



# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



Désignation	Code
Pro 700 40 E2-FR7L	V07068



## *Notice d'installation*



# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



## SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>INSTALLATION.....</b>	<b>4</b>
1.1	GENERALITES .....	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE .....	4
1.3	INSTALLATION .....	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALETIQUE.....	4
<b>2</b>	<b>RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....</b>	<b>5</b>
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT .....	5
2.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
2.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT .....	5
<b>3</b>	<b>MISE EN SERVICE.....</b>	<b>5</b>
	SE REPORTER A LA PARTIE MISE EN SERVICE UTILISATEUR .....	5
<b>4</b>	<b>MAINTENANCE – INTERVENTIONS .....</b>	<b>5</b>
4.1	REARMEMENT DU THERMOSTAT LIMITEUR .....	5
4.2	REPLACEMENT DE LA RESISTANCE .....	6
4.3	SCHEMAS DE CABLAGE .....	6
4.4	VUE ECLATEE .....	8
4.5	PIECES DE PREMIERE NECESSITE .....	9



# Module

## E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



### « Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

#### Exclusivement pour la France

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. »





# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



## 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 instructions de cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné.

Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation

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

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

**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**

### 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 Installation

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible, si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 20 cm.

Retirer toutes les protections plastiques des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.



- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton séparé).

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

- **Appareil mobile :**

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de l'utilisation.

Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place

### 1.4 Plaquette signalétique



Figure A

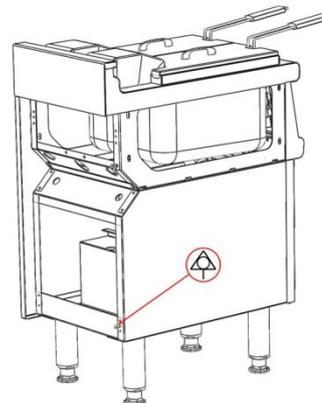


Figure B

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique sous le plancher (Figure A)



# Module

## E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



### 2 RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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  
Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.  
S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1



Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance.  
Cette fiche doit être accessible en permanence.  
**Attention :** Raccorder la borne d'équipotentialité (Figure B rep Equipotentielle)

#### 2.1 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.

#### 2.2 Raccordement électrique

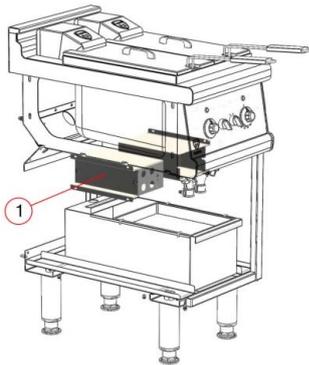


Figure C

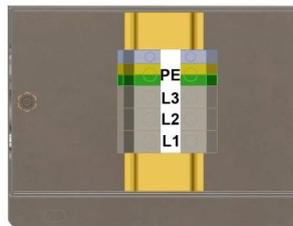


Figure D

Raccorder l'appareil au bornier de raccordement (Figure C) en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret. (Figure D)

#### 2.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

- De la bonne mise à la terre, (voir les avertissements)
- De l'isolement de l'équipement électrique.
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

### 3 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

### 4 MAINTENANCE – INTERVENTIONS

#### 4.1 Réarmement du thermostat limiteur

**Attention :** la cause du déclenchement du thermostat de sécurité doit être analysée avant son réarmement

La cause du déclenchement du thermostat de sécurité peut être :

- Un défaut dû au thermostat de régulation
- Un dysfonctionnement du contacteur
- Un remplissage inapproprié de la cuve ou la qualité de l'huile

Le réarmement s'effectue par pression sur le poussoir rouge du thermostat de sécurité, accessible après ouverture de la porte du placard (Figure F Rep 1).



# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



Figure E

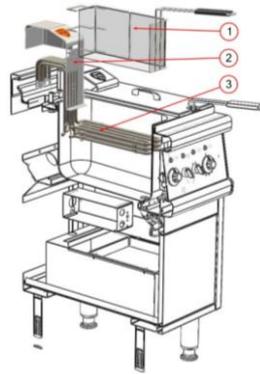


Figure F

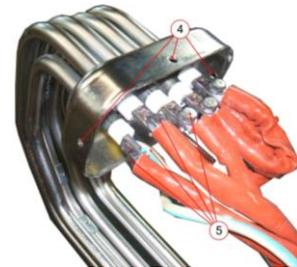


Figure G

## 4.2 Remplacement de la résistance

- Déposer le panier, le support panier (Figure F rep 1,2)
- Lever la résistance (Figure F Rep 3)
- Déposer le capot de protection des connexions (Figure G rep 4)
- Dévisser les raccords électriques (Figure G rep 5)
- Procéder au remplacement

## 4.3 Schémas de câblage

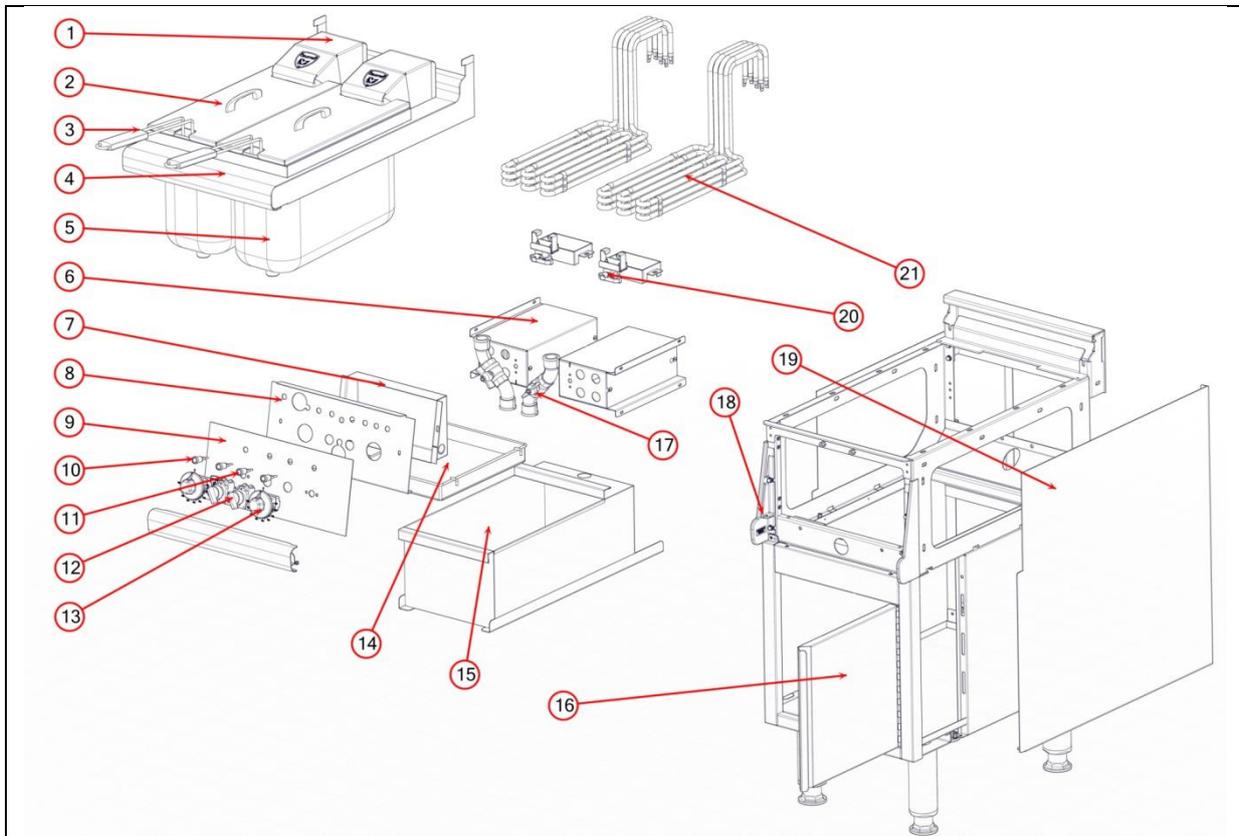




# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



## 4.4 Vue éclatée



N°	Description	Code	N°	Description	Code
01	Capot dessus	171568	12	Commutateur	02104A
02	Couvercle cuve	101864	13	Manette électrique chromée	501146
03	Panier friteuse 7 Litres	09138A	14	Filtre à déchets 227x300x40	02273A
04	Ensemble dessus E2FR7L	171235	15	Seau friteuse 6L à 16L	F13617
05	Cuve ensemble friteuse	101863	16	Porte complète	171034
06	Ensemble coffret électrique	171429	17	Vanne à bille 20x27	08840A
07	Protection électrique	171433	18	Pièce de fermeture gauche	505625
08	Capot commande inox	170290		Pièce de fermeture droite	505624
09	Capot de commande email	505946	19	Panneau d'habillage (gauche)	170680
10	Voyant ambre 400V	173645		Panneau d'habillage (droit)	170682
11	Voyant vert 400V	173647	20	Micro fin de cours	506116
			21	Résistance E2FR 7 L	08034A



# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



## 4.5 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
01996A		09138A		02104A	
Thermostat de régulation		Panier friteuse 7Litres		Commutateur	
173645		173647		501146 + 07879A INSERT	
Voyant ambre 400 V		Voyant vert 400 V		Manette électrique	
08034A		02273A		505805	
Résistance friteuse 8KW		Filtre à déchets		Contacteur	
506116		05996A		08840A	
Micro fin de course		Limiteur tripolaire de température		Vanne à bille 20x27	



# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



Désignation	Code
Pro 700 40 E2-FR7L	V07068



## *Notice d'utilisation*



# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



## SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>PANNEAU DE COMMANDE .....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>MISE EN SERVICE.....</b>	<b>4</b>
4.1	AVERTISSEMENT .....	4
4.2	UTILISATION .....	5
<b>5</b>	<b>MISE HORS SERVICE .....</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>ENTRETIEN .....</b>	<b>5</b>
6.1	NETTOYAGE.....	5
6.1.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable .....</i>	<i>5</i>
6.1.2	<i>Nettoyage de la cuve E2FR7L .....</i>	<i>6</i>
6.2	CONSEILS PRATIQUES.....	6
<b>7</b>	<b>PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....</b>	<b>6</b>



# Module

## E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



### « 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/RECY'STEM-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. »





# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



## 1 INTRODUCTION



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

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

**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.

## 2 PANNEAU DE COMMANDE

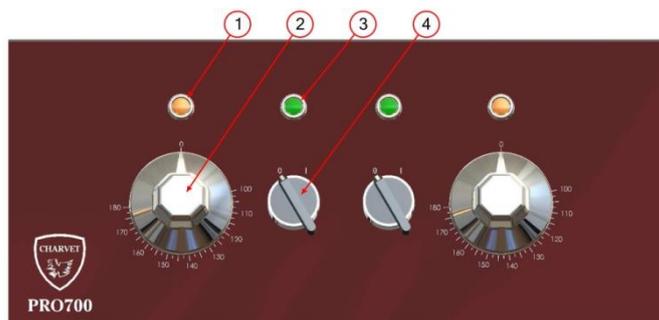


Figure H

Repères	Désignation
1	Voyant ambre (chauffe)
2	Manette électrique (Thermostat unipolaire)
3	Voyant vert (mis en fonction)
4	Commutateur de marche

## 3 AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- 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.
- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- S'assurer que les organes de commande sont fonctionnels.

## 4 MISE EN SERVICE

### 4.1 Avertissement



**NE JAMAIS FAIRE FONDRE LES PAINS DE CORPS GRAS SOLIDE SUR LES RESISTANCES.**

**(Faire fondre ceux-ci au préalable)**

**Attention : Veillez à maintenir le niveau d'huile entre les repères Maxi... et Mini. (Figure I)**

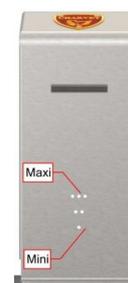


Figure I



# Module

## E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



### 4.2 Utilisation

L'appareil étant sous tension :

- Mettre le commutateur sur la position "1" (Figure H rep 3)
- Sélectionner la température désirée en agissant sur le bouton du thermostat (Figure H rep 3), le voyant vert et ambre s'allume. L'appareil est en chauffe.
- Lorsque la température affichée est atteinte, le voyant ambre s'éteint.
- Le panier de la friteuse peut alors être plongé.

#### - MISE HORS SERVICE

Mettre la (les) manettes et organes de commande sur la position « 0 ».

Vidanger éventuellement la cuve avant refroidissement pour le nettoyage de la cuve.

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

## 5 ENTRETIEN



Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel par un installateur qualifié.

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commande défectueux en vue d'une prochaine utilisation.

La responsabilité du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mise en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à des dysfonctionnements



**Attention : certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant ; en cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.**

### 5.1 Nettoyage



**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**

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

#### 5.1.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. Après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, de mettre hors tension les appareils.
- Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.
- Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué



# Module

## E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



### 5.1.2 Nettoyage de la cuve E2FR7L

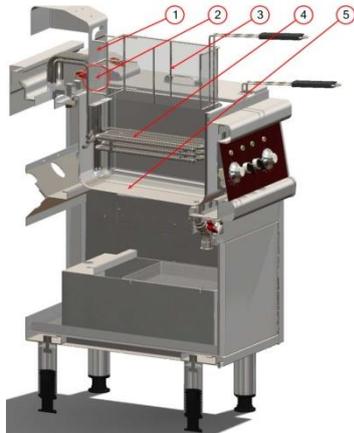


Figure J

- Mettre la friteuse à l'arrêt et vider la cuve de son contenu.
- Remplir la cuve d'eau additionnée d'un produit nettoyant neutre ou d'un produit lessivielle spéciale friteuse.
- Faire chauffer légèrement (60°C).
- Eteindre de nouveau l'appareil, vider la cuve, retirer le panier (rep 3), le capot de dessus (Rep 1) la résistance (rep 4), nettoyer à l'aide d'une éponge, rincer et sécher la cuve.(rep 5)
- Repositionner la résistance dans la cuve

### 5.2 Conseils pratiques



**Ne pas excéder la charge de frite dans les paniers (2,5 kg).**  
**Changer l'huile de la friteuse périodiquement.**  
**Couvrir la friteuse après chaque service.**  
**Après chaque service mettre le commutateur sur la position arrêt (« 0 »)**

### 6 Pièces de première nécessité

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
01996A		09138A		02104A	
Thermostat de régulation		Panier friteuse 7Litres		Commutateur	
173645		173647		501146 + 07879A insert	
Voyant ambre 400 V		Voyant vert 400 V		Manette électrique	
08034A		02273A		505805	
Résistance friteuse 8KW		Filtre à déchets		Contacteur	



# Module E2 FRITEUSE 7Litre-8 Kw



506116		05996A		08840A	
Micro fin de course		Limiteur tripolaire de température		Vanne à bille 20x27	