



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MANUEL D'INSTALLATION

INDUCTIONS MULTIZONES

EXTEND



MANUEL D'INSTALLATION
FR_EXTEND_INDUCTION_MULTI_REV B
Rédigé par ECE le 04/03/19
Révisé par JGD le 29/01/20

APPLICABLE A :

GMC0202

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SOMMAIRE

| | |
|--|----------|
| SOMMAIRE | 1 |
| SECTION 1 - INTRODUCTION | 2 |
| 1 - Avant-propos | 2 |
| 2 - À propos des symboles contenus dans ce manuel | 2 |
| 3 - Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie | 2 |
| SECTION 2 - IDENTIFICATION PRODUIT | 3 |
| 1 - Plaquette signalétique | 3 |
| 2 - Cachet exploitant | 3 |
| 3 - Notes | 3 |
| SECTION 4 – INSTALLATION | 4 |
| 1 - Généralités | 4 |
| 2 - Manutention – Mise en place | 4 |
| 3 - Installation | 4 |
| 4 - Montage et précautions spécifiques | 4 |
| 5 - Plaquette signalétique | 4 |
| SECTION 5 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE | 5 |
| 1 - Particularités de la gamme Extend Concept | 5 |
| 2 - Contrôles après raccordement | 5 |
| SECTION 8 – REGLAGE - MAINTENANCE | 6 |
| INDUCTIONS – MESSAGES D'ERREURS | 6 |
| 1 - Trame d'un message d'erreur | 6 |
| 2 - Messages d'erreurs | 6 |
| ANNEXES | 8 |
| ANNEXE 1 – SCHEMAS ELECTRIQUES | 8 |
| 1 - Schémas électrique – Induction multizones | 8 |
| ANNEXE 3 – PIECES DE PREMIERE NECESSITE | 9 |

SECTION 1 - 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 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.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.



AVERTISSEMENT

Toute installation terminée doit donner lieu à un nettoyage complet de l'appareil selon les dispositions prévues dans la partie « NETTOYAGE » du manuel d'utilisation de l'appareil.

Il est également impératif de procéder à un essai des différentes fonctions de l'appareil avant livraison du chantier d'installation. Merci de bien vouloir vous référer à la section « UTILISATION NORMALE » du manuel d'utilisation pour plus de détails.

Enfin, il est impératif de former le personnel à l'utilisation de l'appareil et de lui remettre un exemplaire du manuel d'utilisation à l'issue de l'installation et de la formation.

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 |

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



INFORMATION

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.



SECTION 2 - IDENTIFICATION PRODUIT

1 - Plaque signalétique

Reporter ici les informations indiquées sur la plaque signalétique.

| | | | |
|--|---|--|--|
|  CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES | | | |
| Réf. | <input style="width: 100%;" type="text"/> | | |
| Code: | <input style="width: 30%;" type="text"/> | Type: | <input style="width: 30%;" type="text"/> |
| N°FC: | <input style="width: 30%;" type="text"/> | Rep. | <input style="width: 30%;" type="text"/> |
| Cat. | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> |
| Gaz | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> |
| P (mbar) | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> |
| Σ Q _n (kW) | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> |
| Σ V _n (m³/h) | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> |
| Σ M _n (kg/h) | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> | <input style="width: 25%;" type="text"/> |
| U | <input style="width: 20%;" type="text"/> | V | <input style="width: 20%;" type="text"/> |
| Ip | <input style="width: 60%;" type="text"/> | | |
| f | <input style="width: 20%;" type="text"/> | Hz | |
| P | <input style="width: 40%;" type="text"/> | | kW |
|  <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/> | | | |
| MADE IN FRANCE | | | |

2 - Cachet exploitant

3 - Notes

SECTION 3 – 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 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 - Manutention – Mise en place

- Pour toute manutention, laisser l'appareil sur son socle bois et ce, jusqu'à implantation définitive.
- Déballez et vérifiez 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

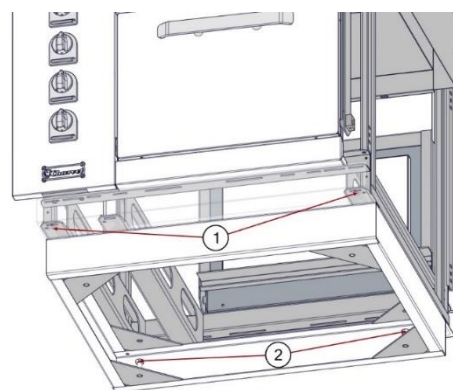
- L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction.
- S'il doit être placé près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble ou de bordures décoratives, ils doivent être faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique et non combustible. En cas de doute sur la nature des matériaux à proximité de l'appareil, disposer ce dernier à 20 centimètres de distance.
- Retirer toutes 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

L'appareil doit obligatoirement être mis de niveau avant utilisation.

Sur socle maçonné, il est possible d'ajuster le niveau de l'appareil en interposant des cales entre le fourneau et le socle.

Quant aux fourneaux sur socle inox, il est possible d'ajuster le niveau du socle. Pour se faire, dévisser le capot situé au-dessus du socle (Voir Rep. 1 ci-contre) pour pouvoir accéder aux boulons situés dans le socle (Rep. 2 ci-contre). Agir sur ces derniers pour ajuster le niveau du fourneau.



5 - Plaquette signalétique

La plaquette signalétique se trouve dans la porte de l'étuve ou du four ou du placard technique (Voir plan de réservation).



Fig. 1

SECTION 4 - RACCORDEMENT ELECTRIQUE



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.
- La section du câble de raccordement de l'appareil au réseau doit être de 10 mm².
- 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 :

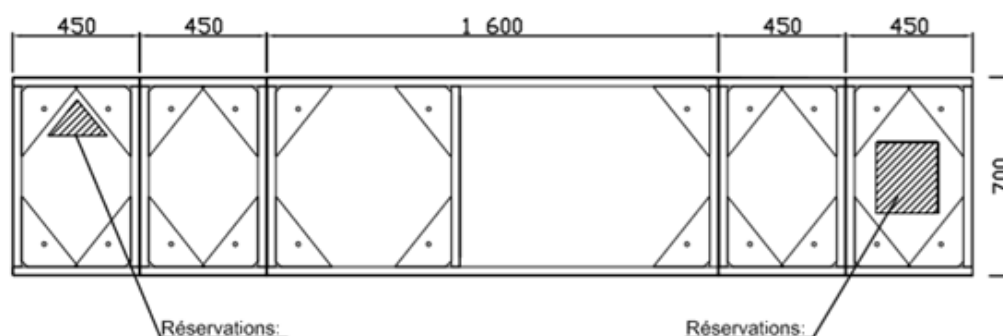
- La fiche est dimensionnée au regard de la puissance de l'appareil. Si nécessaire, la remplacer par une prise présentant les mêmes caractéristiques.
- Lors de l'utilisation, il est nécessaire que la prise de courant reste accessible en permanence.

1 - Particularités de la gamme Extend Concept

Le câblage du fourneau est réalisé en nos ateliers. Chaque ligne d'alimentation d'appareil termine sur un bornier qu'il faut relier à l'installation électrique.

Ces borniers sont situés dans la zone technique du fourneau. Merci de vous référer au plan de réservation du fourneau pour une localisation précise de la zone technique.

Ex. de plan de réservation :



- 2 alim.élec. 3/400V+N+T - P= 8kW pour friteuses

- 2 alimentation gaz séparées G20 20mb - P= 26.5 kW + 32kW
raccordement sur manchon 1" (26/34)

- 1 alim.élec. 1/230V+T - P=0.5kW pour allumages électriques

- Alim. eau froide / eau chaude pour bac à eau et mélangeur.

- 1 vidange syphonée Ø40

Nota:

Prévoir vanne de barrage gaz installée conformément à la réglementation
Toutes les alimentations électriques livrées avec 3m de câbles disponibles

2 - Contrôles 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.

SECTION 5 – REGLAGE - MAINTENANCE

INDUCTIONS – MESSAGES D'ERREURS




1 - Trame d'un message 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

Exemples :

Séquence indiquant un code erreur E1 05

| START | E1 court | 05 |
|---|---|---|
|  |  |  |

Séquence indiquant un code erreur E2 05

| START | E2 court | 05 |
|---|---|---|
|  |  |  |

Trame d'un message d'erreur

2 - Messages d'erreurs

Codes d'erreur du générateur (E1)

| N° erreur | Nom | Cause possible | Action corrective |
|-----------|---|--|--|
| 01 | Surintensité matérielle | Matériau de casserole inapproprié Bobinage défectueux | Utiliser un matériau de casserole approprié 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 |
| 05 | Erreur de l'unité de contrôle | Étage de puissance défectueux | Remplacer le générateur |
| | | 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 |
| 06 | Température interne trop élevée | Unité de contrôle défaillante | Remplacer l'unité de contrôle |
| | | 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 |

INDUCTIONS – MESSAGES D'ERREUR

| 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 | L'organe de commande à un 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 |

ANNEXES

ANNEXE 1 – SCHEMAS ELECTRIQUES

1 - Schémas électrique – Induction multizones

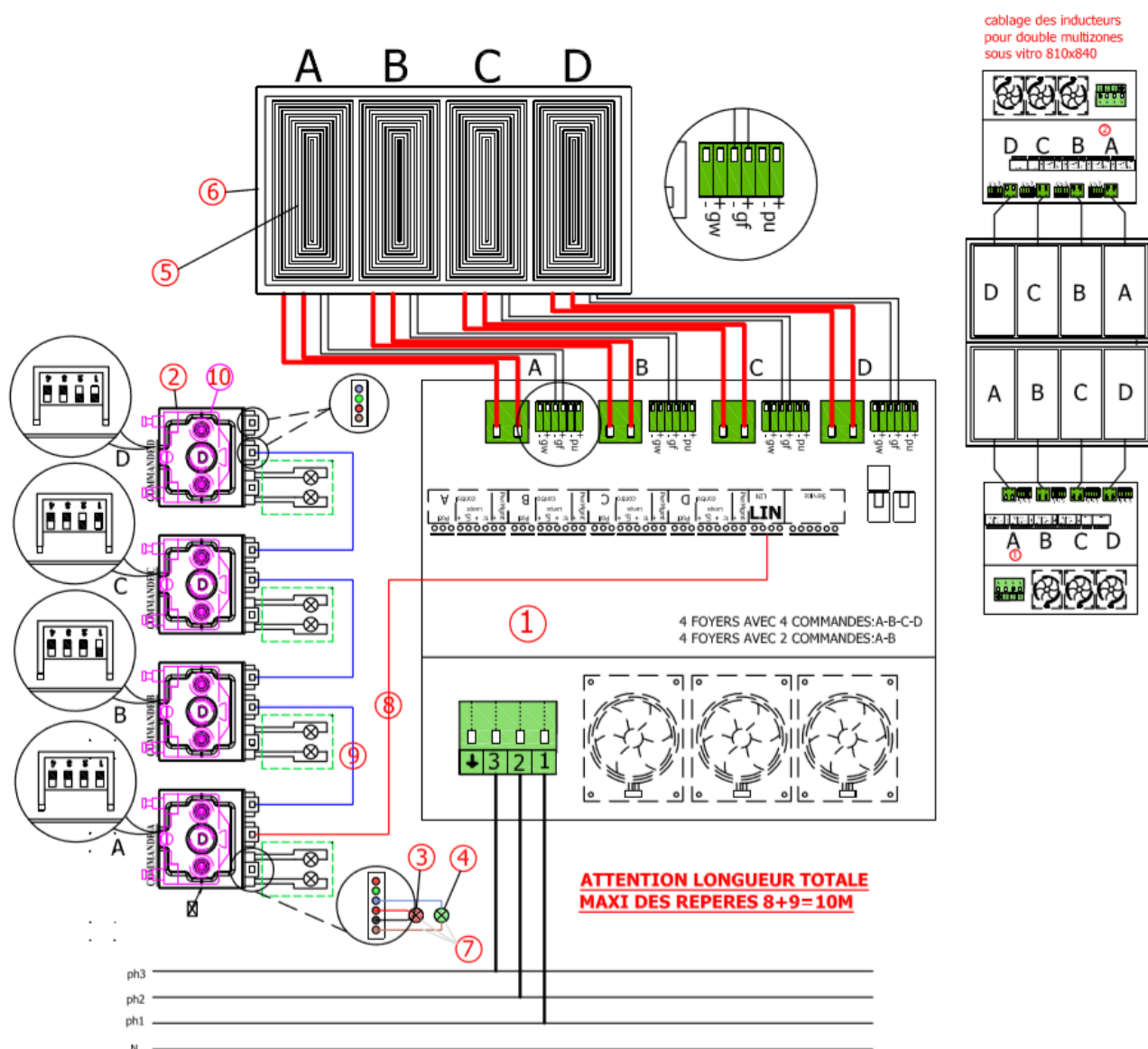


Fig. 2
Schéma électrique induction multizones

Légende

| N° de repère | Code | Désignation |
|--------------|---------|--|
| 1 | 200687 | Générateur multizones 3.5 kW |
| 2 | 506617 | Organe de commande LIN |
| 3 | 506623 | Voyant rouge |
| 4 | | Voyant vert |
| 5 | 506057 | Inducteur |
| 6 | DIV0570 | Plaque vitrocéramique |
| 7 | - | Voir Rep. 3 & 4 |
| 8 | - | Câble de liaison générateur <-> organe de commande |
| 9 | - | Câble de liaison inter-commandes |
| 10 | ELE0085 | Commutateur rotatif (Avant Juin 2018) |

ANNEXE 2 – PIÈCES DE PREMIÈRE NECESSITE

| | | | | | |
|-------------------------------|---------|---|-------------------------|--------|---|
| Manette | 505207 |  | Insert | 500551 |  |
| Ensemble voyant vert et rouge | 506623 |  | Ensemble support filtre | 178654 |  |
| Plaque vitrocéramique | DIV0570 |  | Inducteur | 506057 |  |
| Générateur | 200687 |  | Commande LIN* | 506617 |  |

* Attention à l'adressage de la commande LIN en cas de remplacement de la pièce.



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MANUEL D'UTILISATION

INDUCTIONS MULTIZONES

EXTEND



MANUEL D'UTILISATION
FR_EXTEND_INDUCTION_MULTI_REV B
Rédigé par ECE le 04/03/19
Révisé par JGD le 29/01/20

APPLICABLE A :

GMC0202

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

SOMMAIRE

| | |
|--|----------|
| SOMMAIRE | 1 |
| SECTION 1 - INTRODUCTION | 2 |
| 1 - Avant-propos | 2 |
| 2 - À propos des symboles contenus dans ce manuel | 2 |
| 3 - Mentions concernant le recyclage de l'appareil en fin de vie | 2 |
| SECTION 2 - IDENTIFICATION PRODUIT | 3 |
| 1 - Plaque signalétique | 3 |
| 2 - Cachet exploitant | 3 |
| 3 - Notes | 3 |
| SECTION 3 – UTILISATION | 4 |
| 1 - Avertissements | 4 |
| 2 - Avant la première mise en route | 4 |
| 3 - Utilisation normale | 5 |
| 4 - Mise hors service | 5 |
| SECTION 4 – NETTOYAGE & ENTRETIEN | 6 |
| 1 - Avertissements | 6 |
| 2 - Nettoyage – Habillages en acier inoxydable | 6 |
| 3 - Nettoyage – Filtre à air | 6 |
| 4 - Nettoyage – Plaque vitrocéramique | 6 |
| 5 - Conseils pratiques | 6 |
| 6 - Trame d'un message d'erreur | 7 |
| ANNEXES | 8 |
| PIECES DE PREMIERE NECESSITE | 8 |

SECTION 1 - 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 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.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 |

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



INFORMATION

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.



SECTION 2 - IDENTIFICATION PRODUIT

1 - Plaque signalétique

Reporter ici les informations indiquées sur la plaque signalétique.

| | | | |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|
|  CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES | | | |
| Réf. | <input type="text"/> | | |
| Code: | <input type="text"/> | Type: | <input type="text"/> |
| N°FC: | <input type="text"/> | Rep. | <input type="text"/> |
| Cat. | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Gaz | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| P (mbar) | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| ΣQ_n (kW) | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| ΣV_n (m ³ /h) | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| ΣM_n (kg/h) | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| U | <input type="text"/> | V | <input type="text"/> |
| f | <input type="text"/> | Hz | <input type="text"/> |
| | <input type="text"/> | P | <input type="text"/> |
| | <input type="text"/> | kW | <input type="text"/> |
|  <input type="text"/> MADE IN FRANCE | | | |

2 - Cachet exploitant

3 - Notes

SECTION 3 – UTILISATION

1 - Avertissements



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.

Consignes de sécurité :

- Ne poser aucun objet métallique sur la surface de cuisson, ces derniers pourraient chauffer.
- Ne jamais se fier au seul dispositif de reconnaissance casserole du système. L'appareil et les contenants qui s'y trouvent doivent constamment rester sous la surveillance de l'utilisateur.
- 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites. À moins que ces dernières soient sous la surveillance d'une personne pouvant garantir leur sécurité et ayant reçu toutes les instructions nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.

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 normale 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.

2 - Avant la première mise en route

Avant la première mise en route :

- Retirer tous les films de protection plastique des revêtements en acier inoxydable.
- Procéder à un nettoyage complet de l'appareil afin d'une part, retirer les poussières ayant pu s'accumuler durant la période de stockage, et d'autre part, éliminer les résidus de produits ayant pu être utilisés lors de la phase de finition de l'appareil ou des travaux d'installation.
- Merci de bien vouloir également tester tous les organes de commandes avant mise en exploitation de l'appareil.

3 - Utilisation normale



INFORMATION

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
Préférer éteindre l'appareil en cas d'absence de casserole.

Allumer l'appareil en agissant sur le doseur de puissance de la zone sélectionnée.

Le voyant vert correspondant se met à clignoter de façon régulière et le voyant rouge reste éteint, indiquant que la zone de cuisson est en attente.



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.

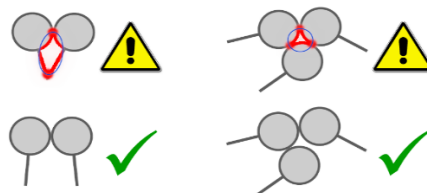


Remarque :

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

1. En fin de journée, ramener toutes les manettes sur la position « 0 ».
2. Déconnecter l'appareil du réseau électrique et gaz.
3. Procéder au nettoyage de l'appareil selon les instructions et recommandations de la section suivante.

SECTION 4 – NETTOYAGE & ENTRETIEN

1 - Avertissements



ATTENTION

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.
Certaines pièces de cet appareil sont protégées par le fabricant. En cas de dysfonctionnement, faire appel à un installateur qualifié.
Pour de meilleures performances et une meilleure durabilité de votre matériel, merci de le faire réviser à la fréquence d'une fois par an par un installateur agréé.

2 - Nettoyage – Habillages en acier inoxydable

- Laver les habillages à l'aide d'une éponge imbibée d'eau, éventuellement additionnée de détergent neutre
- Laisser sécher, puis passer un chiffon gras

3 - Nettoyage – Filtre à air

1. Dévisser les écrous de part et d'autre de la grille située à côté de la manette de commande, le filtre se trouve derrière cette grille.
2. Extraire le filtre
3. Nettoyer le filtre à l'eau savonneuse. Après séchage, le repositionner dans son logement et revisser la grille.



ATTENTION

Ne jamais remettre en marche cet appareil sans son filtre à air

4 - Nettoyage – Plaque vitrocéramique

Salissures légères et non incrustées : Peuvent être retirées avec des serviettes ménagères en papier de type essuie-tout, préalablement humidifiées.

Salissures résistantes et incrustées : Peuvent être retirées avec un produit nettoyage. Veiller toutefois à ce que le produit en question 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.

5 - Conseils pratiques

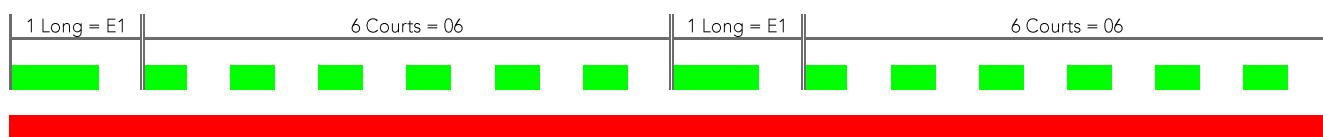
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec des récipients spécifiques à la cuisson par induction et dont le diamètre est supérieur ou égal à 12cm.
- Lors d'un changement de température de cuisson, les récipients sont rapidement soumis à la nouvelle température. Les poêles ou les casseroles vides chauffent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

6 - Trame d'un message 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 code E1 06



Trame d'un message d'erreur

Le code erreur E1 01 indique un matériau de casserole inapproprié. Changer le matériau de casserole
Les codes erreurs E1 04 & E1 15 peuvent indiquer l'utilisation d'une casserole vide.



ATTENTION

Si les erreurs E1 01, 04 & 15 ne se résolvent pas après application d'une des solutions proposées ci-dessus, ou si un autre code erreur apparaît, il convient de contacter votre installateur pour assistance.
Ne pas tenter de dépanner votre matériel par vous-même.

ANNEXES

PIECES DE PREMIERE NECESSITE

| | | | | | |
|-------------------------------|---------|---|-------------------------|--------|---|
| Manette | 505207 |  | Insert | 500551 |  |
| Ensemble voyant vert et rouge | 506623 |  | Ensemble support filtre | 178654 |  |
| Plaque vitrocéramique | DIV0570 |  | Inducteur | 506057 |  |
| Générateur | 200687 |  | Commande LIN* | 506617 |  |

* Attention à l'adressage de la commande LIN en cas de remplacement de la pièce.