



# Marmites à énergie 'électrique'

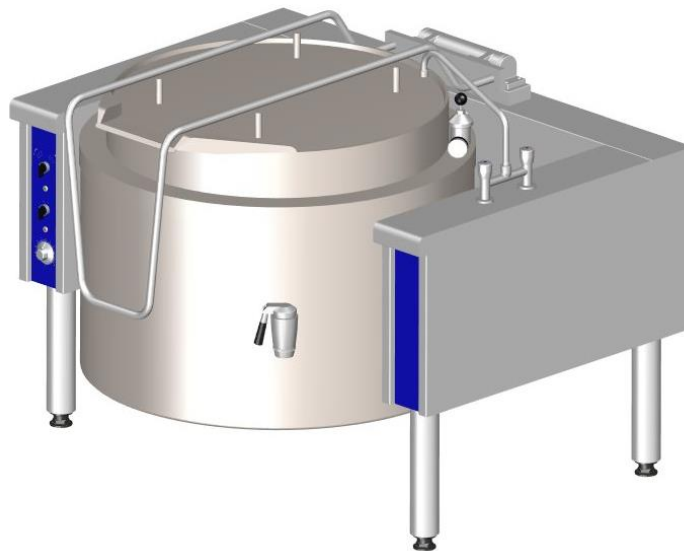
---

**Série : AEROGAM**

## MARMITES BAIN-MARIE

150 Litres

250 Litres



- ✓ **V02987 : AEROGAM1500 EMB250BME/C**
- ✓ **V03011 : AEROGAM1500 EMB150BME/C**

***Notice d'installation***





# Marmites à énergie 'électrique'

## « 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 : [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. » »

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





# Marmites à énergie 'électrique'

---

## 1. INSTALLATION

### 1.1. Généralités

L'installation doit être faite selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

**Le manuel 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

VOIR fiches techniques

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.

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

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

- Retirer toutes les protections plastique des habillages.
- Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans le placard de l'appareil).
- Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontale à 900 mm.

### 1.4. Raccordement électrique

L'installation doit être faite selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice, règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation.

#### ATTENTION :

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

Si l'appareil est relié en permanence à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.

Si l'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

- Avant raccordement :
  - Vérifier que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (VOIR plaque signalétique).
  - Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm.

L'appareil est câblé en usine suivant la tension de la commande.





# Marmites à énergie 'électrique'

## CHANGEMENT DE TENSION :

- Le couplage des résistances est réalisé pour cette tension.
- Pour un changement de tension consulter le fabricant.

### 1.5. Mise sous tension

#### 1.5.1. Contrôles et vérifications

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

- que la tension réseau est conforme,
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions,
- de la bonne mise à la terre,
- que la section du câble est appropriée à la puissance,
- de l'isolement de l'équipement électrique,
- de la conformité des intensités par phase.

#### 1.5.2. Réglages

Aucun réglage n'est normalement nécessaire sur la partie électrique.

#### 1.5.3. Mise en service

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



**Ne jamais mettre en service avec une cuve vide.**

**Retirer tout objet présent dans la cuve.**

**Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.**

## 2. RACCORDEMENTS

### 2.1. Raccordements électriques

- Démonter le volant de basculement, fixé par 2 vis perpendiculaire par rapport à l'axe.
- Démonter le capot de commande en façade pour accéder au coffret de raccordement. (fixation par deux vis en partie supérieure).
- Tirer le coffret de raccordement.
- Raccorder le câble d'alimentation aux bornes en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret, serrer le presse étoupe.

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



**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.**

### 2.2. Schémas de câblage

Appareil	Tension	N° schéma électrique
E1MF150BME, E1MF2560BME	3 ~400 V + T	SE0057 / 00





# Marmites à énergie 'électrique'

---

## 2.3. Raccordement en eau

### EAU DE L'ENVELOPPE

Remplissage en eau de la double enveloppe de la marmite bain-marie :

**Prévoir alimentation EF Ø 15 / 21 (de préférence adoucie) avec robinets d'arrêt.**

Raccordement impératif sur clapet antipollution mis en place par le fabricant.

### ROBINETTERIE EAU CHAUDE / EAU FROIDE

Robinet mélangeur EC / EF à droite ou à gauche :

Prévoir alimentation EC / EF Ø 15 / 21 avec robinets d'arrêt.





# Marmites à énergie 'électrique'

## 3. INTERVENTIONS



**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.**

**L'appareil sera isolé du réseau électricité ou une consignation (informatrice et physique) sera effectuée le temps de l'intervention.**

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

Faire une remise documentaire formalisée au responsable de la cuisine.

Chaque appareil comporte une plaque signalétique.

Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique sur la partie de la notice prévue à cet effet.

Plaquette signalétique



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

### **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*



**OUVERTURE TOTALE DU COUVERCLE AVANT  
DE BASCULER LA CUVE.**



**FULL OPENING OF THE LID PRIOR TO THE  
TILTING THE TANK.**



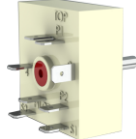
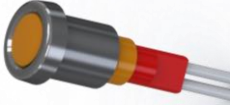







**Charvet ne pourra être tenu responsable de toutes détériorations dues à une mauvaise utilisation**





# Marmites à énergie 'électrique'

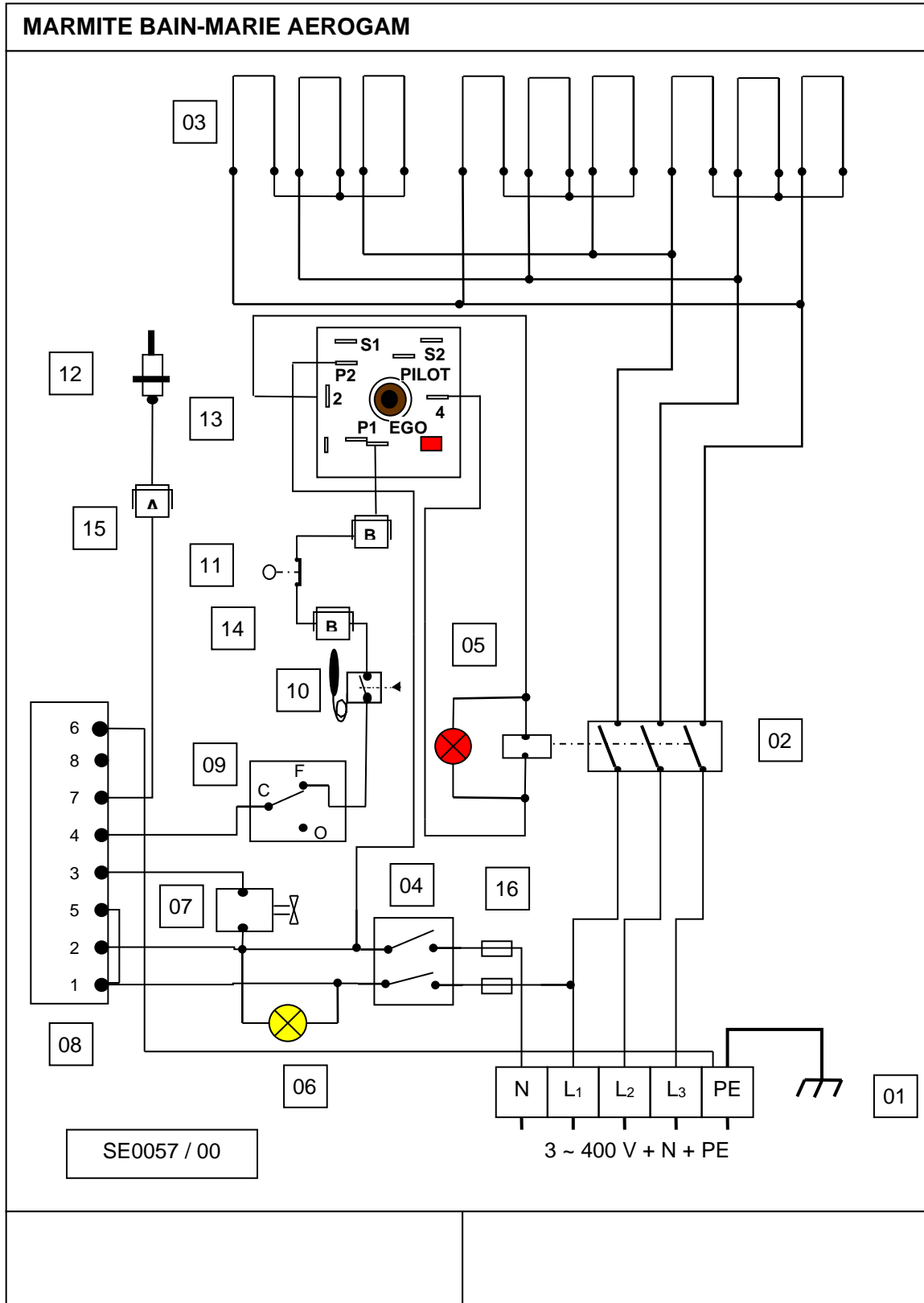
## 4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Thermoplongeurs 6000 W 9000 W	02044A 02087A		Thermostat tripolaire	01995A	
Joint thermoplongeur	02050A		Commutateur	02104A	
Contacteur 50A bobine 230/400 V ou contacteur 55AMP bobine 230V	02200A		Doseur énergie 400v OU 230v	09088A 09099A	
Voyant ambre 400v 230 v	173645 173640		Sonde de niveau d'eau	01706A	
Voyant rouge 400v 230v	173644 173639		Fin de course	506116	
Soupape de sécurité 330 g avec manomètre	06645A		Electrovanne Eau	06552A	
Contrôleur de niveau d'eau	02681A		Pressostat	02683A	
Robinet mélangeur 360° Ou 180°	506388 506389				





# Marmites à énergie 'électrique'







# Marmites à énergie 'électrique'

**NOMENCLATURE : E1MB150BME (Schéma SE0057 / 00)**

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm <sup>2</sup>	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm <sup>2</sup>	1
01	07069A	Borne Vicking bleue	1
02	02200A	Contacteur 400 V	1
03	02044A	Thermoplongeur 6 kW	3
04	02104A	Commutateur	1
05	173644	Voyant rouge	1
06	173645	Voyant jaune	1
07	06552A	Electrovanne	1
08	02681A	Contrôleur niveau	1
09	02683A	Pressostat	1
10	01995A	Thermostat 110 °C	1
11	506116	Fin de course	1
12	01706A	Sonde de niveau	1
13	09088A	Doseur d'énergie 400 V	1
14	02467A	Borne Vicking 6 mm <sup>2</sup>	2
15	02466A	Borne Vicking 4 mm <sup>2</sup>	1
16	03413A	Fusible 5 mm x 20 mm, 5 A	2

**NOMENCLATURE : E1MB250BME (Schéma SE0057 / 00)**

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm <sup>2</sup>	3
01	03575A	Borne Vicking terre 10 mm <sup>2</sup>	1
01	07069A	Borne Vicking bleue	1
02	02200A	Contacteur 400 V	1
03	02087A	Thermoplongeur 9 kW	3
04	02104A	Commutateur	1
05	173644	Voyant rouge	1
06	173645	Voyant jaune	1
07	06552A	Electrovanne	1
08	02681A	Contrôleur niveau	1
09	02683A	Pressostat	1
10	01995A	Thermostat 110 °C	1
11	506116	Fin de course	1
12	01706A	Sonde de niveau	1
13	09088A	Doseur d'énergie 400 V	1
14	02467A	Borne Vicking 6 mm <sup>2</sup>	2
15	02466A	Borne Vicking 4 mm <sup>2</sup>	1
16	03413A	Fusible 5 mm x 20 mm, 5 A	2





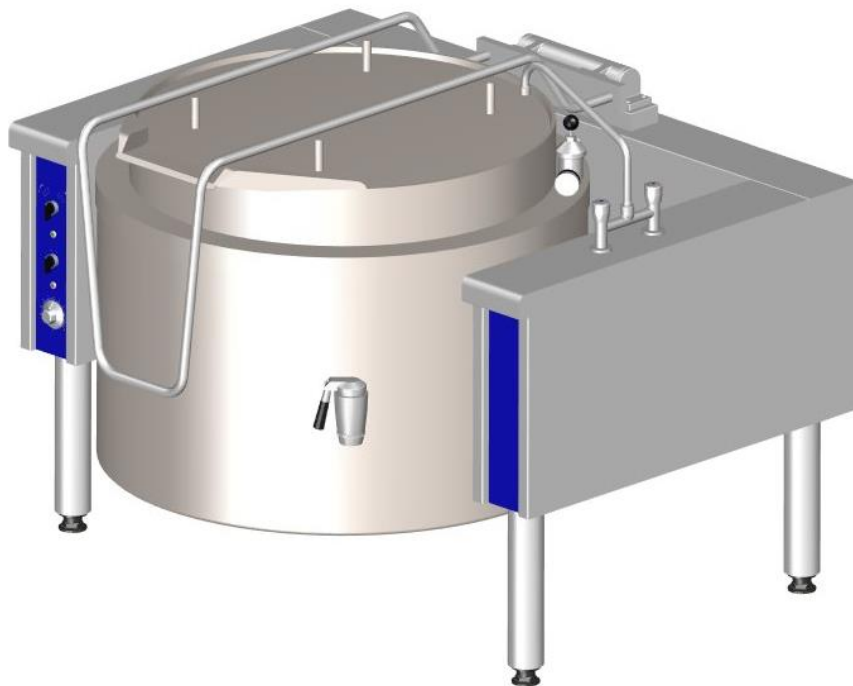
# Marmites à énergie 'électrique'

---

**Série : AEROGAM**

## MARMITES BAIN-MARIE

150 Litres  
250 Litres



- ✓ **V02987 : AEROGAM1500 EMBE 250BME/C**
- ✓ **V03011 : AEROGAM1500 EMBE 150BME/C**

***Notice d'utilisation***





# Marmites à énergie 'électrique'

## « 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. » »



## 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.





# Marmites à énergie 'électrique'

## Avertissement :

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

## 2. 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.

- b) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.  
c) Donner un coup d'éponge sur les parois et sur le fond de cuve pour éliminer les particules restantes.  
d) Vidanger la cuve par ouverture du robinet de vidage en façade, rincer correctement.

## 3. MISE EN SERVICE

L'appareil étant sous tension :

Tournez le commutateur sur la position "marche". Le voyant jaune s'allume. La mise à niveau de la double enveloppe se réalise.

Positionnez la manette du doseur d'énergie de régulation de la puissance sur la position 100 (marche continue). Lorsque le niveau de la double enveloppe est réalisé, le voyant rouge s'allume (signe de mise en chauffe).

L'appareil en chauffe, il est nécessaire d'attendre environ quelques minutes avant de commencer les cuissons.

La répartition de chauffe est homogène et permet de cuire sur toute la surface.

La marmite n'est en chauffe que s'il y a suffisamment d'eau dans la double enveloppe.

## CONSEILS PRATIQUES :

Les marmites bain-marie à eau permettent toutes les variétés de cuisson en voie humide grande eau (légumes, riz, pâtes...) et en voie humide pâteuse (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.***

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

## 4. MISE HORS SERVICE

Ramenez le doseur d'énergie sur la position 0, mettez le commutateur sur "arrêt".

Nettoyez la cuve après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage des restes d'aliments).

En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électricité.





# Marmites à énergie 'électrique'

## 5. ENTRETIEN

### 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 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.

### 5.2. Nettoyage de la cuve

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

Après cuissons salées ou acides, rincer à l'eau claire la cuve.

#### DOUBLE ENVELOPPE :

Un entartrage trop important du fond de cuve du bain-marie à eau peut entraîner une perte de chauffe, une surchauffe anormale du double fond (risque de destruction).

Un détartrage annuel est conseillé (faire appel à votre installateur pour une vidange et détartrage).

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens d'appareils sous pression ou subir d'importantes projections d'eau**

**Avant toute opération, s'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**

*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

Le voyant de mise sous tension s'allume la cuve ne chauffe pas :



- Panne du doseur énergie,
- Panne du thermostat de surchauffe (voyant de régulation éteint),
- Panne du contacteur de chauffe.
- Le régulateur de niveau est défectueux.

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



**Seul un électricien habilité peut remplacer le thermostat ou les thermoplongeurs.**

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 ce dysfonctionnement.

 OUVERTURE TOTALE DU COUVERCLE AVANT DE BASCULER LA CUVE.  
 FULL OPENING OF THE LID PRIOR TO THE TILTING THE TANK.

**Charvet ne pourra être tenu responsable de toutes détériorations dues à une mauvaise utilisation**

