Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

Désignation	Code
Module 1000 E1FR100	V00722
Module 1000 E1FR100TRG	V00949
Module 1000 E1FR100TRD	V00723
Module 1000 E1FR100TR	V00843

Notice d'installation

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

SOMMAIRE

1 INSTALLATION 4

1.1 Généralités 4
1.2 Manutention – Mise en place 4
1.3 Installation 4
1.4 Plaquette signalétique 4

2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE 5

2.1 Contrôles avant raccordement 5
2.2 Raccordement électrique 5
2.3 Contrôle après raccordement 5

3 MISE EN SERVICE 6

4 MAINTENANCE - INTERVENTIONS 6

4.1 Réarmement du thermostat de sécurité 6
4.2 Schémas de câblage 100TR 7
4.3 Pièces de première nécessité 8

1 INTRODUCTION 4

2 PANNEAU DE COMMANDE 4

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE 4

4 MISE EN SERVICE 4

4.1 Avertissements 4
4.2 Utilisation Friteuse 6

5 MISE HORS SERVICE 6

6 ENTRETIEN 6

6.1 Avertissements 6
6.2 Nettoyage 6
6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable 6
6.2.2 Nettoyage de la cuve 7
6.2.3 Nettoyage de l'huile par décantation 7

7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE 8

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 aout 2014. »

Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assume, conformément au décret n° 2014-928 du 19 aout 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, la société CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. A ce titre, la société CHARVET à adhérer à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

Modalités de prise en charge

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

- www.e-dechet.com
- +33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.

Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

1 INSTALLATION

1.1 Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art conformément aux instructions de cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.
Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.
Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.
Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.
Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.
GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien

1.2 Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.
Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.
En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3 Installation

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.
Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible, si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 20 cm.
Retirer toutes les protections plastiques des habillages.
Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.

- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton séparé).
Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de l'utilisation.
Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place

1.4 Plaquette signalétique

Figure A

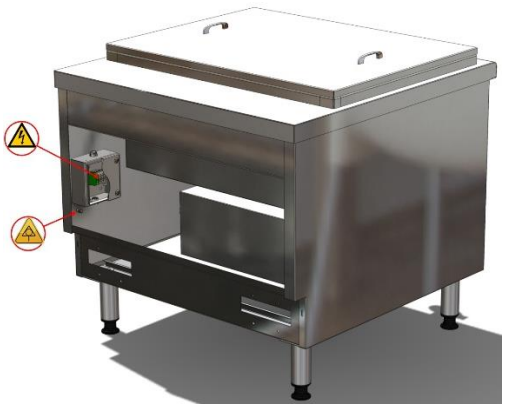


Figure B

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. (Figure A rep1),

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre
Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1
Raccorder la borne d'équipotentialité (**Figure B**)

Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance. Cette fiche doit être accessible en permanence.

2.1 Contrôles avant raccordement

Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil.
- De la bonne fixation du câble, du bon serrage des connexions de l'appareil,
- Que la section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

2.2 Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du bornier de raccordement en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret. (Figure C et D)

Figure C

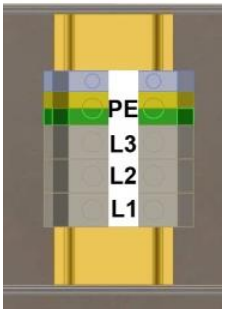


Figure D

2.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

-

3 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

Qualité de l'huile requise pour la friture

En service l'huile atteint une température voisine de 180 °C.
Par conséquent, l'huile à utiliser doit supporter une température minimum de 180°C.

4 MAINTENANCE - INTERVENTIONS

4.1 Réarmement du thermostat de sécurité

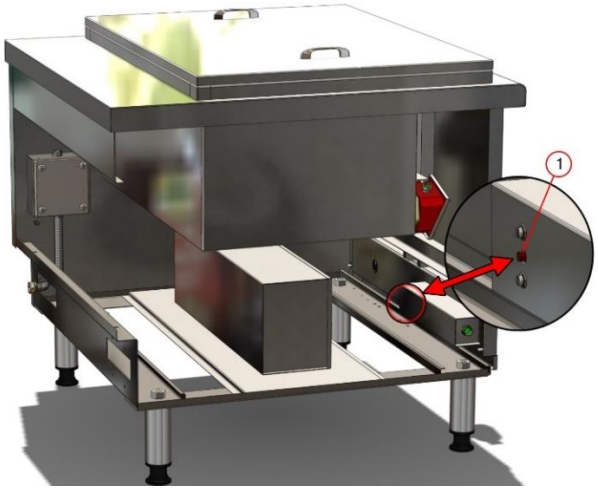


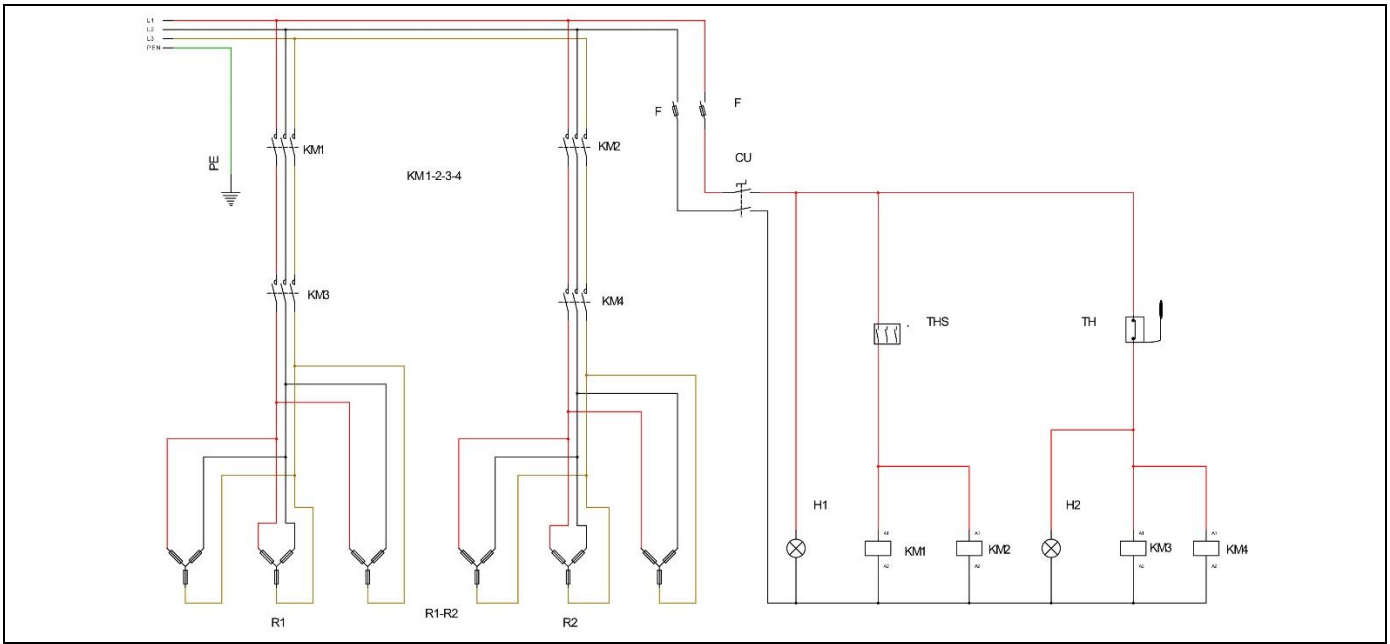
Figure E

Réarmement du thermostat de sécurité: Derrière le capot de commande. Sous le coffret électrique il y a 1 bouton rouge. Pour réarmer appuyer dessus. (figure E rep 1) Avant tout réarmement analyser le type de problème.

4.2

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

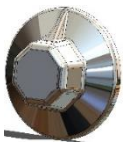
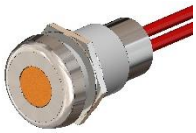
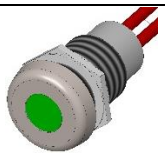
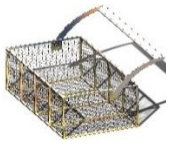
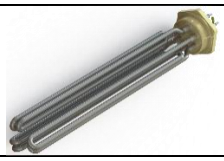
4.3 Schémas de câblage 100TR



REP	Code	Désignation
THS	05996A	Thermostat de sécurité à réarmement 230V
TH	01996A	Thermostat friteuse unipolaire
H1	173647	Voyant vert 400V
H2	173645	Voyant ambre 400v
KM1-KM4	02200A	Contacteur 400V
CU	02104A	Commutateur
R	02048A	Résistance
F	02726A	Fusible

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

4.4 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
05996A		01996A		501146	
Thermostat sécurité		Thermostat unipolaire		Manette	
173640		173647		02104A	
Voyant ambre		Voyant vert		Commutateur	
F00565		03917A		02200A	
Panier friteuse		Robinet de vidange		Contacteur	
02048A					
Thermoplongeur 10000W					

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

Désignation	Code
Module 1000 E1FR100	V00722
Module 1000 E1FR100TRG	V00949
Module 1000 E1FR100TRD	V00723
Module 1000 E1FR100TR	V00843

Notice d'utilisation

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

SOMMAIRE

1 INSTALLATION 4

1.1 Généralités 4
1.2 Manutention – Mise en place 4
1.3 Installation 4
1.4 Plaquette signalétique 4

2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE 5

2.1 Contrôles avant raccordement 5
2.2 Raccordement électrique 5
2.3 Contrôle après raccordement 5

3 MISE EN SERVICE 6

4 MAINTENANCE - INTERVENTIONS 6

4.1 Réarmement du thermostat de sécurité 6
4.2 Schémas de câblage100TR 7
4.3 Pièces de première nécessité 8

1 INTRODUCTION 4

2 PANNEAU DE COMMANDE 4

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE 4

4 MISE EN SERVICE 4

4.1 Avertissements 4
4.2 Utilisation Friteuse 6

5 MISE HORS SERVICE 6

6 ENTRETIEN 6

6.1 Avertissements 6
6.2 Nettoyage 6
6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable 6
6.2.2 Nettoyage de la cuve 7
6.2.3 Nettoyage de l'huile par décantation 7

7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE 8

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 aout 2014. »

Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assume, conformément au décret n° 2014-928 du 19 aout 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, la société CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction. A ce titre, la société CHARVET à adhérer à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état. Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

Modalités de prise en charge

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

- www.e-dechet.com
- +33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

1 INTRODUCTION

Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
GARANTIE : la garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

2 PANNEAU DE COMMANDE

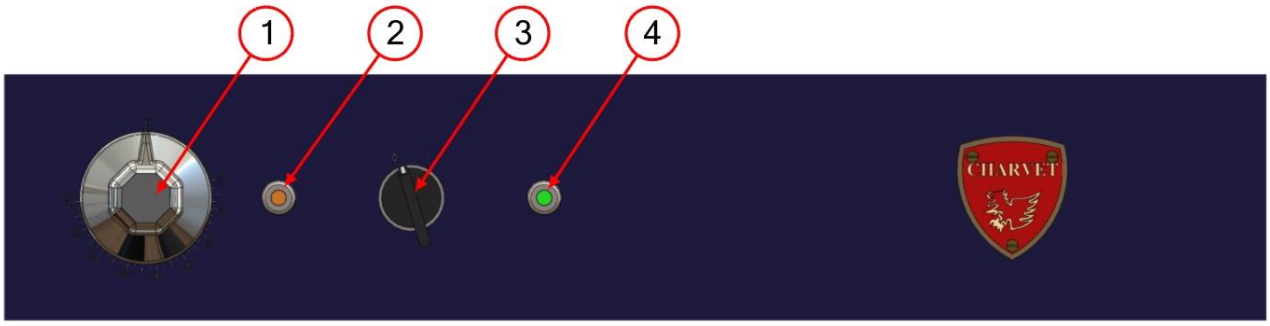


Figure F

Repère	Désignation		
01	Manette		
02	Voyant ambre (régulation)		
03	Commutateur marche / Arrêt		
04	Voyant vert (Mise en marche)		

3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que les organes de commande sont fonctionnels.

4 MISE EN SERVICE

Qualité de l'huile requise pour la friture

En service l'huile atteint une température voisine de 180 °C.
Par conséquent, l'huile à utiliser doit supporter une température minimum de 180°C.

4.1 Avertissements

Il y a danger à laisser surchauffer l'huile ou d'utiliser de l'huile ayant surchauffé

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

Friteuse
E1 FR-100-TR/TRG/TRD/TR

La friteuse est destinée à la cuisson des aliments en bain d'huile toute autre utilisation peut présenter un risque.

Il y a danger de remplir la cuve d'huile lorsque la friteuse est chaude

Lors des opérations de nettoyage l'utilisation de produits inflammables peut présenter des risques d'inflammation. Si de tels produits sont utilisés, veillez à rincer abondamment avant la remise en service.

Attention : Veillez à maintenir le niveau d'huile entre les repères Maxi et Mini.(Figure G) L'excès ou le manque d'huile peut conduire à des risques de brûlure des utilisateurs ou à l'inflammation du bain d'huile.

L'introduction d'aliments trop humides peuvent conduire à une inflammation du bain d'huile ou à des projections pouvant entrainer de grave brûlure.

Figure G
Repères Maxi et Mini du niveau d'huile.

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

4.2 Utilisation Friteuse

- Remplir la cuve. (Le niveau doit être compris entre le Mini et la Maxi (Figure G)
- Tourner le commutateur sur 1. (Le voyant vert s'allume)(Figure F rep 2-3)
- Tourner la manette choisir une température de consigne (Figure F rep 1)
- Lors que le voyant orange s'allume, la résistance est en fonctionnement. (Régulation Figure F rep 5)
- Il s'éteint lorsqu'il a atteint la température de consigne.

5 MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « Arrêt » ou 0
En fin de journée, couper le réseau électrique.

6 ENTRETIEN

6.1 Avertissements

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.
Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.
La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements

Changer l'huile périodiquement, l'huile usager possède un point d'inflammation moindre.
Attendre l'arrêt de la friteuse et le refroidissement de l'huile avant vidange.

Attention : certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant ; en cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.

ATTENTION : TOUS : LES « DÉFAUTS » doivent être analysés avant réarmement

6.2 Nettoyage

Cet appareil ne doit pas être nettoyé au moyen de projections d'eau et de jets d'eau sous-pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.

Attendre que la température des éléments proches des résistances soit à une température supportable.

6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

6.2.2 Nettoyage de la cuve

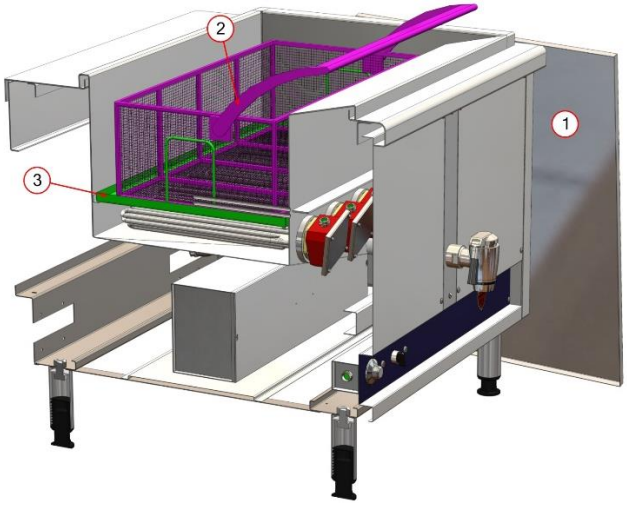


Figure H

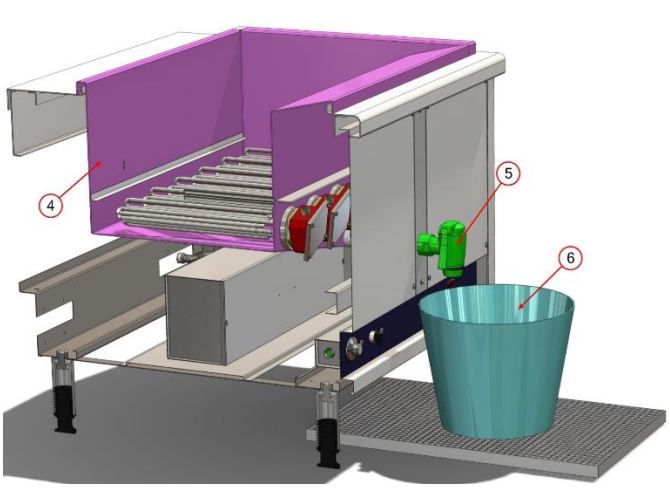


Figure I

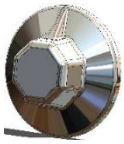
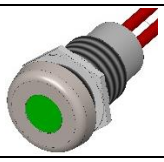
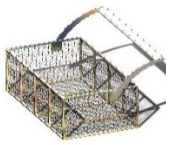
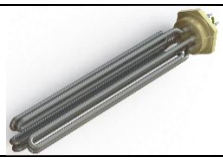
- Enlever le couvercle. (Figure H Rep 1)
- Déposer le(s) panier(s) (Figure H Rep 2)
- Déposer la grille de fond (Figure I Rep 3)
- Remplir la cuve d'eau. (Rep 4) Faire bouillir l'eau.
- Arrêter la résistance, vidanger (rep 5).
- Lorsque les parois sont à une température supportable, nettoyer en frottant à l'aide d'une éponge non abrasive et imbibée d'un produit lessiviel.
- La cuve (Rep 6) (se nettoie à l'eau savonneuse.)
- Rincer abondamment et sécher la cuve.(Rep 6)

6.2.3 Nettoyage de l'huile par décantation

Après chaque service, il est conseillé de décanter la cuve de l'eau qu'elle contient, en ouvrant légèrement le robinet de vidange (Figure I rep 5), après avoir pris soin de positionner le bac de vidange (Non fournit) en dessous. (Figure I rep 6)

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr

7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
05996A		01996A		501146	
Thermostat sécurité		Thermostat unipolaire		Manette	
173640		173647		02104A	
Voyant ambre		Voyant vert		Commutateur	
F00565		03917A		02200A	
Panier friteuse		Robinet de vidange		Contacteur	
02048A					
Thermoplongeur 10000W					

CHARVET One
F-38850 – CHARAVINES
Tél : + 33 (0)4 76 06 64 22
Fax : +33 (0)4 76 55 78 75
e-mail : info@charvet-sa.fr
e-mail : sav@charvet-sa.fr