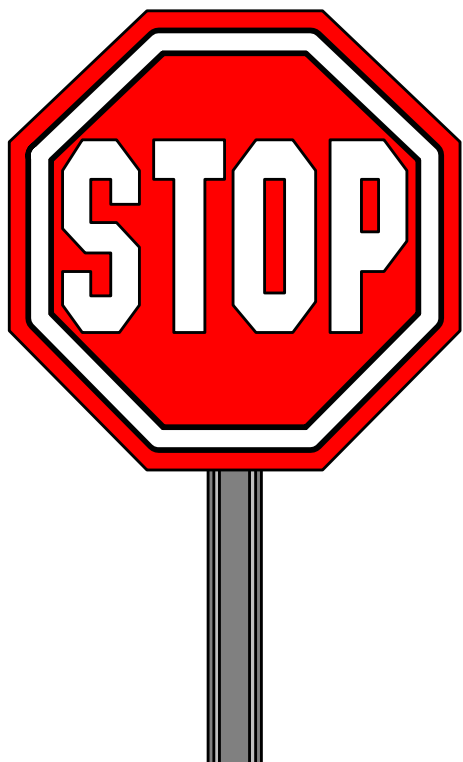


FRITEUSE SMART



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

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



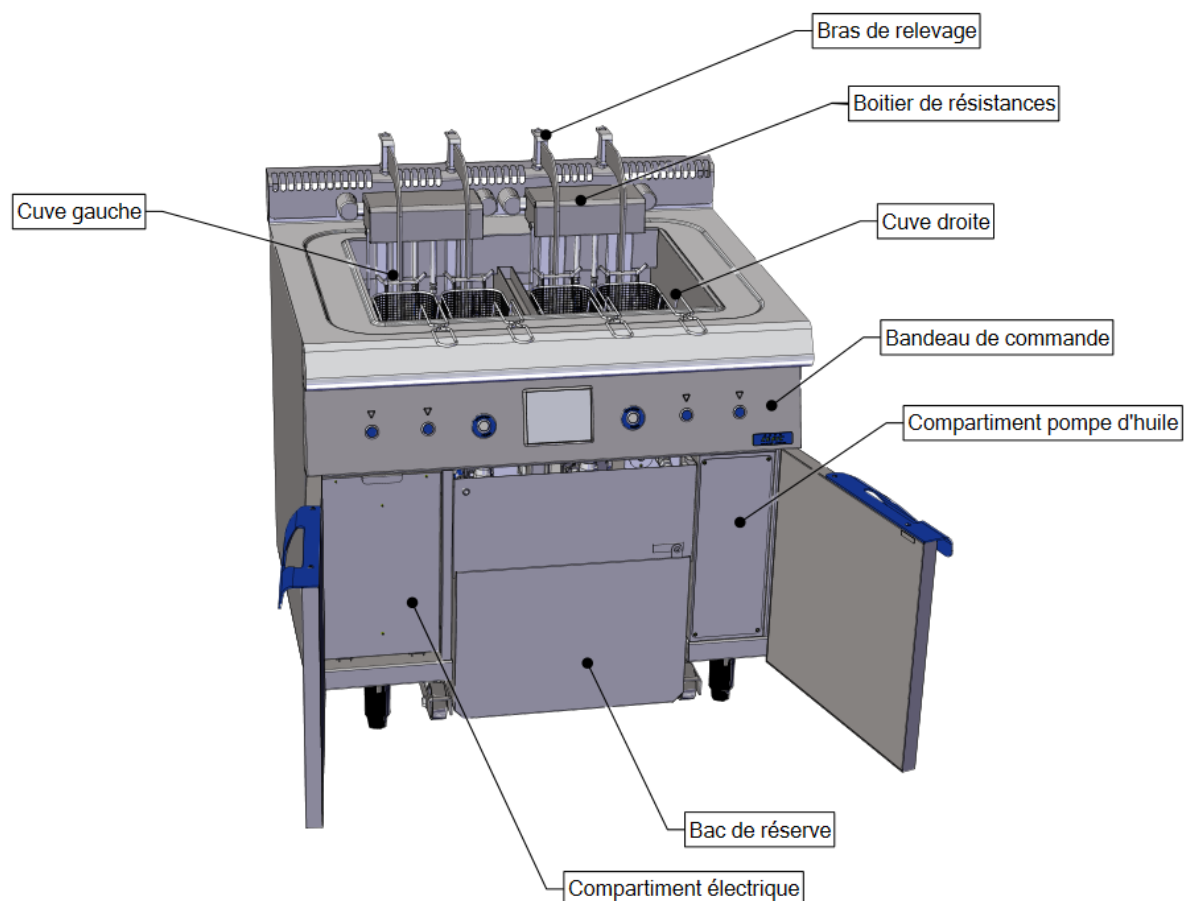
1. L'APPAREIL DOIT ÊTRE HORS TENSION (SECTIONNEUR OUVERT) LORSQUE LA CUVE EST VIDE.
2. NE JAMAIS FAIRE FONDRE LES PAINS DE GRAISSE SUR LE CORPS DE CHAUFFE.
3. MAINTENIR LE NIVEAU D'HUILE A SA VALEUR MINIMALE PENDANT TOUTE LA PÉRIODE D'UTILISATION POUR QUE LE CORPS DE CHAUFFE SOIT IMMERGÉ EN PERMANENCE.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

DESCRIPTIF GENERAL

Références commerciales

MODÈLES	800	900
Friteuse smart	W382080	W292080

Description de l'appareil



Description du bandeau de commande :

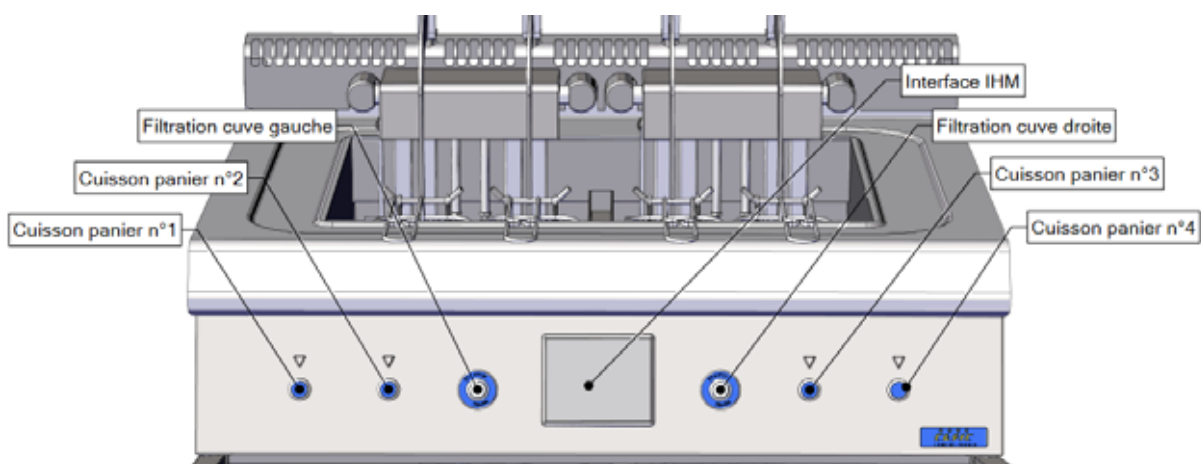


Table des matières

1	INSTALLATION.....	7
1.1	RÈglementation :	7
1.2	Nettoyage avant mise en service :	7
1.3	Implantation gÉNÉrale :	7
2	UTILISATION.....	8
2.1	Consignes générales :	8
2.2	Charge des paniers et performances :	8
2.3	Gestion des bacs de réserve.....	9
2.4	les commandes de l'IHM:	13
2.5	Démarrage de l'appareil	29
2.6	Arrêt de l'appareil	30
2.7	Filtration de l'huile.....	30
2.8	Les messages d'erreurs	30
2.9	Sécurité :	31
3	ENTRETIEN.....	32
3.1	Huile de friture :	33
3.2	Cuve et résistance de friteuse :	33
3.3	Carrosserie :	33
4	MAINTENANCE.....	35
4.1	Installation	35
4.2	Identification des différents organes.....	38
4.3	Pièces détachées	41
4.4	Diagnostic automate.....	42
4.5	Schema electrique.....	43

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.

CONTROLE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

La plaque signalétique se trouve suivant l'appareil :

- ⇒ Sur le côté intérieur de la porte du placard.
- ⇒ Sous l'appareil, à l'avant, dans le cas du suspendu.

Ref. commerciale		N° de série	
CAPIC	S On= deb calor kW	TYPEA	
5 rue, Haroun Tazieff 29556 QUIMPER Cedex 9 FRANCE	PAYS FR BE GB/ES/PT	CAT. II2E+3+ I2E+/I3+ II2H3+	AS03055
U=	IP	P=	kW
N° organisme certif.		f= Hz	

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 de l'appareil	W382080	W292080
	260 Kg	265 Kg

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 INSTALLATION

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

1.1 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 et la ventilation font l'objet de normes de sécurité très précises, pouvant varier d'une région à l'autre.

1.2 NETTOYAGE AVANT MISE EN 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 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 du câble électrique.
 - Prévoir une aire de servitude libre de toute entrave.
 - De même, ne pas déplacer l'appareil en cours de fonctionnement, l'huile chaude, les surfaces chaudes ou la chute de récipients peuvent provoquer de graves brûlures.
- Avant tout déplacement de l'appareil, attendre son complet refroidissement, ôter tout récipient et effectuer la vidange de la cuve si nécessaire.

2 UTILISATION

2.1 CONSIGNES GENERALES :

L'APPAREIL EST A USAGE PROFESSIONNEL ET DOIT ÊTRE UTILISÉ
PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
LA FRITEUSE EN SERVICE DOIT ETRE MAINTENUE SOUS SURVEILLANCE.

La friteuse est équipée d'une gestion du niveau d'huile. Néanmoins, une surveillance du niveau entre les marques minimum et maximum est nécessaire. Maintenir ce niveau pendant toute la durée d'utilisation.

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

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

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

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

Lors des opérations de vidange dans le bac de récupération ou remontée d'huile dans la cuve, il est nécessaire de vider complètement les tuyauteries de manière à éviter tout colmatage.

L'utilisation d'huile solide à froid (palme, pain de graisse végétale, ...), est formellement interdit dans la friteuse smart

2.2 CHARGE DES PANIERS ET PERFORMANCES :

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

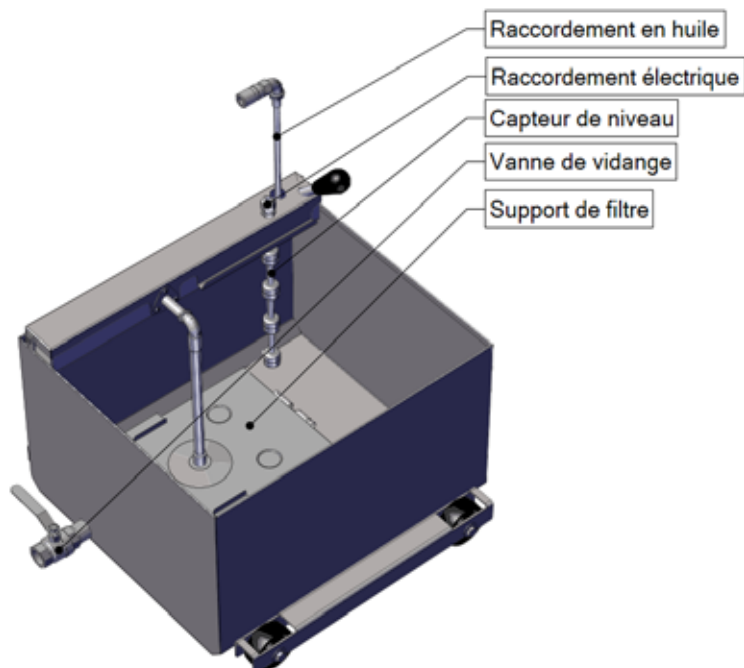
Charge conseillée :

TYPE	Energie	PUISSANCE	VOLUME	CHARGE pour 1/2 panier	PRODUCTION HORAIRE <small>Frites surgelées précuites 6x6</small>
Smart	Elec.	56kW	46L	1.5 kg	130 kg

2.3 GESTION DES BACS DE RÉSERVE

2.3.1 Bac de réserve en huile

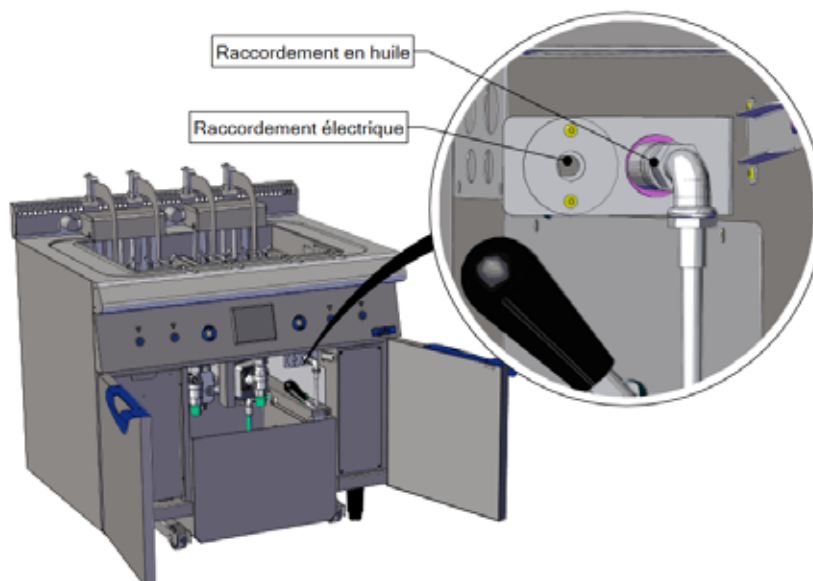
La friteuse smart est équipée d'un bac de réserve en huile permettant la mise à niveau automatique des cuves de cuisson. Il est équipé d'un filtre et d'un capteur de niveau à 4 seuils :



LE BAC DE RESERVE EN HUILE PEUT CONTENIR DE L'HUILE CHAUDE. TOUTE MANIPULATION DOIT SE FAIRE A FROID POUR EVITER LES RISQUES DE BRÛLURES

2.3.1.1 Mise en place

Pour pouvoir démarrer la friteuse, il est nécessaire de raccorder le bac à l'appareil de la façon suivante :

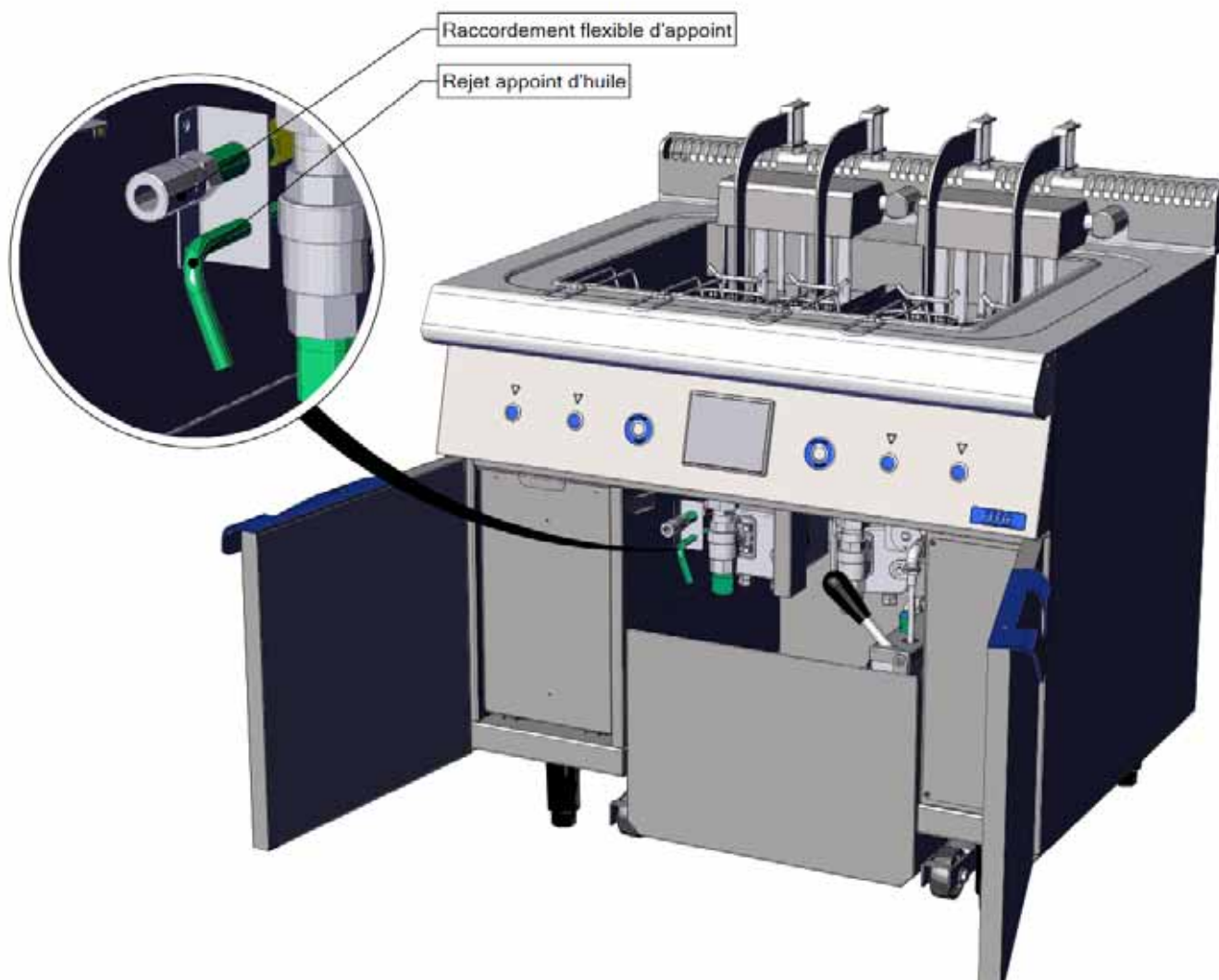


NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.3.1.2 Remplissage

Une fois le bac de réserve d'huile en position, le remplir à l'aide de la pompe d'appoint en respectant les étapes suivantes :

- Brancher le flexible d'appoint et le plonger dans le bidon d'huile neuve :



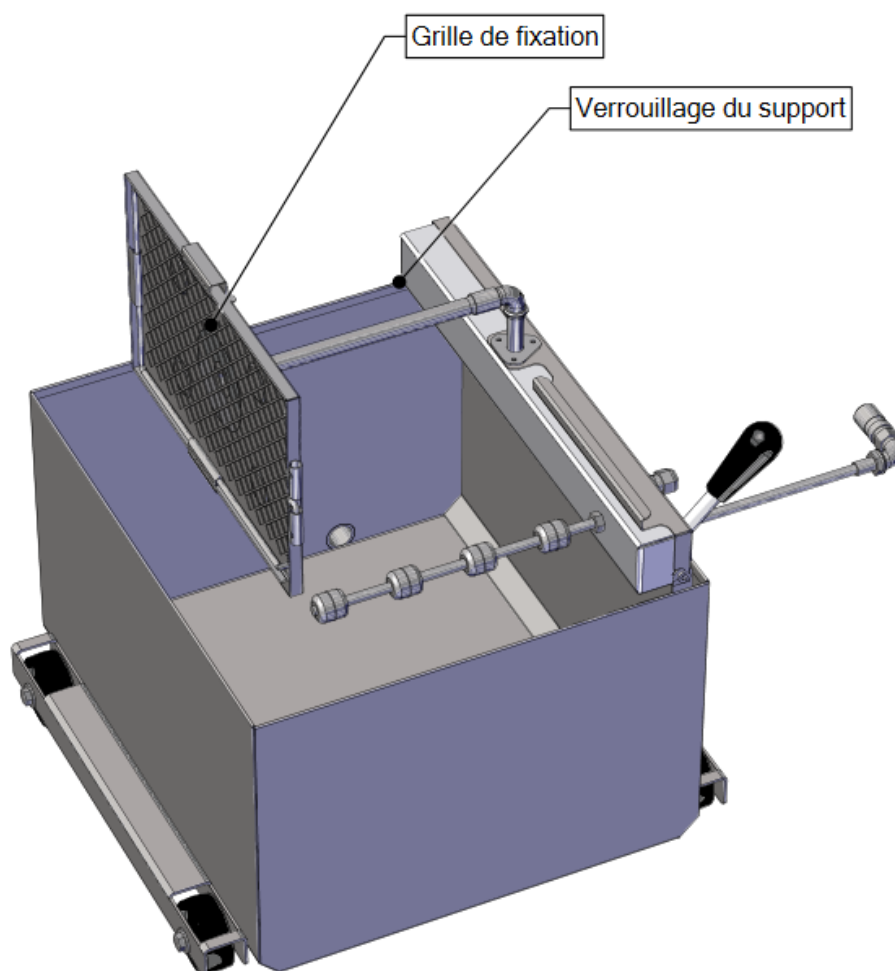
- A partir de l'IHM, sélectionner le mode manuel et activer la pompe d'appoint d'huile (voir §2.4.8)

2.3.1.3 Changement du filtre

UN CHANGEMENT REGULIER DU FILTRE PERMET DE CONSERVER UN BONNE QUALITE D'HUILE ET PRESERVE LA POMPE DE REMPLISSAGE

L'appareil est livré avec un filtre spécifique. Son remplacement doit se faire à froid en suivant les étapes suivantes :

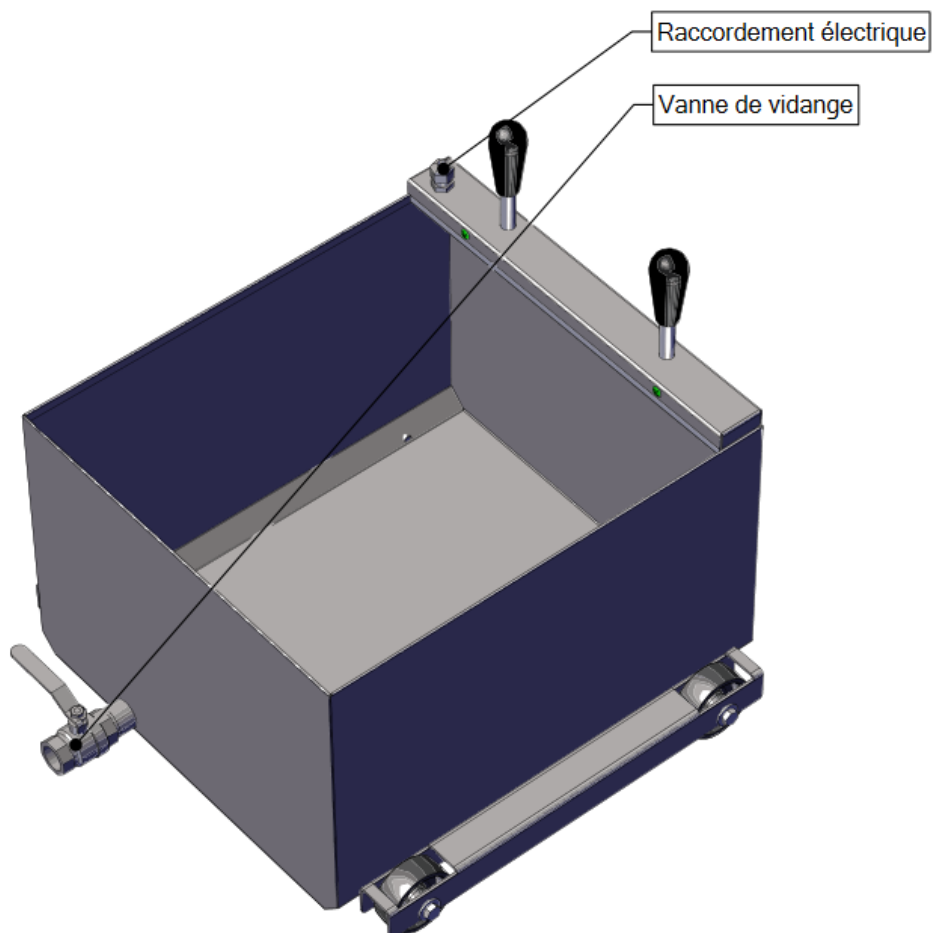
- Déconnecter et sortir le bac de son emplacement
- Basculer et verrouiller le support de filtre :



- Déverrouiller la grille de fixation et remplacer le filtre.
- Procéder au remontage dans le sens inverse.

2.3.2 Bac de réserve en eau

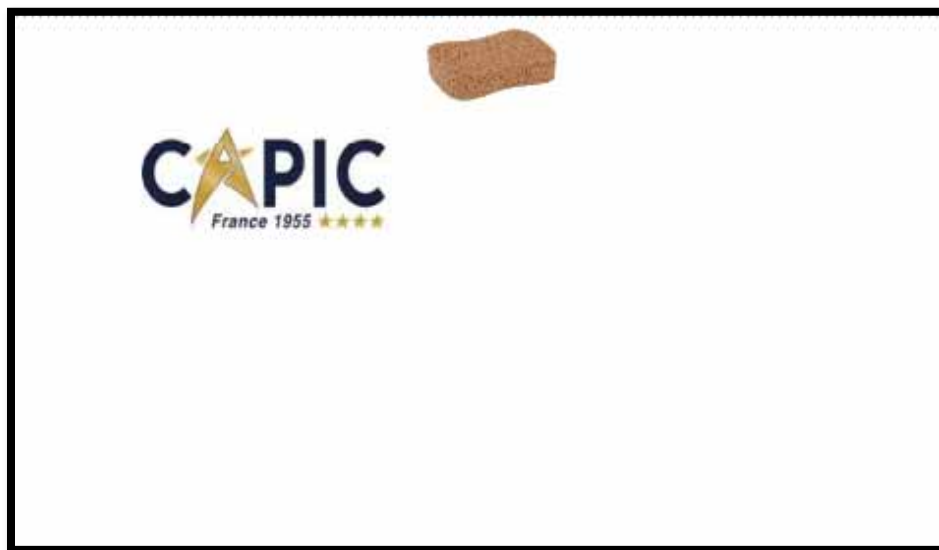
Le bac de réserve en eau est utilisé lors des phases de nettoyage en profondeur de l'appareil.
Il se compose des éléments suivants :





Le raccordement électrique est identique au bac de réserve en huile.

2.4 LES COMMANDES DE L'IHM:

2.4.1 Appareil en veille




	Toucher le Logo CAPIC ou n'importe quelle partie de l'écran pour activer la Page d'accueil
	Un appui sur l'éponge permet de désactiver l'écran pendant 30 secondes afin de le nettoyer.





Si l'écran n'est pas utilisé pendant 15 secondes, il se met en veille. Toucher n'importe quelle partie de l'écran pour revenir à la page active.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.2 Accueil

La page d'accueil est accessible en appuyant sur le bouton  du menu généra ou en désactivant l'écran de veille




Recette G	Recette D	<i>Dernières recettes utilisées.</i> Un appui sur le texte permet d'atteindre la page de Sélection des Recettes
<i>Gauche</i> 	<i>Droite</i> 	
<i>Duo</i> 		<i>Démarrer une friteuse.</i> Affiche la page Mode Cuve Gauche ou Mode Cuve Droite . Et lance le cycle de démarrage de la cuve sélectionnée
		<i>Accès à la page de menu général.</i>

**La friteuse ne peut démarrer sans le bac de réserve en huile.
Vérifier si son installation est correcte.**

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.3 Menu Général

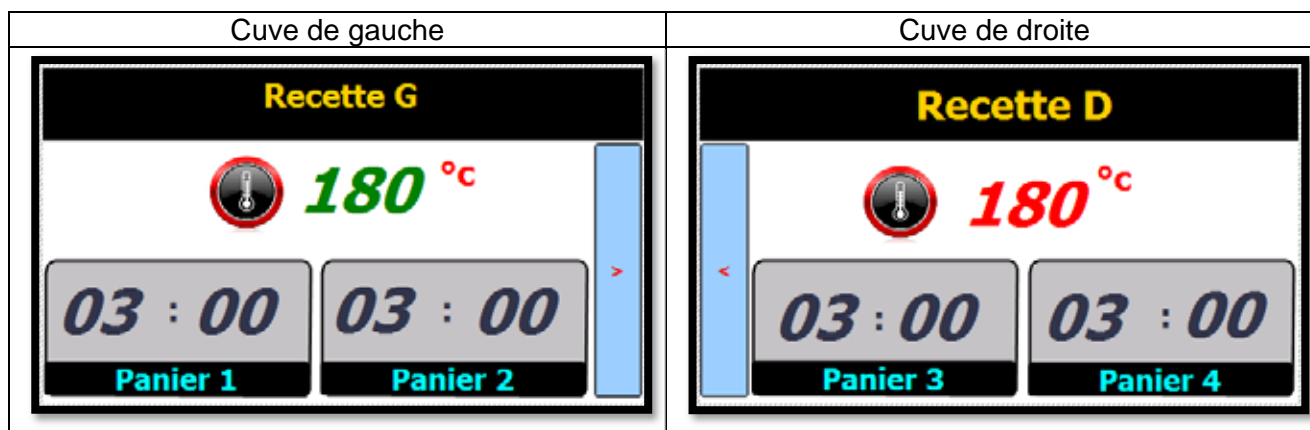
Le menu général est accessible en appuyant sur la flèche  à partir de l'écran d'accueil.



	<i>Bouton Start.</i> Affiche la page D'accueil .
	<i>Bouton Recettes.</i> Affiche la page Création Recette
	<i>Bouton Nettoyage.</i> Affiche la page de choix du type de nettoyage : profondeur ou quotidien
	<i>Bouton Manuel.</i> Affiche la page d'utilisation de la friteuse en mode manuel
	<i>Bouton de configuration</i> Affiche la page de configuration
	<i>Bouton de vidange</i> Affiche la page de vidange rapide
	<i>Bouton d'information</i> Affiche la page d'information des entrées automate

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.4 Cuisson mode simple

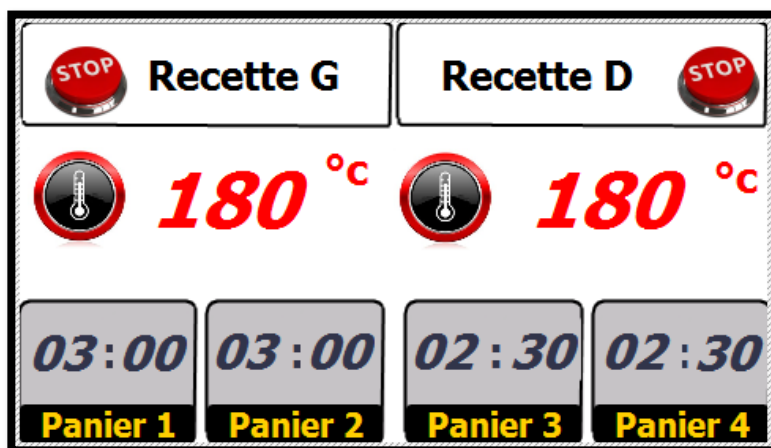


Recette D	<i>Nom de la recette.</i> Appuyer pour activer la page Sélection de Recette
	<i>Température dans la cuve.</i> La température dans la cuve est affichée en continue. Une impulsion sur la valeur permet d'afficher la consigne momentanément. Une deuxième impulsion permet de changer manuellement la consigne. Dans ce cas l'icône apparaît
	<i>Temps de cuisson.</i> Le temps restant de cuisson est affiché et peut être modifié manuellement sur chaque panier. Dans ce cas, le numéro de panier est remplacé par « manuel »
	<i>Passage en mode duo</i> Appuyer pour mettre en service la cuve en attente
	<i>Bouton stop</i> Arrêt de la friteuse et passage en page d'accueil

La modification manuelle des consignes de temps et température peut être interdite à partir des pages paramètres de l'appareil (voir §2.4.9.2)

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.5 Cuisson mode duo

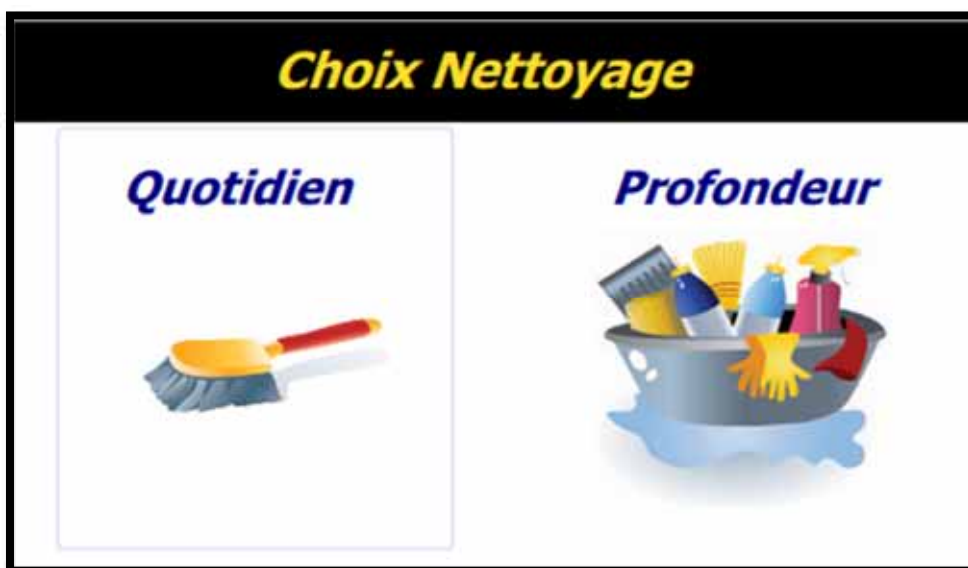


Recette D	<p><i>Nom de la recette.</i> Appuyer pour activer la page Sélection de Recette</p>
	<p><i>Température dans la cuve.</i> La température dans la cuve est affichée en continue. Une impulsion sur la valeur permet d'afficher la consigne momentanément. Une deuxième impulsion permet de changer manuellement la consigne. Dans ce cas l'icône apparaît</p>
	<p><i>Temps de cuisson.</i> Le temps restant de cuisson est affiché et peut être modifié manuellement sur chaque panier. Dans ce cas, le numéro de panier est remplacé par « manuel »</p>
	<p><i>Bouton stop</i> Arrêt de la cuve sélectionnée</p>

La modification manuelle des consignes de temps et température peut être interdite à partir des pages paramètres de l'appareil (voir §2.4.9.2)

2.4.6 Programme de nettoyage

Le choix du mode de nettoyage est accessible à partir du menu général. Le nettoyage quotidien est destiné à une récupération des déchets et résidus dans les cuves de cuisson. Le nettoyage en profondeur permet de réaliser un cycle complet avec un détergent spécifique.




Pour choisir le mode de nettoyage, appuyez sur le programme souhaité.

2.4.6.1 Nettoyage quotidien

Ce programme de nettoyage est réalisé avec le bac de réserve en huile. Chaque cuve est indépendante dans ce mode. Il suit les étapes suivantes :



Les étapes de vidange et de relever des résistances sont liées à des capteurs et ne nécessitent donc pas d'action manuelle. La validation est indiquée par le pictogramme : 

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Les étapes d'enlèvement de la claie de fond, de nettoyage manuel nécessitent une validation par un bouton OK.





En fin de cycle, l'appui sur le bouton de filtration sur le bandeau de commande démarre la pompe d'alimentation en huile et permet un balayage du fond de la cuve sélectionnée puis la fermeture des vannes de vidange. Les temps de balayage peuvent être ajustés par un personnel autorisé dans les pages de paramètres.



2.4.6.2 Nettoyage en profondeur

Ce programme de nettoyage est réalisé avec le bac de réserve en eau et nécessite l'utilisation de détergent spécifique aux friteuses. Les cuves ne sont pas indépendantes et doivent impérativement être nettoyées en même temps. Il suit les étapes suivantes :

	<p>Etape 1 : Vidange des cuves</p> <p>Chaque cuve doit être vidangée complètement pour pouvoir passer à l'étape suivante.</p>
	<p>Etape 2 : Changement du bac de réserve.</p> <p>Une détection du bac de réserve en eau est installée dans l'appareil. Tout autre bac ne peut être utilisé</p>
	<p>Etape 3 : Remplissage en eau</p> <p>Les cuves de cuisson doivent être remplies jusqu'à obtention du pictogramme : </p> <p>Le remplissage est réalisé à l'aide d'une alimentation en eau extérieur à l'appareil.</p>

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

	<p>Etape 4 : Chauffe avec détergent</p> <p>Après l'ajout de détergent, une première phase de chauffe est activée grâce à l'appui sur le bouton : DEMARRAGE CHAUFFE.</p> <p>Un décompte du temps est affiché ainsi que les températures dans les cuves.</p> <p>Le temps de chauffe ainsi que la température sont modifiables dans les pages paramètres et doivent respecter les valeurs préconisées par le fournisseur de détergent.</p>
	<p>Etape 5 : Vidange produit et rinçage</p> <p>La vidange des cuves n'est autorisée qu'avec la cuve de réserve en eau.</p> <p>ATTENTION : la cuve en eau ne possède pas de détection de niveau. Un contrôle visuel est nécessaire pour éviter tout débordement</p>
	<p>Etape 6 : Remplissage en eau claire</p>
	<p>Etape 7 : Chauffe en eau claire</p> <p>La phase est activée grâce à l'appui sur le bouton : DEMARRAGE CHAUFFE.</p> <p>Un décompte du temps est affiché ainsi que les températures dans les cuves.</p> <p>Le temps de chauffe ainsi que la température sont modifiables dans les pages paramètres et doivent respecter les valeurs préconisées par le fournisseur de détergent.</p>

	<p>Etape 8 : Vidange eau</p> <p>La vidange des cuves n'est autorisée qu'avec la cuve de réserve en eau.</p> <p>ATTENTION : la cuve en eau ne possède pas de détection de niveau. Un contrôle visuel est nécessaire pour éviter tout débordement</p>
	<p>Etape 9 : Bac huile.</p> <p>ATTENTION : bien sécher les cuves de cuisson pour éviter tout mélange entre l'huile et l'eau ;</p>

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.7 Création de recettes

La création de recette n'est disponible que par un personnel autorisé. La page est sécurisée à l'aide d'un mot de passe.

A partir du menu général, il faut sélectionner la page à l'aide du bouton :



2.4.7.1 Listing des recettes

Deux pages de recettes sont disponibles et permet la création de 16 recettes.

Frites

1 : <input style="width: 150px;" type="text" value="Frites"/>	5 : <input style="width: 150px;" type="text"/>
2 : <input style="width: 150px;" type="text" value="Beignets"/>	6 : <input style="width: 150px;" type="text"/>
3 : <input style="width: 150px;" type="text"/>	7 : <input style="width: 150px;" type="text"/>
4 : <input style="width: 150px;" type="text"/>	8 : <input style="width: 150px;" type="text"/>

Frites	<i>Recette active.</i> Affichage de la recette en cours
1 :	<i>Numéro de recette</i> Affichage du numéro de recette. L'appui sur le numéro permet d'atteindre la page création de recette
<input style="width: 100px;" type="text" value="Beignets"/>	<i>Nom de la recette</i> Affichage du nom de la recette. L'appui sur le cadre permet de saisir le nom de la recette.
	<i>Validation</i> L'appui sur ce bouton permet de valider la création de recette et le retour à l'écran d'accueil.
	<i>Navigation</i> Les flèches sur le bas de l'IHM permettent la navigation entre les pages de recette

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.7.2 Création de la recette

La page de création de recette permet de renseigner les paramètres de cuisson.










	<i>Recette</i> Affichage de la recette en cours de création
	<i>Température de consigne</i> Choix de la température de cuisson. L'appui sur la valeur permet la saisie. ATTENTION : La température maxi est de 180°C
	<i>Temps de consigne</i> Choix du temps de cuisson. La saisie des minutes et secondes est indépendante.
	<i>Validation.</i> Validation de la création de la recette

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.8 Mode manuel

A partir du menu général, il faut sélectionner la page à l'aide du bouton :




- Vidange friteuse gauche :			<i>Vidange.</i>
- Vidange friteuse droite :			La vidange des cuves peut être utilisé pour de l'huile et de l'eau. Le choix du type de vidange se fait avec le
		bouton : 	
- Appoint d'huile réserve :			<i>Appoint d'huile.</i>
			L'appoint d'huile en mode manuel nécessite le raccordement du flexible de remplissage. L'appareil commence par vider les 2 cuves puis remplit la réserve jusqu'au niveau maxi.
			<i>Retour</i> L'appui sur le bouton de l'IHM permet le retour à la page de menu général

L'ajout d'huile dans le bac sans l'utilisation de la pompe d'appoint peut entrainer des interdictions de vidange en fonction des niveaux surveillés



2.4.9 Paramètres

Les paramètres modifiables de l'appareils sont regroupés des ces pages et sont protégés par un code d'accès.

A partir du menu général, il faut sélectionner la page à l'aide du bouton :  **Paramètres**

2.4.9.1 Sécurisation des paramètres



	<i>Code</i> L'appui sur les étoiles permet de saisir le code d'accès.
	<i>Validation.</i> L'appui sur le bouton permet de rentrer dans les pages paramètres

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.9.2 Gestion des codes d'accès

Les codes d'accès sont composés de 4 chiffres maximum. Il est possible de laisser l'accès libre en choisissant le code 0.

Mots de passe

- Modification code "création" :

0

- Modification code "configuration" :

0

- Modification code "nettoyage" :

0


- Verrouillage modif. temp. :

OFF

- Modification code "création" :	0	Code création de recette
- Modification code "configuration" :	0	Code page paramètres
- Modification code "nettoyage" :	0	Code pages de nettoyage
- Verrouillage modif. temp. :	OFF	Modification temporaire. Cette fonction permet d'interdire la modification manuelle des temps et température de cuisson

2.4.9.3 Paramètres de nettoyage

La page de paramètres de nettoyage est accessible à partir de la page code d'accès en appuyant

sur le bouton :  situé en bas de l'écran IHM.

➤ Nettoyage en profondeur :

Nettoyage en profondeur

Temps de nettoyage avec produit

Minutes

Secondes

Temps de nettoyage sans produit

Minutes

Secondes

T°consigne chauffe nettoyage

Temps de nettoyage avec produit		<i>Nettoyage avec produit</i> Choix du temps de chauffe avec détergent lors de la phase 4 du nettoyage en profondeur
Minutes <input style="width: 80px;" type="text" value="+0"/>	Secondes <input style="width: 80px;" type="text" value="+0"/>	
Temps de nettoyage sans produit		<i>Nettoyage sans produit</i> Choix du temps de chauffe en eau claire lors de la phase 7 du nettoyage en profondeur
Minutes <input style="width: 80px;" type="text" value="+0"/>	Secondes <input style="width: 80px;" type="text" value="+0"/>	
T°consigne chauffe nettoyage <input style="width: 80px;" type="text" value="0"/>		<i>Température de consigne</i> Choix de la consigne de chauffe des phases 4 et 7.

Les consignes de température et de temps doivent suivre les préconisations indiquées par le fournisseur de détergent.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

➤ Nettoyage quotidien :

Nettoyage quotidien

Temps de vidange des cuves :

0

Temps de balayage :

0

<i>Temps de vidange des cuves :</i>	<div>0</div>	<i>Temps de vidange.</i> Définit le temps d'ouverture de la vanne de vidange avant l'activation de la pompe de remplissage
<i>Temps de balayage :</i>	<div>0</div>	<i>Temps de balayage.</i> Définit le temps d'activation de la pompe de remplissage avant l'arrêt du cycle.

2.5 DEMARRAGE DE L'APPAREIL

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

Le démarrage de l'appareil doit respecter les étapes suivantes :

2.5.1 Démarrage cuves vides :

- Vérifier la mise en place du bac de réserve en huile (voir §2.3.1.1)
- Appuyer sur l'écran du bandeau de commande pour sortir du mode veille
- Choisir le mode de cuisson simple ou duo (voir §2.4.4 et §2.4.5)
- L'appareil met en fonctionnement la pompe de remplissage jusqu'à obtention du niveau nominal puis active la chauffe.
- L'affiche de la température reste en couleur rouge et passe en vert dès que la consignes est atteinte. Les boutons de cuisson sur le bandeau de commande s'allume dès que la friteuse est prête.

2.5.2 Démarrage cuves pleines :

- Vérifier la mise en place du bac de réserve en huile (voir §2.3.1.1)
- Appuyer sur l'écran du bandeau de commande pour sortir du mode veille
- Choisir le mode de cuisson simple ou duo (voir §2.4.4 et §2.4.5)
- L'appareil commence par une vidange partielle de ou des cuves sélectionnées puis met en fonctionnement la pompe de remplissage jusqu'à obtention du niveau nominal puis active la chauffe.
- L'affiche de la température reste en couleur rouge et passe en vert dès que la consignes est atteinte. Les boutons de cuisson sur le bandeau de commande s'allume dès que la friteuse est prête.

2.5.3 Passage du mode simple au mode duo

En cours de fonctionnement avec une cuve seule, il est possible de mettre en route la deuxième cuve sans arrêter les cuissons en cours en respectant les étapes suivantes :

- Choisir la cuve à démarrer à l'aide des bordures de l'écran (voir §2.4.4)
- Appuyer sur le logo de frites pour démarrer la cuve sélectionnée
- L'appareil met en fonctionnement la pompe de remplissage jusqu'à obtention du niveau nominal puis active la chauffe.
- L'affiche de la température reste en couleur rouge et passe en vert dès que la consignes est atteinte. Les boutons de cuisson sur le bandeau de commande s'allume dès que la friteuse est prête.

2.6 ARRET DE L'APPAREIL

2.6.1 Passage du mode duo au mode simple

En cours d'utilisation en mode duo, l'arrêt d'une cuve est possible en appuyant 3 secondes sur le bouton stop de la cuve sélectionnée (voir §2.4.5). L'appareil arrête la chauffe de la cuve et change l'écran en mode simple.

2.6.2 Arrêt à partir du mode simple

En cours d'utilisation en mode simple, l'arrêt d'une cuve est possible en appuyant 3 secondes sur le bouton stop de la cuve sélectionnée (voir §2.4.4). L'appareil arrête la chauffe de la cuve et retourne à l'écran d'accueil.

2.7 FILTRATION DE L'HUILE

À tout moment, il est possible de réaliser une filtration de l'huile pour une cuve. La filtration respecte les étapes suivantes :


- Appuyer le bouton de filtration situé sur le bandeau de commande pendant 3 secondes
- L'appareil ouvre la vanne de vidange de la cuve sélectionnée.
- Au bout d'une temporisation, la pompe de remplissage d'huile est actionnée avec la vanne de vidange ouverte pour réaliser un balayage en fond de cuve.
- Après une temporisation, la vanne se ferme
- La cuve se remplit jusqu'à obtention du niveau nominal.
- La chauffe est activée.

2.8 LES MESSAGES D'ERREURS

2.8.1 Niveau d'huile

Dès que le bac de réserve atteint le niveau bas, l'appareil arrête le remplissage en cours et affiche l'écran suivant :

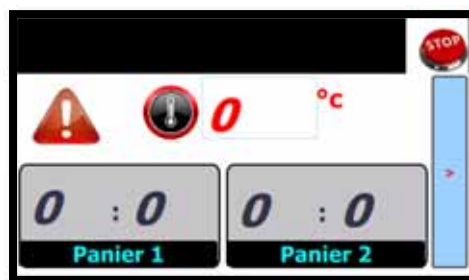


Le bouton  permet de remplir le bac de réserve à l'aide de la pompe d'appoint. Il est nécessaire de connecter le flexible d'appoint conformément au §2.3.1.2

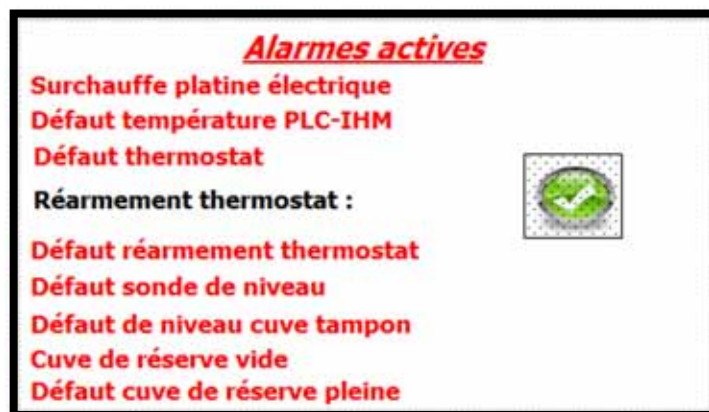
NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR


2.8.2 Liste des défauts

Les défauts sont signalés en cours de cuisson par l'affichage suivant :



L'appui sur le sigle  permet d'afficher la liste des défauts actifs



Surchauffe platine électrique	La sonde de température du compartiment électrique détecte une surchauffe. Ce défaut n'entraîne pas d'arrêt de production mais il est fortement conseillé d'arrêter la friteuse pour éviter la dégradation prématurée des composants électriques
Défaut thermostat Réarmement thermostat : 	L'appareil détecte une surchauffe du bain d'huile. La friteuse arrête la chauffe. Le réarmement est possible lorsque la température revient à une valeur acceptable.
Défaut réarmement thermostat	Après 3 tentatives de réarmement du thermostat de sécurité, l'appareil affiche ce défaut. Veuillez contacter votre installateur
Défaut sonde de niveau	L'appareil détecte un dysfonctionnement de la sonde de niveau. Veuillez contacter votre installateur
Défaut de niveau cuve tampon	L'appareil détecte un défaut du capteur de niveau du bac de réserve en huile. Nettoyez le capteur et vérifiez que les flotteurs ne sont pas bloqués.
Cuve de réserve vide	Remplissez le bac de réserve en huile
Défaut cuve de réserve pleine	Dans le cas d'un remplissage trop important de la cuve de réserve, l'appareil empêchera toute vidange des cuves de cuisson. Déconnectez et videz la cuve de réserve.

2.9 SÉCURITÉ :

Toutes les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité réglé à 210° C agissant en tant que limiteur en cas de surchauffe ou de défaillance du thermostat de régulation. Si celui-ci se déclenche, consulter votre installateur.

De plus tous les modèles, dont la résistance est amovible ou basculante, sont équipés d'un contact de position qui coupe la chauffe en cas de mauvais positionnement.

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.

Lors du nettoyage, proscrire l'utilisation du jet d'eau et canon à mousse sur les parties sensibles des appareils de cuisson, notamment les tableaux de commande et de puissance, les foyers de cuisson et leur environnement. Les infiltrations pouvant altérer à leur bon fonctionnement.

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

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

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

3.1 HUILE DE FRITURE :

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

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

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

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

3.2 CUVE ET RESISTANCE DE FRITEUSE :

Le nettoyage régulier de la cuve contribue au maintien de la qualité des fritures et permet de déceler immédiatement le moindre incident sur les éléments de chauffe. Suivre la procédure en §2.4.6

3.3 CARROSSERIE :

3.3.1 Accès d'air :

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

3.3.2 Parois de carrosserie :

La carrosserie en acier inoxydable doit ses qualités autant aux éléments constituant du métal qu'au fini de sa surface. Elle doit donc être entretenue régulièrement pour conserver son état d'origine.

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

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

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

METHODE DE NETTOYAGE

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

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

4 MAINTENANCE

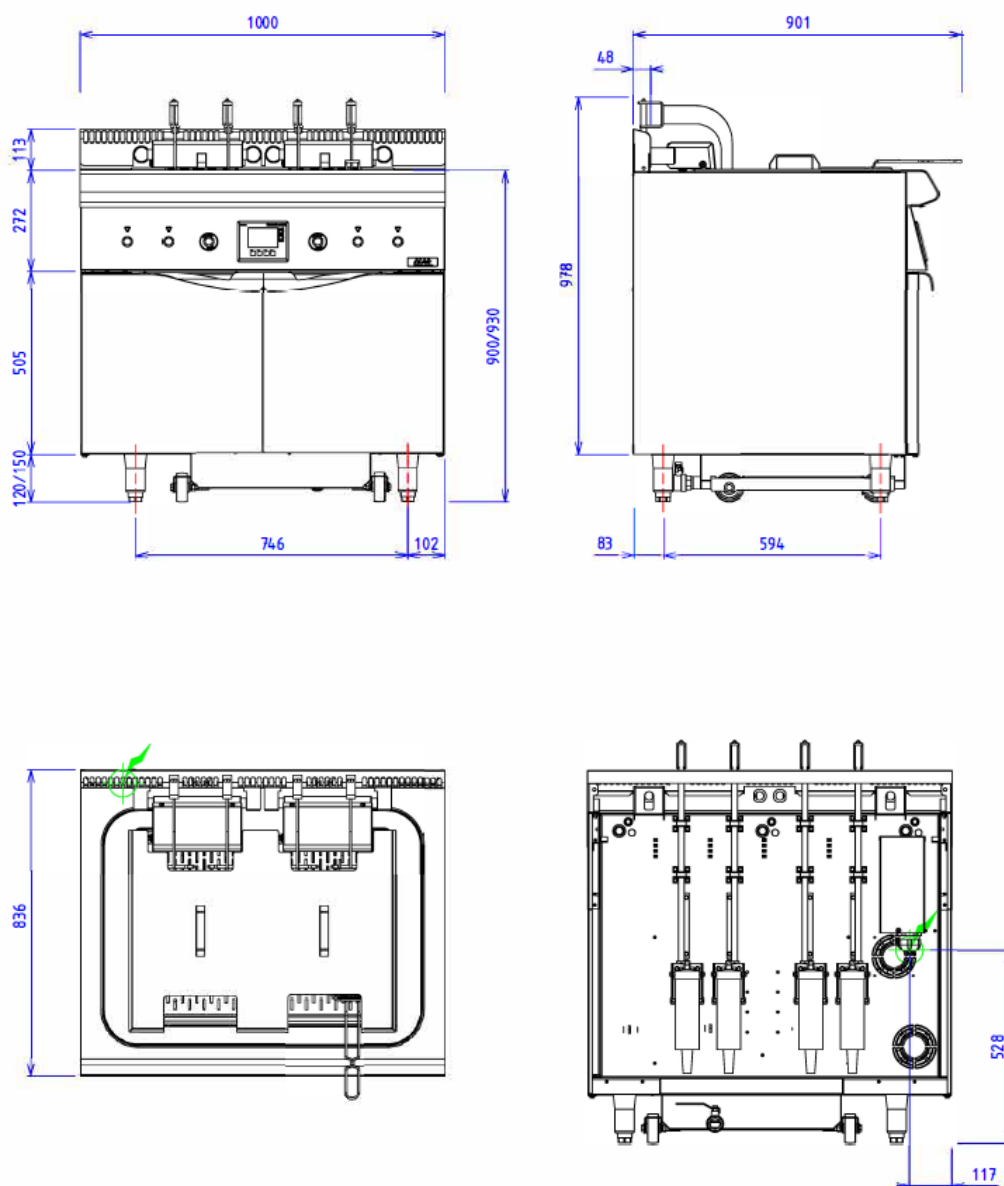
Toute intervention de maintenance, réparation éventuelle, réglage, modification d'emplacement, etc. doit être confiée exclusivement à un installateur spécialiste en grande cuisine professionnelle

4.1 INSTALLATION

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

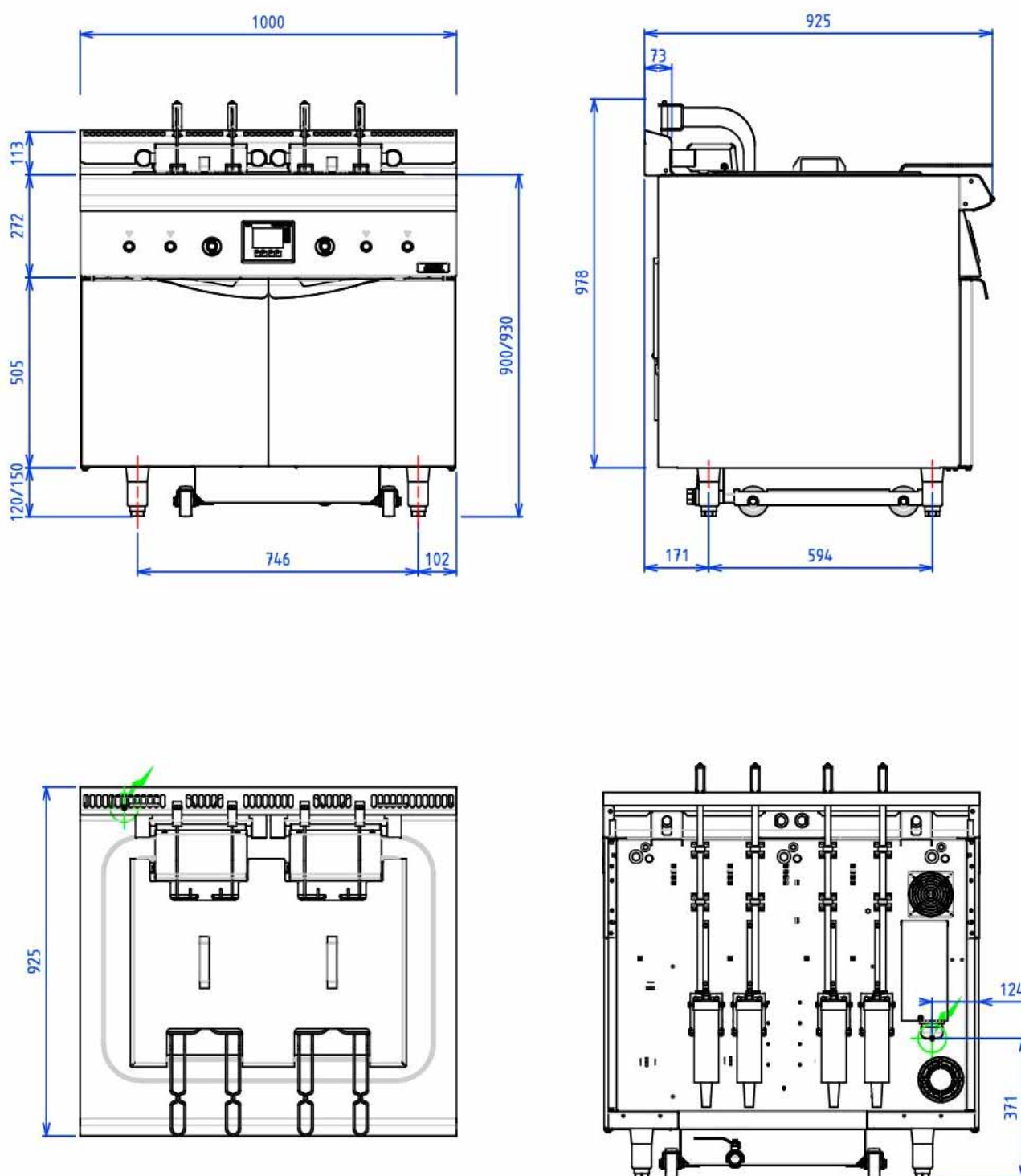
4.1.1 Réserveation :

4.1.1.1 Version CELTIC



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

4.1.1.2 Version ARMEN



4.1.2 Raccordement électrique

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.

TENSION	APPAREIL	PUISSANCE KW	INTENSITÉ AMPÈRES	NATURE DU CÂBLE NORME NFC 73600
400V tri+N+T	Friteuse smart	56KW	80A	H 07 RNF 5 x 16 mm ²

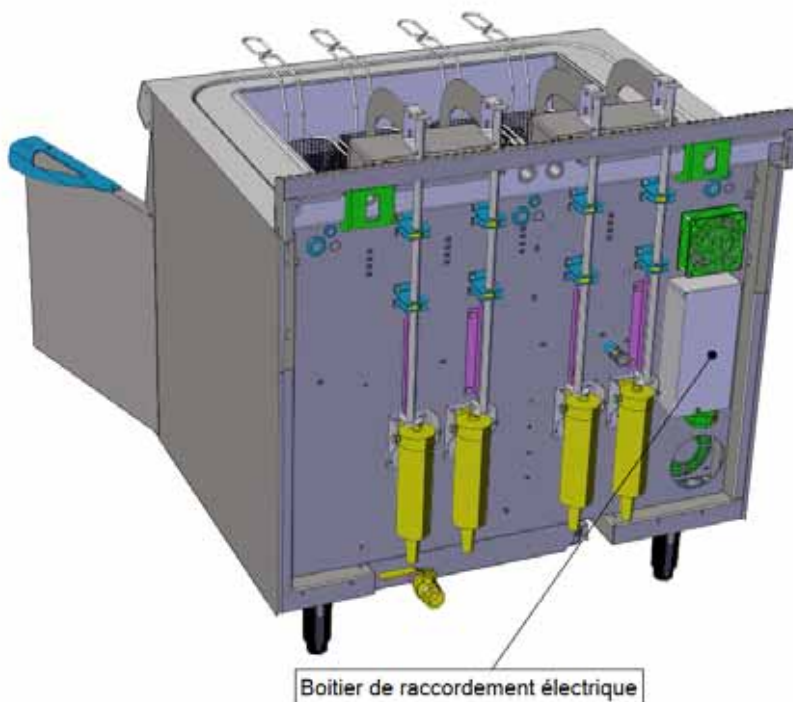
Le raccordement électrique est direct sans prise de courant. La ligne d'alimentation comporte obligatoirement un dispositif de protection omnipolaire réglementaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

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.

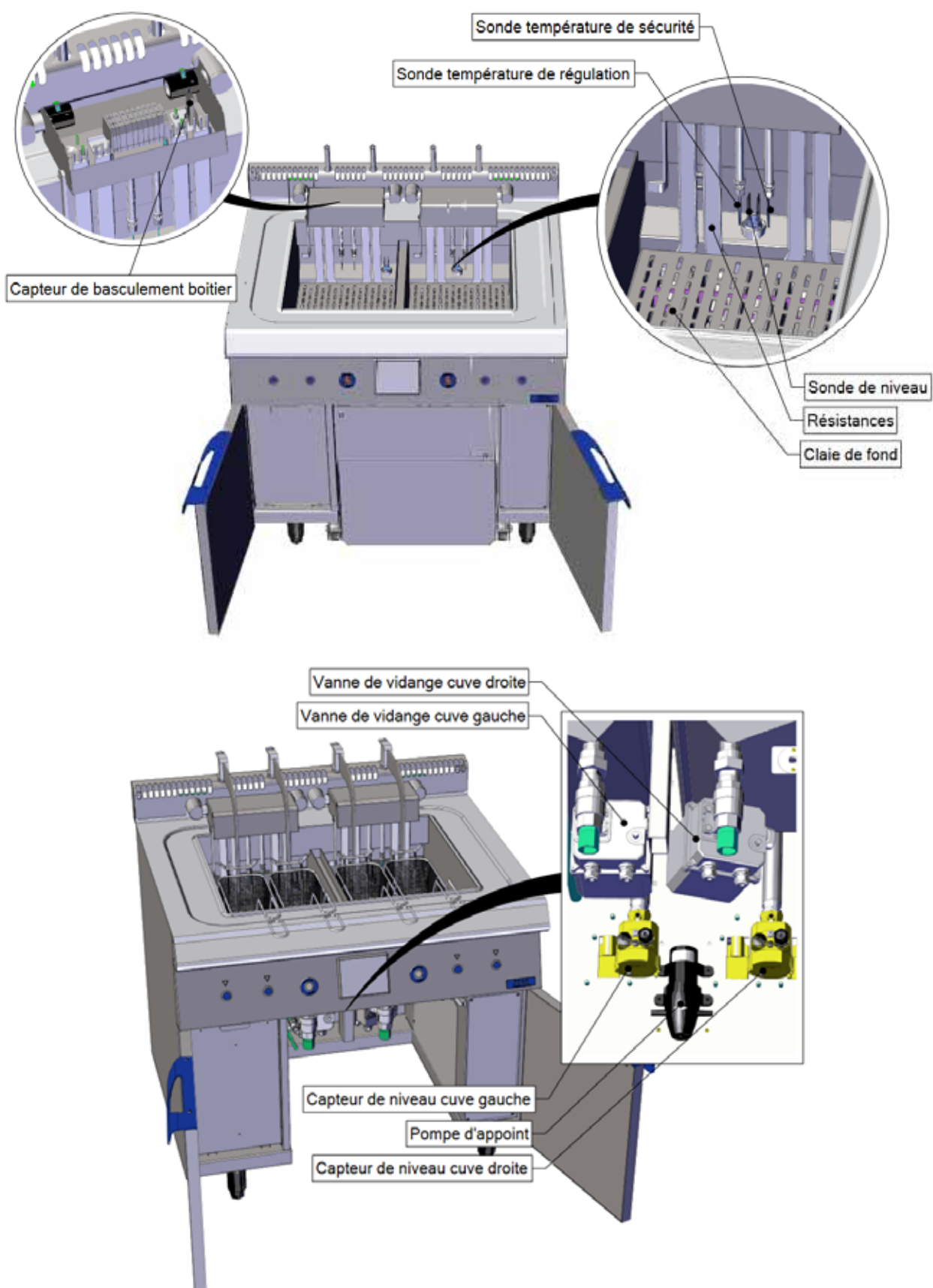
➤ Point de raccordement :

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

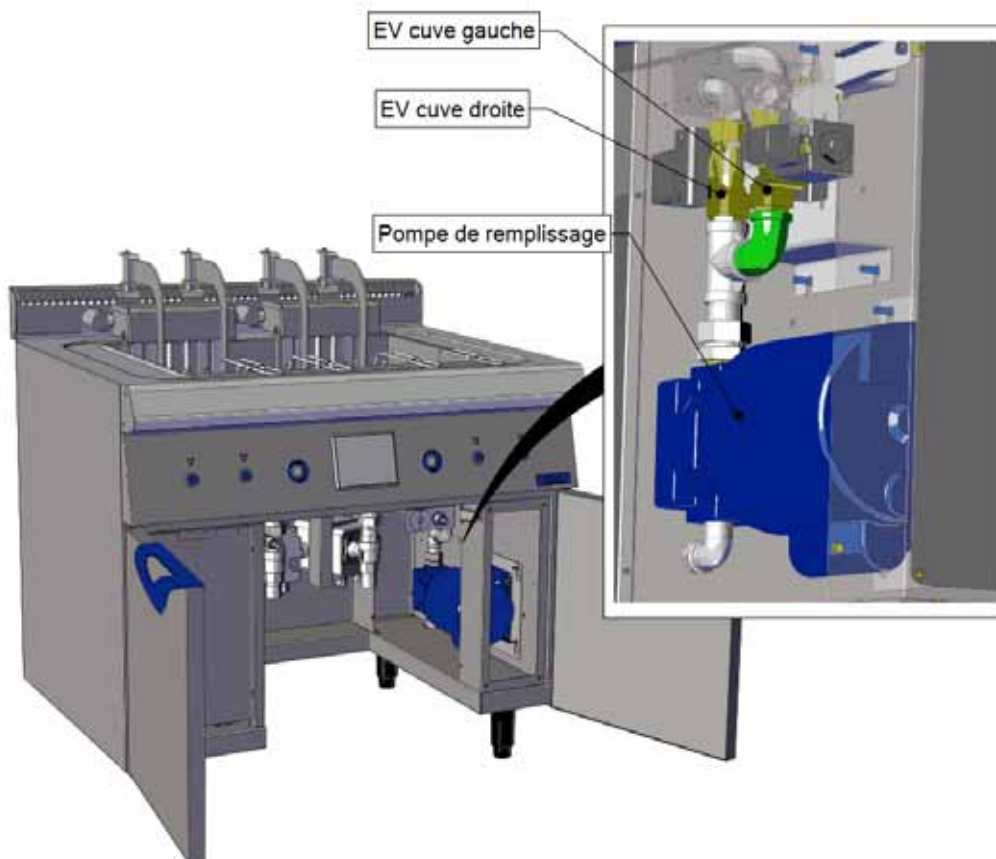


4.2 IDENTIFICATION DES DIFFERENTS ORGANES

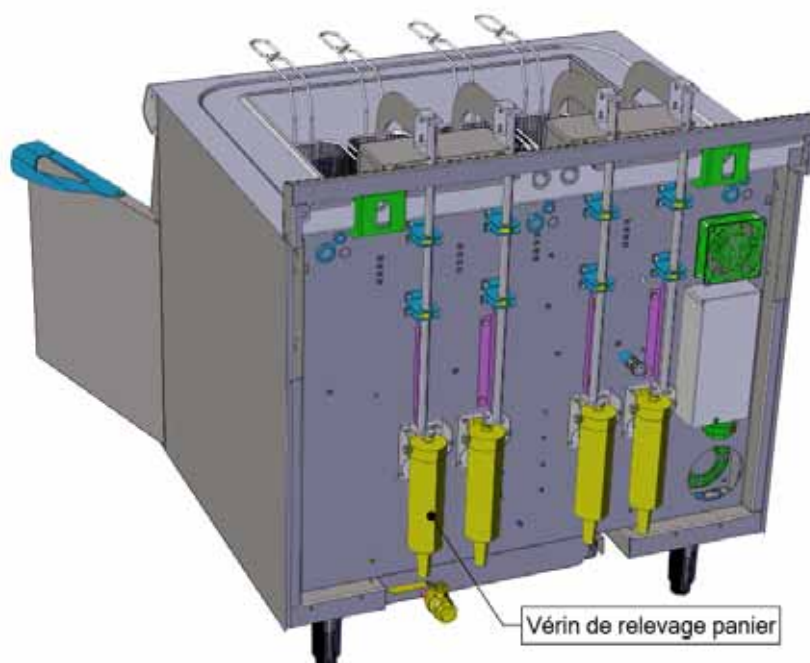
4.2.1 Les cuves



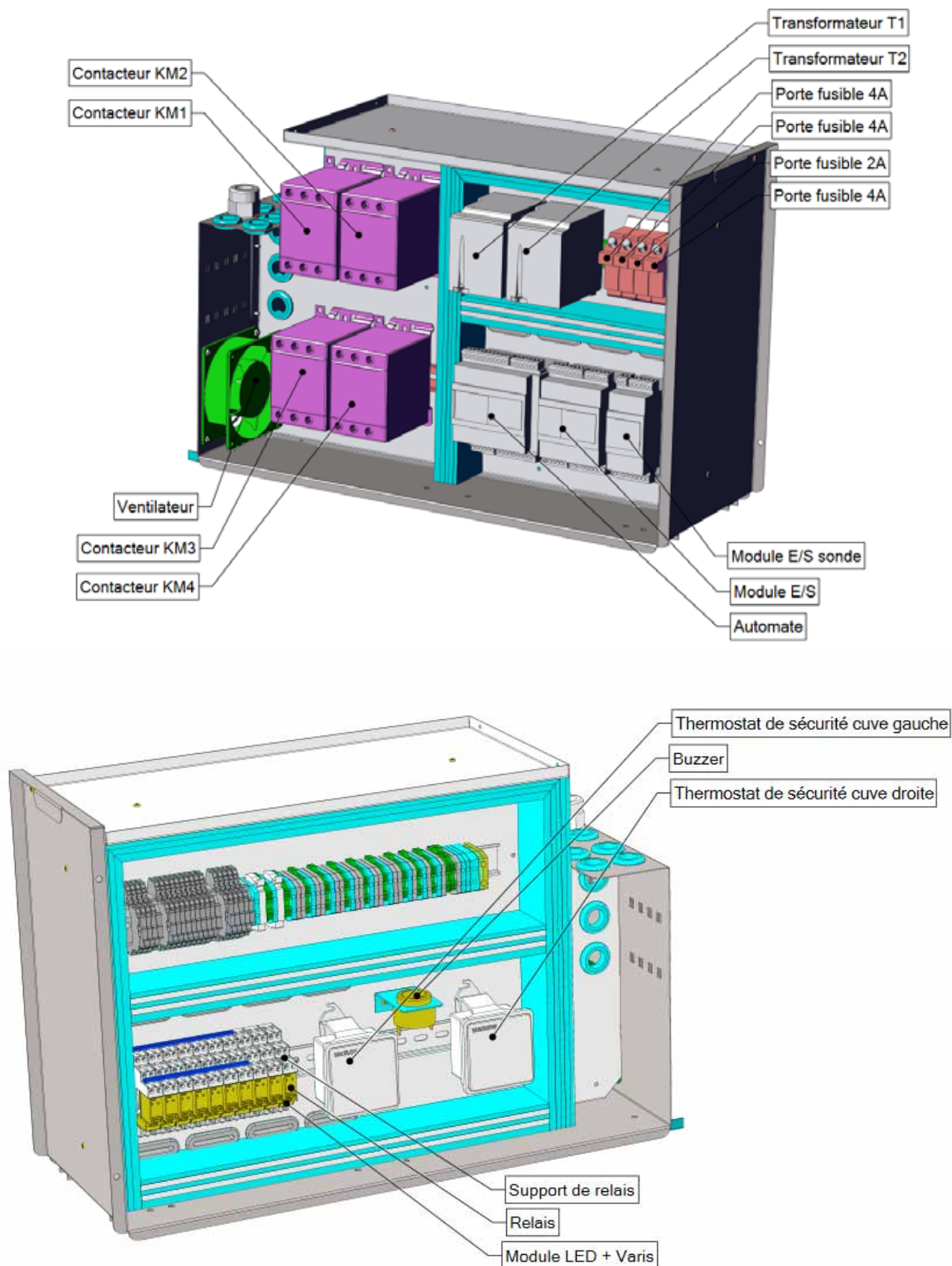
4.2.2 La pompe de remplissage



4.2.3 Relevage panier



4.2.4 La platine électrique



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

4.3 PIECES DETACHEES

Code	Désignation
A401070	½ Panier
E020510	Vérin de relevage
E050571	Ventilateur
E050969	Contacteur KM1 à KM4
E052362	Relais
E052364	Porte relais
E052364	Buzzer
E052366	Module LED + Varis
E052870	Tête de bouton poussoir
E052872	Corps de bouton poussoir
E052874	Capuchon bleu
E052876	Capuchon rouge
E052878	LED bleu
E052880	LED rouge
E054006	Capteur basculement boîtier résistance
E054084	Sonde de niveau
E054086	Capteur de niveau bac réserve huile
E104814	Fusible 2A
E104815	Fusible 4A
E131010	EV cuve
E152079	Résistances 14KW
E252012	Pompe d'appoint
E252015	Pompe de remplissage
E401092	Limiteur de température
E403532	Sonde de température de sécurité
E403532	Sonde de température de régulation
E454062	Module E/S
E454080	Automate
E454084	Module E/S sonde
E454098	Ecran IHM
E551003	Transformateur T1 et T2
Q050512	Filtre bac de réserve
Q051044	Flexible d'appoint
Q400510	Vanne de vidange cuve

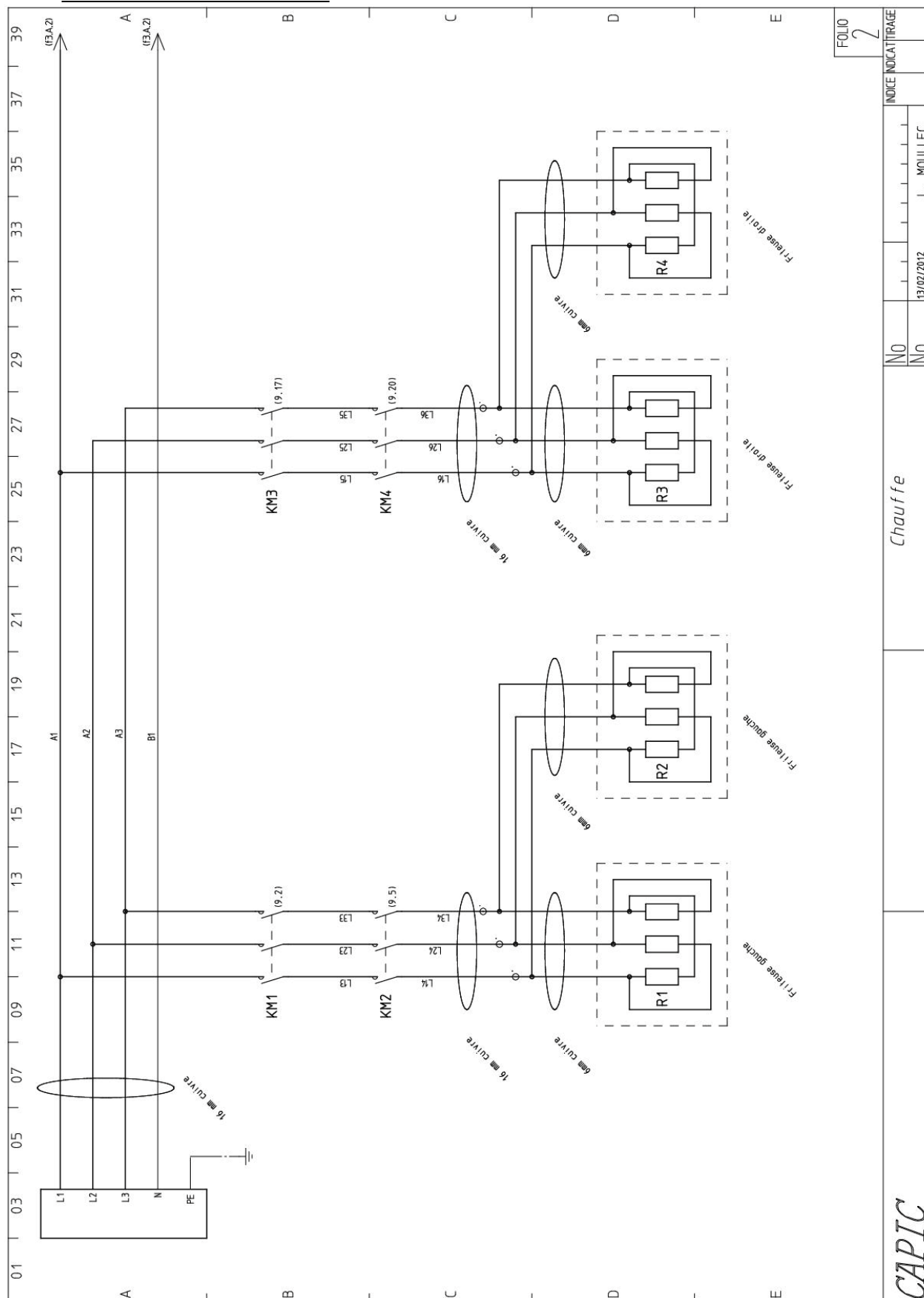
4.4 DIAGNOSTIQUE AUTOMATE

A partir du menu général, le bouton  permet de visualiser l'état des entrées automate :

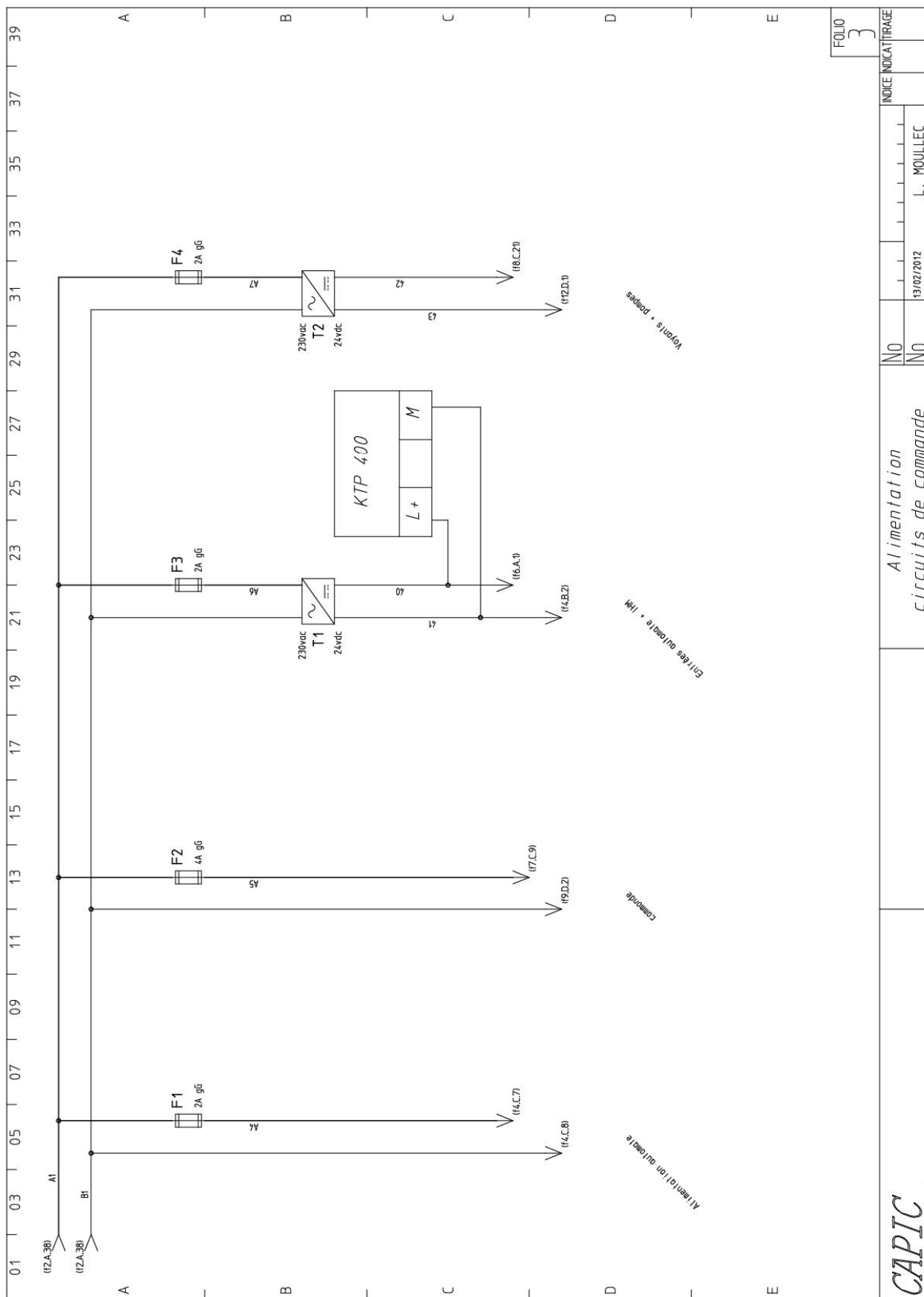
<u>Capteurs</u>			
<i>Résistance baissée</i>	<input type="radio"/>	<i>Résistance baissée</i>	<input type="radio"/>
<i>Thermostat</i>	<input type="radio"/>	<i>Thermostat</i>	<input type="radio"/>
<i>Vanne fermée</i>	<input type="radio"/>	<i>Vanne fermée</i>	<input type="radio"/>
<i>BP panier 1</i>	<input type="radio"/>	<i>BP panier 3</i>	<input type="radio"/>
<i>BP panier 2</i>	<input type="radio"/>	<i>BP panier 4</i>	<input type="radio"/>
<i>BP filtration</i>	<input type="radio"/>	<i>BP filtration</i>	<input type="radio"/>
<i>Sonde de niveau</i>	<input type="radio"/>	<i>Sonde de niveau</i>	<input type="radio"/>
<i>V1 cuve réserve</i>	<input type="radio"/>	<i>Présence bac eau</i>	<input type="radio"/>
<i>V2 cuve réserve</i>	<input type="radio"/>	<i>Présence bac huile</i>	<input type="radio"/>
<i>V4 cuve réserve</i>	<input type="radio"/>		

Un actionneur est repéré inactif par un voyant blanc et actif par un voyant vert.

4.5 SCHEMA ELECTRIQUE



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



CAPIC

Alimentation
circuits de commande

No

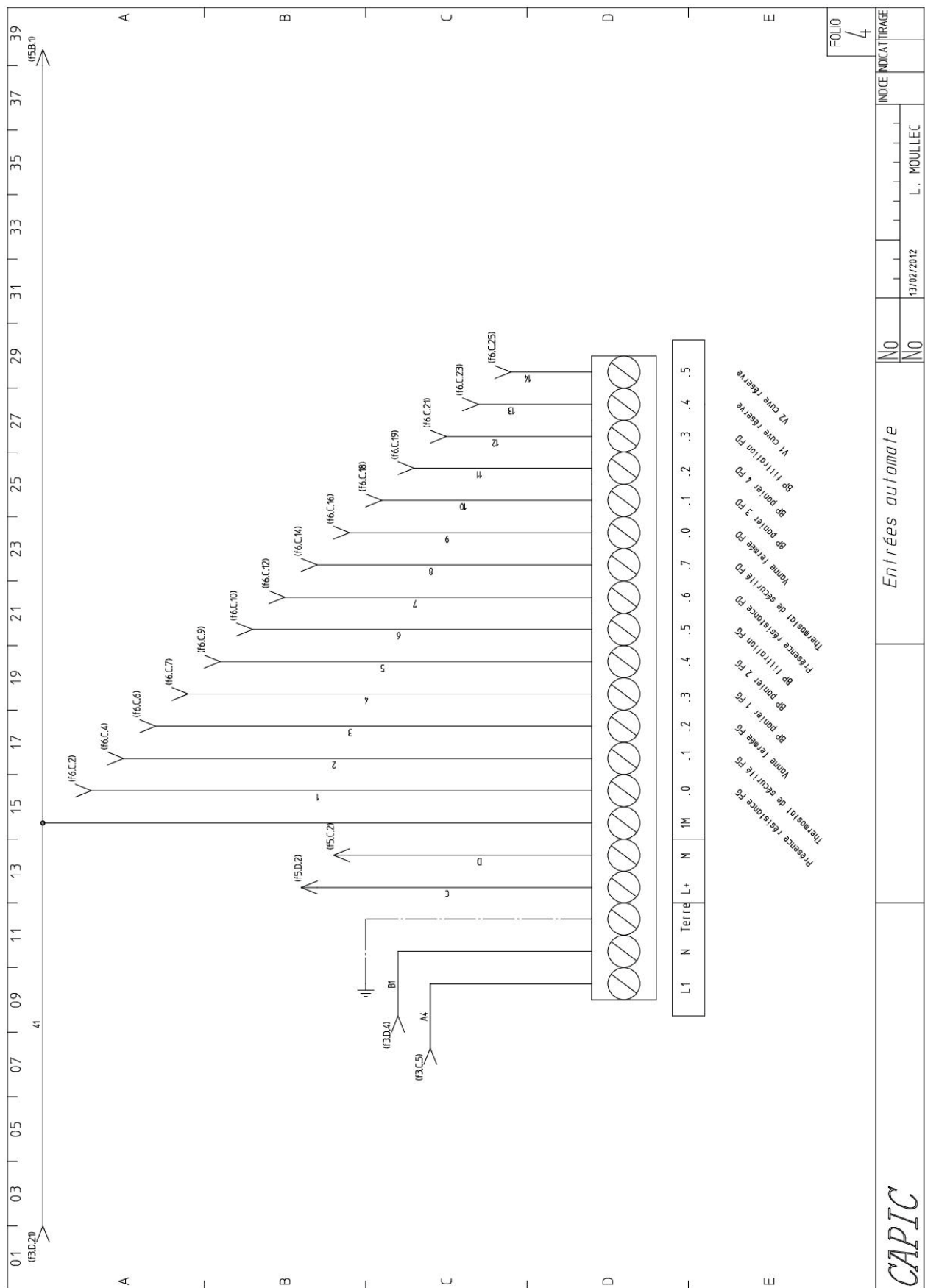
13/02/2012

L. MOULLEC

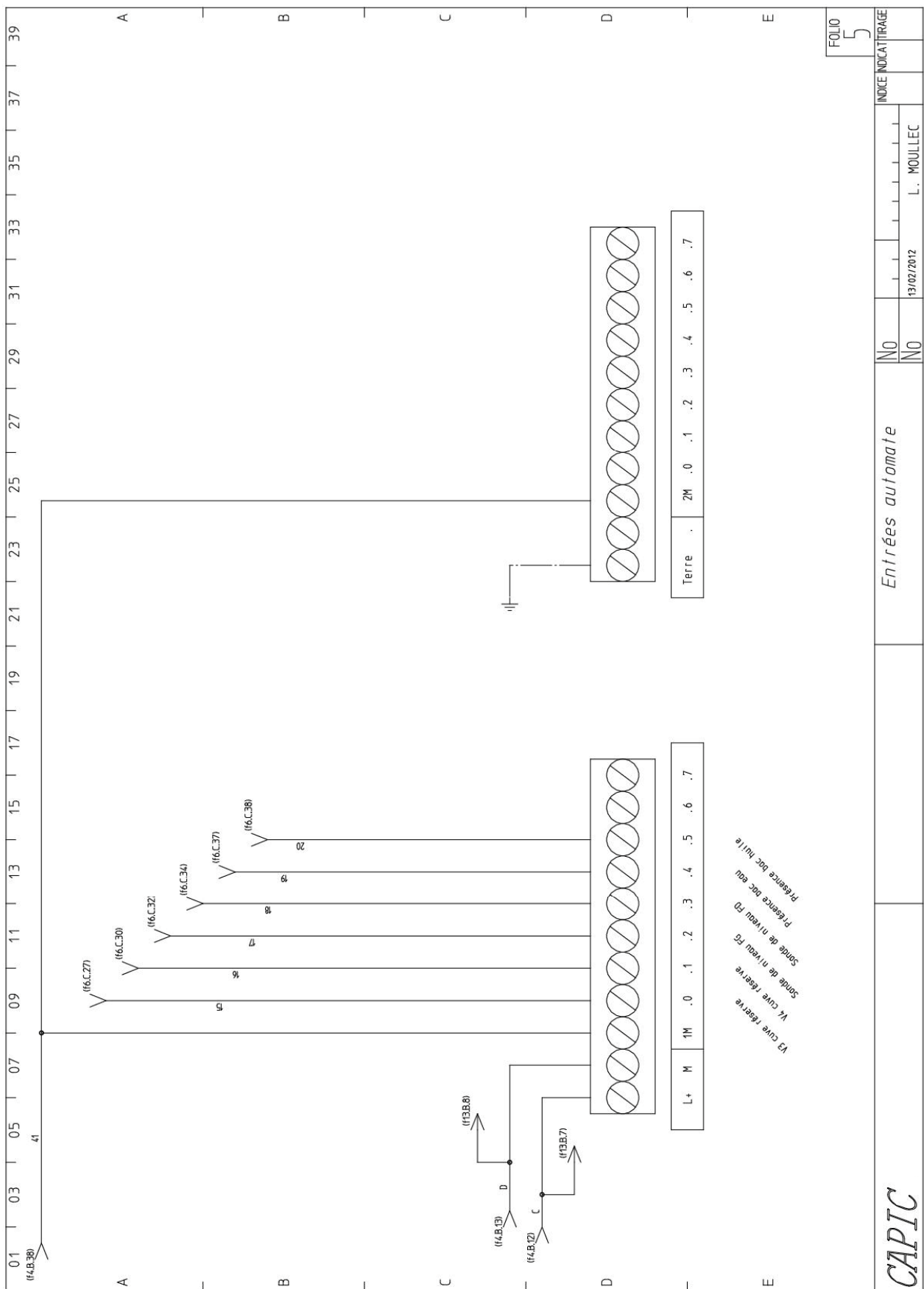
INDICE INDICATEUR

FOLIO 3

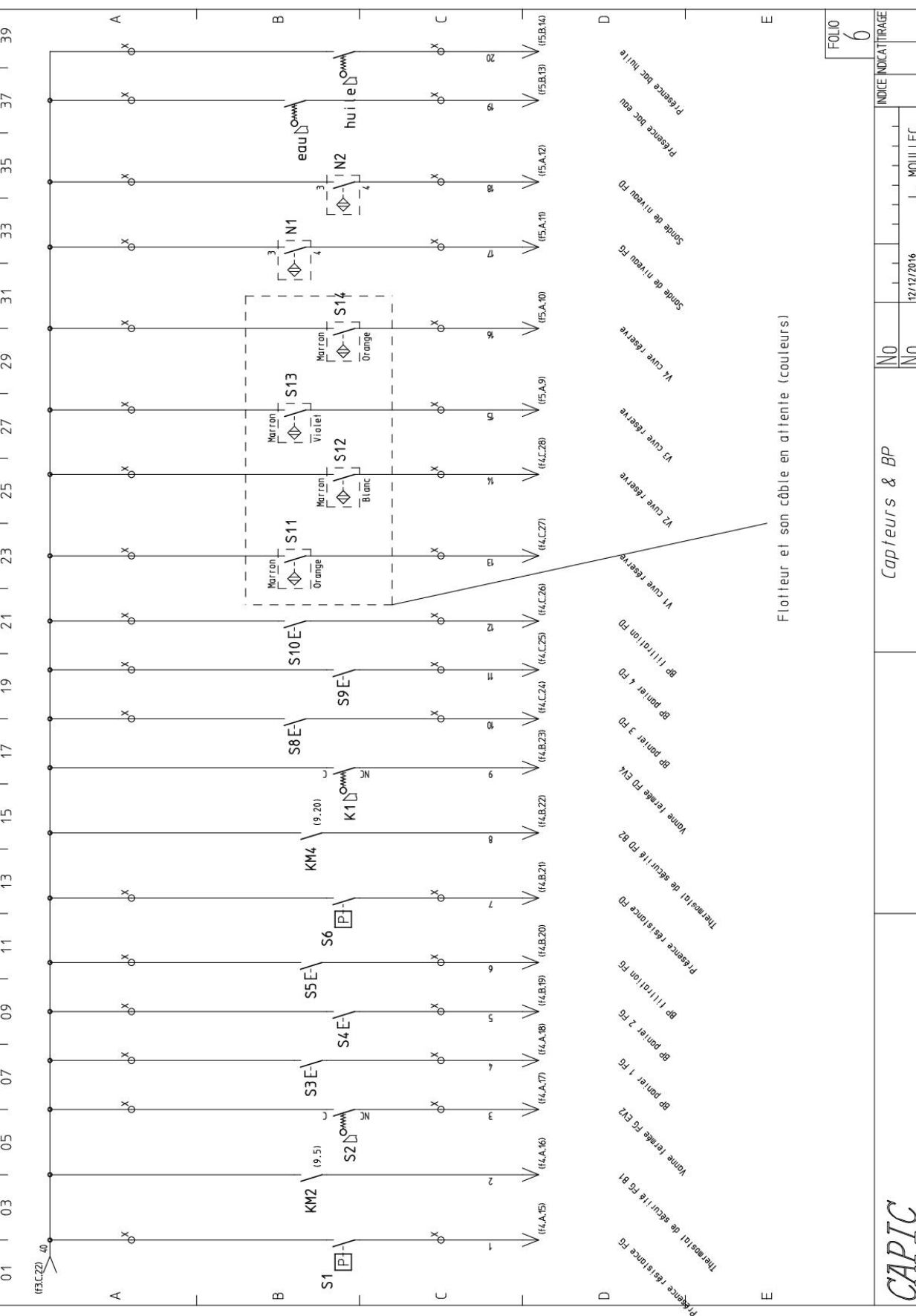
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



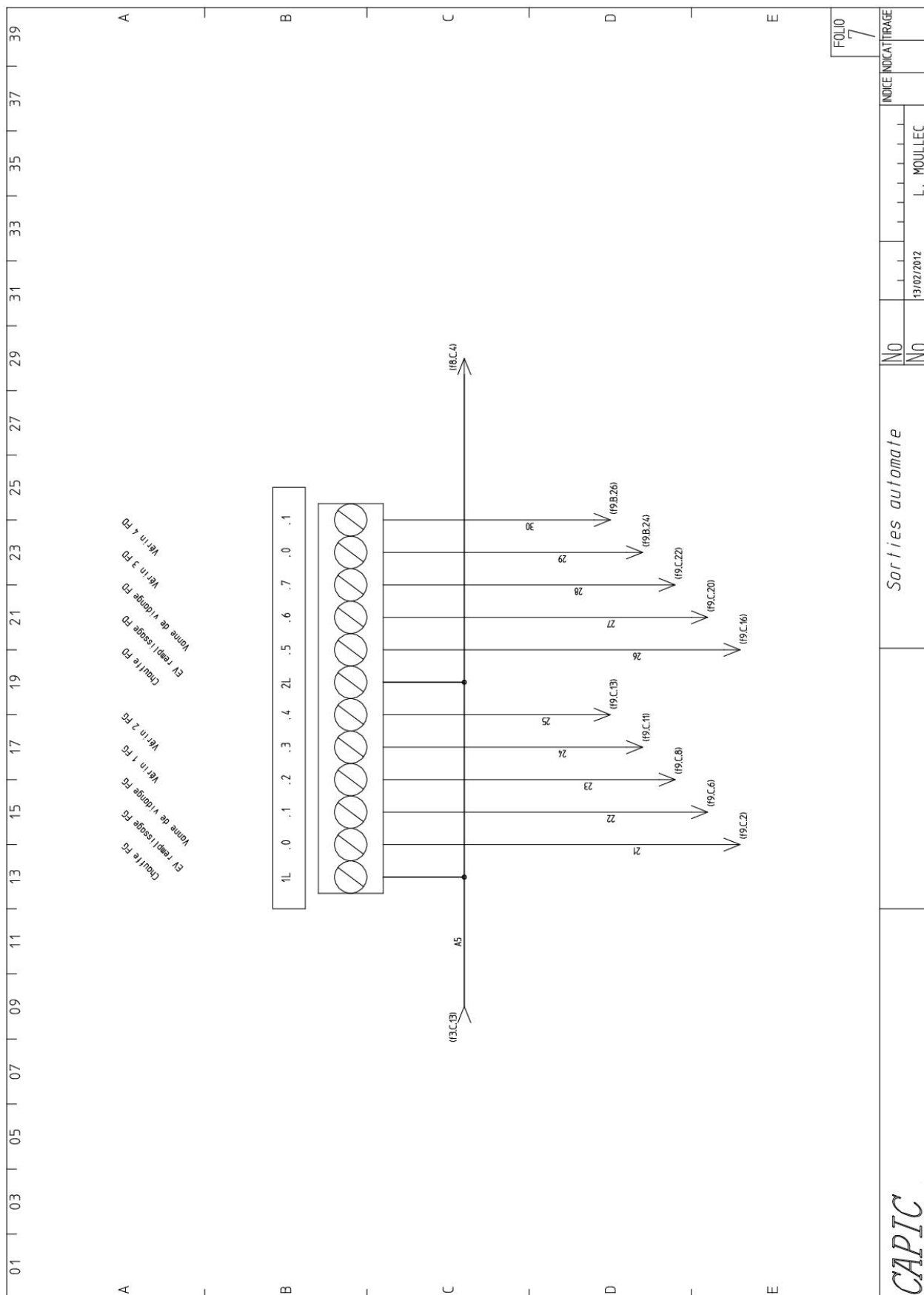
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



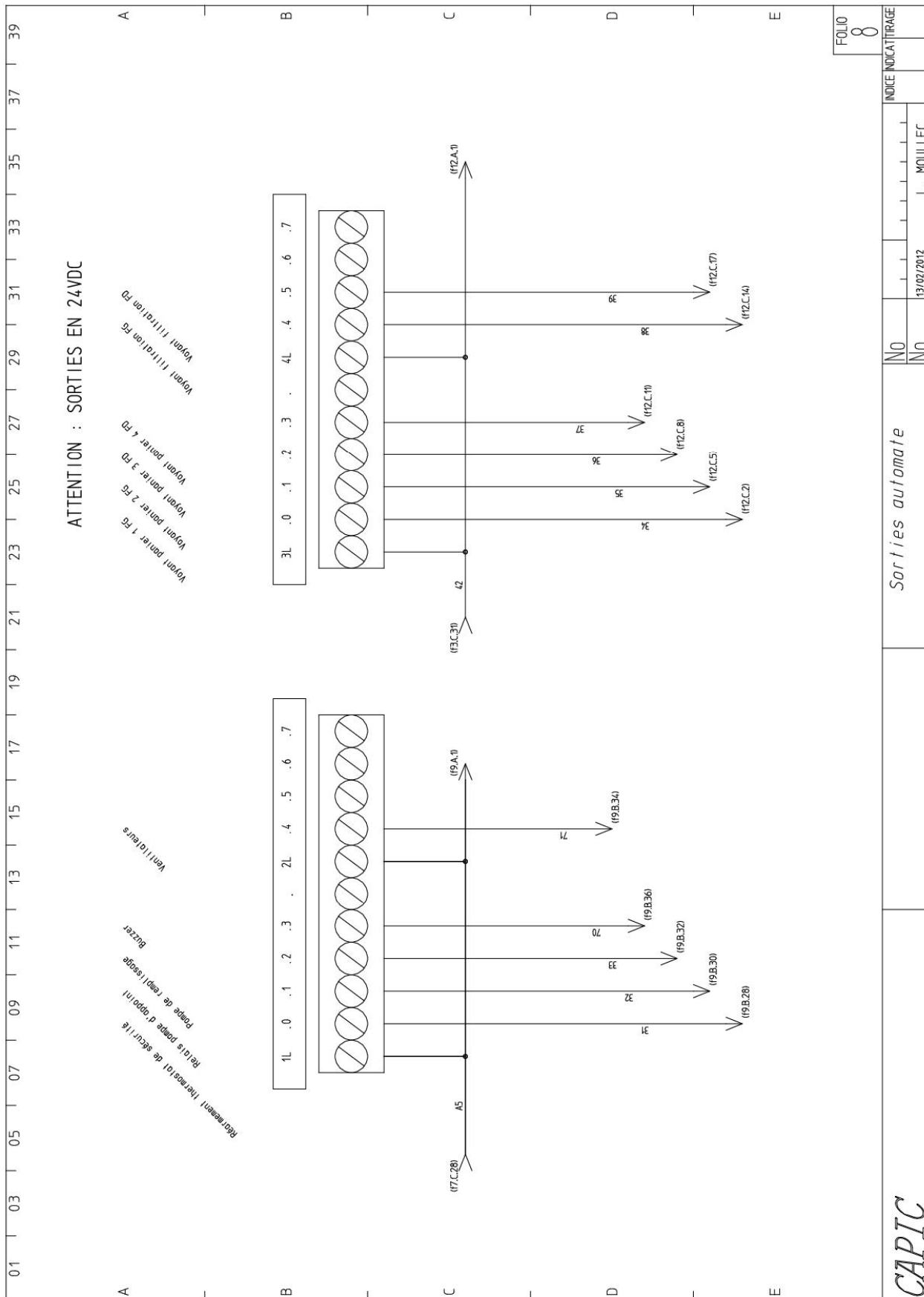
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



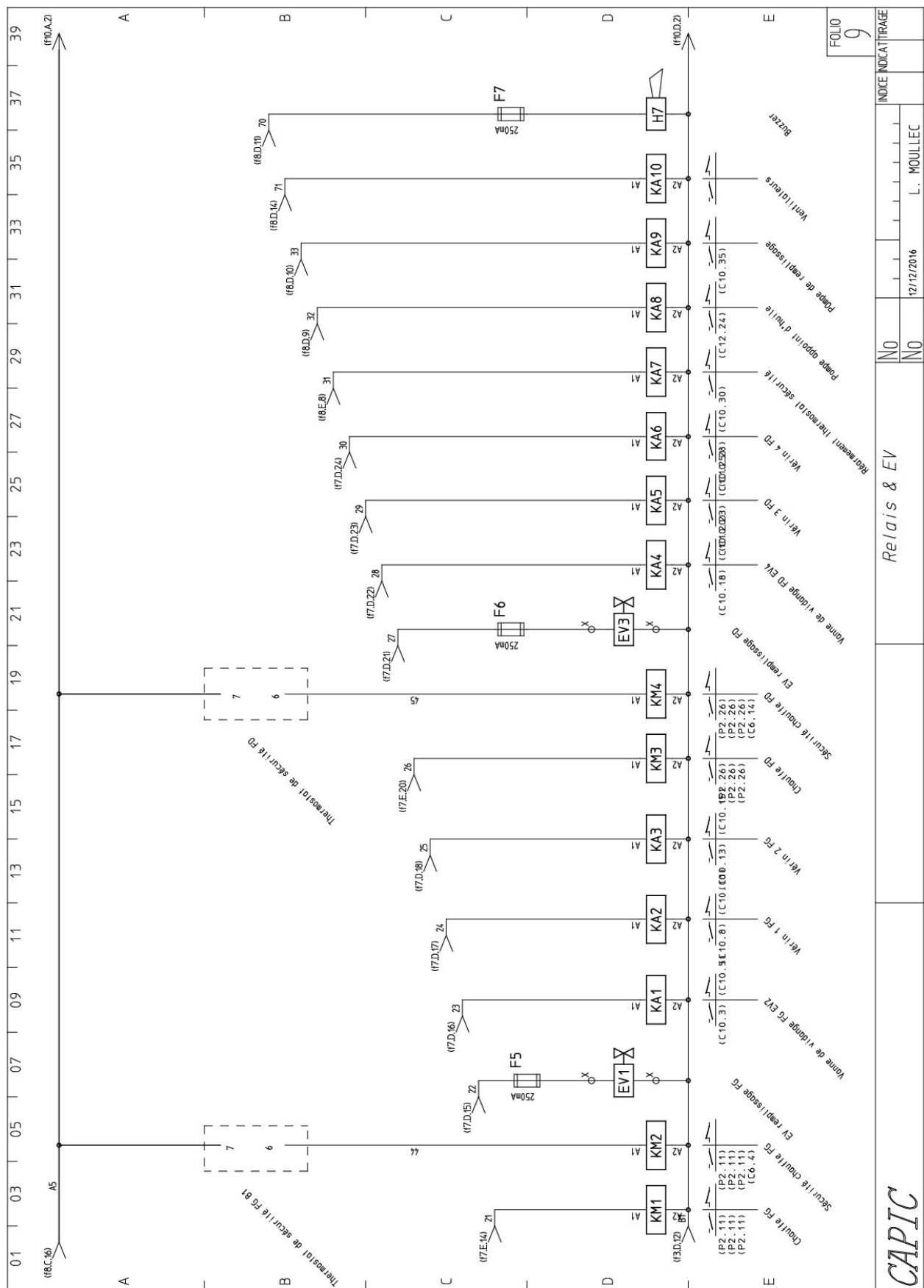
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



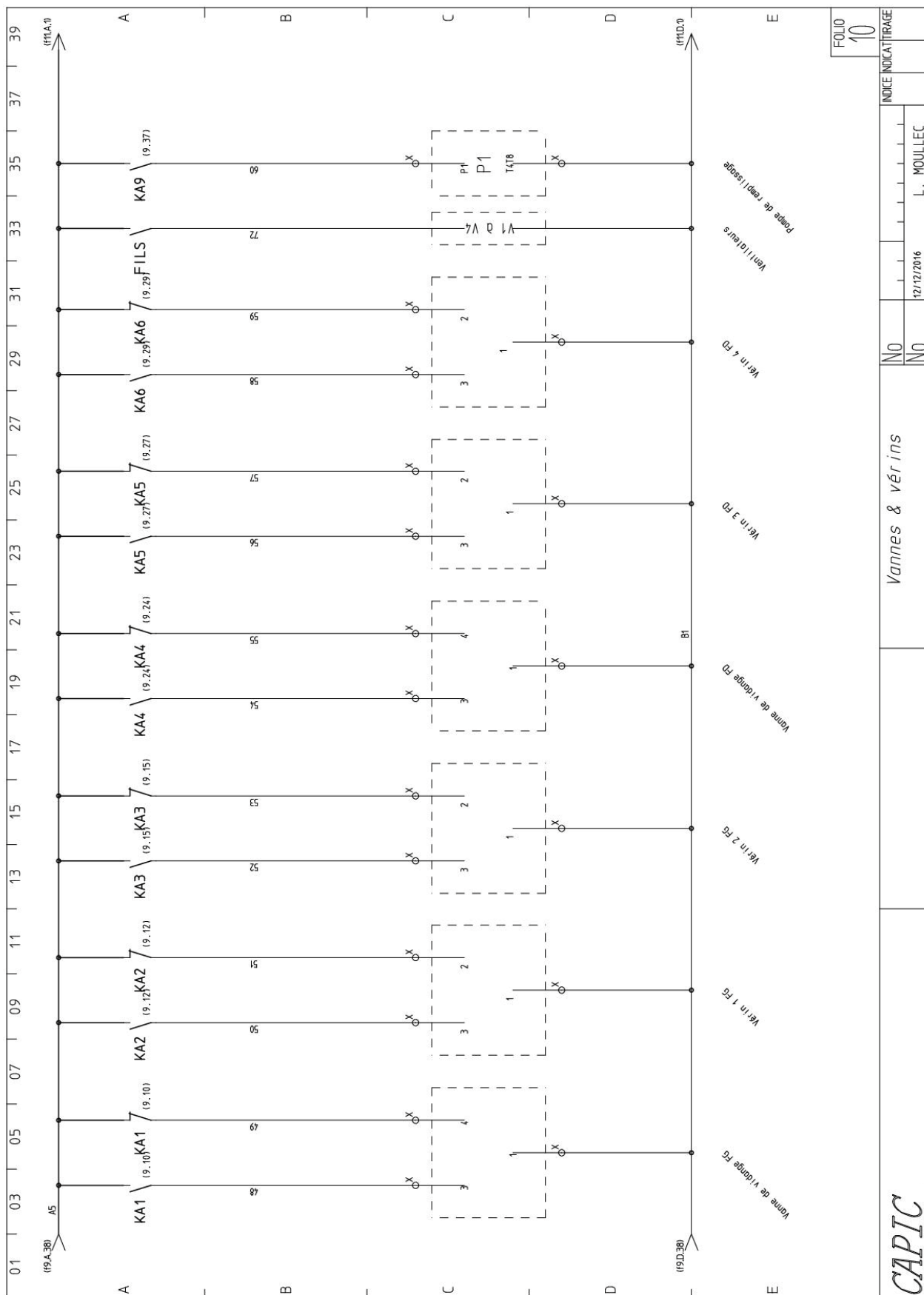
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



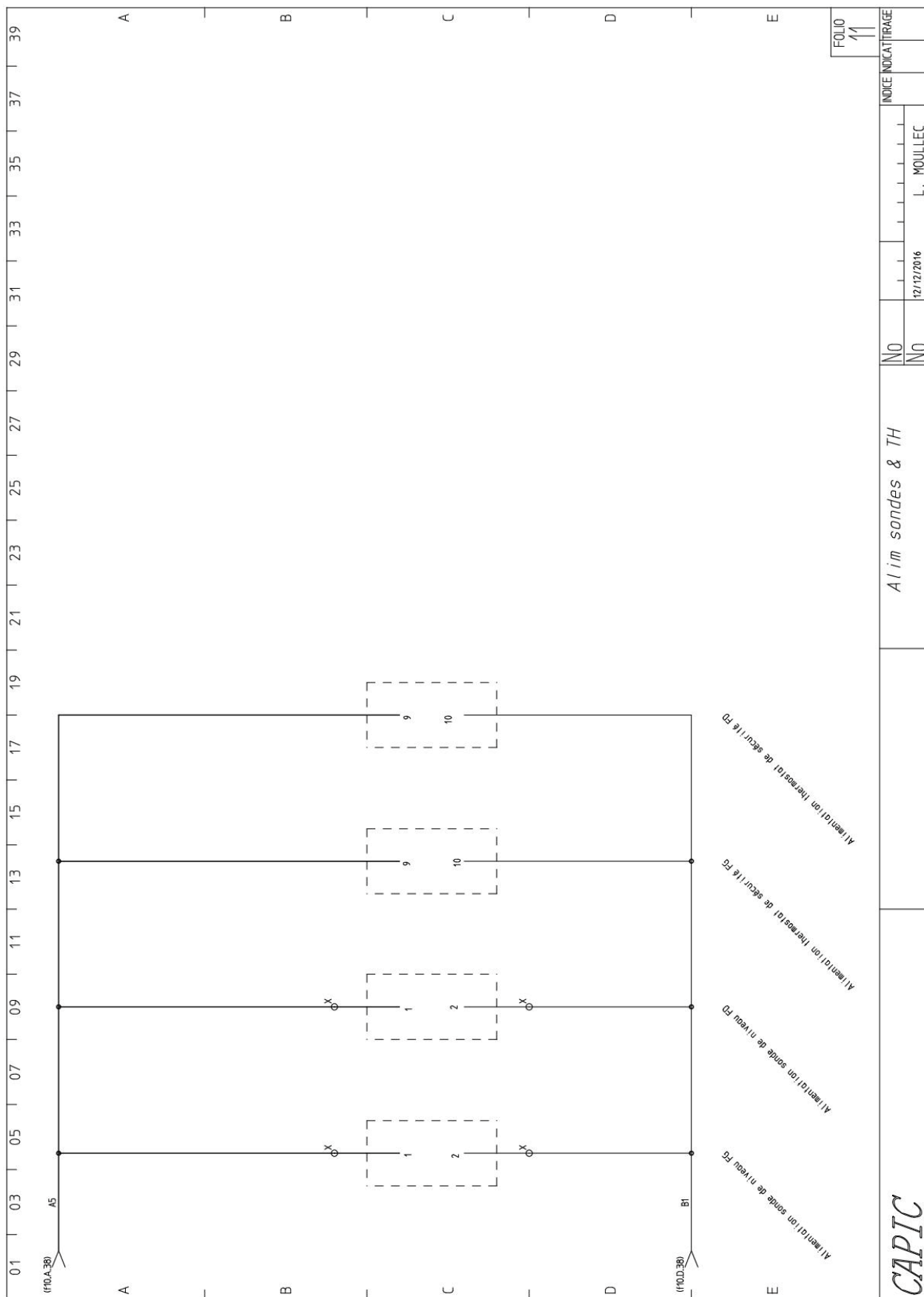
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



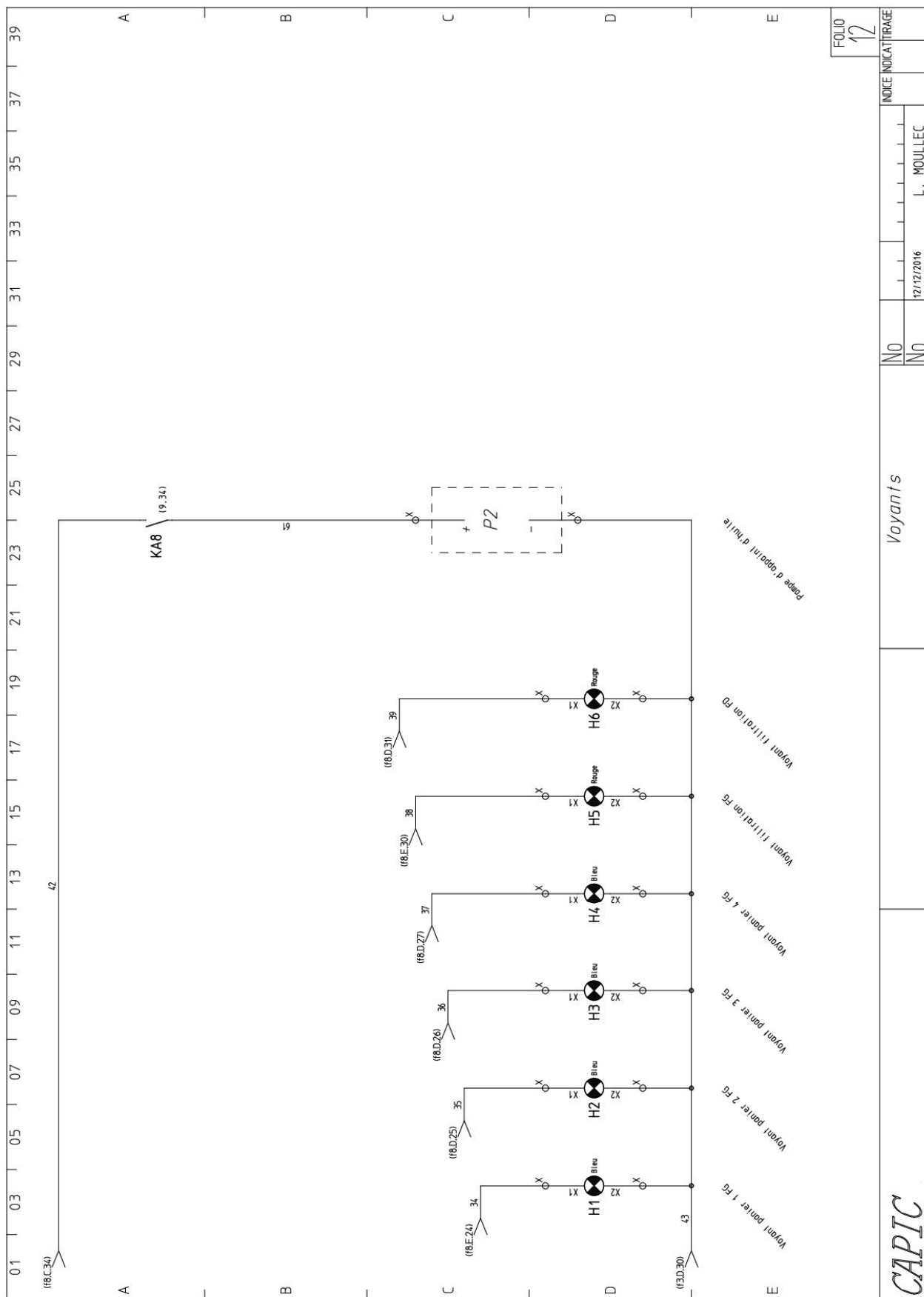
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR



CAPIC

Voyants

No

12/12/2016

L. MOULLEC

INDICE INDICATEUR

FOLIO 12

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

