

# ANNEXE NOTICE : FILTRATION FRITEUSE

Désignation	PRO 800	PRO 900
½ MODULFILTRE	V02617	V02618

## « 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/RECYS'TEM-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 : [synergdeee@recystempro.com](mailto: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, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »



**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 ½ Module filtre;  
ind. : B; Date de création : 02.02.07  
Date de mise a jour : 18.12.08  
Code notice :

# I. Procédure de vidange de la cuve de friteuse. (A partir de la filtration)



*Ne pas mettre en marche la filtration en même temps que le fonctionnement de la friteuse*

- 1) Vérifier que le filtre soit correctement en place dans le bac.
- 2) Vérifier que le branchement électrique est connecté à la pompe de filtration. (Fig.1)

Filtre



- 3) Vérifier le bon raccordement du coupleur à la nourrice. (fig.2) (la nourrice se situe en haut à gauche au dessus de la pompe.)
- 4) Mettre en place les tubes de vidanges.

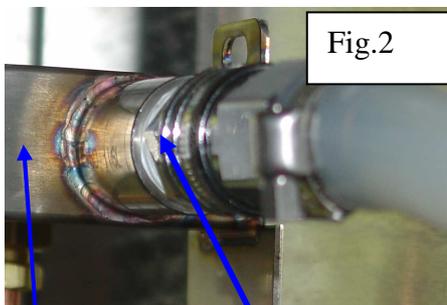


Fig.2

Nourrice

Coupleur



Fig.1

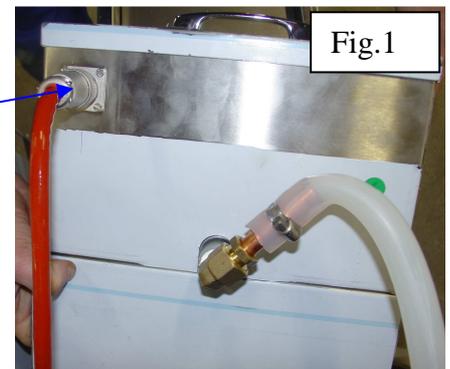
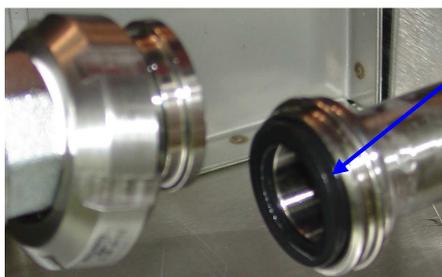
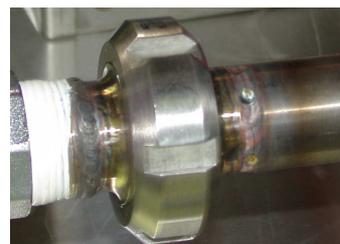


Fig.1

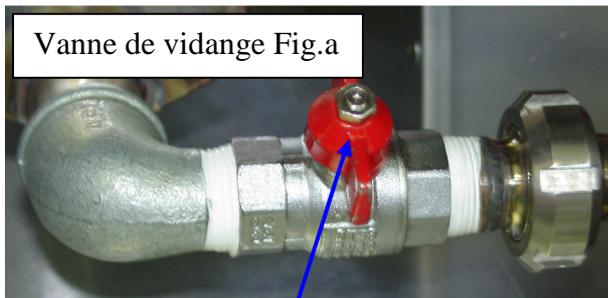
Vérifier que le joint soit bien en place dans tous les raccords.



Joint spécial

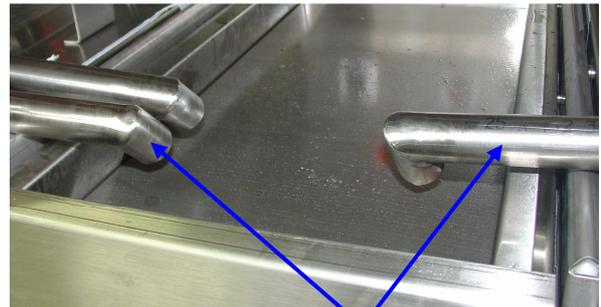


5) Ouvrir la vanne de vidange du bac. (Fig. a)



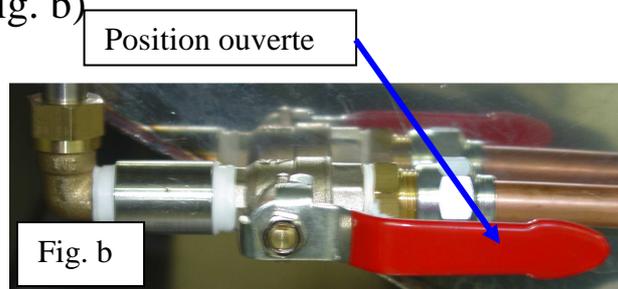
Vanne de vidange Fig.a

Position fermer



Tubes de vidange

6) Une fois que la vidange est effectuée, fermer la vanne de vidange et ouvrir la vanne de remplissage. (Fig. b)



Position ouverte

Fig. b

Vanne de remplissage

## II. Procédure de remplissage de la cuve

- 1) Vérifier le bon raccordement du coupleur à la nourrice. (fig.4)  
(Elle se situe en haut à gauche.)
- 2) Vérifier le raccord de la fiche électrique, celle-ci doit être raccordée à la pompe de filtration. (Le branchement se situe derrière la pompe de filtration à gauche fig.5 et Fig.6)

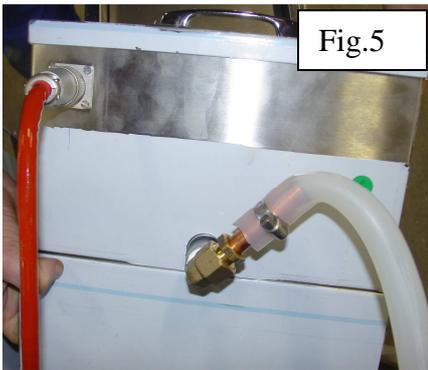


Fig.5



Fig.6

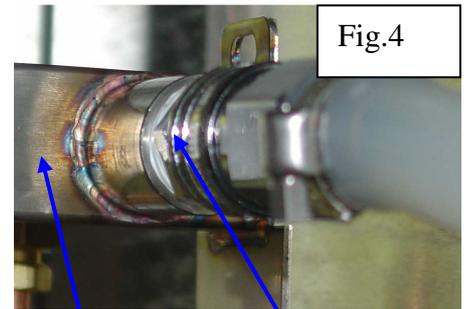
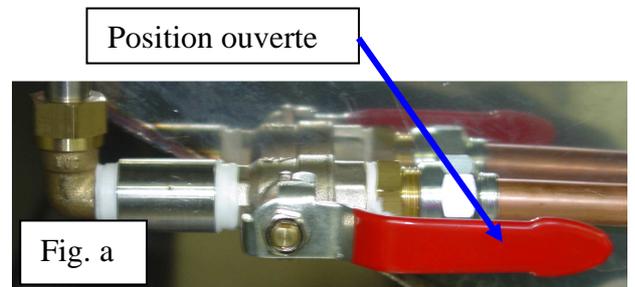


Fig.4

Nourrice

Coupleur

- 4) Sélectionner et ouvrir la vanne qui correspond à la friteuse à remplir. (fig.a)



Position ouverte

Fig. a

Vanne de remplissage

## 5) Mise en fonction de la pompe à filtration :

### A) Brancher l'appareil au secteur

(voir notice de l'appareil § 1.4 raccordement électrique)

### B) Le voyant blanc s'allume (signe de mise sous tension). (fig.7)

### C) Mettre le commutateur en position marche. (fig. 8)

Le voyant orange s'allume. (fig.7)

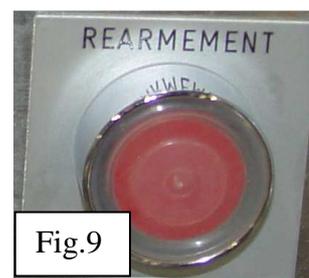


*Voyant rouge allumé (Température d'huile élevée (> 85°C) :  
risque de brûlures)*

### 6) Avant la mise en fonction de la pompe à filtration. Vérifier que le voyant rouge est éteint. (Fig.13)

Lorsque celui-ci est éteint :

### A) Appuyer sur le bouton de réarmement. (fig.9)



Le remplissage de la cuve s'effectue. Une fois que celui-ci est terminé, fermer la vanne de remplissage. (Fig. a)

Position ouverte

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)

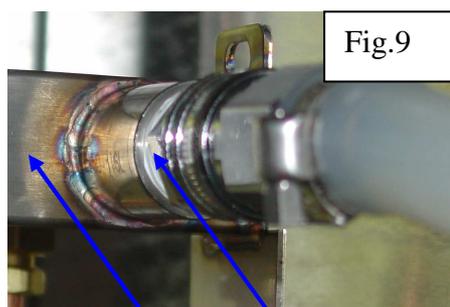


Fig. a

Vanne de remplissage

### III. Procédure de changement d'huile usagée dans un bac.

- 1) Désaccoupler le raccord de la pompe à filtration. (Fig. 9) et (Fig.10)  
(Le raccord se situe en haut à gauche de la pompe à filtration)



Nourrice

Coupleur

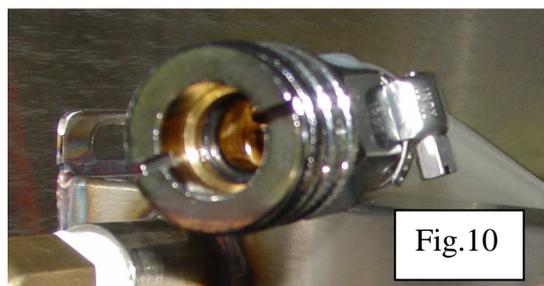


Fig.10

- 2) Raccorder le coupleur au tuyau d'évacuation d'huile usagée. (fig.11)  
(Tuyau d'évacuation fourni. Fig.12)

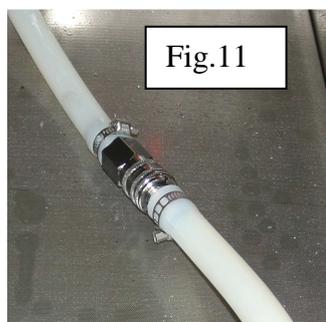


Fig.11

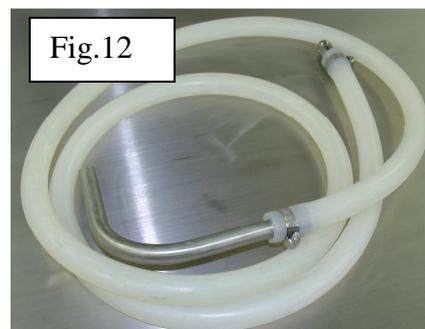


Fig.12

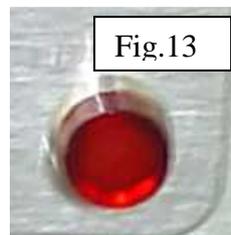
(Pour la vidange utiliser un fût pouvant supporter des températures supérieures à 100°.)

3) Prendre le tuyau d'évacuation puis mettre l'embout dans le fût.



*Voyant rouge allumé (Température d'huile élevée : risque de brûlures)*

4) Avant la mise en fonction de la pompe à filtration.  
Vérifier que le voyant rouge soit éteint. (Fig.13)



Lorsque celui-ci est éteint :

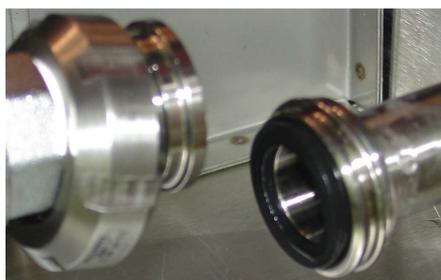
- Appuyer sur le bouton de réarmement.

#### IV. Procédure de nettoyage du bac de filtration



Avant tout nettoyage du bac s'assurer de l'arrêt de l'appareil.  
(commutateur en position arrêt)

1) Dévisser l'écrou de chaque tube de vidange et les déconnecter.

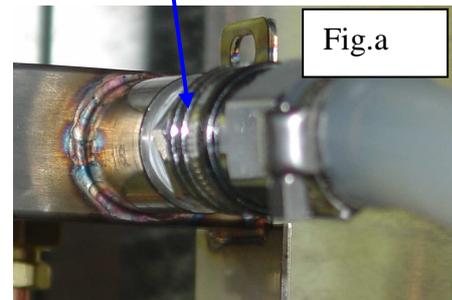


2) Désaccoupler le raccord coupleur. (Fig.a)

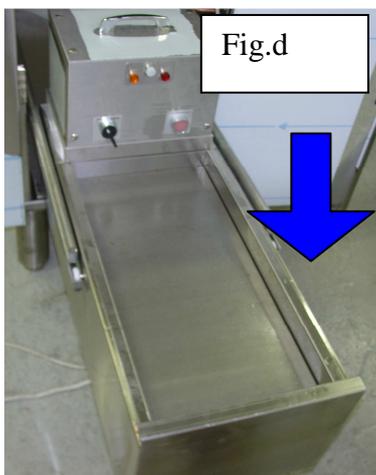
3) Enlever le connecteur électrique. (Fig. b)



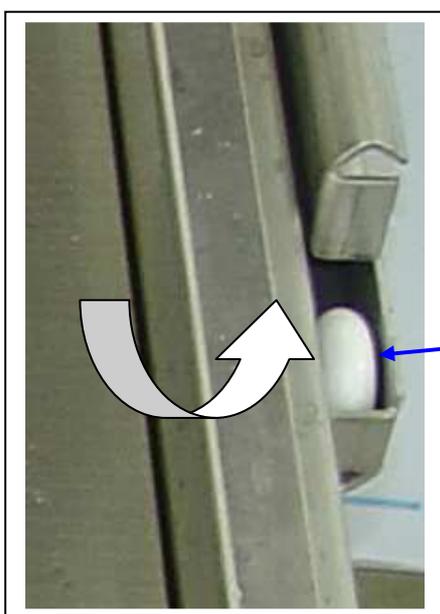
Coupleur



4) Tirer le bac vers soi (fig. c), sortir la pompe de filtration par le haut à l'aide de la poignée. (fig.d)



5) Pour enlever le bac de son logement, le tirer à font vers soi puis le lever vers le haut.



Les produits acides et l'eau de javel même très diluée sont à proscrire.


**CHARVET S.A.**  
**38850 CHARAVINES**

Réf.

Code:  Type:

N°FC:

N°OF:  Rep.

<b>Cat.</b>				
<b>Gaz</b>				
<b>P (mbar)</b>				
<b><math>\Sigma Q_n</math> (kW)</b>				
<b><math>\Sigma V_n</math> (m<sup>3</sup>/h)</b>				
<b><math>\Sigma M_n</math> (kg/h)</b>				

U  V  Hz Ip

P  kW





