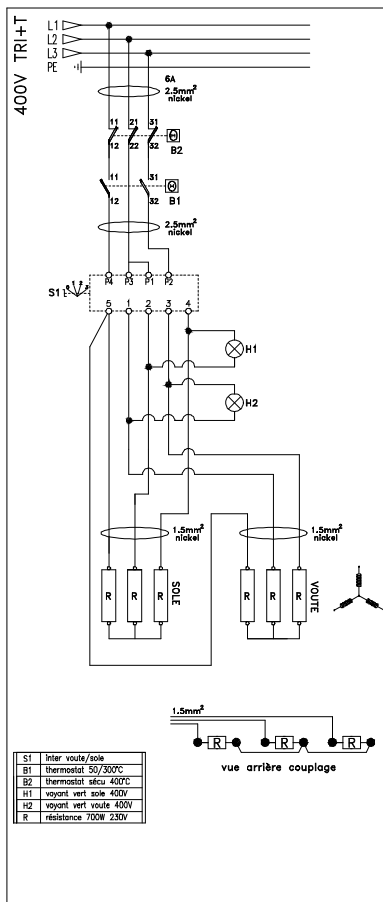
Modifie par: RICHARD ArMen EL291504

5 RUE HARQUIN TAZIEFF
29556 QUIMPER CEDEX 9
TEL:02.98.64.77.00

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES

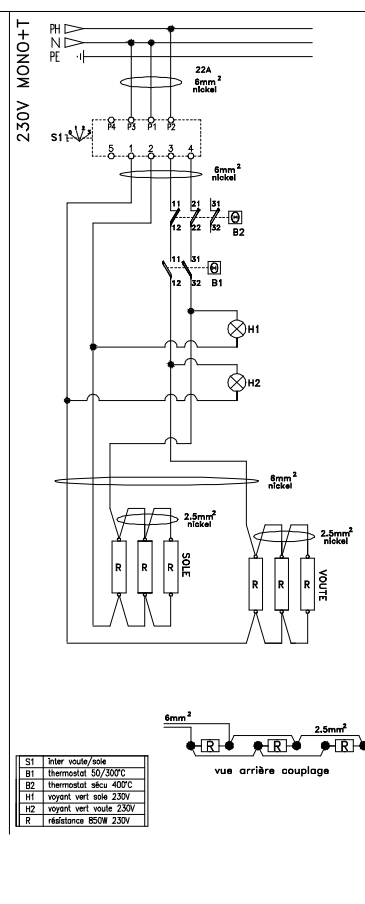
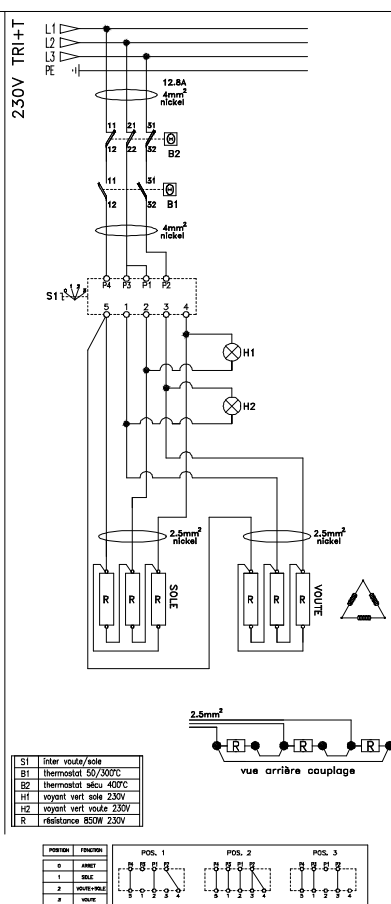
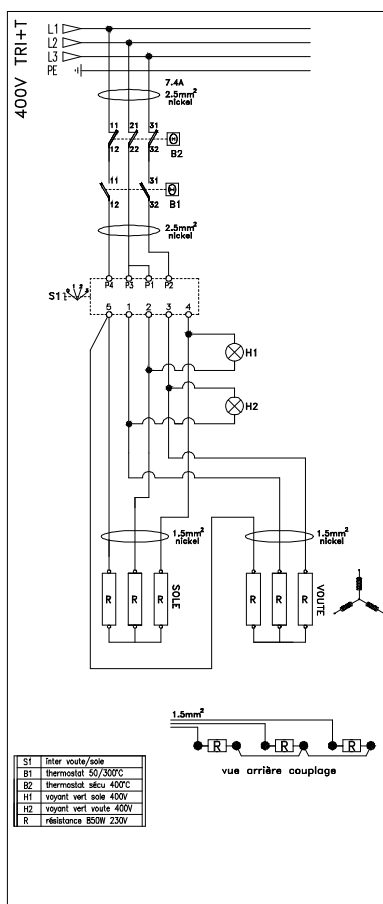


FOUR STATIQUE 4.2KW 400V TRI / 230V TRI / 230V MONO

DATE: 11/03/10 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B

Modifie par: 28/03/17 ArMen

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



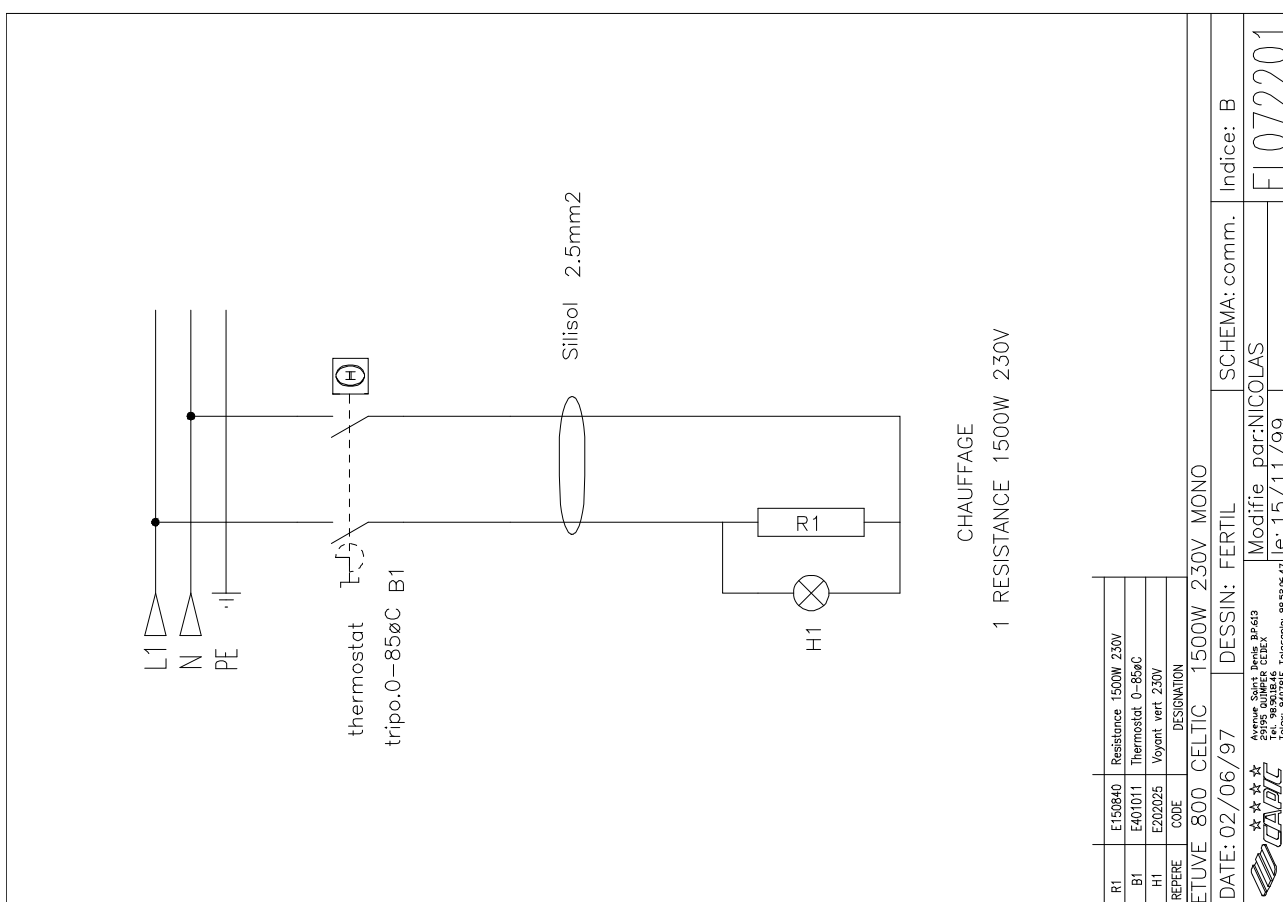
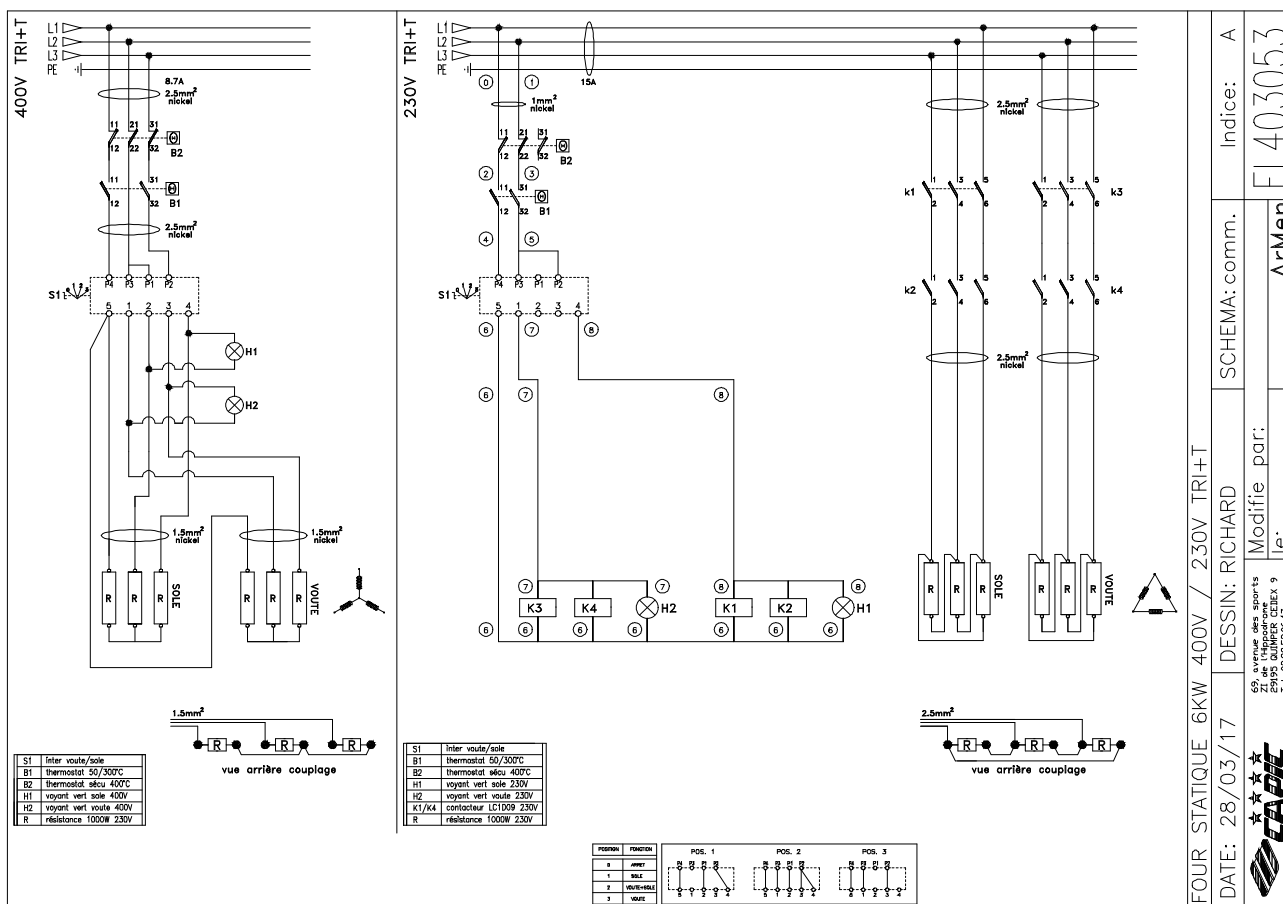
FOUR STATIQUE GN2/1 5.1KW 400V TRI / 230V TRI / 230V MONO

DATE: 23/03/17 DESSIN: RICHARD SCHEMA: comm. Indice: B

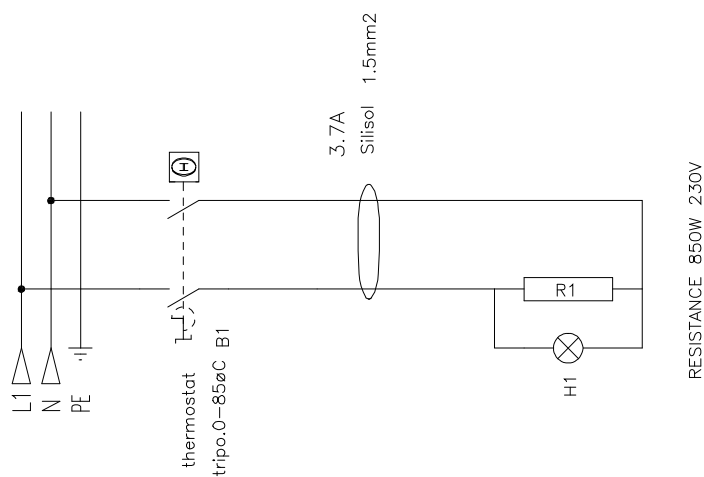
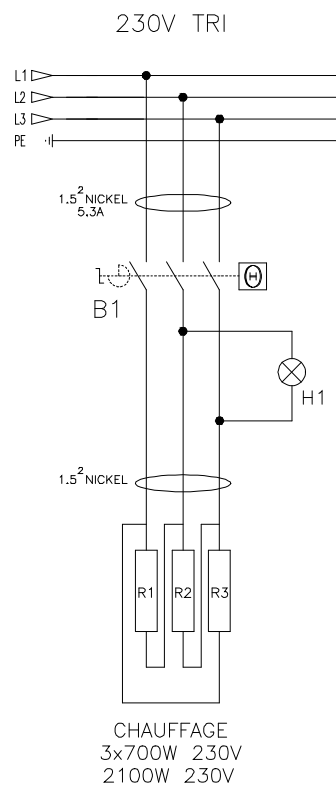
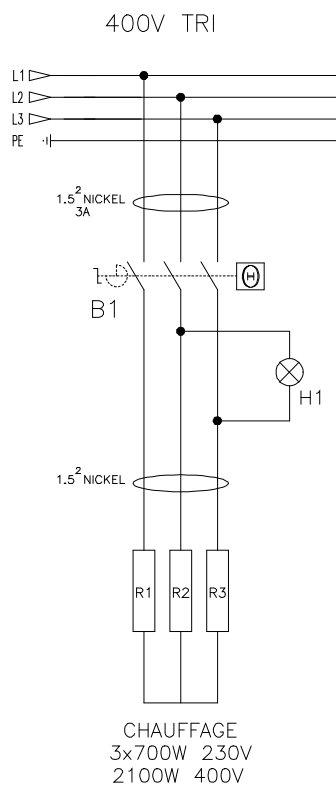
Modifie par: 28/03/17 ArMen

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

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES

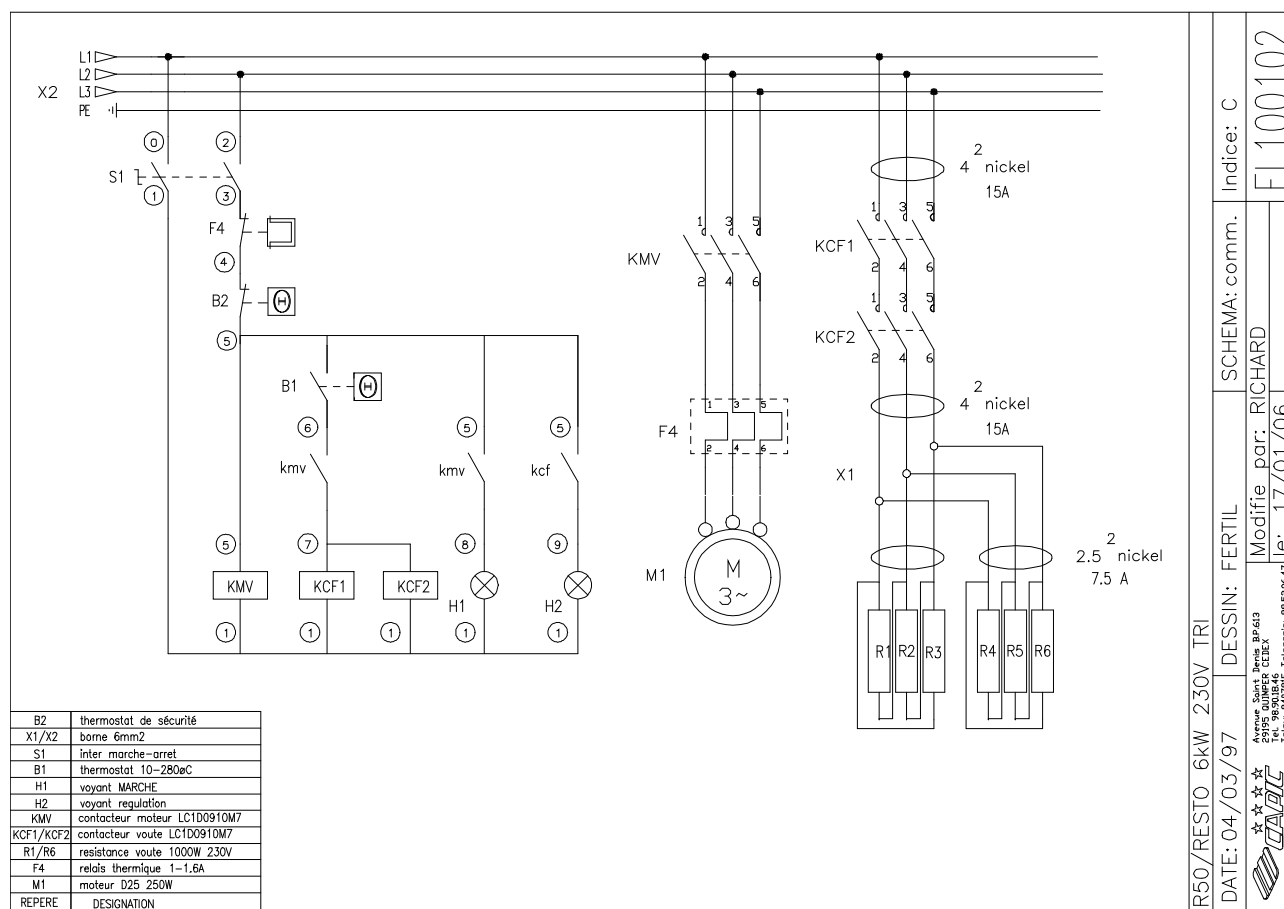
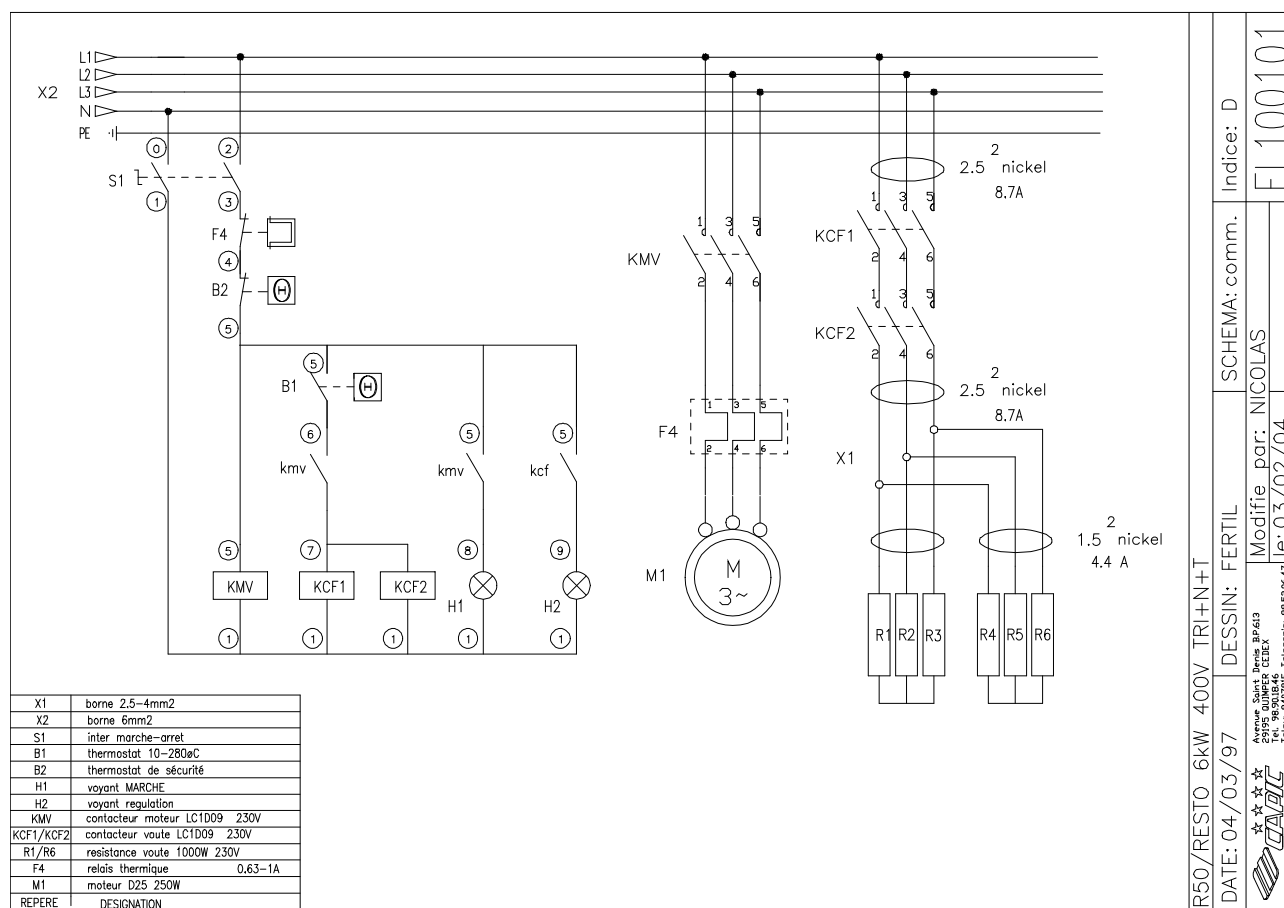


R1	Resistance 850W 230V
B1	Thermostat 0-85°C
H1	Voyant vert 230V
REPERE	DESIGNATION

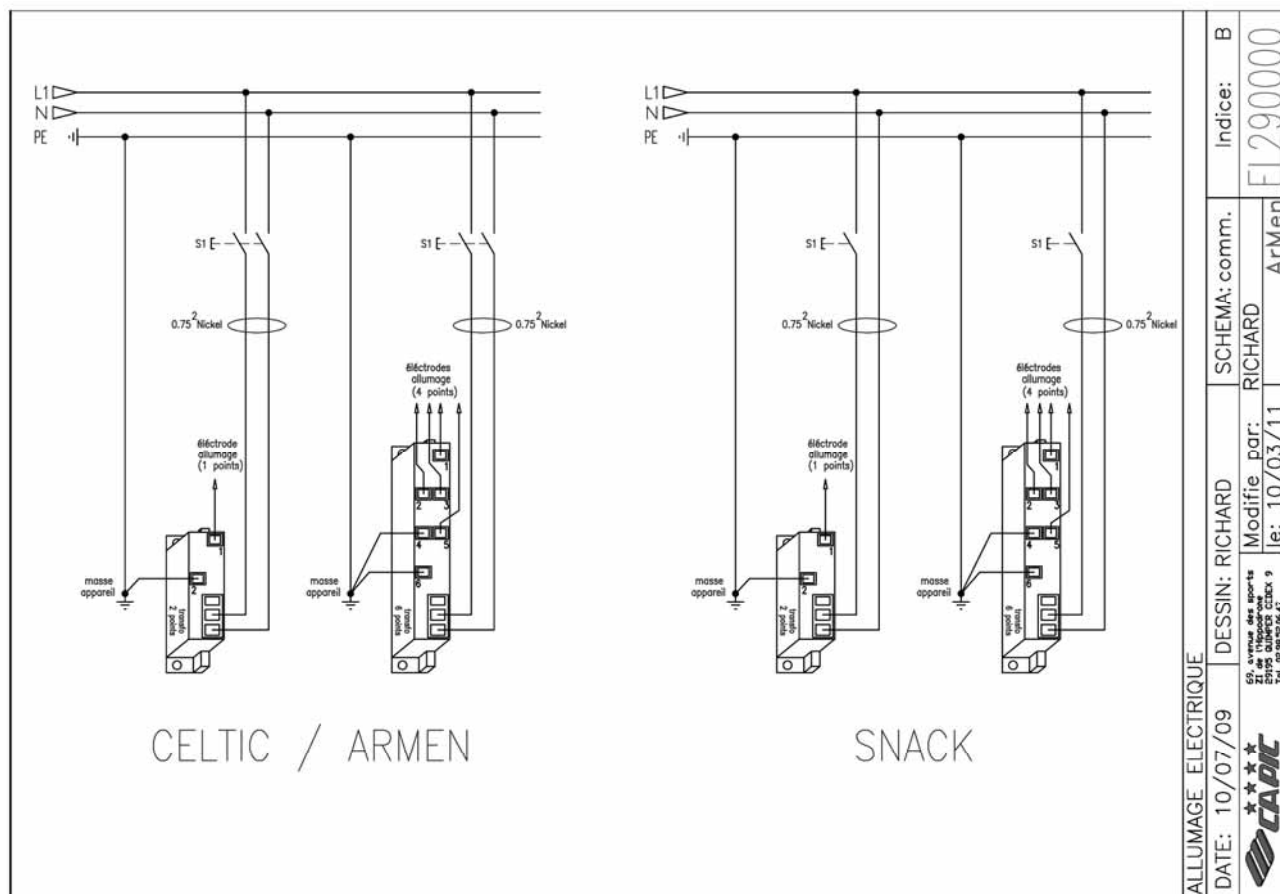
ETUVE 1000/1200 2.1KW 400V / 230V TRI+T	SCHEMA: comm.	Indice: B
DATE: 12/09/07	DESSIN: RICHARD	Modifie par: RICHARD
69, avenue des sports 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02 98 52 06 47	le: 02/10/12	ArMen

ETUVE CELTIC 850W 230V MONO	SCHEMA: comm.	Indice: EL072205
DATE: 25/10/05	DESSIN: RICHARD	Modifie par:
Avenue Saint Denis BP413 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02 98 52 06 47	le: 02/10/12	

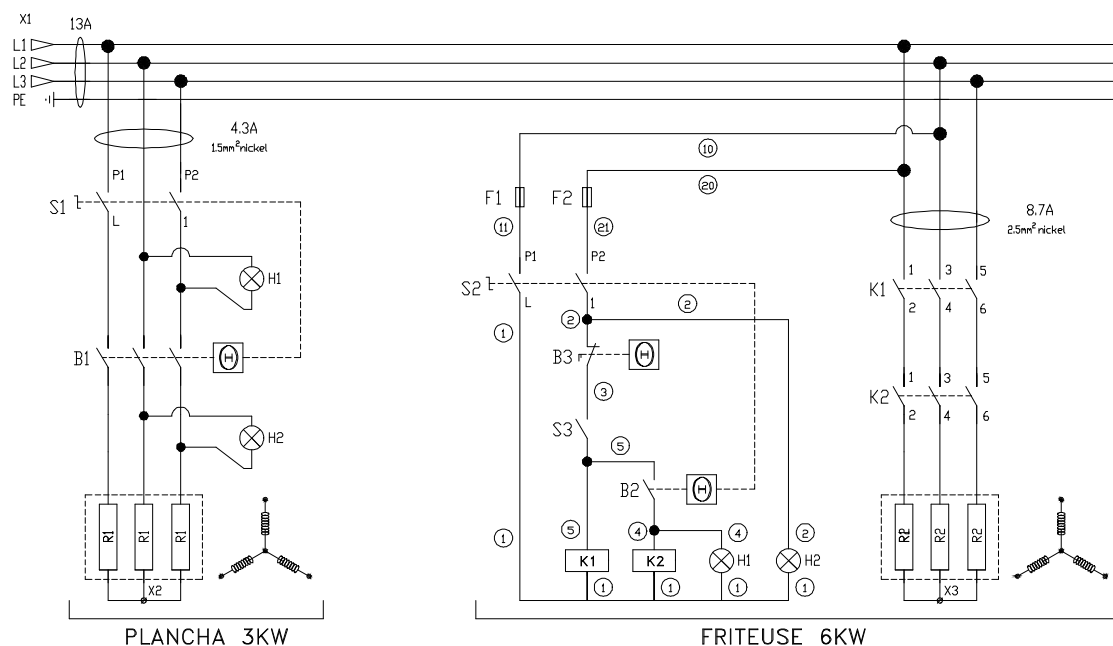
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



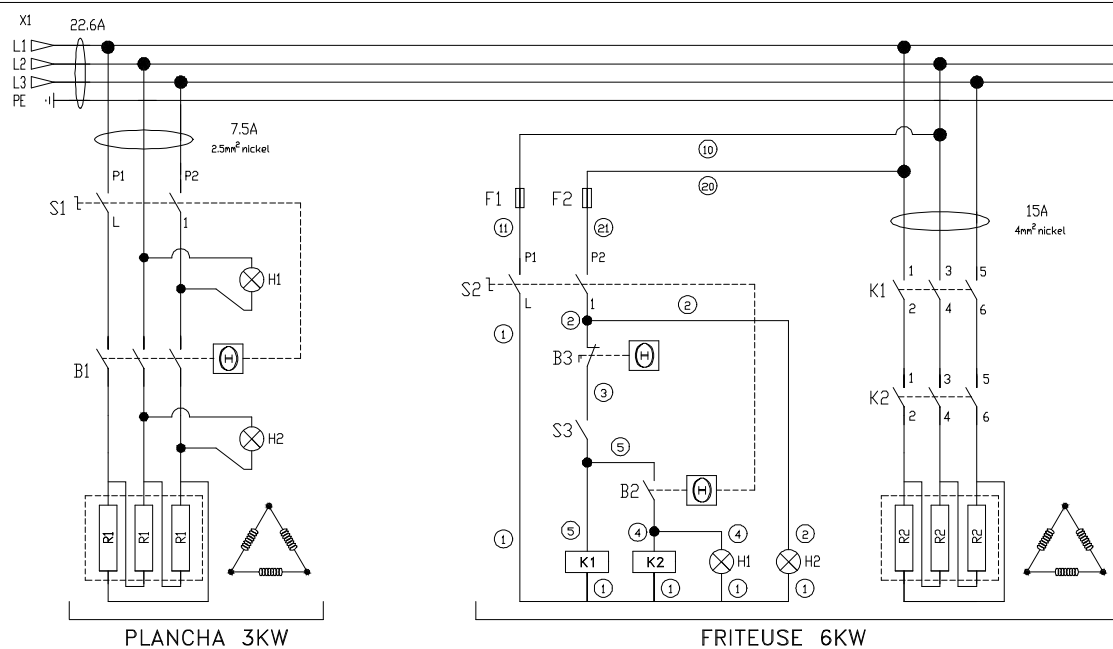
SCHÉMAS ELECTRIQUES



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



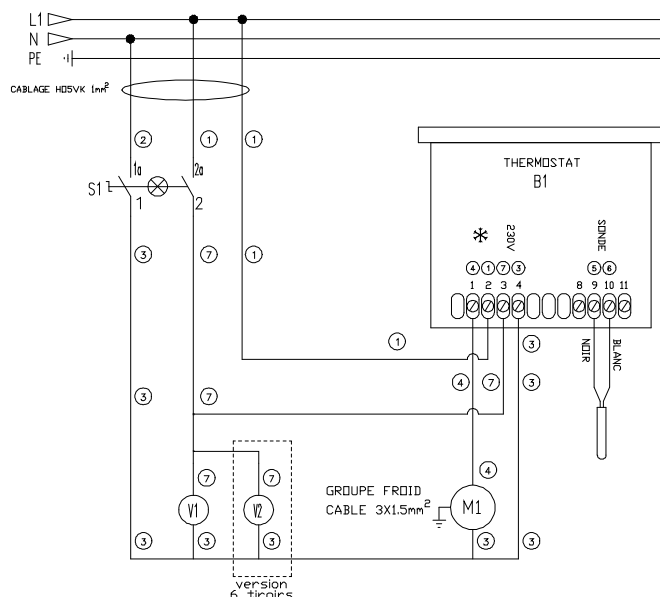
69, avenue des sports
ZI de l'Hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifié par:
le:

ArMen

EL382711

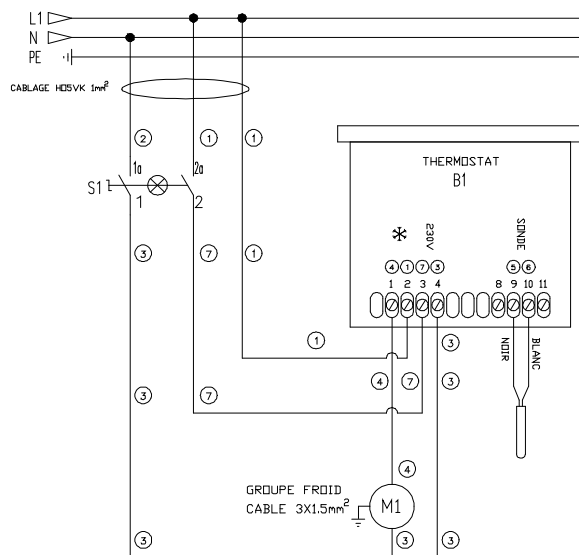
SCHÉMAS ELECTRIQUES



EVAPO VENTILE SUR MEUBLE TIROIRS 230V MONO+T

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

Modifie par: RICHARD EL293111
e: 25/11/16 ArMen



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

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

Modifie par: RICHARD EL338254
e: 25/11/16 ArMen

