

Friteuse à zone froide énergie 'électrique'

1/2E1FR30-25

Série : 1/2 PRO1000

√ **V00721 : PRO1000 1/2E1FR3025**

Option : Relevage automatique V01180
Régulation Electronique V00986

Notice d'installation



Sommaire

1. INSTALLATION	3
1.1. Généralités	3
1.2. Manutention – Mise en place	3
1.3. Implantation	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	4
2.1. Contrôles avant raccordements.....	5
2.2. Raccorder l'appareil au réseau électrique.....	5
2.3 Contrôles après raccordements.....	6
2.4 Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux et des options disponible. ...	6
3. SCHEMAS DE CABLAGE DE L'APPAREIL ET DE SES DIFFERENTES OPTIONS :	7
4. LISTE DES PIECES DE 1ER URGENCE EFR3025.....	10

A. « 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 20 05 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/RECYSTEM-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 RECYSTEM-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, RECYSTEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »



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 règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation et aux instructions contenues dans cette notice

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

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. Implantation

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné (voir réglementation E.R.P.)

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.

Avertissement :



- **Appareil fixe :**

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

- **Appareil mobile :**

Mettre Les roulettes (celles-ci sont livrées dans un carton complémentaire). Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

Intervention :

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié. L'appareil sera isolé du réseau électrique où une consignation (informative et physique) sera effectuée le temps que durera l'intervention.

L'installation étant terminée, assurer la formation des utilisateurs au bon usage de l'appareil. (voir notice d'utilisation)

Garantie : La garantie est portée sur le contrat de vente. Elle ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

- **Plaque signalétique**

Chaque appareil comporte une plaque signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil sur la partie de la notice prévue à cet effet. (voir la dernière page)
Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.



2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avertissements :

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.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



- **Appareil fixe et mobile :**

S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1.

- **Appareil mobile :**

L'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance, cette prise doit être accessible en permanence.

- **ATTENTION :**

Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66), ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.



L'appareil V00721 et les options V01180, V00986 : Il doit y avoir un transformateur d'isolement de façon de créer un neutre à la terre artificielle pour les appareils alimentés en 230V monophasé avec neutre ou en 230V entre phase.

2.1. Contrôles avant raccordements.

Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites l'appareil étant hors fonctionnement et à froid.

• Points de vérifications :

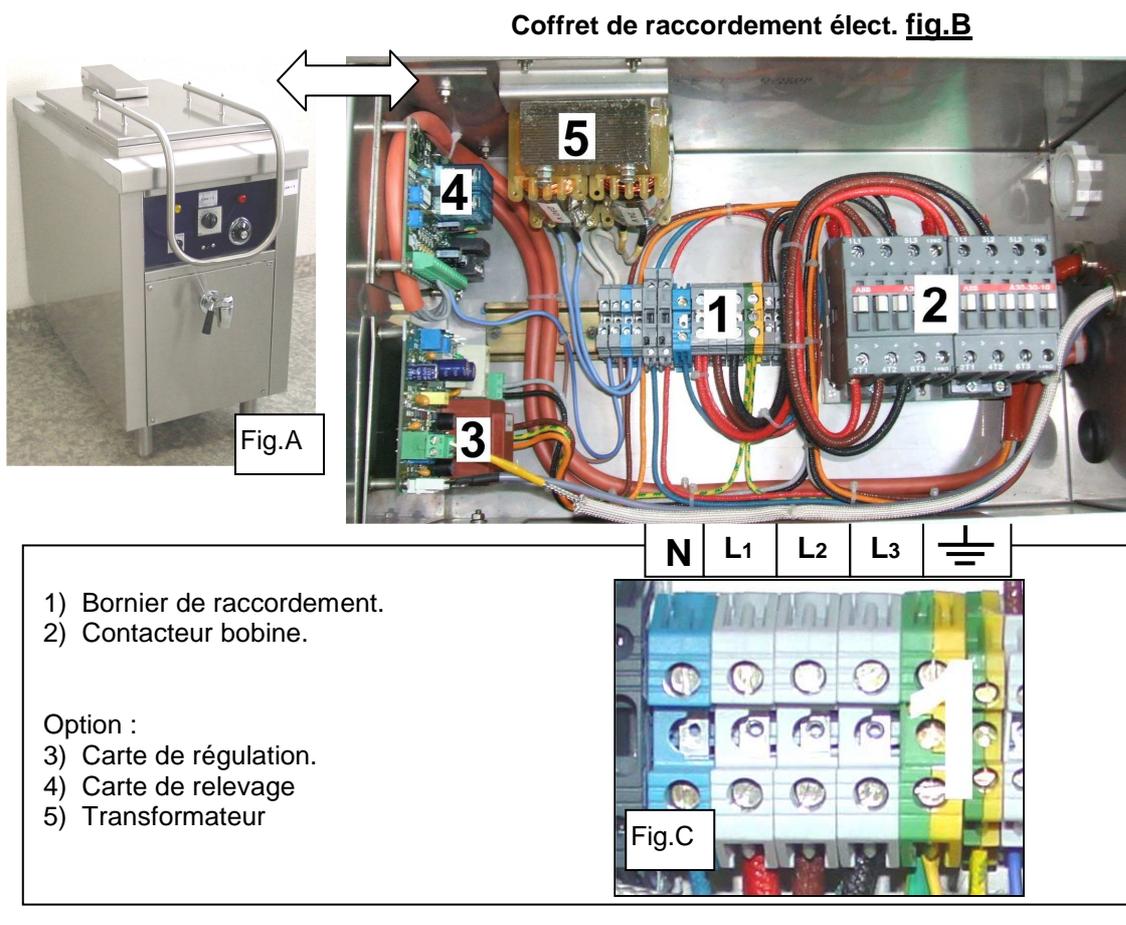
Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (voir § 5.)
- 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. Raccorder l'appareil au réseau électrique

-Déposer le capot commande (fixation 1 écrou (fig.A))
 Vous aurez ainsi accès au coffret de raccordement. (fig.B)
 -Passer le câble de raccordement.
 -Raccorder le câble d'alimentation au bornier (fig.C) en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret.

Coffret de raccordement élect. fig.B



1) Bornier de raccordement.
 2) Contacteur bobine.

Option :
 3) Carte de régulation.
 4) Carte de relevage
 5) Transformateur

N	L1	L2	L3	⏏
---	----	----	----	---

Fig.C

- ALLUMAGE ELECTRIQUE

L'appareil est livré avec un câble souple haute température.

Le câble, est accessible par dessous le plancher (V00721). Raccorder l'appareil au réseau électrique.

Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).

2.3 Contrôles après raccordements.

- Après raccordement vérifier :
 - La bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
 - L'isolement de l'équipement électrique,
 - Le bon fonctionnement de l'appareil (fonctionnement des thermostats...)

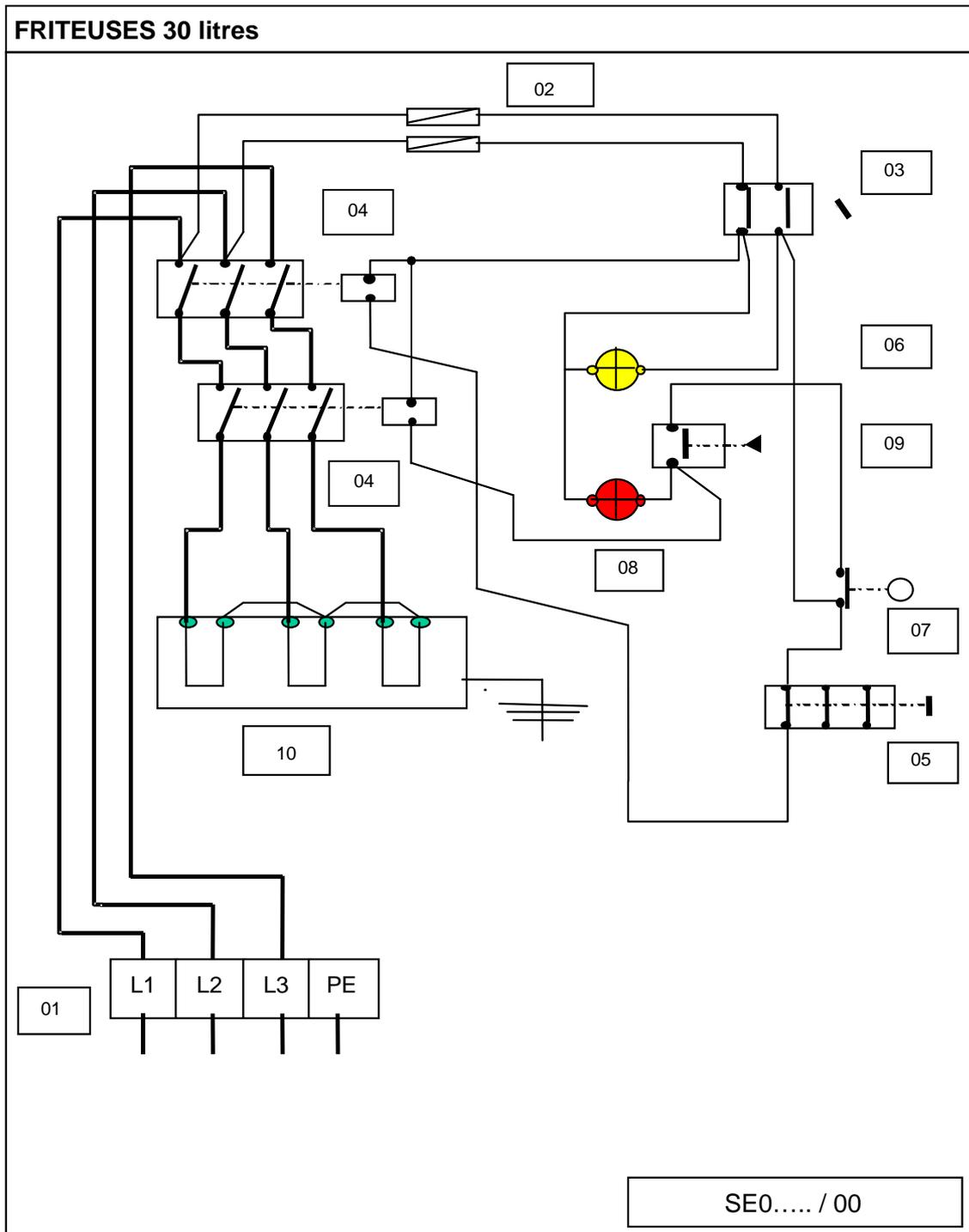
Mise en service : (Se reporter à la partie mise en service utilisateur)

2.4 Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux et des options disponible.

Tension de transformation	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
Les différentes configurations élect.				
Schéma élec.			A	
Schéma élec.	A		A	
Schéma élec.	SE0112/00		SE0086/00	
Option : V01180 Régulation élec.				A
Schéma élec.				SE0087/00
Option : V00986 Relevage auto	A			
Schéma élec.	SE0116/00			

A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible

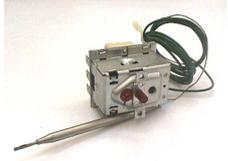
3. SCHEMAS DE CABLAGE DE L'APPAREIL ET DE SES DIFFERENTES OPTIONS :



NOMENCLATURE : Friteuse E1FR3025HR (Schéma SE0..... / 00)

Repère	Référence	Désignation	Qté
01	02468A	Bornes Viking 10 mm ²	3
01	03575A	Bornes Viking 10 mm ² vert/jaune	1
02	02726A	Porte fusible 5 mm x 20 mm	2
02	03413A	Fusible 5 mm x 20 mm, 5 A	2
03	02104A	Commutateur avec manette (sans plastron)	1
04	02200A	Contacteur 400 V	2
05	05996A	Thermostat de sécurité	1
06	05075A	Voyant jaune	1
06/08	02142A	Ampoule 400 V	2
07	05091A	Détecteur de fin de course	1
08	02131A	Voyant rouge	1
09	01996A	Thermostat	1
10	05598A	Corps de chauffe 25 kW 400 V	1

4. LISTE DES PIECES DE 1ER URGENCE EFR3025

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Corps de chauffe 25kW 05598A		Voyant rouge 02131A Voyant jaune 05075A	
Thermostat de régulation 01996A		Commutateur 02104A	
Contacteur Bobine 02200A		Fusible 5mm x 20 mm 5A 03413A	
Détecteur de Fin course 05091A		Ampoule 400 V 02142A 230 V 02141A	
Thermostat de sécurité 05996A			

Option relevage automatique :

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Carte de relevage 08027A		Vérin Linak 08559A	
Potentiomètre de relevage 00566A		Transformateur 05917A	

Option Régulation électronique :

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Carte régulation électronique 09020A			
Carte affichage 09021A			
Cordon liaison + Potentiomètre 09023A			

Friteuse à zone froide énergie 'électrique'

1/2 E1FR30-25

Série : 1/2 PRO1000

√ **V00721 : PRO1000 1/2E1FR3025**

Option : Relevage automatique V01180
Régulation Electronique V00986

Notice d'utilisation



SOMMAIRE

1. INTRODUCTION :	3
2. PREMIERE MISE EN ROUTE.....	4
2.1. Remplissage.....	4
2.2. Panneau de commande :	5
3. MISE EN SERVICE.....	5
3.1. Utilisation de la régulation :	5
3.2. Utilisation du système de relevage auto.....	6
4. MISE HORS SERVICE.....	6
5. ENTRETIEN.....	6
5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :	6
5.2. Nettoyage de la cuve	7
6. TABLEAU DE PANNE EVENTUEL.....	7

B. « 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/RECYSTEM-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 RECYSTEM-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 : synergdeee@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, RECYSTEM-PRO procèdera à l'enlèvement. » »



1. INTRODUCTION :

Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.

Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré équipé d'une hotte d'extraction.

L'appareil peut être assemblé à d'autres ou plaqué contre des parois non combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tous paroi combustible.

Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute nouvelle, installation il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.

GARANTIE : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention concernant la garantie s'adresser à un installateur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

Avertissements :



NE JAMAIS FAIRE FONDRE LES PAINS DE CORPS GRAS SOLIDE SUR LES RESISTANCES. (Faire fondre ceux-ci au préalable)

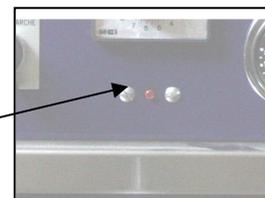
Le préchauffage d'un bain se fait en position basse du thermostat (60°C) durant toute la fusion (risque de prise de feu de la matière autour de la résistance si la mise en chauffe est faite en position directe de cuisson).

Les friteuses sont équipées d'un thermostat de sécurité destinées à prévenir les risques liés :

- à un défaut du thermostat de régulation,
 - à un défaut de contacteur de puissance,
 - au mauvais remplissage de cuve.
- Procédure de réarmement

Le réarmement s'effectue par pression sur le poussoir rouge du thermostat de sécurité, accessible en façade.

Bouton de réarmement du limiteur de température



Tout déclenchement du thermostat de sécurité doit être analysé avant réarmement.



2. PREMIERE MISE EN ROUTE

Note : Il est conseillé de nettoyer la cuve afin de retirer les poussières aux impuretés accumulées durant la période de stockage.

- Faite bouillir de l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.
- Vidanger, rincer abondamment, laisser refroidir et s'assurer que la cuve est bien sèche, avant de la remplir d'huile.

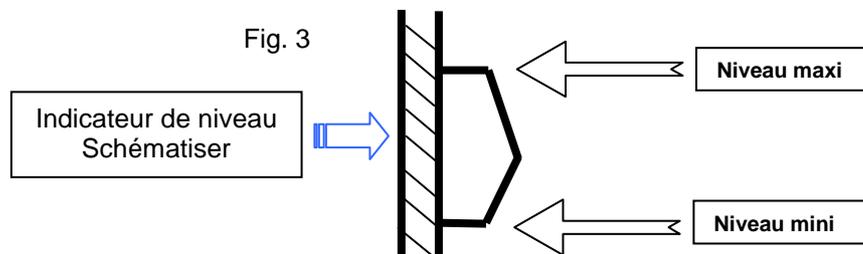
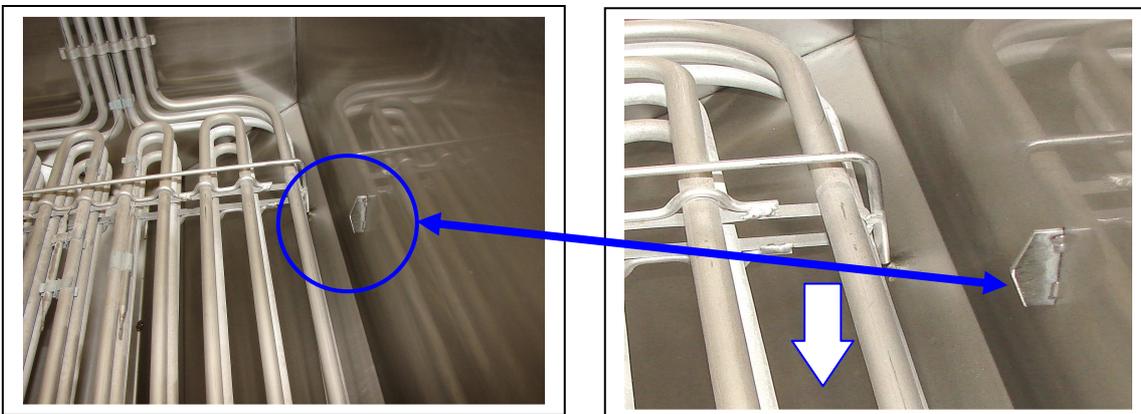
2.1. Remplissage

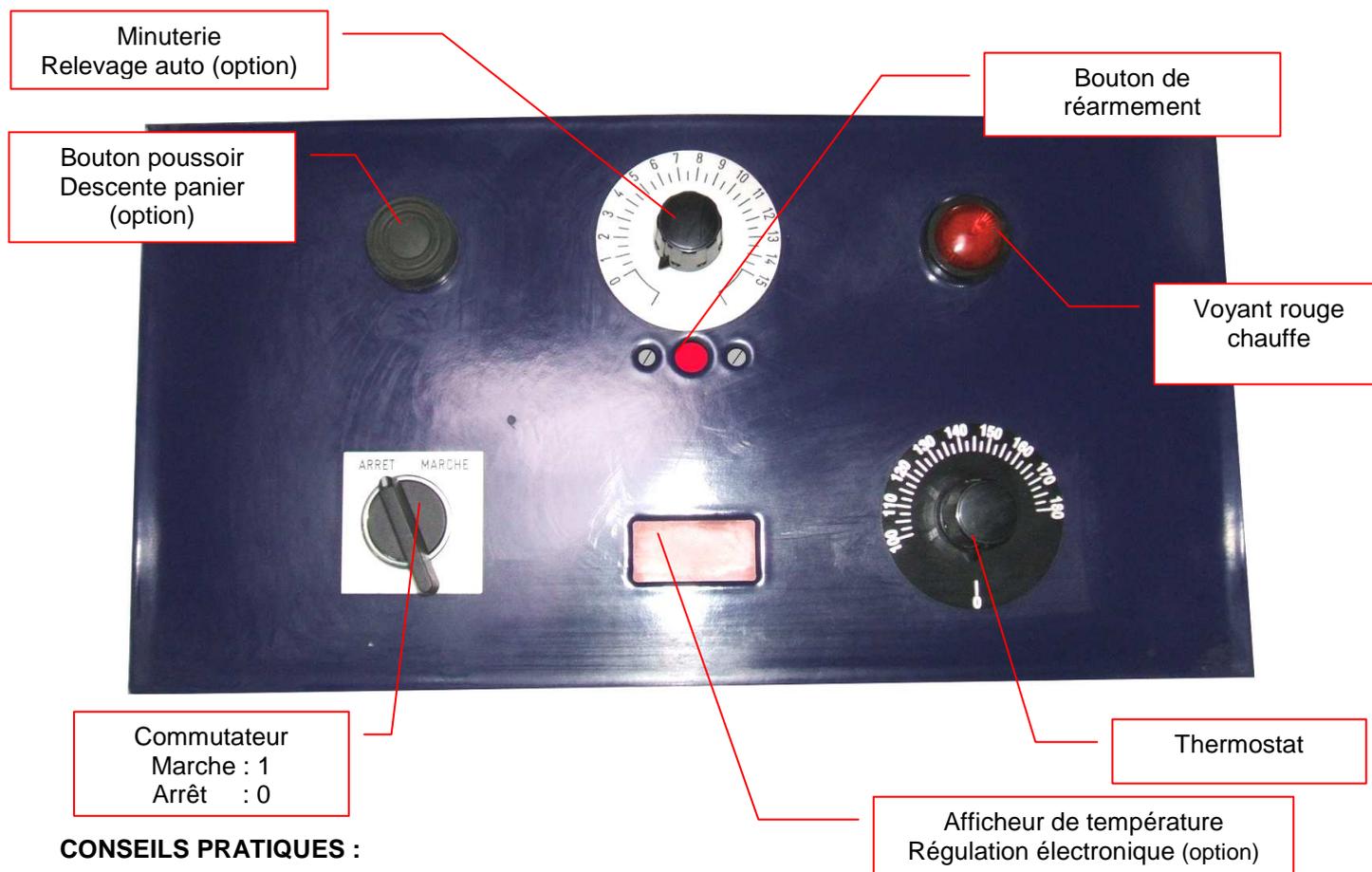
- Avant la mise sous tension des résistances, assurez-vous du niveau d'huile dans la cuve.

Le niveau d'huile doit être dessous du niveau maximum, il y a risque de débordement par foisonnement au moment de l'immersion du produit à traiter.

Remplir la cuve jusqu'à la marque de niveau (figure 3).

La hauteur d'huile doit être comprise entre le mini et le maxi de l'indicateur.



2.2. **Panneau de commande :****CONSEILS PRATIQUES :**

La friteuse permet toutes les variétés de fritures.

Eviter de dépasser la charge prévue pour le remplissage du panier :

MODELE	CHARGE en kg par panier Frites	Nombre de Panier(s)
EFR 3025	5	1

3. MISE EN SERVICE3.1. **Utilisation de la régulation :**

L'appareil étant sous tension :

OUVRIR LE COUVERCLE

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

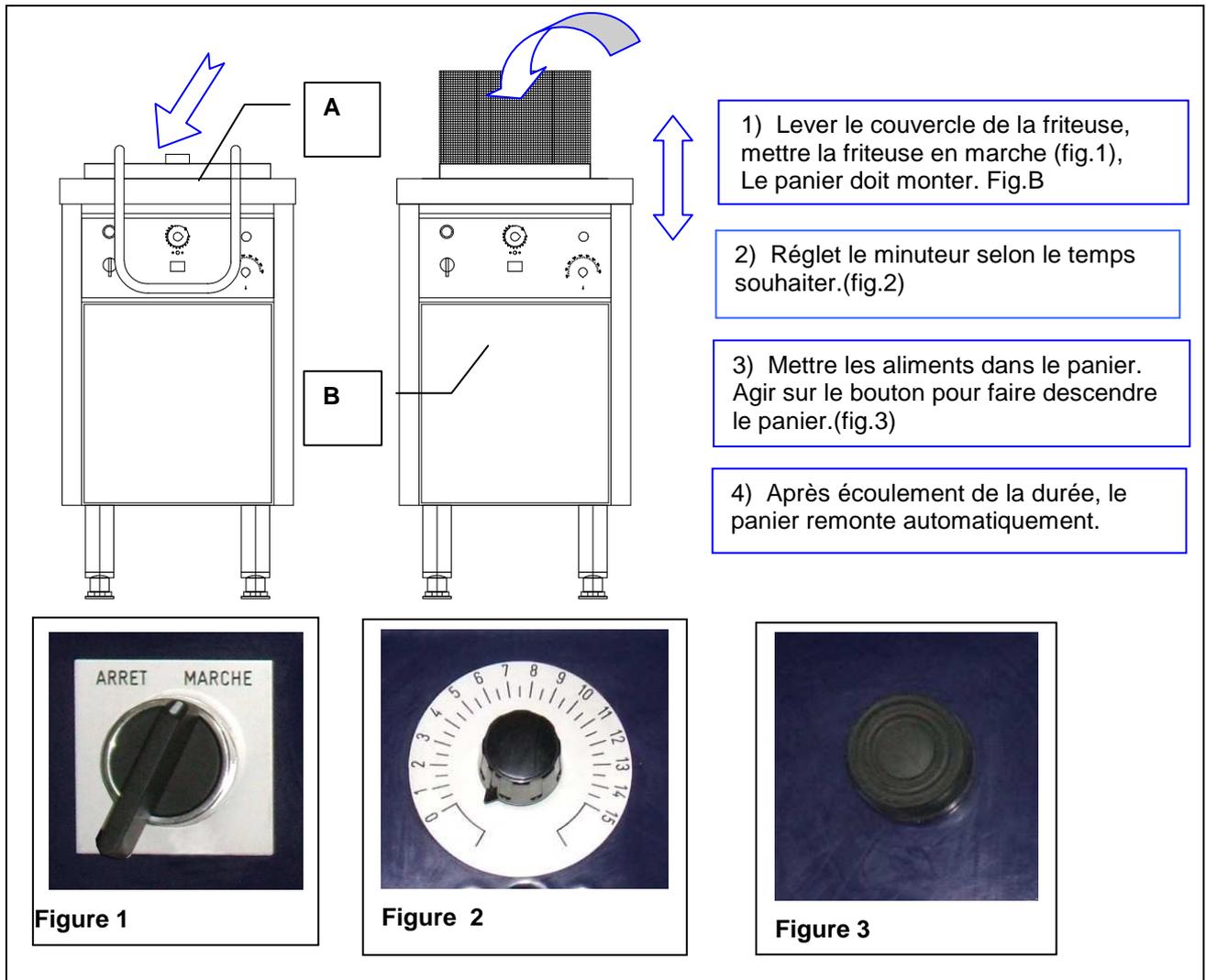
Le robinet est accessible en façade.)

Lors de l'opération de vidage à chaud, des précautions sont prises par l'opérateur pour se prémunir contre des risques de brûlures.



Les parois de cuve peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

3.2. Utilisation du système de relevage auto.



4. MISE HORS SERVICE

Ramener le commutateur sur la position 0, ainsi que le thermostat.
 Vidanger éventuellement la cuve avant refroidissement pour le nettoyage de la cuve.
 En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électrique.

5. ENTRETIEN

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- Mettre à l'arrêt la chauffe. 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*).
Proscrire l'eau de javel et tout produit acide même très dilué.
 Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours frotter **dans le sens du polissage. Passer un chiffon gras après chaque 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.

5.2. Nettoyage de la cuve

Mettre à l'arrêt la friteuse et vidanger la cuve de son contenu.
Remplir la cuve d'eau additionnée d'un produit nettoyant neutre ou d'un produit lessivelle spéciale friteuse.
Faire chauffer légèrement (60°C).
Eteindre de nouveau l'appareil, vidanger et rincer la cuve.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation; et ce, par un installateur qualifié.
Attention : Certaines pièces de cet appareil, sont protégées par le fabricant, en cas de dysfonctionnement faire appel à un installateur qualifié.

6. TABLEAU DE PANNE EVENTUEL.

<u>Cas de panne</u>	<u>Causes probables</u>
Manque de chauffe	Panne thermostat
	Résistances coupées

MISE EN SECURITE DE LA FRITEUSE

En cas de panne du thermostat de régulation, un limiteur de température va assurer le contrôle de la température, couper l'alimentation électrique des résistances en temps voulu, mettre en sécurité votre friteuse.

Prévenir votre installateur pour remplacer les composants électriques défectueux en vue d'une prochaine utilisation.



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.
TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

Reporter ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALÉTIQUE de votre appareil.

	CHARVET S.A.		
	38850 CHARAVINES		
Réf.	<input style="width: 100%;" type="text"/>		
Code:	<input style="width: 50%;" type="text"/>	Type:	<input style="width: 50%;" type="text"/>
N°FC:	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
N°OF:	<input style="width: 50%;" type="text"/>	Rep.	<input style="width: 50%;" type="text"/>
Cat.	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
Gaz	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>	<input style="width: 25%;" type="text"/>
U	<input style="width: 50%;" type="text"/>	V	<input style="width: 50%;" type="text"/>
		Hz Ip	<input style="width: 50%;" type="text"/>
P	<input style="width: 50%;" type="text"/>	kW	<input style="width: 50%;" type="text"/>
	<input style="width: 100%;" type="text"/>		
MADE IN FRANCE			

Ces renseignements faciliteront vos communications avec votre installateur pour la maintenance, des fournitures de pièces de rechange.