



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MANUEL D'INSTALLATION

FOYERS A INDUCTION

EXTEND CONCEPT



Section 1 – Introduction	P2
<ul style="list-style-type: none">1. Avant-propos2. À propos des symboles contenus dans ce manuel3. Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie	
Section 2 – Identification produit	P3
<ul style="list-style-type: none">1. Plaquette signalétique2. Cachet exploitant3. Notes	
Section 3 – Installation	P4
<ul style="list-style-type: none">1. Généralités2. Manutention – Mise en place3. Installation4. Montage et précautions spécifiques5. Panneau de commande6. Plaquette signalétique	
Section 4 – Raccordement électrique	P6
<ul style="list-style-type: none">1. Avant raccordement2. Raccordement électrique3. Après raccordement4. Test de fonctionnement	
Section 5 – Guide de dépannage	P8
<ul style="list-style-type: none">1. Identification et résolution de dysfonctionnements courants2. Interprétation des codes d'erreur3. Codes d'erreur	
Annexe 1 – Schéma de câblage électrique	PI0
Annexe 2 – Liste de pièces de première nécessité	PI1

INTRODUCTION



ATTENTION

Le personnel utilisateur et les visiteurs doivent être informés d'éventuels dangers 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 ÉQUIPÉES D'UN PACEMAKER NE DOIVENT PAS UTILISER CE TYPE D'APPAREIL.

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 dans la poursuite de cinq objectifs :

- Robustesse
- Performance
- Hygiène
- Ergonomie
- Sécurité

Si toutefois, malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

- Information : info@charvet-sa.fr
- S.A.V. : sav@charvet-sa.fr
- Tél : +33 (0) 4 76 06 64 22



INFORMATION

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.

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- À propos des symboles contenus dans ce manuel

Dans un souci de clarté, ce manuel utilise différents pictogrammes et codes couleurs afin d'indiquer un point de vigilance spécifique ou une information particulièrement pertinente

Pictogramme	Signification	Pictogramme	Signification
	Information générique		Particularité de fonctionnement
	Information liée à la température		Information liée au gaz
	Point de vigilance		Information liée à l'électricité
	Conseil d'utilisation		Information liée au recyclage

Codes couleurs associés :

[PICTO]	Conseil d'utilisation
[PICTO]	Remarque ou rappel
[PICTO]	Danger modéré (Usure prématurée, blessures légères)
[PICTO]	Danger important (Destruction appareil, blessures graves)

3- Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie



INFORMATION

**« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 août 2014. »
Exclusivement pour la France**

La Société Paul CHARVET assure, conformément au décret n° 2014-928 du 19 août 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction.

À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible.

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.

Modalités de prise en charge

Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :

www.e-dechet.com

+33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.



INSTALLATION

1- Généralités

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art et conformément aux instructions de cette notice et aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation.

Une attention particulière doit être accordée aux réglementations en matière de prévention incendie de l'établissement concerné. Cet appareil de type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Les utilisateurs doivent être formés à l'utilisation de cet appareil après installation.

2- Manutentions – Mise en place

Pour toute manutention, laissez l'appareil sur son socle bois et ce, jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer et vérifier le bon état de l'appareil



AVERTISSEMENT

En cas d'avarie, il est impératif 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.

S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ils 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 l'appareil à 20 centimètres de distance.

Retirer toute les protections plastiques des habillages.

Mettre les pieds de l'appareil en place (Livrés dans un carton séparé).

Positionner l'appareil à l'emplacement choisi.

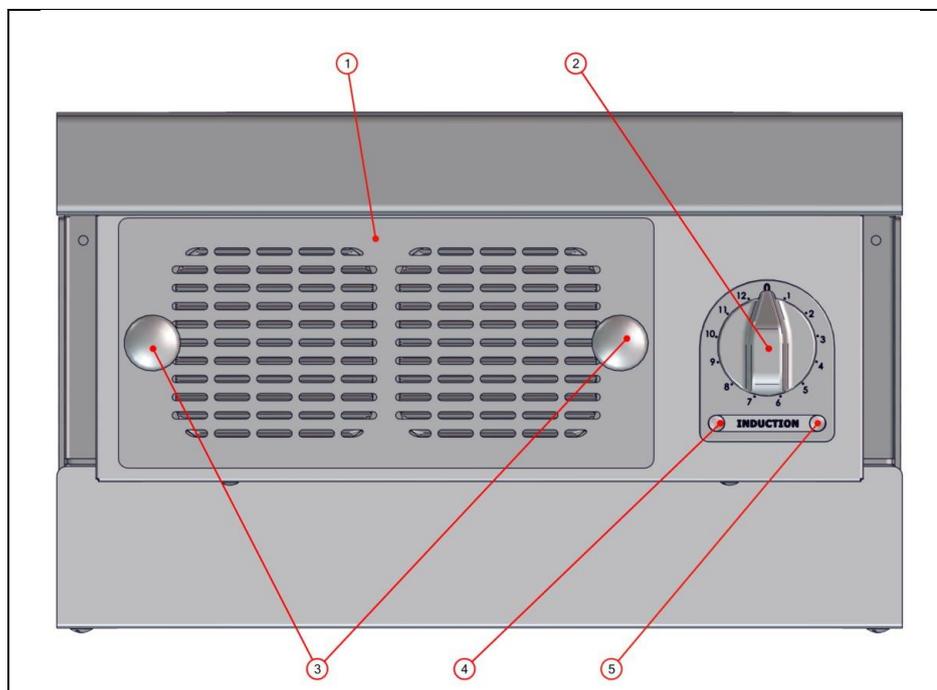
4- Montage et précautions spécifiques

Appareil fixe : Mettre l'appareil de niveau. Pour se faire, la hauteur de chaque pied peut être ajustée individuellement. S'assurer également que la hauteur du plan de travail est de 90 cm (900 mm).

Appareil mobile : Les roulettes équipées de freins doivent être verrouillées et ce dès lors que l'appareil est raccordé à sa/ses sources d'alimentation et jusqu'à ce qu'il ne soit plus utilisé.

Le dispositif anti-arrachement doit impérativement être mis en place.

5- Panneau de commande



Nomenclature		
Rep n°	Code	Désignation
1	-	Grille d'aération
2	-	Doseur de puissance
3	-	Ecrou de grille
4	-	Témoin de défaut (rouge)
5	-	Témoin de fonctionnement (vert)

Fig. 1.
Visuel du panneau de commande

6- Plaquette signalétique

Chaque appareil dispose d'une plaquette signalétique (Voir position en fig.2, ci-dessous).



Fig. 2.

Position plaquette signalétique

RACCORDEMENT ELECTRIQUE



ATTENTION

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 assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN60335-1.

Le câble servant au raccordement de l'appareil sur l'installation fixe de l'utilisateur doit présenter une section de 2.5mm² minimum. Par ailleurs, en cas de détérioration du câble et afin d'éviter tout danger, merci de laisser intervenir une personne qualifiée lors de son remplacement.

Les appareils mobiles sont munis d'une prise de courant appropriée à la puissance. Cette fiche doit être accessible en permanence.

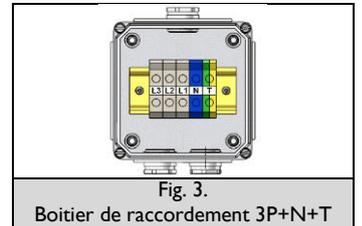
1- Avant raccordement

Avant de procéder au raccordement de l'appareil :

- Localiser la position du boîtier de raccordement électrique et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne destinée à alimenter l'appareil soit déconnectée du reste du réseau électrique le temps du raccordement de l'appareil et de la vérification du câblage.
- S'assurer que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.
- Contrôler la section du câble d'alimentation

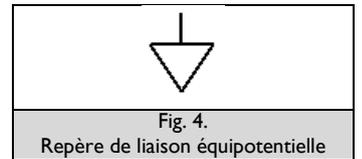
2- Raccordement électrique

Relier la canalisation électrique de l'installation client au circuit électrique de l'appareil via le bornier (5 bornes) situé dans le boîtier de raccordement.



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)



3- Contrôle après raccordement

Après avoir raccordé l'appareil, s'assurer :

- Du bon serrage des câbles au bornier
- De la bonne mise à la terre du système
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité

4- Test de fonctionnement



ATTENTION

Le personnel utilisateur et les visiteurs doivent être informés d'éventuels dangers 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 ÉQUIPÉES D'UN PACEMAKER NE DOIVENT PAS UTILISER CE TYPE D'APPAREIL.



ATTENTION

Ne pas laisser chauffer un récipient vide afin d'éviter la mise en sécurité du générateur.
Si la surface de chauffe est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil du secteur et contacter votre service client
Les feuilles d'aluminium et les récipients en plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes. Les surfaces en vitrocéramique ne doivent pas être utilisées pour entreposer quel qu'objet que ce soit

Après avoir raccordé l'appareil électriquement, procéder au test de fonctionnement à l'aide de la procédure ci-dessous afin de valider l'installation. Se référer au visuel du panneau de commande si besoin :

1. Retirer tout objet de la zone de cuisson
2. Régler la puissance sur zéro
3. Alimenter l'appareil en électricité (Le témoin lumineux vert clignote brièvement)
4. Les témoins lumineux de fonctionnement et de dysfonctionnement ne doivent pas être allumés, ni clignoter. L'affichage doit uniquement indiquer le niveau de cuisson zéro.
5. Régler n'importe quel niveau de cuisson
6. Le témoin lumineux vert doit clignoter de façon régulière



7. Le témoin lumineux rouge doit rester éteint
8. Poser une casserole remplie d'eau et d'un diamètre supérieur ou égal à 12cm sur la zone de cuisson
9. Le clignotement du témoin lumineux vert doit cesser de clignoter et rester allumé au fixe



10. Régler la puissance maximale
11. Après quelques minutes, le ventilateur doit se mettre en marche

GUIDE DE DEPANNAGE



ATTENTION

Avant toute maintenance sur l'appareil, couper le réseau électrique.
Déconnecter l'alimentation électrique de l'appareil au bornier de raccordement

1- Identification et résolution de dysfonctionnements courants

Dysfonctionnement observé	Cause possible	Action nécessaire
Chauffe insuffisante de la zone de cuisson	Matériau de casserole inapproprié	Utiliser des casseroles appropriées
Chauffe continue de la zone de cuisson à la puissance maximale	Doseur de puissance défectueux	Remplacer le doseur
La plaque chauffe sans que la casserole ne soit positionnée dessus	Détection de casserole défectueuse	Remplacer ou faire réparer le générateur
De petits objets métalliques sont chauffés		
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre de la surface de contact casserole / zone de cuisson < 12 cm Générateur défectueux	Utiliser des casseroles appropriées ($\varnothing > 12$ cm) Remplacer ou faire réparer le générateur
Le système ne réagit pas	Coupure de l'alimentation électrique	S'assurer que l'appareil soit correctement raccordé au réseau électrique et/ou que les fusibles n'aient pas sauté
Les fusibles sautent à l'allumage de l'appareil	Court-circuit au générateur	Remplacer ou faire réparer le générateur

2- Interprétation des codes d'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

Exemple – Séquence indiquant un défaut E1 06

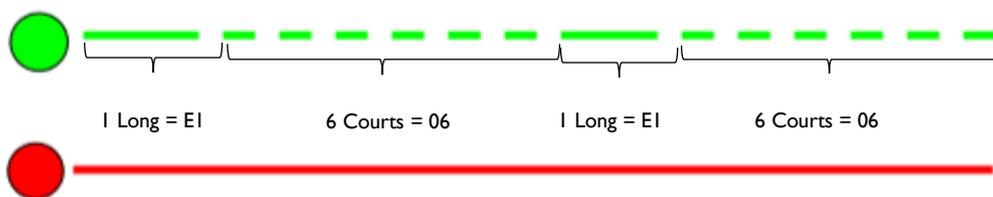
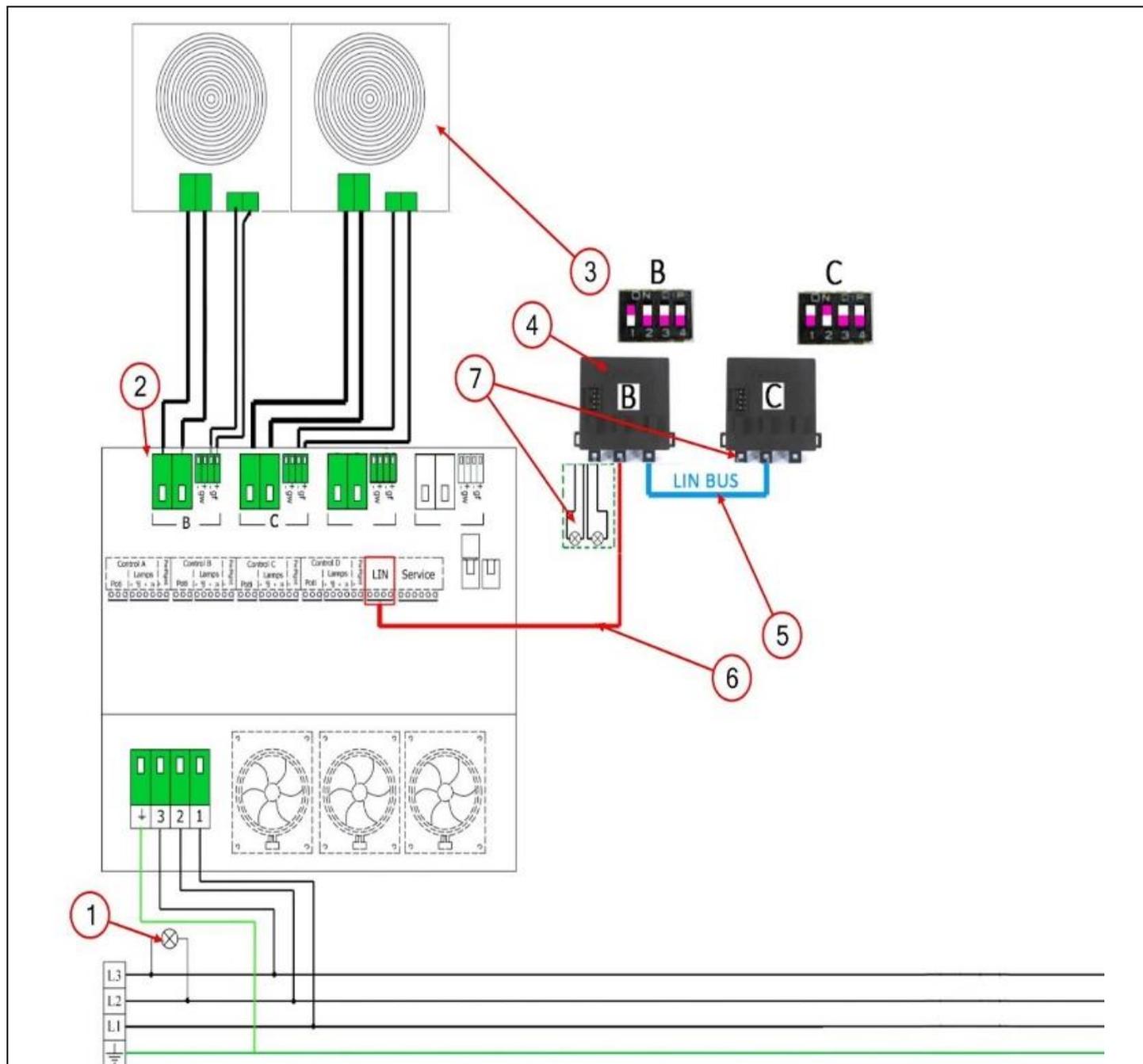


Fig. 5.
Illustration de séquences d'erreur

3- Codes d'erreur

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 élevé	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
03	Intégrité système	Molette LIN endommagée	Remplacer la molette
10	Défaut de continuité de câblage	Connexion défectueuse entre la molette et le générateur	Remplacer le câble de connexion
11	Erreur de diagnostic automatique	Le diagnostic automatique a identifié une erreur	Si cette erreur ne disparaît pas en coupant/allumant l'alimentation électrique, adressez-vous au service client
13	Données de configuration invalides	L'appareil n'a pas trouvé de données de configuration validation	Adressez-vous à votre service client
14	Tension d'alimentation	Problème de tension d'alimentation	Redémarrage automatique

ANNEXE I – SCHEMA ELECTRIQUE

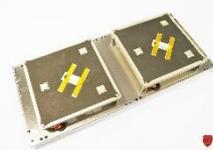


Nomenclature

Rep n°	Code	Désignation	Rep n°	Code	Désignation
1	173646	Voyant blanc 400V	5	506622	Câble de bus LIN inter-commande - lg. : 3m
2	506717	Générateur 2x5KW	6	506618	Câble de bus LIN commande/générateur - lg. : 3m
3	501420	Inducteur	6	506619	Câble de bus LIN commande/générateur - lg. : 5m
4	506617	Organe de commande LIN	6	506620	Câble de bus LIN commande/générateur - lg. : 7m
5	506621	Câble de bus LIN inter-commande - lg. : 0.5m	7	506623	Voyant vert et rouge pour induction avec organe de commande LIN

Fig. 6.
Schéma de câblage électrique

ANNEXE 2 – PIÈCES DE PREMIÈRE NECESSITE

Générateur 2x5KW		Inducteur		Voyant Induction	
507123		501420		506623	
Manette		Plaque vitrocéramique		Organe de commande LIN	
505207		505100		506617	
Sonde induction		Filtre aspiration			
507001		07250A			



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MANUEL D'UTILISATION

FOYERS A INDUCTION

EXTEND CONCEPT



Section 1 – Introduction

P2

1. Avant-propos
2. À propos des symboles contenus dans ce manuel
3. Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie

Section 2 – Identification produit

P3

1. Plaquette signalétique
2. Cachet installateur
3. Notes

Section 3 – Utilisation

P4

1. Panneau de commande
2. Première utilisation
3. Utilisation normale
4. Mise hors service

Section 4 – Nettoyage – Entretien

P5

1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable
2. Nettoyage de la plaque vitrocéramique
3. Nettoyage du filtre à air

Section 5 – Guide de dépannage

P6

1. Identification et résolution de dysfonctionnements courants
2. Interprétation des codes d'erreur
3. Codes d'erreur

Annexe I – Pièces de première nécessité

P8



INTRODUCTION



ATTENTION

Le personnel utilisateur et les visiteurs doivent être informés d'éventuels dangers 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 ÉQUIPÉES D'UN PACEMAKER NE DOIVENT PAS UTILISER CE TYPE D'APPAREIL.

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 dans la poursuite de cinq objectifs :

- Robustesse
- Performance
- Hygiène
- Ergonomie
- Sécurité

Si toutefois, malgré notre engagement et nos efforts, vous rencontrez un problème avec l'un de nos produits, notre service après-vente est à votre écoute.

- Information : info@charvet-sa.fr
- S.A.V. : sav@charvet-sa.fr
- Tél : +33 (0) 4 76 06 64 22



INFORMATION

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.

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- À propos des symboles contenus dans ce manuel

Dans un souci de clarté, ce manuel utilise différents pictogrammes et codes couleurs afin d'indiquer un point de vigilance spécifique ou une information particulièrement pertinente

Pictogramme	Signification	Pictogramme	Signification
	Information générique		Particularité de fonctionnement
	Information liée à la température		Information liée au gaz
	Point de vigilance		Information liée à l'électricité
	Conseil d'utilisation		Information liée au recyclage

Codes couleurs associés :

[PICTO]	Conseil d'utilisation
[PICTO]	Remarque ou rappel
[PICTO]	Danger modéré (Usure prématurée, blessures légères)
[PICTO]	Danger important (Destruction appareil, blessures graves)

3- Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie



INFORMATION

« Conformité au décret français n°2014-928 du 19 août 2014. » Exclusivement pour la France

La Société Paul CHARVET assure, conformément au décret n° 2014-928 du 19 août 2014 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, l'organisation et le financement de la collecte et du traitement des EEE professionnels mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction.

À ce titre, la société CHARVET adhère à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état.

En fin de vie, le matériel devra être palettisé et mis à disposition du transporteur sur un lieu accessible.

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.

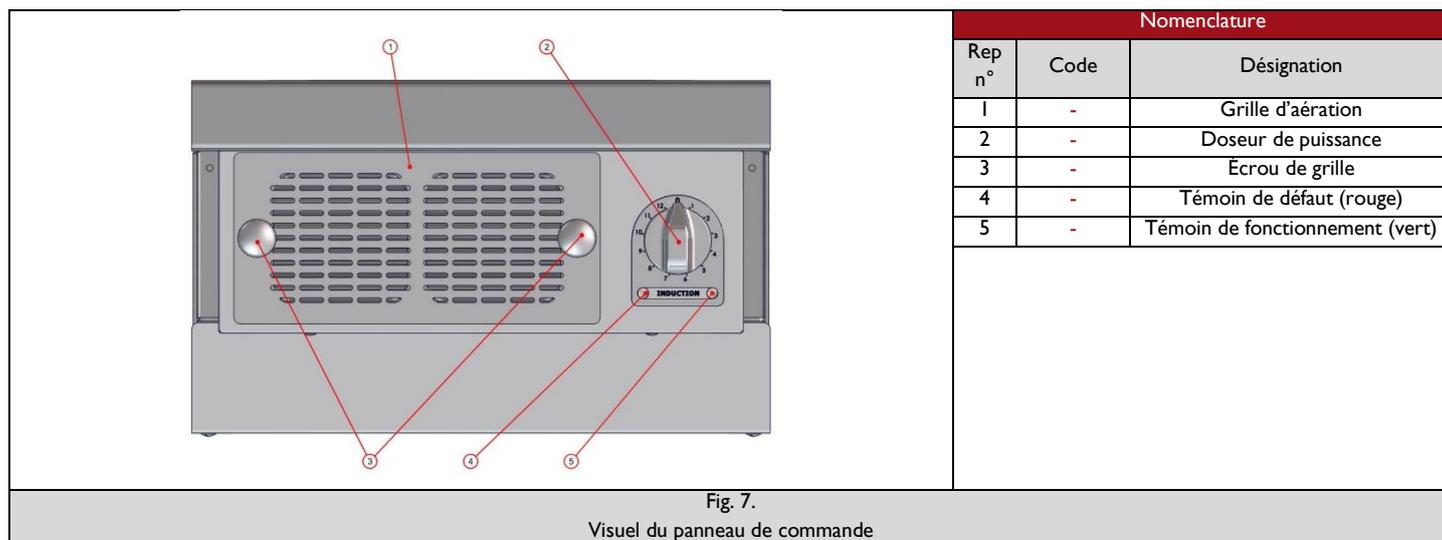
Modalités de prise en charge
Pour toutes demandes d'enlèvement, contactez :
www.e-dechet.com
+33 (0) 1 30 57 79 14.

Toutes demandes inférieures à 500 kg feront l'objet soit d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un enlèvement chez l'utilisateur final, qui sera à sa charge en dessous de 500 kg.



UTILISATION

1- Panneau de commande



2- Première utilisation

1. Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables
2. Nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées pendant la période de stockage
3. S'assurer que tous les organes de commande soient fonctionnels
4. Mettre l'appareil sous tension

3- Utilisation normale



Veiller à utiliser des casseroles d'un diamètre inférieur ou égal à 12cm.
Pour une efficacité maximale avec nos équipements, veiller à utiliser un matériel de bonne qualité et adapté à l'induction.
À vide, la température d'une casserole s'aligne très rapidement sur la consigne. Ainsi, merci de ne pas faire chauffer de graisse ou d'huile sans surveillance
Préferer éteindre l'appareil en cas d'absence de casserole.

1. Allumer l'appareil en agissant sur le doseur de puissance (Rep. 2 – Fig. 5)
2. Le voyant vert de met à clignoter de façon régulière et le voyant rouge reste éteint, indiquant que la zone de cuisson est en attente



3. Positionner la casserole sur la surface vitrocéramique, le voyant vert doit alors passer au fixe, indiquant que la casserole a été détectée. La casserole chauffe

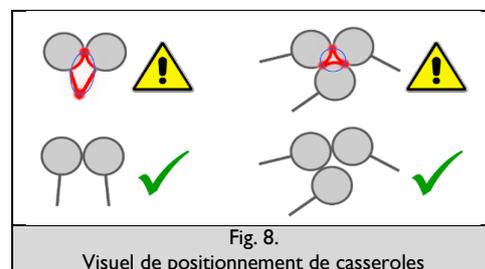


Remarque :

Il est possible de positionner plusieurs casseroles sur la même zone de cuisson sous certaines conditions.

Attention :

Positionner les casseroles de façon à ce qu'elles ne soient pas en contact (Risque de soudure).



4- Mise hors service

Ramener le doseur de puissance sur la position « 0 »
En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électrique



AVERTISSEMENT

Avant de procéder aux opérations présentées ci-dessous, veiller à ce que la température des éléments proches de la plaque soit supportable



ATTENTION

Préférer nettoyer et entretenir cet équipement après l'avoir mis hors tension

1- Nettoyage des habillages en acier inoxydable

Nettoyer les habillages inox à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou autre produit détergent neutre.

Proscrire l'eau de javel ou autre produit acide, même dilué. De la même façon, cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de projections d'eau et/ou de jets d'eau sous pression.

Pour le 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.

2- Nettoyage de la plaque vitrocéramique

Nettoyage de salissures légères :

Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec des serviettes ménagères en papier de type essuie-tout éventuellement humidifiées au préalable.

Nettoyage de salissures tenaces :

Les salissures résistantes et incrustées s'enlèvent simplement avec un produit nettoyant ne provoquant pas de réaction chimique à chaud avec la vitrocéramique

N'utiliser que des produits du commerce spécifique aux plaques en vitrocéramique

PRODUITS INADAPTES :

N'utiliser en aucun cas des détergents abrasifs ou corrosifs tels que les bombes aérosols pour grilloirs et fours, les détacheurs, les poudres à récurer et éponges à surface abrasive.

Au cours du nettoyage de la plaque vitrocéramique, vérifier visuellement l'état du joint entre la plaque de cuisson et le dessus du module. Si ce dernier présente des craquelures ou une discontinuité, il est impératif d'isoler l'appareil, par consignation informative et physique et de prévenir votre installateur.

3- Nettoyage du filtre à air

Le filtre à air doit être nettoyé une fois par semaine pour assurer un refroidissement suffisant du générateur.

1. Dévisser les deux écrous de serrage (Rep. 3 ; Fig. 5) de la grille d'aération (Rep. 1 ; Fig. 5)
2. Déposer la grille d'aération, puis les filtres situés derrière.
3. Laisser tremper les filtres dans de l'eau chaude savonneuse
4. Rincer à l'eau claire
5. Remonter l'ensemble après séchage, en reprenant la procédure à l'envers



AVERTISSEMENT

Ne pas mettre l'appareil en marche sans filtre

GUIDE DE DEPANNAGE



ATTENTION

Bien qu'il soit possible pour les utilisateurs de résoudre les problèmes liés au matériau et au dimensionnement des casseroles par eux-mêmes, nous recommandons de faire appel à votre installateur en cas de problème persistant, récurrent ou au moindre doute sur le bon fonctionnement de l'appareil. L'installateur doit également être contacté pour tout remplacement de pièce détachée.

1- Identification et résolution de dysfonctionnements courants

Dysfonctionnement observé	Cause possible	Action nécessaire
Chauffe insuffisante de la zone de cuisson	Matériau de casserole inapproprié	Utiliser des casseroles appropriées
Chauffe continue de la zone de cuisson à la puissance maximale	Doseur de puissance défectueux	Remplacer le doseur
La plaque chauffe sans que la casserole ne soit positionnée dessus De petits objets métalliques sont chauffés	Détection de casserole défectueuse	Remplacer ou faire réparer le générateur
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre de la surface de contact casserole / zone de cuisson < 12 cm	Utiliser des casseroles appropriées ($\varnothing > 12$ cm)
	Générateur défectueux	Remplacer ou faire réparer le générateur
Le système ne réagit pas	Coupure de l'alimentation électrique	S'assurer que l'appareil soit correctement raccordé au réseau électrique et/ou que les fusibles n'aient pas sauté
Les fusibles sautent à l'allumage de l'appareil	Court-circuit au générateur	Remplacer ou faire réparer le générateur

2- Interprétation des codes d'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

Exemple – Séquence indiquant un défaut E1 06

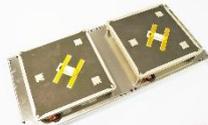


Fig. 9.
Illustration de séquences d'erreur

3- Codes d'erreur

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 élevé	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
03	Intégrité système	Molette LIN endommagée	Remplacer la molette
10	Défaut de continuité de câblage	Connexion défectueuse entre la molette et le générateur	Remplacer le câble de connexion
11	Erreur de diagnostic automatique	Le diagnostic automatique a identifié une erreur	Si cette erreur ne disparaît pas en coupant/allumant l'alimentation électrique, adressez-vous au service client
13	Données de configuration invalides	L'appareil n'a pas trouvé de données de configuration validation	Adressez-vous à votre service client
14	Tension d'alimentation	Problème de tension d'alimentation	Redémarrage automatique

ANNEXE I – PIÈCES DE PREMIÈRE NECESSITE

Générateur 2x5KW		Inducteur		Voyant Induction	
507123		501420		506623	
Manette		Plaque vitrocéramique		Organe de commande LIN	
505207		505100		506617	
Sonde induction		Filtre aspiration			
507001		07250A			