



# Marmites Chauffe directe 'électrique'



Désignation	PRO 800	PRO900
<i>½ E1MF60CD</i>	V01694	V02521
<i>E1MF100CD</i>	V01695	V02063
<i>E1MF150CD</i>	V01696	V02003



## Notice d'installation

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES  
Tél. : (33)-4-76-06-64-22  
Fax : (33)-4-76-55-78-75  
Email : [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)  
Email : [sav@charvet-sa-fr](mailto:sav@charvet-sa-fr)

NOTICE : 800-900 FR E1MF60-100 CD  
ind. : A; Date de création : 03/11/11  
Date de mise à jour  
Code notice : F800N  
Page 1

**« 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 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 : synegddee@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 procédera à l'enlèvement. » »

« *Cet appareil est conforme à la dire*



42(Déclaration de conformité au type) »

## 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

**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.

**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.
- Déballez, vérifiez 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.

### 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 en respectant un espace de 10 cm.
- Retirer toutes les protections plastiques des habillages.
- Mettre l'appareil sur son emplacement de travail en zone cuisson près de la réservation gaz nécessaire à son fonctionnement.



- 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 un 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.

**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.  
L'appareil sera isolé du réseau électrique par arrêt du réseau électrique**

## 1.3. Plaquette signalétique

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur cette plaquette sur la dernière page du manuel d'utilisation.

Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.



## 4. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

	<p><b>L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.</b></p> <p><b>Il y a danger de mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.</b></p> <p><b>Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.</b></p> <p><b>S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003</b></p> <p><b>Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites l'appareil étant hors fonctionnement et à froid.</b></p>
---	--

L'appareil est raccordé par un câble par un câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66), ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

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

### 4.1. 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.

### 4.2. Raccordement électrique

Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble fourni avec l'appareil.

### 4.3. Contrôles après raccordement

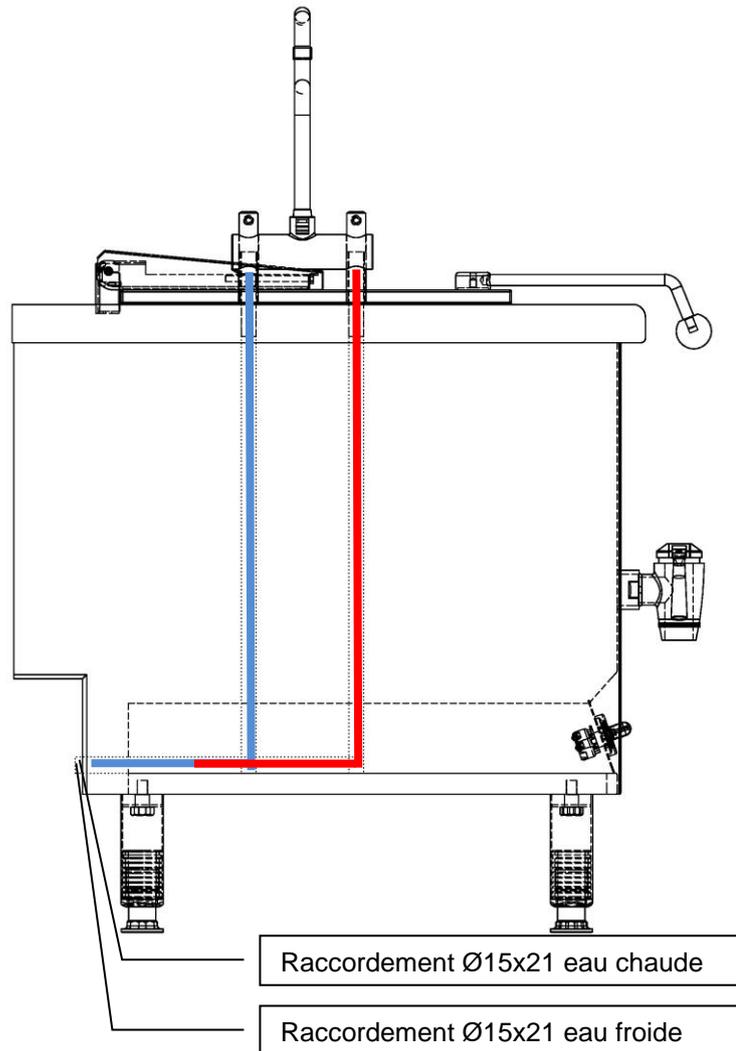
- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique,
- Du bon fonctionnement de l'appareil (allumage, fonctionnement du thermostat...)

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

5. RACCORDEMENT EAU

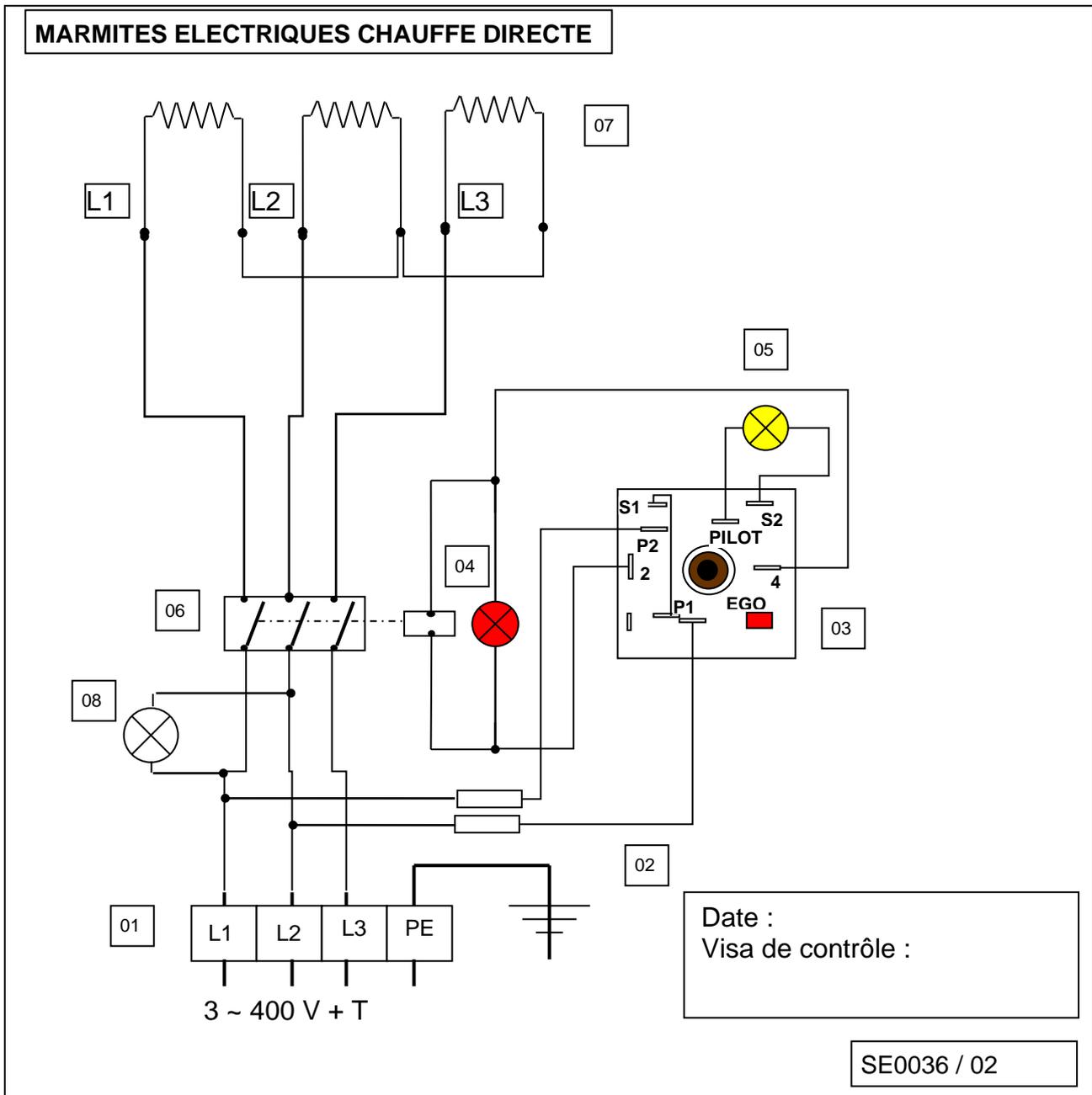
5.1. Raccordement en eau mélangeur.

Démonter le panneau du côté du robinet mélangeur.  
Raccorder l'alimentation en eau (eau chaude et eau froide) sur le robinet  
(Attente M 1/2" Ø15 x 21).



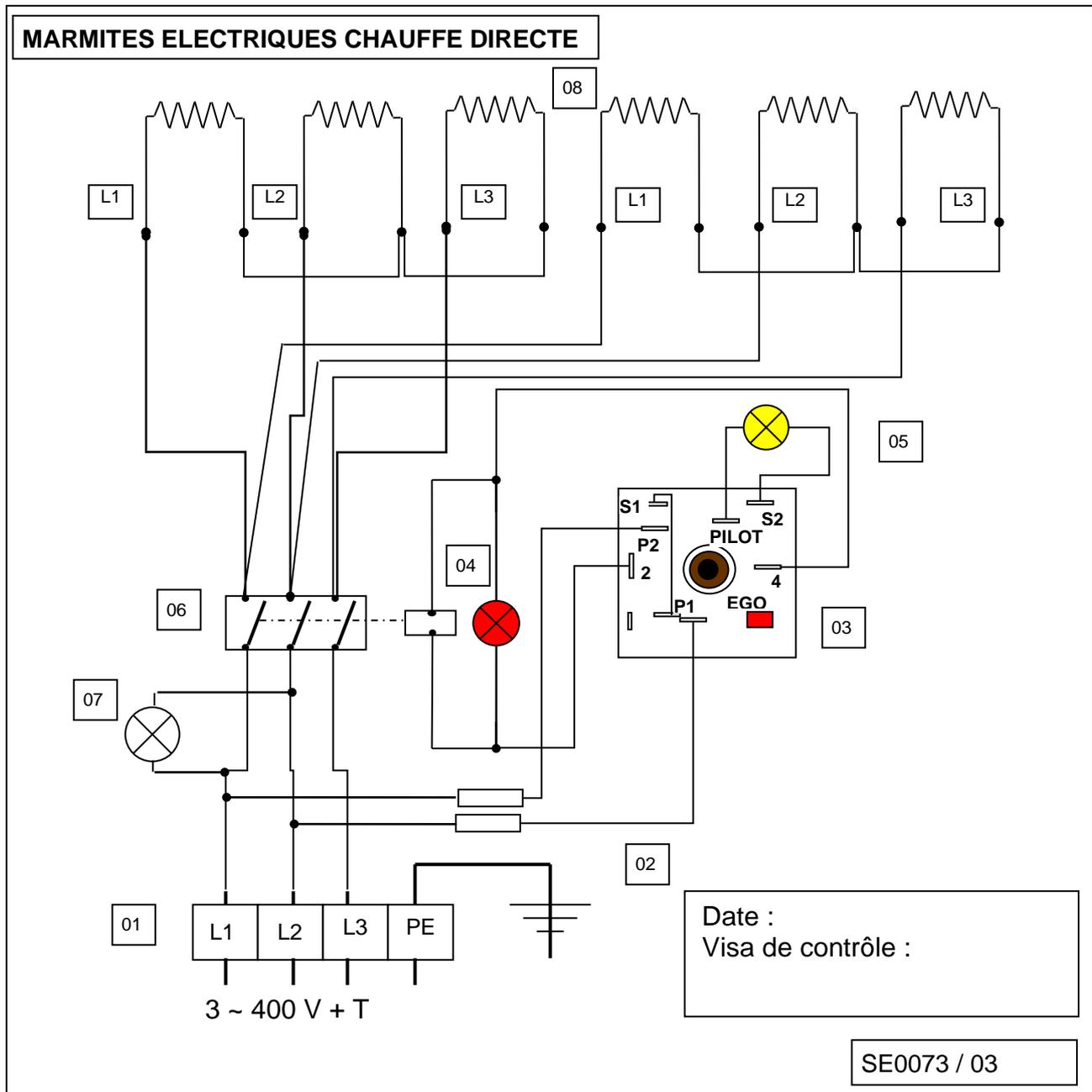
6. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Résistances pour marmites 100 L 3600 W, 230 V 05223A			Voyant rouge 400V 173644 Voyant ambre 400V 173645		
Résistance, marmites 60 L et 150 L 3000 W, 230 V 04448A			173646 Voyant blanc		
Fusible 5 x 20 mm 5 A 03413A			Contacteur 400 V 505805		
02726A Porte fusible			Doseur d'énergie 400V 09088A		



**NOMENCLATURE : MARMITES E1MF60CD, E1MF100CD (Schéma : SE0036 / 02)**

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 m/m <sup>2</sup>	3
01	03575A	Borne Vicking 10 m/m <sup>2</sup> vert-jaune	1
02	03413A	Fusible 5 mm x 20 mm, 5 A	2
02	02726A	Porte fusible 5 mm x 20 mm	2
03	09088A	Doseur d'énergie 400 V	1
04	173644	Voyant rouge	1
05	173645	Voyant ambre	1
06	505805	Contacteur	1
07	04448A	Résistances 3000 W, 230 V (marmites 60 L)	3
07	05223A	Résistances 3600 W, 230 V (marmites 100 L)	3
08	173646	Voyant blanc 400V	1



**NOMENCLATURE : MARMITES E1MF150CD (Schéma : SE0073 / 03)**

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm <sup>2</sup>	3
01	03575A	Borne Vicking 10 mm <sup>2</sup> vert-jaune	1
02	03413A	Fusible 5 mm x 20 mm, 5 A	2
02	02726A	Porte fusible 5 mm x 20 mm	2
03	09088A	Doseur d'énergie 400 V	1
04	173644	Voyant rouge	1
05	173645	Voyant ambre	1
06	505805	Contacteur	1
07	173646	Voyant blanc 400V	1
08	03345A	Résistances 3000W E1MF150CD	6
08	03346A	Résistances 3500W E1MF200CD	6



# Marmites Chauffe directe 'électrique'



Désignation	PRO 800	PRO900
<i>½ E1MF60CD</i>	V01694	V02521
<i>E1MF100CD</i>	V01695	V02063
<i>E1MF150CD</i>	V01696	V02003



## *Notice d'utilisation*

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES  
Tél. : (33)-4-76-06-64-22  
Fax : (33)-4-76-55-78-75  
Email : [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr)  
Email : [sav@charvet-sa-fr](mailto:sav@charvet-sa-fr)

NOTICE : 800-900 FR E1MF60-100 CD  
ind. : A; Date de création : 03/11/11  
Date de mise a jour  
Code notice : F800N  
Page 2

**« 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 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](mailto: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 procédera à l'enlèvement. » »

*« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »*



1. INTRODUCTION

- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être accolé à d'autres ou plaqué contre des parois non-combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place, ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) Ce manuel est un document contractuel remis à l'utilisateur après installation.
- F) 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.*

## Avertissement :

**Ne jamais faire fonctionner la cuve à vide.  
Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance**

## 2. AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) 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.  
Pour cela mettre de l'eau chaude dans la cuve (1 à 2 cm), additionnée d'un produit nettoyant.  
Donner un coup d'éponge sur les parois et sur le fond de cuve pour éliminer les particules restantes.
- b) Vidanger la cuve par ouverture du robinet de vidage en façade, rincer correctement.

## 3. PREMIERE MISE EN SERVICE

L'appareil étant sous tension, le voyant vert s'allume (signe de mise sous tension) :

- a) Positionner la manette du doseur d'énergie sur la position 100, le voyant orange s'allume (signe de chauffe de l'appareil).
- b) Lorsque l'eau contenue à l'intérieur de la cuve se met à bouillir, ramener le doseur d'énergie à une position comprise entre 60 et 80% pour la cuisson.

### **CONSEILS PRATIQUES :**

Les marmites chauffage direct permettent toutes les variétés de cuisson en voie humide grande eau (légumes, riz, pâtes...).

Pour des cuissons en voie humide pâteuse on choisira de préférence les marmites à chauffage bain-marie (ragoût, préparation à base de laitage ...).

Pour les sautés on utilisera de préférence les sauteuses.

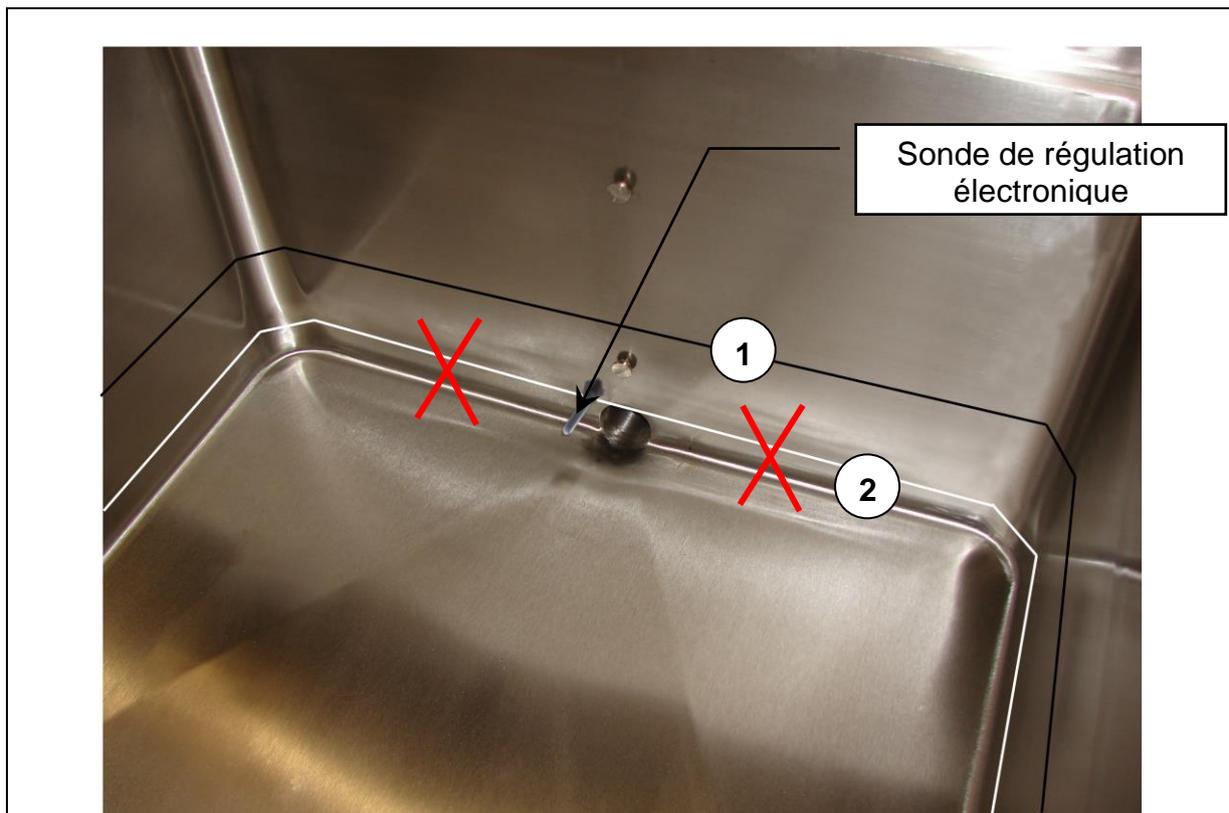
Le couvercle sera ouvert ou fermé suivant les types de cuissons.

***Lors de salage « au gros sel » de l'eau de cuisson ou des aliments en cuissons humides dans la cuve, on s'assurera de la dilution de celui-ci, pour éviter toute déposition de grain sur le fond.***

Option Régulation électronique :



**Attention :** pour toute utilisation de la marmite il est impératif que la sonde de régulation électronique soit totalement immergée si cette procédure n'est pas respectée nous déclinons toutes responsabilités.



**Attention il est impératif de bien respecter le niveau**

- 1) Niveau correct
- 2) Niveau incorrect

**Attention :**

***A l'ouverture du couvercle en cuissons « voie humide » à l'échappement des vapeurs lors du passage du bras au-dessus de la cuve, risque de brûlures.***

***Lors du vidage :***

- ***Se maintenir hors de la zone de vidage des produits cuisinés, risque de brûlures par éclaboussures.***

***Les parois de la cuve, le couvercle et le corps du robinet de vidage peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer le robinet de vidage et le couvercle que par les poignées.***

**4. MISE HORS SERVICE**

Vidanger, nettoyer la cuve, après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage de restes d'aliments, de liquides de lavage).

En fin de journée l'alimentation au réseau électricité (ou débrancher à la prise).

**5. ENTRETIEN**

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens d'appareils sous pression.  
S'assurer de la mise hors tension de l'appareil pour le nettoyage.**

**5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable**

Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).

***Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide ou chloré 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.

Les marques de doigts peuvent être enlevées avec un chiffon imbibé d'alcool.

- a) Mettre à l'arrêt le chauffage.
- b) Attendre le refroidissement avant toute intervention.

### 5.2. Nettoyage de la cuve

Ce nettoyage peut être réalisé par détrempage, lavage à l'eau et produit d'entretien de lavage vaisselle.

On rincera abondamment le fond de cuve à grande eau pour éliminer tous les restes de sel évitant ainsi un risque de piqûre de l'acier inoxydable.

***Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide ou chloré même très dilué.***

Après cuissons salées ou acides, rincer à l'eau claire 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, protégées par le fabricant, ne doivent être manipulées ni par l'installateur, ni par l'utilisateur.***

### 6. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Résistances coupées  
Panne du doseur d'énergie.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue de l'utilisation suivante.



**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.**

## MARMITE A CHAUFFE DIRECTE

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

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

		<b>CHARVET S.A.</b>	
		<b>38850 CHARAVINES</b>	
Réf.	<input type="text"/>		
Code:	<input type="text"/>	Type:	<input type="text"/>
N°FC:	<input type="text"/>		<input type="text"/>
N°OF:	<input type="text"/>	Rep.	<input type="text"/>
Cat.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Gaz	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
P (mbar)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
$\Sigma Q_n$ (kW)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
$\Sigma V_n$ (m <sup>3</sup> /h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
$\Sigma M_n$ (kg/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
U	<input type="text"/>	V	<input type="text"/>
		Hz Ip	<input type="text"/>
P	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>
		<input type="text"/>	
MADE IN FRANCE			