



EXTEND

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

WOK

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_EXTEND_BLOC 525 WOK INDUCTION-
REV. A
Rédigé par JGD le 03/02/20
Révisé par JGD le 10/02/20

APPLICABLE A :

GMC0058				

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. PARTICULARITES DE LA GAMME EXTEND	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	3
3. APRES RACCORDEMENT	3
PREMIÈRE MISE EN SERVICE	4
1. GENERALITES	4
2. PANNEAU DE COMMANDE	4
3. UTILISATION NORMALE	4
RÉGLAGES – MAINTENANCE	5
1. VERIFICATIONS PERIODIQUES	5
1. CHANGEMENT DU GENERATEUR WOK	6
2. MESSAGES ERREUR	6
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	8
PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ	9



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision

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 rencontriez 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 68 14

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.

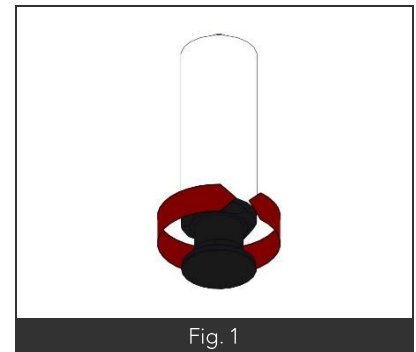


Fig. 1

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.
- **L'appareil est monté en configuration réchaud :** La plaque est installée en priorité sur l'avant de l'appareil. Il est également possible que cette dernière soit installée sur le support brûleur ou sur le carter de protection du panneau de commande de l'appareil
- **L'appareil est monté en configuration four (électrique ou gaz) :**
La plaque se trouve sur la face avant de l'appareil

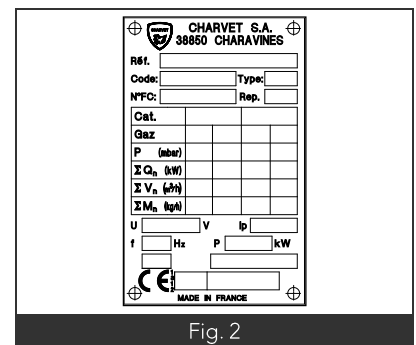


Fig. 2

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 – I..
- 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. PARTICULARITES DE LA GAMME EXTEND

La gamme EXTEND présente la particularité que l'ensemble du fourneau est câblé en nos ateliers. Chaque fonction du fourneau dispose de sa propre ligne d'alimentation, et chaque ligne termine sur un bornier de raccordement situé dans la zone technique du fourneau. Aussi, merci de vous référer au plan de réservation du fourneau pour une localisation précise de la zone technique (Voir 4 pour exemple). Noter également que la liaison équipotentielle du fourneau est réalisée au niveau du châssis.

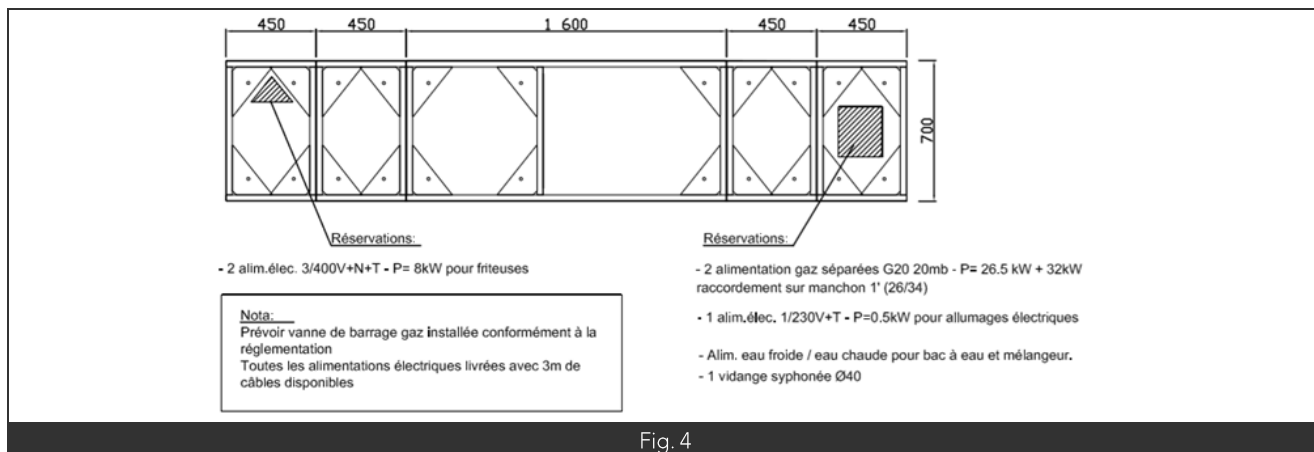


Fig. 4

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

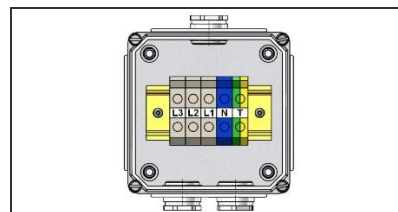


Fig. 3

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).

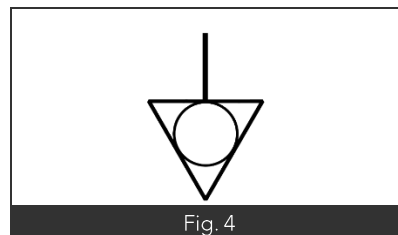


Fig. 4

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

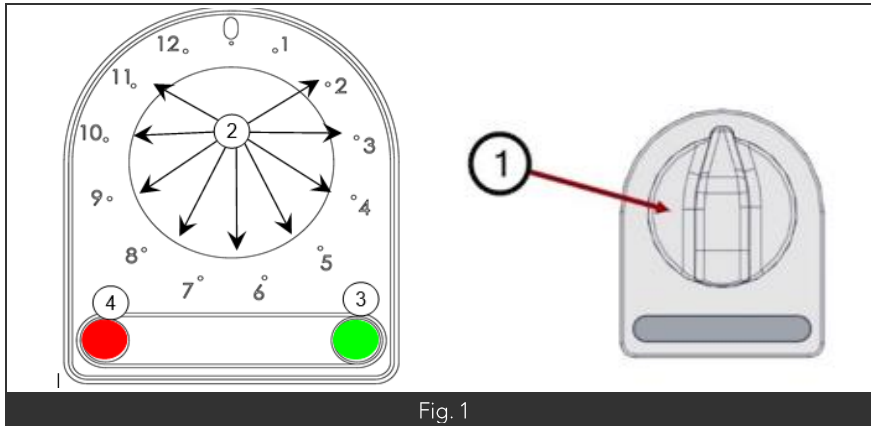
1. GENERALITES

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. PANNEAU DE COMMANDE



Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette
2	Graduation doseur d'énergie
3	Voyant vert mise sous tension
4	Voyant rouge de chauffe

3. UTILISATION NORMALE

- La régulation est assurée par un doseur d'énergie en façade.
- Le voyant indique la mise sous tension du module.
- Le réglage de la manette est possible de 10 à 100% de la puissance en fonction de la position de la manette :
1= 10%, 9+100% position verrouillée.
- Positionner le doseur d'énergie sur la position désirée (Fig1 Rep2), le voyant vert s'allume (Fig1 Rep3) signe de mise sous tension et le voyant rouge pour la mise en chauffe de l'appareil.
- Lorsque la température est atteinte le voyant rouge s'éteint.

RÉGLAGES – MAINTENANCE



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.



AVERTISSEMENT

Le personnel, les collaborateurs et les visiteurs doivent être informés des dangers éventuels encourus par les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'implants métalliques, ces personnes doivent consulter un médecin ou le fabricant de l'équipement médical.

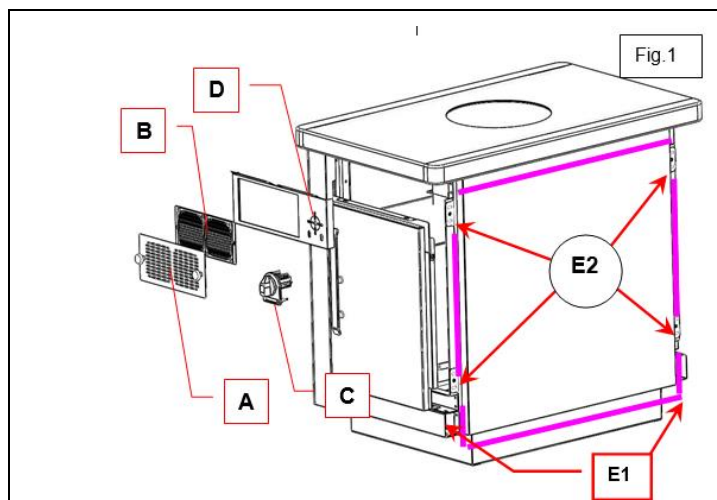
Les personnes ayant un pacemaker ne doivent pas utiliser ce type d'appareil.

1. VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES

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.
- La réalisation d'un graissage des robinets gaz

1. CHANGEMENT DU GENERATEUR WOK



- Dévisser les vis de la grille de façade (Fig1 Rep A)
- Enlever les tamis (Fig1 Rep B)
- Déposer la manette (Fig1 Rep C) puis le panneau (Fig1 Rep D).
- Déposer les colonnes d'angle (Fig1 Rep E1) puis le panneau latéral droit (Fig1 rep E2).
- Dévisser les 6 vis de fixations du générateur et déconnecter les connectiques.

2. MESSAGES ERREUR

Certains défauts peuvent être détectés et indiqués à l'utilisateur au moyen des témoins lumineux présents sur le panneau de commande. L'allumage du voyant rouge de manière fixe indique l'état « Erreur » du système. La séquence d'allumage du témoin vert donne un code erreur :

- Un clignotement long en début de séquence indique un défaut au générateur (E1)
- Deux clignotements longs en début de séquence indiquent un défaut à la commande (E2)
- Les clignotements courts précisent le numéro d'erreur

Exemples :

Séquence indiquant un code erreur E1 05

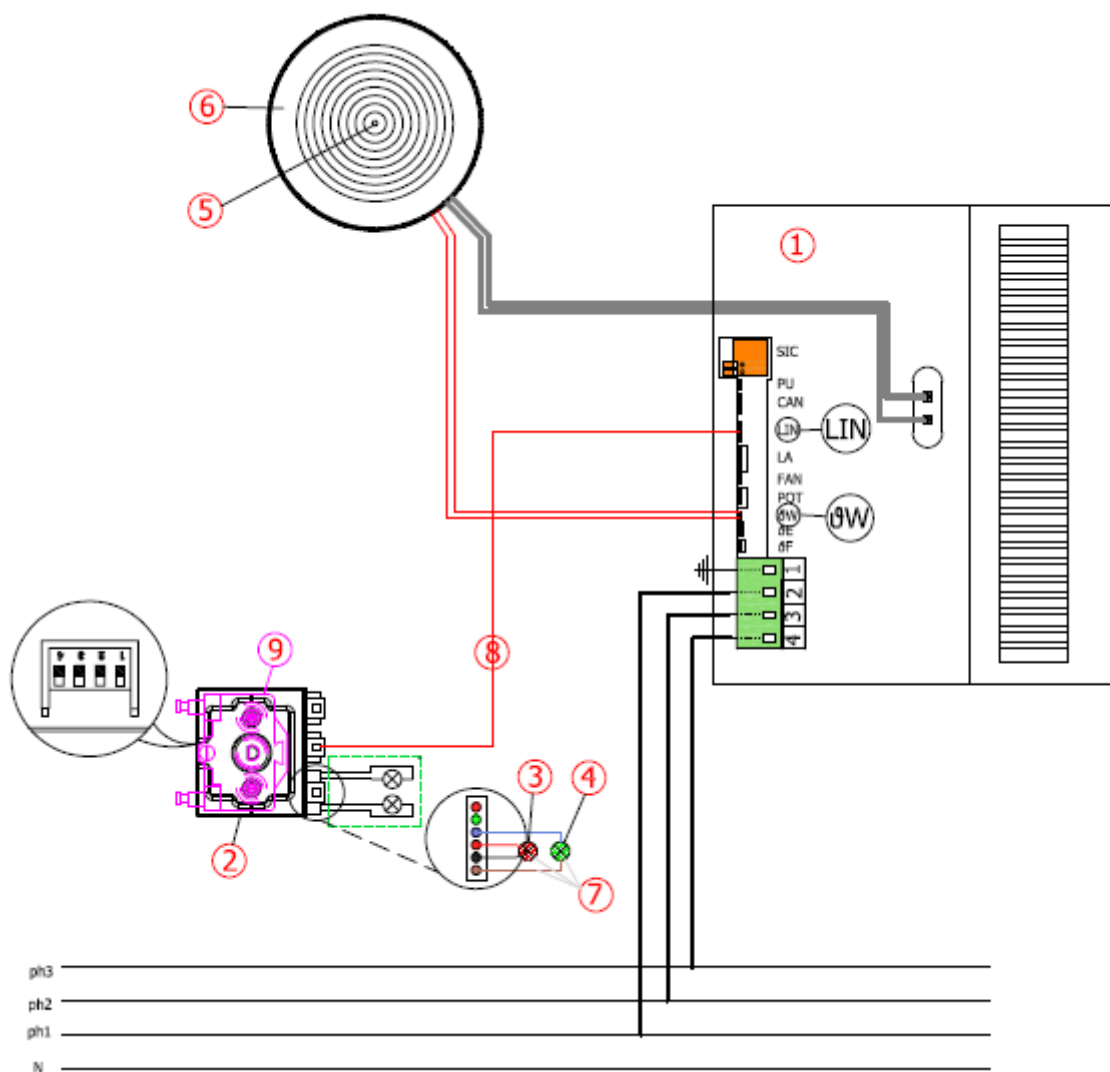
START	E1 court	05

Séquence indiquant un code erreur E2 05







START	E2 court	05

Codes d'erreur du générateur (E1)			
N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
01	Surintensité matérielle	Matériau de casserole inapproprié	Utiliser un matériau de casserole approprié
		Bobinage défectueux	Vérifier le bobinage
02	Pas de courant à l'inducteur	Échec de connexion avec l'inducteur	Connecter l'inducteur correctement
03	Température de l'IGBT trop élevée	Voies d'air bloquées, Ventilateur encrassé, sonde de température de l'IGBT défectueuse	Déboucher les voies d'air, nettoyer le ventilateur, contrôler la rotation du ventilateur
04	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Casserole vide	Retirer la casserole, déconnecter l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson refroidisse
		Sonde de température défectueuse	Remplacer la sonde de température
		Étage de puissance défectueux	Remplacer le générateur
05	Erreur de l'unité de contrôle	Unité de contrôle ou câblage défaillant	Contrôler ou remplacer l'unité opérative. Vérifier le bon raccordement des câbles
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Unité de contrôle défaillante	Remplacer l'unité de contrôle
06	Température interne trop élevée	Voies d'air bloquées. Ventilateur encrassé, défaut de la sonde de température, proximité d'une source de chaleur externe	Déboucher les voies d'air Nettoyer le ventilateur
07	Température du bobinage	Température du bobinage trop élevée	Retirer la casserole, déconnecter l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson refroidisse
		Sonde de température défectueuse	Remplacer la sonde
08	Erreur de phases du secteur	Coupure des phases du secteur ou qualité du secteur insuffisante	Contrôler l'alimentation électrique
10	Erreur de communication	Défaillance sur le bus LIN ou CAN, pas de connexion entre la commande et le générateur	Déconnecter l'alimentation électrique et vérifier la connexion entre la commande et le générateur
11	Erreur d'initialisation	Unité de contrôle superflue connectée	Connecter l'unité de contrôle à la prise appropriée
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Échec lors de l'initialisation hardware	Attendre la réinitialisation de l'appareil (Env. 30sec)
13	Problèmes de connexion à l'alimentation électrique	La tension de l'alimentation est trop faible ou trop élevée	Contrôler la connexion
14	Problème de transformateur électrique		
15	Protection contre les casseroles vides	Erreur d'alimentation électrique	Couper l'alimentation électrique quelques secondes
		Casserole vide	Retirer la casserole, couper l'alimentation électrique, attendre quelques minutes que la zone de cuisson aie refroidit
		Sonde de température du bobinage défectueuse	La sonde doit être remplacée
Codes d'erreur du contrôleur (E2)			
N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
02	Intégrité système	Molette LIN endommagée	Remplacer la molette
05	BUS LIN ouvert	Communication non détectée	Contrôler le BUS LIN // Remplacer le câble de connexion
06	Collision sur BUS LIN	Conflit d'adresses	Contrôler l'ID du nœud // Contrôler la connexion du BUS LIN
10	Interruption de connexion	Mauvaise connexion entre l'organe de commande et le générateur	Remplacer le câble de connexion
		Mauvais ID	Éteindre le générateur et ajuster les DIP-switches correctement
14	Tension d'alimentation	Problème avec la tension d'alimentation de la manette de réglage	Vérifier le câble de connexion // Remplacer la manette de réglage
20	Compatibilité de version de LIN	La version du BUS LIN est incompatible	Contacteur le service client
ΦΦ	Erreur inconnue	Une erreur inconnue est survenue	Contacteur le service client

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel	Code	Désignation	Visuel
502477	Inducteur		502441	Plaque vitrocéramique	
503481	Générateur		506617	Organe de commande lin	
506618	Cable liaison générateur		506623	Voyant rouge et vert	



EXTEND

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

WOK

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION

FR_EXTEND_BLOC 525 WOK
INDUCTION_REV. A
Rédigé par JGD le 03/02/20
Révisé par JGD le 10/02/20

APPLICABLE A :

GMC0058				

SOMMAIRE

SOMMAIRE	1
HISTORIQUE DES RÉVISIONS	2
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	3
3. UTILISATION NORMALE	3
4. CONSIGNES PARTICULIÈRES	3
NETTOYAGE & ENTRETIEN	4
1. AVERTISSEMENTS	4
2. NETTOYAGE DES HABILLAGES	4
3. NETTOYAGE DU FILTRE A AIR	4
4. NETTOYAGE DE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE	4



HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision



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 rencontriez 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



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.



AVERTISSEMENT

Le personnel, les collaborateurs et les visiteurs doivent être informés des dangers éventuels encourus par les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'implants métalliques, ces personnes doivent consulter un médecin ou le fabricant de l'équipement médical.

Les personnes ayant un pacemaker ne doivent pas utiliser ce type d'appareil.

2. PANNEAU DE COMMANDE

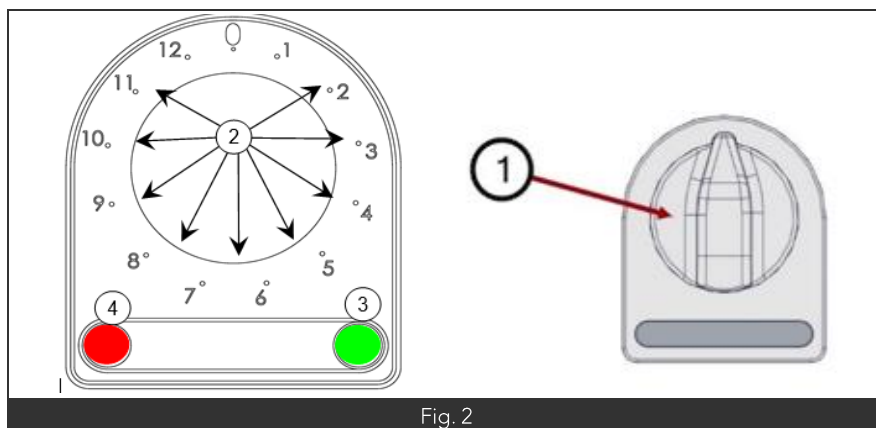


Fig. 2

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette
2	Graduation doseur d'énergie
3	Voyant vert mise sous tension
4	Voyant rouge de chauffe

3. UTILISATION NORMALE

- La régulation est assurée par un doseur d'énergie en façade.
- Le voyant indique la mise sous tension du module.
- Le réglage de la manette est possible de 10 à 100%
- Positionner le doseur d'énergie sur la position désirée (Fig1 Rep2), le voyant vert s'allume (Fig1 Rep3) signe de mise sous tension et le voyant rouge pour la mise en chauffe de l'appareil.
- Lorsque la température est atteinte le voyant rouge s'éteint.

4. CONSIGNES PARTICULIERES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec des récipients adaptés spécifiques à la cuisson par induction et dont le diamètre est inférieur ou égal à 12cm.
- Lors d'un changement de température de cuisson les récipients sont rapidement soumis à la nouvelle température. Les poêles ou les casseroles vident chauffent très rapidement et sont prêtes à l'utilisation.
- Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse contrôler le récipient en permanence afin d'éviter que la graisse ou l'huile ne surchauffe ou ne brûle.
- A noter les points de vigilance suivants :
 - Les petits objets métalliques peuvent s'échauffer à proximité insuffisante de la zone de cuisson.
 - Le phénomène peut également s'appliquer aux bijoux et aux montres.
 - Le papier aluminium peut fondre et endommager la surface vitrocéramique à proximité de ou sur cette dernière.

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.

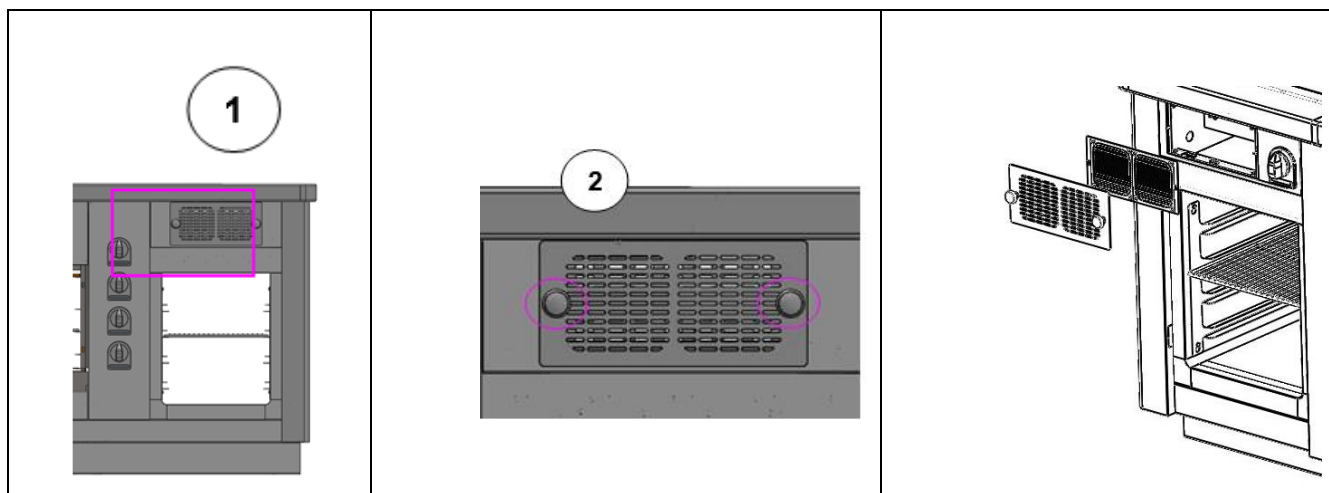
Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau, de jets d'eau sous pression ou de vapeur d'eau.

L'utilisation d'eau de javel et/ou acide, même très dilués, est absolument proscrite.

2. NETTOYAGE DES HABILLAGES

- Mettre à l'arrêt : après chaque service, il est fortement recommandé de mettre hors tension les appareils avant de les nettoyer.
- Laver avec une éponge et dans l'eau savonneuse. (Ou tout autre produit détergent neutre)
- **Proscrire l'eau de javel et tout produit acide même très dilué.**

3. NETTOYAGE DU FILTRE A AIR



- Dévisser les vis du capot de façade
- Tirer vers soit le capot de façade
- Enlever le filtre
- Laisser tremper dans de l'eau chaude additionnée d'une lessive.
- Rincer le filtre avec de l'eau.



AVERTISSEMENT

Les filtres doivent être nettoyés une fois par semaine afin d'assurer un refroidissement optimal du générateur.

Ne jamais mettre en marche cet appareil sans filtres.

4. NETTOYAGE DE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE

- Salissures légères et non incrustées : elles peuvent être retirées avec des serviettes ménagères en papier préalablement humifiées.
- Salissures résistantes et incrustées : elles peuvent être retirées avec un produit de nettoyage en veillant toutefois à ce que le produit ne réagisse pas à chaud avec la vitrocéramique.

Lors du nettoyage contrôler l'usure du joint entre le dessus inox de l'appareil et la plaque vitrocéramique. Si le joint présente des craquelures ou une discontinuité, l'appareil doit être mis immédiatement hors service et une demande d'intervention doit être réalisée auprès de votre installateur.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE NETTOYE AU MOYEN DE PROJECTIONS D'EAU, DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU PAR UN APPAREIL A VAPEUR.

S'ASSURER DE LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.