



SAUTEUSE BASCULANTE



Désignation	Code
Pro 700 80 ESBE-30DM ²	V07108



Notice d'installation



SAUTEUSE BASCULANTE



SOMMAIRE

1	INSTALLATION.....	4
1.1	GENERALITES	4
1.2	MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	4
1.3	INSTALLATION	4
1.4	PLAQUETTE SIGNALETIQUE.....	4
2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
2.1	CONTROLES AVANT RACCORDEMENT.....	5
2.2	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	5
2.3	CONTROLE APRES RACCORDEMENT	5
3	MISE EN SERVICE.....	6
4	RACCORDEMENT AUX RESEAUX D’EAU	6
4.1	RACCORDEMENT A L’ALIMENTATION D’EAU	6
4.2	DEPOSE VERIN ELECTRIQUE	7
5	SCHEMA DE CABLAGE E1SBE	8
6	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	9
1	INTRODUCTION.....	13
2	PANNEAU DE COMMANDE	13
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE	13
4	MISE EN SERVICE.....	13
4.1	AVERTISSEMENTS.....	13
4.2	UTILISATION	14
4.3	BASCULEMENT DE LA CUVE	14
5	MISE HORS SERVICE	14
6	ENTRETIEN	15
6.1	AVERTISSEMENTS.....	15
6.2	NETTOYAGE	16
6.2.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>16</i>
6.2.2	<i>Nettoyage cuve</i>	<i>16</i>
7	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	16



SAUTEUSE BASCULANTE



« 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 RECYSTEM-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

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, RECYSTEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »





SAUTEUSE BASCULANTE



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

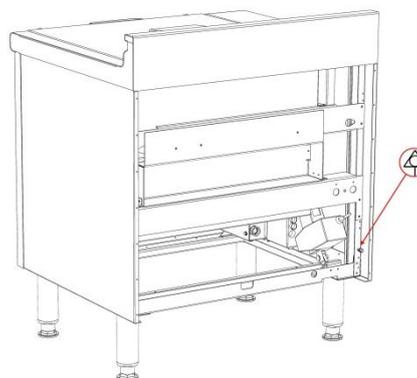


Figure B

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique (Figure A).

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



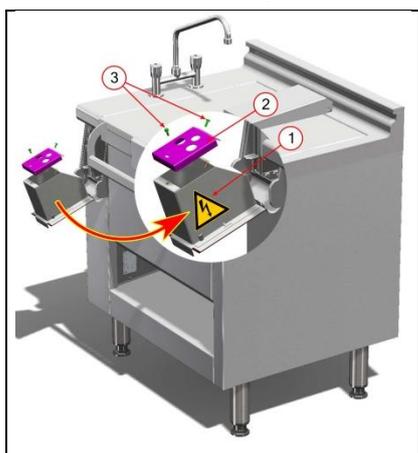
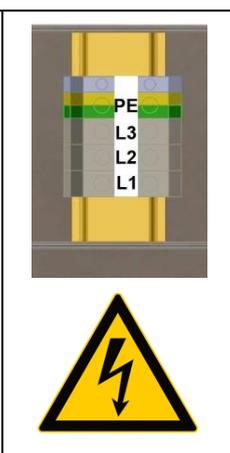
Les appareils mobiles sont munis d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance. Cette fiche doit être accessible en permanence.
Attention : Raccorder la borne d'équipotentialité (**Erreur ! Source du renvoi introuvable.** rep Equipotentielle)

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

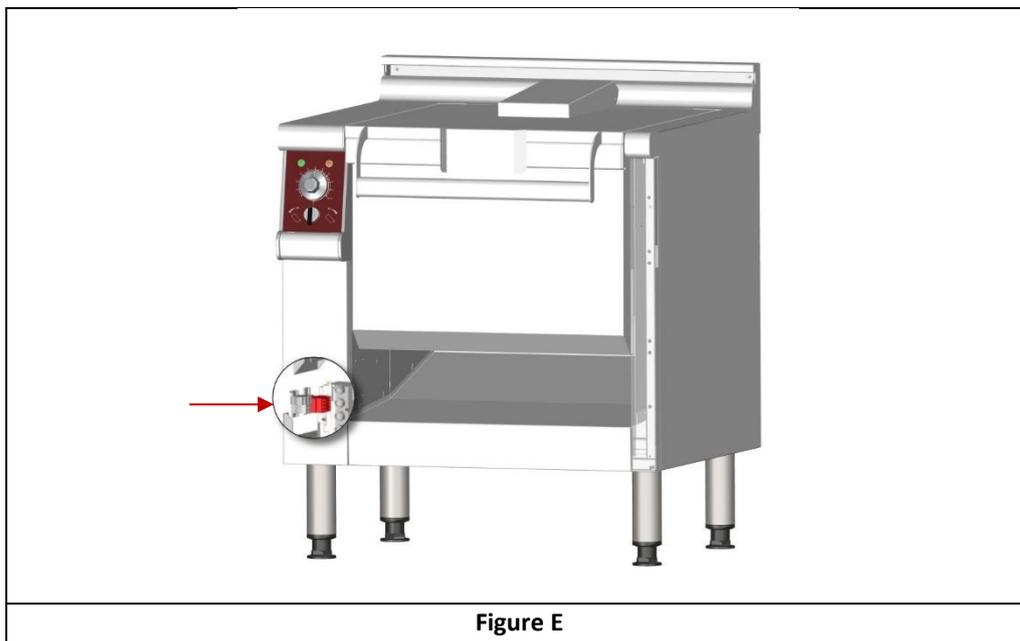
		<ul style="list-style-type: none"> - Dépose du capot de commande (voir §5.3). - Basculer le capot de commande. (Figure C rep 1). - Pour avoir accès au bornier : - Déposer le capot du coffret électrique (Figure C rep 2 et 3) - Raccorder l'appareil au bornier de raccordement en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret. (Figure D) L1-L2-L3-PE
<p align="center">Figure C</p>	<p align="center">Figure D</p>	

2.3 Contrôle après raccordement

Après raccordement s'assurer :

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

2.4 Localisation du contacteur de puissance et du thermostat de sécurité.



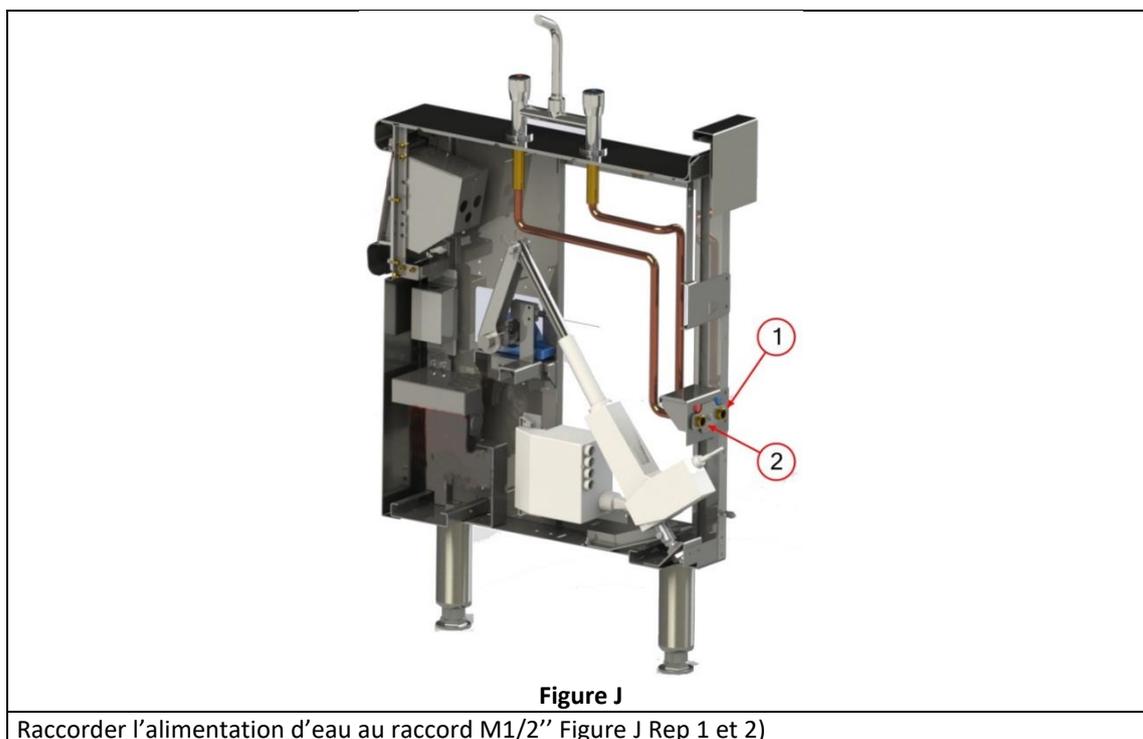
Le contacteur de puissance et le thermostat de sécurité se trouvent derrière le capot de façade de la sauteuse (voir figure E ci-dessus).

3 MISE EN SERVICE

Se reporter à la partie mise en service utilisateur

4 RACCORDEMENT AUX RESEAUX D'EAU

4.1 Raccordement à l'alimentation d'eau



4.2 Dépose vérin électrique

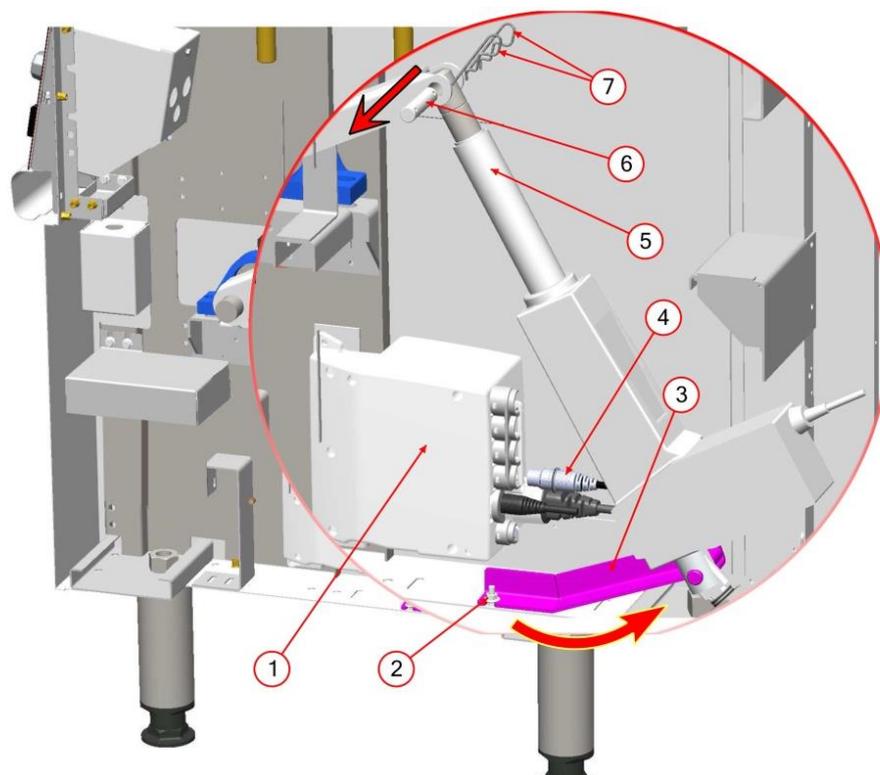
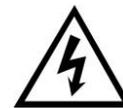


Figure L

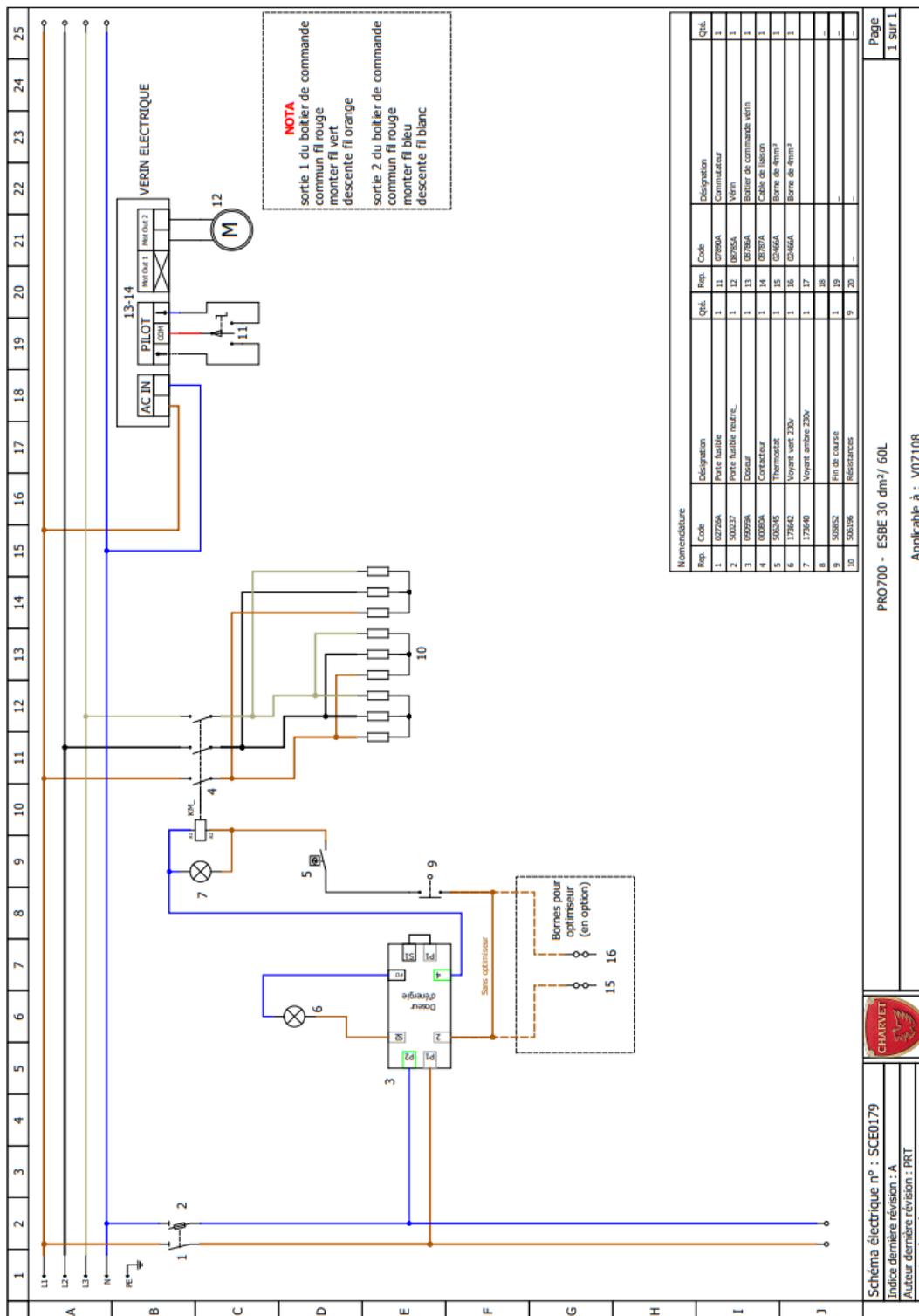
- Mettre l'appareil hors tension
 - Débrancher la commande vérin (Figure L rep 1 et 4)
 - Enlever les 2 goupilles puis faire glisser l'axe.(Figure L rep 6 et 7)
 - Dévisser l'écrou puis tourné le bras de verrou pour libérer le vérin figure L 2et 3)
- Enlever le vérin.



SAUTEUSE BASCULANTE



5 SCHEMA DE CABLAGE E1SBE

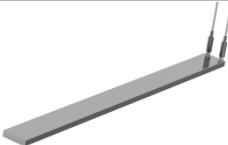
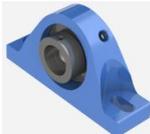




SAUTEUSE BASCULANTE



6 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
173640		172505		04118A	
Voyant ambre 230V		Ensemble charnière		Ressort charnière couvercle	
173642		505852		09099A	
Voyant vert 230V		Fin de course		Doseur d'énergie 230V	
08785A		08968A		501146 + 07879a insert	
Vérin électrique		Commutateur de basculement		Manette électrique	
506196		08786A		04197A	
Résistance plate 1000W 240V		Boitier de contrôle du vérin		Palier	
506245		00080A			
Thermostat 300°C		Contacteur			

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

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

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

Désignation	Code
Pro 700 80 ESBE-30DM²	V07108



SAUTEUSE BASCULANTE



Notice d'utilisation



SAUTEUSE BASCULANTE



SOMMAIRE

1	INTRODUCTION.....	13
2	PANNEAU DE COMMANDE	13
3	AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE.....	13
4	MISE EN SERVICE.....	13
4.1	AVERTISSEMENTS.....	13
4.2	UTILISATION	14
4.3	BASCULEMENT DE LA CUVE	14
5	MISE HORS SERVICE	14
6	ENTRETIEN	15
6.1	AVERTISSEMENTS.....	15
6.2	NETTOYAGE.....	16
6.2.1	<i>Nettoyage des habillages en acier inoxydable</i>	<i>16</i>
6.2.2	<i>Nettoyage cuve</i>	<i>16</i>
7	PIECES DE PREMIERE NECESSITE.....	16



SAUTEUSE BASCULANTE



« 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 : 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. » »





SAUTEUSE BASCULANTE



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

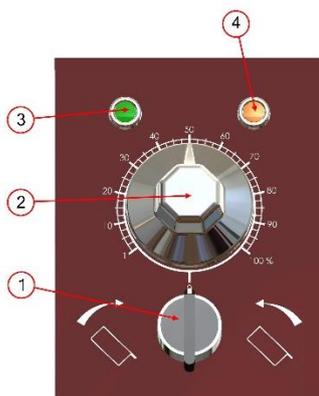


Figure M

- (1) Commutateur de basculement de cuve.
- (2) Manette du doseur d'énergie.
- (3) Voyant vert « Allumage résistance »
- (4) Voyant ambre « Fonctionnement résistance »

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.
- Nettoyer la cuve avant tout utilisation.

4 MISE EN SERVICE

4.1 Avertissements



La sauteuse ne doit pas être utilisée comme une friteuse, et plus généralement destinée à la cuisson en bain d'huile. (Norme EN 203-2-8)

Toute utilisation anormale de l'appareil pourra avoir des conséquences sur le bon fonctionnement de ce dernier ou pour la sécurité des biens et des personnes. Notre responsabilité ne saurait être engagée.



L'utilisation prolongée à vide de la cuve et sans surveillance peut endommager l'appareil.

Retirer tout objet présent dans la cuve.



- **Risque de brûlure :**
- **lors de l'ouverture du couvercle après cuissons en « voie humide », en raison de l'échappement de vapeur**
- **lors du vidage de la cuve par éclaboussure**
- **Les parois de la cuve peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer la cuve que par l'organe de basculement.**

4.2 Utilisation

- La cuve étant en position horizontale
- Remplir la cuve (Un peu en-dessous du niveau maxi) Capacité nominale 60 litres (Figure N rep 1)
- Tourner la manette du doseur d'énergie sur la position désirée. (Figure M Rep. 2)
- Le voyant vert s'allume (Allumage résistance) Figure M Rep 3
- Lors que le voyant ambre s'allume (Fonctionnement des résistances) Figure M Rep 6 .

Pour une cuisson en voie sèche, il est conseillé de préchauffé le fond de cuve avant le début de la cuisson

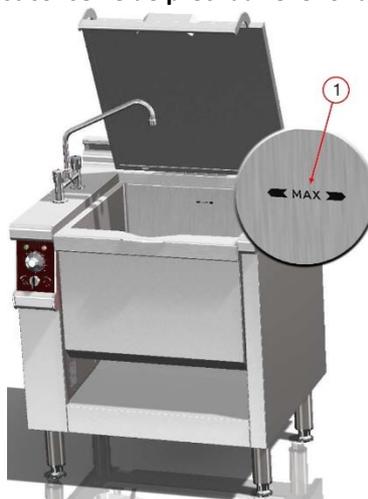


Figure N

4.3 Basculement de la cuve



Note : La sauteuse est équipée d'une sécurité de basculement. Ce qui coupe le fonctionnement des résistances lors de son basculement.

- L'appareil étant sous tension
- Pour basculer la cuve : tourner le commutateur à gauche pour baisser la cuve (Figure M rep 1)

5 MISE HORS SERVICE

Mettre la manette sur la position « 0 »

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



SAUTEUSE BASCULANTE



6 ENTRETIEN

6.1 Avertissements



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.



Attention : à l'ouverture du couvercle en cuisson « 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 versement des produits cuisinés, risque de brûlures par éclaboussures.

En particulier lors de l'introduction d'alimentations humides ou d'eau dans l'huile chaude.

Accompagner la cuve pour maîtriser le versement dans la zone du bec verseur.
Ramener la cuve dans la position repos pour éviter tout déversement de produits durant l'échange des récipients récupérateurs.



SAUTEUSE BASCULANTE



6.2 Nettoyage



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

Attendre que la température des éléments proches des résistances soit à une température supportable.

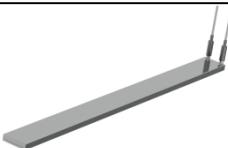
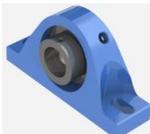
6.2.1 Nettoyage des habillages en acier inoxydable

- Mettre à l'arrêt. après chaque service il est fortement recommandé, avant le nettoyage, 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.

6.2.2 Nettoyage cuve

Ce nettoyage peut être réalisé par détrempage, lavage à l'eau et produit d'entretien de lavage vaisselle. Lors de salage « au gros sel » des aliments en cuisson sèche ou semi humide dans la cuve, on rincera abondamment le fond de cuve à grande eau pour éliminer tous les restes de sel évitant ainsi un risque de piqûre de l'acier inoxydable.

7 PIECES DE PREMIERE NECESSITE

Code	Désignation	Code	Désignation	Code	Désignation
173640		172505		04118A	
Voyant ambre 230V		Ensemble charnière		Ressort charnière couvercle	
173642		505852		09099A	
Voyant vert 230V		Fin de course		Doseur d'énergie 230V	
08785A		08968A		501146 + 07879a insert	
Vérin électrique		Commutateur de basculement		Manette électrique	
506196		08786A		04197A	
Résistance plate 1000W 240V		Boitier de contrôle du vérin		Palier	



SAUTEUSE BASCULANTE



506245		00080A	
Thermostat 300°C		Contacteur	

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

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

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