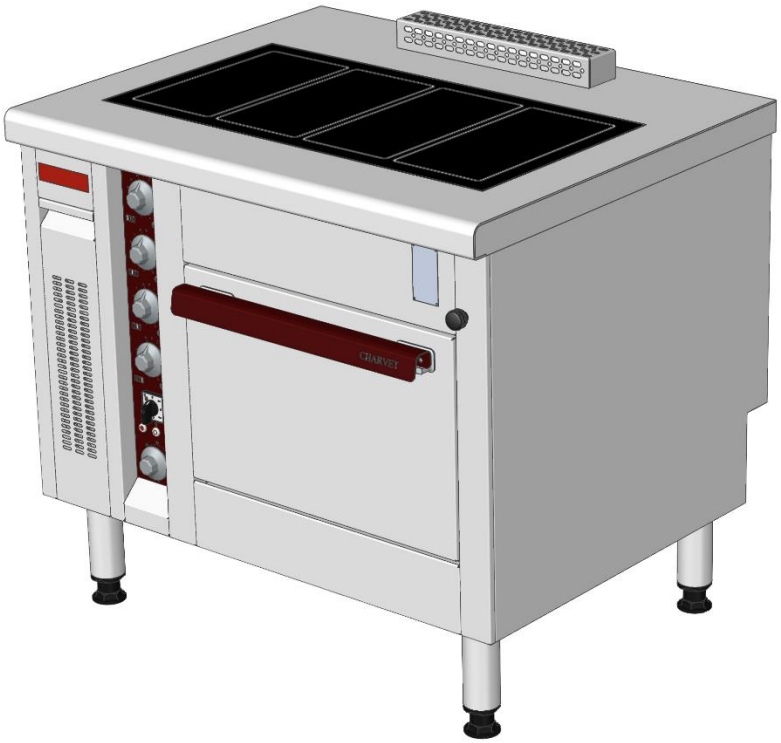
PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

INDUCTION MULTIZONES SUR FOUR ÉLEC

NOTICE D'INSTALLATION



NOTICE D'INSTALLATION
FR_PRO800-900_PRO800 E4 IND MULTI-REV. ---
Rédigé par LLA le 03/09/21
Révisé par --- le

APPLICABLE A :				
V03564	V03618	V03619	V03576	V03620
V03621				

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 SIGNALETIQUE 2

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 3

1. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE 3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE 3
3. APRES RACCORDEMENT 3

PREMIÈRE MISE EN SERVICE 4

1. GENERALITES 4
2. PANNEAU DE COMMANDE 4
3. CONTROLE DES FONCTIONS 4
4. MISE HORS SERVICE 4
5. CONSIGNES PARTICULIERES 4

RÉGLAGES – MAINTENANCE 5

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES 5
2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE 5
3. DEMONTAGE DU GENERATEUR 6
4. COMMENT DEBRANCHER LA CONNECTIQUE INTERIEUR DU GENERATEUR 6
5. TABLEAUX DE PANNES EVENTUELLES 6
6. MESSAGES ERREURS 7

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES & GAZ 8

PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ 9

HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	LLA	03/09/2021	CREATION

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

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 règlementations 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.

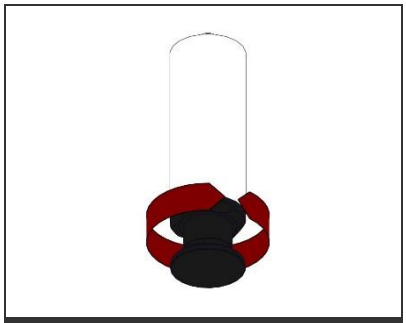


Fig. 1

5. PLAQUETTE SIGNALETIQUE

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

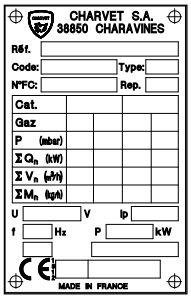


Fig. 2

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 du câbles normalisé 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 6 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. AVANT RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au raccordement électrique de l'appareil, il convient de :

- Localiser la position du raccordement électrique, et de la borne de liaison équipotentielle.
- Vérifier que la ligne électrique destinée à alimenter l'appareil soit hors tension le temps de procéder au raccordement de l'appareil.
- S'assurer que la tension électrique du réseau soit compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.

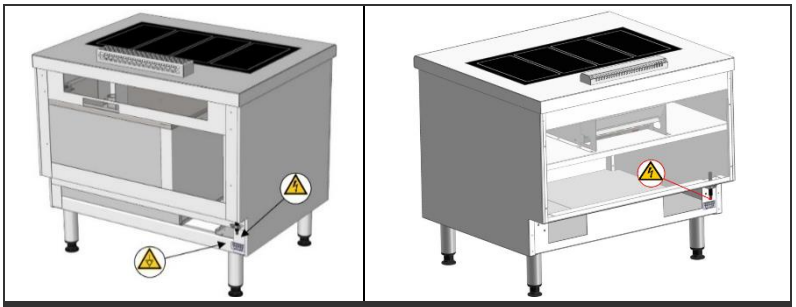


Fig. 3

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

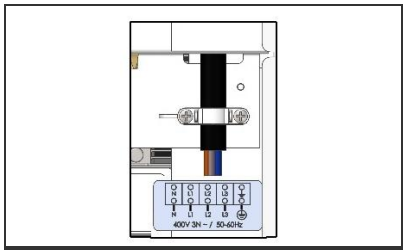


Fig. 4

Équipotentialité :

L'appareil doit être inclut 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).

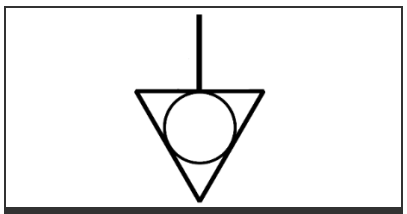


Fig. 5

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

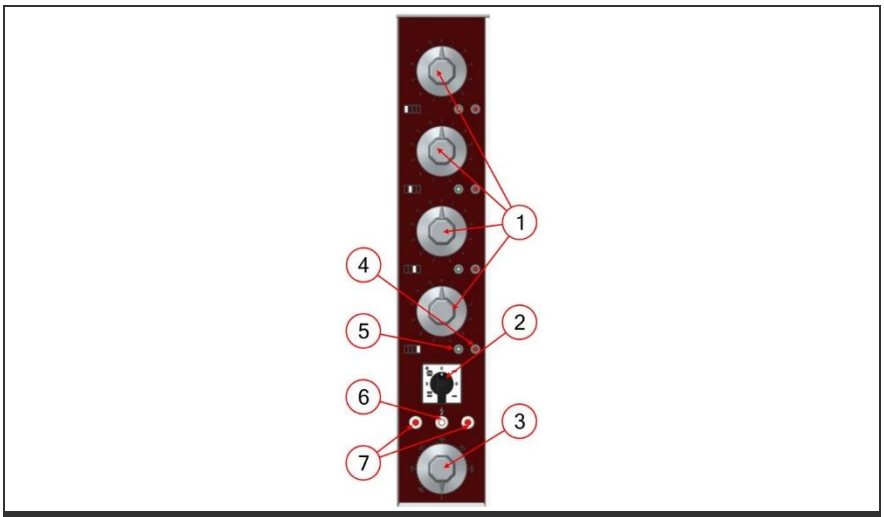


Fig. 6

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette électrique plaque
2	Commutateur du four
3	Manette électrique four
4	Voyant rouge chauffe
5	Voyant vert sous tension
6	Voyant blanc (présence tension)
7	Voyant ambre (fonction voûte)

3. CONTROLE DES FONCTIONS

L'appareil étant sous tension :

- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels.
- Mettre l'appareil sous tension.
- Tourner la manette sur la position désirée.
  Le voyant vert émet de brefs éclairs : l'inducteur se met en marche.
- Positionner un récipient sur la plaque vitrocéramique. Le voyant vert est allumé, la casserole chauffe.

4. MISE HORS SERVICE

-Mettre les manettes sur la position « 0 ».
-En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électrique.

5. CONSIGNES PARTICULIERES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec des récipients adaptés 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 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.

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 préréglés 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.

1. VERIFICATIONS PERIODIQUES

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.

2. DEPOSE DU PANNEAU DE COMMANDE

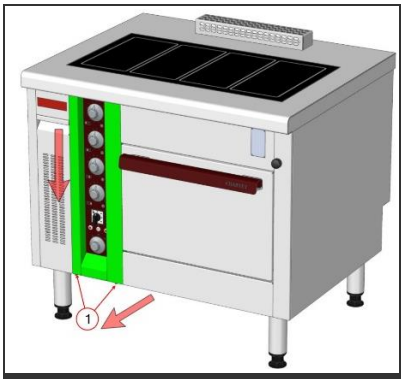


Fig. 7

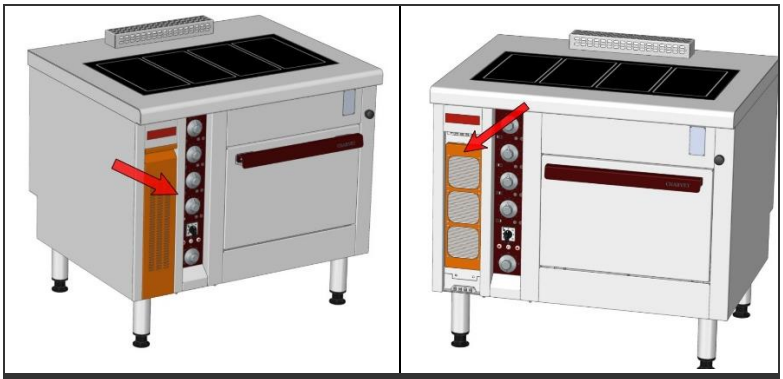


Fig. 8bis

- Dévisser les vis de fixation du capot commande (rep1 fig.8)
- Basculer et tirer vers soit le panneau de commande.
- Tirer le capot de filtration vers soit, vous avoir accès au filtre pour le nettoyage. (fig.8bis)
- Le filtre à aire doit être nettoyé 1 fois par semaine pour assurer un bon refroidissement du générateur.

3. DEMONTAGE DU GENERATEUR

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

- Déposer le capot de filtration selon paragraphe 2 ci-dessus.
- Déposer le caisson (Fig9 Rep1) en dévissant les 2 vis à chaque extrémité.
- Sortir le générateur (Fig9 Rep2).

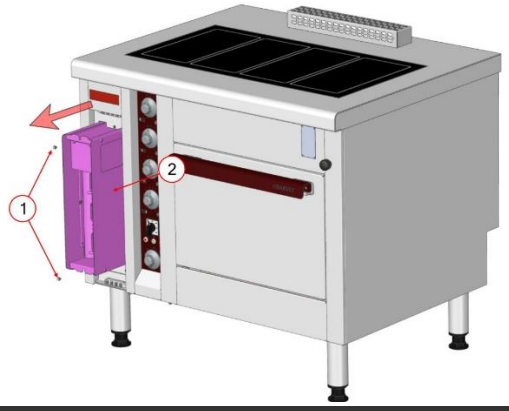


Fig. 9

4. COMMENT DEBRANCHER LA CONNECTIQUE INTERIEUR DU GENERATEUR

- S'assurer que le produit est déconnecté du réseau électrique.
- Ouvrir le capot supérieur (ensemble avec la vitrocéramique)
- Débrancher le câble clavier ou manette avec précaution. Il faut tenir le connecteur du câble limande avec 2 doigts et il ne faut pas tirer directement sur le câble.
- Lors du remontage, il faut s'assurer de la bonne connexion du câble clavier ou manette et de la bonne connexion des cosses du cordon secteur.

5. TABLEAUX DE PANNES EVENTUELLES

Dysfonctionnement	Cause possible	Mesure
La plaque de cuisson ne chauffe pas assez	Matériau des casseroles inapproprié	Utiliser un matériau de casseroles approprié
La plaque de cuisson chauffe en permanence avec la puissance max.	Interrupteur du commutateur pivotant défectueux	Contrôler / remplacer l'interrupteur du commutateur pivotant
Une plaque de cuisson vide s'allume	Mauvaise reconnaissance casserole	
Des petits objets métalliques deviennent chauds	Mauvaise reconnaissance casserole	
La plaque de cuisson ne chauffe pas	Diamètre du fond de la casserole inférieur à 12 cm / mauvaise reconnaissance casserole	Utiliser un matériau de casseroles approprié
	Générateur défectueux	Faire remplacer / réparer le générateur
L'appareil ne réagit pas	Sécurité réseau / câble d'alimentation électrique défectueux	Contrôler le raccordement au réseau
Les fusibles sautent en allumant	Court-circuit dans le générateur	Faire remplacer / réparer le générateur

Message d'erreur (code)

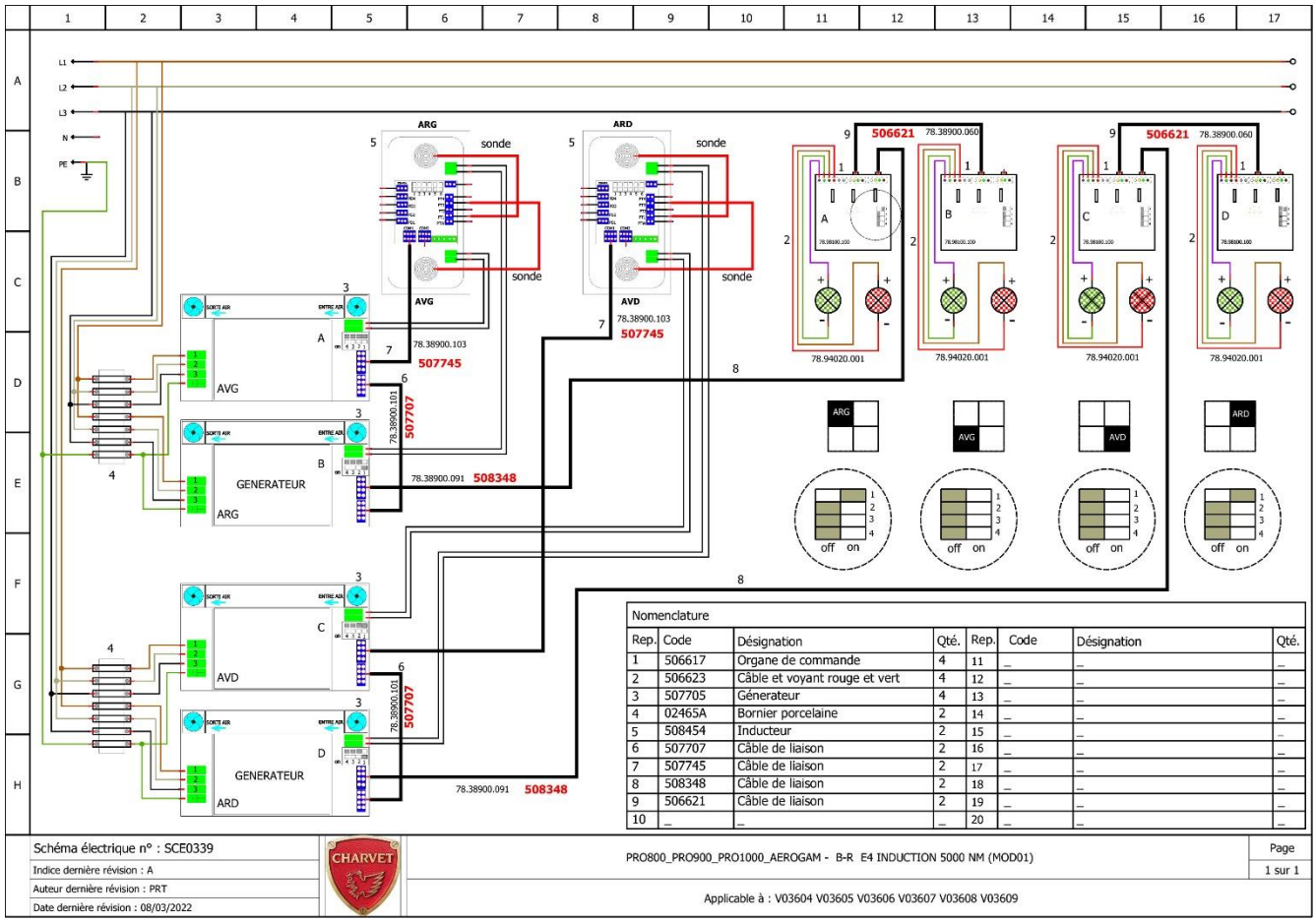
Les cas de pannes détectés par le générateur sont mis en évidence par l'allumage des voyants rouge et vert. Le voyant vert définit le type de la panne suivant un cycle prédéterminé : un allumage long + un code (nombre de clignotements entre les allumages longs).

**Code : Nombre de clignotements (1xlong+code)*

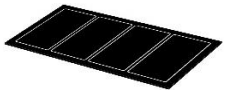
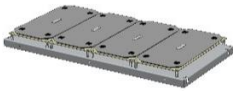
Affichage erreur clavier	Extension code erreur	Causes potentielles	Intervention
E1	Sur intensité au hardware	Matériau du récipient inadéquat ou inducteur défectueux	Utiliser un récipient adéquat ou contrôler l'inducteur
E2	Pas de courant d'inducteur	Inducteur non branché Pas de courant à l'inducteur	Connecter l'inducteur
E3	Température du radiateur trop élevée	Canaux d'aération obturés Ventilateur encrassé. Capteur de T° défectueuse	Dégager les canaux d'aération. Nettoyer le Ventilateur, et changer le capteur
E4	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop base	Récipient vide	Retirer le récipient et couper l'alimentation. Attendre le refroidissement de la zone de cuisson changer le capteur de T°
E5	Circuit ouvert à la commande	Commande défectueuse	Contrôler/remplacer la manette
E6	Température intérieure trop élevée ou trop base	Canaux d'aération obturés. Ventilateur encrassé Capteur de T° défectueuse	Dégager les canaux d'aération. Nettoyer le ventilateur / Changer le capteur
E7	Sonde de température de la zone de cuisson	Court-circuit de la sonde mesurant la température de l'inducteur.	Contrôler / remplacer la sonde.
E8	Erreur de phases	Phase défectueuse	Contrôler les phases
E10	Erreur de communication	LIN-Bus ou CAN-Bus Pas de connexion entre le clavier et le générateur	Débrancher l'alimentation du réseau et contrôler la connexion
E11	Erreur d'initialisation	Erreur à l'initialisation du hardware.	Attendre l'actualisation automatique environ toutes les 30 Secondes.
E12	Erreur à l'alimentation	Erreur de mesure de courant	Vérifier la connexion au réseau électrique
E13	Erreur de connexion au réseau électrique	Erreur due à une tension trop forte ou trop faible	Contrôler la connexion au réseau électrique
E14	Erreur d'alimentation	Erreur due à une trop forte ou trop faible tension d'alimentation	Contrôler la connexion au réseau électrique
E15	Protection Mise en sécurité	Récipient vide ou capteur défectueux	Enlever le récipient. Arrêter le foyer et attendre le refroidissement de la zone de cuisson, éventuellement remplacer le capteur. Débrancher l'appareil et le rebrancher après quelques minutes

Affichage erreur clavier	Extension code erreur	Causes potentielles	Intervention
E2-02	Intégrité système	Molette LIN endommagée	Remplacer la molette
E2-05	Bus LIN ouvert	Pas de détection de communication	Vérifier le bus LIN / remplacer le câble de connexion
E2-06	Collision du Bus LIN	Conflit d'adresse	Vérifier l'ID du terminal / Vérifier la connexion du bus LIN/ JP2
E2-10	Défaut de continuité de câblage	Connexion défectueuse entre la molette et le générateur	Remplacer le câble de connexion
	Fausse ID	Le contrôleur numérique a un mauvais ID	Couper le générateur et ajuster les DIP switch correctement
E2-14	Tension d'alimentation	Problème de tension d'alimentation	Redémarrage automatique
E2-20	Compatibilité de la version du LIN	La version du LIN est incompatible	Contacter le service client
E2- ΦΦ	Erreur inconnue	Une erreur est survenue, sa cause n'est pas connue	Contacter le service client

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel
504341	Vitrocéramique multizone 420x810	
503373	Inducteur vario4x3.5KW	
07250A	Filtre induction	
506127	Cartouche silicone pour vitrocéramique	

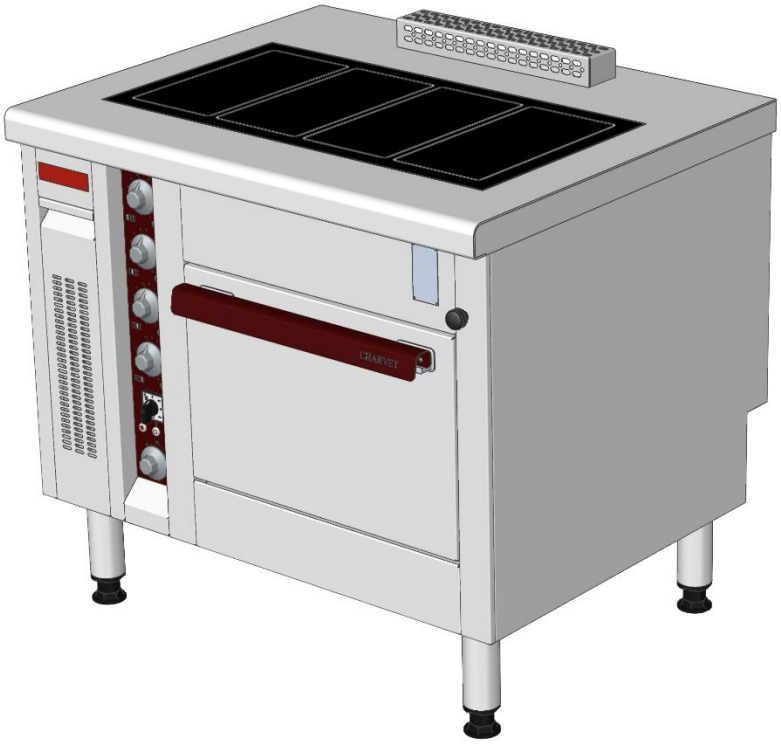
Code	Désignation	Visuel
501146 508401	Manette électrique Insert de manette	
F07816	Mitre induction	
506617	Organe de commande LIN	
506623	Elément de commande complet	

PRO800-900

LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

INDUCTION MULTIZONES SUR FOUR ÉLEC

NOTICE D'UTILISATION



NOTICE D'UTILISATION
FR_PRO800-900_PRO800 E4 IND
MULTI_REV. ---
Rédigé par LLA le 03/09/21
Révisé par --- le

APPLICABLE A :				
V03564	V03618	V03619	V03576	V03620
V03621				

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

UTILISATION 2

1. AVERTISSEMENTS 2
2. PANNEAU DE COMMANDE 2
3. CONTROLE DES FONCTIONS 2
4. MISE HORS SERVICE 2
5. CONSIGNES PARTICULIERES 3

NETTOYAGE & ENTRETIEN 4

1. AVERTISSEMENTS 4

HISTORIQUE DES RÉVISIONS

Indice de révision	Auteur de la révision	Date de la révision	Nature de la révision
A	LLA	03/09/2021	CREATION

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

UTILISATION

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.

2. PANNEAU DE COMMANDE

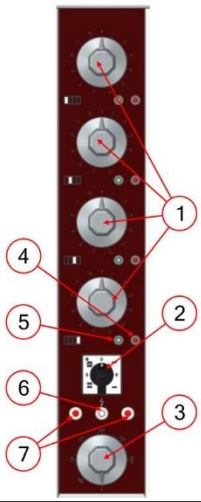


Fig. 1

Nomenclature	
Rep.	Désignation
1	Manette électrique plaque
2	Commutateur du four
3	Manette électrique four
4	Voyant rouge chauffe
5	Voyant vert sous tension
6	Voyant blanc (présence tension)
7	Voyant ambre (fonction voûte)

3. CONTROLE DES FONCTIONS

L'appareil étant sous tension :

- Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels.
- Mettre l'appareil sous tension.
- Tourner la manette sur la position désirée.
  Le voyant vert émet de brefs éclairs : l'inducteur se met en marche.
- Positionner un récipient sur la plaque vitrocéramique. Le voyant vert est allumé, la casserole chauffe.

4. MISE HORS SERVICE

-Mettre les manettes sur la position « 0 ».
-En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électrique.

5. CONSIGNES PARTICULIERES

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec des récipients adaptés 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 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 l'appareil hors tension.
- Laver les habillages à l'aide d'une éponge imbibée d'eau, éventuellement additionnée d'un détergent neutre.
- Laisser sécher puis passer un chiffon gras.

3. NETTOYAGE DES FONCTIONS

- Les filtres se trouvent sous le générateur.
- Sortir le tiroir en partie basse.
- Extraire les filtres
- Nettoyer les filtres a eau savonneuse et après séchage les repositionner dans leurs logements et revisser la grille.

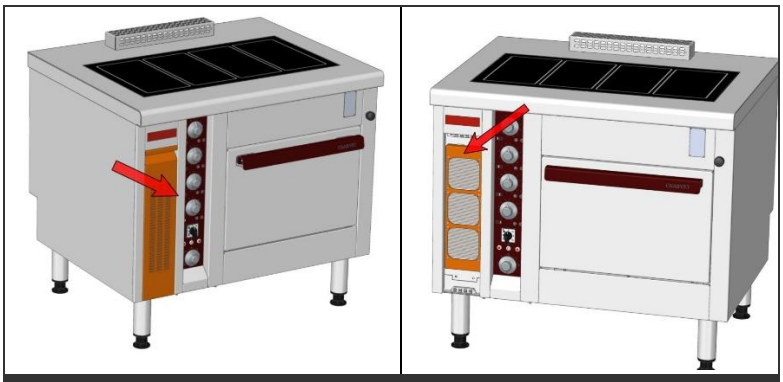


Fig. 8bis

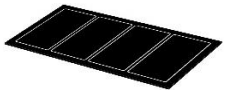
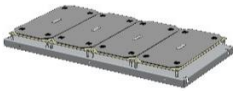
AVERTISSEMENT	Les filtres doivent être nettoyés une fois par semaine afin d'assurer un refroidissement optimal du générateur. Ne jamais mettre en marche cet appareil sans filtres.

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 te une demande d'intervention doit être réalisée auprès de votre installateur.

PIÈCES DE PREMIÈRE NÉCESSITÉ

Code	Désignation	Visuel
504341	Vitrocéramique multizone 420x810	
503373	Inducteur vario4x3.5KW	
07250A	Filtre induction	
506127	Cartouche silicone pour vitrocéramique	

Code	Désignation	Visuel
501146 508401	Manette électrique Insert de manette	
F07816	Mitre induction	
506617	Organe de commande LIN	
506623	Elément de commande complet	
173641	Voyant blanc 230v	