



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

FRITEUSE ELECTRIQUE 25L

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_PRO800-900_PRO800/900-1/2E1FR2525-
REV. E
Rédigé par JGD le 07/09/20
Révisé par JGD le 13/10/20

APPLICABLE A :

V02620	V02605	V02621	V02611	

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
1. AVANT-PROPOS	1
2. CONTACTS UTILES	1
3. GARANTIE	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE	1
INSTALLATION	2
1. GENERALITES	2
2. MANUTENTIONS	2
3. INSTALLATION	2
4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES	2
5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	2
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3
1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. CONSEILS PRATIQUES :	4
3. PANNEAU DE COMMANDE	4
4. UTILISATION NORMALE	5
5. UTILISATION RELEVAGE AUTOMATIQUE	5
6. UTILISATION DE LA REGULATION ELECTRONIQUE	5
7. UTILISATION DE LA FILTRATION	5
7.1. Vidange de la friteuse	6
7.2. Procédure de remplissage	6
7.3. Mise en fonction de la pompe	6
7.4. Procédure de changement d'huile usagée dans le bac	6
8. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL	6
RÉGLAGES – MAINTENANCE	5
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	7
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE	7
3. PROCEDURE DE REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE	7
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	6
PIÈCES DE RECHANGE	7



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	07/09/2020	MISE A JOUR DE LA VERSION ORIGINALE



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



INSTALLATION

1. GENERALITES

Il est impératif que l'installation soit réalisée par un installateur qualifié. Ce dernier procédera à l'installation du matériel dans les règles de l'art, en se conformant aux instructions de cette notice et aux réglementations locales.

Lors de l'installation, une attention toute particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné.

2. MANUTENTIONS

Pour toute manutention, laisser l'appareil sur son socle en bois jusqu'à implantation définitive. Déballer et vérifier le bon état de l'appareil.



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie :

En cas d'avarie, il convient de porter des réserves par écrit sur le bordereau de livraison et de les confirmer au plus tard sous 48 heures par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

3. INSTALLATION

L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction fonctionnelle. S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ces éléments doivent être faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres du mur minimum.

4. MONTAGE ET PRECAUTIONS SPECIFIQUES

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation. Afin d'effectuer ce réglage, il est possible de régler chaque pied (ou boulon de réglage pour les appareils à monter sur socle maçonné) individuellement.

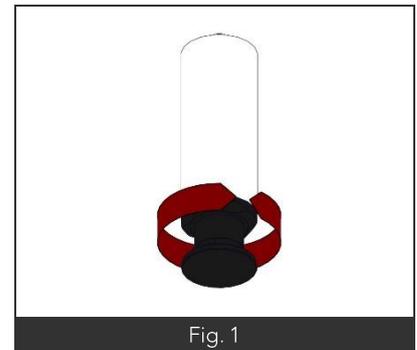


Fig. 1

5. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil dispose d'une plaque signalétique. Son emplacement diffère en fonction de la configuration de l'appareil :

- **L'appareil est monté en configuration baie-libre ou placard :**
La plaque se trouve alors sous le plancher amovible de la baie ou du placard.

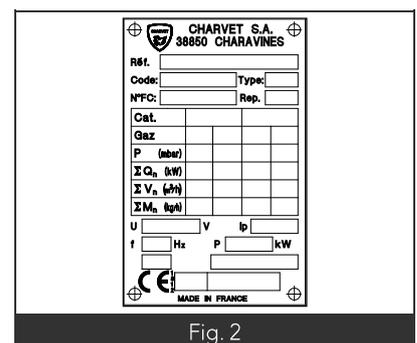


Fig. 2

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



AVERTISSEMENT

Consignes relatives au raccordement électrique de l'appareil :

- Ne pas intervenir sur des câbles alimentés.
- L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.
- Utiliser des câbles normalisés 245 IEC 57 ou 245 IEC 66 (Ou autres câbles présentant des caractéristiques similaires).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN 60335-1.
- En cas de détérioration du câble il est impératif de faire intervenir une personne qualifiée pour procéder à son remplacement.

Dans le cas d'un appareil mobile, relié au réseau par une prise de courant :

- La fiche est dimensionnée au regard de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, la remplacer par une prise présentant les mêmes caractéristiques.
- Lors de l'utilisation, il est nécessaire que la prise de courant reste accessible en permanence.

1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil, il convient de :

- Localiser la position du boîtier de raccordement électrique, et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne électrique destinée à alimenter l'appareil soit hors tension le temps de procéder au raccordement de l'appareil.
- S'assurer que la tension électrique du réseau soit compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.

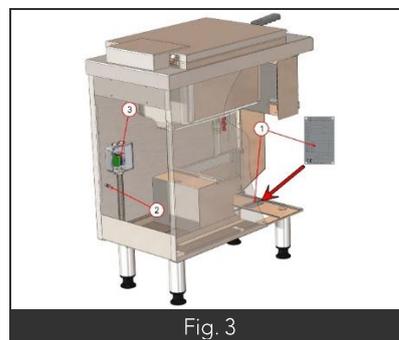


Fig. 3

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Raccorder la canalisation électrique fixe de l'installation au circuit électrique de l'appareil par l'intermédiaire du boîtier de raccordement.

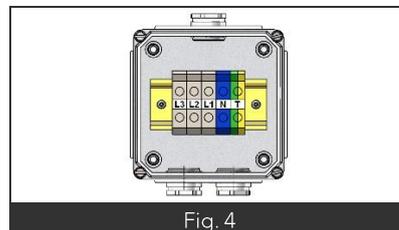


Fig. 4

Équipotentialité :

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation. Raccorder la borne d'équipotentialité, dont l'emplacement est repéré par le symbole normalisé CEI60417-502 2002-10 (Représentation ci-contre).

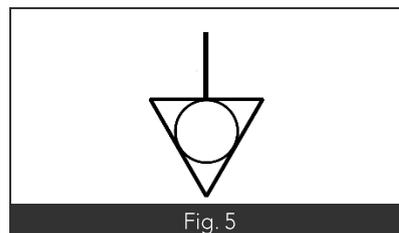


Fig. 5

3. APRES RACCORDEMENT

Après avoir raccordé l'appareil, il convient de s'assurer du bon serrage des câbles au bornier, mais également de la bonne mise à la terre du système.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

1. GENERALITES

À l'issue de l'installation, il convient de retirer tous les films plastiques de protection, puis de procéder à un essai de chaque fonction de l'appareil, merci de vous reporter au paragraphe « Utilisation normale » de la notice d'utilisation.

Si l'essai est concluant, il convient de procéder à un nettoyage complet de l'appareil, selon les instructions données dans le paragraphe « Nettoyage » de la notice d'utilisation avant livraison du chantier au client final.

La livraison du chantier doit également donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de chaque appareil à l'utilisateur ou à la personne en charge.

2. CONSEILS PRATIQUES :

- La friteuse permet de cuire toutes les variétés de friture.
- Eviter de dépasser la charge prévue pour le remplissage du panier (voir tableau ci-dessous)

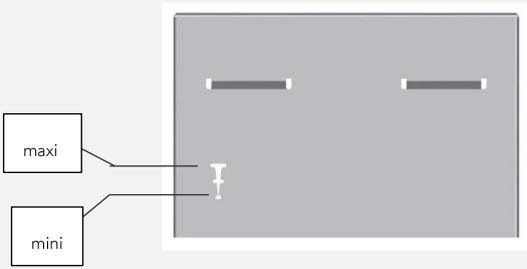
Modèle	Charge en kg par panier Frites fraîches	Charge en kg par panier Frites surgelées	Nombre de panier(s)
E1FR25L	5	5	1 grand panier
E1FR25L	2	2	1/2 panier

La friteuse 25L est équipée :

- d'un accrochage de panier pour l'égouttage en position cuisson le panier repose sur la résistance.
- d'une zone froide permettant la décantation des déchets.
- d'un bac de récupération équipé du panier filtre permettant de vidanger la cuve de filtrer les plus gros résidus.

⚠
AVERTISSEMENT

Avant la mise sous tension des résistances assurez-vous que le niveau d'huile dans la cuve de la friteuse soit compris entre les marques situées sur le support panier ●●max et ●mini.



⚠
AVERTISSEMENT

Ne pas mettre d'eau dans le bain d'huile.

3. PANNEAU DE COMMANDE

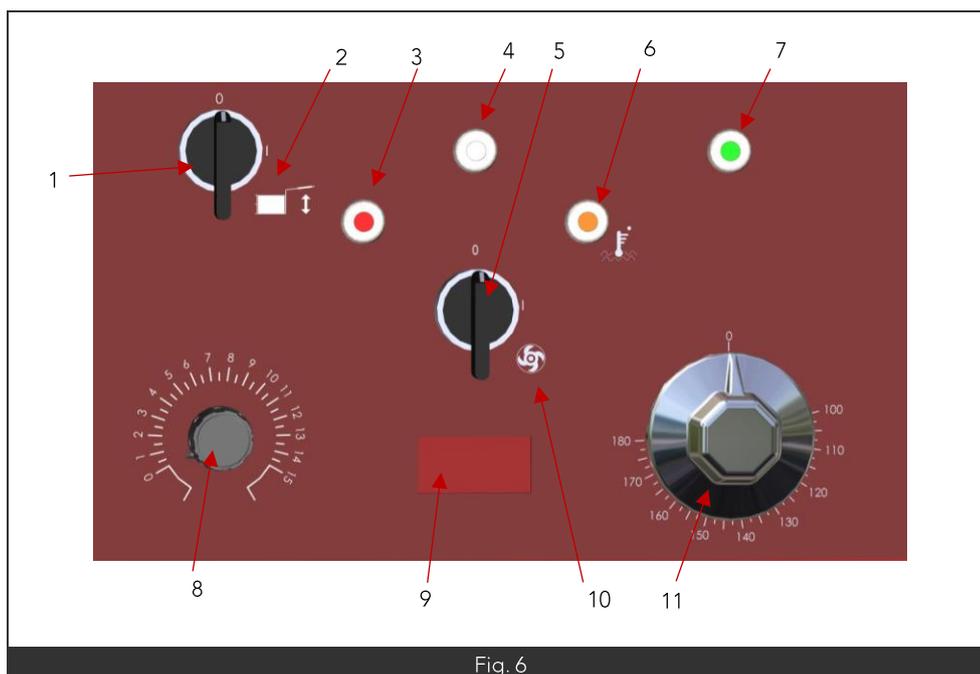


Fig. 6

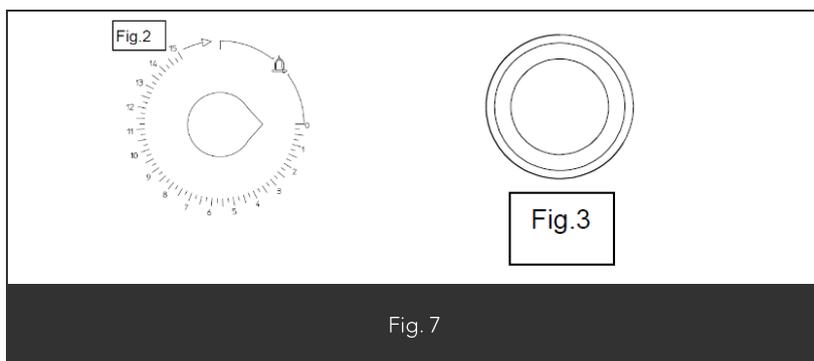
Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Commutateur marche arrêt
2	Relevage automatique(option)
3	Voyant rouge fonctionnement de la pompe
4	Voyant blanc présence tension
5	Commutateur marche/arrêt pompe
6	Voyant ambre température filtration
7	Voyant vert de chauffe de la friteuse
8	Minuterie relevage panier
9	Afficheur
10	Position réarmement de la pompe
11	Manette du thermostat

4. UTILISATION NORMALE

- Ouvrir le couvercle.
- L'appareil étant sous tension le voyant blanc est allumé (Fig6 Rep4)
- Mettre le commutateur sur la position marche (Fig6 Rep1)
- Sélectionner la température désirée en agissant sur le bouton du thermostat (Fig6 Rep11), le voyant vert s'allume (Fig6 Rep7) l'appareil est en chauffe.
- Lorsque la température affichée est atteinte ce voyant s'éteint, le panier peut alors être plongé.

5. UTILISATION RELEVAGE AUTOMATIQUE

- Enlever le couvercle de la friteuse.
- Mettre la friteuse en marche, le panier doit monter.
- Régler le minuteur (Fig7 Fig2) selon le temps souhaité.
- Mettre les aliments dans le panier, agir sur le bouton (Fig7 Fig3) pour faire descendre le panier.
- Après écoulement de la durée, le panier remonte automatiquement.



6. UTILISATION DE LA REGULATION ELECTRONIQUE

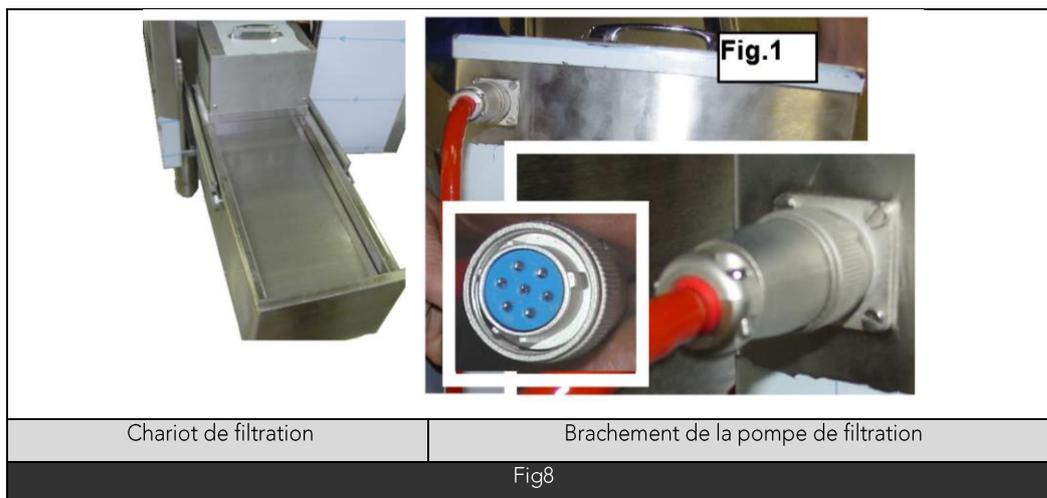
- Ouvrir le couvercle.
- Mettre le commutateur sur la position « 1 » (Fig6 Rep2).
- L'affichage se fait sur le lexan (Fig6 Rep9) et la température se règle avec le potentiomètre (Fig6 Rep8)
- Dans un premier temps régler votre température à 60° afin d'effectuer le cycle de dégivrage (fonte des graisses solides).
- Dans un second temps régler la température de votre friteuse entre 80° et 180°.
- Lorsque vous avez sélectionné votre température le voyant vert s'allume. (Fig6 Rep7).
- Lorsque la température affichée est atteinte ce voyant s'éteint. Le panier peut alors être plongé.

7. UTILISATION DE LA FILTRATION



AVERTISSEMENT

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



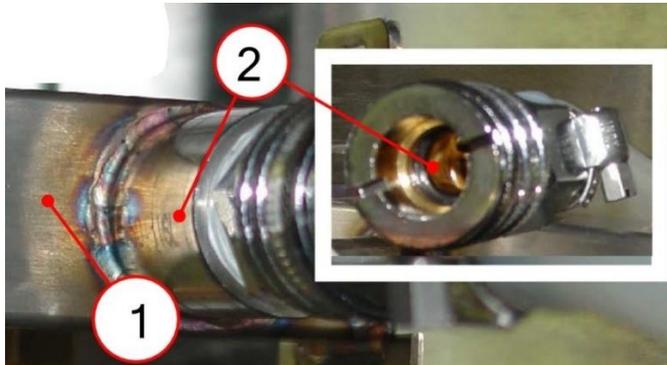


Fig9

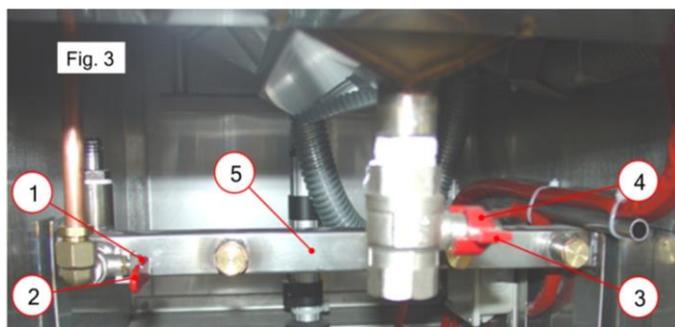


Fig10

7.1. Vidange de la friteuse

- Vérifier que le filtre soit correctement en place dans le bac (Fig8)
- Vérifier que le branchement électrique soit connecté à la pompe de filtration (Fig8)
- Vérifier le bon raccordement du coupleur a la nourrice. (Fig9)
- Ouvrir la vanne de vidange du bac de friteuse. (Fig10 Rep3)
- Une fois la vidange de la friteuse effectuée, fermer la vidange et ouvrir la vanne de remplissage. (Fig10 Rep2)

7.2. Procédure de remplissage

- Vérifier le bon raccordement du coupleur à la nourrice. (elle se situe en haut à gauche)
- Vérifier le raccord de la fiche électrique celle-ci doit être raccordée à la pompe de filtration. (elle se situe derrière la pompe)
- Ouvrir la vanne de remplissage.

7.3. Mise en fonction de la pompe

- Mettre le commutateur de la pompe en position marche (Fig6 Rep5)
- Le voyant rouge s'allume (Fig6 Rep3).
- Agir sur le commutateur position réarmement (Fig6 Rep10).
- Le remplissage de la cuve s'effectue.
- Une fois le remplissage terminé, fermer la vanne.

7.4. Procédure de changement d'huile usagée dans le bac

- Désaccoupler le raccord de la pompe à filtration. (Fig9)
- Raccorder le coupleur au tuyau d'évacuation d'huile usagée. (tuyau fourni)
- Pour vidanger la cuve utiliser un récipient pouvant supporter des températures supérieures à 100°.
- Mettre l'embout du tuyau d'évacuation dans le récipient.

8. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

- Mettre les manettes sur la position arrêt.
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.



AVERTISSEMENT

Consignes relatives aux opérations de maintenance sur un appareil électrique ou mettant en œuvre l'énergie électrique :

Avant toute intervention :

- Déconnecter l'appareil de son alimentation au disjoncteur.
- Vérifier l'absence de tension à l'aide d'un dispositif de vérification approprié.

Les règles édictées dans la section « Raccordement électrique » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après mise hors tension de l'appareil.

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.



AVERTISSEMENT

Consignes relatives aux opérations de maintenance ou de réglage sur un appareil gaz ou mettant en œuvre l'énergie gaz :

- Il est impératif d'interrompre l'alimentation de l'appareil en gaz en cas d'intervention sur l'une des pièces du circuit gaz de l'appareil (Utiliser la vanne de barrage prévue à cet effet). Cette consigne ne s'applique pas aux opérations nécessitant la présence de gaz dans le système (Ex. : Contrôle de la pression).
- Bien que nos appareils soient pré-réglés selon les caractéristiques du réseau gaz au lieu d'installation (Nature de gaz, pression de gaz attendue), des ajustements du réglage d'air peuvent s'avérer nécessaire lors de l'installation.
- Lors du contrôle de la pression, merci d'effectuer votre mesure sur les prises de pression de rampes et non des robinets.

Les règles édictées dans la section « Raccordement gaz » restent applicables. Par ailleurs, toutes les opérations de maintenance indiquées ci-dessous doivent être réalisées après fermeture de la vanne de barrage alimentant l'appareil.

Sauf mention contraire explicite, les essais consécutifs au remplacement d'une pièce ne doivent être réalisés qu'une fois l'appareil remonté dans sa configuration d'usine.

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

Dans des conditions normales d'utilisation, il est recommandé de réviser l'appareil une fois par an. Cette révision devra, en plus du contrôle du fonctionnement général de l'appareil, inclure à minima :

- La vérification du bon état général des composants électriques et mécaniques.
- La vérification de l'aspect des câbles et connexions (Aspect, serrage).
- La vérification des organes de régulation et sécurité.

2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

- Le panneau de commande est clipsé au châssis.
- Tirer le panneau pour le déclipser.

3. PROCEDURE DE REARMEMENT DU THERMOSTAT DE SECURITE

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

- un défaut du thermostat de régulation
- un défaut du contacteur de puissance
- au mauvais remplissage de la cuve.

Pour accéder au bouton de réarmement du thermostat de sécurité, ouvrir la porte du placard du soubassement, les boutons de réarmement sont sous le panneau de commande (Voir Fig. 11 ci-contre).

Appuyer sur le bouton rouge.

Remarque : ne pas procéder au réarmement du thermostat de sécurité en vue d'une utilisation normale de l'appareil avant d'avoir analysé et corrigé le facteur déclenchant.



Fig. 11

4. INTERVENTION SUR LES RESISTANCES

Pour pouvoir accéder à la résistance il convient dans un premier temps d'en dégager l'accès :

- Retirer le couvercle, le panier et la grille de fond de cuve.
- Tirer le support panier puis le déposer.
- Lever la résistance de façon à accéder au boîtier de raccordement de cette dernière.

Dès lors il sera possible de procéder au remplacement la résistance :

- Le boîtier de raccordement électrique intermédiaire assurant la liaison entre le circuit électrique de l'appareil et la résistance (Fig. 12 – Rep. 4) est alors accessible. Dévisser les vis situées sur le pourtour du boîtier (Fig. 12 – Rep. 5) de façon à pouvoir déconnecter la résistance.
- Dans le cas du remplacement de la résistance, déclipser les deux bulbes de thermostat et reporter l'emplacement des diverses agrafes métalliques de l'ancienne vers la nouvelle résistance, de façon à simplifier l'implantation des bulbes et de leurs capillaires sur la nouvelle résistance.

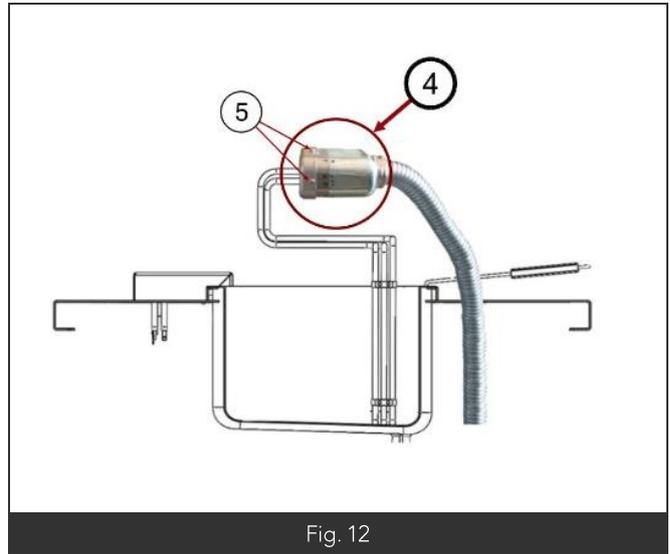
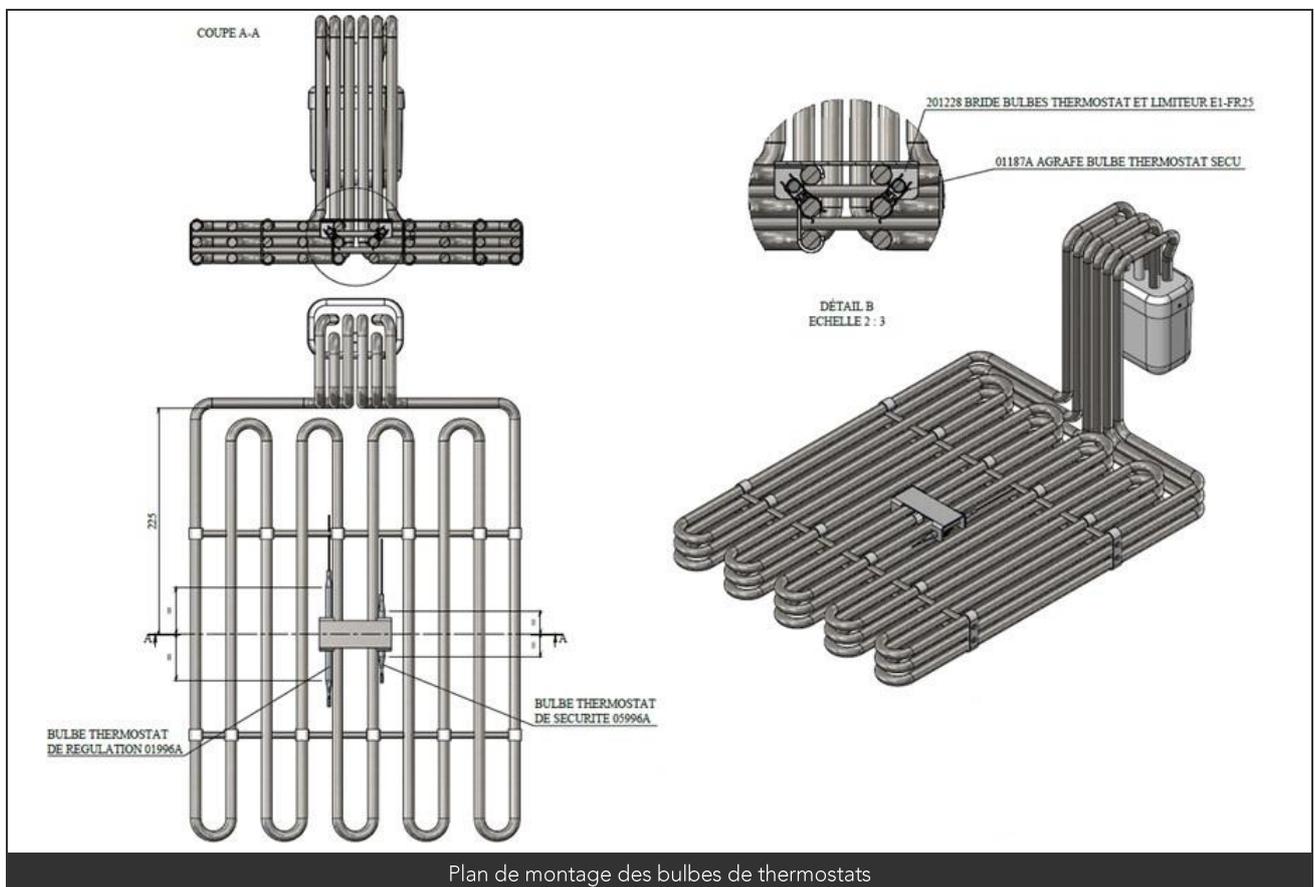


Fig. 12

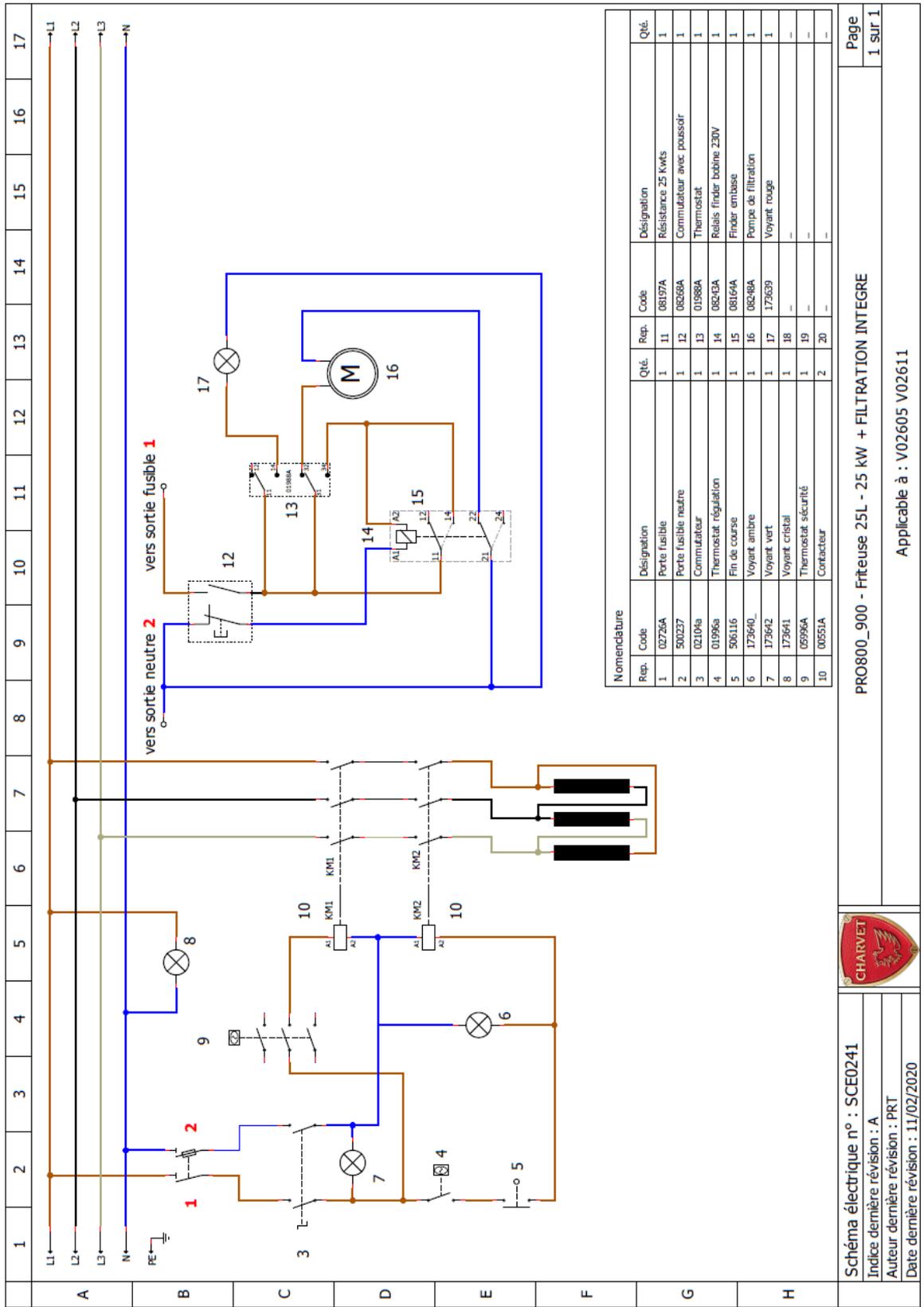
5. REMPLACEMENT DES THERMOSTATS ET DE LEURS BULBES



Plan de montage des bulbes de thermostats

- Une fois la résistance levée, le capot de protection de cette dernière déposée et boîtier de raccordement intermédiaire ouvert, dégrafer le bulbe et le capillaire du thermostat à remplacer sur toute la longueur de la résistance (marquer l'emplacement des agrafes sur la résistance de façon à simplifier le montage du nouveau bulbe).
- Sortir le bulbe de la bride située au niveau de la résistance.
- Faire passer le bulbe à remplacer dans le passage prévu à cet effet dans la base de la résistance.
- Déposer le panneau de commande puis déconnecter électriquement le thermostat à remplacer. Dévisser le puis tirer sur le capillaire pour l'extraire du passage de câbles.
- Monter et câbler le nouveau thermostat sur le panneau de commande.
- Reprendre le cheminement de l'ancien bulbe avec le nouveau pour présenter ce dernier au niveau de la résistance.
- Fixer le bulbe à l'aide des agrafes.

Remarque : lors du remontage des bulbes de thermostat il est impératif de respecter l'implantation de base de ces derniers.



Nomenclature		Rep.	Qté.	Code	Désignation	Qté.	Code	Désignation	Qté.
1	02726A	1	1	08197A	Porte fusible	1	08197A	Résistance 25 Kwts	1
2	500237	1	1	08268A	Porte fusible neutre	1	08268A	Commutateur avec poussoir	1
3	02104a	1	1	01588A	Commutateur	1	01588A	Thermostat	1
4	01996a	1	1	08243A	Thermostat régulation	1	08243A	Relais finder bobine 230V	1
5	506116	1	1	08164A	Fin de course	1	08164A	Finder embase	1
6	173640_	1	1	08248A	Voyant ambre	1	08248A	Pompe de filtration	1
7	173641	1	1	173639	Voyant vert	1	173639	Voyant rouge	1
8	05996A	1	1	19	Voyant cristal	1	19	Thermostat sécurité	1
9	05996A	1	1	20	Thermostat sécurité	1	20	Contacteur	1
10	08551A	2	2		Contacteur	2			2

PRO800_900 - Friteuse 25L - 25 kW + FILTRATION INTEGRE

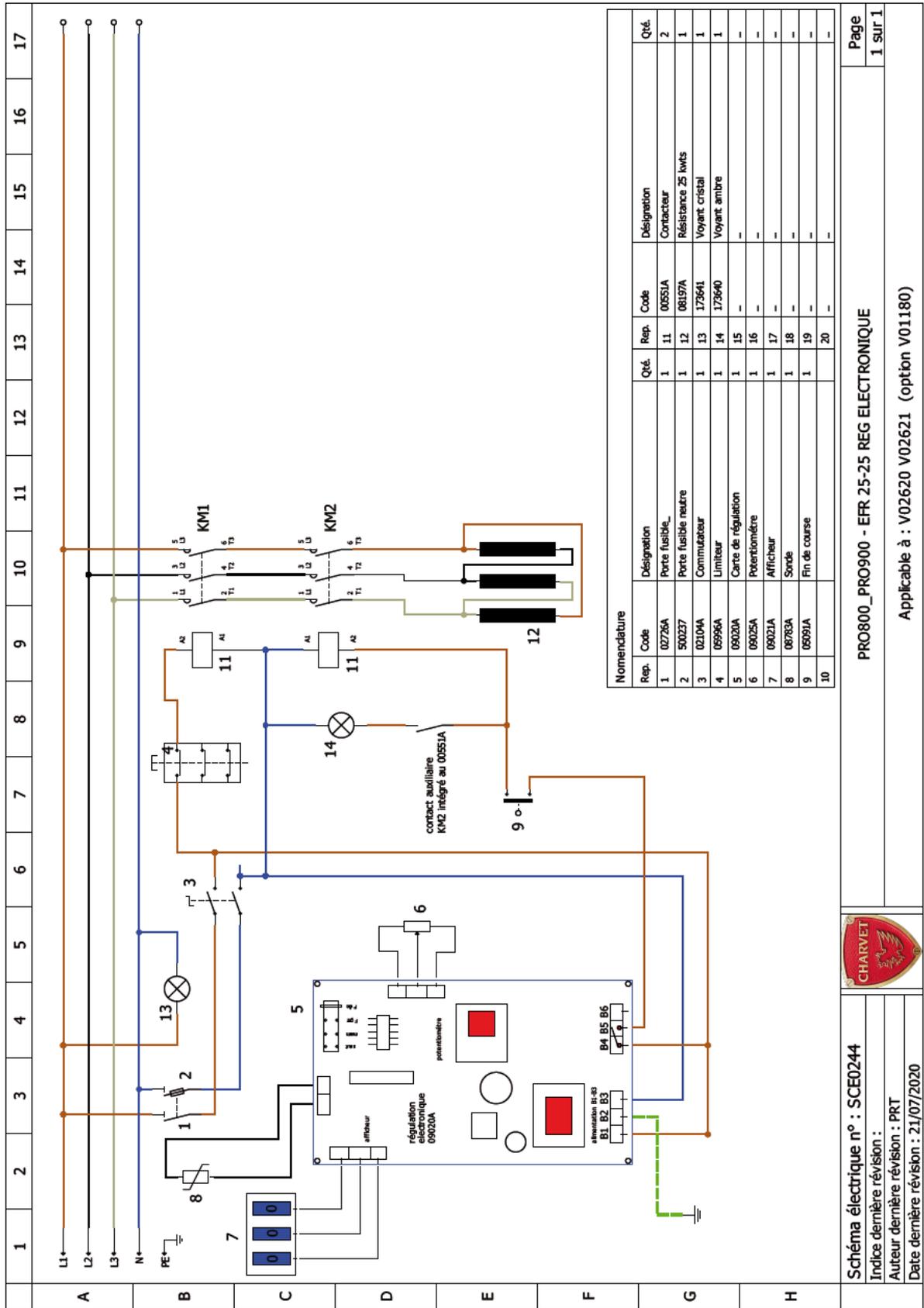
Applicable à : V02605 V02611

CHARVET

Schéma électrique n° : SCE0241
 Indice dernière révision : A
 Auteur dernière révision : PRT
 Date dernière révision : 11/02/2020

Page 1 sur 1





Nomenclature

Rep.	Code	Désignation	Qté.	Rep.	Code	Désignation	Qté.
1	02726A	Porte fusible...	1	11	00551A	Contacteur	2
2	500237	Porte fusible neutre	1	12	08197A	Résistance 25 kwts	1
3	02104A	Commutateur	1	13	173641	Voyant cristal	1
4	05996A	Luminaire	1	14	173640	Voyant ambre	1
5	09020A	Carte de régulation	1	15	-	-	-
6	09025A	Potentiomètre	1	16	-	-	-
7	09021A	Afficheur	1	17	-	-	-
8	08783A	Sonde	1	18	-	-	-
9	06091A	Fin de course	1	19	-	-	-
10	-	-	1	20	-	-	-



Schéma électrique n° : SCE0244
 Indice dernière révision :
 Auteur dernière révision : PRT
 Date dernière révision : 21/07/2020

PRO800_PRO900 - EFR 25-25 REG ELECTRONIQUE
 Applicable à : V02620 V02621 (option V01180)

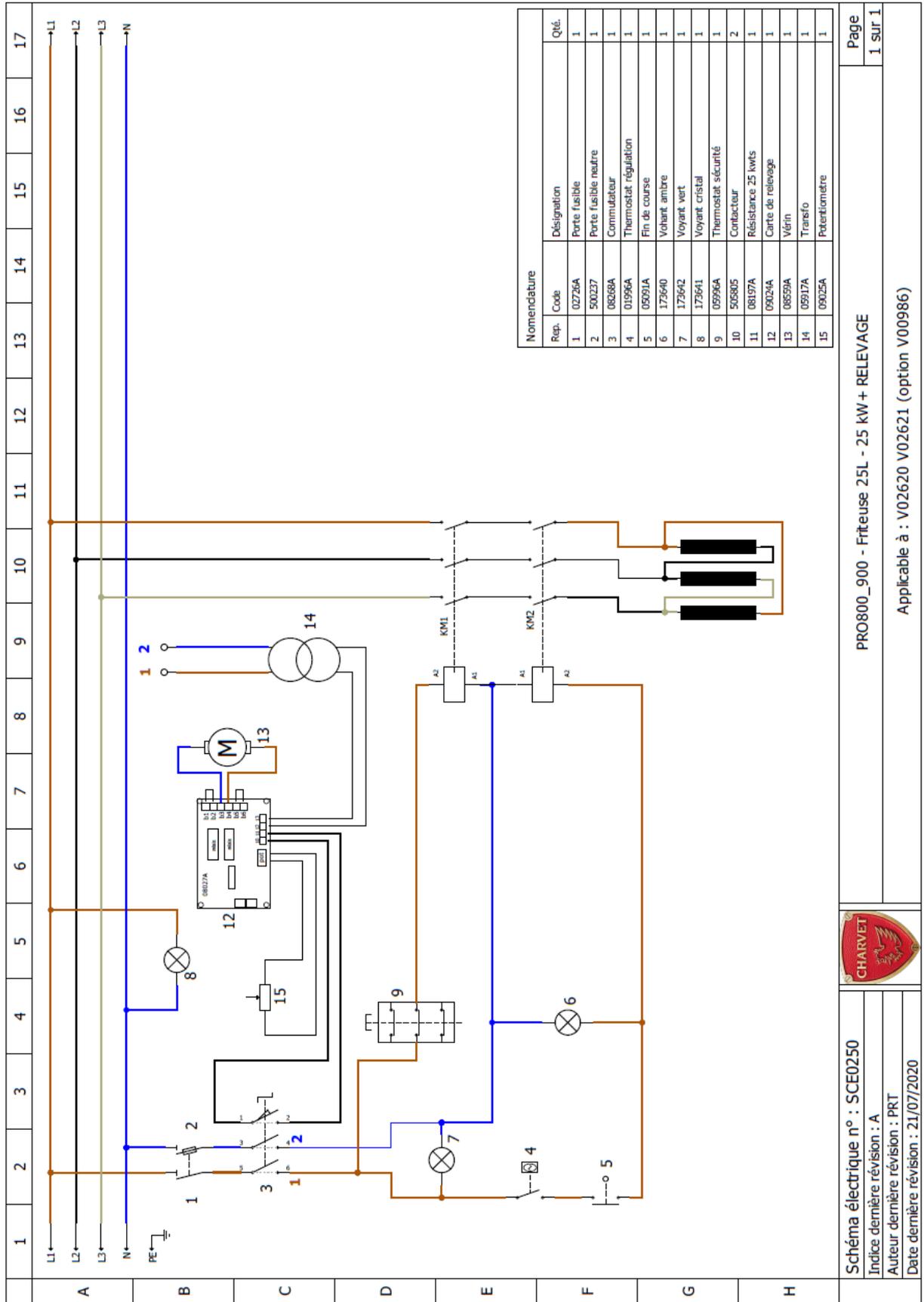
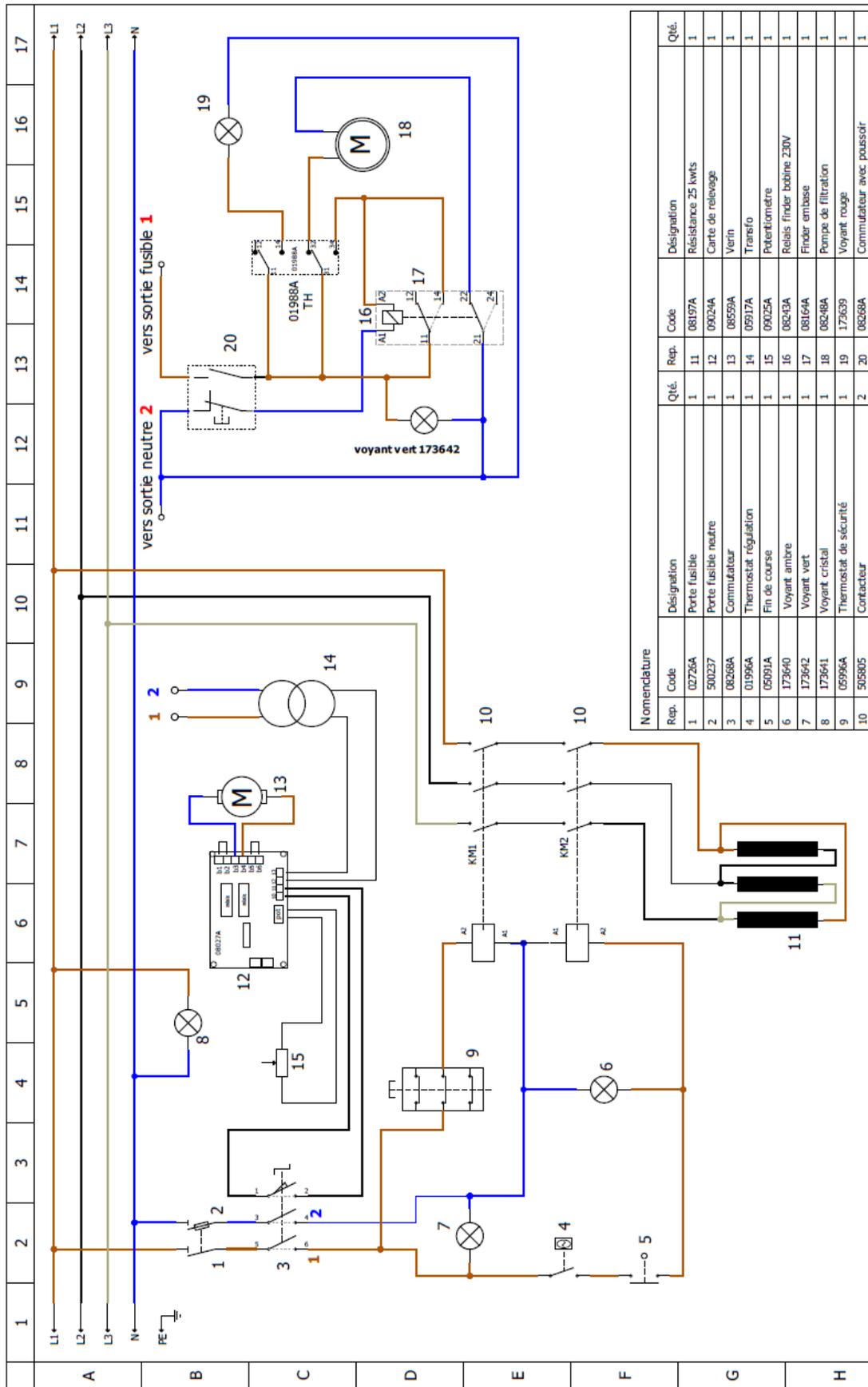


Schéma électrique n° : SCE0250
 Indice dernière révision : A
 Auteur dernière révision : PRT
 Date dernière révision : 21/07/2020

Page
1 sur 1



Nomenclature

Rep.	Code	Désignation	Qté.	Rep.	Code	Désignation	Qté.
1	02736A	Porte fusible	1	11	08197A	Résistance 25 kwts	1
2	500237	Porte fusible neutre	1	12	09024A	Carte de relevage	1
3	06268A	Commutateur	1	13	08599A	Verif	1
4	01996A	Thermostat régulation	1	14	05917A	Transfo	1
5	05991A	Fin de course	1	15	09025A	Potentiomètre	1
6	173640	Voyant ambre	1	16	06243A	Relais finder bobine 230V	1
7	173642	Voyant vert	1	17	08164A	Finder embase	1
8	173641	Voyant cristal	1	18	06248A	Pompe de filtration	1
9	05996A	Thermostat de sécurité	1	19	173639	Voyant rouge	1
10	505805	Contacteur	2	20	06268A	Commutateur avec poussoir	1

Schéma électrique n° : SCE0251

Indice dernière révision : A

Auteur dernière révision : PRT

Date dernière révision : 14/09/2020

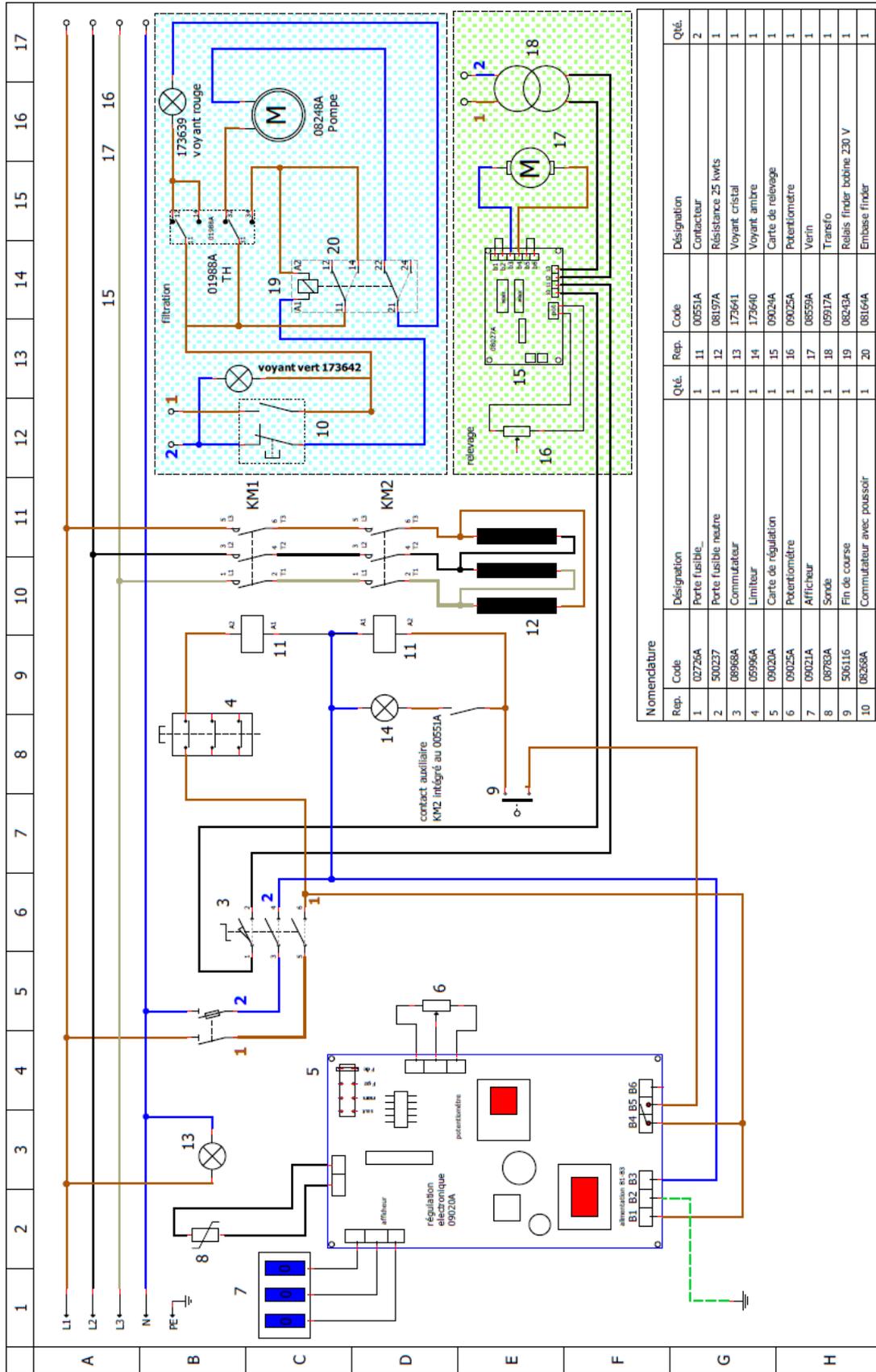


PRO800_900 - Friteuse 25L - 25 KW+ RELEVAGE+ FILTRATION INTEGRE

Page
1 sur 1

Applicable à : V02605 V02611 (option V00986)





Nomenclature

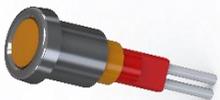
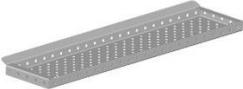
Rep.	Code	Désignation	Qté.	Rep.	Code	Désignation	Qté.
1	02726A	Porte fusible_	1	11	08551A	Contacteur	2
2	500237	Porte fusible neutre	1	12	08197A	Résistance 25 kwts	1
3	08966A	Commutateur	1	13	173641	Voyant cristal	1
4	05996A	Limiteur	1	14	173640	Voyant ambre	1
5	09020A	Carte de régulation	1	15	09024A	Carte de relevage	1
6	09025A	Potentiomètre	1	16	09025A	Potentiomètre	1
7	09021A	Afficheur	1	17	08559A	Verrin	1
8	08783A	Sonde	1	18	09317A	Transfo	1
9	506116	Fin de course	1	19	08243A	Relais finder bobine 230 V	1
10	08388A	Commutateur avec poussoir	1	20	08164A	Embase finder	1



Schéma électrique n° : SCE0255
 Indice dernière révision :
 Auteur dernière révision : PRT
 Date dernière révision : 15/09/2020

PRO800_9000 - EFR 25-25 REG ELECTRONIQUE ET RELEVAGE ET FILTRATION INTEGRE
 Applicable à : V02605 V02611 (option V01180-V00986)

PIÈCES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
05996A	Thermostat de sécurité	
179444	Agrafe de thermostat de sécurité	
08197A	Résistance 25kW 415V	
174078	Ensemble de régulation électronique	
08783A	Sonde	
173640 173641 173642	Voyant orange 230v Voyant blanc 230v Voyant vert 230v	
08559A	Vérin de relevage panier	
02272A	Filtre à déchets 285x300x40	
F15594	Seau de récupération d'huile	
169557	Grille de fond de cuve	
03922A	Robinet à boisseau	
08199A	Panier 25L	
08200A	½ panier 25L	
501146	Manette électrique	

Code	Désignation	Visuel
01996A	Thermostat de régulation	
00551A	Contacteur	
02104A	Commutateur marche arrêt friteuse	
05917A	Transformateur	
176365	Ensemble de relevage	
08278A	Connecteur femelle	
08279A	Connecteur mâle	
01988A	Thermostat filtration	
08268A	Commutateur de filtration	
08248A	Pompe de filtration	
08328A	Coupleur	
08243A 08164A	Relai Borne bleu de relai	
04109A	Poignée chromée	



PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

FRITEUSE ELECTRIQUE 25L

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_PRO800-900_PRO800/900-
1/2E1FR2525_REV. E
Rédigé par JGD le 07/09/20
Révisé par JGD le 13/10/20

APPLICABLE A :

V02620	V02605	V02621	V02611	

SOMMAIRE

INTRODUCTION _____ 1

1. AVANT-PROPOS _____	1
2. CONTACTS UTILES _____	1
3. GARANTIE _____	1
4. RESTRICTIONS D'USAGE _____	1
5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE _____	1

UTILISATION _____ 2

1. AVERTISSEMENTS _____	2
2. PANNEAU DE COMMANDE _____	2
3. UTILISATION NORMALE _____	2
4. UTILISATION RELEVAGE AUTOMATIQUE _____	3
5. UTILISATION DE LA REGULATION ELECTRONIQUE _____	3
6. UTILISATION DE LA FILTRATION _____	3
6.1. Vidange de la friteuse _____	4
6.2. Procédure de remplissage _____	4
6.3. Mise en fonction de la pompe _____	4
6.4. Procédure de changement d'huile usagée dans le bac _____	4
7. TABLEAU DE PANNES EVENTUELLES _____	4
8. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL _____	4

NETTOYAGE & ENTRETIEN _____ 3

1. AVERTISSEMENTS _____	5
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES _____	5
3. NETTOYAGE DE LA CUVE _____	5
4. NETTOYAGE DES ELEMENTS AMOVIBLES DE LA CUVE _____	5
5. NETTOYAGE DU BAIN D'HUILE _____	5
6. NETTOYAGE DE NETTOYAGE DU BAC DE FILTRATION _____	6

PIECES DE RECHANGE _____ 4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	JGD	07/09/2020	MISE A JOUR DE LA VERSION ORIGINALE



INTRODUCTION

1. AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi les équipements Charvet pour votre installation. Nos équipements sont conçus et fabriqués en France par nos équipes, engagées à la poursuite de cinq objectifs : La robustesse, la performance, l'hygiène, l'ergonomie, et la sécurité. Si toutefois, et malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

2. CONTACTS UTILES

Pour toute information, ou demande d'ordre commerciale :

✉ info@charvet.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

Pour toute demande d'assistance technique, notre SAV :

✉ sav@charvet-sa.fr

☎ +33 (0) 4 76 06 64 22

3. GARANTIE



INFORMATION

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute installation, ou intervention sous garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Par ailleurs, nous vous rappelons que la garantie CHARVET ne couvre pas les détériorations imputables à une mauvaise installation, utilisation ou à un entretien inadéquat. Merci de bien vouloir lire cette notice dans son intégralité.

4. RESTRICTIONS D'USAGE



INFORMATION

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes qualifiées. Il convient que l'installateur dispense une formation à l'utilisation de l'appareil à l'issue de l'installation. Cette formation doit donner lieu à la remise de la notice d'utilisation de l'appareil à l'utilisateur final.

La société CHARVET rappelle par ailleurs que ses appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles, ou intellectuelles réduites, à moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne engageant sa responsabilité et pouvant garantir leur sécurité.

5. RECYCLAGE DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE



INFORMATION

Exclusivement pour la France :

Conformément au décret n°2014-928 du 19 Août 2014, relatif à l'élimination des déchets et équipements électriques et électroniques, la société Paul CHARVET assure l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEEs professionnels mis sur le marché à partir du 13.08.2005. À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

Modalités de prise en charge :

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible. Sauf circonstances exceptionnelles, le matériel ne devra pas avoir été démantelé, même partiellement. Dans le cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge. Par ailleurs, toutes les demandes inférieures à 500 Kgs devront faire l'objet, soit d'un apport volontaire à un point de collecte, soit d'un enlèvement chez l'utilisateur final qui sera à sa charge en dessous de 500 Kgs.

Pour toute demande d'enlèvement :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14



UTILISATION

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Cet appareil est conçu pour une utilisation professionnelle, Par conséquent, il doit être utilisé par du personnel qualifié, dans le cadre prévu et selon les instructions du présent document. Toute utilisation anormale de cet équipement pourrait avoir des conséquences sur son fonctionnement, mais aussi sur la sécurité des biens et des personnes.

Cet appareil est équipé de plusieurs organes de sécurité. En cas de dysfonctionnement, merci de mettre l'appareil hors alimentations (électricité, gaz, eau, ...) et contacter un installateur qualifié pour intervention.

- **Ne pas tenter de réparer un appareil défectueux par vous-même, en cas de dysfonctionnement, merci de consigner l'appareil (l'isoler de ses sources d'alimentation, et limiter son accès aux seules personnes habilitées), dans l'attente de l'intervention de l'installateur.**
- **Ne pas utiliser un appareil en cas de mise en sécurité de ce dernier, ne pas tenter de by-passer le/les dispositifs de sécurité de l'appareil.**
- **Ne jamais faire fonctionner un appareil, en particulier à vide, sans surveillance.**
- **Ce matériel doit être révisé à minima une fois par an par un installateur qualifié.**
- **Certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant, en cas de défaillance, il convient de faire intervenir l'installateur pour remplacement ou réparation.**

Ni la société CHARVET, ni la société d'installation, ne pourraient être tenues pour responsables des dégradations et/ou blessures consécutives à un mauvais entretien, une mauvaise utilisation, ou modification non-autorisée de cet appareil.

2. PANNEAU DE COMMANDE

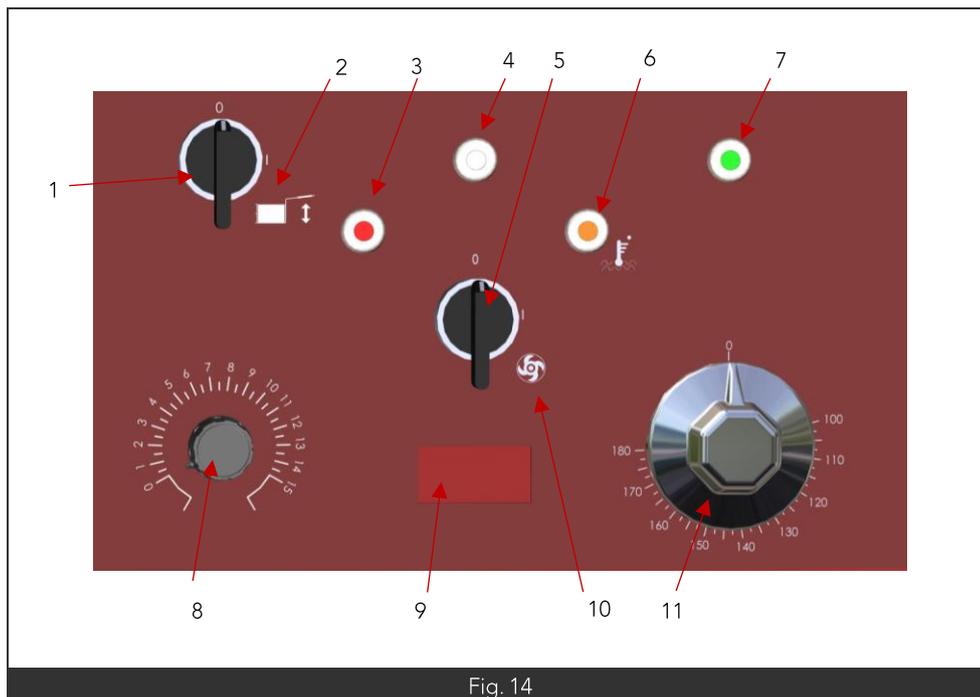


Fig. 14

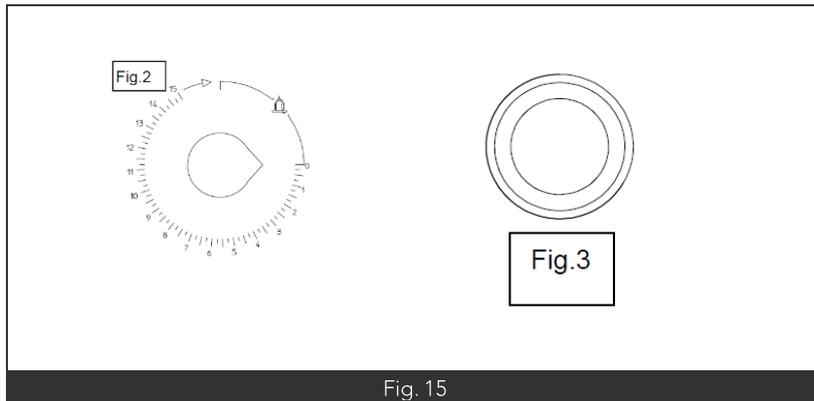
Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Commutateur marche arrêt
2	Relevage automatique(option)
3	Voyant rouge fonctionnement de la pompe
4	Voyant blanc présence tension
5	Commutateur marche/arrêt pompe
6	Voyant ambre température filtration
7	Voyant vert de chauffe de la friteuse
8	Minuterie relevage panier
9	Afficheur
10	Position réarmement de la pompe
11	Manette du thermostat

3. UTILISATION NORMALE

- Ouvrir le couvercle.
- L'appareil étant sous tension le voyant blanc est allumé (Fig14 Rep4)
- Mettre le commutateur sur la position marche (Fig14 Rep1)
- Sélectionner la température désirée en agissant sur le bouton du thermostat (Fig14 Rep11), le voyant vert s'allume (Fig14 Rep7) l'appareil est en chauffe.
- Lorsque la température affichée est atteinte ce voyant s'éteint, le panier peut alors être plongé.

4. UTILISATION RELEVAGE AUTOMATIQUE

- Enlever le couvercle de la friteuse.
- Mettre la friteuse en marche, le panier doit monter.
- Régler le minuteur (Fig15 Fig2) selon le temps souhaité.
- Mettre les aliments dans le panier, agir sur le bouton (Fig15 Fig3) pour faire descendre le panier.
- Après écoulement de la durée, le panier remonte automatiquement.



5. UTILISATION DE LA REGULATION ELECTRONIQUE

- Ouvrir le couvercle.
- Mettre le commutateur sur la position « 1 » (Fig14 Rep2).
- L'affichage se fait sur le lexan (Fig14 Rep9) et la température se règle avec le potentiomètre (Fig14 Rep8)
- Dans un premier temps régler votre température à 60° afin d'effectuer le cycle de dégivrage (fonte des graisses solides).
- Dans un second temps régler la température de votre friteuse entre 80° et 180°.
- Lorsque vous avez sélectionné votre température le voyant vert s'allume. (Fig14 Rep7).
- Lorsque la température affichée est atteinte ce voyant s'éteint. Le panier peut alors être plongé.

6. UTILISATION DE LA FILTRATION



AVERTISSEMENT

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

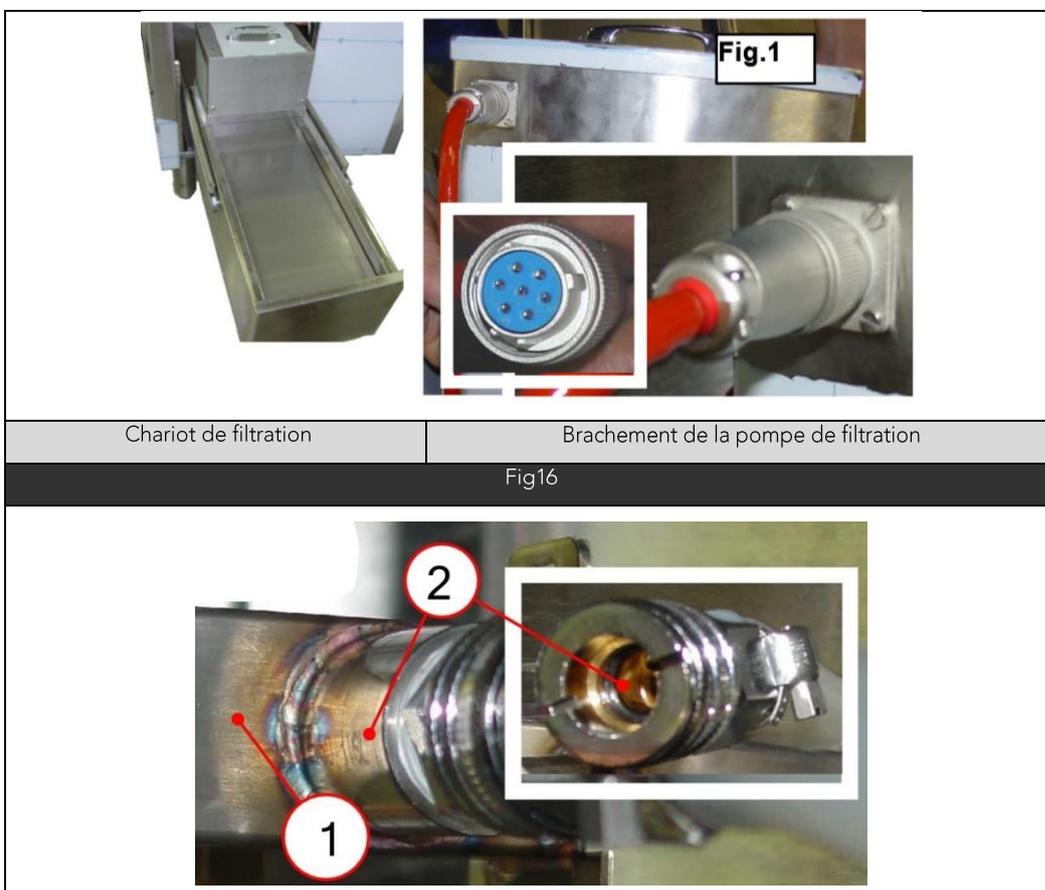


Fig17

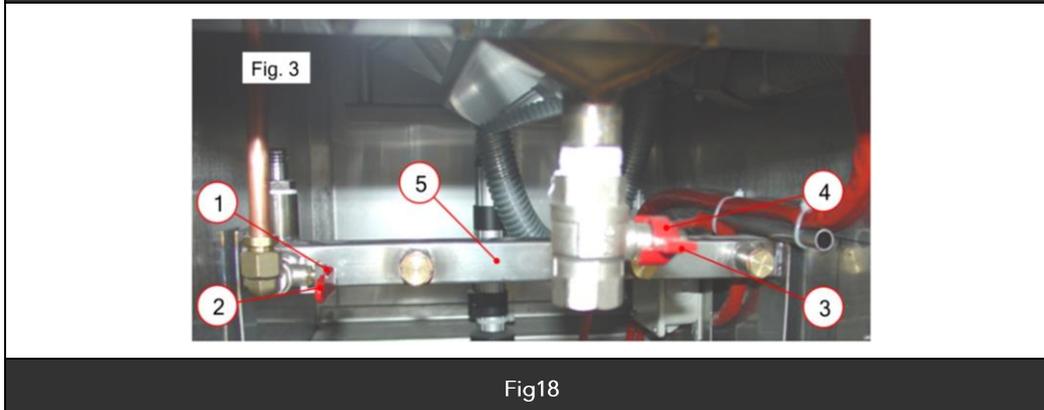


Fig18

6.1. Vidange de la friteuse

- Vérifier que le filtre soit correctement en place dans le bac (Fig16)
- Vérifier que le branchement électrique soit connecté à la pompe de filtration (Fig16)
- Vérifier le bon raccordement du coupleur à la nourrice. (Fig17)
- Ouvrir la vanne de vidange du bac de friteuse. (Fig18 Rep3)
- Une fois la vidange de la friteuse effectuée, fermer la vidange et ouvrir la vanne de remplissage. (Fig18 Rep2)

6.2. Procédure de remplissage

- Vérifier le bon raccordement du coupleur à la nourrice. (elle se situe en haut à gauche)
- Vérifier le raccord de la fiche électrique celle-ci doit être raccordée à la pompe de filtration. (elle se situe derrière la pompe)
- Ouvrir la vanne de remplissage.

6.3. Mise en fonction de la pompe

- Mettre le commutateur de la pompe en position marche (Fig14 Rep5)
- Le voyant rouge s'allume (Fig14 Rep3).
- Agir sur le commutateur position réarmement (Fig14 Rep10).
- Le remplissage de la cuve s'effectue.
- Une fois le remplissage terminé, fermer la vanne.

6.4. Procédure de changement d'huile usagée dans le bac

- Désaccoupler le raccord de la pompe à filtration. (Fig17)
- Raccorder le coupleur au tuyau d'évacuation d'huile usagé. (tuyau fourni)
- Pour vidanger la cuve utiliser un récipient pouvant supporter des températures supérieures à 100°.
- Mettre l'embout du tuyau d'évacuation dans le récipient.

7. TABLEAU DE PANNES EVENTUELLES

Cas de panne	Causes probables
Température du bain trop basse	Contrôler la position des bulbes (voir paragraphe 5)
Pas de chauffe dans la friteuse	Contrôler la position du limiteur Contrôler la position de la résistance Contrôler la continuité de la résistance Contrôler le thermostat

- En cas de panne du thermostat de régulation, un limiteur de température va assurer le contrôle de la température, couper l'alimentation des résistances en temps voulu, mettre en sécurité votre friteuse.
- Prévenir un installateur pour remplacer les composants électriques défectueux en vue d'une prochaine utilisation.

8. MISE HORS SERVICE DE L'APPAREIL

- Mettre les manettes sur la position arrêt.
- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. AVERTISSEMENTS



AVERTISSEMENT

Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, veiller à ce que la température des éléments à manipuler soit supportable ou vous équiper de protections adaptées.
Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension.
Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau, de jets d'eau sous pression ou de vapeur d'eau.
L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

Le nettoyage des habillages sera réalisé avec une éponge mouillée à l'eau savonneuse (Ou autre produit détergent neutre). Pour le dessus (En dehors de la partie active de l'appareil), il est possible d'utiliser une éponge à récurer si nécessaire, en prenant soin de frotter dans le sens du polissage (Risque d'altération de l'aspect de l'appareil ou du dessus).

3. NETTOYAGE DE LA CUVE

Une fois la cuve vidée de son huile et les supports paniers au lavage, procéder au nettoyage de la cuve en suivant les étapes indiquées ci-dessous :

- Remplir la cuve d'eau.
- Faire bouillir l'eau en utilisant le dispositif de chauffe de l'appareil.
- Lorsque l'eau boue, couper la chauffe, puis vidanger la cuve.

Le robinet de vidange ouvert, et une fois la résistance revenue à température supportable, lever cette dernière de façon à pouvoir nettoyer aisément toutes les surface de la cuve à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse. Rincer abondamment toutes les parois, puis sécher-les à l'aide d'un chiffon gras.

- Refermer le robinet de vidange.
- Remettre la résistance en place, puis le support de panier sec.

4. NETTOYAGE DES ELEMENTS AMOVIBLES DE LA CUVE

- Le couvercle de la cuve, les paniers et grille de fond de la friteuse peuvent être enlevés pour être passés en lave-vaisselle.
- Le support de panier doit également être enlevé puis nettoyé. Pour cela, il suffit de le tirer vers le haut. Le support peut être nettoyé en lave-vaisselle

5. NETTOYAGE DU BAIN D'HUILE

Après chaque service, il est conseillé de laisser décanter l'huile de son eau, puis d'extraire cette dernière. Cette opération nécessite de laisser reposer le bain d'huile à **froid** :

- Ouvrir le placard situé sous l'appareil.
- Positionner le bac de récupération d'huile fourni avec l'appareil sous les robinets de vidange de cuve.
- Ouvrir l'un des deux robinets, de l'eau doit s'écouler.
- Dès lors que de l'huile s'écoule à la place de l'eau, refermer le robinet.
- Si nécessaire, faire l'appoint d'huile.
- Répéter l'opération avec le deuxième bain d'huile.

Après chaque service également, il est recommandé de filtrer l'huile des impuretés solides pouvant s'accumuler au cours de l'utilisation normale de l'appareil. La filtration peut être réalisée soit :

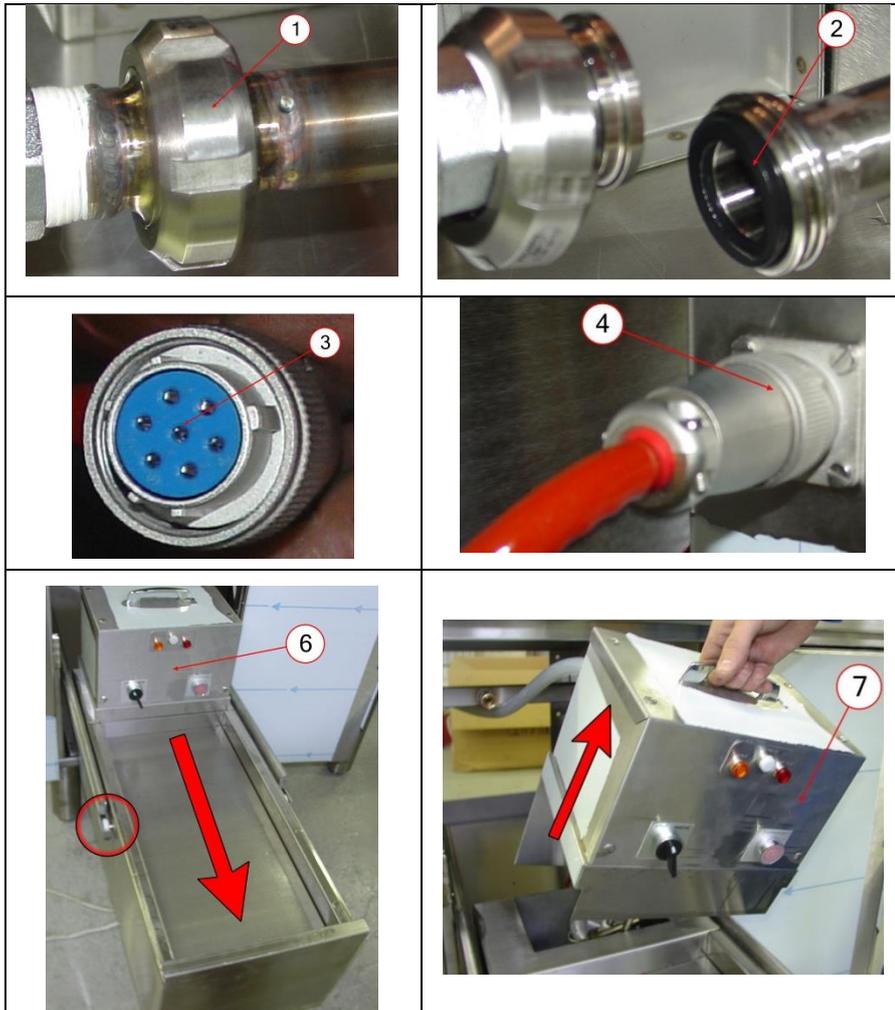
- **En utilisant le chariot de filtration mobile CHARVET** : Dans ce cas, se référer au paragraphe 7 du chariot pour connaître la procédure appropriée.
- En vidant le contenu de la cuve (par l'intermédiaire des robinets de vidange) dans le bac de récupération fourni avec l'appareil. Le contenu du bac de récupération peut alors être vidé au travers d'un filtre dans un second récipient. L'huile ainsi filtrée peut être remise dans la cuve (Faire l'appoint d'huile si nécessaire).

Remarque : Profiter de la vidange de la cuve de l'appareil pour la nettoyer.

Contrôler fréquemment la couleur de l'huile. En effet, lorsque celle-ci commence à virer au brun, cela signifie qu'elle doit être remplacée. Pour cela vider le contenu de la cuve dans le bac de récupération. Puis disposer de l'huile usagée selon la réglementation en vigueur dans votre pays.

6. NETTOYAGE DE NETTOYAGE DU BAC DE FILTRATION

- Dévisser l'écrou de chaque tube de vidange et les déconnecter. (1)
- Désaccoupler le raccord coupleur. (2)
- Enlever le connecteur électrique. (3-4)
- Tirer le bac vers soit (6) sortir la pompe de filtration par le haut à l'aide de la poignée (7).
- Pour enlever le bac de son logement le tier vers soit puis lever vers le haut (7).



PIECES DE RECHANGE

Code	Désignation	Visuel
05996A	Thermostat de sécurité	
179444	Agrafe de thermostat de sécurité	
08197A	Résistance 25Kw 415V	
174078	Ensemble de régulation électronique	
08783A	Sonde	
173640 173641 173642	Voyant orange 230v Voyant blanc 230v Voyant vert 230v	
08559A	Vérin de relevage panier	
02272A	Filtre à déchets 285x300x40	
F15594	Seau de récupération d'huile	
169557	Grille de fond de cuve	
03922A	Robinet à boisseau	
08199A	Panier 25L	
08200A	½ panier 25L	

Code	Désignation	Visuel
01996A	Thermostat de régulation	
00551A	contacteur	
02104A	commutateur	
501146	Manette électrique	
05917A	transformateur	
176365	Ensemble de relevage	
08278A	Connecteur femelle	
08279A	Connecteur mâle	
01988A	Thermostat filtration	
08268A	Commutateur de filtration	
08248A	Pompe de filtration	
08328A	coupleur	
08243A	Relai	
08164A	Borne bleu de relai	
04109A	Poignée chromée	