# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

| Désignation | Code |
|---|---|
| Pro 700 40R E1FR8L | V07034 |
| Pro 700 40R E2FR8L | V07035 |
| Pro 700 40B E2FR8L | V07077 |
| Pro 700 40B E1FR8L | V07076 |

***Notice d'installation***

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

## SOMMAIRE


**1 INSTALLATION ..... 4**

1.1 GENERALITES ..... 4
1.2 MANUTENTION – MISE EN PLACE ..... 4
1.3 INSTALLATION ..... 4
1.4 PLAQUETTE SIGNALETIQUE ..... 4

**2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE ..... 5**

2.1 CONTROLES AVANT RACCORDEMENT ..... 5
2.2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE ..... 5
2.3 CONTROLE APRES RACCORDEMENT ..... 5

**3 MISE EN SERVICE ..... 5**

SE REPORTER A LA PARTIE MISE EN SERVICE UTILISATEUR ..... 5

**4 MAINTENANCE – INTERVENTIONS ..... 6**

4.1 REARMEMENT DU THERMOSTAT LIMITEUR ..... 6
4.2 REMPLACEMENT DE LA RESISTANCE ..... 6
4.3 SCHEMAS DE CABLAGE ..... 6
4.4 VUE ECLATEE ..... 7
4.5 PIECES DE PREMIERE NECESSITE ..... 8



CHARVET
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





NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

## « Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

**Exclusivement pour la France**

La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

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.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECY'STEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation.

Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procèdera à l'enlèvement. »

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

## 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.
Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

**Le manuel 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 10 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**

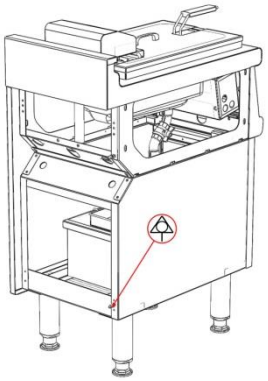


**Figure B**

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique sous le plancher (Figure A).

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

## 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

Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance.
Cette fiche doit être accessible en permanence.
Attention : Raccorder la borne d'équipotentialité (Figure B rep Equipotentielle)

### 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

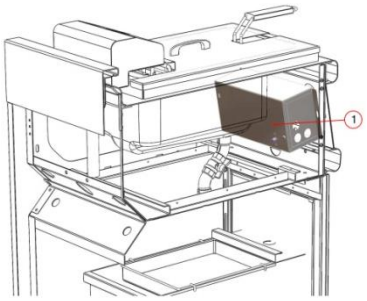


Figure C

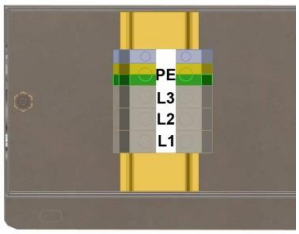


Figure D

Raccorder l'appareil au bornier de raccordement (Figure C) en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret.(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.
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

## 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.

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# 4 MAINTENANCE – INTERVENTIONS

## 4.1 Réarmement du thermostat limiteur

**Attention : la cause du déclenchement du thermostat de sécurité doit être analysée avant son réarmement**
La cause du déclenchement du thermostat de sécurité peut être :

- Un défaut dû au thermostat de régulation
- Un dysfonctionnement du contacteur
- Un remplissage inapproprié de la cuve ou la qualité de l'huile

Le réarmement s'effectue par pression sur le poussoir du thermostat de sécurité (Figure E Rep 7)., accessible à l'intérieur du capot de protection des résistances (Figure E Rep1)

Figure E

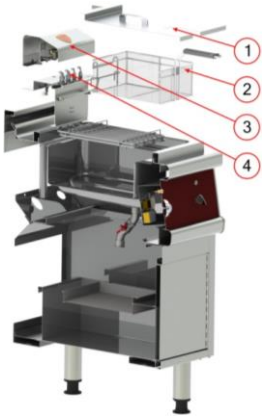


Figure F

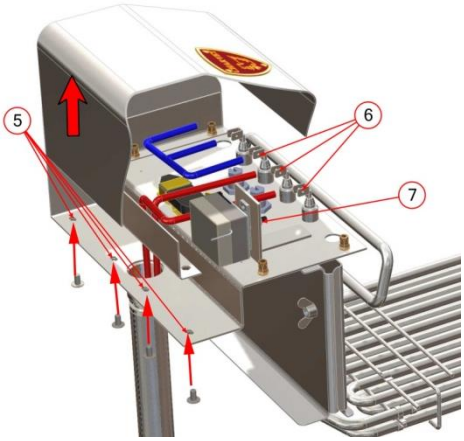
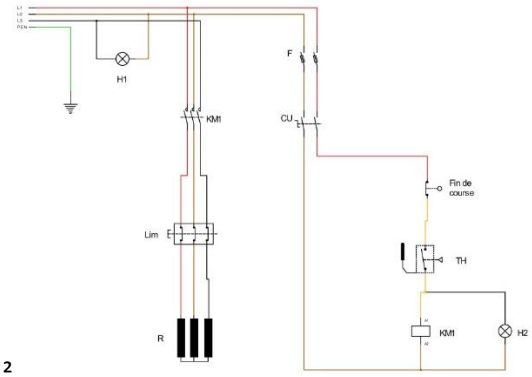


Figure G

## 4.2 Remplacement de la résistance

Sortir le thermoplongeur de la cuve
Déposer le capot (Figure F rep 3), en dévissant les vis (Figure G rep 5)
Dévisser les raccordements électriques (Figure G rep 6)
Dévisser les écrous de fixation de la résistance
Procéder au remplacement

## 4.3 Schémas de câblage



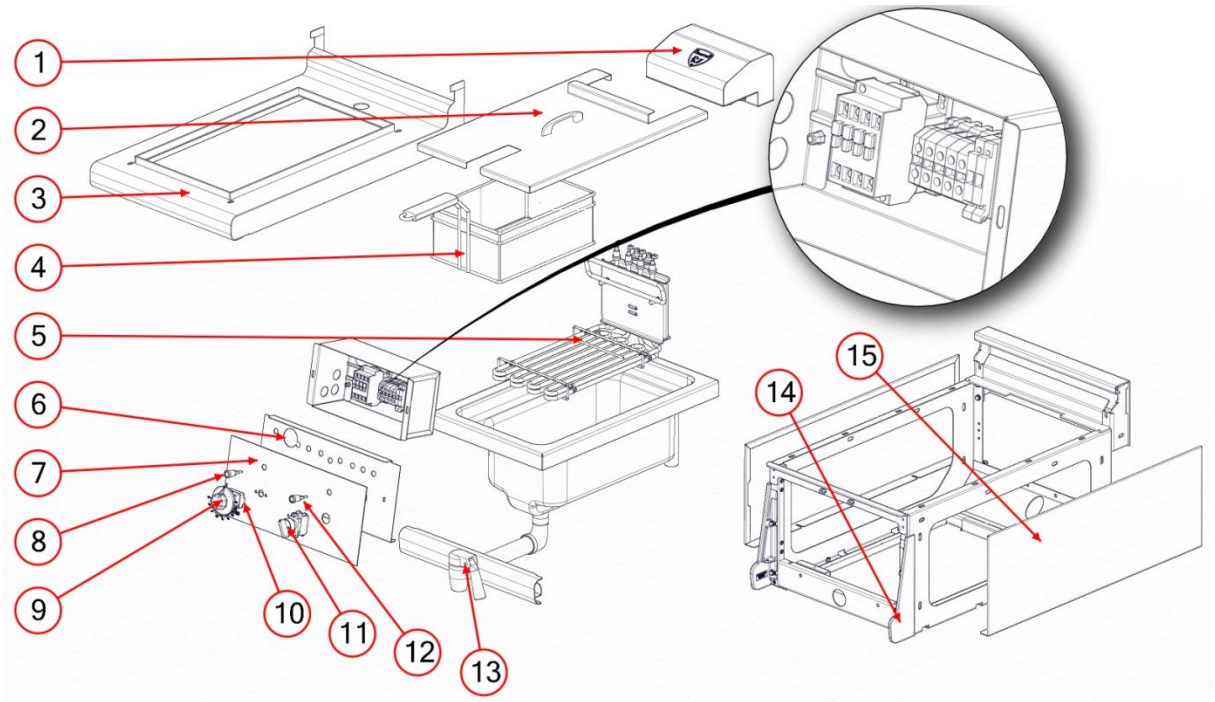
2

| Rep | Désignation | Code |
|---|---|---|
| L | Borne Vicking 4 mm² | 02468A |
| N | Borne Vicking 4 mm² | 07067A |
| PE | Borne Vicking 4 mm² | 07690A |
| CU | Commutateur | 02104A |
| H1 | Voyant vert 230 V | 173642 |
| H2 | Voyant ambre 230 V | 173640 |
| TH | Thermostat de régulation | 01996A |
| Lim | Limiteur tripolaire | 05996A |
| PF | Porte fusible 5 x 20 mm | 02726A |
| F | Fusible 5 x 20 mm, 5 A | 03413A |
| KM1 | Contacteur 400 V | 505805 |
| R | Résistance 7.5 kW 400V | 505791 |
| Fdc | Micro fin de course | ELE0088 |

CHARVET
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

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

### 4.4 Vue éclatée



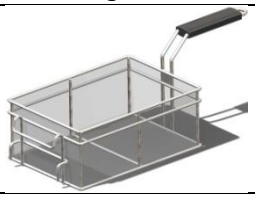

| N° | Description | Code | N° | Description | Code |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Ensemble capot EFR8L | 170269 | 08 | Voyant ambre 230V | 505915 |
| 02 | Couvercle EFR8L | 170772 | 09 | Manette électrique | 501146 |
| 03 | Ensemble dessus | 170780 | 10 | Thermostat unipolaire | 01996A |
| 04 | Panier EFR8L | 505890 | 11 | Commutateur | 02104A |
| 05 | Ensemble Résistance | 505791 | 12 | | |
| 06 | Capot de cde inox 40 E1FR | 170290 | 13 | Robinet de vidange | 07358A |
| | Capot de cde inox 80 E2FR | 170338 | 14 | Pièce de fermeture côté droit | 505624 |
| 07 | Capot de cde Email 40 E1FR | 505713 | | Pièce de fermeture côté gauche | 505625 |
| | Capot de cde Email 80 E2FR | 505858 | 15 | Panneau d'habillage gauche | 170679 |
| | | | | Panneau d'habillage droit | 170681 |

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

### 4.5 Pièces de première nécessité

| Code | Désignation | Code | Désignation | Code | Désignation |
|---|---|---|---|---|---|
| 01996A | | 505890 |  | 02104A | |
| Thermostat de régulation | | Panier friteuse 8Litres | | Commutateur | |
| 173645 | | 02273A | | 501146 | |
| Voyant ambre 230 V | | Filtre à déchets | | Manette électrique | |
| 173642 | | 05996A | | 505805 | |
| Voyant vert 230 V | | Limiteur tripolaire de température | | Contacteur | |
| 505791 | | ELE0088 | | 07358A | |
| Résistance friteuse 7.5 KW | | Micro fin de cours | | Robinet de vidange (rechaud EFR) | |

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

| Désignation | Code |
|---|---|
| Pro 700 40R E1FR8L | V07034 |
| Pro 700 40R E2FR8L | V07035 |
| Pro 700 40B E2FR8L | V07077 |
| Pro 700 40B E1FR8L | V07076 |

***Notice d'utilisation***

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

## SOMMAIRE


**1 INTRODUCTION ..... 4**

**2 PANNEAU DE COMMANDE ..... 4**

**3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE ..... 4**

**4 MISE EN SERVICE ..... 4**

4.1 AVERTISSEMENT ..... 4
4.2 UTILISATION ..... 5

**5 MISE HORS SERVICE ..... 5**

**6 ENTRETIEN ..... 5**

6.1 NETTOYAGE ..... 5
*6.1.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable ..... 5*
*6.1.2 Nettoyage de la cuve EFR14L ..... 6*
6.2 CONSEILS PRATIQUES ..... 6

**7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE ..... 6**



CHARVET
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





NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

## « Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

**Exclusivement pour la France**

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

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.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECY'STEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation.

Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procèdera à l'enlèvement. »

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

# Module
# E1 /E2 FRITEUSE 8L

## 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

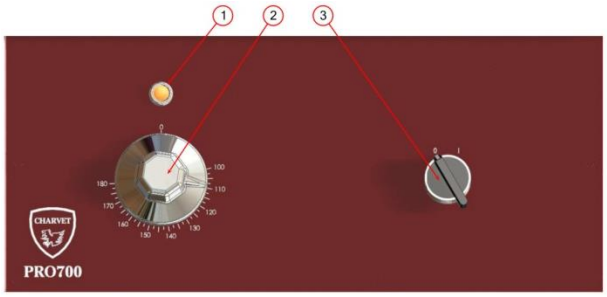



**Figure H**

| Repères | Désignation |
|---|---|
| 1 | Voyant ambre (Régulation) |
| 2 | Manette électrique (Thermostat unipolaire) |
| 3 | Commutateur de 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

### 4.1 Avertissement

**NE JAMAIS FAIRE FONDRE LES PAINS DE CORPS GRAS SOLIDE SUR LES RESISTANCES.**
(Faire fondre ceux-ci au préalable)
**Attention : Veillez à maintenir le niveau d'huile entre les repères Maxi… et Mini.**
**(**Figure I**)**

**Figure I**

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.

CHARVET
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

### 4.2 Utilisation

L'appareil étant sous tension :

- Mettre le commutateur sur la position "1" (Figure H rep 3)
- Sélectionner la température désirée en agissant sur le bouton du thermostat (Figure H rep 3), le voyant vert s'allume. L'appareil est en chauffe
- Lorsque la température affichée est atteinte, ce voyant vert s'éteint.
- Le panier de la friteuse peut alors être plongé.

## 5 MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « 0 ».
Vidanger éventuellement la cuve avant refroidissement pour le nettoyage de la cuve.
En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électrique.

## 6 ENTRETIEN

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

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

### 6.1 Nettoyage

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**
**Lors de l'opération de vidage à chaud, des précautions sont prises par l'opérateur pour se prémunir contre des risques de brûlures.**

#### 6.1.1 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
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



NOTICE : 700-40B EFR8L
Indice B ; Date de création : 14.06.13
Date de mise à jour :22.08.13

### 6.1.2 Nettoyage de la cuve EFR8L

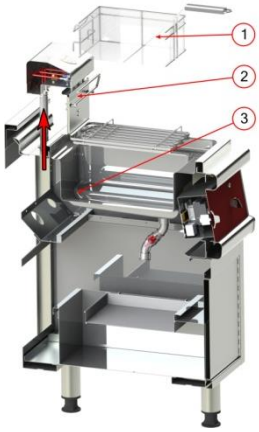



**Figure J**

- Mettre la friteuse à l'arrêt et vider la cuve de son contenu.
- Remplir la cuve d'eau additionnée d'un produit nettoyant neutre ou d'un produit lessivielle spéciale friteuse.
- Faire chauffer légèrement (60°C).
- Eteindre de nouveau l'appareil, vider la cuve, retirer le panier, le capot de dessus, la résistance (Rep2), nettoyer à l'aide d'une éponge, rincer et sécher la cuve.(Rep3)
- Repositionner la résistance dans la cuve

### 6.2 Conseils pratiques

**Ne pas excéder la charge de frite dans les paniers (1.2 kg).**
**Changer l'huile de la friteuse périodiquement.**
**Couvrir la friteuse après chaque service.**
**Après chaque service mettre le commutateur sur la position arrêt (« 0 »)**

## 7 Pièces de première nécessité

| Code | Désignation | Code | Désignation | Code | Désignation |
|---|---|---|---|---|---|
| 01996A | | 505890 | | 02104A | |
| Thermostat de régulation | | Panier friteuse 08Litres | | Commutateur | |
| 173645 | | 02273A | | 501146 | |
| Voyant ambre 230 V | | | | Manette électrique | |
| 173642 | | 05996A | | 505805 | |
| Voyant vert 230 V | | | | Contacteur | |
| 505791 | | ELE0088 | | 07358A | |
| Résistance friteuse 7.5 KW | | | | Robinet de vidange (rechaud EFR) | |

CHARVET
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