

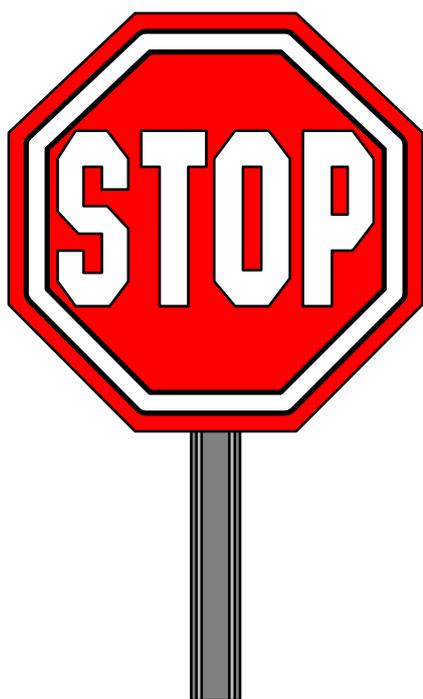
Gammes 700 - 800 - 900 - 1000

- FRITEUSES
- FILTRES
- CUISEUR A PATES
- MEUBLE DE SALAGE



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 OU CUISEUR A PÂTES, 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 OU D'EAU A SA VALEUR MINIMALE PENDANT TOUTE LA PÉRIODE D'UTILISATION POUR QUE LE CORPS DE CHAUFFE SOIT IMMERGÉ EN PERMANENCE.
4. AVANT DE VIDER LA CUVE, PLACER L'APPAREIL HORS TENSION.
5. INTERDIRE L'EMPLOI DE DÉTERGENT AGRESSIF, TYPE ACIDE.

RÉFÉRENCES COMMERCIALES

MODÈLES		700	800		900		1000		AUTRES		
		MANUEL	MANUEL	AUTO	MANUEL	AUTO	MANUEL	AUTO			
FRITEUSES	GAZ	AV25	W341032	-	-	-	-	-	-	-	
		C10	-	W381035	-	-	-	-	-	-	
		AM10	-	-	-	W291035	-	-	-	-	
		AM20	-	-	-	W292035	W292037 W292036	-	-	-	
		Turbofrit	-	-	-	W292073 W292078 W292056 W292058 W292068	W292095 W292096 W292092 W292093 W292094 W292074 W292079 W292057 W292059 W292069	-	-	-	
		ABM20	-	-	-	-	-	W402035	W402037	-	
		3085	-	-	-	-	-	-	-	W010902	
		ELEC	AV15	W341031	-	-	-	-	-	-	-
			AV815	W341033	-	-	-	-	-	-	-
	AV23		W341231	-	-	-	-	-	-	-	
	C12		-	W381231	-	-	-	-	-	-	
	C10		-	W381031	-	-	-	-	-	-	
	C20		-	W382031	W382033 W382032	-	-	-	-	-	
	AM12		-	-	-	W291231	-	-	-	-	
	AM10		-	-	-	W291011 W291031	W291035	-	-	-	
	AM20		-	-	-	W292011 W292031	W292033 W292032	-	-	-	
	Turbofrit	-	-	-	W292071 W292076 W292061 W292051 W292053 W292063	W292085 W292086 W292081 W292082 W292083 W292084 W292072 W292077 W292062 W292052 W292054 W292064	-	-	-		
	ABM20	-	-	-	-	-	W402031	W402033	-		
3085	-	-	-	-	-	-	-	W010901			

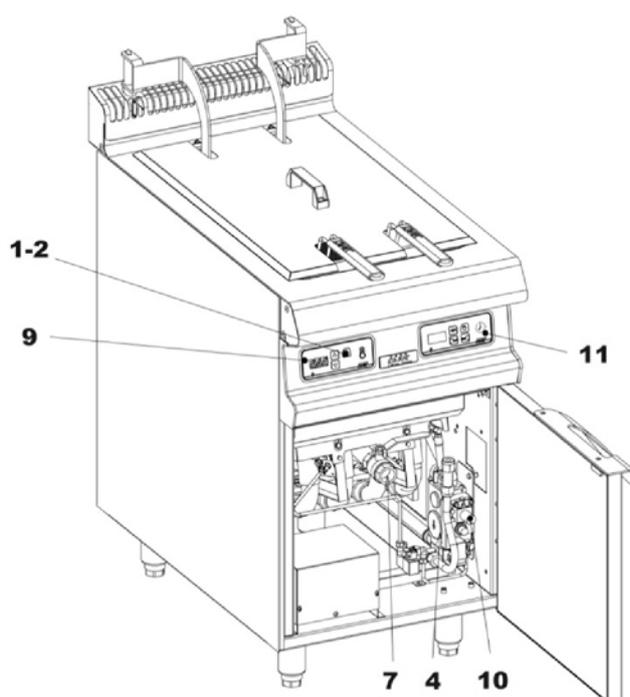
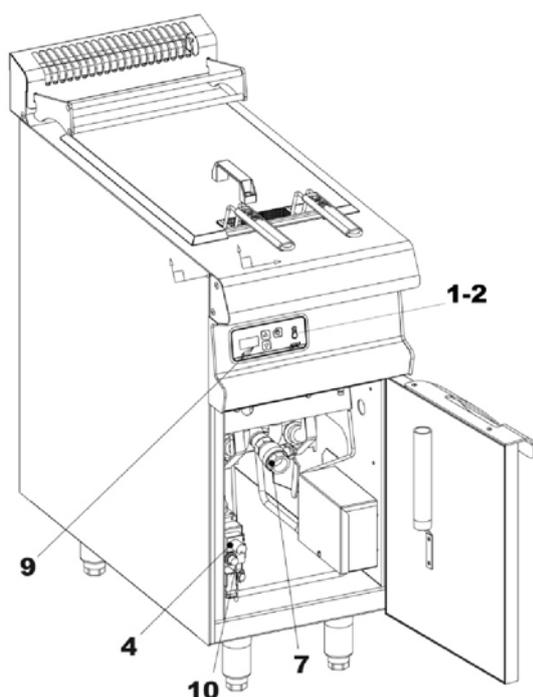
RÉFÉRENCES COMMERCIALES

MODÈLES		700	800		900		1000		AUTRES
		MANUEL	MANUEL	AUTO	MANUEL	AUTO	MANUEL	AUTO	
FILTRES ELEC	35 sans défigeage	-	-	-	-	-	-	-	W013005 X013016
	80 sans défigeage	-	-	-	-	-	-	-	W013006
	35 avec défigeage	-	-	-	-	-	-	-	W013011 X013017
	80 avec défigeage	-	-	-	-	-	-	-	W013012
CUISEUR A PATES ELEC.	AV31	W341131	-	-	-	-	-	-	-
	C11	-	W381131	W381132	-	-	-	-	-
	AM11	-	-	-	W291131	W291132	-	-	-
MEUBLE DE SALAGE	NEUTRE	-	W382211 W382221 W382231	-	W292211 W292221 W292231	-	-	-	-
	ELEC.	-	W382311 W382321 W382331	-	W292311 W292321 W292331	-	-	-	-

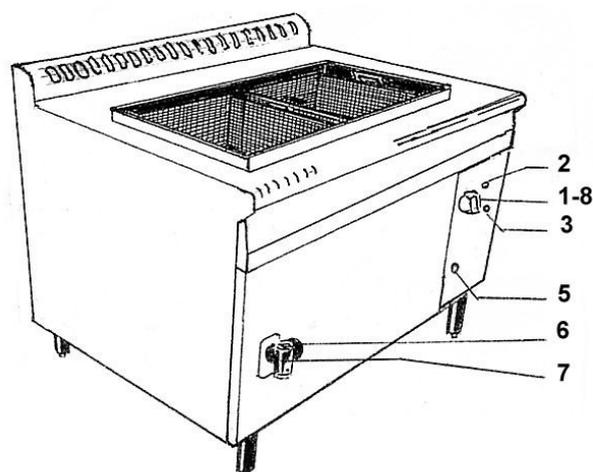
FRITEUSES GAZ

AV25 - C10 - AM10

AM20 - Turbofrit - ABM20



3085

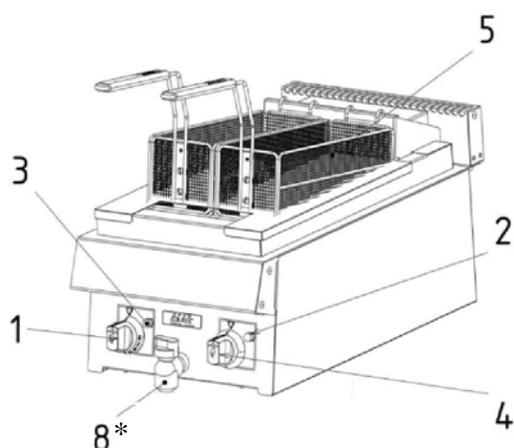


- 1 - Bouton marche / arrêt
- 2 - Voyant de mise sous tension orange
- 3 - Voyant de régulation vert
- 4 - Valve de sécurité « NOVA »
- 5 - Valve de sécurité « ELECTROSIT »
- 6 - Trou d'allumage

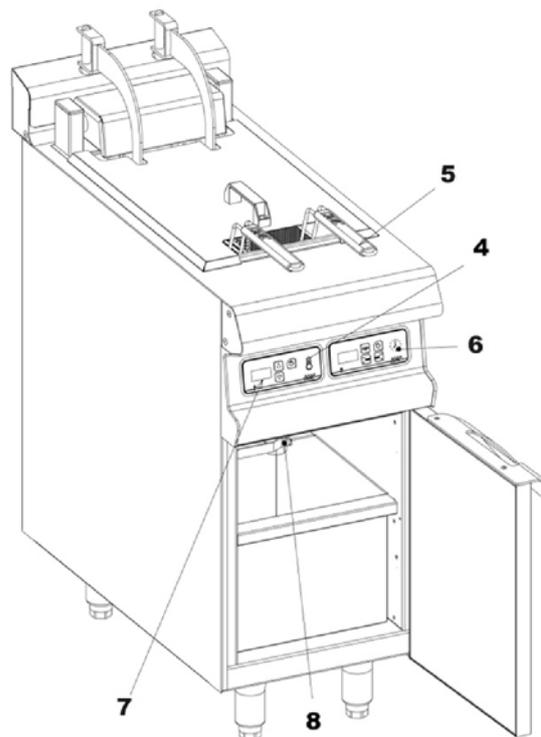
- 7 - Robinet de vidange
- 8 - Thermostat 100/180° C à dilatation de liquide
- 9 - Carte électronique 100/180°C couple « J »
- 10 - Bouton poussoir d'allumage électrique veilleuse
- 11 - Carte relevage automatique « option »

FRITEUSES ELECTRIQUES

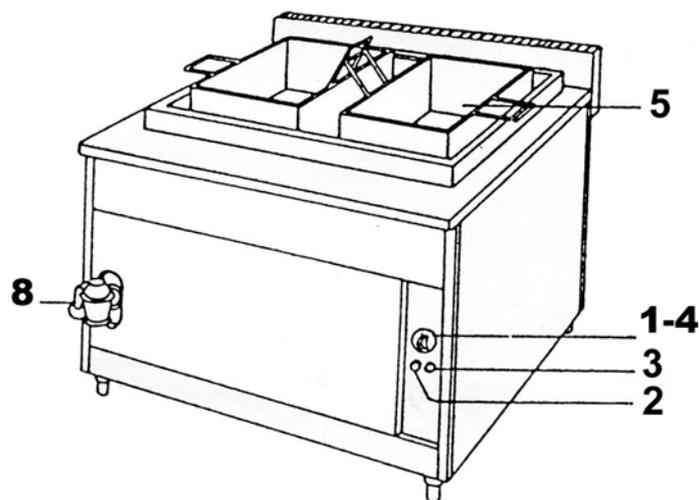
AV15 - AV815



C10 - C20 - AM10 - AM20
Turbofrit - ABM20



3085

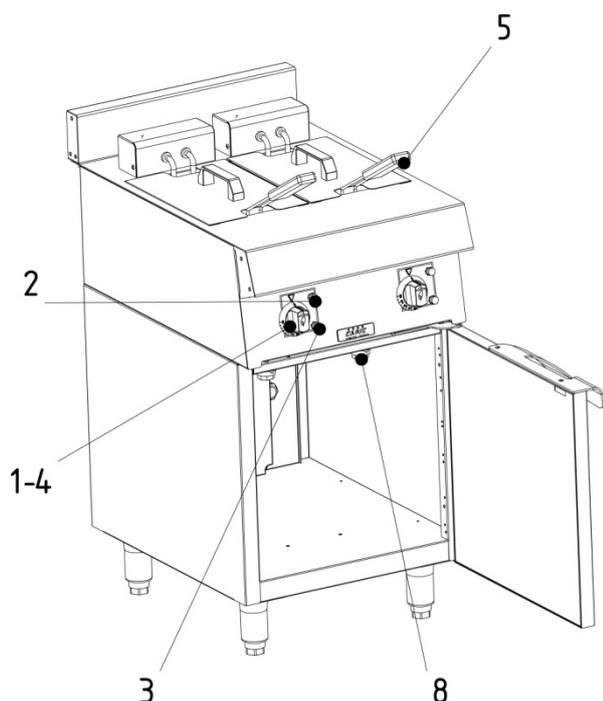


- 1 - Thermostat 100/180° C
- 2 - Voyant de mise sous tension orange
- 3 - Voyant de régulation vert
- 4 - Inter marche/arrêt
- 5 - Panier

- 6 - Minuterie de relevage panier (option)
- 7 - Commandes digitales thermostatiques
- 8 - Robinet de vidange
- * Sur modèle AV815, la vanne de vidange se situe dans le placard en soubassement

FRITEUSES ELECTRIQUES

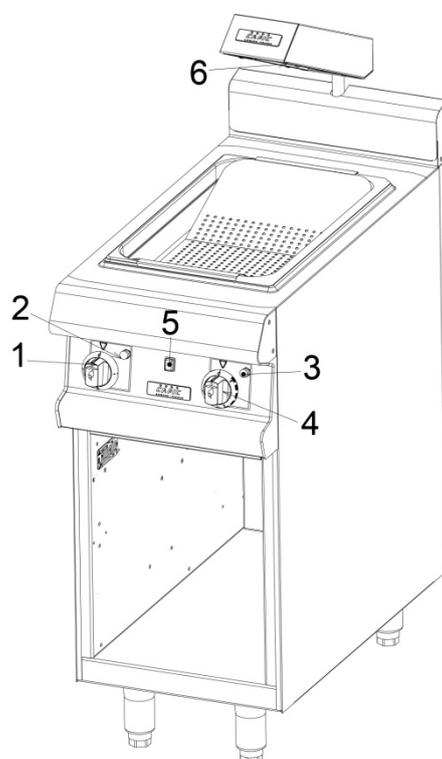
AV23 - C12 - AM12



- 1 - Thermostat 100/180° C
- 2 - Voyant de mise sous tension orange
- 3 - Voyant de régulation vert
- 4 - Inter marche/arrêt
- 5 - Panier
- 8 - Robinet de vidange

MEUBLE DE SALAGE

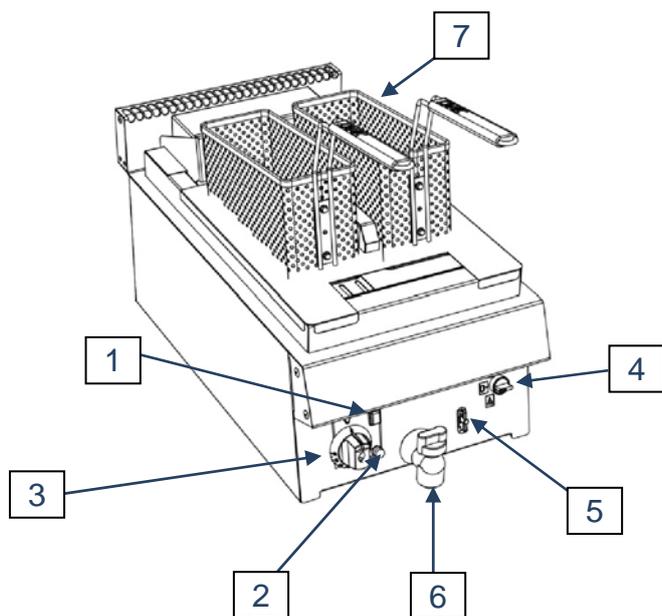
C22 - AM22



- 1 - Commutateur Marche/Arrêt
- 2 - Voyant marche orange
- 3 - Voyant chauffe vert
- 4 - Thermostat
- 5 - Interrupteur Marche/Arrêt lumineux
- 6 - Rampe infrarouge

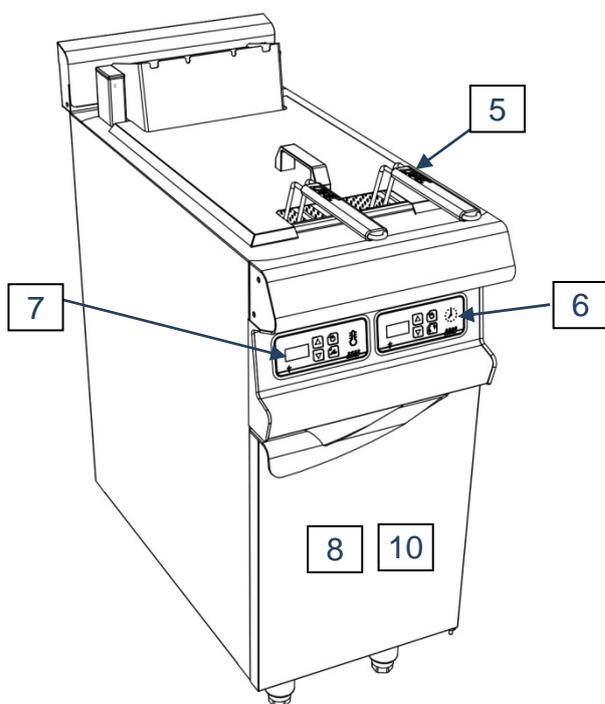
CUISEUR A PATES

AV31



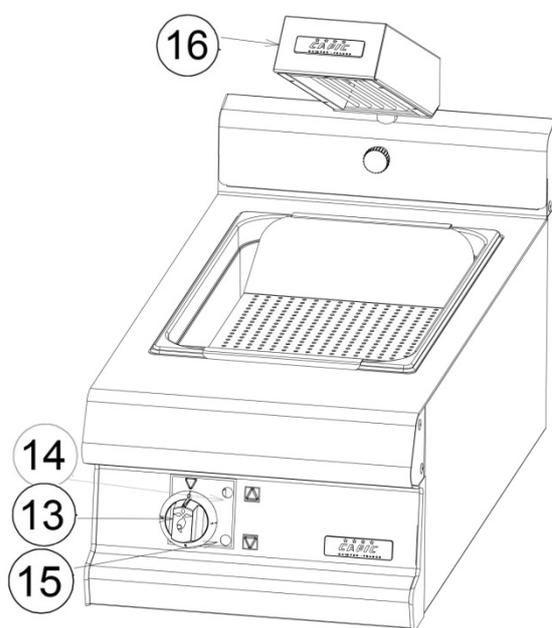
- 1 – Inter Marche/Arrêt lumineux
- 2 – Voyant régulation vert
- 3 – Thermostat 30 – 110°C
- 4 – Inter remplissage
petit débit / grand débit
- 5 – Robinet réglage petit débit
- 6 – Vanne de vidange
- 7 - Panier

C11 - AM11



- 5 – Panier
- 6 – Carte électronique minuterie
(standard) relevage automatique
(option)
- 7 – Carte électronique thermostat +
Commande eau de balayage
- 8 – Vanne de vidange (dans placard)
- 10 – Robinet débit eau (dans placard)

SALAGE CHAUFFANT + RAMPE INFRAROUGE



- 13 - Commutateur sélection mode de chauffe
- 14 - Voyant orange chauffe rampe infrarouge
- 15 - Voyant orange chauffe dessous chauffant
- 16 - Rampe infrarouge

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

1 - INSTALLATION

2 - UTILISATION

3 - ENTRETIEN

4 - MAINTENANCE

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

2 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

3 - MAINTENANCE

4 - PIÈCES DÉTACHÉES

5 - SCHÉMAS ELECTRIQUES

RÉCEPTION DU MATÉRIEL

DEBALLAGE :

Dès réception, déballez l'appareil et vérifiez qu'il ne présente aucune avarie due au transport. En cas d'incident, mentionnez sur le récépissé les réserves précises puis les confirmez 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.



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

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

Contrôlez 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, Slovaquie, Slovaquie	I12 H3+	G20	20	G30	29
Luxembourg	I12 E3+	G20	20	G30	28-30
Pays bas	I12L 3B/P	G25	25	G30	28-30
Danemark, Finlande, Suède, Suisse, Estonie, Lituanie, Lettonie	I12H 3B/P	G20	20	G30	29
Allemagne	I2E	G20	20		

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 KG	ELECTRIQUE								
	AV15	AV815	AV23	C12/C10	C20	AM12	AM10	AM20	ABM20
	44	47	75	98	110	114	100	112	110
	GAZ								
	AV25	C10	AM10	AM20	ABM20	2045			
	105	111	112	148	150	110			

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 REGLEMENTATION :

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

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

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

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

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 GENERALE :

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 GENERALES :

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

Ne pas mettre en marche la friteuse si le niveau d'huile n'est pas compris entre les marques de minimum et maximum. Maintenir ce niveau pendant toute la durée d'utilisation. En cas d'utilisation d'huile solide à froid (palme, pain de graisse végétale, ...), faire fondre les pains dans un récipient à feux doux et remplir en suite la cuve avec le produit liquéfié.

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 ou vidanger une friteuse 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 filtre-capic ou remontée d'huile dans la cuve sur les modèles intégrant les circuits d'écoulement d'huile, il est nécessaire de vider complètement les tuyauteries de manière à éviter tout colmatage.

De plus, l'emploi d'huile de friture se figeant à froid est fortement déconseillé.

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.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Charge conseillée :

TYPE	Energie	PUISSANCE	VOLUME	CHARGE pour un grand panier	PRODUCTION HORAIRE Frites surgelées précuites 6x6
AV15-AV815	Elec.	10 kW	15 L	2 kg	28 kg
AV23	Elec.	2x6 kW	2x8 L	2x1 kg	2 x 15 kg
C12	Elec.	2x6 kW	2x8 L	2x1 kg	2 x 15 kg
AM10	Gaz	20 kW	26 L	2,6 kg	32 kg
AM10	Elec.	10 kW	17 L	2 kg	28 kg
AM12	Elec.	2x6 kW	2x8 L	2x1 kg	2 x 15 kg
AM20	Gaz	30 kW	31 L	3,2 kg	50 kg
AM20	Elec.	20 kW	20 L	2 à 2,5 kg	54 kg
3085	Gaz	56 kW	70 L	3 kg	50-60 kg
3085	Elec.	54 kW	78 L	8 kg	70 kg

Nota : dans le cas d'une utilisation de demi-paniers répartir la charge uniformément dans les deux paniers.

2.3 REPLISSAGE DE LA CUVE :

Le volume d'huile indiqué sur le tableau ci-dessus correspond à un niveau intermédiaire entre les deux repères sur la paroi arrière ou latérale de la cuve.

ATTENTION

LE NIVEAU DE L'HUILE NE DOIT JAMAIS DESCENDRE EN DESSOUS DU NIVEAU MINI

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

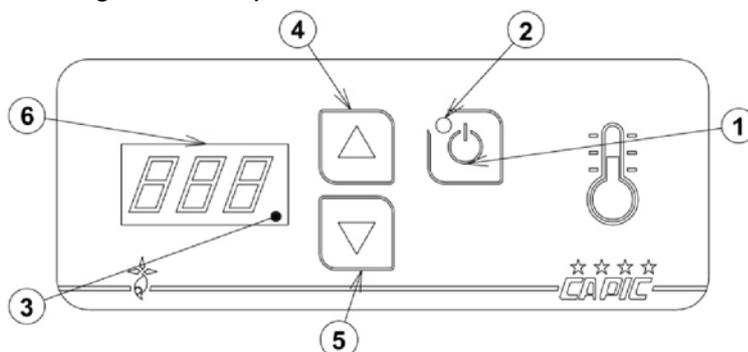
2.4 FRITEUSE AV25, C10, AM10 ET AM20 GAZ :

ATTENTION :

Pendant toute l'utilisation, maintenir le niveau d'huile entre les niveaux mini et maxi gravés sur la cuve. Ne jamais mettre en chauffe la friteuse sans huile.

2.4.1 Commandes C10, AM10 et AM20 gaz :

Les commandes comprennent une carte électronique en façade ainsi qu'une valve de sécurité gaz dans le placard.



- 1 - Touche Marche/Arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Point digit de régulation
- 4-5 Touches de réglage consigne
- 6 - Affichage thermostat 180° C

La valve de sécurité gaz comporte les sigles conventionnels de position suivants :

● arrêt

* veilleuse

▲ plein débit

2.4.2 Allumage des friteuses AV25, C10, AM10 et AM20 gaz :

ATTENTION :

Pendant toute l'utilisation, maintenir le niveau d'huile entre les niveaux mini et maxi gravés sur la cuve. Ne jamais mettre en chauffe la friteuse sans huile.

2.4.2.1 1^{er} allumage

Lors de la première mise en marche de la friteuse et afin d'éviter un allumage brusque avec souffle dû à une mauvaise purge de la canalisation, il est nécessaire de suivre la procédure suivante :

- Mettre sous tension l'appareil (appuyer 2 secondes sur la touche M/A repère 1 de la carte électronique).
- Ouvrir la porte du placard ; saisir la manette (rep. 4) de la valve de sécurité gaz et placer le sigle ✱ en face de l'index.
- Enfoncer la manette et maintenir l'appui sur celle-ci le temps que la veilleuse soit allumée.
- Maintenir la pression sur la manette pendant 10 secondes.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse
- Laisser la veilleuse allumée seule quelques minutes (purge de la tuyauterie).
- Se munir d'une torche enflammée, la placer entre la rampe d'inter allumage et les torches brûleurs. Cette flamme d'appoint permet d'effectuer un premier allumage en toute sécurité.
- Placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index et sélectionner une température de cuisson. Les brûleurs de la friteuse s'allument.

Cette opération sera à effectuer à l'installation de la friteuse ou après toute opération de maintenance sur la canalisation gaz, ainsi que sur la friteuse.

2.4.2.2 Allumage courant

- Mettre sous tension l'appareil (appuyer 2 secondes sur la touche M/A repère 1 de la carte électronique).
- Ouvrir la porte du placard ; saisir la manette rep.4 de la valve de sécurité gaz et placer le sigle ✱ en face de l'index.
- Enfoncer la manette et maintenir l'appui sur celle-ci le temps que la veilleuse soit allumée.
- Maintenir la pression sur la manette pendant 10 secondes.
- Relâcher la pression, vérifier le maintien allumé de la veilleuse.
- Placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index et sélectionner une température de cuisson. Les brûleurs de la friteuse s'allument.

2.4.3 Chauffe :

A l'aide des touches de réglage (repère 4 et 5) sélectionner la température du bain d'huile désirée. Le point digit (repère 3) sur l'afficheur est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint lors de la régulation. Un cycle de dégivage est activé tant que la température de l'huile est inférieure à 100° C. Ce cycle alterne les périodes de chauffe et d'arrêt. Au delà de 100° C, la chauffe est continue.

La carte électronique comporte cependant une configuration permettant d'anticiper la coupure de la chauffe à l'approche de la consigne. Cette amélioration, qui intègre des périodes de chauffe et d'arrêt, permet d'affiner sensiblement la chauffe et d'atténuer les inerties générées par une simple régulation Tout ou Rien.

La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer 1 fois sur la touche 4 ou 5.

Nota : Après extinction, la carte électronique mémorise la dernière consigne programmée.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.4.4 Extinction :

Brûleurs : ramener le sigle ✱ de la manette de la valve de sécurité en face de l'index pour ne conserver que la veilleuse.

Veilleuse : amener la manette de la valve de sécurité sur la position arrêt ● et éteindre la carte électronique par appui sur la touche repère 1.

2.4.5 Vidange :

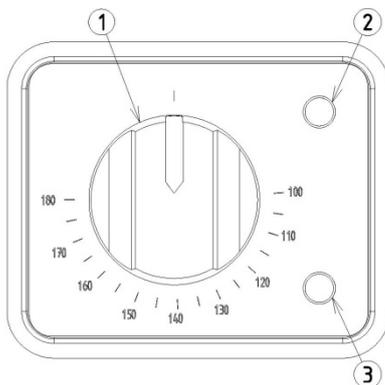
Elle se fait par la vanne quart de tour située dans le placard. Avant toute opération, assurez-vous que l'huile soit froide.

Visser la rallonge de vidange dans la vanne, présenter un récipient et ouvrir la vanne (levier, parallèle à la vanne). En fin de vidange, fermer la vanne et dévisser la rallonge.

Nota : lors des opérations de vidange dans le filtre Capic ou remontée d'huile dans la cuve sur les modèles intégrant les circuits d'écoulement d'huile, il est nécessaire de vider complètement les tuyauteries, de manière à éviter tout colmatage. L'utilisation d'huile de friture se figeant à froid est fortement déconseillée.

2.5 FRITEUSE 2045 GAZ 35 LITRES :

2.5.1 Commandes :



Les commandes comprennent un interrupteur thermostatique 100/180° C ainsi qu'une valve de sécurité type « NOVA ».

- 1 - Thermostat 100-180° C
- 2 - Voyant marche orange
- 3 - Voyant de régulation vert

La valve de sécurité comporte les sigles conventionnels de position suivants :

- arrêt ✱ veilleuse ▲ plein débit

2.5.2 Mise en service - arrêt :

- Mettre sous tension l'appareil par l'interrupteur thermostatique 1. Le voyant orange marche repère 2 s'allume.
- Saisir la manette de la valve de sécurité gaz et placer le sigle ✱ en face de l'index.
- Présenter une flamme à la veilleuse s'il n'y a pas d'allumage électrique.
- Appuyer pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple) sur la manette de la valve.
- La veilleuse étant relâchée, la veilleuse reste allumée.
- Placer le sigle ▲ (plein débit) de la manette en face de l'index et sélectionner une température de cuisson.

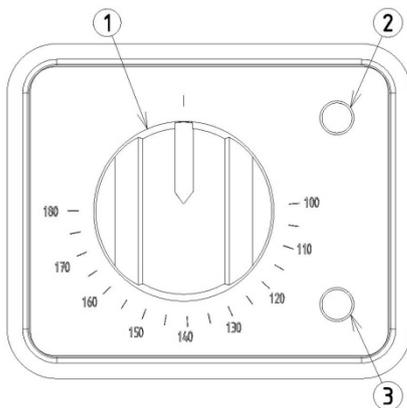
NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

Extinction :

- Ramener le sigle ✱ de la manette de la valve en face de l'index pour ne conserver que la veilleuse.
- Amener la manette de la valve sur la position arrêt ● et ramener l'interrupteur thermostatique sur arrêt.

2.6 FRITEUSE 3085 GAZ 70 LITRES :

2.6.1 Commandes :



Les commandes comprennent un interrupteur thermostatique 100/180° C ainsi qu'une valve de sécurité « ELECTROSIT ».

- 1 - Thermostat 100-180° C
- 2 - Voyant marche orange
- 3 - Voyant de régulation vert

La valve de sécurité comporte les sigles conventionnels de position suivants :



2.6.2 Mise en service-arrêt :

- Amener le thermostat (repère 1) sur la position 0.
- Présenter une flamme à la veilleuse par le trou d'allumage s'il n'y a pas d'allumage électrique.
- Appuyer pendant 15 secondes (temps d'accrochage du thermocouple) sur le bouton d'allumage ✱.
- La pression étant relâchée, la veilleuse reste allumée sur la position 0 du thermostat.
- La sélection de la température par le thermostat (repère 1) déclenche l'allumage des brûleurs. Le voyant marche orange (repère 2) visualise la marche et le voyant vert (repère 3) est allumé pendant la chauffe puis s'éteint lorsque la consigne est atteinte.

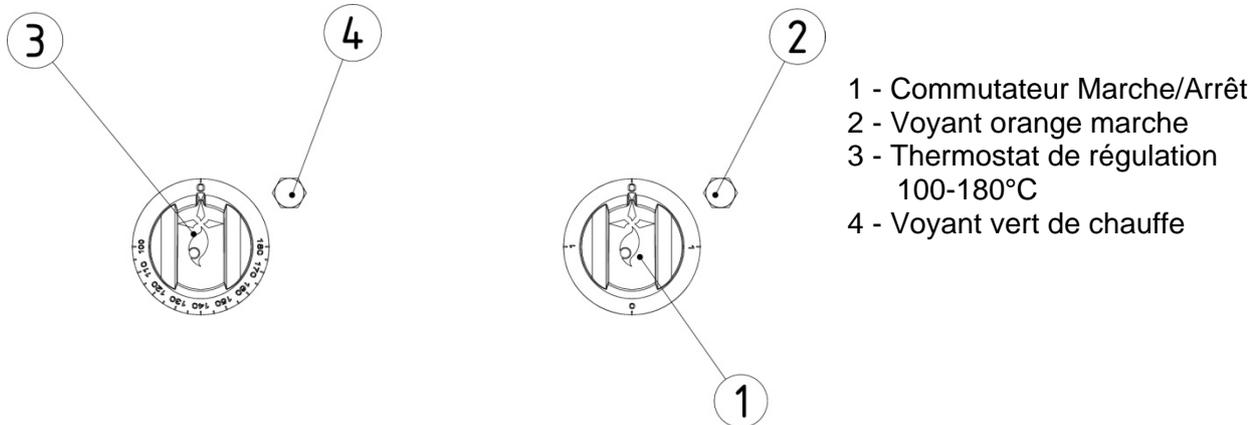
Extinction :

- Ramener le thermostat sur 0 pour ne conserver que la veilleuse.
- L'arrêt total du fonctionnement s'obtient en appuyant sur le bouton ● de la valve de sécurité.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.7 FRITEUSE AV15 - AV815 ELECTRIQUE :

La friteuse est commandée par un commutateur Marche/Arrêt associé à un thermostat de régulation réglable de 100 à 180° C.



- Mise en marche par action sur le commutateur (1). Le voyant Marche orange (2) associé s'allume.
- Régler la température de consigne désirée à l'aide du thermostat de régulation (3). Le voyant vert (4) s'allume pendant les périodes de chauffe et s'éteint dès que la température est atteinte.
- Pour l'arrêt ramener la manette du commutateur (1) sur position 0.

ATTENTION

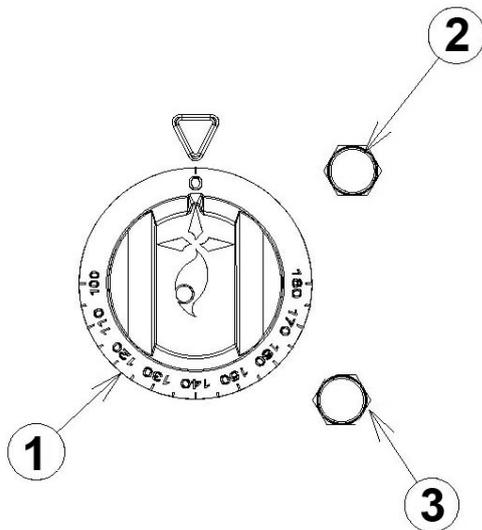
L'élément chauffant ne doit jamais être mis sous tension cuve vide.
Le niveau d'huile doit toujours être compris entre le niveau mini et maxi gravés sur la cuve.

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement. Celui-ci peut déclencher suite à une mauvaise utilisation ou défaut de fonctionnement.

Pour le réarmer :

- Déposer le support panier arrière, grille de fond.
- Soulever la résistance pour dégager le trou de passage du câble résistance.
Le bouton de réarmement est accessible une vingtaine de centimètres au dessous, légèrement décalé vers la gauche.
- Faire impérativement intervenir votre installateur dépanneur en cas de déclenchements répétitifs.

2.8 FRITEUSE AV23, C12, AM12 ELECTRIQUE :



- 1 - Interrupteur + thermostat 100-180° C
- 2 - Voyant orange témoin marche
- 3 - Voyant vert témoin chauffe

Mise en service :

La cuve étant remplie à son niveau intermédiaire, procéder comme suit :

- Tourner la manette de l'interrupteur thermostatique (1). Le voyant marche orange (2) associé s'allume.
- Régler la température de consigne à l'aide du thermostat de régulation (3). Le voyant vert (4) s'allume pendant les périodes de chauffe et s'éteint dès que la température est atteinte.
- Pour arrêter la friteuse, positionner la manette sur position 0. Le voyant marche orange s'éteint.

ATTENTION

**L'élément chauffant ne doit jamais être mis sous tension cuve vide.
Le niveau d'huile doit toujours être compris entre le niveau mini et maxi gravés sur la cuve.**

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité à réarmement. Celui-ci peut déclencher suite à une mauvaise utilisation ou défaut de fonctionnement.

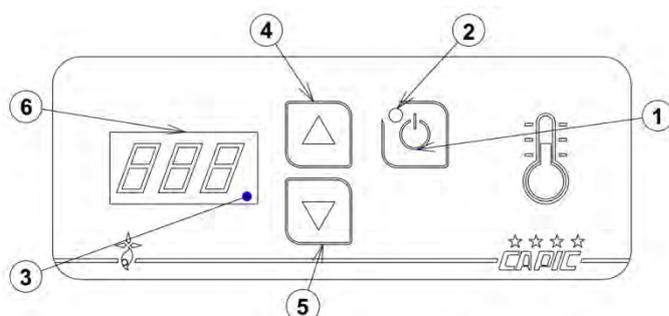
Il est positionné en fond de placard dans le coffret appareillage électrique.

Faire impérativement intervenir votre installateur dépanneur en cas de déclenchements répétitifs.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.9 FRITEUSES AM10, C20 ET AM20 ELECTRIQUE :

La friteuse est commandée par un thermostat électronique, réglable de 0° à 180° C, en façade.



- 1 - Touche marche/arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Point digit de régulation
- 4/5 - Touche de réglage consigne
- 6 - Afficheur thermostat 100-180°C

Pour démarrer, appuyez sur **1** pendant 2 secondes, le voyant **2** s'allume. La consigne se positionne automatiquement à 180° C et les résistances commencent à chauffer, le point digit **3** s'allume pendant les périodes de chauffe.

Pour modifier la consigne, appuyer sur **4** ou **5** par pressions successives (degré par degré) ou par un appui prolongé pour un défilement rapide. La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer 1 fois sur la touche **4** ou **5**.

Le point digit (repère 2) sur l'afficheur est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint lors de la régulation.

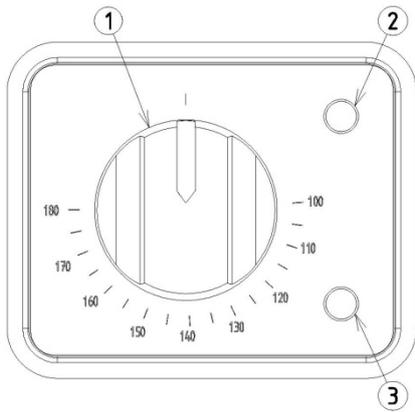
Un cycle de dégivage est activé tant que la température de l'huile est inférieure à 100°C. Ce cycle alterne des périodes de chauffe et d'arrêt. Au-delà de 100°C, la chauffe est continue.

La carte électronique comporte cependant une configuration permettant d'anticiper la coupure de la chauffe à l'approche de la consigne. Cette amélioration, qui intègre des périodes de chauffe est d'arrêt, permet d'affiner sensiblement la chauffe et d'atténuer les inerties générées par une simple régulation Tout ou Rien.

ATTENTION : L'élément chauffant ne doit jamais être mis sous tension cuve vide. Le niveau d'huile doit toujours être compris entre le niveau mini et maxi gravé sur la cuve.

Pour mettre l'appareil hors service, appuyer sur **1** le voyant **2** s'éteint.

2.10 FRITEUSES 2045 - 3085 ELECTRIQUE :



- 1 - Thermostat 100-180° C
- 2 - Voyant marche orange
- 3 - Voyant chauffe vert

ATTENTION : l'élément chauffant ne doit jamais être mis sous tension la cuve vide.

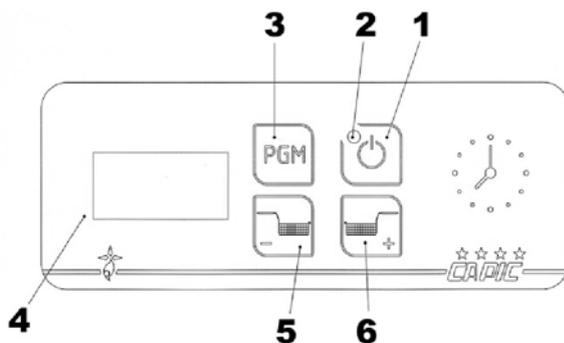
La mise en marche de l'appareil est commandée par la manette de l'interrupteur thermostatique repère 1 et est signalée par le voyant orange repère 2. La sélection de température se fait également par la manette du thermostat repère 1 graduée de 100 à 180° C. Le voyant vert repère 3 s'allume pendant la chauffe et s'éteint dès que la consigne du thermostat est atteinte.

Pour l'arrêt, ramener la manette repère 1 sur position 0.

2.11 OPTION : RELEVAGE ELECTRIQUE

2.11.1 Description des commandes

Le relevage automatique des paniers s'effectue à l'aide d'une minuterie électronique.



- 1 - Touche marche / arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Touche programmation
- 4 - Afficheur
- 5 - Touche lancement cycle panier gauche
- 6 - Touche lancement cycle panier droit

2.11.2 Fonctionnement des minuteries

- Mise en marche de la carte par appui (2 secondes) sur la touche (1). Le voyant (2) associé s'allume. L'afficheur (4) indique « - - - ».
- L'appui sur la touche (5) actionne la descente du panier de gauche et enclenche la minuterie de cuisson associée. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) fait défiler un segment pendant le décompte. A la fin de la minuterie le panier remonte. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) indique « - ». Un nouvel appui sur la touche (5) enclenche un nouveau cycle temporisé de cuisson.

- De la même façon, l'appui sur la touche (6) actionne un cycle temporisé de descente du panier de droite avec visualisation sur le pavé de droite de l'afficheur.

NOTA : Les deux minuteries sont indépendantes. Les temps de cuisson restent mémorisés à l'extinction de la carte.

Lorsque la ou les minuteries sont activées (paniers descendus dans le bain d'huile), une impulsion sur les touches 5 et 6 fait remonter le panier correspondant.

2.11.3 Programmation des temps de plongée des paniers

- Les durées de plongée des paniers gauche et droit sont réglées en usine à 4 minutes. Il est possible de modifier ces temps en activant le mode programmation.
 - 1 - Mettre la carte en marche par appui 2 secondes sur touche marche (1).
L'afficheur indique « - - - ».
 - 2 - Appuyer 2 secondes sur la touche PGM repère (3).
L'afficheur indique t1 puis le temps en clignotant.
Le temps t1 correspond à la durée de plongée du panier de gauche.
 - 3 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré :
 - Incrémentation de seconde en seconde lorsque $t1 < 1$ minute
Exemple 0.10 correspond à 10 secondes.
 - Incrémentation de 5 secondes en 5 secondes lorsque $1 \text{ minute} < t1 < 10 \text{ minutes}$
Exemple 3.30 correspond à 3 minutes et 30 secondes.
 - Incrémentation de 30 secondes en 30 secondes lorsque $t1 > 10 \text{ minutes}$.
Exemple 10.3 correspond à 10 minutes et 30 secondes.
 - 4 - Valider le temps t1 par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).
 - 5 - Le temps t2 s'affiche puis le temps correspondant en clignotant.
Le temps t2 correspond à la durée de plongée du panier de droite.
 - 6 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré.
 - 7 - Valider le temps t2 par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).
L'afficheur indique « - - - ». La programmation est terminée.

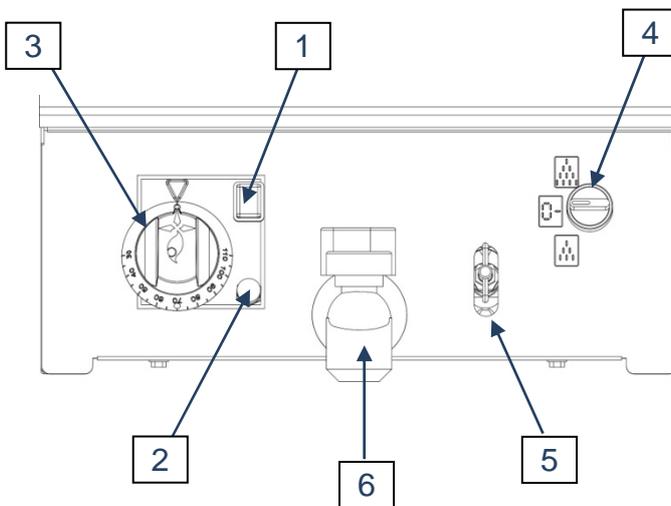
2.12 SECURITE :

Toutes les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité réglé à 214° 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.

2.13 CUISEUR A PATES AVEN AV31 :

2.13.1 Identification des commandes :



- 1 - Inter lumineux marche/arrêt
- 2 - Voyant de régulation
- 3 - Thermostat 30 - 110°
- 4 - Inter remplissage
petit débit / Grand débit
- 5 - Robinet réglage petit débit
- 6 - Vanne de vidange

2.13.2 Fonctionnement :

Avant toute utilisation, remplir la cuve en eau jusqu'au repère maxi en positionnant l'interrupteur de remplissage (4) sur position grand débit .

En fin de remplissage, positionner l'inter de remplissage (4) sur " 0 ".

Mettre l'interrupteur Marche/ Arrêt lumineux (1) sur marche. Le voyant intégré s'allume.

Régler le thermostat (3) sur 110°C. Le voyant chauffe vert (2) s'allume. La résistance chauffe.

Dès l'ébullition, ouvrir le circuit d'eau par le débit réduit en positionnant l'inter (4) sur petit débit . Ouvrir le robinet à pointeau (5) d'environ ¼ tour.

Plonger les paniers (750 gr par panier). Le temps de cuisson est environ de 3 à 4 minutes.

Le débit d'eau doit être suffisant pour éviter tout débordement de mousse tout en maintenant l'ébullition agir sur le robinet (5) pour affiner le réglage. (Après la plongée des paniers, le temps de retour en ébullition est d'environ de 1'30").

Entre chaque plongée, vérifier le niveau d'eau qui ne doit pas descendre sous le repère mini.

En fin de cuisson, mettre le thermostat à 0, inter remplissage à 0, et inter Marche / Arrêt lumineux sur 0. Le voyant Marche intégré s'éteint.

RECOMMANDATION IMPORTANTE

Lors de cuissons successives, maintenir impérativement le niveau d'eau en face du repère maxi apparent sur la paroi arrière de la cuve.

Pour refaire l'appoint en eau jusqu'au repère maxi, placer l'inter de remplissage (4) sur grand débit .



La mise hors service du corps de chauffe consécutive à un niveau d'eau insuffisant dans la cuve ne peut conduire à une quelconque recherche de responsabilité de notre part, ni prise sous garantie de la résistance détériorée.

ATTENTION

La concentration en sels du bain de cuisson est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements du cuiseur. Pour limiter ces derniers, il est impératif de respecter les consignes suivantes :

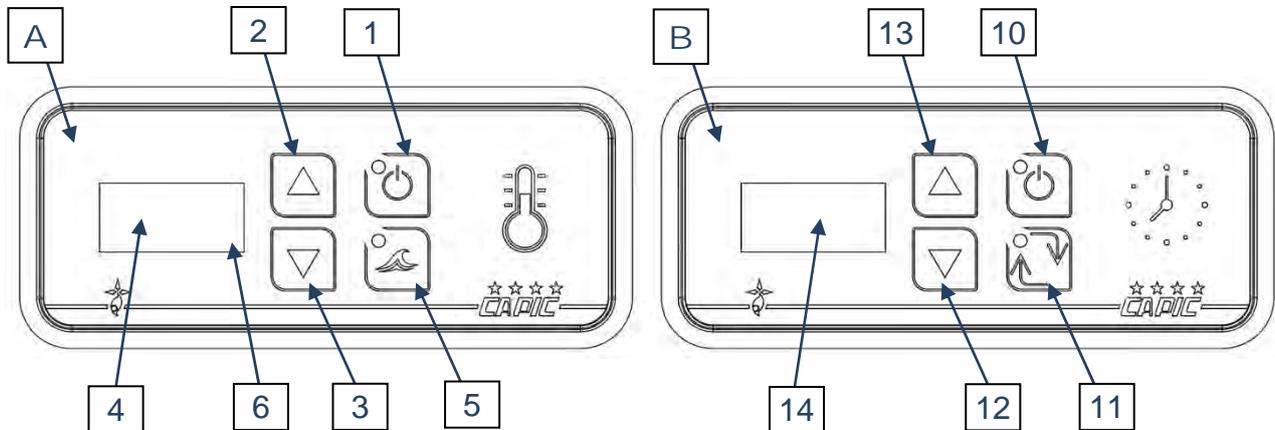
- **Proscrire tout déversement de sels non dissous dans le bain de cuisson.**
- **Procéder à chaque fin de service (matin et soir) à l'élimination de tout déchet stagnant sur le fond de cuve et l'élément chauffant (à l'aide de scotch brite ou d'un pinceau) et au rinçage abondant à l'eau de la cuve et de la résistance.**
- **Détartre 1 fois par mois l'ensemble corps de chauffe et parois de cuve.**

2.13.3 Sécurité :

L'appareil est équipé d'un contact de position de résistance qui coupe la chauffe en cas de mauvais positionnement. Vérifier que la résistance est correctement en place.

2.14 CUISEUR A PATES CELTIC - ARMEN :

2.14.1 Identification des commandes :



A – Carte thermostat
eau de balayage

B – Carte minuterie de cuisson

- 1 – Marche / Arrêt
- 2 – Incrémentation
- 3 – Décrémentation
- 4 – Afficheur
- 5 – Eau de balayage
- 6 – Point digit

- 10 – Marche / Arrêt
- 11 – Lancement minuterie
- 12 – Décrémentation
- 13 – Incrémentation
- 14 - Afficheur

2.14.2 Fonctionnement de la carte thermostatique A :

- Pour démarrer, appuyer sur la touche (1) pendant 2 secondes. Le voyant associé à la touche s'allume ainsi que l'afficheur.
- Si la cuve est vide ou que le niveau d'eau n'est pas conforme, un remplissage automatique s'effectue.

En cas de non remplissage, alors que le niveau mini gravé sur la paroi arrière de la cuve n'est pas atteint, stopper immédiatement l'appareil pour éviter toute détérioration éventuelle de l'élément chauffant. Votre appareil présente une panne sur la détection de niveau d'eau. Procéder au nettoyage de la sonde de niveau (voir 3.6 partie installateur). En cas de persistance du défaut, il est impératif de contacter votre installateur dépanneur.

- Régler la consigne de température désirée à l'aide des touches incrémentation (2) ou décrémentation (3).
La température affichée en permanence est la température de consigne. Pour visualiser la température réelle, appuyer 1 fois sur la touche (2) ou (3).
Le point digit (6) sur l'afficheur est allumé pendant les périodes de chauffe et s'éteint lors de la régulation.

- Lorsque le bain est à ébullition, l'appareil est prêt pour les cuissons. Il est alors nécessaire de mettre en marche l'eau de balayage par appui sur la touche (5). La led associée à la touche s'allume. L'eau de balayage permet de pousser l'amidon vers le trop plein arrière et d'éviter ainsi tout débordement. Le débit d'eau de balayage peut être affiné à l'aide du robinet dans le placard.

En cours de fonctionnement, dès que la sonde de niveau détecte un manque d'eau, la chauffe est stoppée et un remplissage automatique s'effectue. Vérifier cependant régulièrement le bon fonctionnement de ce remplissage. En cas de défaut stopper l'appareil, vérifier l'état de propreté de la sonde de niveau et appeler votre installateur dépanneur. (Procédure 3.6 installateur).

- Pour mettre hors service la fonction eau de balayage, appuyer sur la touche (5). La led associée à la touche s'éteint.
- Pour mettre hors service l'appareil, appuyer 2 secondes sur la touche (1). La led associée à la touche ainsi que l'afficheur s'éteint.

ATTENTION

La concentration en sels du bain de cuisson est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements du cuiseur. Pour limiter ces derniers, il est impératif de respecter les consignes suivantes :

- **Proscrire tout déversement de sels non dissous dans le bain de cuisson.**
- **Procéder à chaque fin de service (matin et soir) à l'élimination de tout déchet stagnant sur le fond de cuve et l'élément chauffant (à l'aide de scotch brite ou d'un pinceau) et au rinçage abondant à l'eau claire de la cuve et de la résistance.**
- **Détartre 1 fois par mois l'ensemble corps de chauffe et parois de cuve.**

2.14.3 Fonctionnement de la carte minuterie B :

2.14.3.1 Fonctionnement minuterie standard :

Le cuiseur à pâtes est équipé en façade d'une minuterie électronique, réglable de 10 secondes à 99 minutes. Cette minuterie commande, en fin de décompte, une alarme sonore. Elle n'a aucun effet sur les paniers.

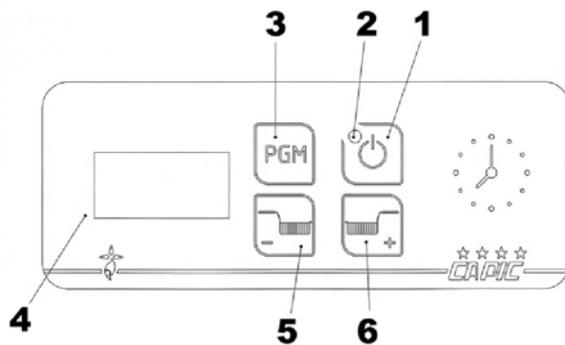
- Mise en marche par appui prolongé (2 secondes) sur la touche 10. La led associée s'allume, l'afficheur indique le dernier temps programmé.
- A l'aide des touches incrémentation 13 et décrémentation 12 régler le temps de cuisson désiré. (Paliers de 10 secondes jusqu'à 10 minutes, puis paliers de 30 secondes jusqu'à 99 minutes).

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

- Lancement de la minuterie par impulsion sur la touche 11. L'afficheur indique « CUI » puis le temps restant en décomptant de seconde en seconde.
- En fin de minuterie, l'afficheur indique « . . . » en clignotant. Une alarme sonore retentit.
- Une impulsion sur la touche 11 stoppe le clignotement et l'alarme sonore. L'afficheur indique alors le dernier temps programmé.
- Une deuxième impulsion sur la touche 11 relance le décompte.
- Arrêt par appui prolongé sur la touche 10.

2.14.3.2 Option relevage automatique des paniers :

Le relevage automatique des paniers s'effectue à l'aide d'une minuterie électronique.



- 1 - Touche marche / arrêt
- 2 - Voyant marche
- 3 - Touche programmation
- 4 - Afficheur
- 5 - Touche lancement cycle panier gauche
- 6 - Touche lancement cycle panier droit

- Mise en marche de la carte par appui (2 secondes) sur la touche (1). Le voyant (2) associé s'allume. L'afficheur (4) indique « - - - ».
- L'appui sur la touche (5) actionne la descente du panier de gauche et enclenche la minuterie de cuisson associée. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) fait défiler un segment pendant le décompte. A la fin de la minuterie le panier remonte. Le pavé de gauche de l'afficheur (4) indique « - ». Un nouvel appui sur la touche (5) enclenche un nouveau cycle temporisé de cuisson.
- De la même façon, l'appui sur la touche (6) actionne un cycle temporisé de descente du panier de droite avec visualisation sur le pavé de droite de l'afficheur.

NOTA : Les deux minuteries sont indépendantes. Les temps de cuisson restent mémorisés à l'extinction de la carte.

Lorsque la ou les minuterie sont activées (paniers descendus dans le bain d'huile), une impulsion sur les touches (5) et (6) fait remonter le panier correspondant.

Programmation des temps de plongée des paniers :

- Les durées de plongée des paniers gauche et droit sont réglées en usine à 4 minutes. Il est possible de modifier ces temps en activant le mode programmation.
 - 1 - Mettre la carte en marche par appui 2 secondes sur touche marche (1). L'afficheur indique « - - - ».
 - 2 - Appuyer 2 secondes sur la touche PGM repère (3). L'afficheur indique t1 puis le temps en clignotant. Le temps t1 correspond à la durée de plongée du panier de gauche.

- 3 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré :
 - Incrémentation de seconde en seconde lorsque $t1 < 1$ minute
Exemple 0.10 correspond à 10 secondes.
 - Incrémentation de 5 secondes en 5 secondes lorsque $1 \text{ minute} < t1 < 10 \text{ minutes}$
Exemple 3.30 correspond à 3 minutes et 30 secondes.
 - Incrémentation de 30 secondes en 30 secondes lorsque $t1 > 10 \text{ minutes}$.
Exemple 10.3 correspond à 10 minutes et 30 secondes.
- 4 - Valider le temps $t1$ par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).
- 5 - Le temps $t2$ s'affiche puis le temps correspondant en clignotant.
Le temps $t2$ correspond à la durée de plongée du panier de droite.
- 6 - A l'aide des touches (5) et (6) régler le temps de cuisson désiré.
- 7 - Valider le temps $t2$ par appui 2 secondes sur touche PGM repère (3).
L'afficheur indique « - - - ». La programmation est terminée.

2.14.4 Sécurité :

L'appareil est équipé d'un contact de position de résistance qui coupe la chauffe en cas de mauvais positionnement. Vérifier que les pions de centrage du boîtier résistance sont correctement en place.

2.15 FILTRES À HUILE 35 ET 80 LITRES :

2.15.1 Consignes générales :

Ne pas filtrer l'huile si la température excède 100°C .

Dans le cas d'une friteuse munie d'une rallonge de vidange, vérifier que celle-ci est bien vissée.

Dans tous les cas, il faut utiliser des gants car risques de brûlures.

**En service, l'huile atteint des températures voisines de 180°C .
Il faut être très attentif aux risques de brûlure. Il ne faut jamais déplacer ou vidanger une friteuse ou un filtre contenant de l'huile chaude.**

2.15.2 Fonctionnement :

2.15.2.1 Filtrage :

- Brancher le FILTRE en 230V mono.
- Vider l'huile de la friteuse dans le bac du filtre à l'aide d'un broc, ou en plaçant le filtre sous le robinet de vidange de la friteuse, ou sous la rallonge de vidange.
- Pour raccorder le flexible bleu de filtrage, emboîter le raccord mâle en tirant la douille vers soi puis la relâcher; placer le bec verseur au dessus de la cuve de la friteuse.

a) L'huile est à une température inférieure à 110°C :

- Basculer l'interrupteur lumineux orange en position marche ; celui-ci s'allume, la pompe tourne, l'huile est filtrée et se déverse dans la friteuse.
- Quand il ne s'écoule plus d'huile, arrêter la pompe, débrancher le filtre.

b) L'huile est à une température supérieure à 110°C :

- Le thermostat réglé à 110°C coupe la pompe : le voyant reste allumé.
- Quand la température de l'huile descend sous les 110° , la pompe est enclenchée.
- Quand l'huile est entièrement filtrée, arrêter la pompe et débrancher.

NOTICE DESTINÉE A L'UTILISATEUR

2.15.2.2 Défiage des graisses végétales :

- Un deuxième interrupteur lumineux plus un thermostat réglé à 85°C commande la résistance de chauffage de l'huile.
- Les graisses ainsi fondues, démarrer la pompe.

En fin de filtrage, couper le chauffage de l'huile.

2.16 FILTRES INCORPORE POUR ENSEMBLE FRITURIER :

Dans le cas d'une livraison d'un ensemble friturier équipé d'un filtre, ce filtre ne doit, en aucun cas, être utilisé comme filtre mobile pour tout autre appareil. Son utilisation ne doit être autorisée que filtre placé à l'intérieur de l'ensemble friturier, porte fermée.

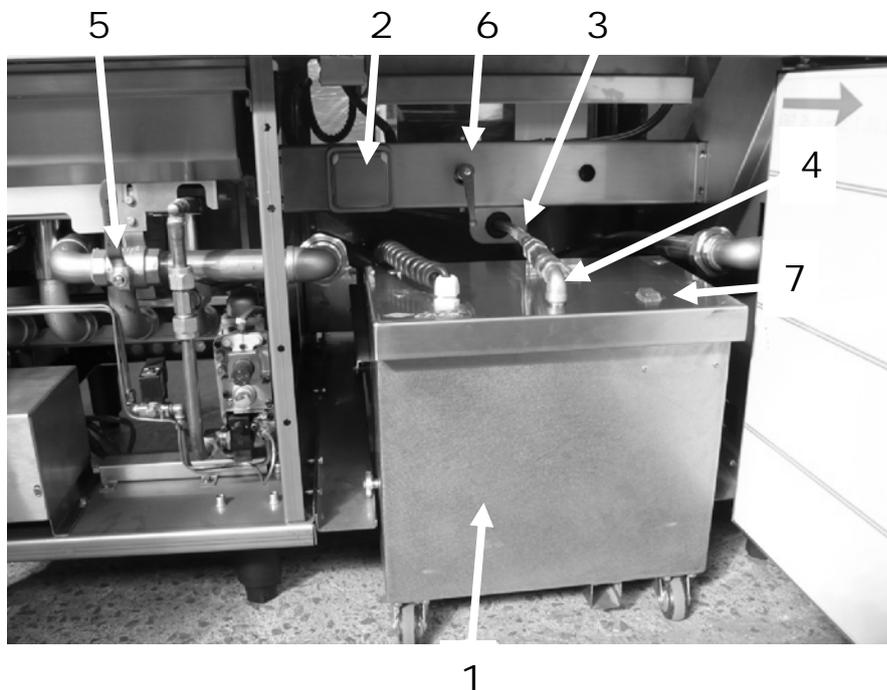
Le filtre est équipé d'une étiquette d'avertissement positionnée sur le dessus du filtre.

A UTILISER UNIQUEMENT SUR ENSEMBLE FRITURIER
A REMONTEE D'HUILE AUTOMATIQUE
LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE



TO USE ONLY ON A FRYING UNIT
WITH AUTOMATED OIL FILLING SYSTEM
READ CAREFULLY THE USER'S MANUAL

**L'huile pouvant atteindre des températures voisines de 180°C, il faut être très attentif aux risques de brûlures.
Ne jamais déplacer ou vidanger un filtre contenant de l'huile chaude.**



- | | |
|---|--|
| 1 - Filtre | 5 - Vanne de vidange cuve friteuse |
| 2 - Prise de courant pour filtre | 6 - Vanne 3 voies de sélection de cuve pour remontée d'huile |
| 3 - Flexible inox de retour huile dans cuve | 7 - Interrupteur lumineux M/A du filtre |
| 4 - Raccord de sortie d'huile du filtre | |

L'opération de vidange et filtrage doit se faire cuve par cuve :

- Positionner le filtre (1), le brancher électriquement sur la prise monophasée (2).
- Emboîter le raccord male du flexible inox (3) sur la sortie du filtre en tirant la douille (4) vers soi puis la relâcher.
- Ouvrir la vanne de vidange (5) de la cuve de friteuse de gauche de manière à amener par gravité le bain d'huile dans la cuve de filtration.
- Positionner la vanne 3 voies de filtrage (6) vers la gauche de manière à ramener l'huile dans la friteuse de gauche.
- Mettre le filtre en fonctionnement à l'aide de l'interrupteur lumineux (7). Le témoin lumineux intégré s'allume. L'huile, filtrée après passage par gravité dans un tamis inox, est remontée à l'aide d'une pompe dans la cuve sélectionnée.
- Lorsque la cuve du filtre est vide, arrêter la pompe du filtre en agissant sur l'interrupteur (7). Le témoin lumineux intégré s'éteint.
- Positionner la vanne 3 voies vers la droite et procéder de même pour la cuve de droite.
- En fin de filtrage, fermer la vanne 3 voies en la dirigeant vers le bas.
- Débrancher le filtre.

Nota :

- Pour éviter d'éventuel colmatage de tuyauteries, il est nécessaire de les vider complètement et d'éviter l'utilisation d'huile de friture se figeant à froid.
- Un flexible bleu est livré avec le filtre. Il permet si besoin, de vidanger après filtration, l'huile dans un récipient extérieur de manière, par exemple, à remplacer le bain d'huile.



ATTENTION

L'huile pouvant atteindre des températures voisines de 180°C, il faut être très attentif aux risques de brûlures.

Ne jamais déplacer ou vidanger un filtre contenant de l'huile chaude.

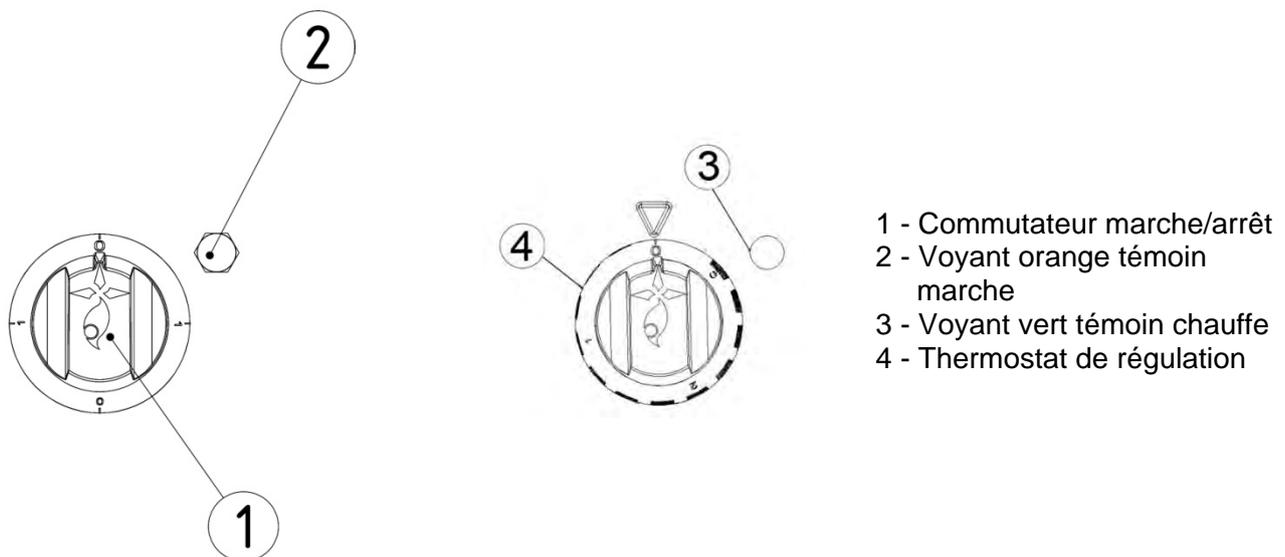
2.17 MEUBLE DE SALAGE CHAUFFANT :

2.17.1 Rampe infrarouge :

L'appareil est constitué d'une résistance infrarouge commandée par un interrupteur lumineux.

- Mise en marche par appui sur l'interrupteur lumineux. Le voyant intégré s'allume.
- Mise à l'arrêt par appui sur l'interrupteur lumineux position 0. Le voyant intégré s'éteint.

2.17.2 Dessous chauffant :



- Mise en marche par rotation du commutateur (1) sur position 1. Le voyant orange (2) témoin marche s'allume.
- Réglage de la température désirée à l'aide du thermostat (4). Le voyant vert (3) s'allume pendant les périodes de chauffe et s'éteint dès que la température est atteinte. La position maxi graduée 3 correspond à une température moyenne de 80°C en fond du bac gastro.

3 - ENTRETIEN

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

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

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

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

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

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

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

3.1 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.

Pour les cuves gaz :

Pour nettoyer la cuve, la vider de son huile, y placer au fond une petite quantité de détergent, la remplir au moins jusqu'au niveau mini, monter en température et maintenir en ébullition 15 à 20 minutes. Vidanger, rincer et sécher soigneusement avant le renouvellement de l'huile.

3.3 CUVE ET RESISTANCE DE CUISEUR A PATES :

La concentration en sels du bain de cuisson est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements du cuiseur. Pour limiter ces derniers, il est impératif de respecter les consignes suivantes :

- Procéder à chaque fin de service (matin et soir) à l'élimination de tout déchet stagnant sur le fond de cuve et l'élément chauffant (à l'aide de scotch brite ou d'un pinceau) et au rinçage abondant à l'eau claire de la cuve et de la résistance.
- Détartre 1 fois par mois l'ensemble corps de chauffe et parois de cuve.

3.4 CARROSSERIE :

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

3.4.2 Evacuation des gaz brûlés : Les mitres d'évacuation doivent rester libres de toutes entraves pour éviter tous risques d'incendie.

3.4.3 Parois de carrosserie :

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

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

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

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

METHODE DE NETTOYAGE

CONDITIONS	PRODUITS	APPLICATION
Salissures moyennes	Poudre à récurer non 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.

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

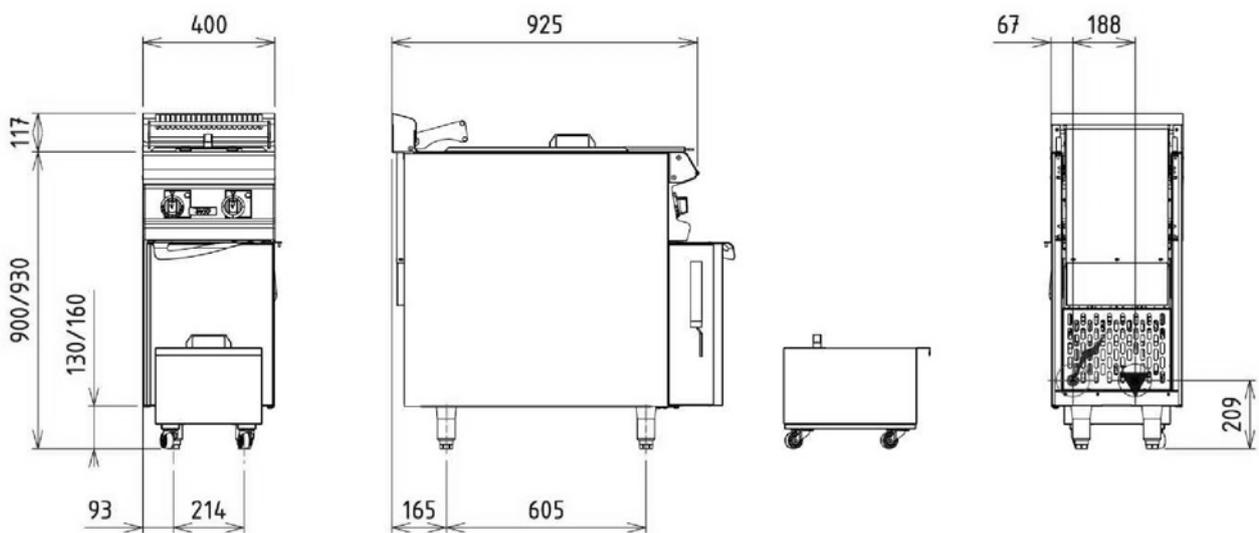
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

1 - INSTALLATION

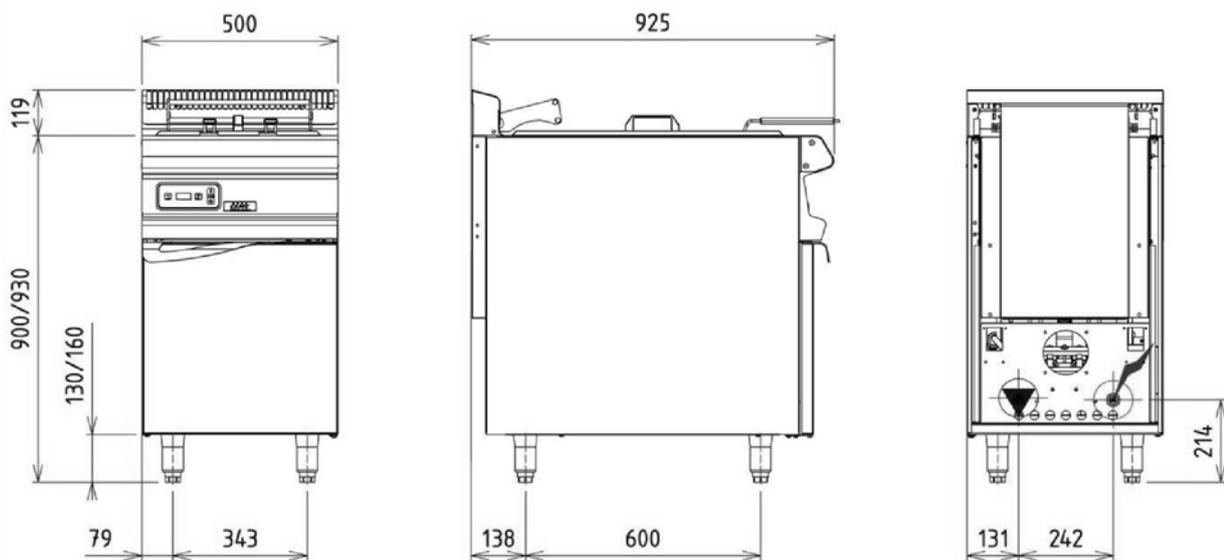
Ne pas placer les friteuses directement à côté de sources chaudes telles que feux vifs, salamandres, et ne pas les adosser contre une paroi combustible.

1.1 RESERVATION :

C10 - AM10 GAZ

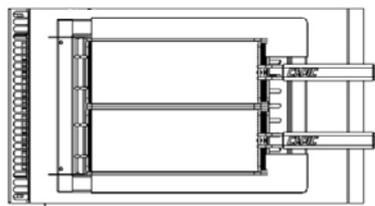
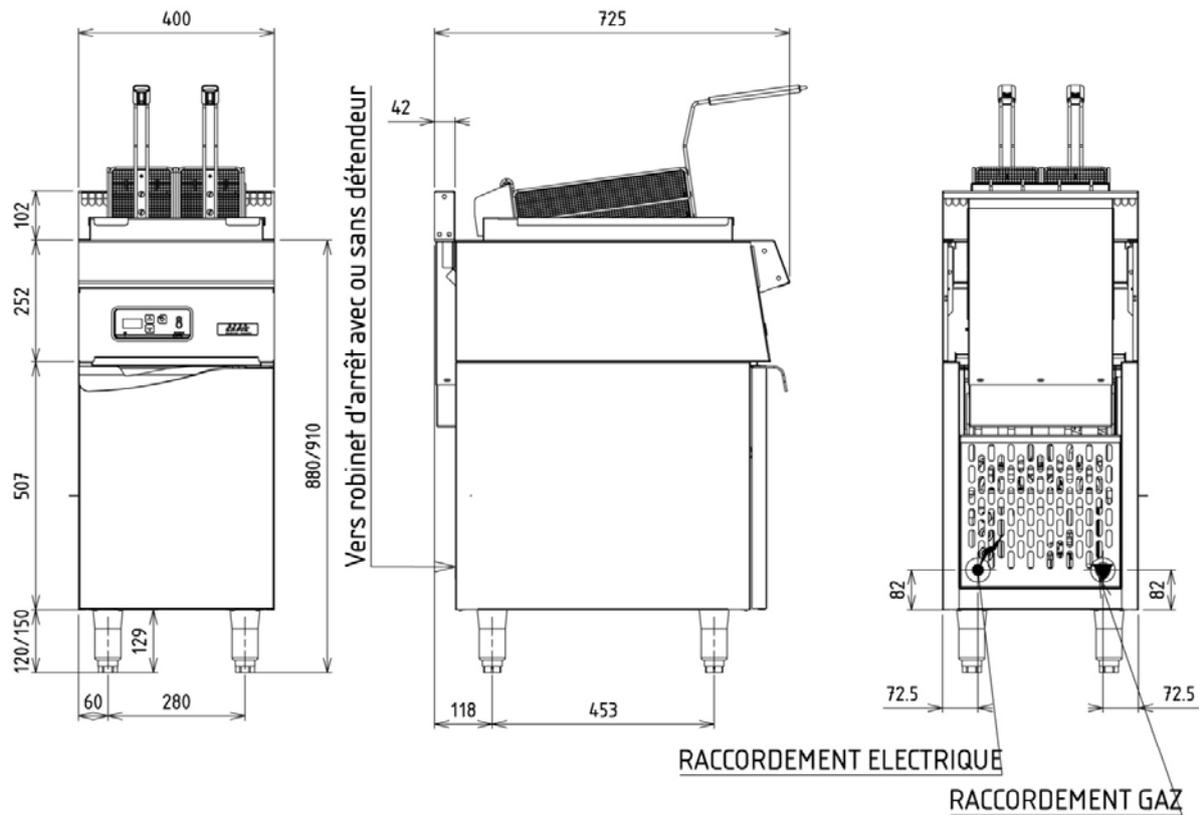


AM20 GAZ

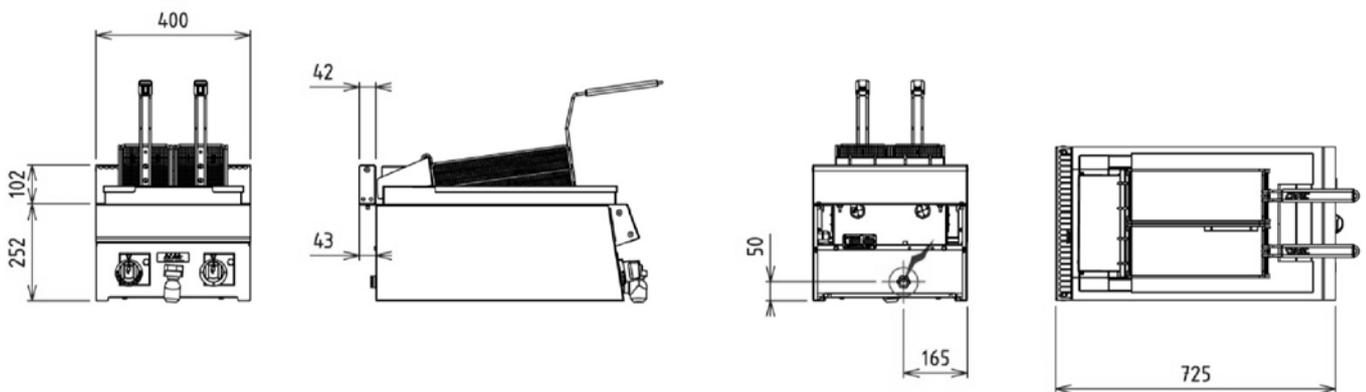


NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

AV25 GAZ

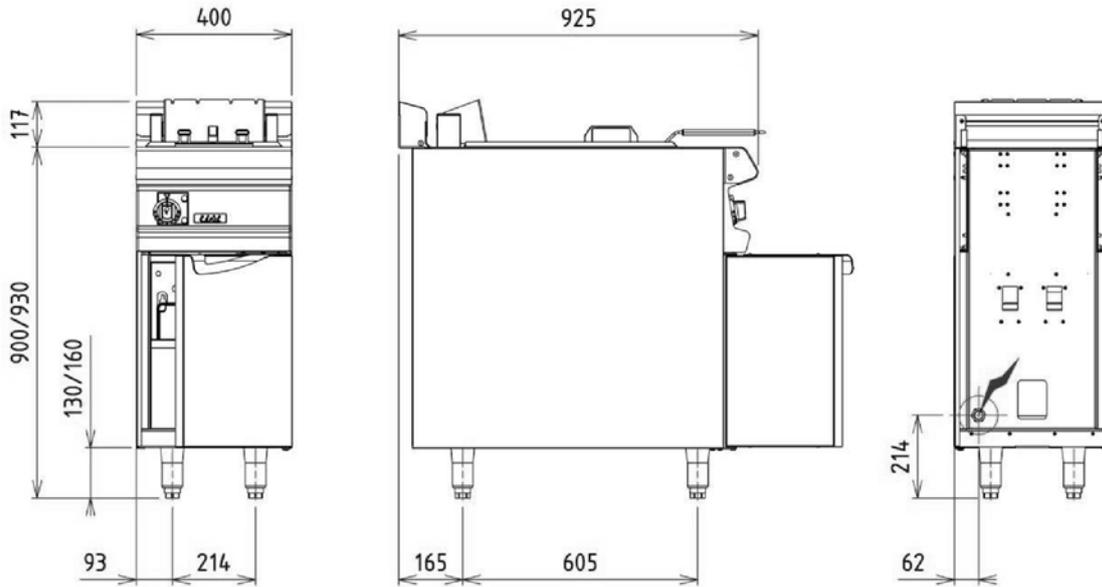


AV15 ELECTRIQUE

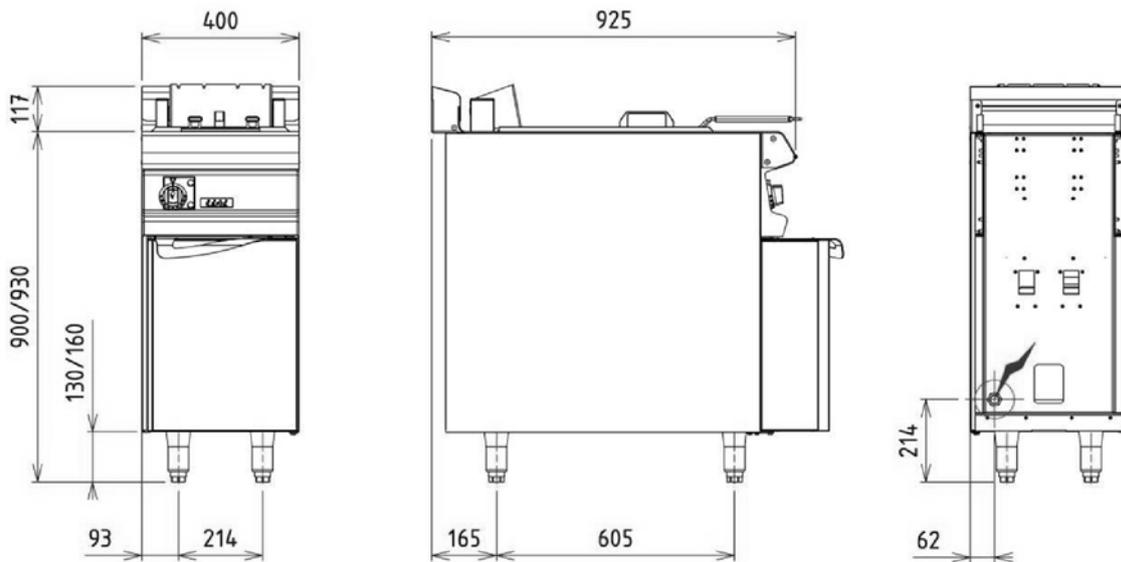


NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

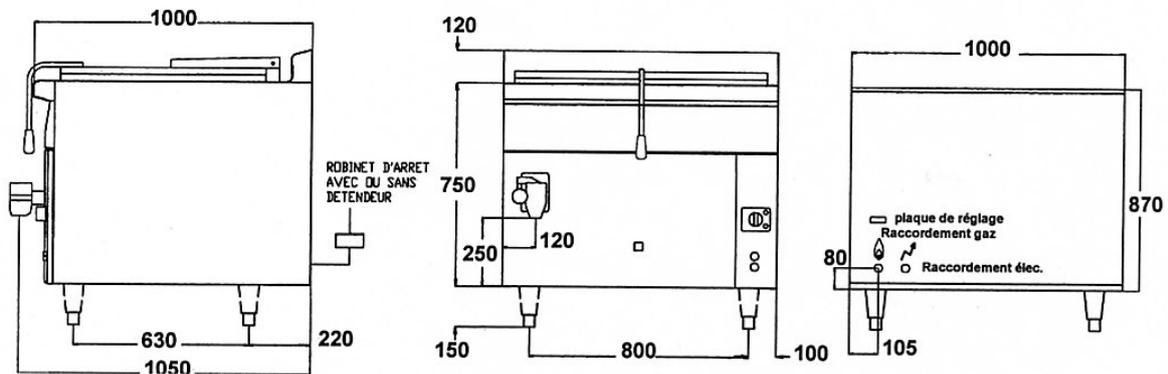
AM10 ELECTRIQUE



AM20 ELECTRIQUE



3085



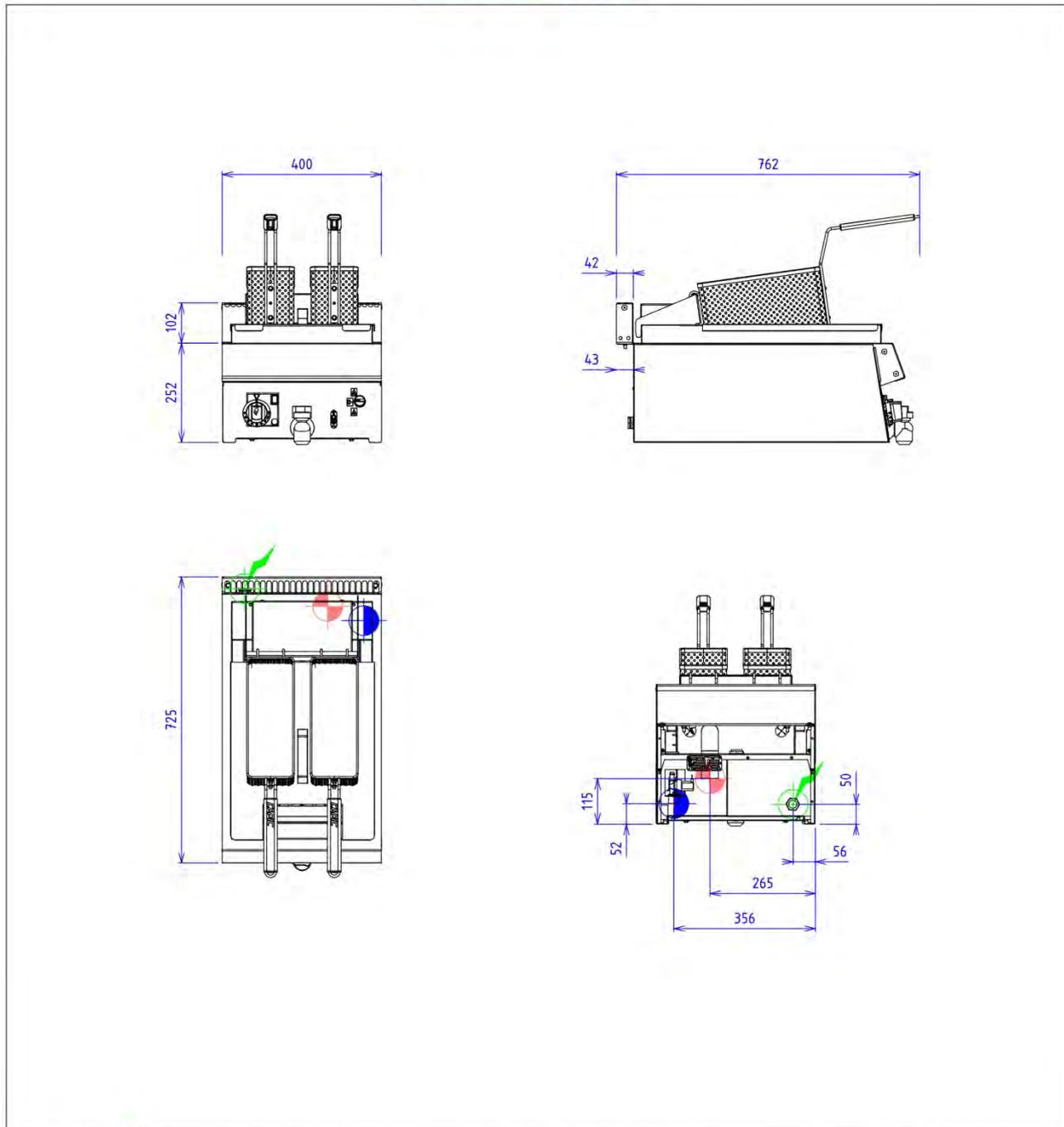
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

AV31 CUISEUR A PATES

W341131

06/15

AVEN AV31 CUISEUR A PATES
RELEVAGE MANUEL



ELEC :  Puissance Electrique : 10 kW Réserve Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 400Vx3+T

EAU/AIR :  Raccord eau froide: 20/27 mâle
 Raccord Vidange: Ø42 mâle Inox

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335

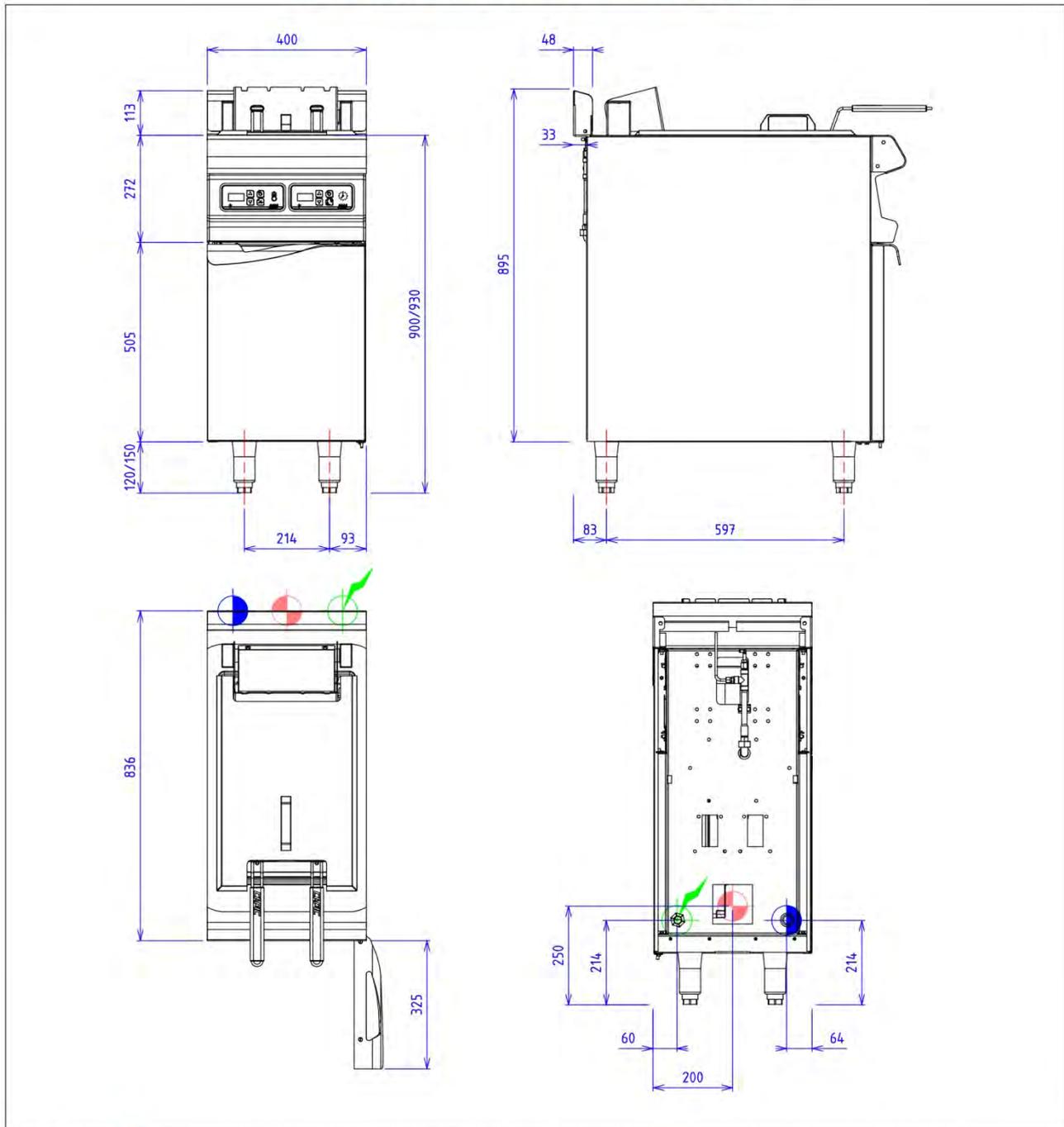
NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

C11 CUISEUR A PATES

W381131

06/15

C11 CUISEUR A PATES ELEC
RELEVAGE MANUEL / PLACARD FERME



ELEC :  Puissance Electrique : 10 kW Réservation Elec : Bornier interne Raccordement Elec : 400Vx3+N+T

EAU/AIR :  Raccord eau froide: 20/27 femelle

 Raccord Vidange: Ø42 mâle Inox

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335

1.2 RACCORDEMENT GAZ :

1.2.1 Raccordement gaz :

Les appareils sont conçus pour être installés à poste fixe.

Le raccordement gaz est réalisé en tube rigide. Le circuit doit obligatoirement comporter en amont :

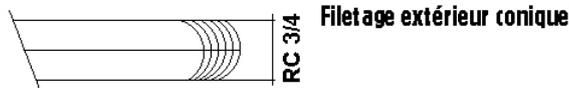
- Une vanne par appareil permettant de l'isoler de l'ensemble.
- Un détendeur par appareil dans le cas du butane - propane.
- Une vanne d'arrêt générale.
- Une vanne d'asservissement à la ventilation suivant la réglementation locale en vigueur.

Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle.

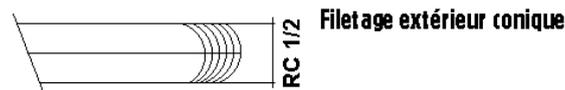
L'appareil est réglé en usine selon le gaz indiqué lors de la commande. Avant toute intervention, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent bien à la réservation disponible en contrôlant notamment les pressions et les débits gaz disponibles.

1.2.2 Branchement gaz :

Pour les modèles 2045 et 3085 : raccordement gaz en tube 20/27.



Pour les modèles AV25, AM10 et AM20 gaz : raccordement gaz en tube 15/21.



1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

1.3.1 Tableau de puissance :

L'ensemble de l'installation électrique doit être préalablement contrôlé et en conformité avec la norme NFC 15100.

Il est impératif de prévoir le bon dimensionnement de la ligne d'arrivée de courant. Le tableau suivant donne le courant en ligne et la section mini du câble d'alimentation. Pour les options relevage de panier ou commandes digitales, prévoir un neutre.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

TENSION	APPAREIL	PUISSANCE KW	INTENSITÉ AMPÈRES	NATURE DU CÂBLE NORME NFC 73600	N° SCHEMA
400 V x3+T	AV15, AV815	10	14,4	H 07 RNF 4 x 4 mm ²	EL341031
	3085	54	77,9	H 07 RNF 4 x 16 mm ²	EL013401
	AV23, C12, AM12	2x6	2x8,7	2 cables H 07 RNF 4x2,5 mm ²	EL291231
400 V x3 +N+T	AV31	10	14,4	H 07 RNF 5 x 4 mm ²	EL341131
	AM10	10	14,4	H 07 RNF 5 x 4 mm ²	EL291033
	AM20	20	28,8	H 07 RNF 5 x 6 mm ²	EL292037
	AM11	10	14,4	H 07 RNF 5 x 4 mm ²	EL291132
230 V x3+T	AV31	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	EL341132
	AV15, AV815	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	EL341032
	AM10	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	EL291032
	AM20	20	50,2	H 07 RNF 4 x 10 mm ²	EL292033
	AM11	10	25,1	H 07 RNF 4 x 6 mm ²	EL291131
	AV23, C12, AM12	2x6	2x15	2 cables H 07 RNF 4x4 mm ²	EL291232
230 V mono +T	AM10 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL291035
	AM20 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL292035
	AV25 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL341033
	3085 gaz			H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL013002
	AV23, C12, AM12	2x6	2x26	2 cables H 07 RNF 3x6 mm ²	EL291233
	Meuble de salage chauffant AM22	1	4,3	H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL292311
	Rampe infrarouge	1	4,3	H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL292311
	Meuble de salage chauffant + rampe infrarouge	2	8,7	H 07 RNF 3 x 2,5 mm ²	EL292211
	Filtres 40/80 litres Sans défigeage	0,162	0,7	H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL280102
Filtres 40/80 litres Avec défigeage	1,662	7,2	H 07 RNF 3 x 1,5 mm ²	EL280102	

1.3.2 Raccordement électrique :

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

Toute intervention sur un appareil doit être confiée exclusivement à un installateur qualifié en cuisine professionnelle. L'appareil est réglé en usine selon la tension électrique indiquée lors de la commande. Avant tout raccordement, vérifier que ces réglages (voir plaque signalétique) correspondent à la réservation disponible en contrôlant notamment la tension du réseau.

Le raccordement à la terre est obligatoire. Le conducteur ne doit pas être interrompu et l'efficacité de la prise doit être vérifiée.

1.3.3 Branchement électrique pour raccorder l'appareil au réseau :

AV15, AV815 : 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
C22 chauffant :
AM22 chauffant : Dans le presse étoupe et le raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

AM10, AM20, AM11 : Accéder au coffret par le placard. Déposer le capot. Introduire le câble d'alimentation par le passe fil. Raccorder aux bornes. Ne pas omettre le raccordement à la terre.
C12, AM12 :

AM10, AM20 gaz : Le bornier de raccordement est implanté à l'intérieur dans une boîte inox. Le raccordement à la terre est obligatoire. Introduire le câble d'alimentation par l'arrière de l'appareil et le brancher sur le bornier à l'intérieur de la boîte inox.

2 - ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS GAZ

2.1 DONNÉES TECHNIQUES : (se reporter au tableau informations techniques gaz)

Adaptation en cas de changement de gaz :

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

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

AV25 GAZ

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	1,378 m3/h	1,599 m3/h	1,027 Kg/h	1,001 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	130	130	90	90
Nombre tours du cône mélangeur	7 tours	7 tours	Maxi	Maxi
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Ø injecteur rampe d'allumage 1/100mm	70	70	35	35

C10 - AM10 GAZ

GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	2,12 m3/h	2,46 m3/h	1,58 Kg/h	1,54 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	170	170	110	110
Nombre tours du cône mélangeur	5 tours	5 tours	0 tour	6 tours
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Ø injecteur rampe d'allumage 1/100mm	70	70	35	35

AM20 GAZ

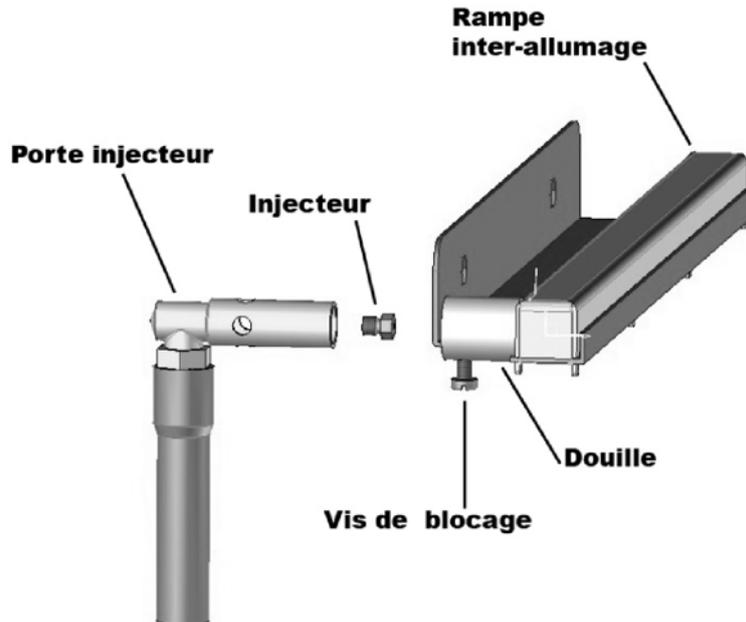
GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	3,28 m3/h	3,81 m3/h	2,44 Kg/h	2,41 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	220	220	140	140
Nombre tours du cône mélangeur	5 tours	5 tours	0 tour	10 tours
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Ø injecteur rampe d'allumage 1/100mm	70	70	50	50

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

3085

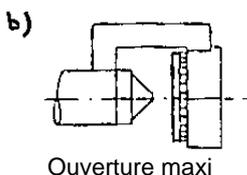
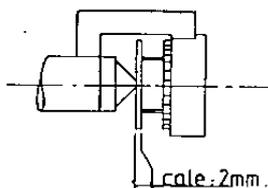
GAZ	G20	G25	G30	G31
Pression (mbar)	20	25	29	37
Débit	5,84 m3/h	6,84 m3/h	4,38 Kg/h	4,28 Kg/h
Ø injecteur 1/100 mm	200	200	130	130
Nombre tours du cône mélangeur	0 tour	0 tour	0 tour	0 tour
Injecteur veilleuse	56/42 A	56/42 A	0,25 P	0,25 P
Injecteur rampe d'allumage	85/100	85/100	70/100	70/100

Pour la rampe d'allumage, démonter la vis de blocage sur la douille pour en déloger l'injecteur. Dévisser l'injecteur du coude porte-injecteur et le remplacer.



2.2 ACCES AUX INJECTEURS :

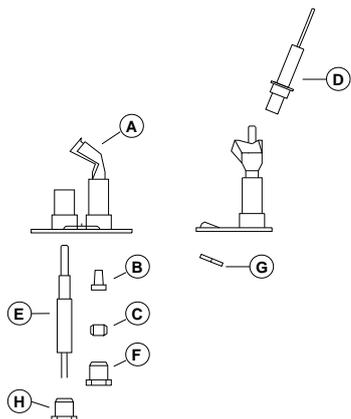
Contrôler l'étanchéité avec un spray moussant de recherche de fuite et régler l'air primaire en procédant comme suit :



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

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

Veilleuse HQ 349A



Déposer la vis **(F)** de la conduite de gaz.

Enlever le bicone **(C)** et l'injecteur **(B)** et le remplacer par celui correspondant au gaz (voir tableau « informations techniques gaz »).

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

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 CUVE :

Le nettoyage régulier de la cuve contribue au maintien de la qualité des fritures. Pour nettoyer la cuve, la vider de son huile, y placer au fond une petite quantité de détergent, la remplir d'eau jusqu'au niveau nominal, monter en température et maintenir en ébullition 15 à 20 minutes. Vidanger, rincer et sécher soigneusement avant le renouvellement de l'huile.

3.2 CARROSSERIE :

La carrosserie en acier inoxydable doit en partie ses qualités au fini de sa surface. Elle doit 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 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. Comme pour la cuve, proscrire toute utilisation de produit chloré ou javellisé.

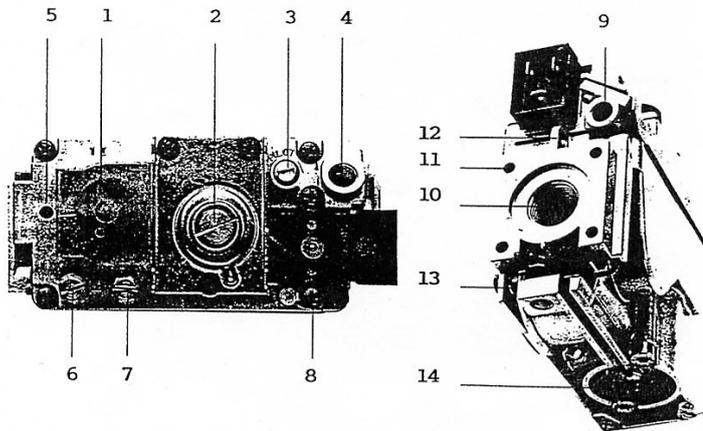
Lors du nettoyage des sols, notamment avant mise en service du matériel, interdire l'utilisation d'acide chlorhydrique ou produit similaire dont les éclaboussures sont susceptibles d'altérer ponctuellement les panneaux d'habillage.

NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

3.3 VALVE DE SECURITE GAZ « NOVA » :

3.3.1 Descriptif :

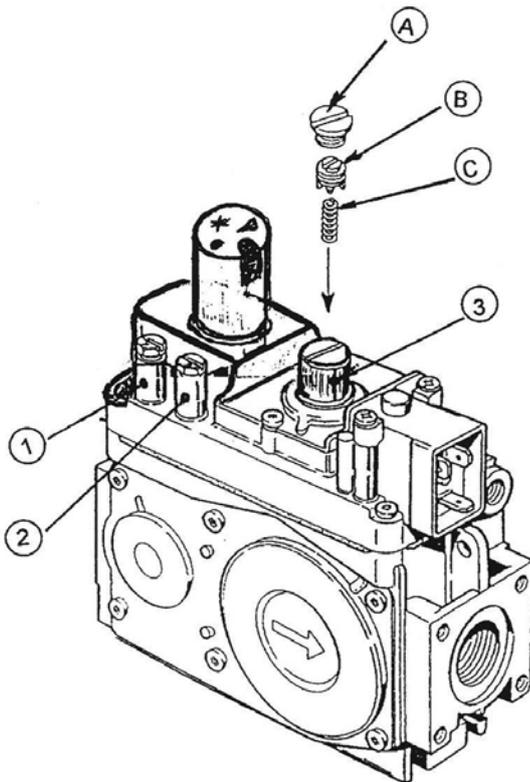
- 1 - Manette de commande
- 2 - Régulateur de pression
- 3 - Vis de réglage gaz veilleuse
- 4 - Prise thermocouple
- 5 - Prédiposition pour fixer tout accessoire éventuel
- 6 - Prise de pression entrée
- 7 - Prise de pression sortie
- 8 - Solénoïde
- 9 - Sortie veilleuse
- 10 - Sortie principale du gaz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



Montage du thermocouple :

Pour raccorder le thermocouple à la valve gaz, serrer le raccord à la main puis $\frac{3}{4}$ tour à la clé.

3.3.2 Neutralisation du régulateur de pression :

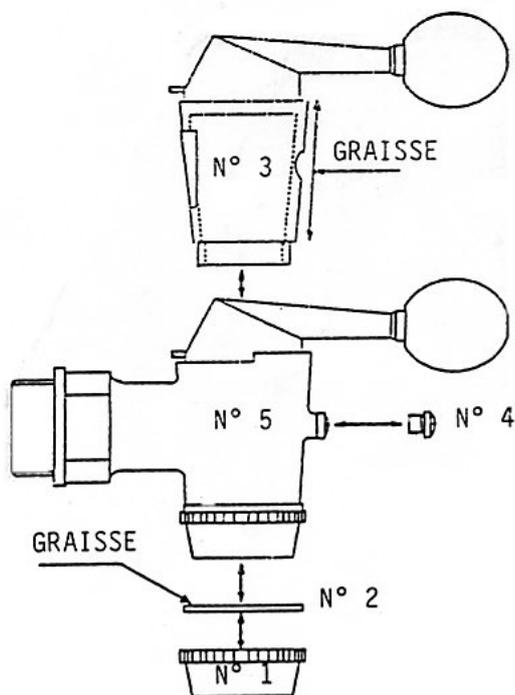


- 1 - Prise de pression Entrée
- 2 - Prise de pression Sortie
- 3 - Régulateur de pression

- 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).

3.4 ROBINET DE VIDANGE :



3.4.1 Débouchage :

Il est possible que des aliments obstruent l'entrée du robinet, dans ce cas :

Dévisser (4), ouvrir en grand le robinet, introduire une tige (\varnothing 6/7), dégager le conduit, retirer la tige, fermer le robinet, revisser (4).

Le robinet est en ordre de marche.

3.4.2 Entretien :

- Pour réaliser l'entretien, assurez-vous que la cuve est vide.
- Ordre de démontage : (1), (2), (3) puis (4).
- Dévisser (1) de deux tours,
- Taper avec la main (1) pour décoller (3) du robinet,
- Dévisser complètement (1),
- Dégager (2) et (3), revisser (1). Ainsi le cône assurant l'étanchéité ne risquera pas de recevoir des chocs.
- Dévisser (4).

Vous n'avez rien d'autre à démonter.

3.4.3 Périodicité :

- Lorsque les conditions d'hygiène l'exigent.
- Impérativement avant un arrêt de longue durée.
- Lorsque le robinet est bouché.
- Lorsque la manœuvre devient moins souple.
- Chaque fois que vous le jugez nécessaire.

3.4.4 Remontage :

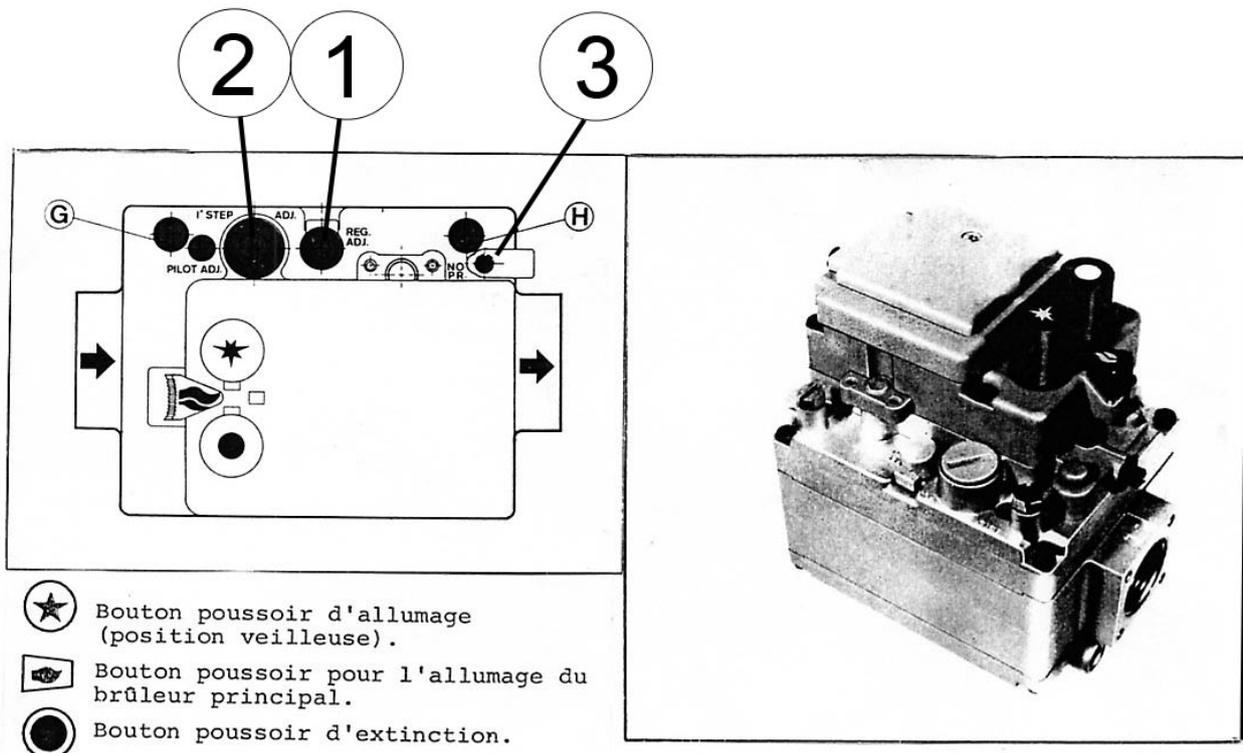
- Ordre de remontage : (4), (3), (2) et (1).
- Revisser (4) et appliquer la graisse sur toute la partie conique (3), de façon à obtenir une couche uniforme d'environ 0,5 mm.

Nous conseillons l'emploi de graisse type "alimentaire" ayant une bonne tenue à chaud. (par ex : MOLYKOTE 111).

- Mettre en place (3) dans (5).
- Graisser la face d'appui de (2). La mettre en place et revisser (1) sur (3).
- Manœuvrer (3) et serrer (1) à la main de façon à laminer la graisse et de régler la souplesse du robinet.
- Le robinet est prêt à l'emploi.

Éviter tout choc, n'employer pas de pièces métalliques. Bien entretenu, votre robinet de vidange assurera le service que vous en attendez.

3.5 VALVE DE SECURITE GAZ « ELECTROSIT » :



La valve de sécurité comporte :

- 2 prises de pression "G" en entrée et "H" en sortie.
- Vis de réglage de débit veilleuse : "PILOT ADJ" : réglée et scellée en usine.
- 1 régulateur de pression mis hors fonction : "REG ADJ" : vissée à fond et scellée.
- Vis de réglage de l'allumage progressif mis hors service : "I STEP ADJ" : Réglée puis scellée.

Réglage ELECTROSIT :

Vis repère 1 « REG ADJ »

- Retirer le capuchon gris.
- Visser à fond jusqu'au déclic pour tous gaz.
- Repositionner le capuchon.

Vis repère 2 « I STEP ADJ »

- Retirer le capuchin gris.
- Visser à fond puis dévisser de 2 tours pour tous gaz.
- Repositionner le capuchon.

Vis repère 3 « N° PR »

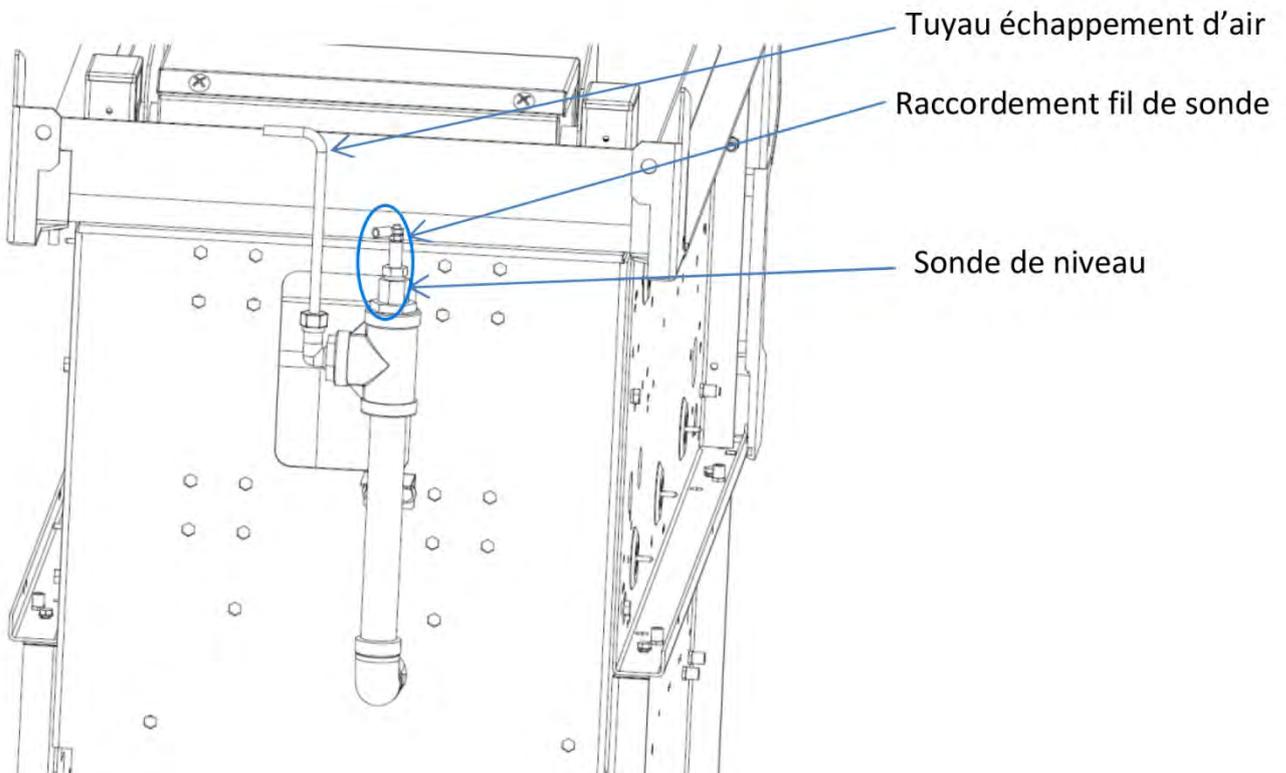
- Retirer le capuchon gris.
- Gaz naturel : visser à fond.
- Propane, butane : dévisser complètement.
- Repositionner le capuchon.

3.6 NETTOYAGE DE LA SONDE DE NIVEAU D'EAU SUR CUISEUR A PATES CELTIC, ARMEN :

La sonde de niveau est située à l'arrière de l'appareil.

Il est nécessaire de la nettoyer régulièrement selon la fréquence d'utilisation.

- 1 - Couper l'alimentation électrique
- 2 - Retirer la mitre amovible à l'arrière.
- 3 - Débrancher le fil sur la sonde de niveau.
- 4 - Démontez la sonde de niveau, la sortir verticalement.
- 5 - Nettoyer la sonde
- 6 - Vérifier la non obstruction du tuyau cuivre échappement d'air.
- 7 - Remontage de l'ensemble en sens inverse.



NOTICE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

DESIGNATION	CODE	GAZ			ELECTRIQUE						
		C10 AM10	C20 AM20	3085	AV15 AV815	C10 AM10	C20 AM20	AM11	3085	AV23 C12 AM12	AV31
Panier friteuse	A401003									●	
Panier friteuse	A401019										
Panier friteuse	A401025		●								
½ Panier	A401028		●								
Panier friteuse	A401030			●					●		
Panier friteuse	A401068	●				●	●				
½ Panier	A401070	●			●	●	●				
Tamis friteuse	A401072	●									
Panier cuiseur à pâtes	A401074							●			●
Tamis friteuse	A402035		●								
Lexan commande	A504236										
Plastron minuterie	A504332									●	
Plastron minuterie	A504332							●			
Plastron carte thermostat	A504336	●	●			●	●				
Plastron cuiseur à pâtes	A504480							●			
Allumage 2 points	E050505	●	●	Option							
Carte multifonctions	E050540	●	●			●	●	●			
Ventilateur hélicoïdal	E050571		●								
Contacteur 9A - 400V	E050904									400x3	
Contacteur 18A - 230V	E050932					●		●		230x3	●
Contacteur 18A - 400V	E050933				●						
Contacteur 25A - 230V	E050944						230x3				
Contacteur 32A - 230V	E050956					230x3	●	230x3		230x1	
Contacteur 40A - 400V	E050969								●		
Commutateur M/A	E052510				●						
Sélecteur 4 positions	E052530										
Commutateur thermostat	E052584			●					●	●	
Inter Marche / Arrêt	E053530										●
Capuchon	E053532										●
Contact de position	E054006				●	●	●	●		●	●
Sonde de niveau	E054062							●			
Electrovanne veilleuse	E131002	●	●								
Electrovanne 3/4 230V	E131027			●							
Résistance 9000W-230V	E151935								●		
Elements 4 kW	E152009										
Résistance 6 Kw tri 230V	E152035									●	
Résistance 10 kW	E152060				●	●	●				●
Résistance 10 kW CAP	E152065							●			
Voyant vert 516 230 V	E202025			●							
Voyant orange 516 230 V	E202026			●							
Voyant vert 516 - 400V	E202028								●		
Voyant orange 516 -400V	E202029								●		
Voyant LM112 vert 230V	E202094									230 V	●
Voyant LM112 orange 230V	E202095									230 V	
Voyant LM112 vert 400V	E202097				●					400x3	
Voyant LM112 orange 400V	E202098				●					400x3	
Thermostat limiteur	E401006	●	●	●	●	●	●		●	●	
Thermostat 30-110°C	E401015										●
Thermostat 80-180° C	E401075			●	●				●	●	
Sonde couple « J » d=6	E403534	●	●			●	●	●			
Raccord + olive d=6	E403535	●	●			●	●				
Temporisation	E452071			●							
Brûleur torche M1	G201505		●								
Brûleur torche BPMO	G201511	●									
Brûleur torche N°1	G201515			●							
Rampe BRAY inter allumage	G202530			●							
Veilleuse	G207529	●	●	●							
Electrode d'allumage	G207534	●	●	option							
Thermocouple	G401005	●	●	●							

PIÈCES DÉTACHÉES

DESIGNATION	CODE	GAZ			ELECTRIQUE						
		C10 AM10	C20 AM20	3085	AV15 AV815	C10 AM10	C20 AM20	AM11	3085	AV23 C12 AM12	AV31
Interrupteur « NOVA »	G652232	●	●								
Valve « Electrosit »	G652405			●							
Valve « NOVA »	G653028	●	●								
Robinet pointeau	Q450512										●
Joint collecteur	I101004							●			
Joint	I101006				●						
Joint de résistance	I101008				●	●	●	●	●		●
Electrovanne double	L601005							●			●
Flexible 450 mm vidange	Q051047	●	●			●	●			●	
Broc de vidange	Q051080										
Manette électrique	Q104072			●					●		
Manette 30-112°C brossée	Q104210M							●			●
Manette 0-1-0-1 brossée	Q104213M				●						
Manette 100-180 brossée	Q104222M				●					●	
Vanne vidange	Q400720							●			
Vanne ¼ T 20/27	Q401005										
Vanne ¼ tour 26/34	Q401016	●	●			●	●				
Robinet de vidange 33/42	Q451011								●		
Robinet de vidange 40/49	Q451015			●							
Robinet vidange	Q451110				●						●

OPTION RELEVAGE

DESIGNATION	CODE	GAZ			ELECTRIQUE						
		C10 AM10	C20 AM20	3085	AV15 AV815	C10 AM10	C20 AM20	AM11	3085	AV23 C12 AM12	AV31
Plastron relevage	A504342		●				●	●			
Vérin	E020510		●				●	●			
Carte multifonctions	E050540		●				●	●			

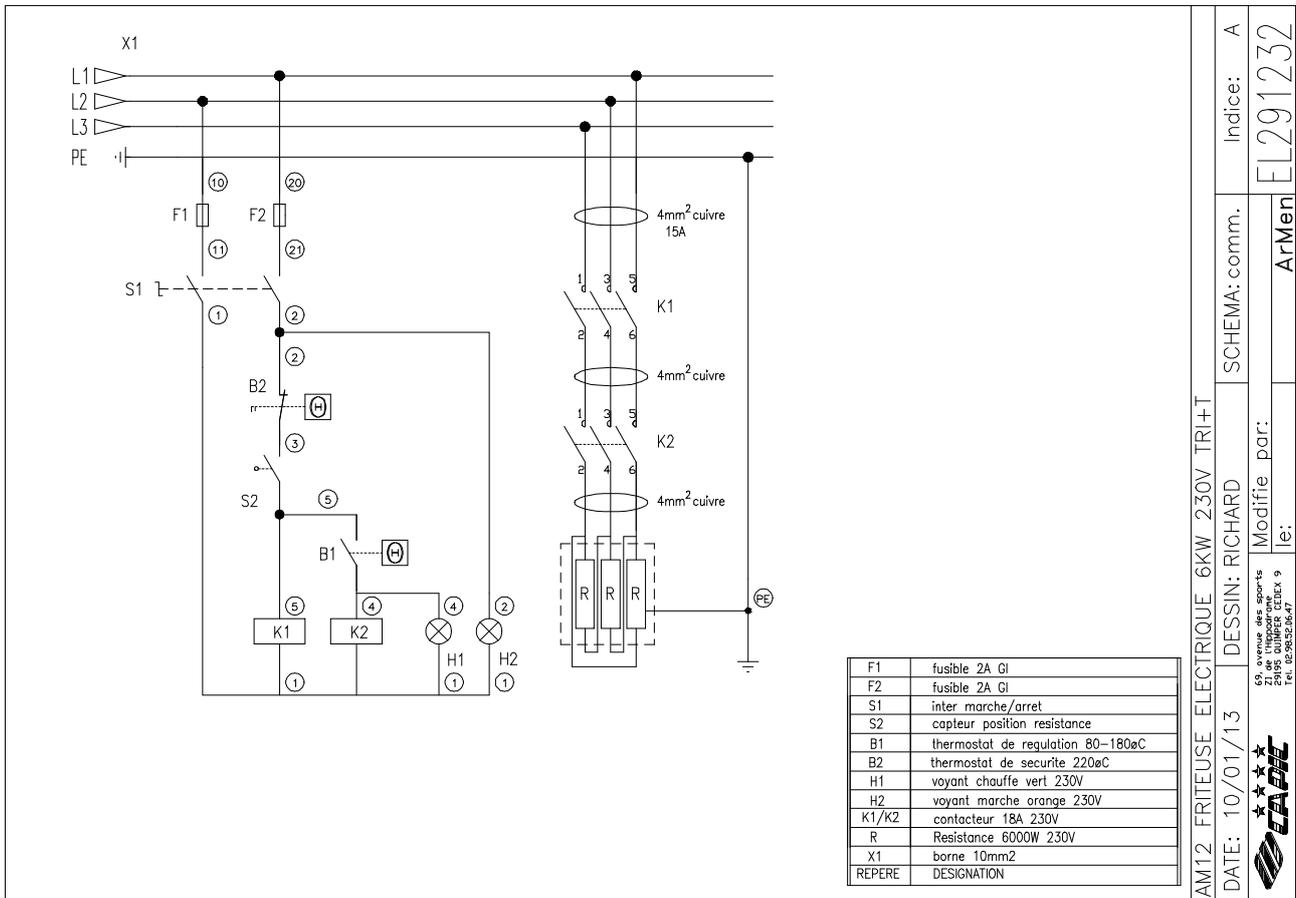
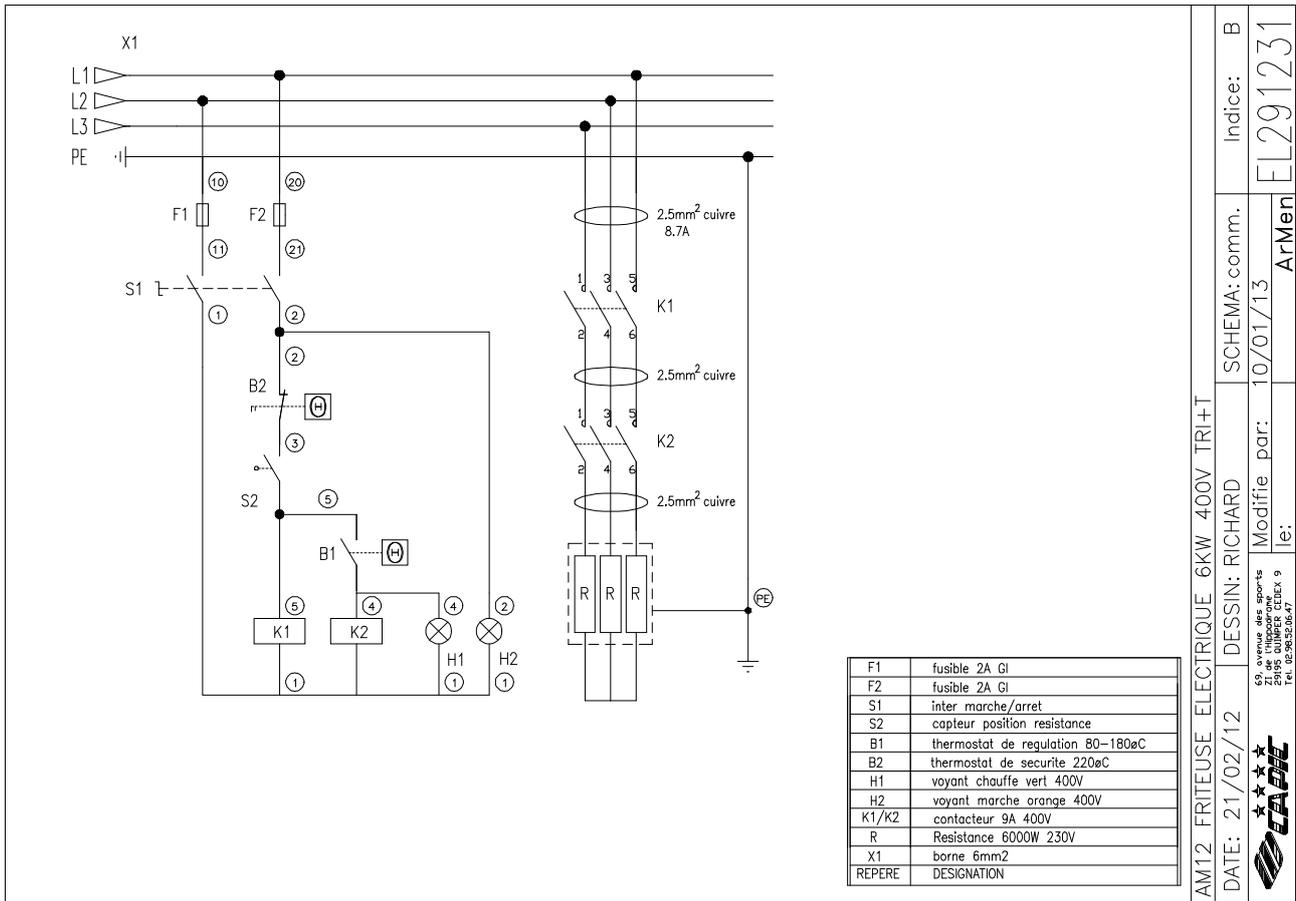
FILTRE

DESIGNATION	CODE	MODEL 35 / 80
Interrupteur Marche / Arrêt	E053530	●
Résistance 1500 W	E150818	Défigeage
Moto pompe	E252010	●
Thermostat 30 – 85 ° C	E401011	Défigeage
Thermostat 30 - 110° C	E401015	●
Roue 50 fixe	Q202001	●
Roue 50 pivotante	Q202002	●
Tuyau flexible	R101050	●
Toile filtrante	R101545	●

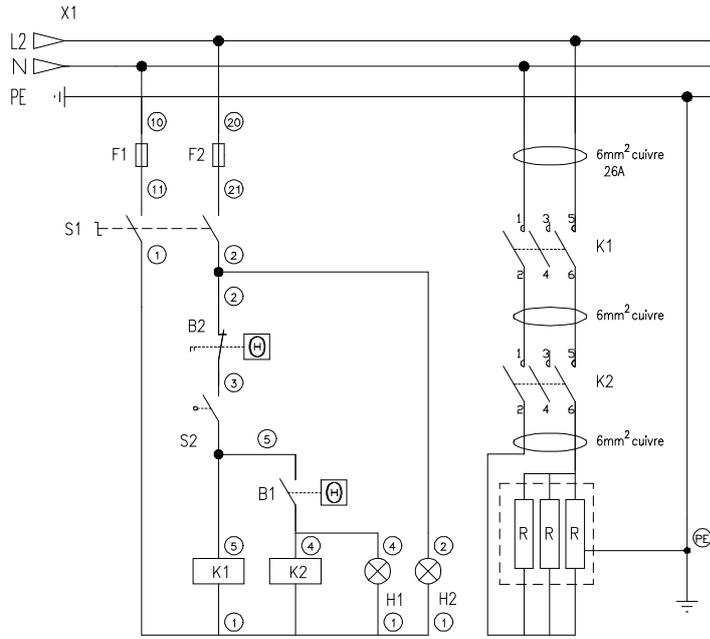
MEUBLE SALAGE

DESIGNATION	CODE	Dessous chauffant	Rampe infrarouge
Commutateur Marche/Arrêt	E052510	●	
Inter M/A lumineux	E053530		●
Capuchon interrupteur	E053532		●
Lampe céramique 1000W	E150230		●
Résistance 1000W – 230V	E150570	●	
Voyant LM112 vert 230V	E202094	●	
Voyant LM112 orange 230V	E202095	●	
Thermostat 30-110°C	E401015	●	
Manette 0-1-0-1	Q104213M	●	
Manette doseur	Q104228M	●	

SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



F1	cartouche neutre
F2	fusible 2A GI
S1	inter marche/arrêt
S2	capteur position resistance
B1	thermostat de regulation 80-180°C
B2	thermostat de securite 220°C
H1	voyant chauffe vert 230V
H2	voyant marche orange 230V
K1/K2	contacteur 32A 230V
R	Resistance 6000W 230V
X1	borne 10mm ²
REPERE	DESIGNATION

AM12 FRITEUSE ELECTRIQUE 6KW 230V MONO+T

DATE: 10/01/13

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

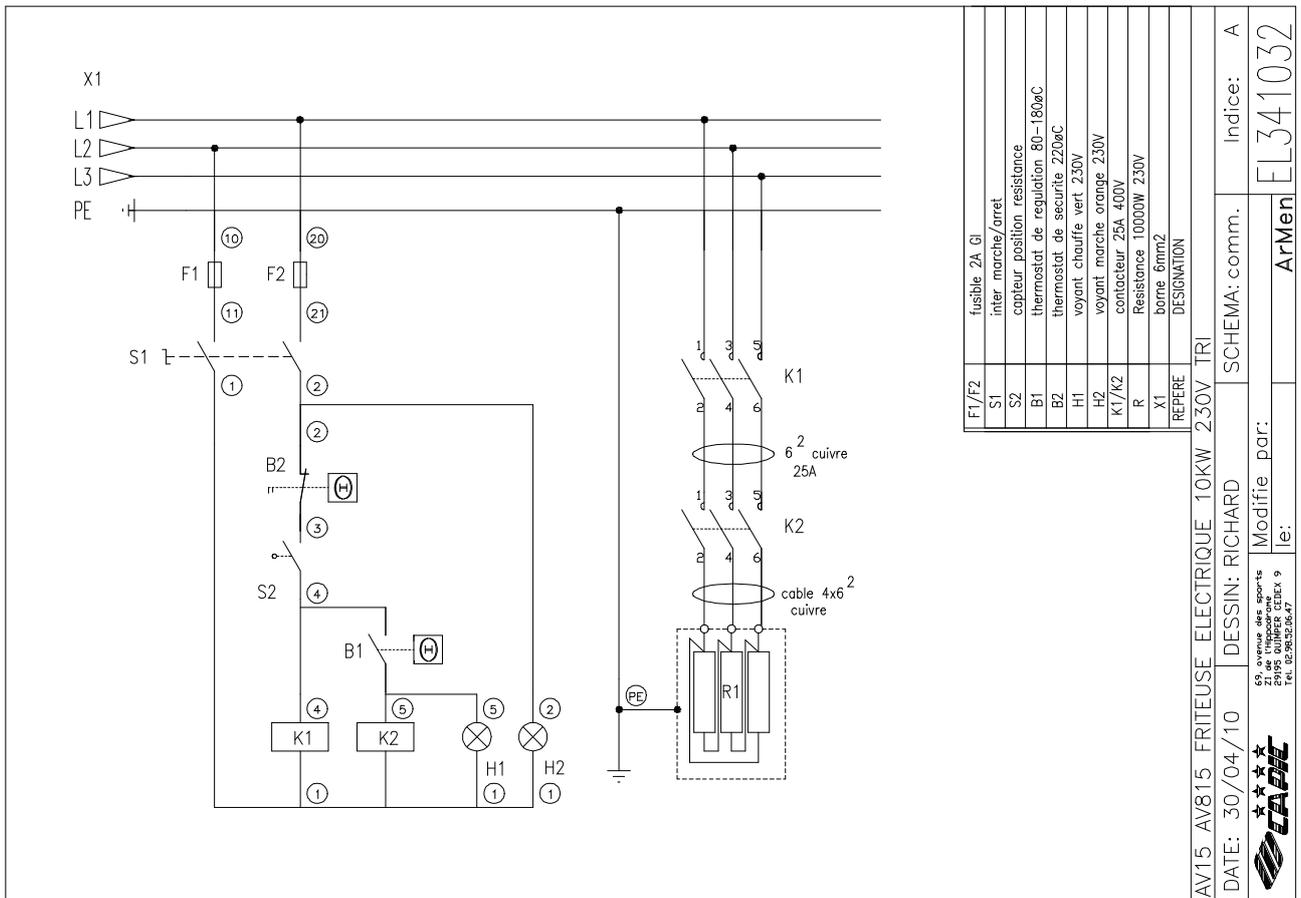
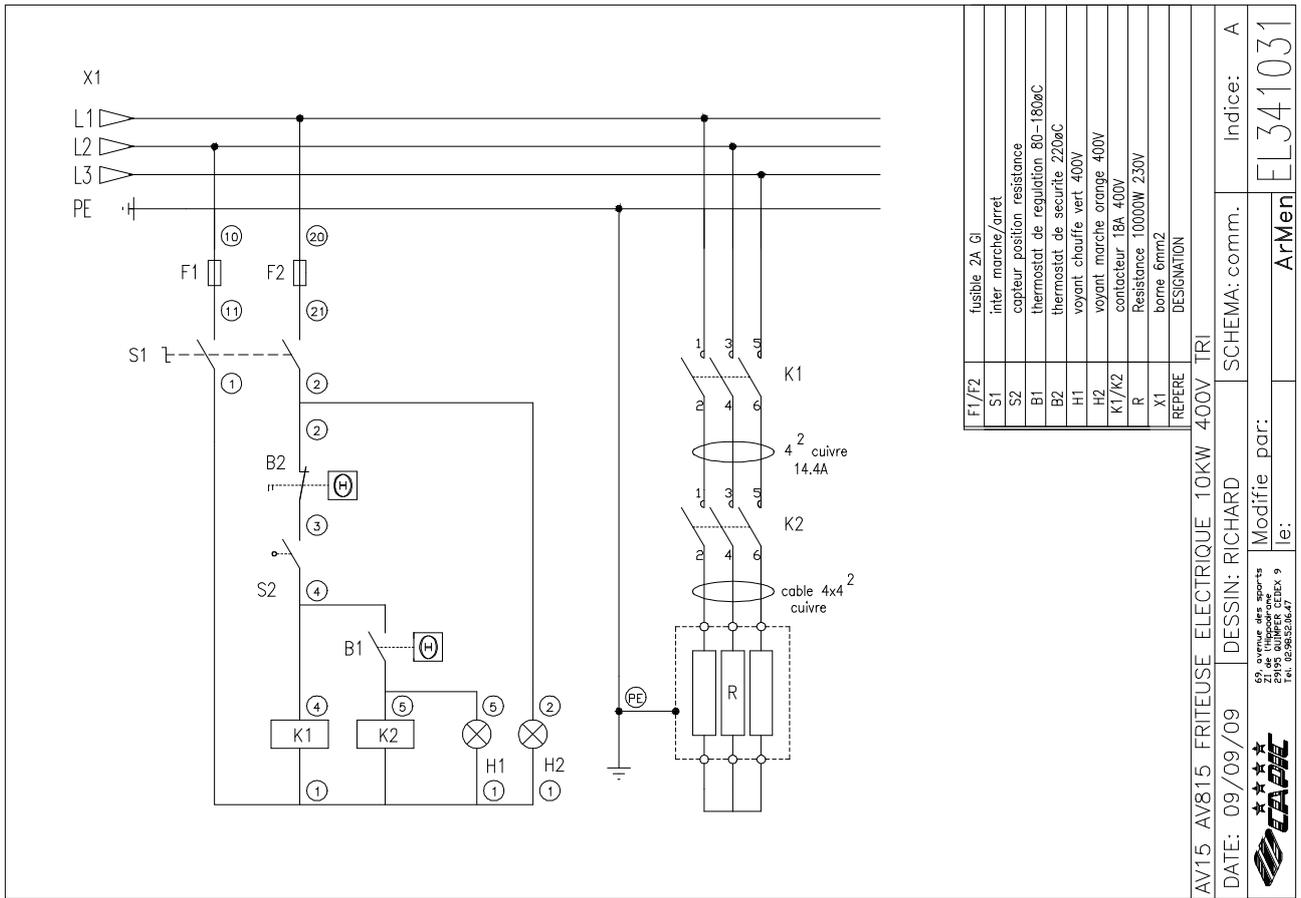
Indice: A

Modifie par: ArMen

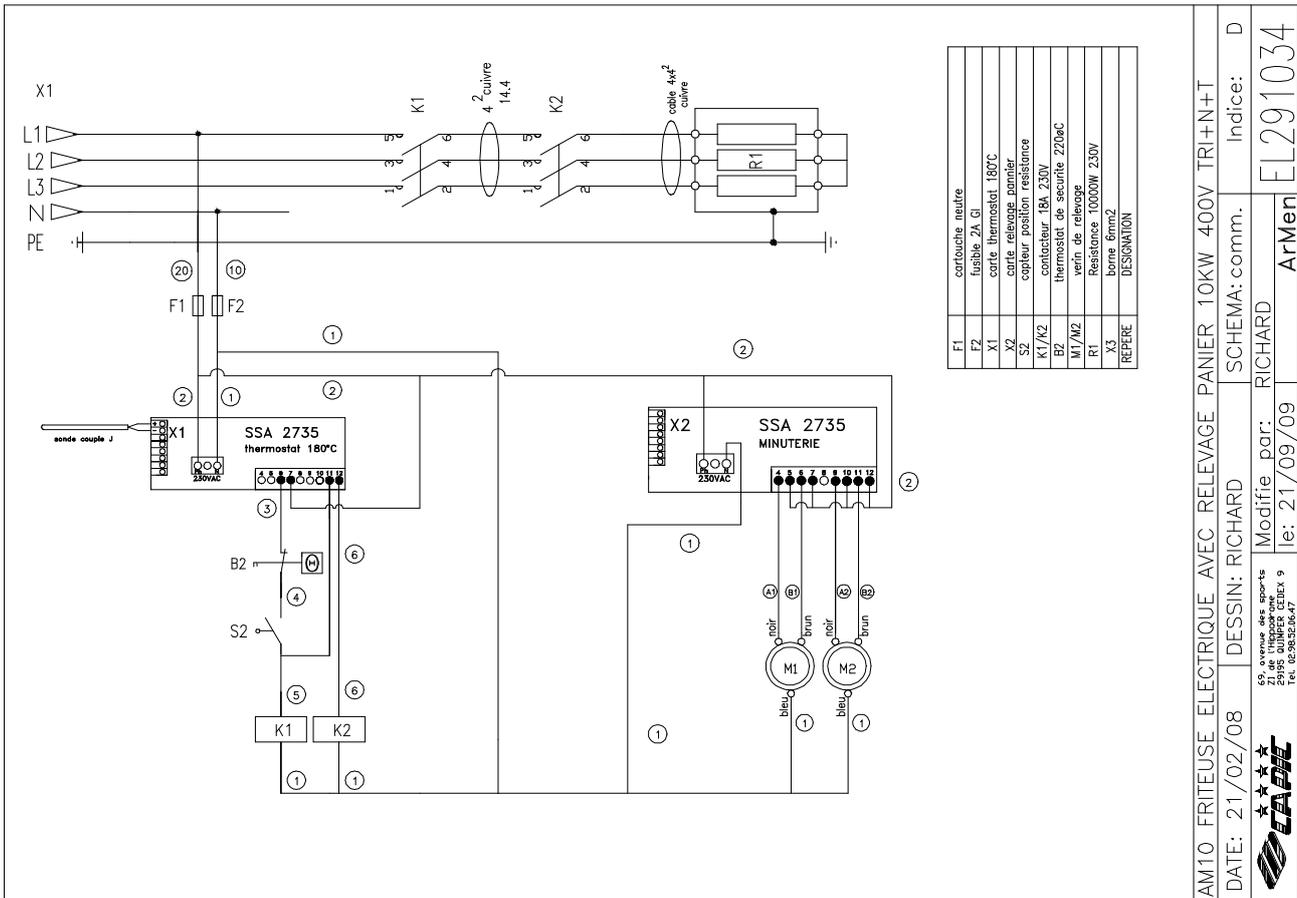
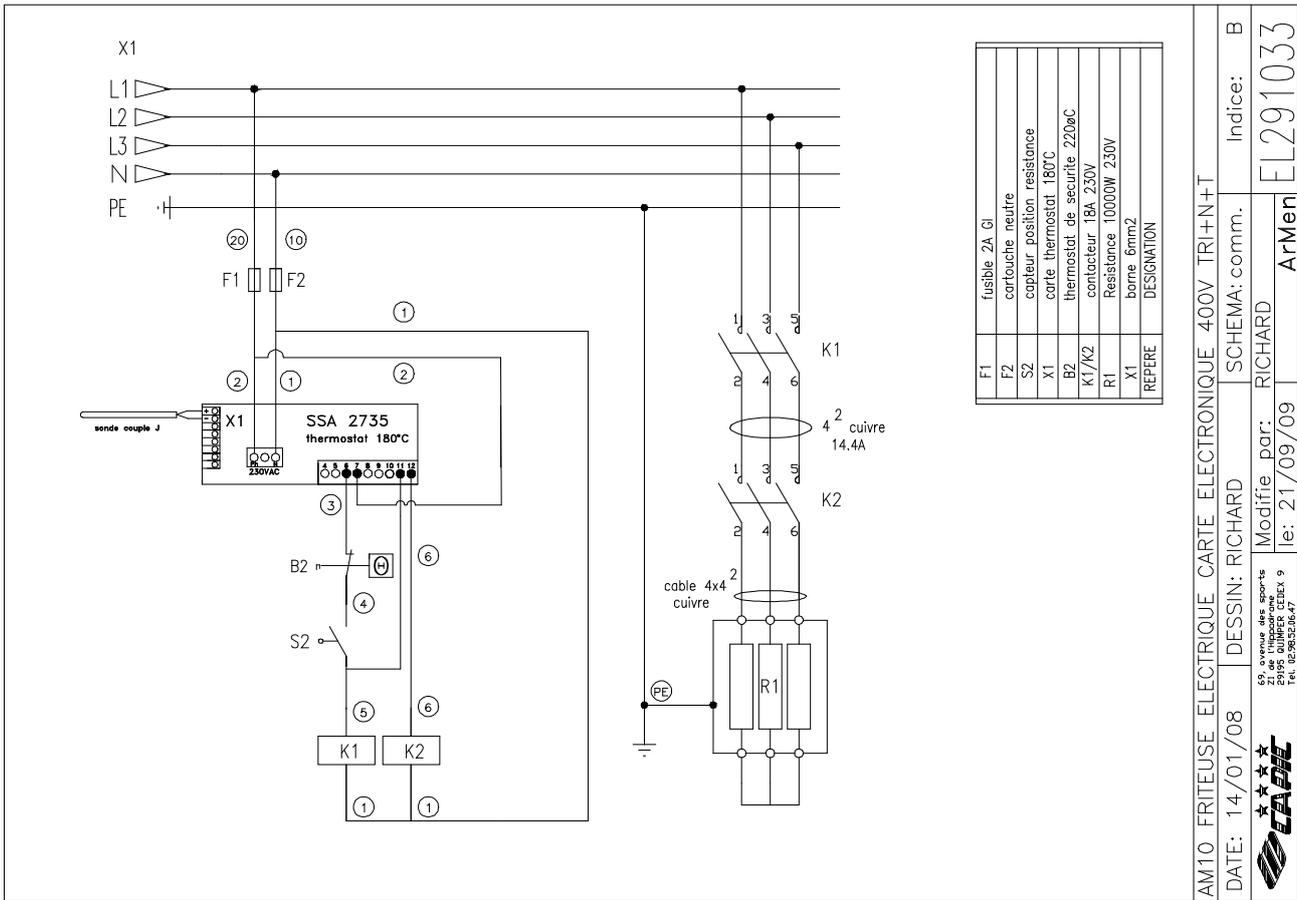
EL291233

69, avenue des sports
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02.98.52.06.47

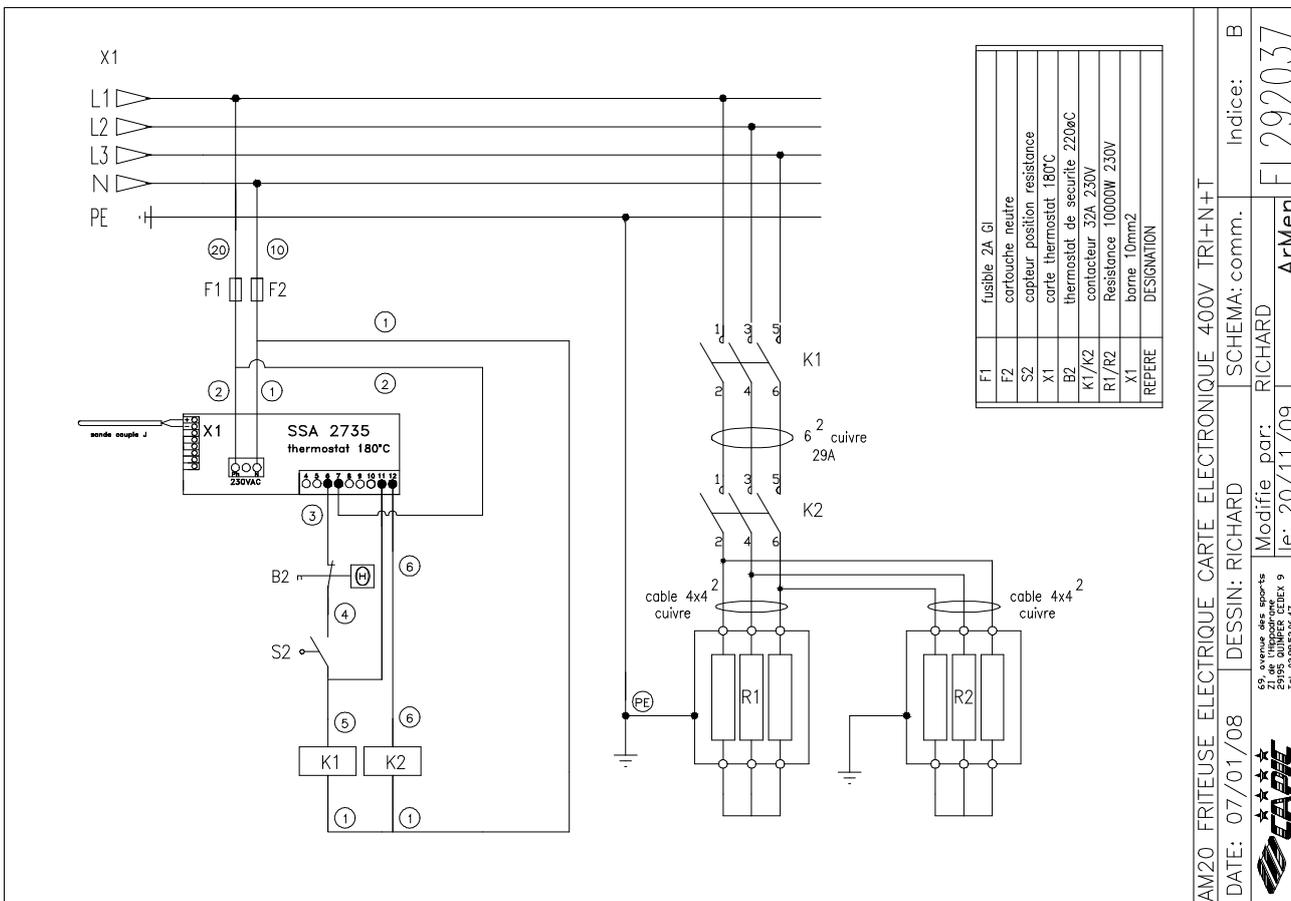
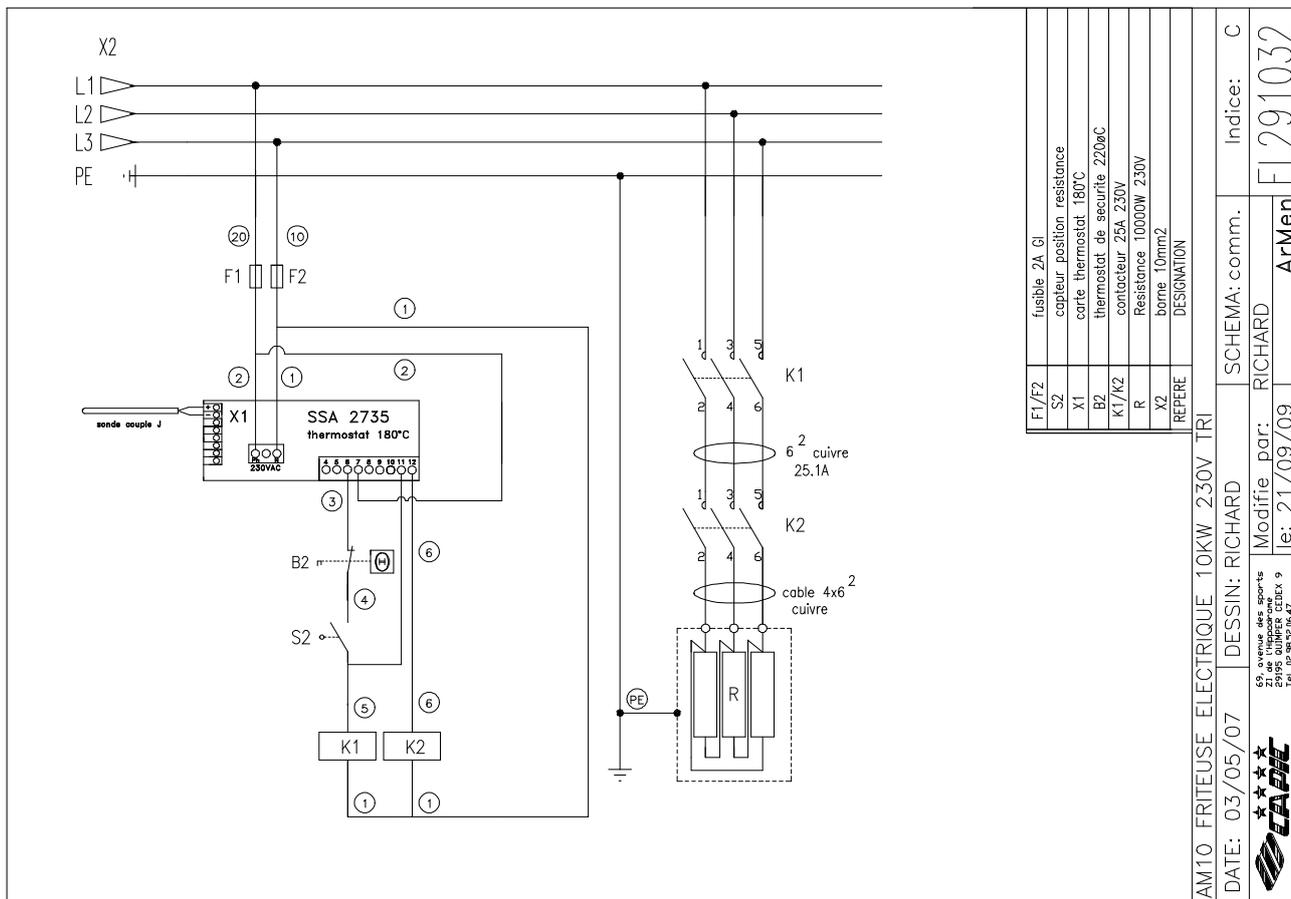
SCHÉMAS ELECTRIQUES



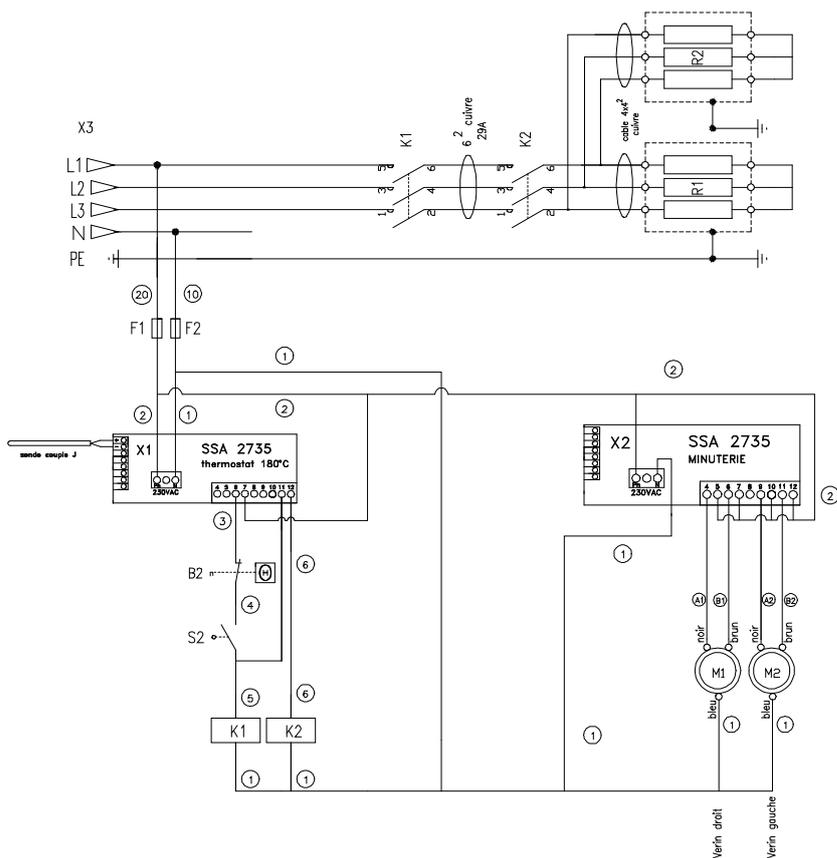
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



F1	cartouche neutre
F2	fusible 2A GI
X1	carte thermostat 180°C
X2	carte releveur panlier
S2	capteur position resistance
K1/K2	contacteur 32A 230V
B2	thermostat de securite 220°C
M1/M2	verin de releveur
R1/R2	Resistances 10000W 230V
X3	borne 10mm ²
REPERE	DESIGNATION

AM20 FRITEUSE ELECTRIQUE 20KW 400V TRIN+T AVEC RELEVAGE

DATE: 03/05/07 DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

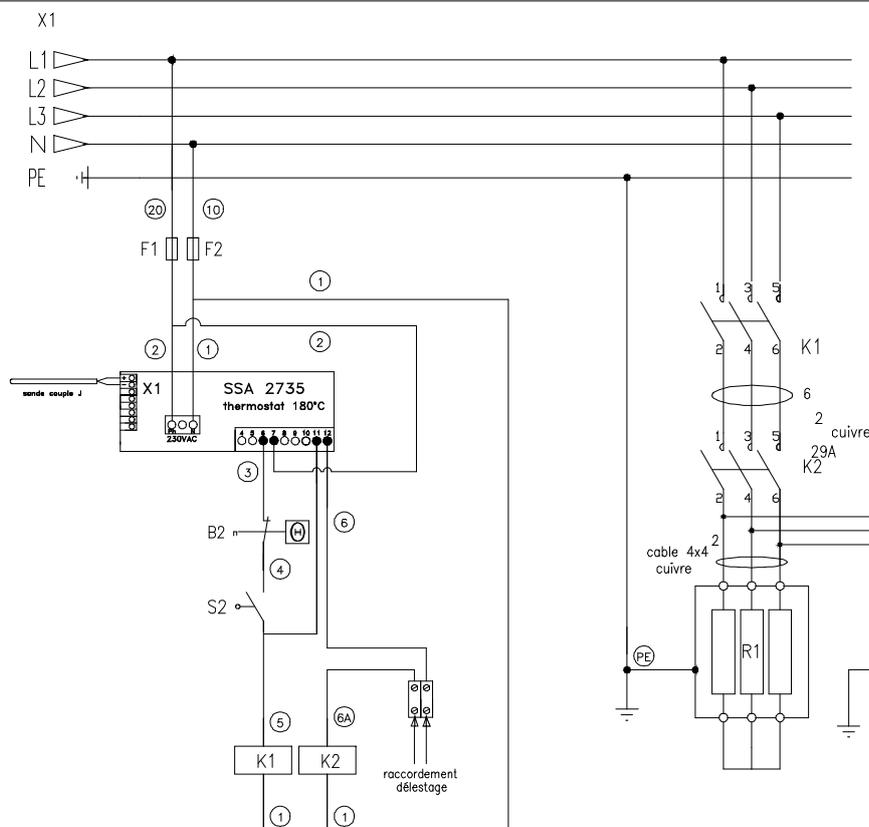
Indice: C

Modifie par: RICHARD

ArMen

EL292032

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



K3	relais délestage
F1	fusible 2A GI
F2	cartouche neutre
S2	capteur position resistance
X1	carte thermostat 180°C
B2	thermostat de securite 220°C
K1/K2	contacteur 32A 230V
R1/R2	Resistance 10000W 230V
X1	borne 10mm ²
REPERE	DESIGNATION

AM20 FRITEUSE ELECTRIQUE CARTE ELECTRONIQUE ET DELESTAGE 400V TRIN+T

DATE: 20/02/08 DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B

Modifie par: RICHARD

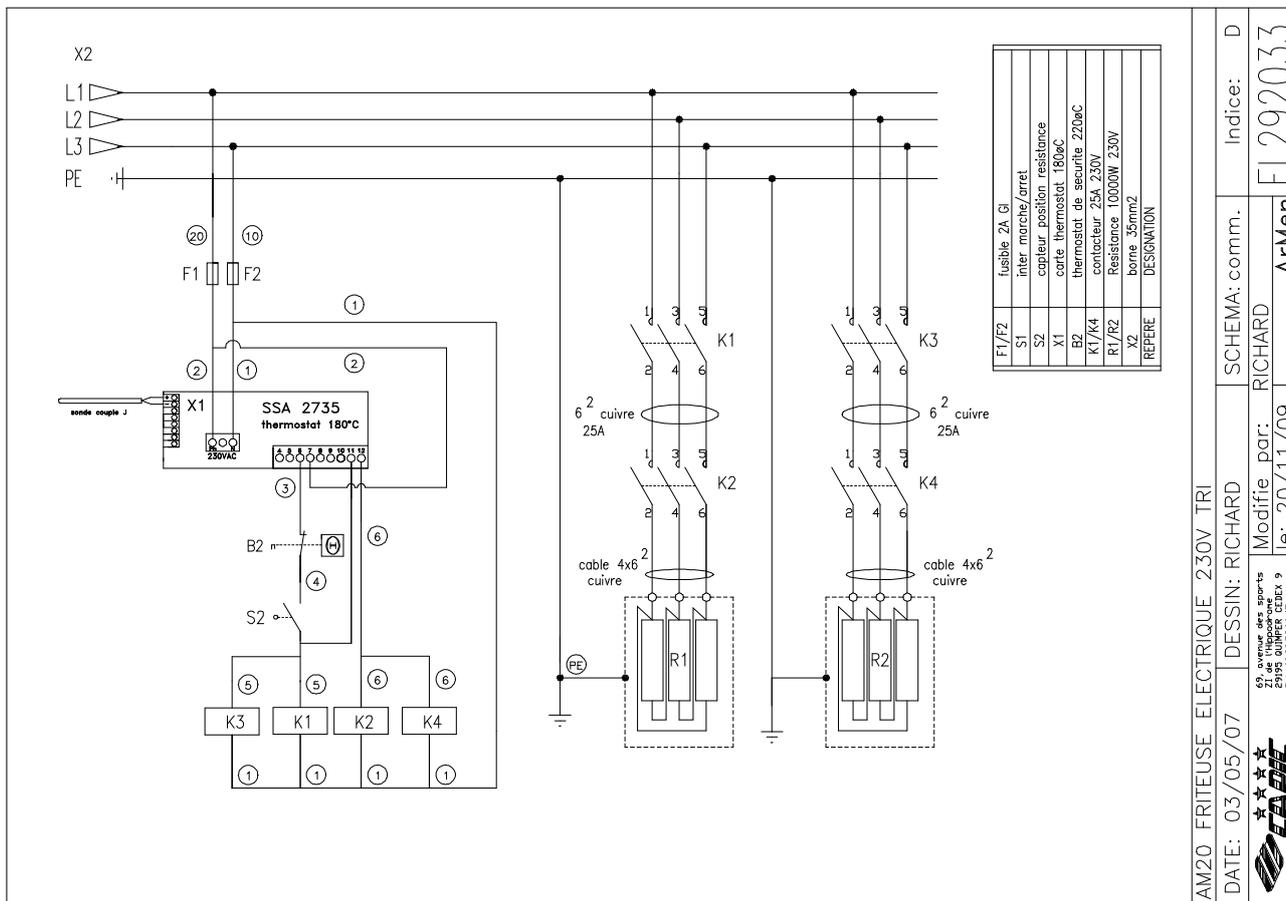
ArMen

EL292043

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



SCHÉMAS ELECTRIQUES



AM20 FRITEUSE ELECTRIQUE 230V TRI

DATE: 03/05/07 DESSIN: RICHARD

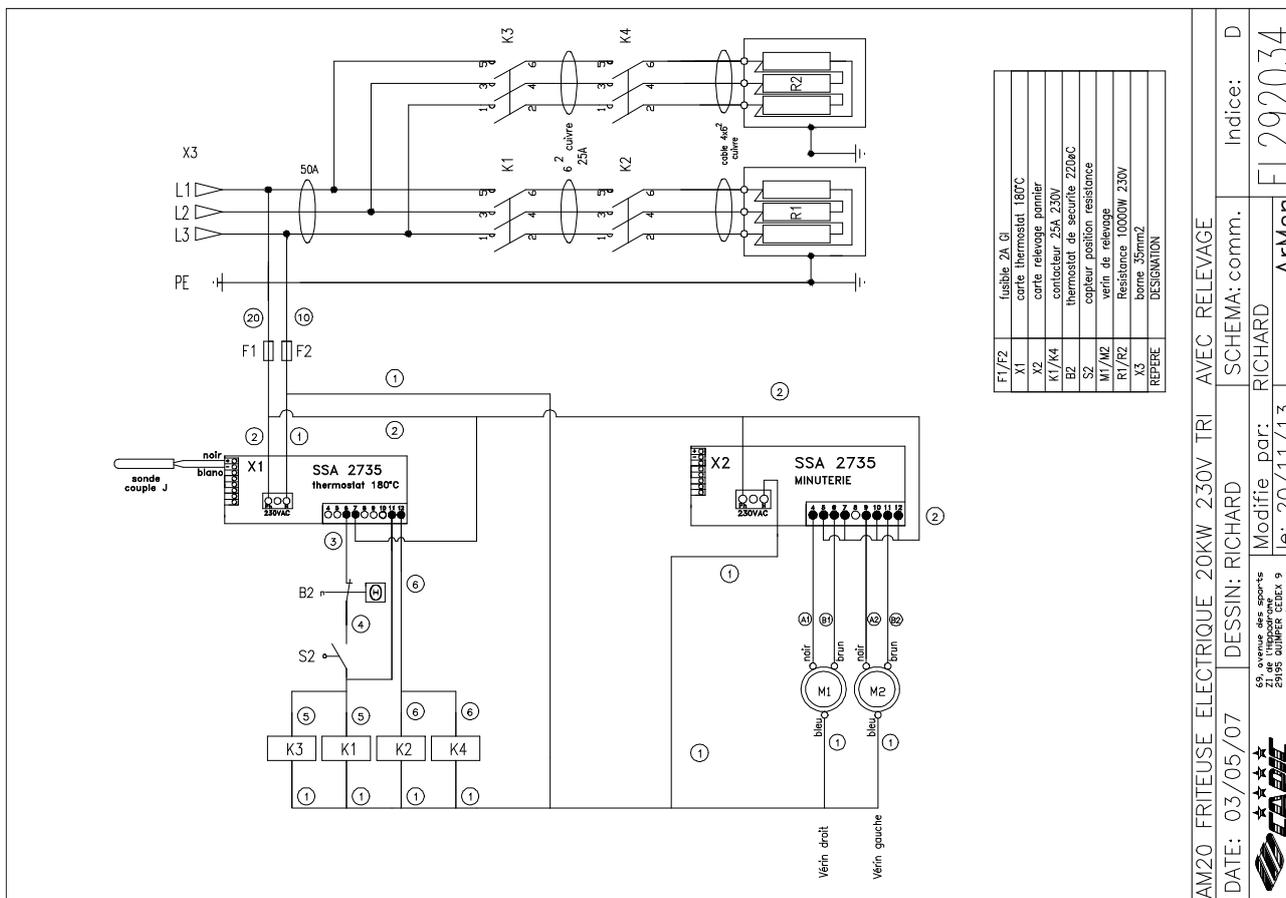
SCHEMA: comm.

Indice: D

61 avenue des sports
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02 98 52 66 47

Modifie par: RICHARD

ArMen
EL292033



AM20 FRITEUSE ELECTRIQUE 20KW 230V TRI AVEC RELEVAGE

DATE: 03/05/07 DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: D

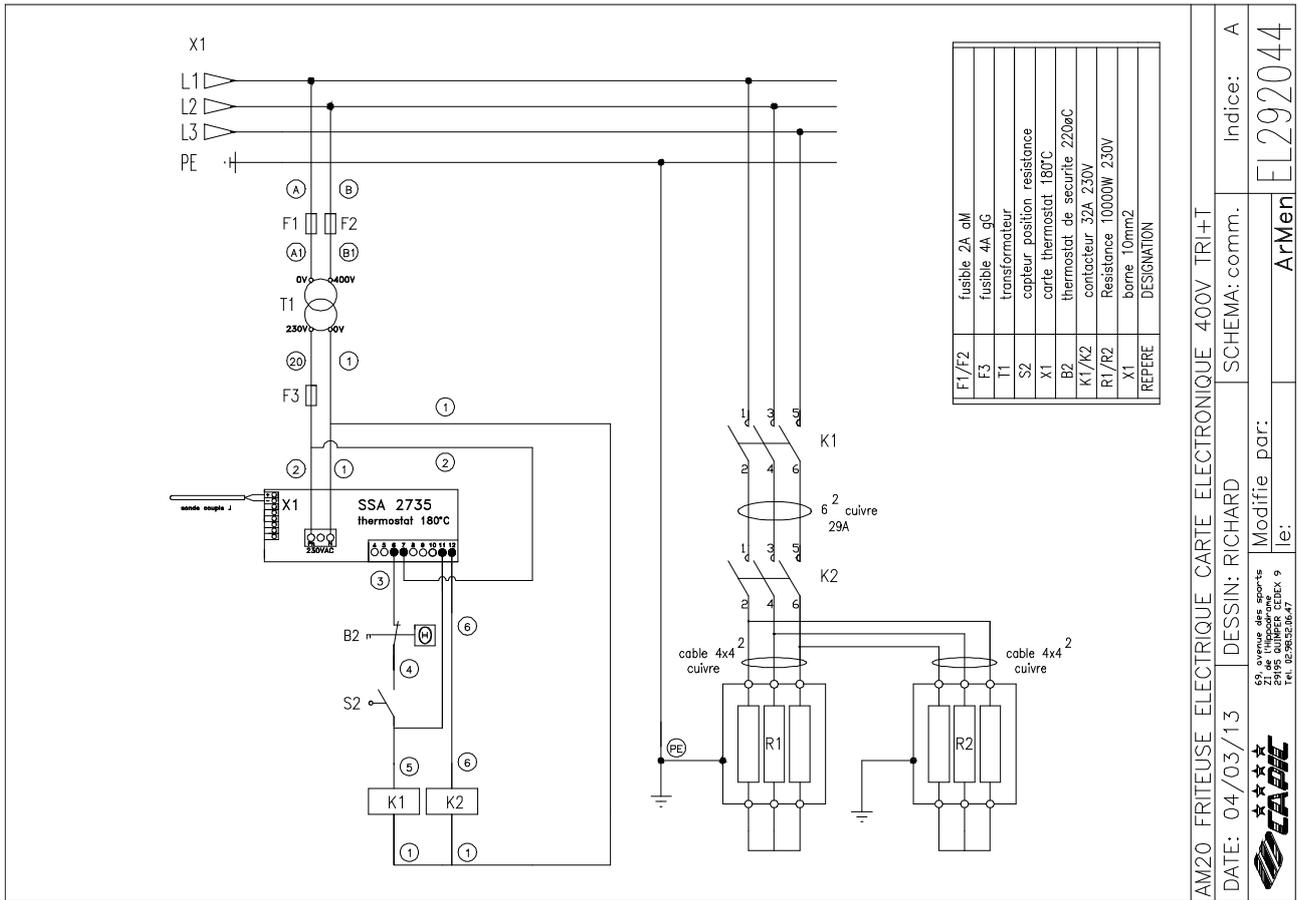
61 avenue des sports
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02 98 52 66 47

Modifie par: RICHARD

ArMen
EL292034



SCHÉMAS ELECTRIQUES



AM20 FRITEUSE ELECTRIQUE CARTE ELECTRONIQUE 400V TRHT

DATE: 04/03/13 DESSIN: RICHARD

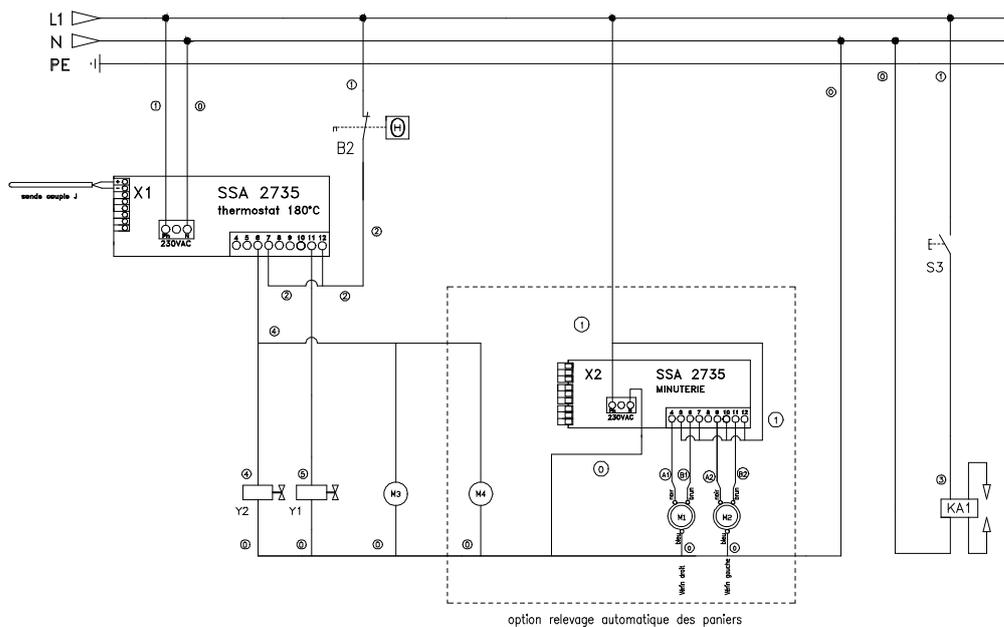
SCHEMA: comm. Modifie par: ArMen

Indice: A EL292044

19 avenue des Agates
29100 Quimper Cedex 9
Tel. 02 98 52 06 47



SCHÉMAS ELECTRIQUES



option relevage automatique des paniers

- X1 Thermostat digital 180°C
- X2 Carte relevage
- S3 Pousoir all. élec (Nova)
- KA1 Transfo. allumage
- B2 Thermostat de sécurité 220°C
- Y1 Electrovanne NOVA
- Y2 Electrovanne veilleuse
- M1,M2 Vérin de relevage
- M3,M4 Ventilateur refroidissement

AM20 FRIEUSE GAZ 30KW

DATE: 03/05/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: C

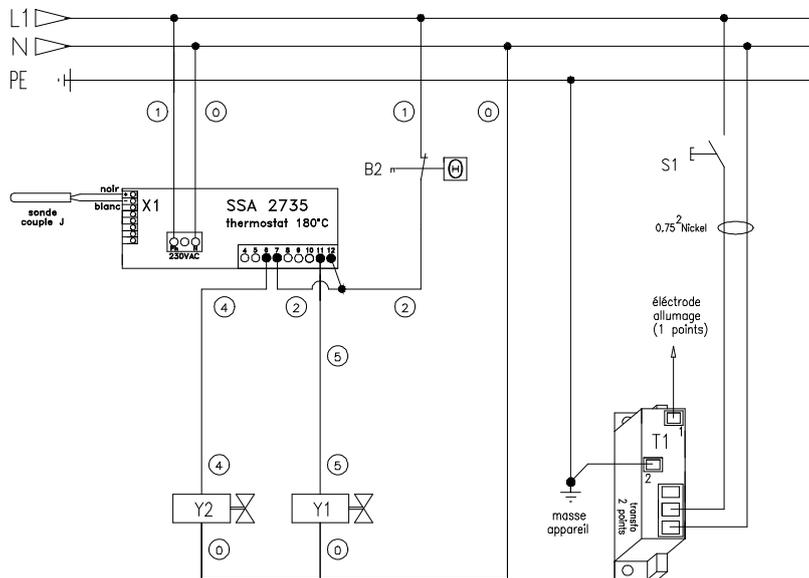


69, avenue des sports
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02 98 52 06 47

Modifie par: RICHARD

ArMen

EL292035



X1	carte thermostat 180°C
B2	thermostat de sécurité 220°C
Y1	électrovanne nova
Y2	électrovanne veilleuse
S1	pousoir allumage électrique
T1	transfo d'allumage
REPERE	DESIGNATION

AM10 AV25 FRIEUSE GAZ CARTE ELECTRONIQUE 230V MONO+T

DATE: 17/01/07

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: D



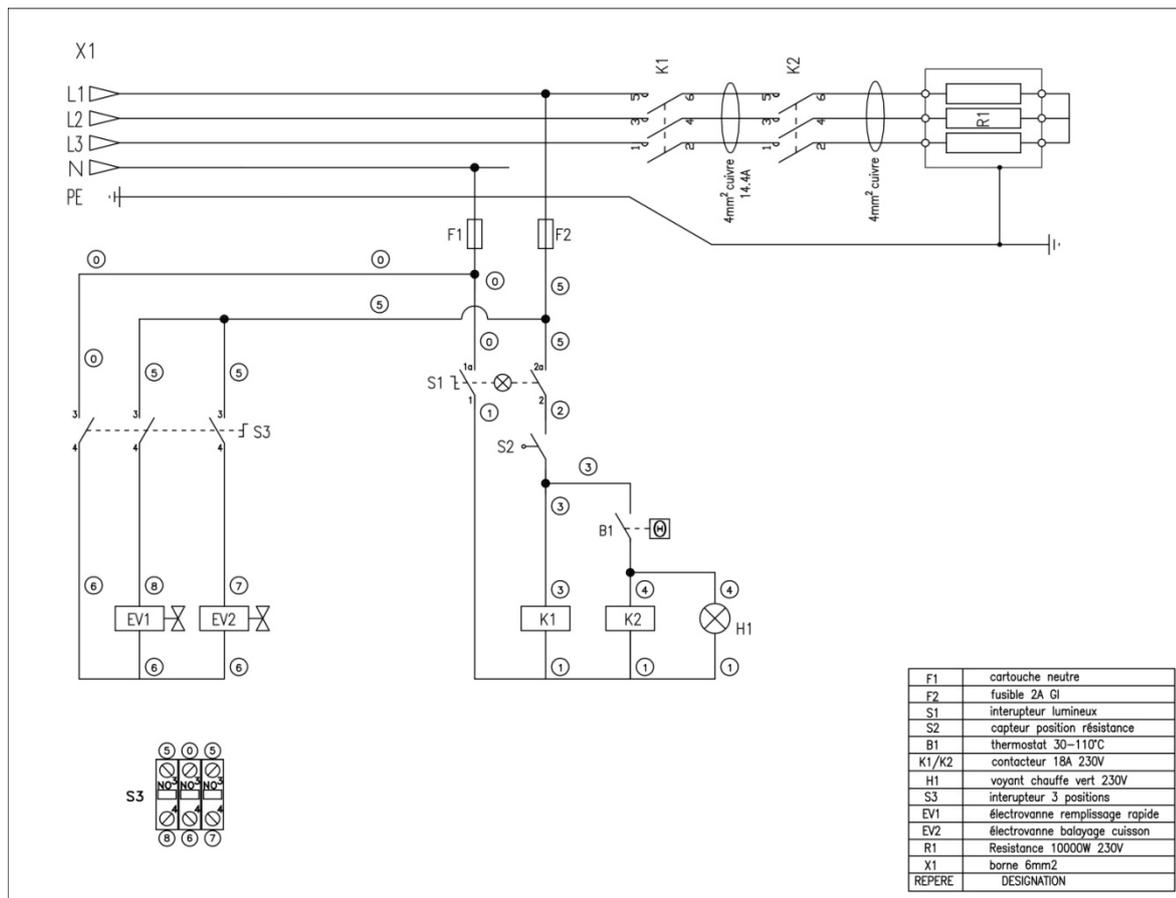
69, avenue des sports
29195 QUIMPER CEDEX 9
Tel. 02 98 52 06 47

Modifie par: RICHARD

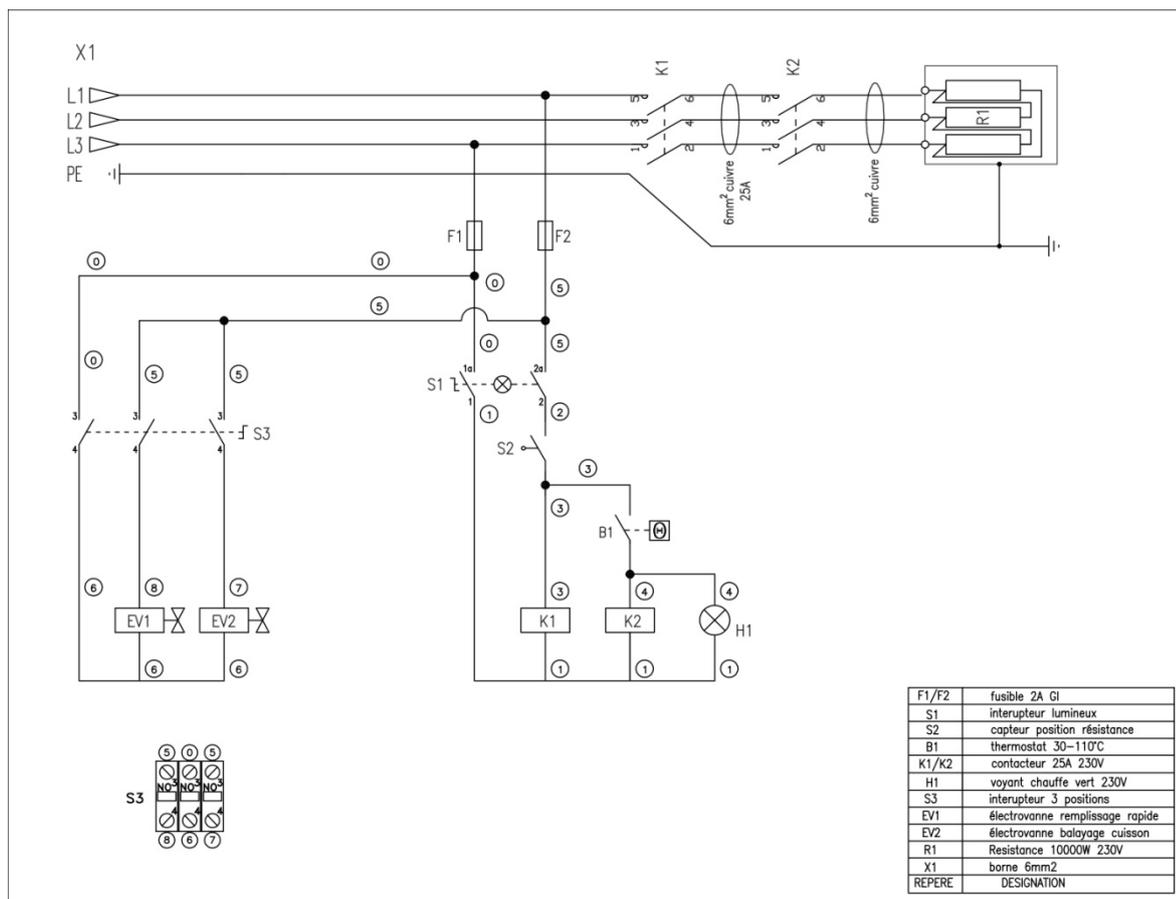
ArMen

EL291035

SCHÉMAS ELECTRIQUES

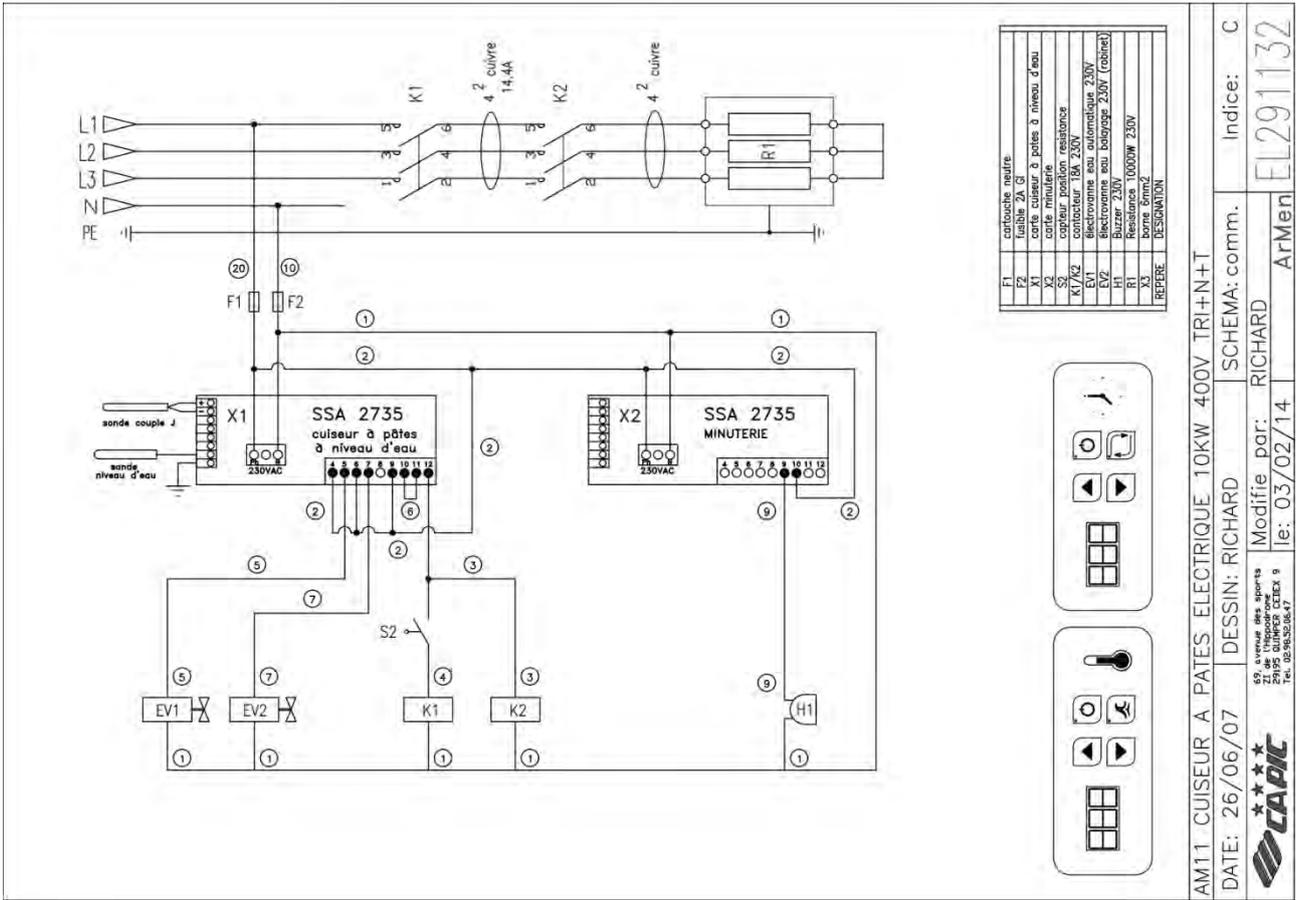


AV31 CUISEUR A PATES 10KW 400V TRI+H+T
 DATE: 05/05/15 DESSIN: RICHARD
 67, avenue des sports
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tél. 02 98 52 06 47
CAPIC
 SCHEMA: comm. ArMen
 Indice: A
 Modifie par: EL341131
 le:

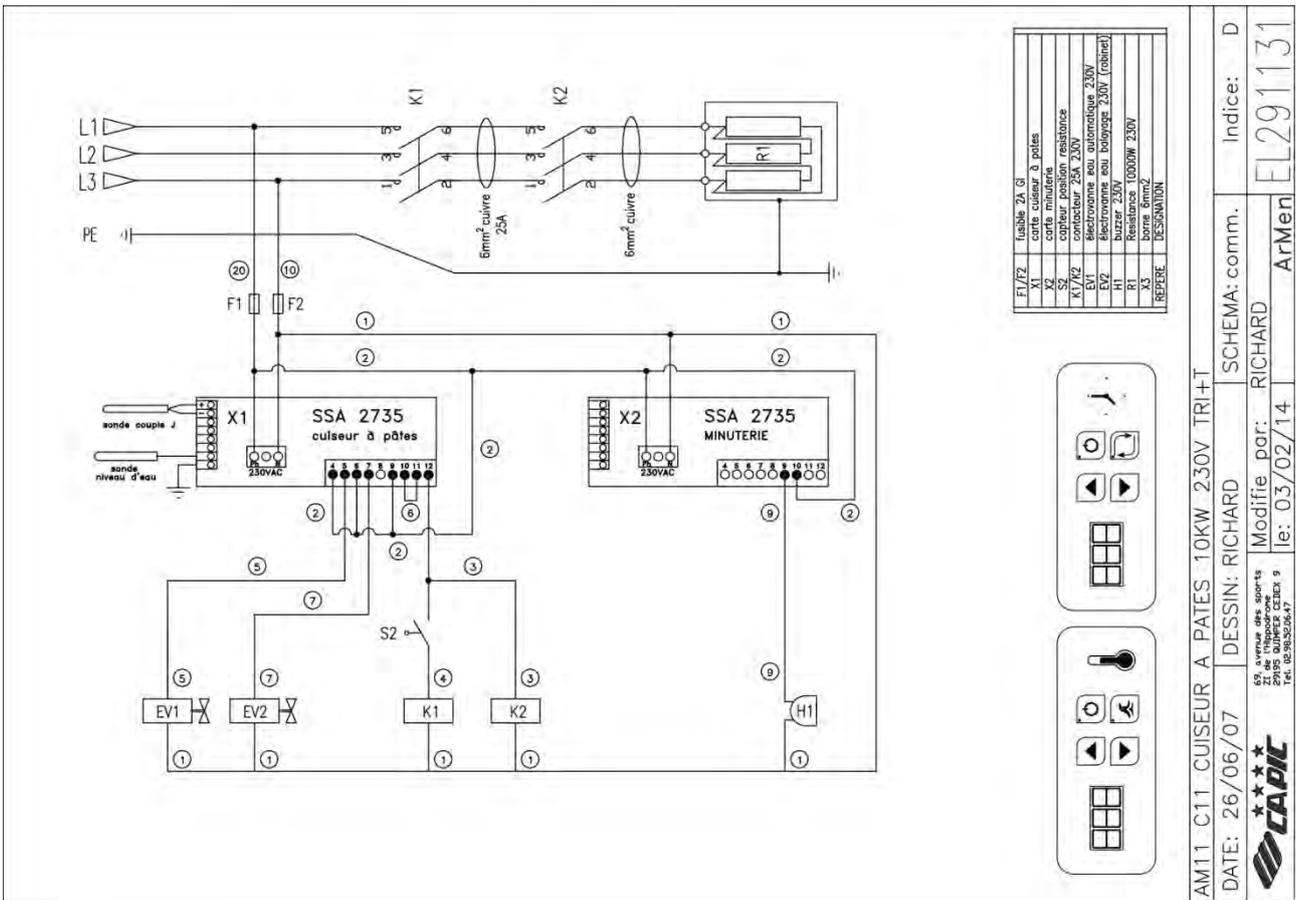
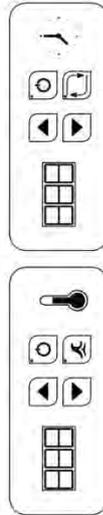


AV31 CUISEUR A PATES 10KW 230V TRI+T
 DATE: 20/05/15 DESSIN: RICHARD
 67, avenue des sports
 29195 QUIMPER CEDEX 9
 Tél. 02 98 52 06 47
CAPIC
 SCHEMA: comm. ArMen
 Indice: A
 Modifie par: EL341132
 le:

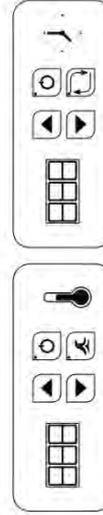
SCHÉMAS ELECTRIQUES



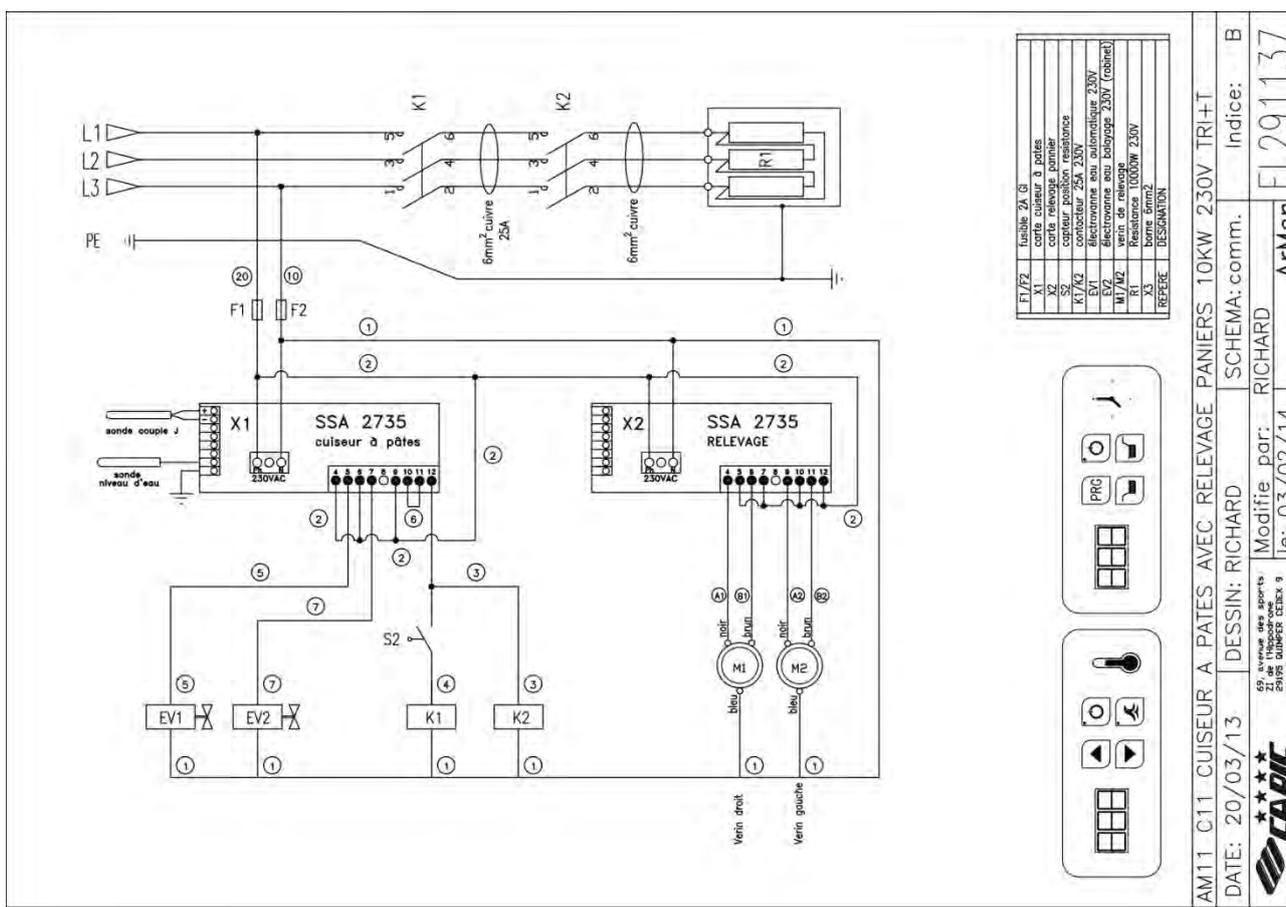
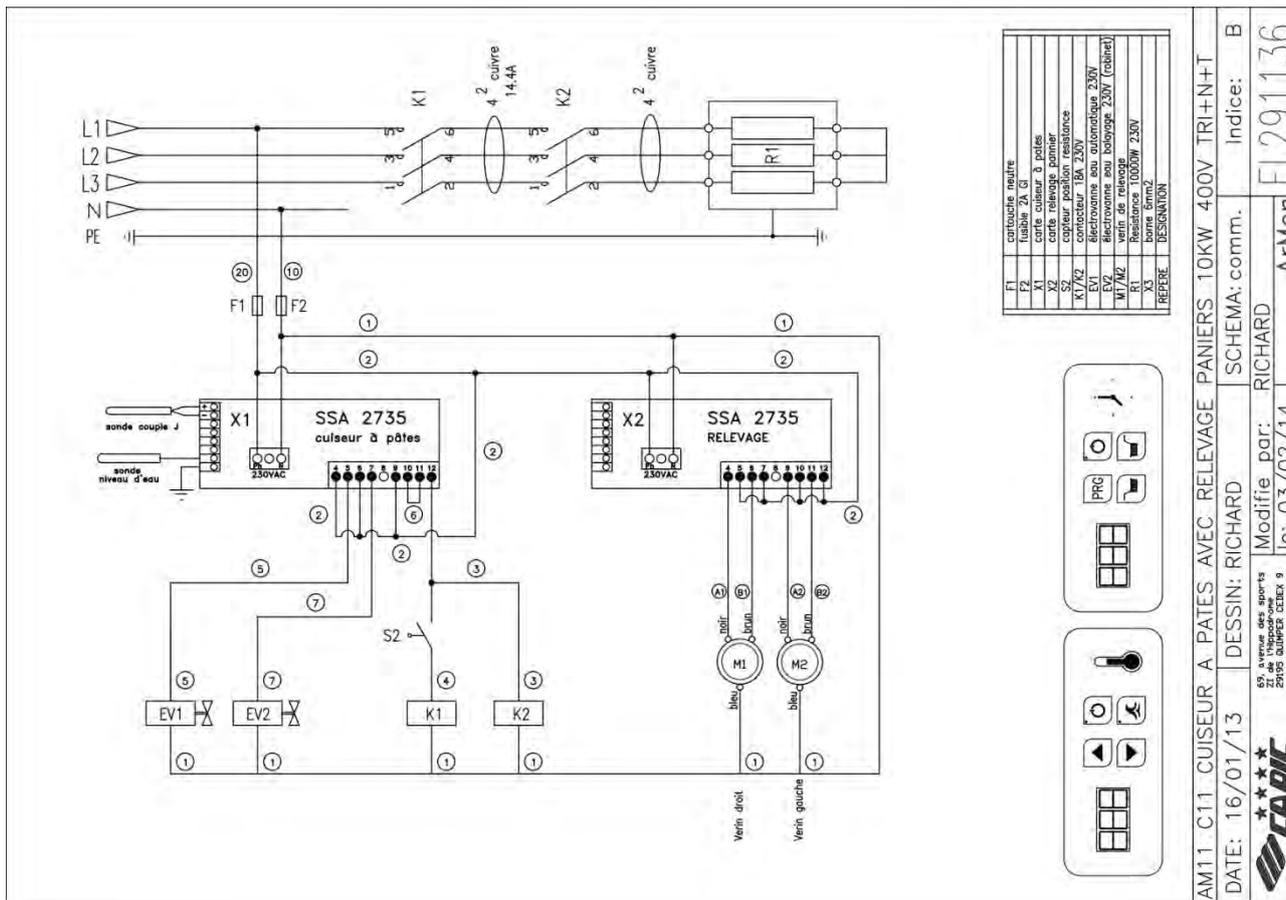
F1	cartouche neufile
F2	fusible 2A GI
X1	carte cuiseur à pâtes à niveau d'eau
X2	carte minuterie
S2	capteur position résistance
EV1	electrovanne eau automatique 230V
EV2	electrovanne eau bolognoise 230V (cabinet)
H1	Buzzer 230V
R1	Resistance 10000W 230V
X3	borne 6mm²
	REFERE DESIGNATION



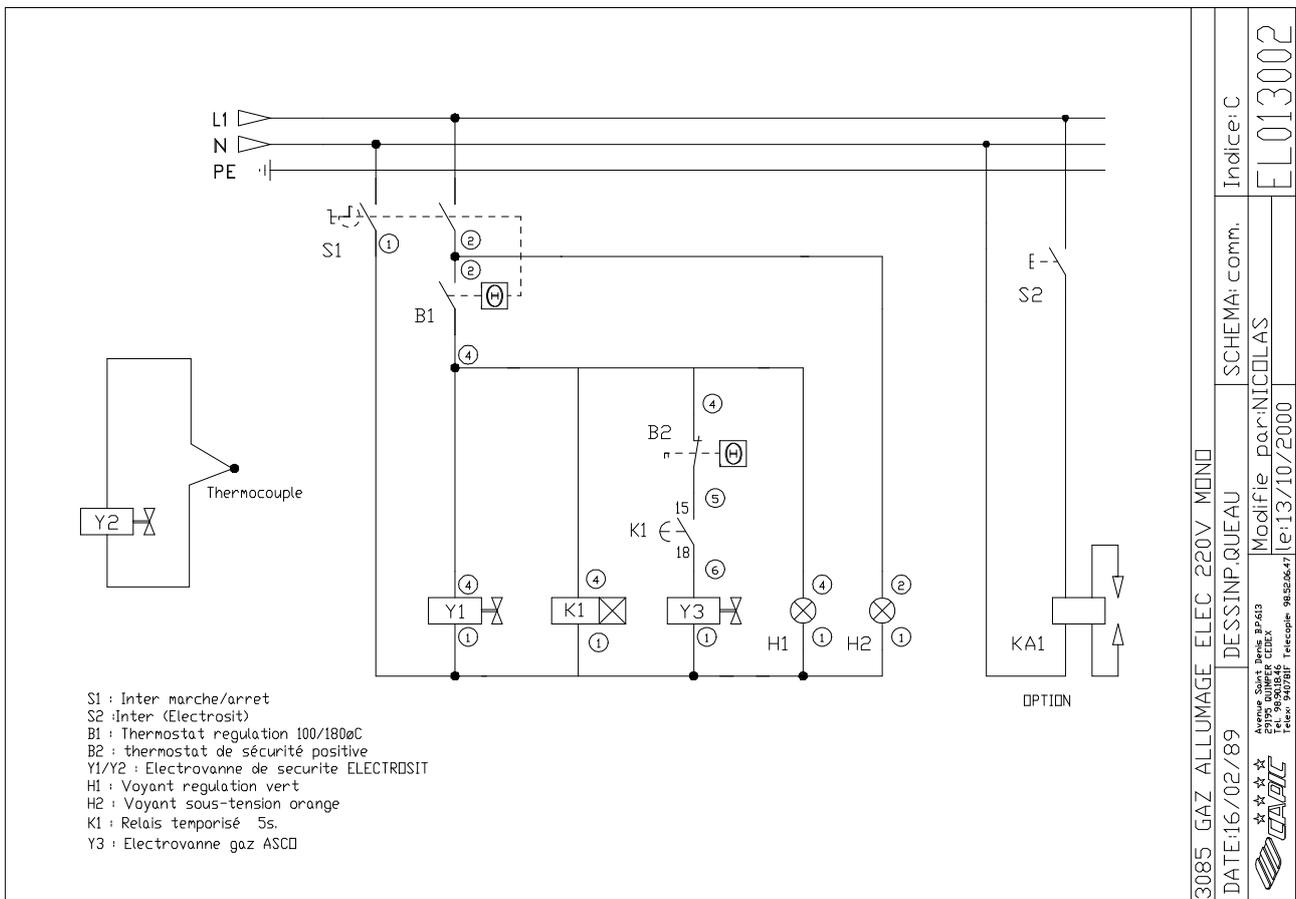
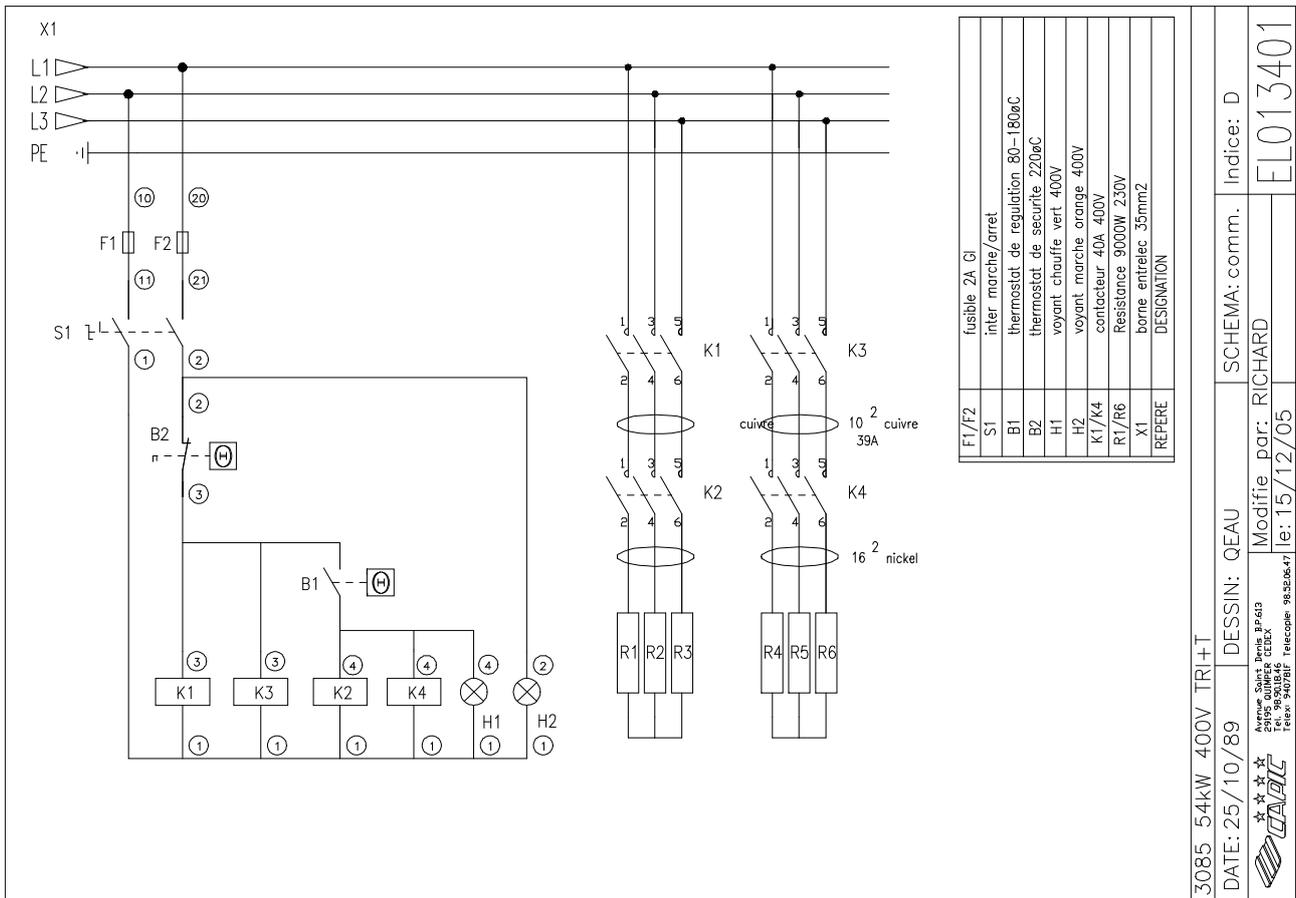
F1/F2	fusible 2A GI
X1	carte cuiseur à pâtes
X2	carte minuterie
S2	capteur position résistance
EV1	electrovanne eau automatique 230V
EV2	electrovanne eau bolognoise 230V (cabinet)
H1	buzzer 230V
R1	Resistance 10000W 230V
X3	borne 6mm²
	REFERE DESIGNATION



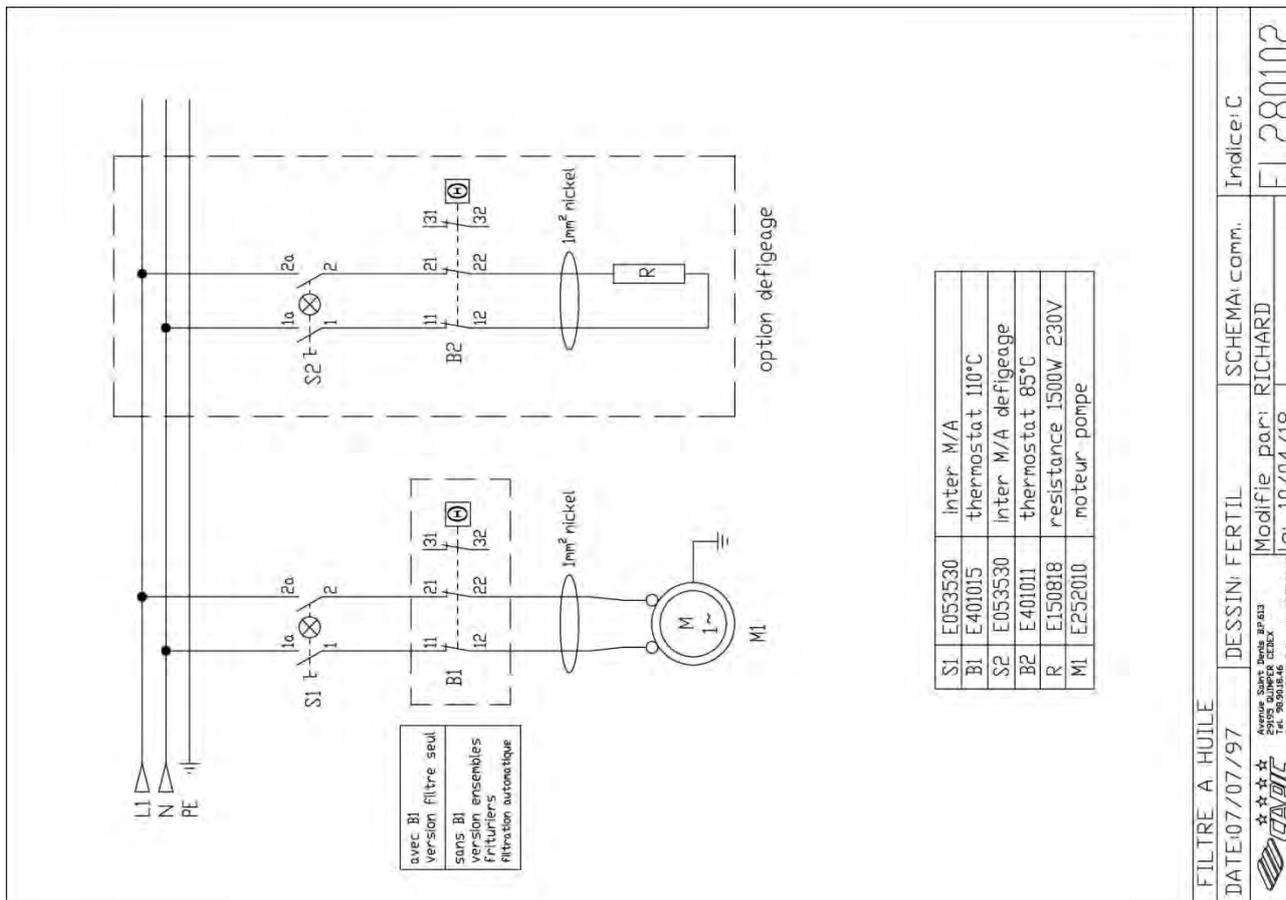
SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



SCHÉMAS ELECTRIQUES



FILTRE A HUILE

DATE: 07/07/97

DESSIN: FERTIL

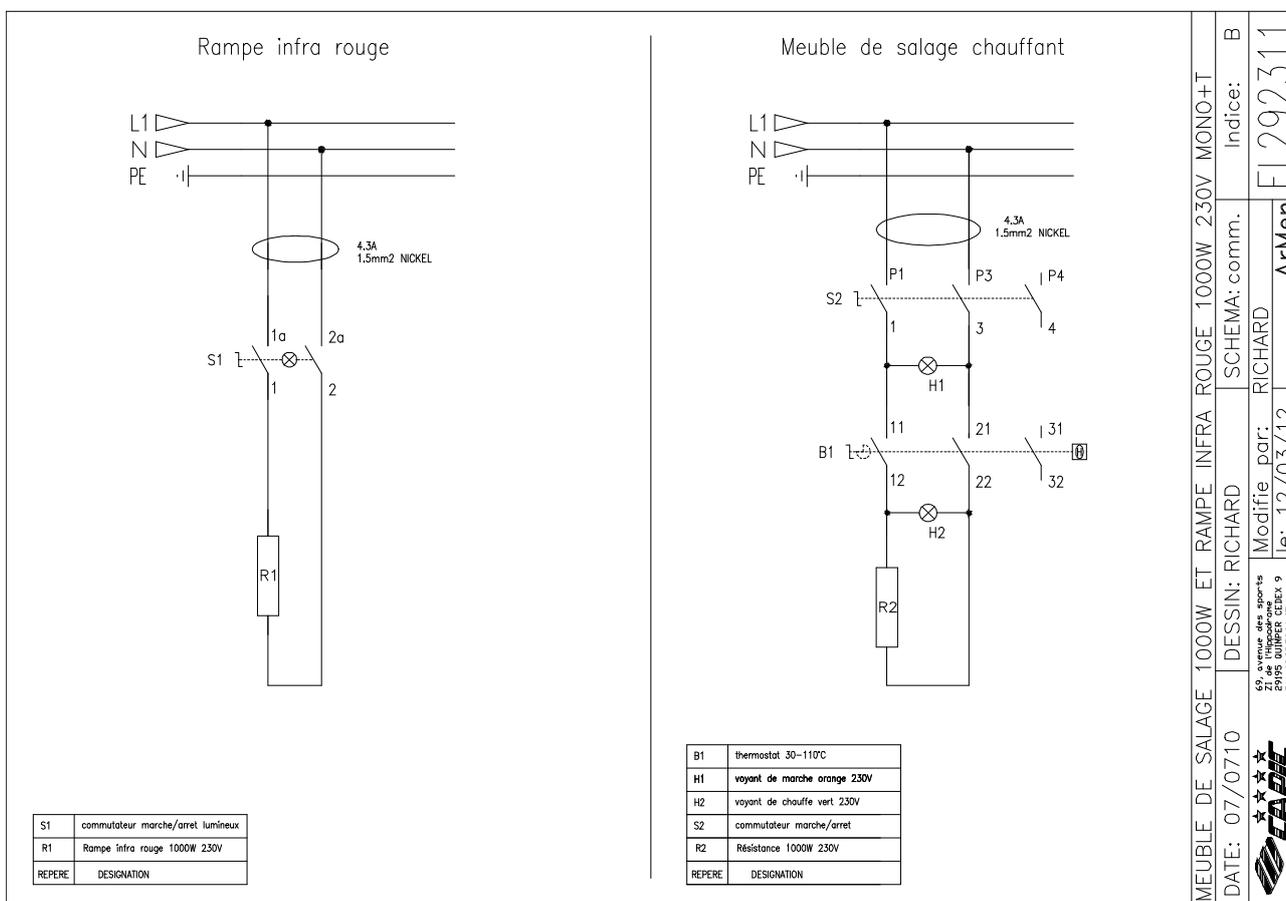
SCHEMA: comm.

Indice: C

Modifié par: RICHARD

le: 10/04/18

EL280102



MEUBLE DE SALAGE 1000W ET RAMPE INFRA ROUGE 1000W 230V MONO+T

DATE: 07/0710

DESSIN: RICHARD

SCHEMA: comm.

Indice: B

Modifié par: RICHARD

le: 12/03/12

EL292311

ArMen