

Gammes 800 - 900 - 1000

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



Gammes	Basculement	Modèle 35		Modèle 35		Modèle 50		Modèle 60		Modèle 80	
		CUVE FIXE		CUVE BASCULANTE							
		Gaz	Elect.	Gaz	Elect.	Gaz	Elect.	Gaz	Elect.	Gaz	Elect.
700	-	W345016	W345006								
800	Manuel	-	-	W385022	W385012	W385024	W385014	-	-	-	-
	Electrique	-	-	W385021	W385011	W385023	W385013	W385025	W385015	-	-
900	Manuel	-	-	W295022	W295012	W295024	W295014	-	-	-	-
	Electrique	-	-	W295021	W295011	W295023	W295013	W295025	W295015	W295027	W295017
1000	Manuel	-	-	-	-	W405024	W405014	-	-	-	-
	Electrique	-	-	-	-	W405023	W405013	-	-	W405027	W405017
Multicuisson 900	Electrique	-	-	-	-	W295123	W295113	W295125	W295115	W295127	W295117
PILOTE 900	Electrique	-	-	-	-	W296611	W296601	W296612	W296602	W296613	W296603

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

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

2 - UTILISATION

- 2.1 Consignes générales
- 2.2 Sauteuse gaz standard
- 2.3 Sauteuse gaz toutes options
- 2.4 Sauteuse électrique fixe gamme Aven
- 2.5 Sauteuse électrique basculantes Celtic, Armen, Charcutier
- 2.6 Basculement
- 2.7 Sauteuses multicuissons, multifonctions

3 - ENTRETIEN

4 - MAINTENANCE

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

2 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

3 - MAINTENANCE

4 - PIÈCES DÉTACHÉES

5 - SCHÉMAS ELECTRIQUES

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

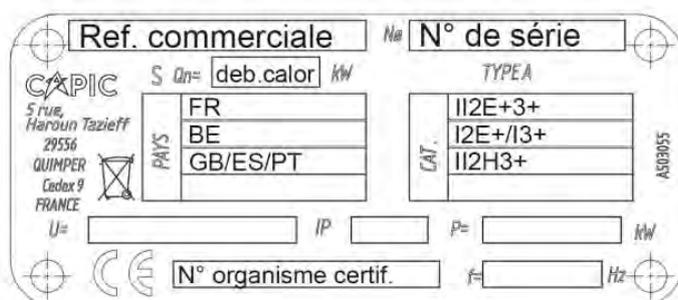
Déballage :

Dès réception, déballer l'appareil et vérifier qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionner sur le récépissé les réserves précises puis les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

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.

PAYS	CATÉGORIE	2e FAMILLE		3e FAMILLE	
		Gaz de Référence	Pression (mbar)	Gaz de Référence	Pression (mbar)
France	I12E+3+	G20	20	G30	29
Belgique	I2E+	G20	20		
Belgique, Chypre, Malte	I3+			G30	29
Espagne, Portugal, GB, Italie, Irlande, Tchéquie, Slovénie, Slovaquie	I12 H3+	G20	20	G30	29
Luxembourg	I12 E3+	G20	20	G30	28-30

Manutention :

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

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

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

1.1 Réglementation :

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

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

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

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

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.

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

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

NE PAS UTILISER L'APPAREIL COMME UNE FRITEUSE.

2.2 Sauteuse standard gaz : (Cuve fixe et basculante)

Le brûleur chauffe directement la cuve.

2.2.1 Identification des commandes :

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

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

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

2.2.2 Allumage du brûleur :

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

- 1 - Déverser dans la cuve le liquide de cuisson prévu.
- 2 - La sauteuse est équipée de l'option allumage électrique : Appuyer sur le bouton poussoir pour déclencher un train d'étincelles à l'électrode d'allumage.
- 3 - Saisir la manette du robinet gaz et placer le sigle * en face du repère ▼ du tableau de commande.
- 4 - Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour assurer l'enclenchement et le maintien de la sécurité (thermocouple).

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- 5 - Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer l'index de la manette du robinet sur position souhaitée du brûleur (plein débit ou débit réduit).
- 6 - Si la veilleuse s'éteint, reprendre les opérations d'allumage.
- 7 - Lors de la première mise en service ou arrêt prolongé, il est normal d'observer un temps d'allumage plus long (purge de l'air de la tuyauterie).

2.2.3 Extinction :

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

2.2.4 Précaution :

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

2.2.5 Robinet mélangeur :

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

2.3 Sauteuse gaz toutes options :

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

2.3.1 Description des commandes :

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

2.3.2 Allumage de la veilleuse :

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

2.3.3 Conduite de la chauffe :

- Mise en marche de la carte électronique thermostat et réglage de la consigne selon 2.5.3.
- La veilleuse étant allumée selon 2.3.2, positionner la manette de la valve de sécurité gaz sur plein débit ▲ . La chauffe démarre.

2.3.4 Extinction :

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

2.3.5 Sécurité :

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

2.4 Sauteuse électrique fixe gamme Aven :



SÉCURITÉ COUVERCLE



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

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

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

Couvercle ouvert

Bride d'accrochage Active

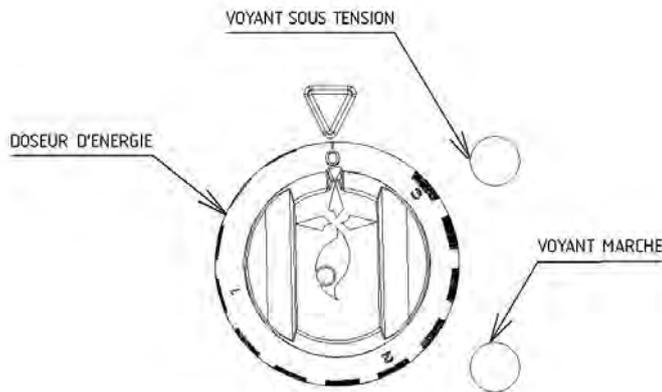


Couvercle fermé

Bride d'accrochage inactive



2.4.1 Identification des commandes :



- 1 - Doseur d'énergie.
- 2 - Voyant sous tension (orange).
- 3 - Voyant marche (vert).

Les sauteuses électriques fixes sont équipées d'un doseur d'énergie qui fait également office d'interrupteur. La manette comporte un index repère et les sigles déterminant sa position sont gradués de 0 à 9. Position 0 : Arrêt total Position 9 : Marche continue

L'intensité de la chauffe est contrôlée par le doseur d'énergie qui fait alterner les périodes de chauffe et les périodes d'arrêt. Cette alternance est réglable pour toutes les positions entre la position 0 et 9.

La marche est visualisée par un voyant orange. Les périodes de chauffe sont visualisées par un voyant vert.

La sauteuse sera utilisée au départ sur la position 9 pour monter rapidement en température, puis sur une position intermédiaire suivant l'intensité souhaitée de la chauffe.



En cas d'utilisation de l'appareil pour cuisson sans liquide ou comme plaque à snacker, placer le doseur d'énergie sur position intermédiaire pour éviter le phénomène de surchauffe et dilatation centrale du fond de cuve.

2.5 Sauteuses électriques basculantes Celtic-Armen :

2.5.1 Description :

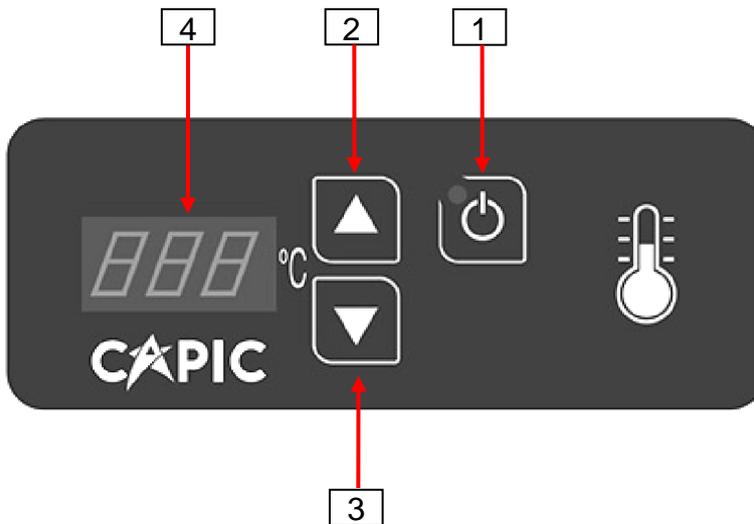
La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 300°C.

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

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

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

2.5.2 Identification des commandes :



Thermostat

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

2.5.3 Fonctionnement :

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

2.5.4 Sécurité :

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

2.6 Basculement :

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

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

2.6.1 Basculement mécanique : (modèles 33 et 50)

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

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

2.6.2 Basculement électrique :

2.6.2.1 Par interrupteur 3 positions :

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

2.6.2.2 Par carte électronique (option) :

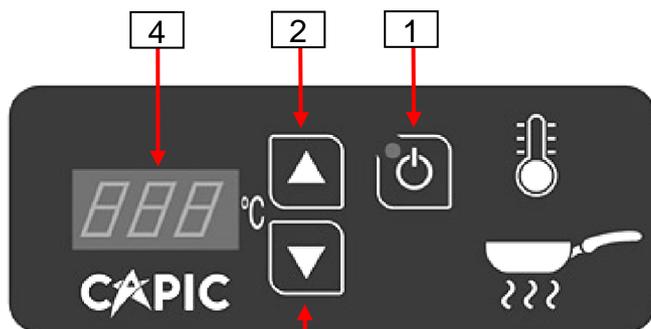


Basculement

- 1 – Retour à plat
- 2 – Vidange cuve

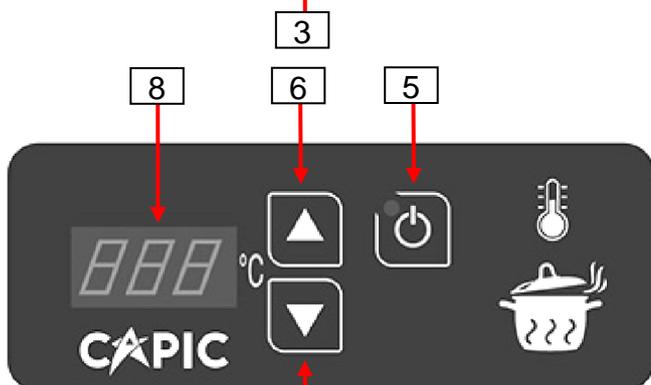
2.7 Sauteuse multicuisson, multifonctions :

2.7.1 Identification des commandes :



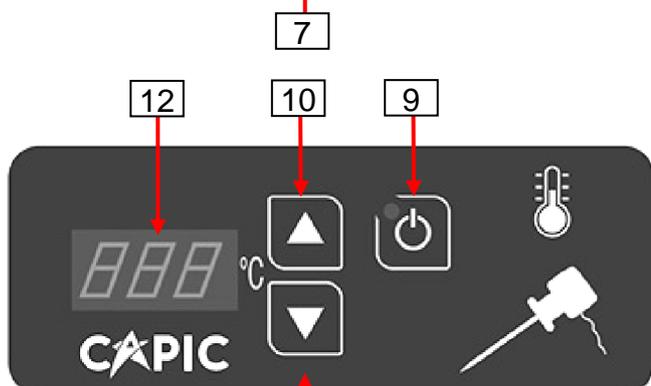
Thermostat Sauteuse

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



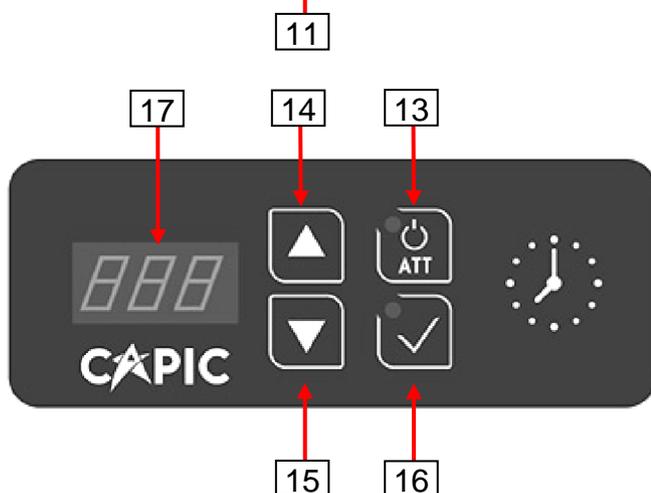
Thermostat Marmite

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



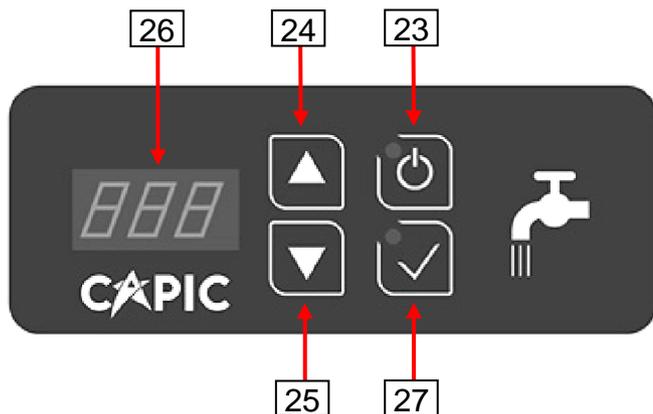
Thermostat Sonde à cœur

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



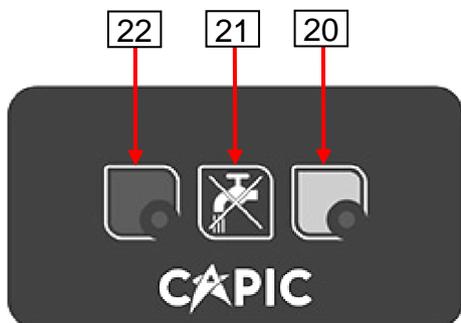
Minuterie

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



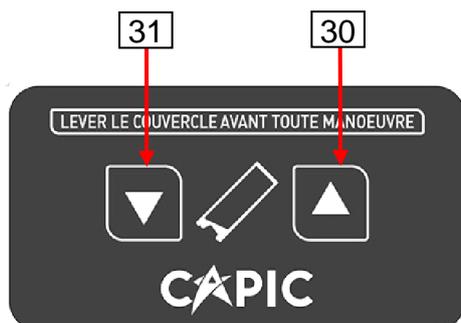
Compteur d'eau

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



Alimentation EC/EF

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



Basculement cuve

- 30 - Vidange cuve
- 31 - Retour à plat

2.7.2 Fonctionnement :

2.7.2/1 Combinaisons possibles des cartes de chauffe :

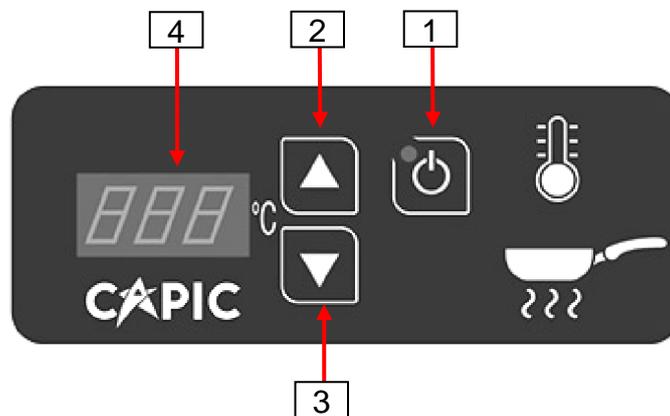
L'appareil permet de réaliser différentes cuissons par la mise en marche des différentes cartes. L'appareil peut être équipé, en option, d'une carte sonde à cœur.

Les associations possibles sont les suivantes :

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

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

2.7.2/2 Fonctionnement de la carte thermostat sauteuse



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

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

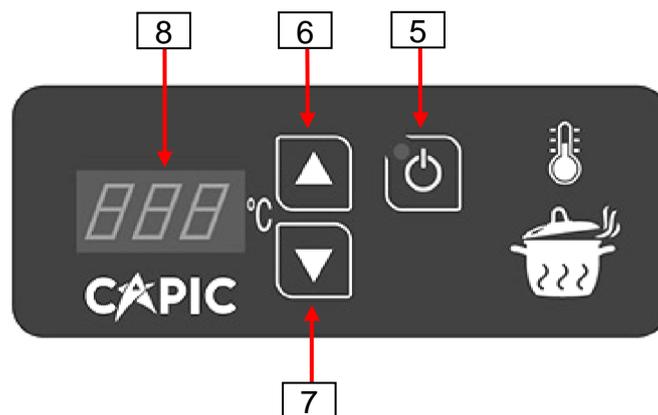
Ce mode est spécialement adapté pour des cuissons sur fond de cuve, snackage...

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

NOTA : La carte thermostat sauteuse intègre différents paramètres réglés usine permettant d'améliorer la précision de la chauffe.

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

2.7.2/3 Fonctionnement de la carte thermostat marmite



La chauffe est commandée par une température de consigne réglable de 0 à 120°C.
La sonde de température est placée sur le côté droit dans la cuve et contrôle donc la température du produit.

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



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

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

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

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

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

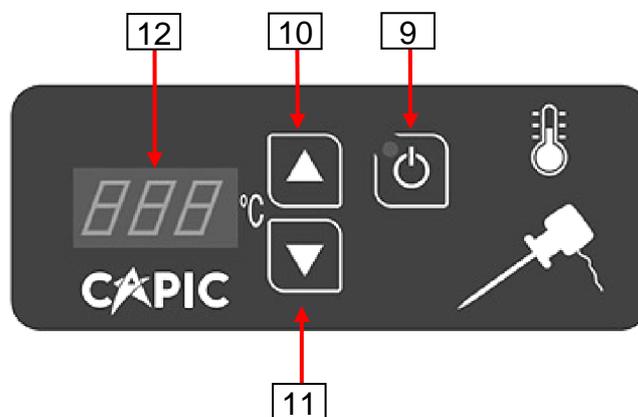
5. Arrêt de la carte thermostat marmite par appui prolongé 2 secondes sur la touche (5). La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur (8).
6. Arrêt de la carte thermostat sauteuse par appui prolongé 2 secondes sur la touche (1). La led associée s'éteint ainsi que l'afficheur (4).



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

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

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



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

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

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

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

1. Mise en marche de la carte thermostat sauteuse par appui 2 secondes sur la touche (1). Réglage de la température fond de cuve par touches (2) et (3).
2. Mise en marche (facultatif) de la carte thermostat marmite par appui 2 secondes sur la touche (5). Réglage de la température du bouillon par touches (6) et (7).
 - La température du mode sauteuse doit être supérieur à la température du mode marmite.
 - La température du mode marmite doit être supérieur à la température du mode sonde à cœur.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- Mise en marche de la carte thermostat sonde à cœur par appui 2 secondes sur la touche (9). La led associée s'allume ainsi que l'afficheur (12).
- Réglage de la température de consigne à cœur par appui prolongé sur les touches (10) et (11).
Le point digit à droite sur l'afficheur s'allume lorsque la carte est en demande de chauffe et s'éteint dans le cas contraire.
Une impulsion sur les touches (10) ou (11) permet de visualiser momentanément la température réelle à cœur du produit.

NOTA :

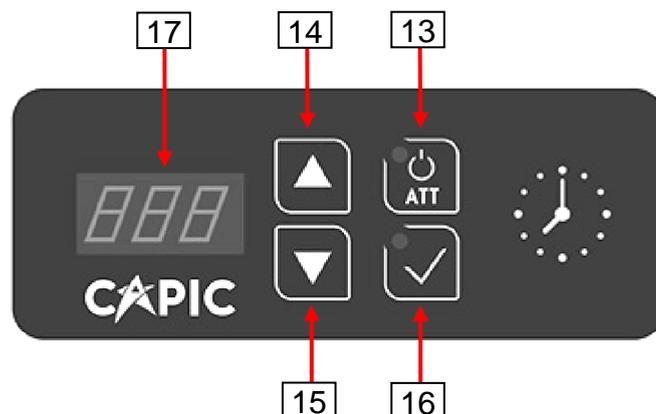
- La chauffe est commandée simultanément par la carte thermostat sauteuse, carte thermostat marmite (si en marche), et la carte thermostat sonde à cœur. La chauffe est active seulement si les 2 ou 3 cartes sont en demande de chauffe (Point rouge sur chaque afficheur allumé).
 - Lorsque la température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



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

2.7.2/5 Fonctionnement de la carte minuterie :

2.7.2/5.1 Description :



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

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

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

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

2.7.2/5.2 Correspondance consigne / temps réel :

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

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

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

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

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

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

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

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



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

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

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

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



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

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

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

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

2.7.2/5.4.1.1 Avec barre :

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

2.7.2/5.4.1.2 Sans barre :

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



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

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

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

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

2.7.2/5.4.2.1 Avec barre :

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

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

- a) Sans départ différé

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

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

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

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

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

- b) Avec départ différé

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

- Impulsion courte sur la touche (13).

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

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

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

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

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

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



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

2.7.2/5.4.2.2 Sans barre :

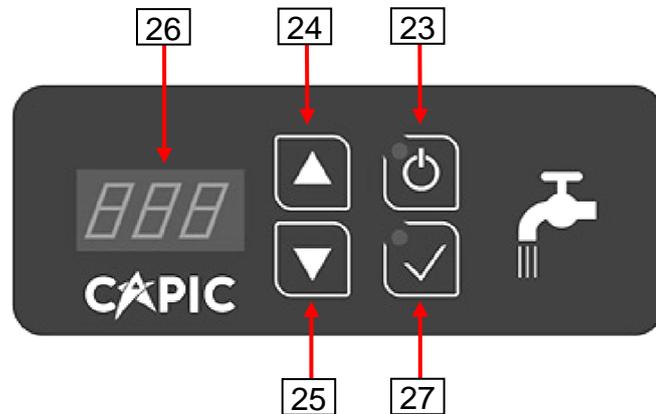
Lorsque la barre support n'est pas positionnée, la minuterie « ATTENTE » permet de différer le début de la cuisson, la minuterie « CUISSON » permet de contrôler le temps de cuisson avec coupure de la chauffe en fin de décompte.



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

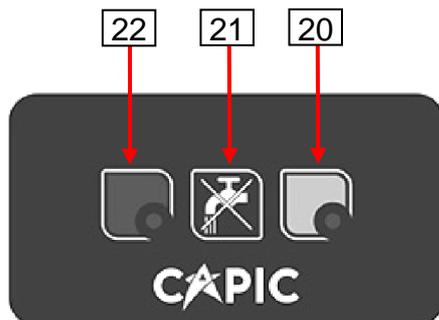
2.7.2/6 Fonctionnement de la carte compteur d'eau 0 à 999 litres :

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



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

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



Alimentation EC/EF

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

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

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

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

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

2.7.2/8 Commande du basculement de cuve :

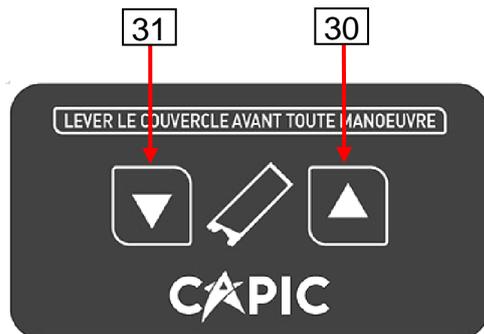
2.7.2/8.1 Commande par interrupteur :

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

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

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

2.7.2/8.2 Commande par carte digitale :



Basculement cuve

30 - Vidange cuve

31 - Retour à plat

2.7.2/9 Conduite de la chauffe :

- Mise en marche de ou des cartes électroniques et réglage des consignes selon 2.7.2.
- Dans le cas d'une sauteuse électrique, la chauffe démarre et régule automatiquement selon les consignes programmées.
- Dans le cas d'une sauteuse gaz, il est nécessaire d'agir sur la valve gaz Nova.
- Allumage veilleuse + brûleur
 - Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle * en face de l'index repère
 - Appuyer à fond sur la manette pendant 10 à 15 secondes pour activer le train d'étincelle et assurer l'enclenchement et le maintien du thermocouple.
 - Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse et placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index repère.
 - La chauffe démarre et régule automatiquement selon les consignes programmées.
- Extinction veilleuse + brûleur
 - Du brûleur : en amenant le sigle * en face de l'index.
 - De la veilleuse repère en amenant le sigle ● en face de l'index.
- Extinction des cartes électroniques selon 2.7.2

3 - ENTRETIEN

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

3.1 Carrosserie :

3.1.1 Accès d'air :

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

3.1.2 Evacuation des gaz brûlés :

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

3.1.3 Parois de carrosserie :

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

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

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

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

METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non javellisante.	Mouiller les surfaces, frotter avec une lavette, rincer à l'eau claire puis sécher.
Salissures	Eau savonneuse non javellisante + 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 Cuve :

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

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

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

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

3.3 Des organes du circuit gaz :

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

3.4 Manettes de commande :

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

Si le démontage des manettes est nécessaire, les ôter par traction sur la manette et non en saisissant les bagues.

4 - MAINTENANCE

Avertissement :

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

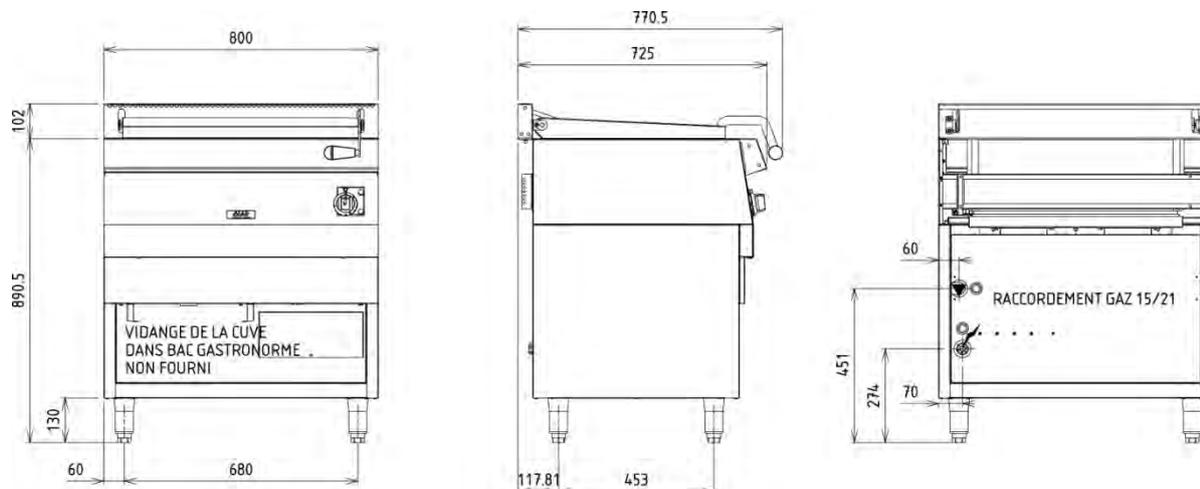
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

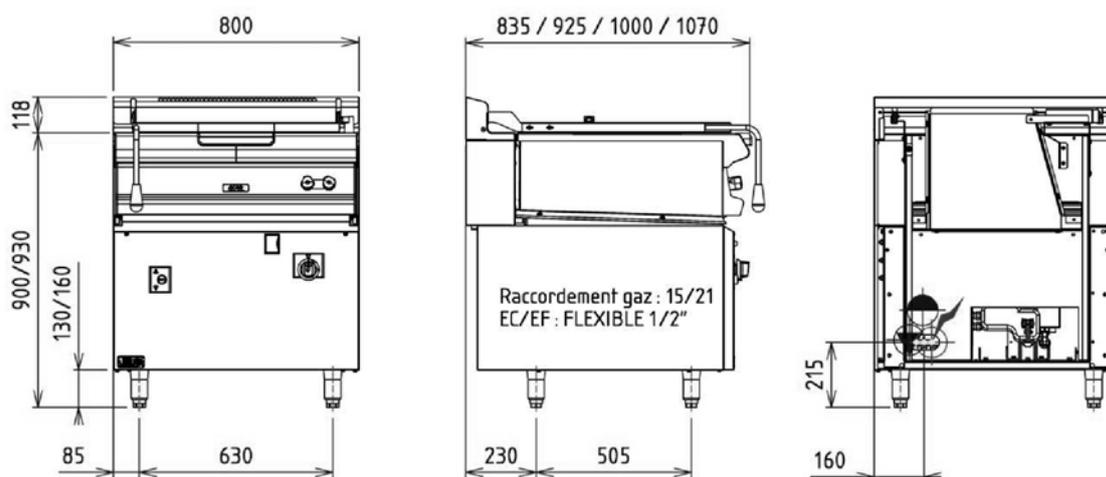
1 - INSTALLATION

1.1 Réservation :

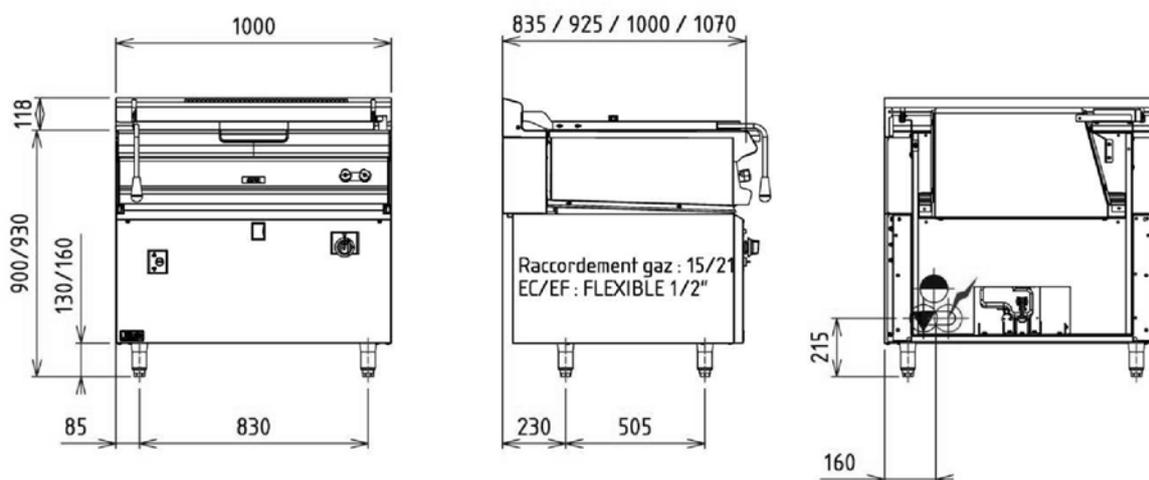
SAUTEUSE FIXE AVEN



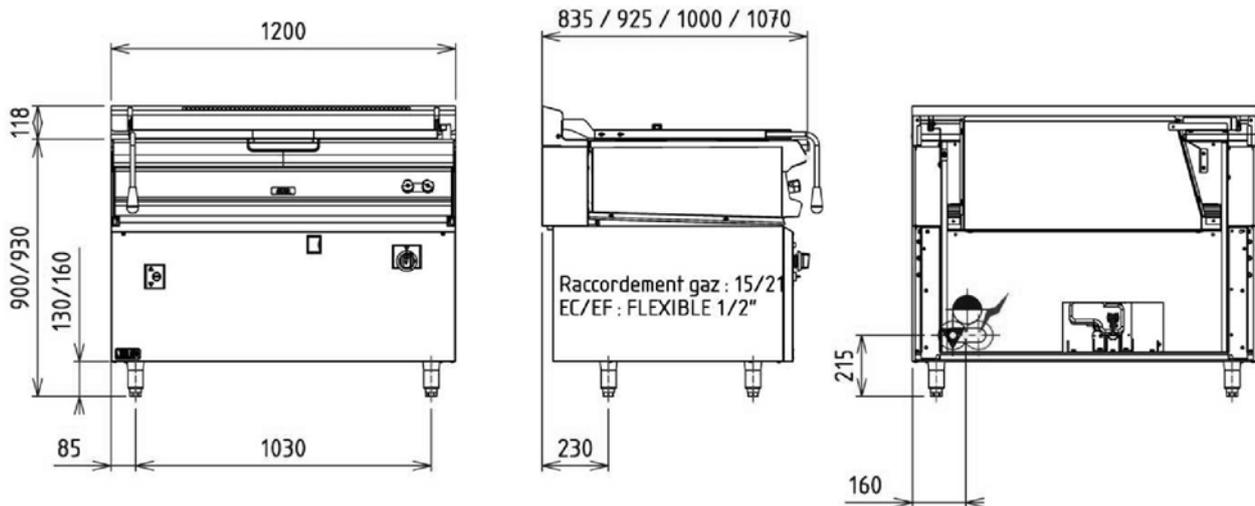
SAUTEUSE BASCULANTE 35



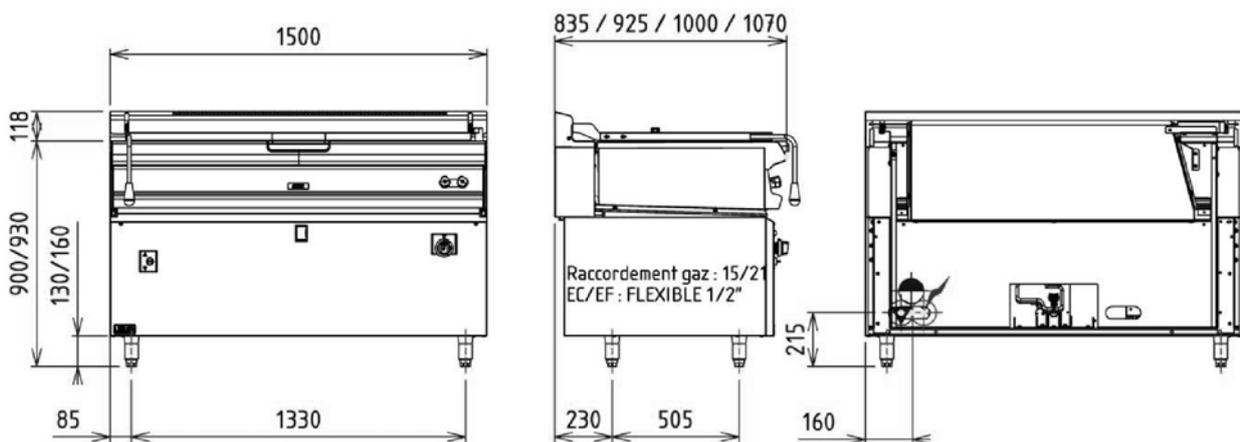
SAUTEUSE BASCULANTE 50



SAUTEUSE BASCULANTE 60



SAUTEUSE BASCULANTE 80



2 - RACCORDEMENT

2.1 Raccordement gaz :

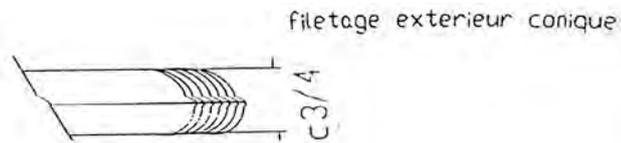
* Raccorder l'appareil à la canalisation d'arrivée de gaz en interposant un organe de sectionnement constitué par :

- 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 de 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, etc

Sauteuse standard :

* La tuyauterie de raccordement gaz située dans la structure à l'avant de l'appareil est dimensionnée en 15/21 avec filetage conique ou pas en gaz pour la 35 dm² et en 20/27 pour les autres.



* Vérifier que les réglages de l'appareil indiqués sur la plaque signalétique correspondent bien à la nature et à la pression du gaz distribué dans l'installation.

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

Sauteuse avec régulation :

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

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

2.2 Raccordement électrique :

2.2.1 Pour sauteuse gaz

A effectuer uniquement sur les sauteuses gaz avec allumage électrique de la veilleuse, les options : sécurité, régulation par doseur ; le basculement électrique.

Le câble d'alimentation 3 x 1,5 mm² H07 RNF (2 P+T) doit comporter un dispositif de protection omnipolaire en amont du point de raccordement. La valeur de la tension (230V mono) est indiquée sur la plaque signalétique.

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

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

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

2.2.2 Pour sauteuse électrique

Les sauteuses sont conçues pour être installées à poste fixe.

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

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

Il est impératif de prévoir le bon dimensionnement de la ligne d'arrivée de courant. Le tableau suivant donne le courant en ligne et la section mini du câble d'alimentation 4 conducteurs (prévoir le neutre pour le basculement électrique).

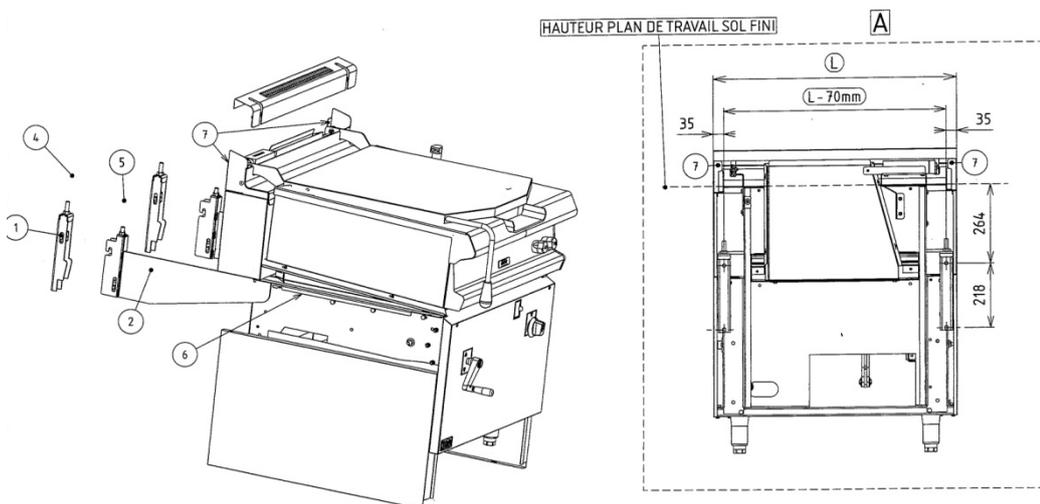
	TYPE DE L'APPAREIL	PUISSANCE en kW	INTENSITÉ en Ampères	NATURE DU CÂBLE NFC 73600x79500
ALIMENTÉ SOUS 400 V x 3 +N+T	35 dm ² basculant	9	13	H07 RNF 5 x 2,5 mm ²
	35 dm ² fixe	6	8,7	H07 RNF 5 x 2,5 mm ²
	50 dm ² basculant	15	21,6	H07 RNF 5 x 4 mm ²
	60 dm ² basculant	18	26	H07 RNF 5 x 6 mm ²
	80 dm ²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

2.3 Raccordement eau froide et chaude :

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

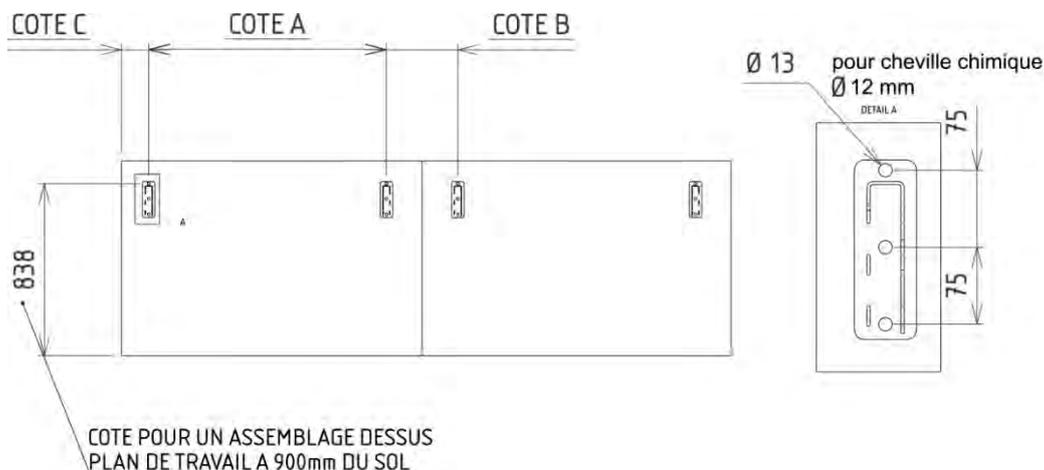
Assurer le raccordement au réseau en déposant la façade après avoir interposé un robinet d'arrêt sur chaque canalisation.

2.4 Suspension sauteuse gamme 900 et 1000 :



TRACER LA LIGNE DE HAUTEUR DE PLAN DE TRAVAIL AU MUR
PUIS TRACER LES 4 TROUS SELON PLAN (A). PERCER PUIS FIXER LES SABOTS (1) .
ACCROCHER LA CONSOLE (2) ET GLISSER L'APPAREILS SUR LES SUPPORT (6) .
AFFINER ENSUITE LES RÉGLAGES D'ASSIETTE (5) ET HAUTEUR (4) .
PUIS CONTRE PERCER LES OREILLES(7) AU MUR POUR BRIDER L'APPAREIL

2.5 Suspension sauteuse gamme Pilote :



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

COTE A: 1148mm POUR MARMITE 225L largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)
POUR SAUTEUSE MODELE 50 largeur 1500 (2 piliers largeur 200mm)

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

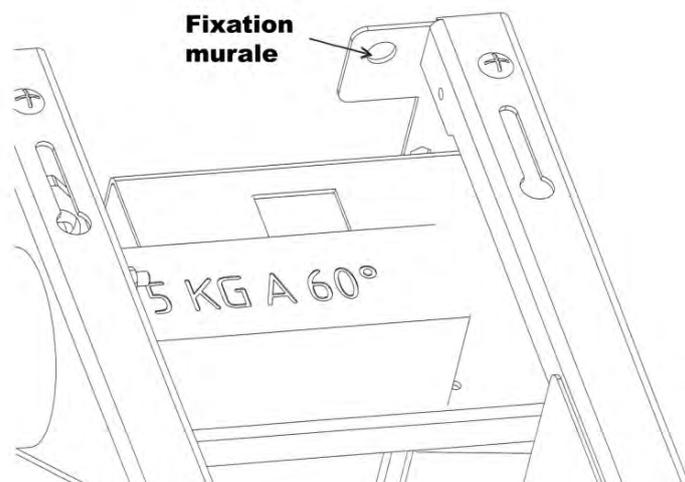
COTE B: 345mm POUR DEUX PILIER DE LARGEUR 200mm

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

COTE C: 174.5 POUR UN PILIER DE 200mm

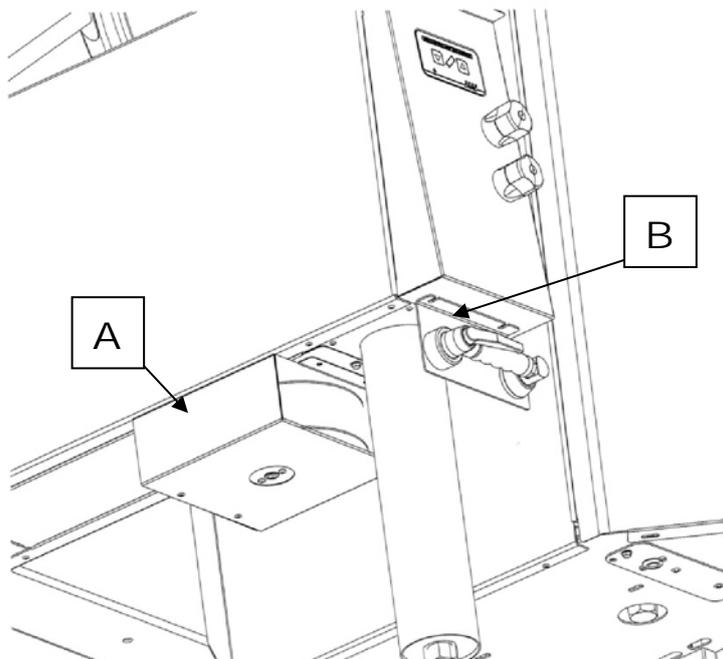
COTE C: 124.5 POUR UN PILIER DE 150mm

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



2.6 Fixation douchette :

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



2.7 Adaptation en cas de changement de gaz :

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

Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes.

SAUTEUSE CUVE BASCULANTE modèle 35 - Puissance : 12 kW

NATURE DU GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression mbar	20	25	28-30	37
Débit	1,272 m ³ /h	1,476 m ³ /h	0,948 Kg/h	0,924 Kg/h
Diam. Injecteur 1/100 mm	145	145	95	95
Réglage d'air	2	2	4	4
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Injecteur rampe allumage	70	70	50	50

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

SAUTEUSE CUVE FIXE modèle 35 - Puissance : 10 kW

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

SAUTEUSE CUVE BASCULANTE modèle 50 - Puissance : 20 kW

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

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

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

SAUTEUSE CUVE BASCULANTE modèle 80 - Puissance : 31 kW

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

3 - MAINTENANCE

AVERTISSEMENT :

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

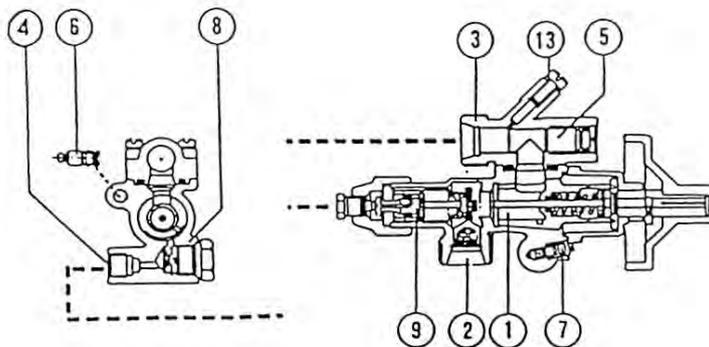
ATTENTION :

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

3.1 Robinet gaz :

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

- 8 - Filtre veilleuse
- 9 - Bouchon magnétique
- 10 - Brûleur
- 11 - Veilleuse
- 12 - Thermocouple
- 13 - Prise pression



3.1.1 Réglage du débit réduit :

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

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

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

3.1.2 Graissage du robinet :

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

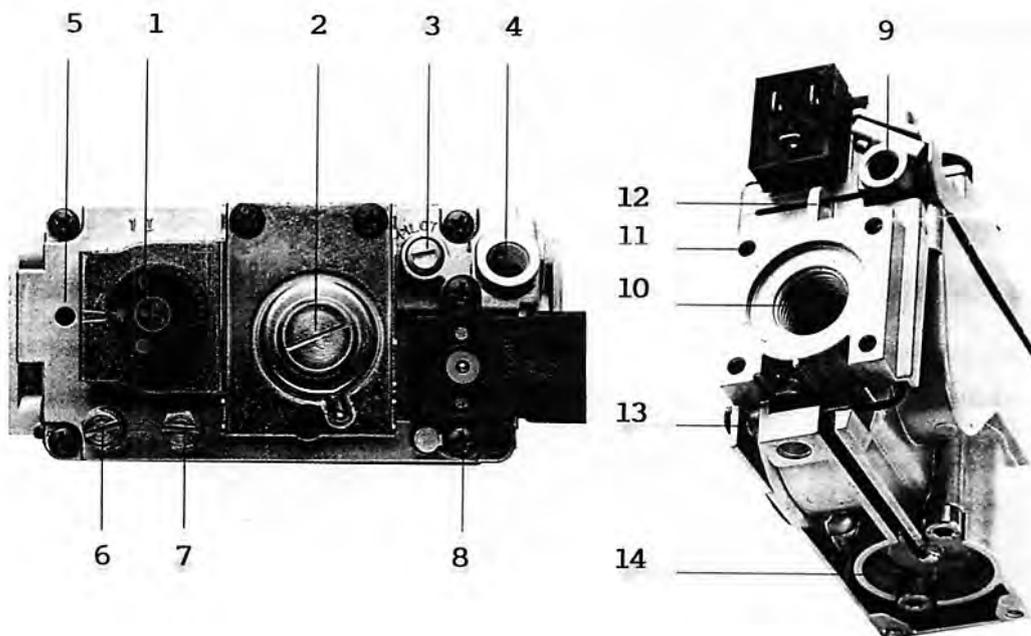
- Déposer les 2 vis de maintien du palier d'axe manette et sortir le tournant ①.
- Le graisser à la molykote 1102 réf. J051502 en prenant garde de ne pas boucher les entrées et sorties gaz.
- Graisser également le palier après l'avoir dégripper .
- Remettre le tournant en place, (attention à la position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

3.2 Valve de sécurité gaz « NOVA » :

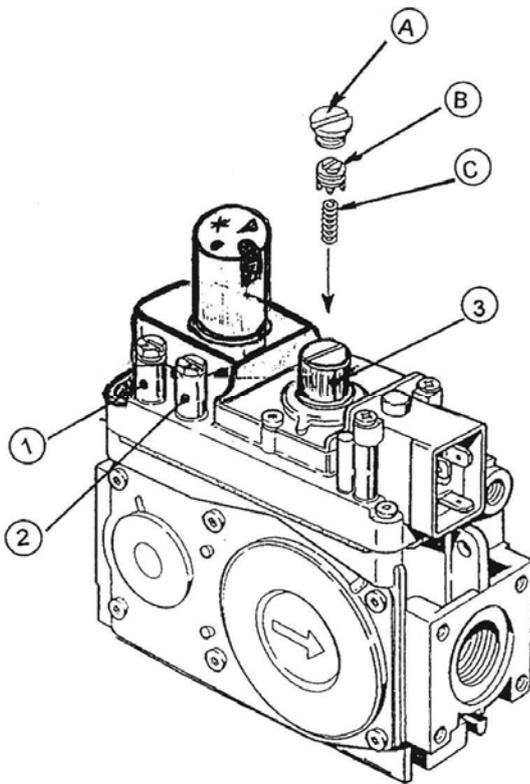
3.2.1 Descriptif :

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

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



3.2.1 Neutralisation du régulateur de pression :



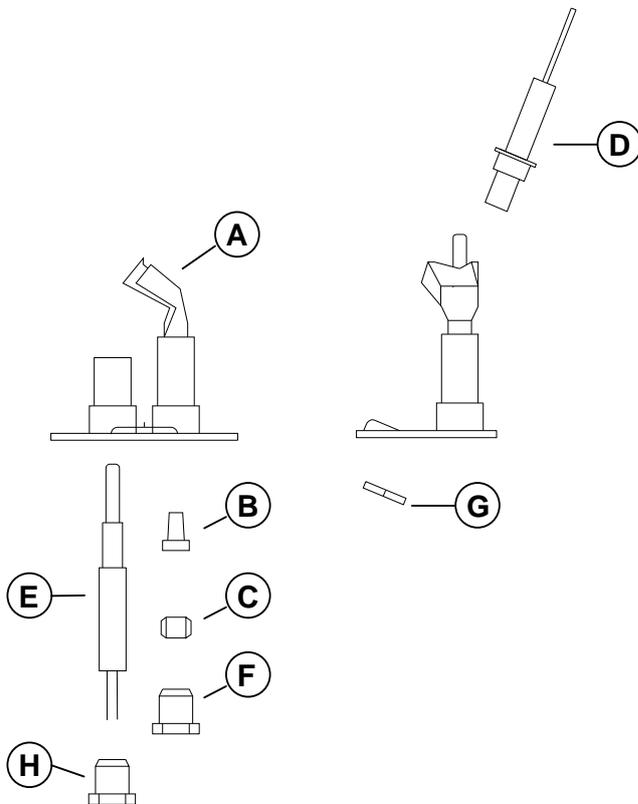
- 1 - Prise de pression Entrée
- 2 - Prise de pression Sortie
- 3 - Régulateur de pression

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

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

3.3 Veilleuses, thermocouple, bougie :

Veilleuse HQ 349A



- Bougie d'allumage (D) :

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

- Thermocouple (E) :

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

- Injecteur veilleuse :

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

Thermocouple

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

3.4 Démontage du vérin électrique :

Cuve à plat : accès par la façade.

Vérin latéral :

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

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

Vérin central :

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

Désolidariser le vérin (axes avant et arrière).

PIÈCES DÉTACHÉES

Sauteuse Aven, Celtic, Armen, Charcutier traiteur

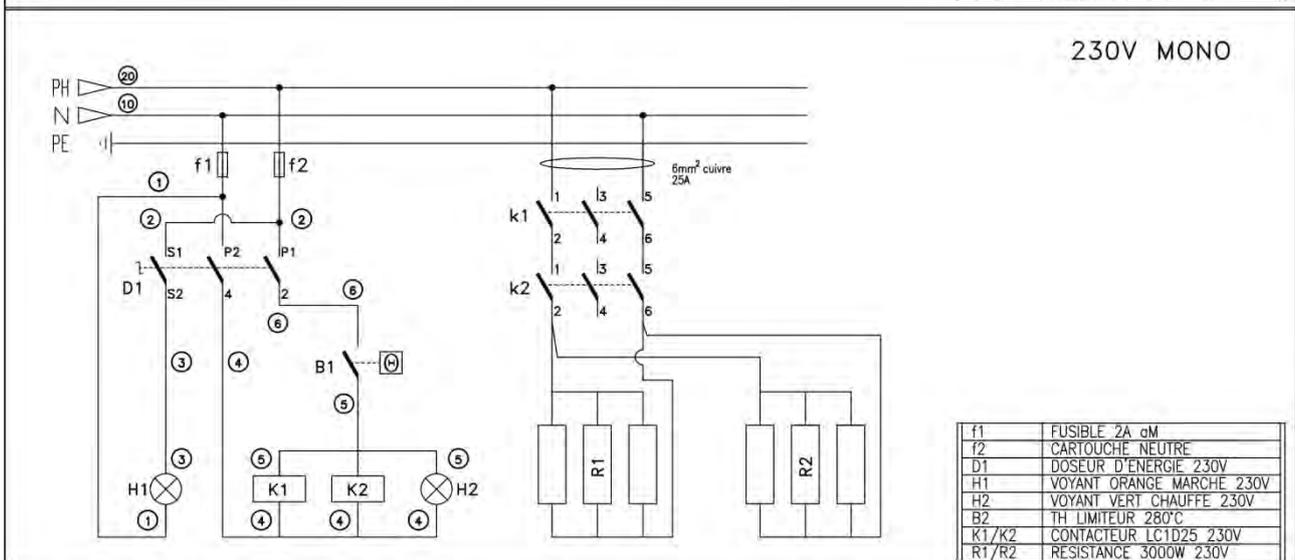
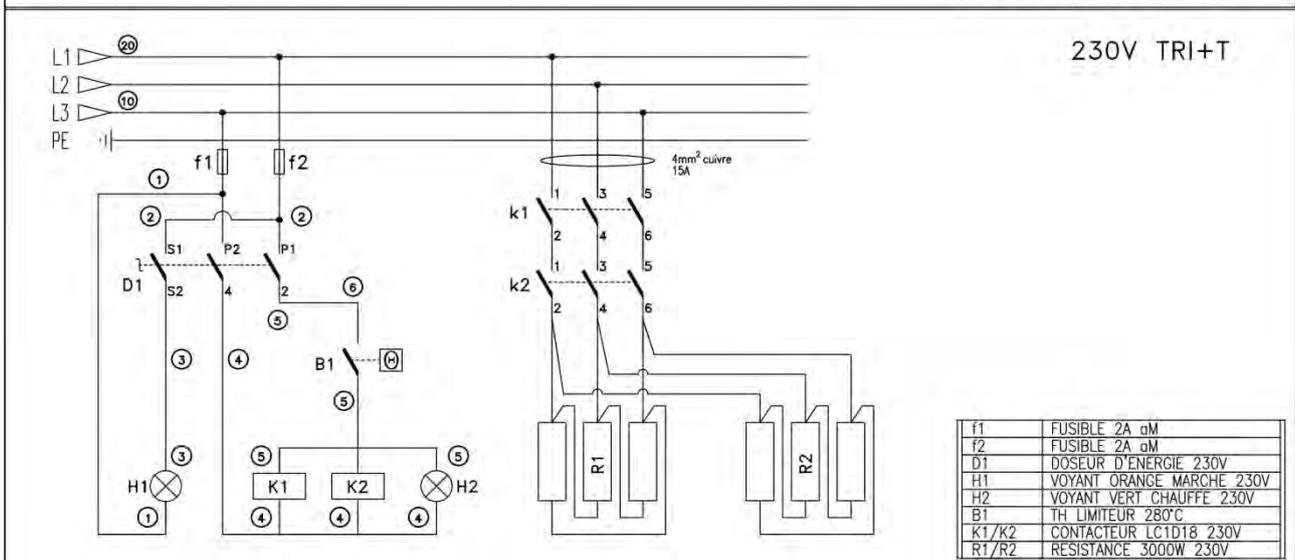
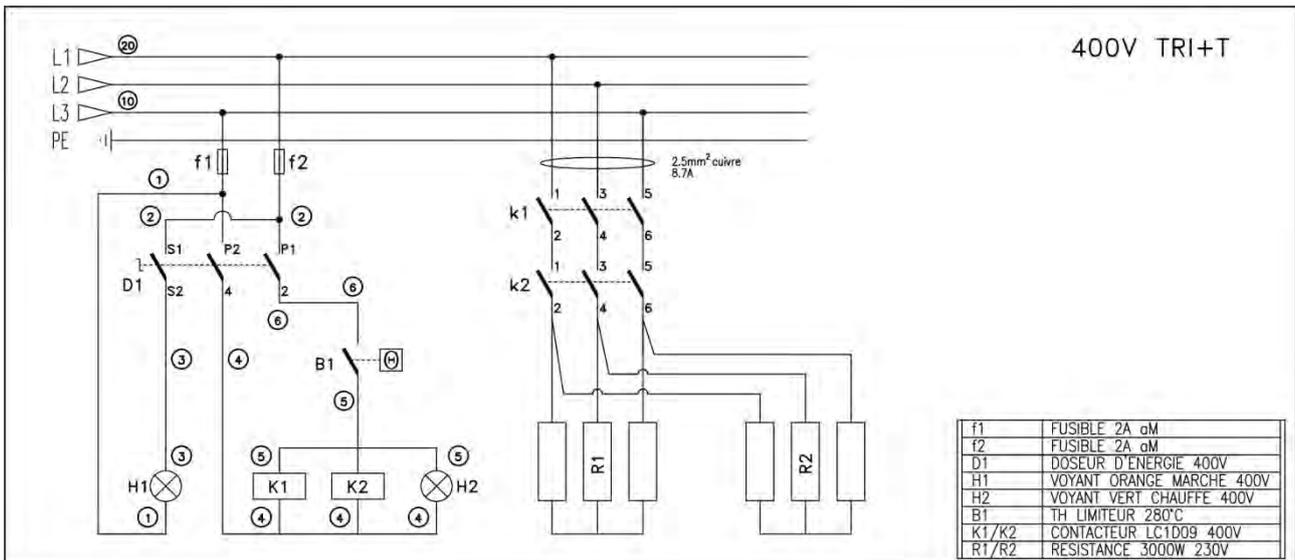
CODE	DESIGNATION	GAZ		ELECTRIQUE	
		STANDARD	REGULATION	CUVE BASCULANTE	CUVE FIXE
A504336	Plastron thermostat		●	●	
E020515	Vérin électrique MAX 30	Basculement électrique			
E020520	Boîtier de commande vérin V2	Basculement électrique			
E050505	Allumeur 2 points	●	●		
E050540	Carte multifonctions		●	●	
E050903	Contacteur 9A - 230 V			35	
E050904	Contacteur 9A / 400 V				●
E050932	Contacteur 18A - 230 V			50	
E050944	Contacteur 25A - 230 V			60	
E050968	Contacteur 40A - 230 V			80	
E054075	Détecteur magnétique couvercle	Gamme Pilote	Gamme Pilote	Gamme Pilote	
E054078	Capteur mécanique cuve	Basculement électrique		●	
E054079	Contact capteur cuve	Basculement électrique		●	
E151108	Résistance 2500 W			50	
E151185	Résistance 3000 W			35-60-80	
E151187	Résistance 3 Kw				●
E202028	Voyant vert 400 V				●
E202029	Voyant orange 400 V				●
E254006	Ventilateur tangentiel			●	
E400908	Thermostat de sécurité			●	
E401082	Thermostat limiteur 280°C				●
E402545	Doseur d'énergie 400 V				●
E403552	Sonde couple J d=1,5		●	●	
G203025	Brûleur P5-CA-R410	●	●		
G207529	Veilleuse	●	●		
G207534	Electrode d'allumage	●	●		
G304040	Robinet gaz S22	Modèle 35			
G304048	Robinet gaz S23	50/60/80			
G401005	Thermocouple	●	●		
G653028	Valve de sécurité gaz		●		
Q104076	Manivelle	Basculement manuel			
Q104202	Manette gaz	●			
Q104224	Bague manette robinet gaz	●			
Q104580	Mécanisme F6 gauche	Modèle 80 (hors Pilote 80)			
Q104582	Mécanisme F6 droite	Modèle 80 (hors Pilote 80) Modèle 35, 50 (hors ABS 50)			
Q104598	Mécanisme couvercle F7	Modèle 60, ABS 50, Pilote 80			
Q452030	Robinet mélangeur	●	●	●	
Q461018	Rejet fixe	●	●	●	
SE33350263	Rampe inter allumage	35/60/80	35/60/80		
SE33500263	Rampe inter allumage	50	50		
SEQ104228	Manette doseur				●

PIÈCES DÉTACHÉES

Sauteuse Multicuisson et Multifonction

CODE	DESIGNATION
A504348	Plastron sauteuse
A504346	Plastron marmite
A504350	Plastron sonde à piquer
A504332	Plastron minuterie
A504338	Plastron compteur d'eau
A504232	Plastron eau chaude / eau froide
A504212	Plastron basculement
E050540	Carte multifonctions
E050536	Carte alimentation EC/EF
E050548	Carte basculement cuve
E052347	Relais 55-32 230V
E204042	Buzzer 230V
L600505	Electrovanne eau
Q501040	Enrouleur douchette
Q501041	Poignée gachette

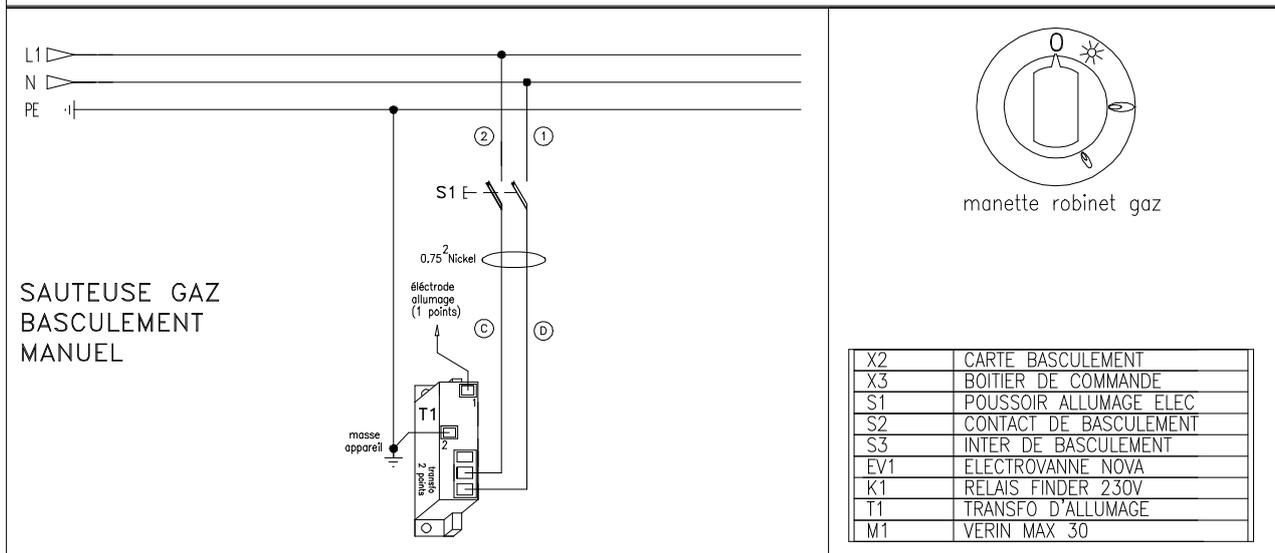
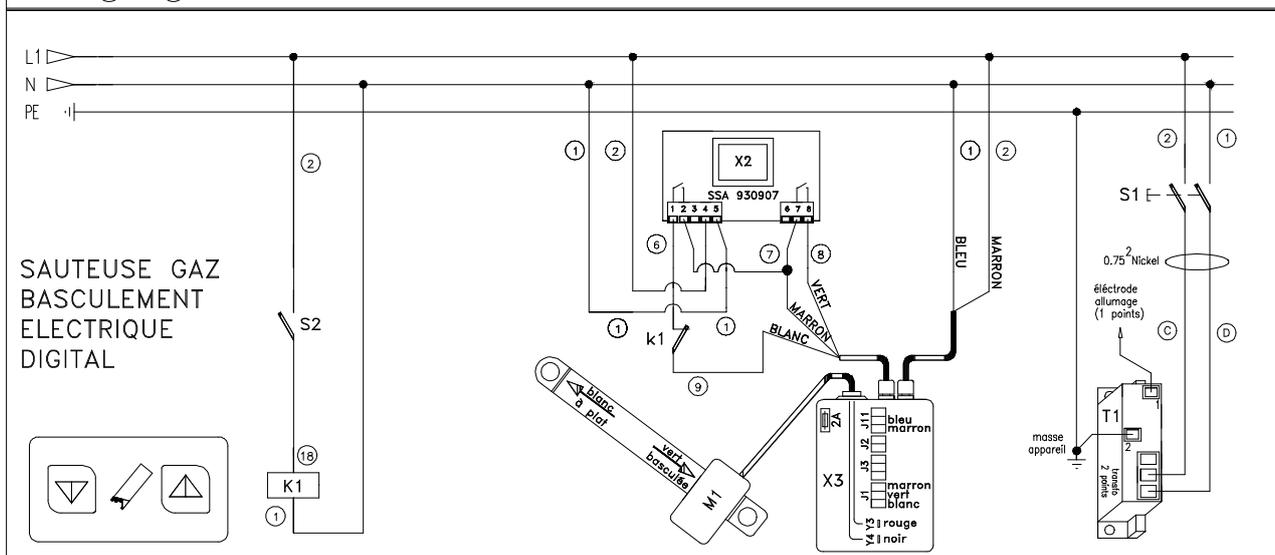
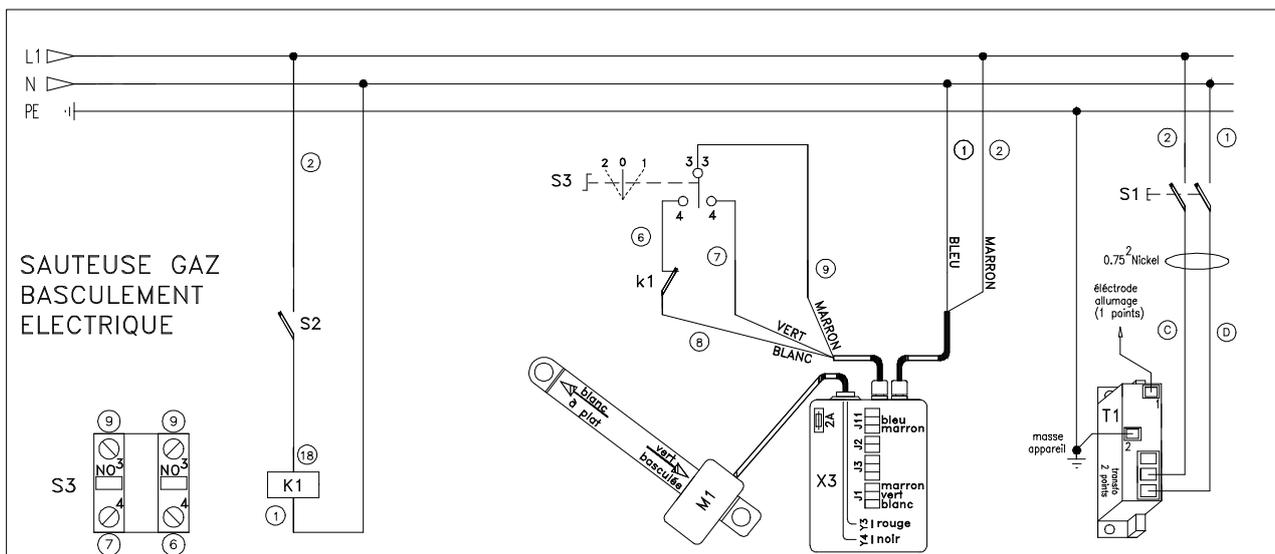
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE FIXE ELEC 6KW

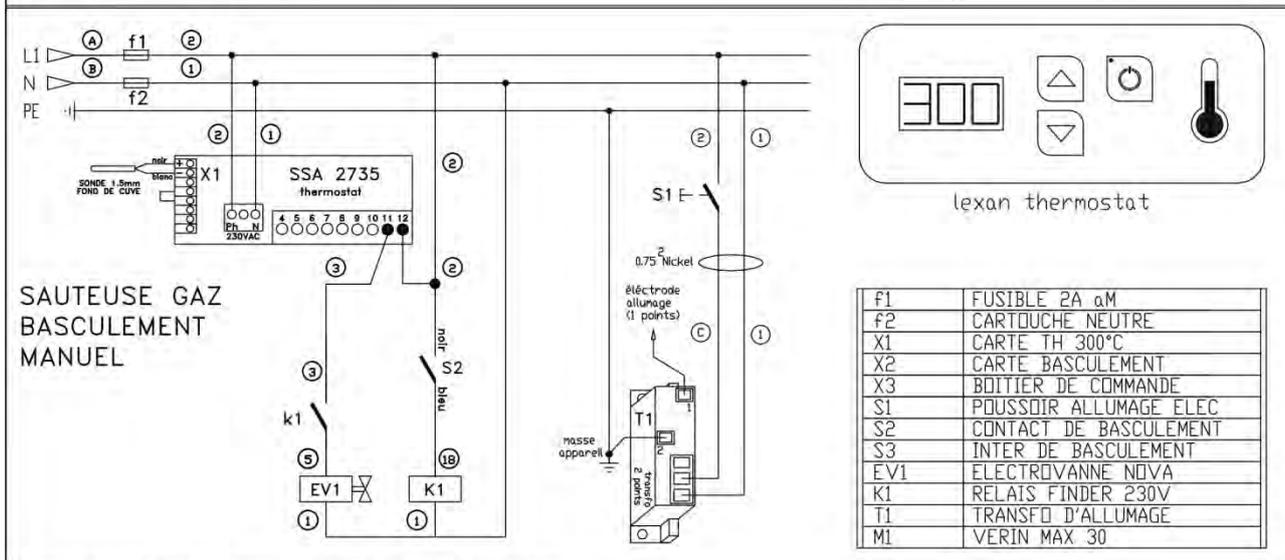
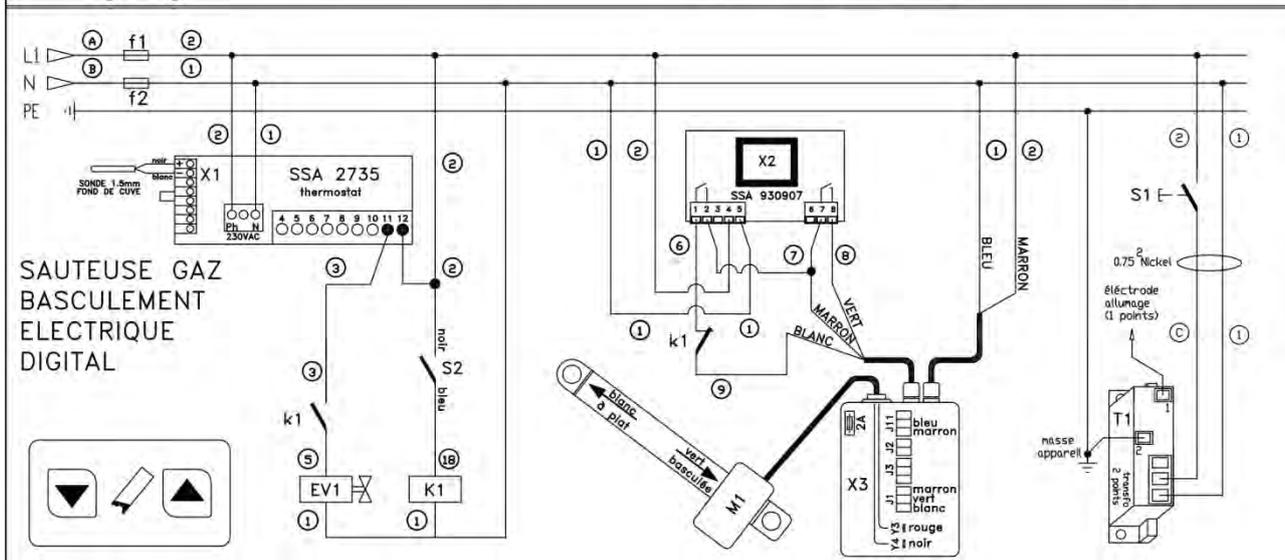
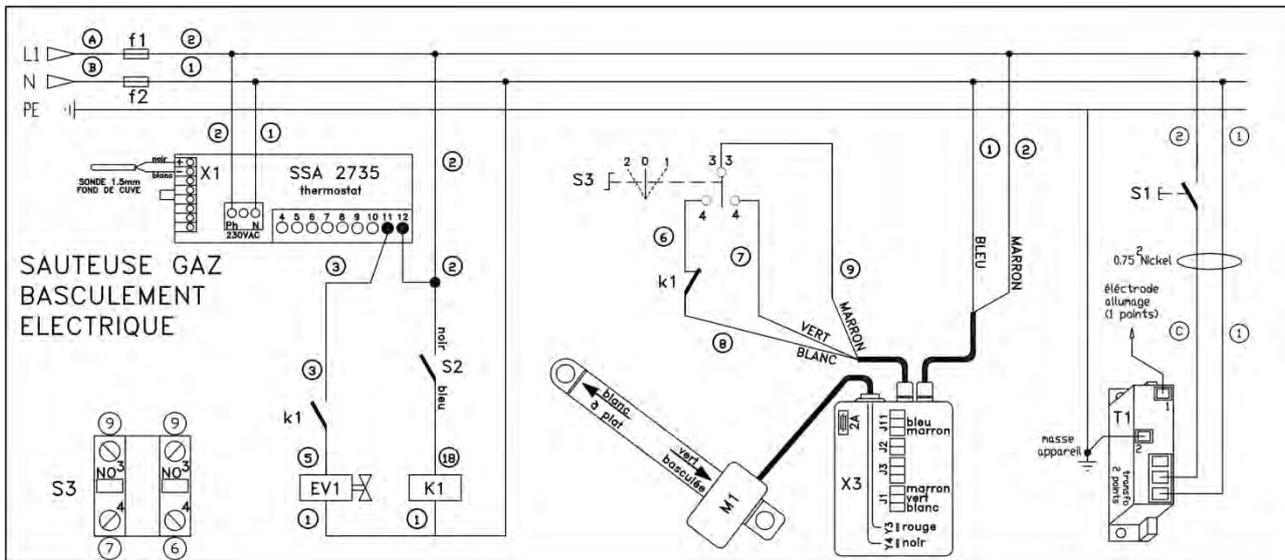
DATE: 11/07/14	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: B
	69, avenue des sports ZI de l'Hippodrome 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02.98.52.06.47	Modifié par: RICHARD	EL345006
		le: 22/06/18	

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE GAZ STANDARD (ROBINET GAZ)			
DATE: 05/09/07	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: C
	69, avenue des sports ZI de l'Hippodrome 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02.98.52.06.47	Modifie par: RICHARD le: 12/07/16	ArMen EL295023

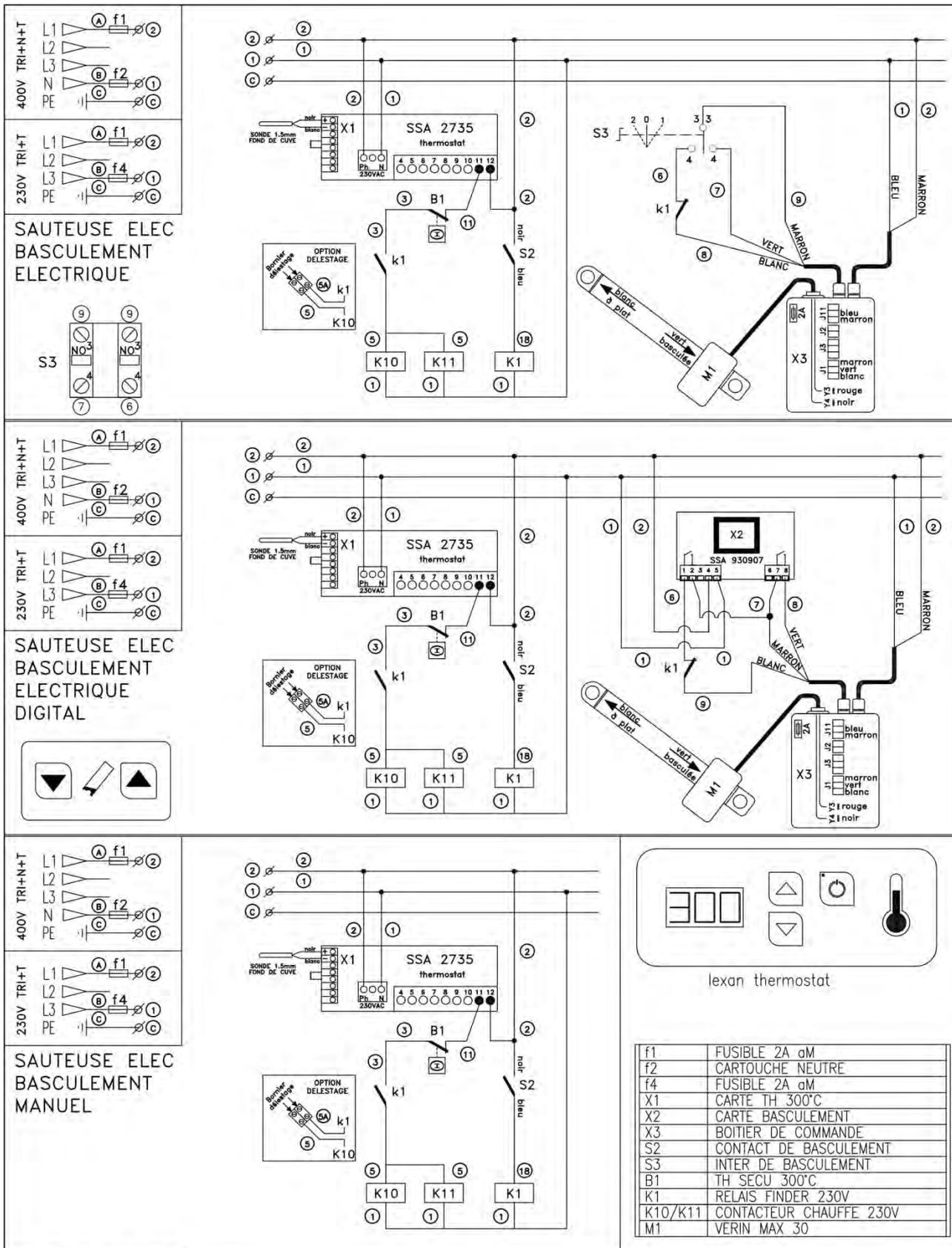
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE GAZ TOUTES OPTIONS

DATE: 05/09/07	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: E
69, avenue des sports ZI de l'hippodrome 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02.98.52.06.47		Modifié par: RICHARD le: 11/07/16	ArMen EL295028

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE ELEC

DATE: 05/09/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: D



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

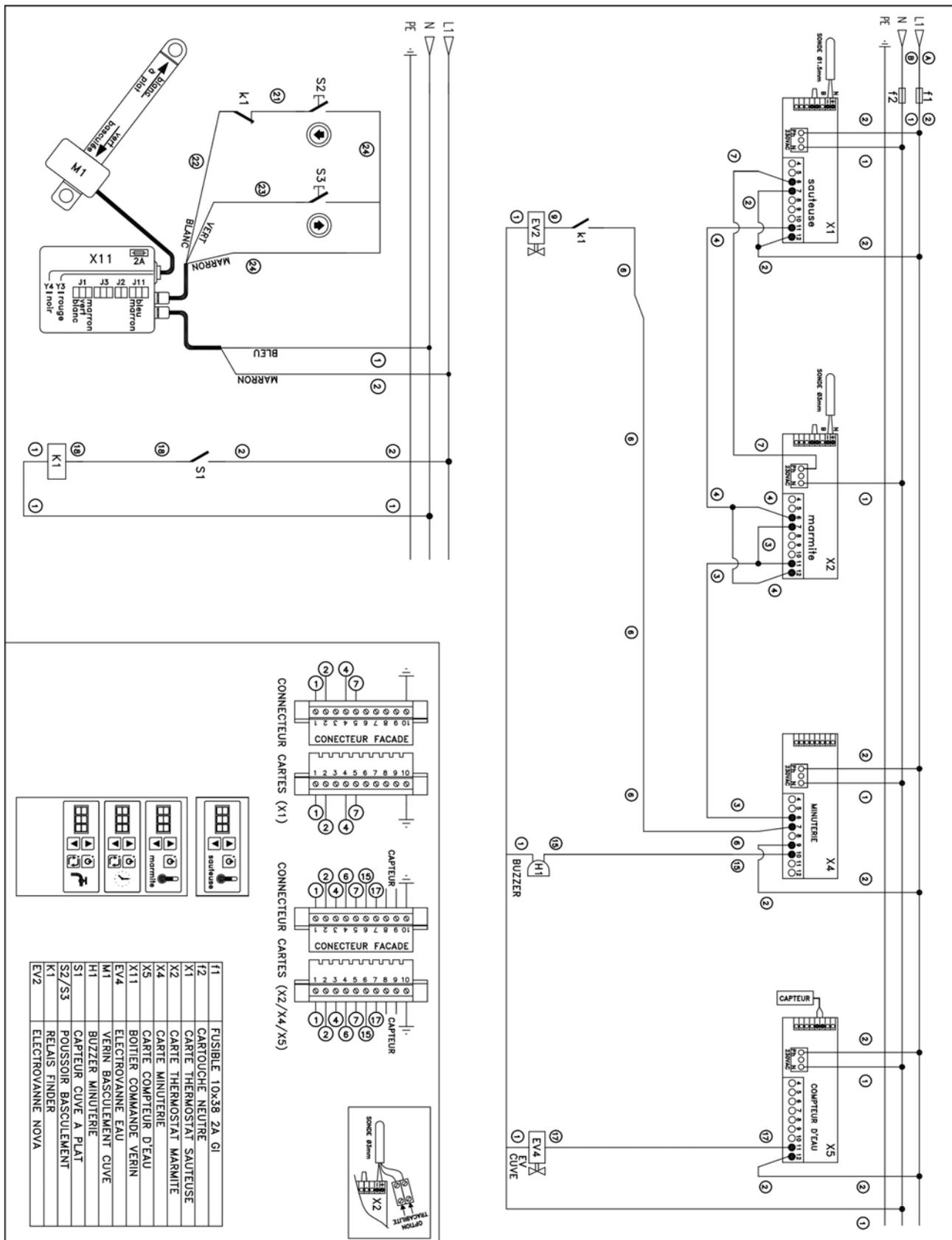
Modifie par: RICHARD

le: 14/06/18

ArMen

EL295014

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE GAZ MULTICUISSON

DATE: 19/03/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: E



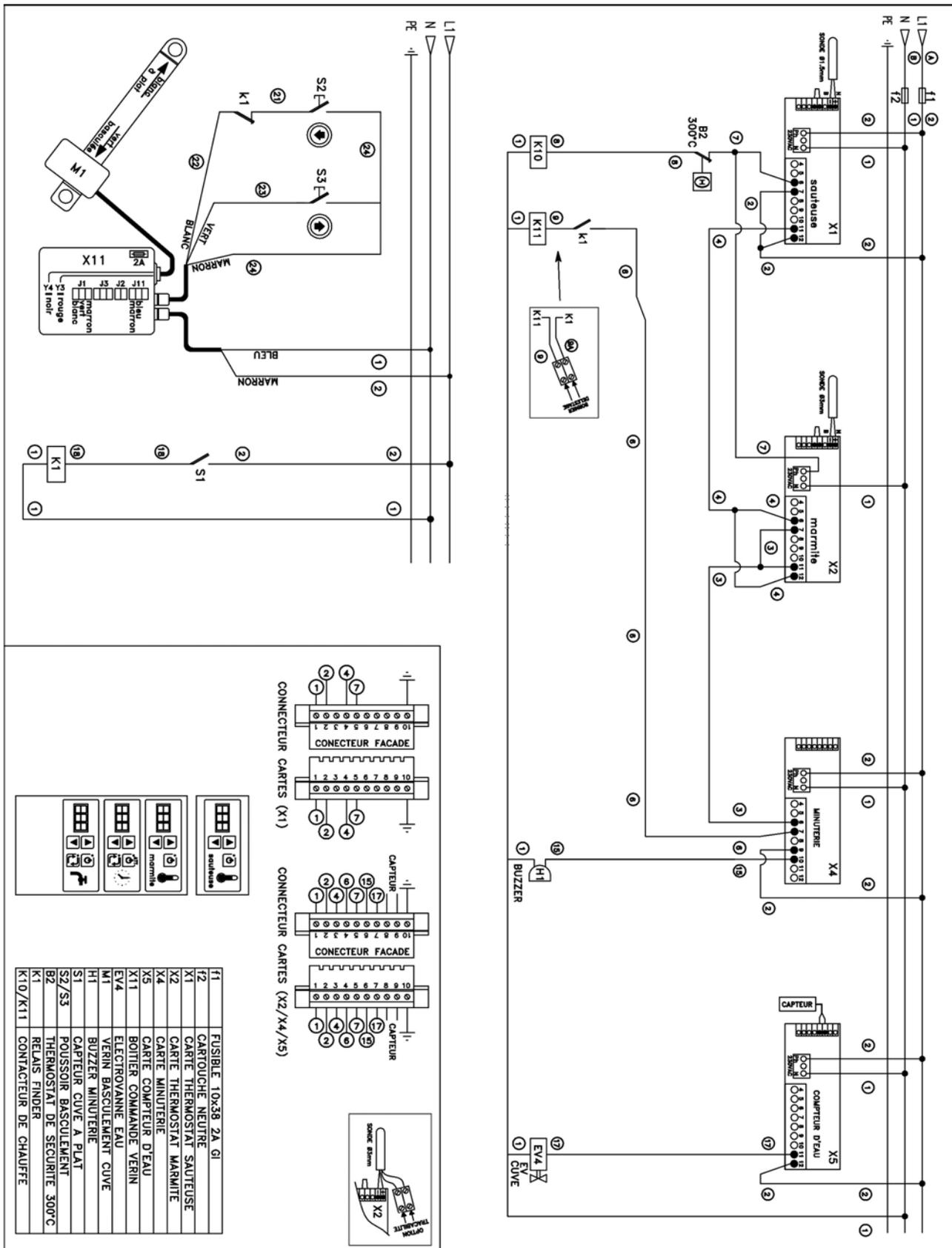
69, avenue des sports
ZI de l'Hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifie par: RICHARD
le: 17/07/18

ArMen

EL295125

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE ELEC MULTICUISSON

DATE: 19/03/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: F



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

Modifie par: RICHARD

le: 17/07/18

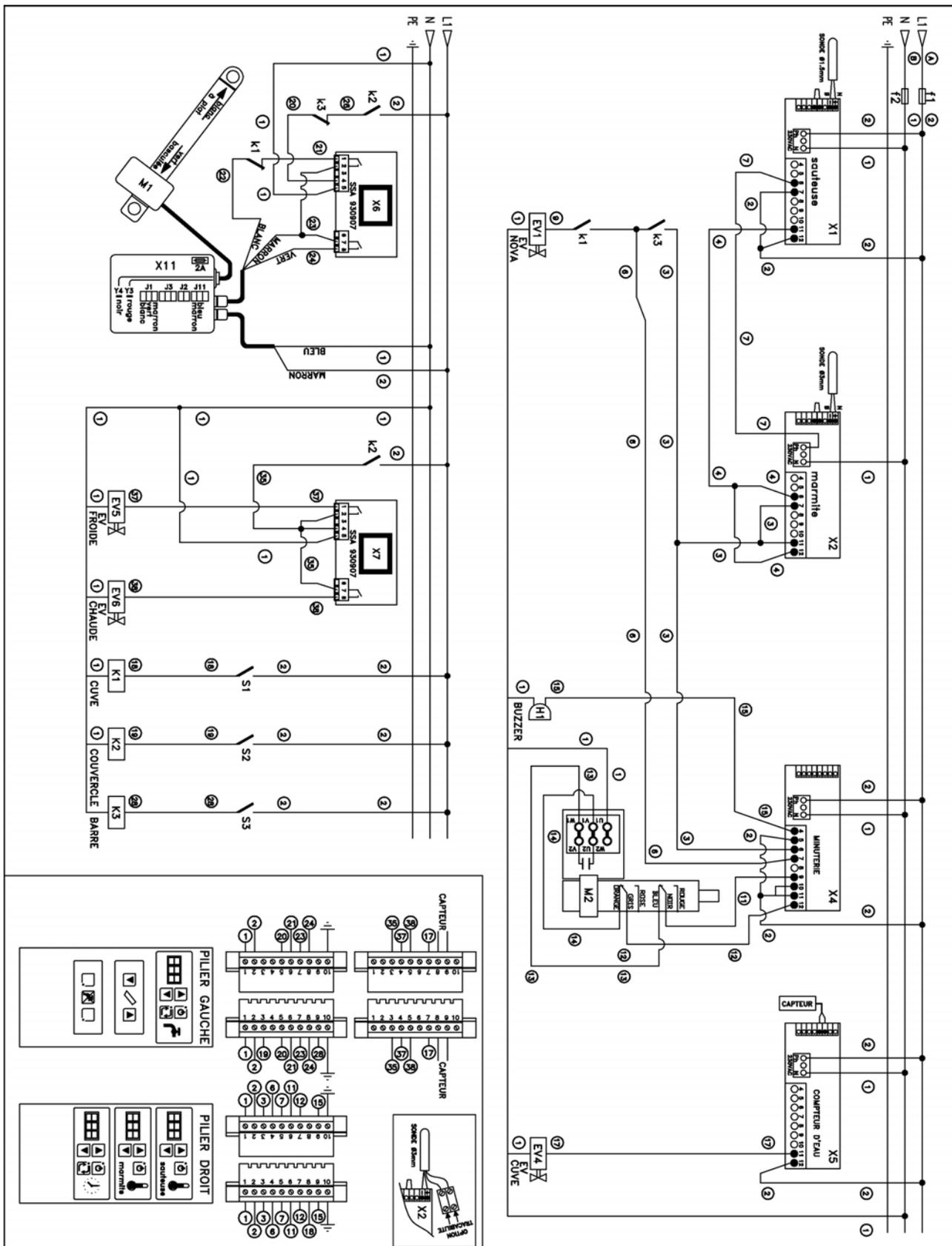
ArMen

EL295115

SCHÉMAS ELECTRIQUES

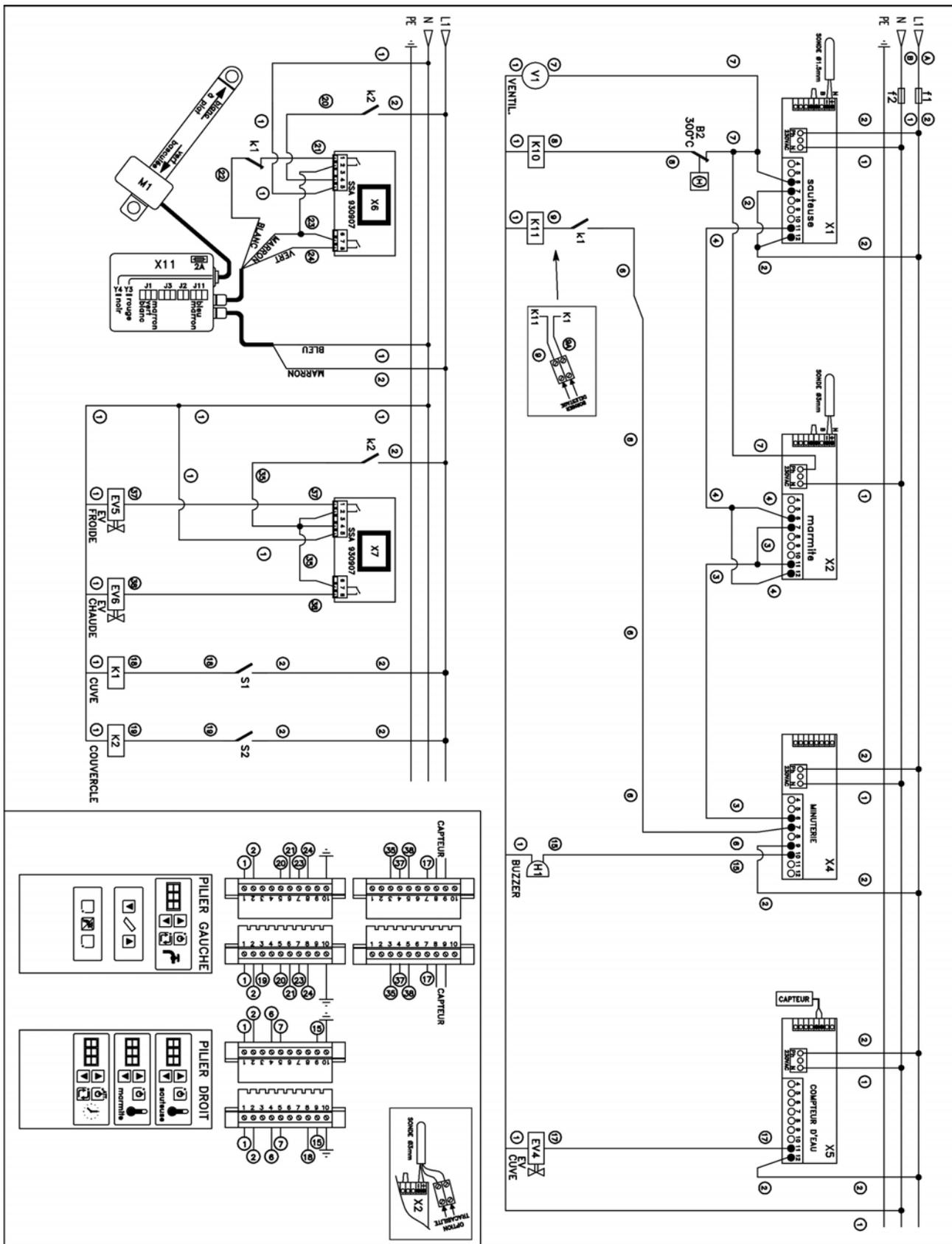
35	50	35	50																								
<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>K10/K11</td><td>contacteurs 35A 230V</td></tr> <tr><td>XI</td><td>bases, jonction, bornes</td></tr> <tr><td>R1/R6</td><td>résistances 300W 230V</td></tr> </table>	K10/K11	contacteurs 35A 230V	XI	bases, jonction, bornes	R1/R6	résistances 300W 230V	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>K10/K11</td><td>contacteurs 50A 230V</td></tr> <tr><td>XI</td><td>bases, jonction, bornes</td></tr> <tr><td>R1/R6</td><td>résistances 300W 230V</td></tr> </table>	K10/K11	contacteurs 50A 230V	XI	bases, jonction, bornes	R1/R6	résistances 300W 230V	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>K10/K11</td><td>contacteurs 20A 230V</td></tr> <tr><td>XI</td><td>bases, jonction, bornes</td></tr> <tr><td>R1/R6</td><td>résistances 300W 230V</td></tr> </table>	K10/K11	contacteurs 20A 230V	XI	bases, jonction, bornes	R1/R6	résistances 300W 230V	<table border="1" style="font-size: 8px;"> <tr><td>K10/K11</td><td>contacteurs 40A 230V</td></tr> <tr><td>XI</td><td>bases, jonction, bornes</td></tr> <tr><td>R1/R6</td><td>résistances 300W 230V</td></tr> </table>	K10/K11	contacteurs 40A 230V	XI	bases, jonction, bornes	R1/R6	résistances 300W 230V
K10/K11	contacteurs 35A 230V																										
XI	bases, jonction, bornes																										
R1/R6	résistances 300W 230V																										
K10/K11	contacteurs 50A 230V																										
XI	bases, jonction, bornes																										
R1/R6	résistances 300W 230V																										
K10/K11	contacteurs 20A 230V																										
XI	bases, jonction, bornes																										
R1/R6	résistances 300W 230V																										
K10/K11	contacteurs 40A 230V																										
XI	bases, jonction, bornes																										
R1/R6	résistances 300W 230V																										
SAUTEUSES 35 / 50 / 60 / 80 400V TRI+N+T																											
DATE: 05/09/07		DESSIN: RICHARD																									
SCHEMA: comm.		Indice: A																									
		05 98 64 77 00 27 rue de l'Indépendance 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02 98 52 06 47																									
Modifie par:		ArMen																									
le:		EL295017																									

SCHÉMAS ELECTRIQUES



P A S GAZ RELEVAGE			
DATE: 01/04/09	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: F
 69, avenue des sports ZI de l'hippodrome 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02.98.52.06.47		Modifie par: RICHARD	EL296612
		le: 17/07/18	

SCHÉMAS ELECTRIQUES

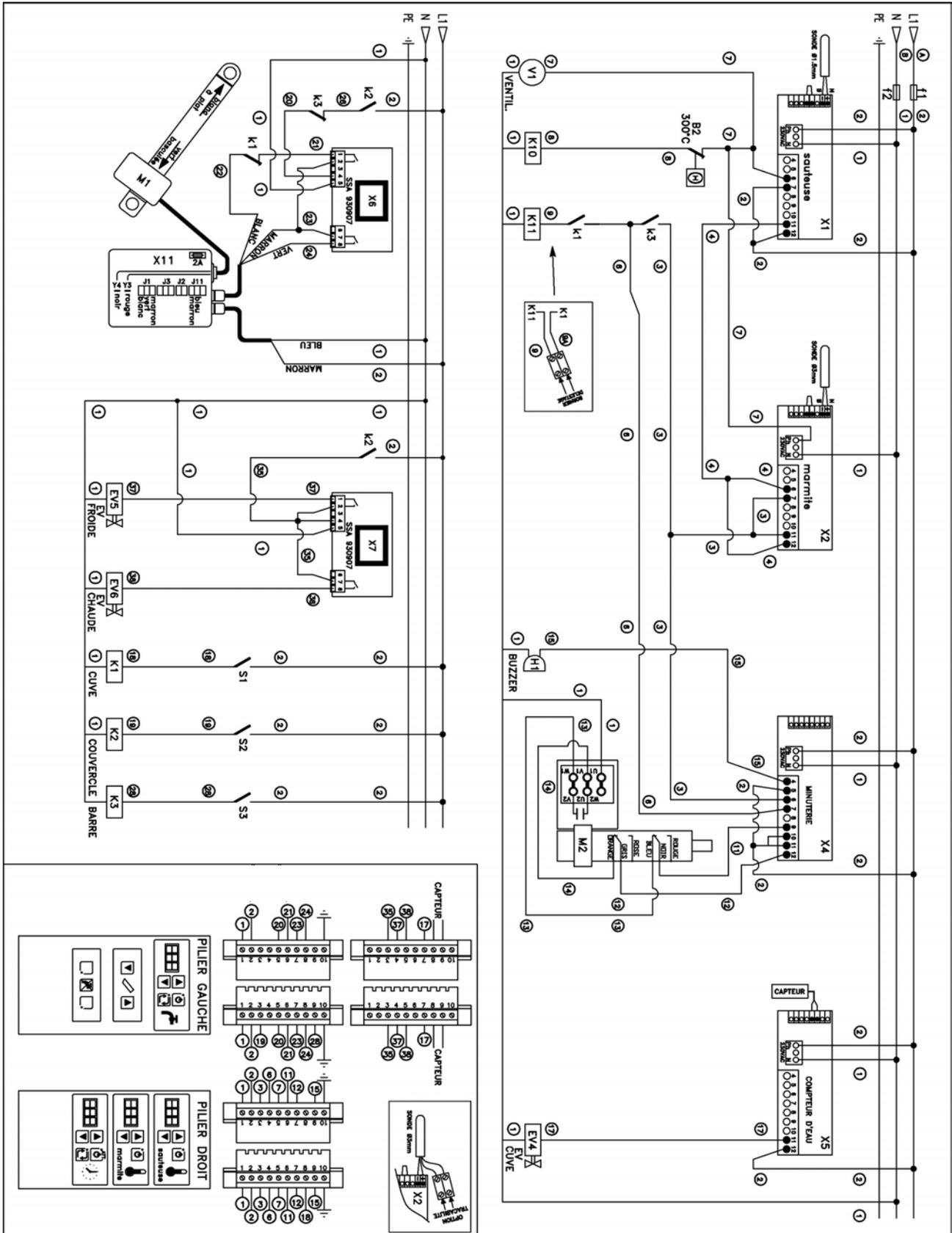


P A S ELEC STANDARD			
DATE: 01/04/09	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: F
		Modifie par: RICHARD le: 17/07/18	ArMen EL296601

CAPIC - QUIMPER France
 Tél. : 02 98 64 77 00
 Fax : 02 98 52 06 47
 Email : capic@capic-fr.com



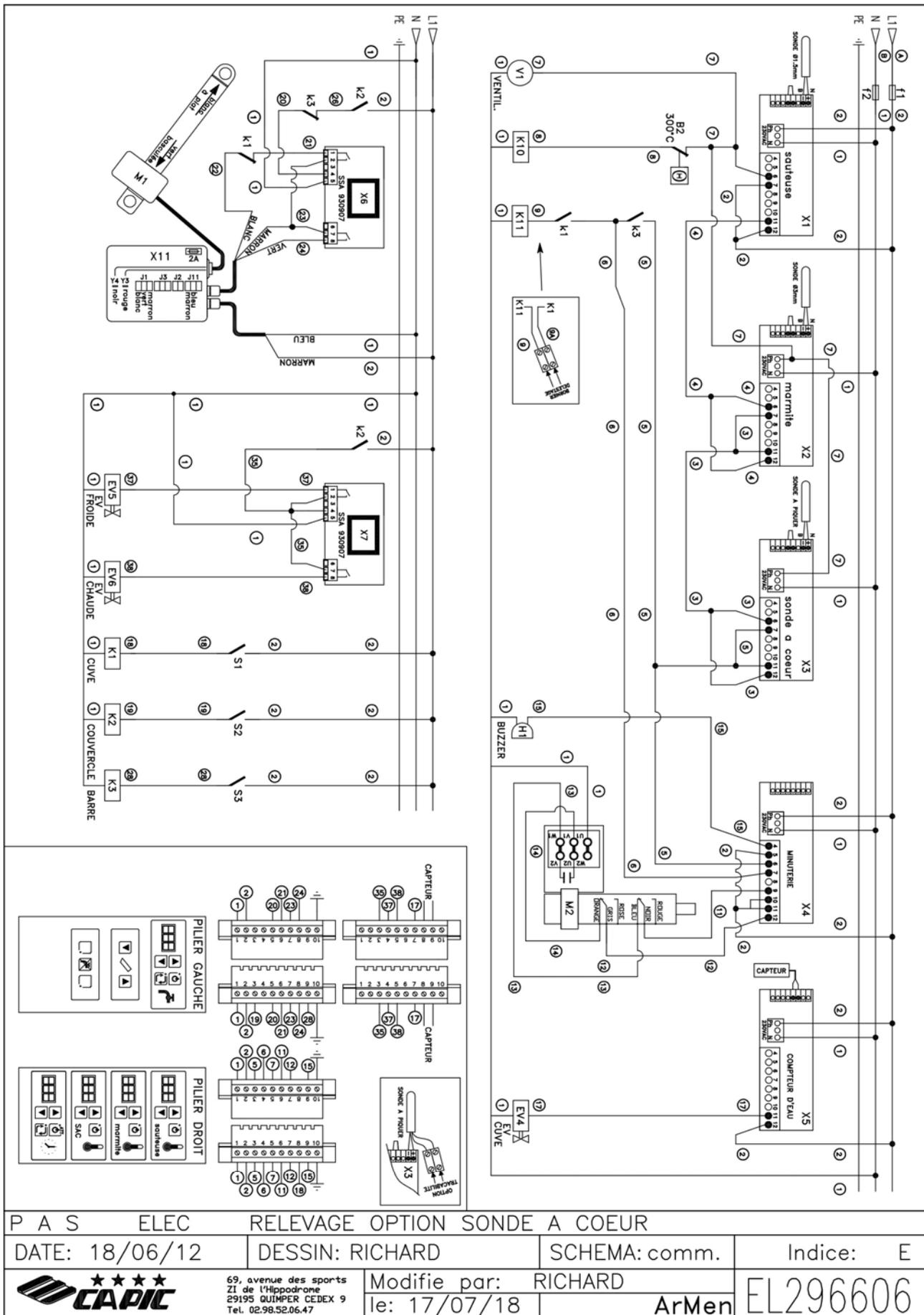
SCHÉMAS ELECTRIQUES



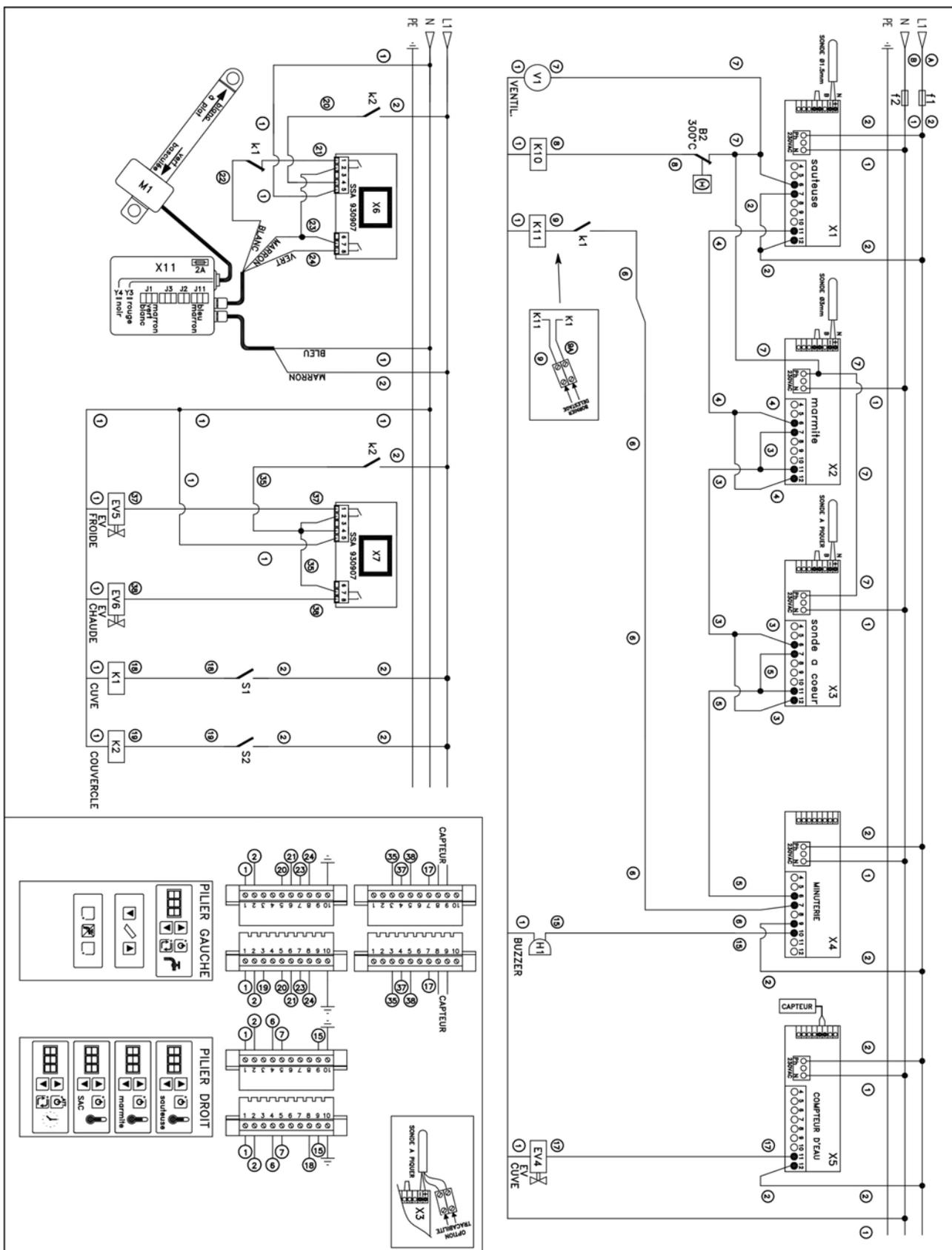
P A S ELEC RELEVAGE

DATE: 01/04/09	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: F
69, avenue des sports ZI de l'hippodrome 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02.98.52.06.47		Modifie par: RICHARD le: 17/07/18	EL296602

SCHÉMAS ELECTRIQUES

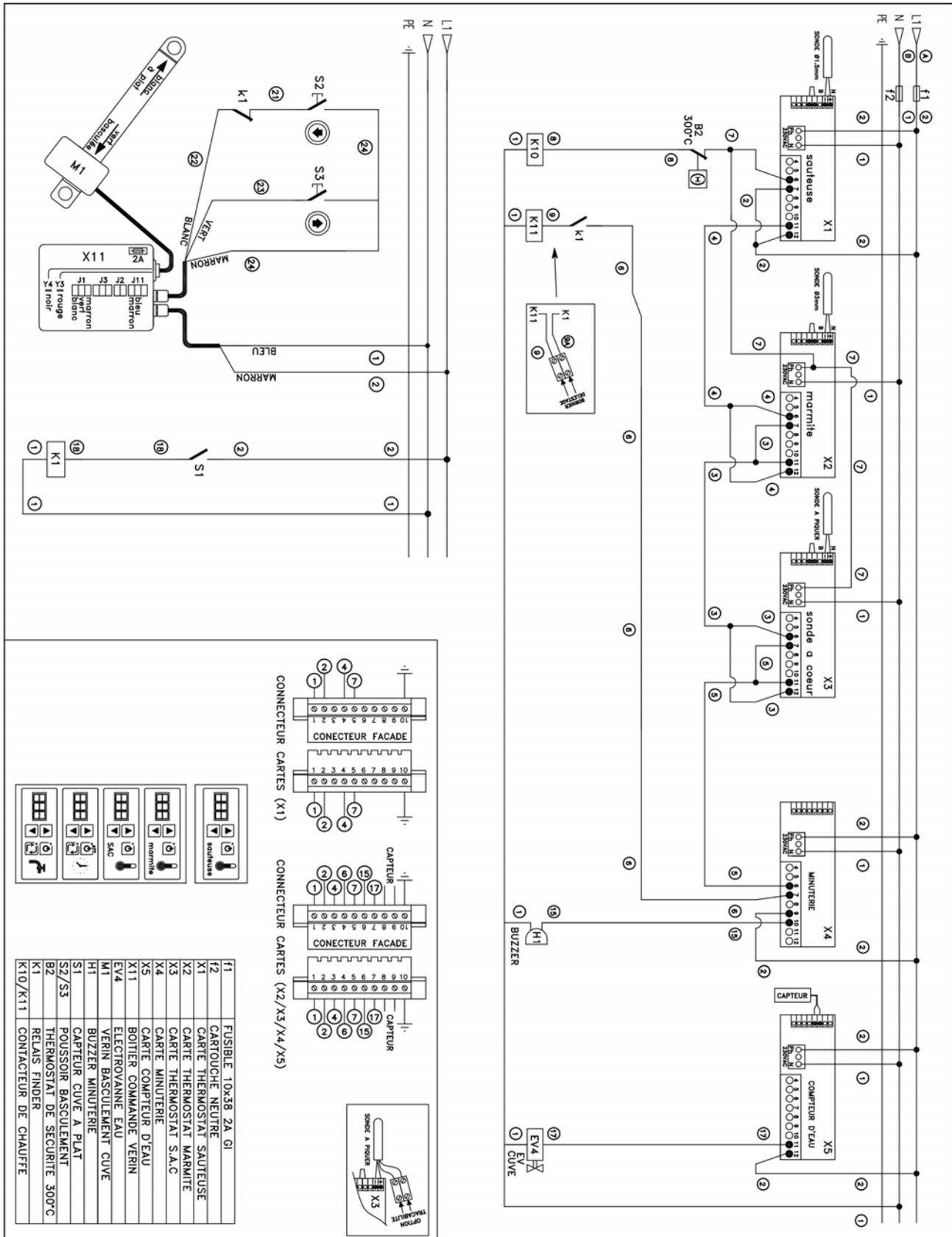


SCHÉMAS ELECTRIQUES



P A S ELEC		OPTION SONDE A COEUR	
DATE: 13/02/12	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: D
	69, avenue des sports ZI de l'Hippodrome 29195 QUIMPER CEDEX 9 Tel. 02.98.52.06.47	Modifié par: RICHARD	EL296605
		le: 17/07/18	

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE ELEC MULTICUISSON SONDE A COEUR

DATE: 19/09/14

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B



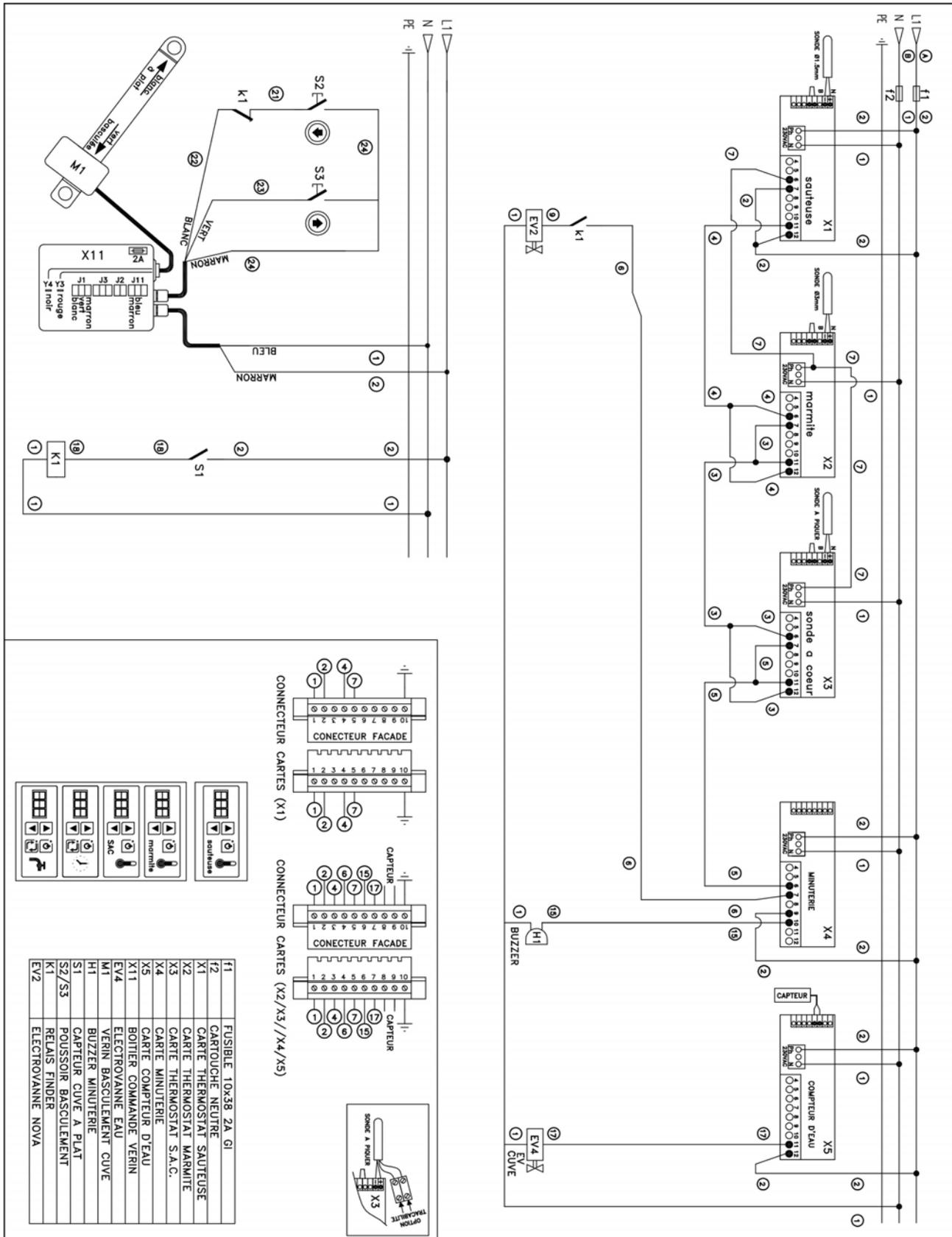
69, avenue des sports
ZI de l'hippodrome
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

Modifie par: RICHARD
le: 17/07/18

ArMen

EL295120

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SAUTEUSE GAZ MULTICUISSON SONDE A COEUR

DATE: 11/04/16	DESSIN: RICHARD	SCHEMA: comm.	Indice: D
		Modifie par: RICHARD le: 17/07/18	EL295128