



Foyer induction 5000 'Electrique'

DÉSIGNATION	MODULAIRE
	1000
B-E4IND 5000	V03608
1/2B-E2IND 5000	V03602



Notice d'instructions installateur





Foyer induction 5000 'Electrique'

SOMMAIRE

NOTICE D'INSTRUCTIONS INSTALLATEUR.....	1
1. INSTALLATION.....	2
1.1. GENERALITES.....	2
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	2
1.3. IMPLANTATION	2
1.4. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	3
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS.	3
2.2. RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE	4
2.3. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS	4
2.4. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX	4
3. SCHEMAS DE CABLAGE DES APPAREILS	5
3.1. PLAQUE INDUCTION	6
4. LISTE DES PIECES DE 1 ^{ERE} URGENCE.....	7
5. CAS DE PANNE	7

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »
Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECY'STEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »



INSTALLATION

1.1. Généralités

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

Le manuel d'utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.

1.2. Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive. Déballez, vérifiez le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

1.3. Implantation

Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné (voir réglementation E.R.P.)

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, ceux-ci 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 non combustible.

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm par rapport à ceux-ci.

Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail.

Avertissements

- **Appareil fixe :**

Mettre les pieds ou les boulons de réglage (ceux-ci sont livrés dans un carton complémentaire.)

Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal.

- **Appareil mobile :**

Mettre les roulettes (celles-ci sont livrées dans un carton complémentaire.)

Les roulettes freins doivent être impérativement bloquées lorsque l'appareil est en position de raccordement et tout le temps de la fonction cuisson.

Intervention :

Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectué par un installateur qualifié.

L'appareil sera isolé du réseau électrique où une consignation (informative et physique) sera effectuée le temps que durera l'intervention.

L'installation étant terminée, assurer la formation des utilisateurs au bon usage de l'appareil. (Voir notice d'utilisation).

Garantie : La garantie est portée sur le contrat de vente.

Elle ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

1.4. **Plaquette signalétique**

Chaque appareil comporte une plaquette signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique de l'appareil sur la partie de la notice prévue à cet effet. (Voir la dernière page). Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.

	
<p align="center">Position de la plaque sur baie Induction 5000</p>	<p align="center">Position de la plaque sur réchaud Induction 5000</p>

2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avertissements



**L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.
Il y a danger de mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre
inexistante ou incorrecte.**

• **Appareil mobile :**

S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3,5 mm et en conforme à la norme EN 60335-1. L'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant appropriée à la puissance, cette prise doit être accessible en permanence.



• **ATTENTION :**

Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66), ou toute autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

2.1. **Contrôles avant raccordements.**

Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites l'appareil étant hors fonctionnement et à froid.

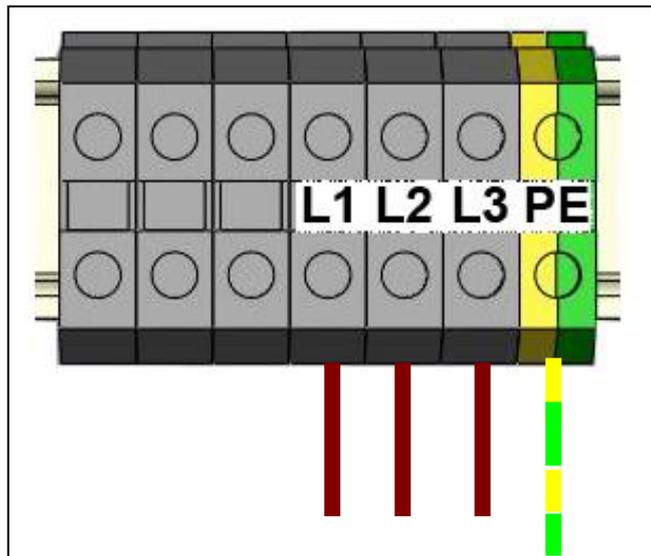
Vérifier :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance l'appareil. (Voir § 5.).
- La bonne fixation du câble.
- Le bon serrage des connexions de l'appareil.
- La section du câble est compatible avec la puissance de l'appareil.

2.2. Raccordement de l'appareil au réseau électrique

Four et induction électrique :

- Démontez le capot de façade pour accéder au coffret de raccordement. (Fixation par vis), puis dégager le bas vers soi, baisser pour sortir la partie supérieure.
- Le coffret de raccordement se trouve en face.
- Retirez le bouchon supérieur, mettez en place un presse-étoupe 'arrêt de câble' approprié à la section du câble de raccordement.
- Passez le câble de raccordement dans le cadre inférieur du châssis, entrez dans le coffret par le presse-étoupe.
- Raccordez le câble d'alimentation aux bornes en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret, puis serrez le presse-étoupe.



Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).

2.3. Contrôles après raccordements

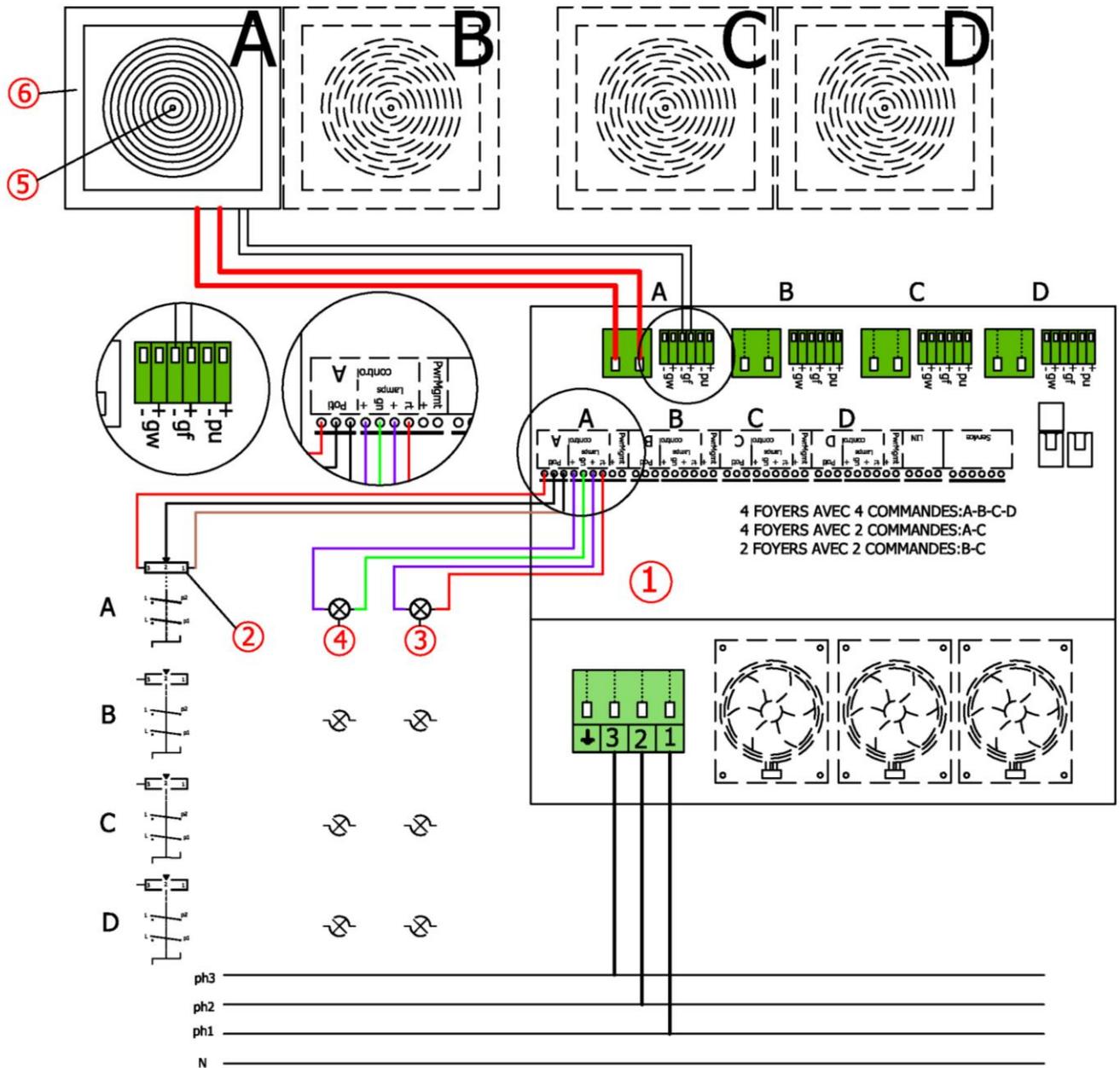
- Après raccordement vérifier :
 - La bonne mise à la terre, (voir les avertissements).
 - L'isolement de l'équipement électrique.
 - Le bon fonctionnement de l'appareil.

Mise en service : (Se reporter à la partie mise en service utilisateur).

2.4. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux

Tension de transformation	↔				
Les différentes configurations élect.	↓	1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T	3~400V+N+T
E2 INDUCTION E4 INDUCTION		B	B	B	S
Schéma élec.					Se0011/00
A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible S-standard					

3. SCHEMAS DE CABLAGE DES APPAREILS

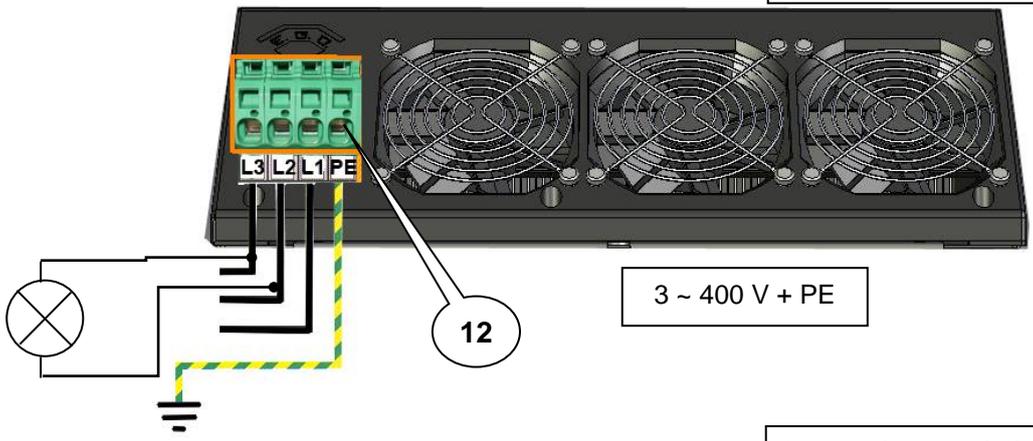


NOMENCLATURE : Induction (schéma :TR0119)

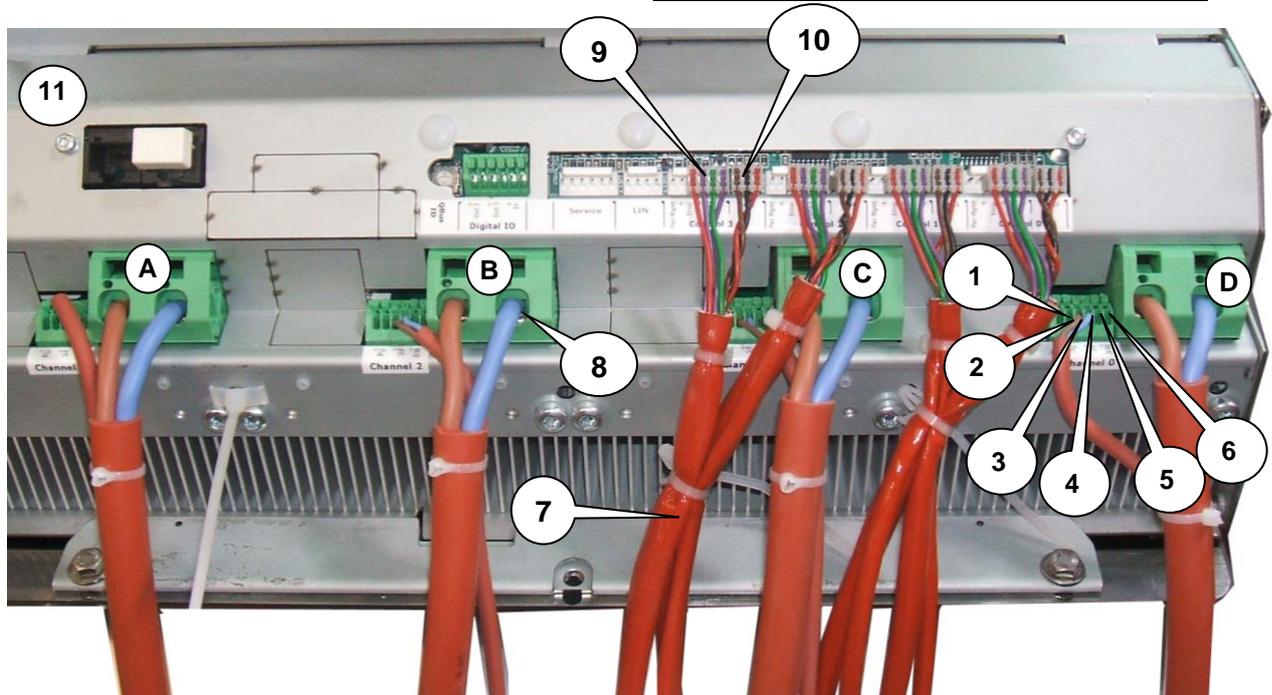
Repère	Code	Désignation	Quantité
01	502225	Générateur 2 foyer 5 KW	1
01	501419	Générateur 4 foyer 5KW	1
02	501424	Organe de commande	4
03	504012	Voyant rouge 12V	4
04	504013	Voyant vert 12V	4
05	201420	Inducteur plat 2x5 KW	4
06	501425	Vitrocéramique 325x650	2
06	500664	Vitrocéramique 650x650	2

3.1. Le générateur induction

Vue avant du générateur à induction



Vue arrière du générateur à induction



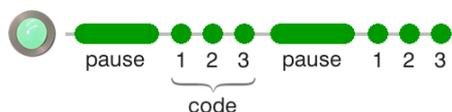
Rep	Code	Désignation	
1&2		Raccordement des options	
3&4		Raccordement de la sonde de sécurité plate.	
5&6		Raccordement de la sonde de sécurité wok	
7	501424	Elément de commande	4
8		Bobine inducteur (puissance) raccordé à l'inducteur	
9		Partie commande : connecteur 4 broches des voyants	!
10		Partie commande : connecteur 3 broche potentiomètre de contrôle	
11	501419	Générateur à induction	1
12		Bornier de raccordement au réseau électrique.	
13	08153A	Voyant blanc	1
A	Channel 3	Inducteur N°1	
B	Channel 2	Inducteur N°1	
C	Channel 1	Inducteur N°2	
D	Channel 0	Inducteur N°2	

! : Attention : Bien respecter le branchement des Connecteurs 3 et 4 broches. (Vignette 9 et10)

4. LISTE DES PIECES DE 1^{ERE} URGENCE.

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Générateur 5KW 4 Foyer 501419 2 Foyer 502225		Plaque vitro 325x650 505100	
Elément de commandes 501424		Voyant blanc 400V 08153A	
Inducteur 501420		Manette électrique 07632A	
Mitre induction F07816			

■ Message d'erreur (code)



5. CAS DE PANNE

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)

Code*	Erreur	Cause	Mesure
1	Sur intensité au hardware	Matériau du récipient inadéquat ou inducteur défectueux	Utiliser un récipient adéquat ou contrôler l'inducteur
2	Pas de courant d'inducteur	Inducteur non branché Pas de courant à l'inducteur	Connecter l'inducteur
3	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
4	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Récipient vide	Retirer le récipient et couper l'alimentation. et attendre le refroidissement de la zone de cuisson Changer le capteur de T°
5	Circuit ouvert à la commande	Commande défectueuse	Contrôler/remplacer la manette
6	Température intérieure trop élevée ou trop basse	Canaux d'aération obturés. Ventilateur encrassé Capteur de T° défectueuse	Dégager les canaux d'aération Nettoyer le ventilateur / Changer le capteur
7	Sonde de température de la zone de cuisson	Court-circuit de la sonde mesurant la température de l'inducteur.	Contrôler / remplacer la sonde.
8	Erreur de phases	Phase défectueuse	Contrôler les phases
10	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
11	Erreur d'initialisation	Erreur à l'initialisation du hardware.	Attendre l'actualisation automatique environ toutes les 30 Secondes.
12	Erreur à l'alimentation	Erreur de mesure de courant	Vérifier la connexion au réseau électrique
13	Erreur de connexion au réseau électrique	Erreur due à une tension trop forte ou trop faible	Contrôler la connexion au réseau électrique
14	Erreur d'alimentation	Erreur due à une trop forte ou trop faible tension d'alimentation	Contrôler la connexion au réseau électrique
15	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

La lampe rouge et la lampe verte, allumées en permanence :

Erreur	Cause	Mesure
La zone de cuisson chauffe trop peu	Matériau du récipient inadéquat Une phase du réseau manque	Utiliser une casserole adéquate Contrôler la connexion au réseau
La zone de cuisson chauffe en permanence à la puissance maximale	Commutateur défectueux	Contrôler le commutateur
La zone de cuisson vide se met en marche	Système de détection des récipients défectueux	Remplacer/faire réparer le générateur
Les petits objets métalliques sont chauffés	Système de détection des récipients défectueux	Remplacer/faire réparer le générateur

La lampe verte luit brièvement :

Erreur	Cause	Mesure
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre du fond du récipient inférieur à 12 cm Une phase du réseau manque	Utiliser une casserole adéquate Contrôler la connexion au réseau

Les voyants sont éteints :

Erreur	Cause	Mesure
L'appareil ne réagit pas	Fusible secteur / câble électrique défectueux	Contrôler la connexion au réseau
Les fusibles sautent à la mise en marche	Court-circuit dans le générateur	Remplacer/faire remplacer le générateur
Certaines zones de cuisson ne chauffent pas	Générateur défectueux	Remplacer/faire remplacer le générateur



Foyer induction 5000 'Electrique'

DÉSIGNATION	MODULAIRE
	1000
B-E4IND 5000	V03608
1/2B-E2IND 5000	V03602



Notice d'instructions utilisateur



SOMMAIRE

NOTICE D'INSTRUCTIONS INSTALLATEUR.....	1
« CONFORMITE AU DECRET FRANÇAIS N°2005-829 DU 20 JUILLET 2005. ».....	1
1.1. GENERALITES.....	2
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE.....	2
1.3. IMPLANTATION	2
AVERTISSEMENTS	2
1.4. PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE.....	3
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	3
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS.....	3
2.2. RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU ELECTRIQUE	4
2.3. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS	4
2.4. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX	4
3. SCHEMAS DE CABLAGE DES APPAREILS	5
3.1. LE GENERATEUR INDUCTION.....	6
4. LISTE DES PIECES DE 1 ^{ERE} URGENCE.....	7
5. CAS DE PANNE	7
NOTICE D'INSTRUCTIONS UTILISATEUR.....	1
« CONFORMITE AU DECRET FRANÇAIS N°2005-829 DU 20 JUILLET 2005. ».....	2
1. INTRODUCTION :	4
2. PREMIERE MISE EN ROUTE	5
2.1. PANNEAU DE COMMANDE :	5
3. MISE EN SERVICE.....	6
3.1. INDUCTION MULTIZONES:.....	6
3.1. TEMOIN D'ERREUR.....	7
3.2. E4 PLAQUES INDUCTION	7
4. MISE HORS SERVICE	8
5. ENTRETIEN.....	8
5.1. NETTOYAGE DES HABILLAGES EN ACIER INOXYDABLE :	8
5.2. NETTOYAGE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE.....	8
5.3. ENTRETIEN DU FILTRE A AIR	9
6. CAS DE PANNE	10

« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »
Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettiser et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYSSTEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ➔ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ➔ ou à l'adresse e-mail suivante : synegdeee@recystempro.com

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

1. INTRODUCTION :

- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être accolé à d'autres ou plaqué contre des parois non combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) GARANTIE : *La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.*

Avertissement :

LE PERSONNEL, LES COLLABORATEURS ET LES VISITEURS DOIVENT ETRE INFORMES DES DANGERS EVENTUELS ENCOURUS PAR LES PORTEURS DE STIMULATEUR CARDIAQUE OU D'IMPLANTS METALLIQUES. CES PERSONNES DOIVENT CONSULTER UN MEDECIN OU LE FABRIQUANT DE L'EQUIPEMENT MEDICAL.

LES PERSONNES AYANT UN PACEMAKEUR NE DOIVENT PAS UTILISER CE TYPE D'APPAREIL.

NE PAS LAISSER CHAUFFER UN RECIPIENT VIDE CAR CELA PROQUERA UNE MIS EN SECURITE DU GENERATEUR. (MISE EN MARCHÉ DU VOYANT ROUGE)

Mise en garde :

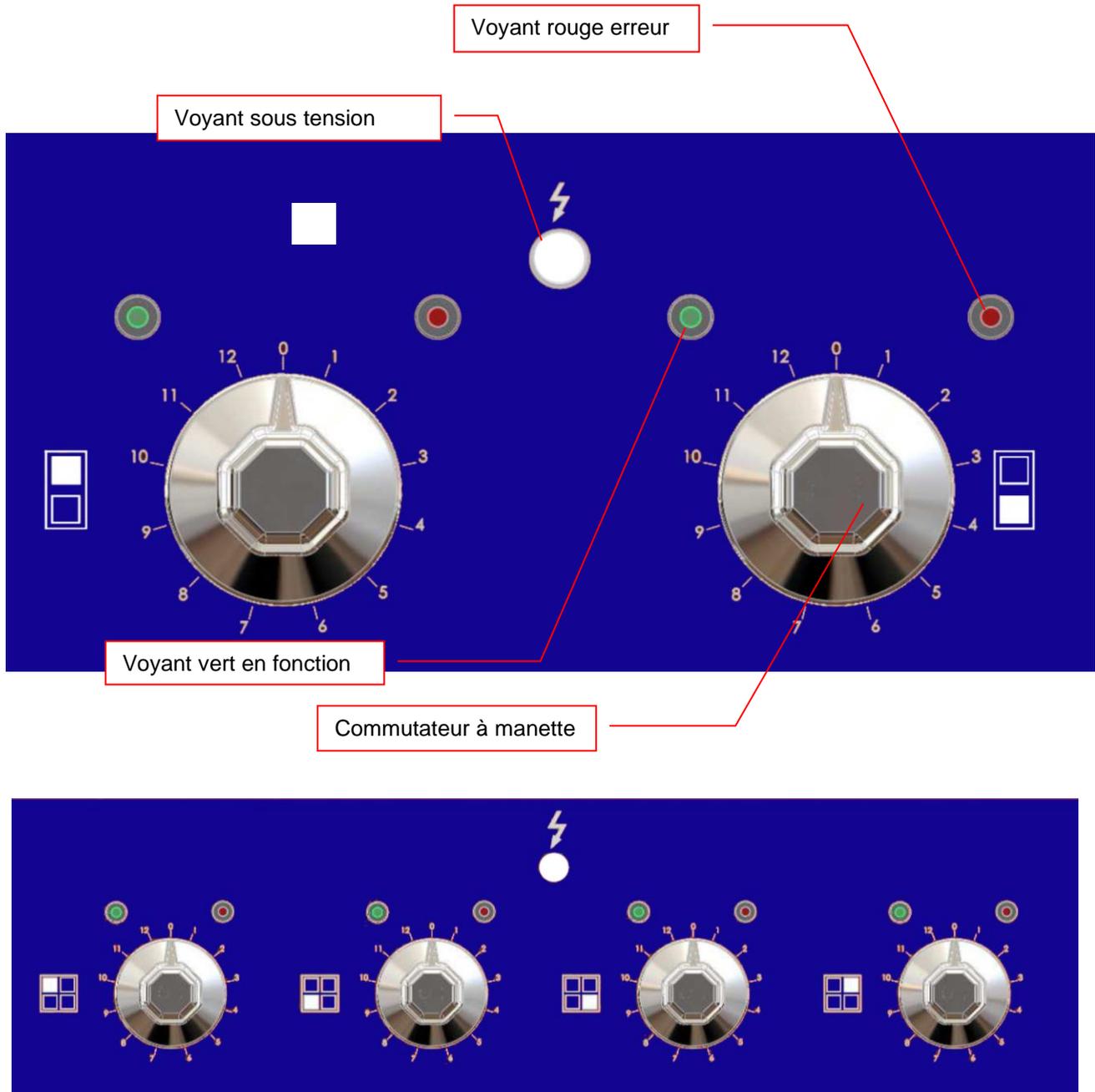
SI LA SURFACE EST FÊLÉE, DECONNECTER IMMEDIATEMENT L'APPAREIL OU LA PARTIE APPROPRIÉE DE L'ALIMENTATION.

ATTENTION : LES FEUILLES D'ALUMINIUM ET DES RECIPIENTS EN PLASTIQUE NE DOIVENT PAS ETRE PLACES SUR LES SURFACES CHAUDES. LES SURFACES EN VITRO-CERAMIQUES NE DOIVENT PAS ETRE UTILISEES POUR ENTREPOSER QUOI QUE CE SOIT.

2. PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- b) 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.
- c) S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels.
- d) Mettre l'appareil sous tension.

2.1. **Panneau de commande :**



3. MISE EN SERVICE

3.1. Induction multizones:

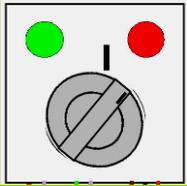
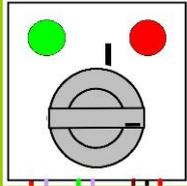
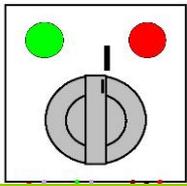
<u>Test des fonctions :</u>	Le générateur doit être entièrement connecté. Remplir les récipients d'eau. → voir également « Manipulation »
A faire pour chaque inducteur :	
<u>Témoins de contrôle</u>	Sans récipient, le témoin de service doit émettre de brefs éclairs (Voyant vert) 
Uniquement pour commutateur à manette	Le témoin d'erreur ne doit s'allumer qu'en cas de dysfonctionnement (Voyant rouge) 
<u>Ventilateur :</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Occuper tous les inducteurs avec différents récipients 2) Mettre tous les inducteurs à la puissance maximale 3) Le ventilateur doit se mettre en marche au bout de quelques minutes.
A faire pour chaque inducteur :	Le récipient chauffe + les affichages apparaissent
<u>Détection des récipients</u>	 1) Placer le récipient (au moins Ø12cm) (Voyant vert)
Les inducteurs ne doivent pas se mettre en marche sans récipient !	 2) Retirer le récipient « bref éclair »
Manipulations :	Ne pas faire chauffer des récipients vides sans surveillance. Toujours centre les récipients sur l'inducteur.

Manipulations :

Commutateur à manette :



Inducteur en marche (voyant vert)
 Inducteur en marche, pas de récipient (voyant vert)
 Erreur (voyant vert) 1x long + code
 Erreur (voyant rouge)

MARCHE	+/-	ARRET
Tourner la manette sur la position voulue	Tourner la manette sur la position voulue	Tourner la manette sur la position Arrêt.
		

3.1. Témoin d'erreur

Une éventuelle défaillance est affichée au moyen de la lampe témoin pour chacune des zones de cuisson. En cas de défaut, la zone concernée ne fournit plus de puissance, la lampe verte s'éteint et la lampe rouge s'allume (Se reporter au chapitre messages d'erreur).

CONSEILS PRATIQUES

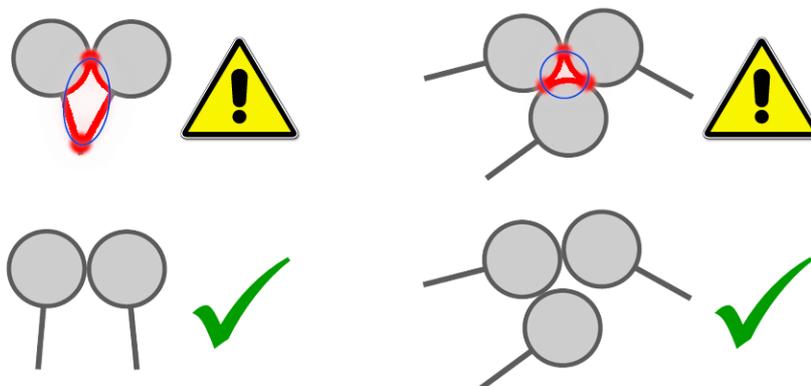
Le fourneau à induction permet de réaliser tous types de cuissons. Cet appareil est uniquement adapté pour des récipients plats spécifiques au chauffage par induction. Lors d'un changement de température de cuisson, les récipients sont rapidement soumis à la nouvelle température. Les poêles ou les casseroles vides chauffent très rapidement et sont prêtes pour le rôtissage. 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'efficacité maximale est obtenue avec une casserolierie adaptée à l'induction, et de bonne qualité

- ☞ Le diamètre de détection est de 12 cm.
- ☞ Ne pas laisser de petits objets métalliques près de la zone de cuisson car ils pourraient s'échauffer.
- ☞ Ne pas porter de bijoux ni de montre lors de l'utilisation.
- ☞ Ne pas poser de papier aluminium sur la zone de cuisson celui-ci peut fondre et endommager la vitrocéramique.
- ☞ Si la casserole est retirée de la zone de cuisson pour un moment, coupez la puissance.

Plusieurs casseroles

Positionner plusieurs casseroles sur une même zone de cuisson est possible sous certaines conditions:



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

3.2. E4 plaques induction

- a) Tourner la manette sur la position désirée.
Le voyant vert émet de brefs éclairs : l'inducteur se met en marche.
- b) Positionner un récipient sur la plaque vitrocéramique. Le voyant vert est allumé, la casserole chauffe.

Attention :

A l'ouverture de la porte de four en cuissons « humide » à l'échappement des vapeurs, risque de brûlures.

Les parois du four, la porte, peuvent être très chaud, attendre ou prendre toute précaution pour le vidage.

Les parois de l'appareil peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

4. MISE HORS SERVICE

Ramener le volant de commande sur la position, ● = Arrêt
En fin de journée, couper, l'alimentation au réseau électrique.

5. ENTRETIEN

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

5.1. **Nettoyage des habillages en acier inoxydable :**

a) Mettre à l'arrêt l'appareil. Après chaque service il est fortement recommandé avant le nettoyage de mettre hors tension les appareils.

b) Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).

Proscrire l'eau de javel et tout produit acide même très dilué.

Pour les 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.

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

Entretien Plaque, vitro



5.2. **Nettoyage la plaque vitrocéramique**

Avant toute intervention, attendre le refroidissement de la plaque afin d'éviter tous risque de brûlure. La plaque vitrocéramique doit être nettoyée régulièrement lorsqu'elle est tiède ou froide.

Salissures légères :

Les salissures légères et non incrustées s'enlèvent avec des serviettes ménagères en papier de type essuie-tout, que vous devez préalablement humidifier.

Salissures résistantes :

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

(N'utiliser que des produits du commerce spécifique aux plaques en vitrocéramiques.)

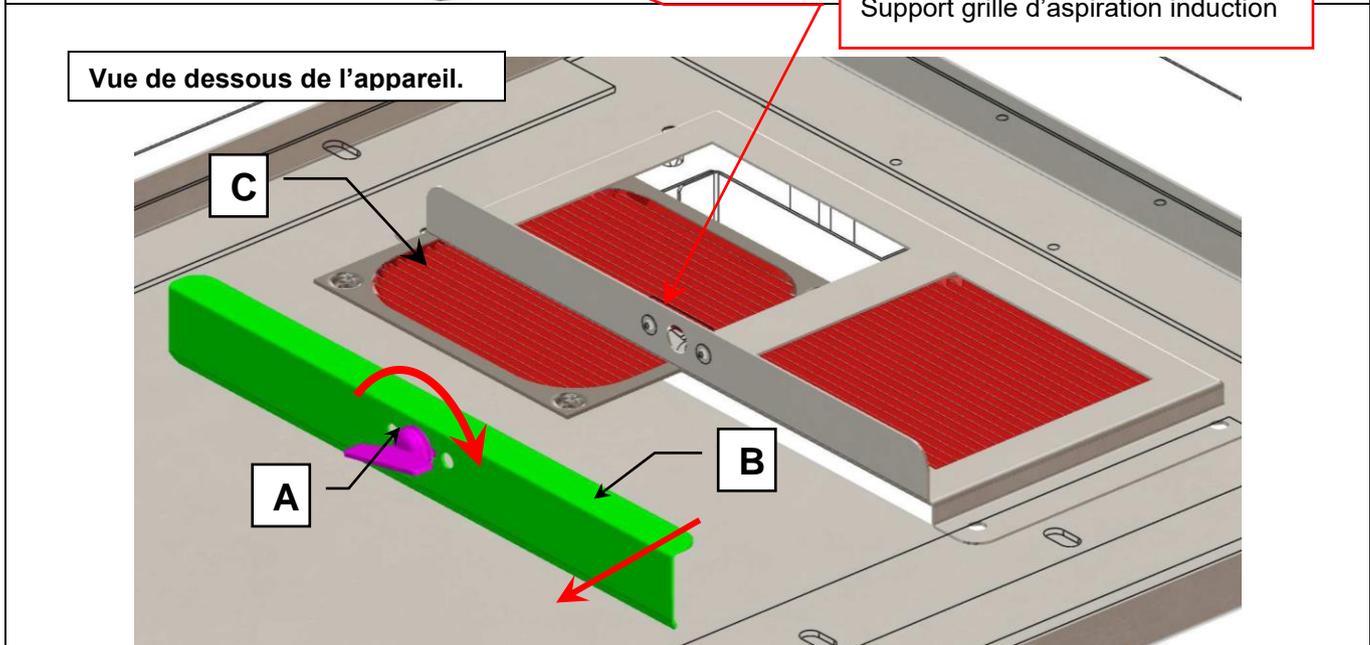
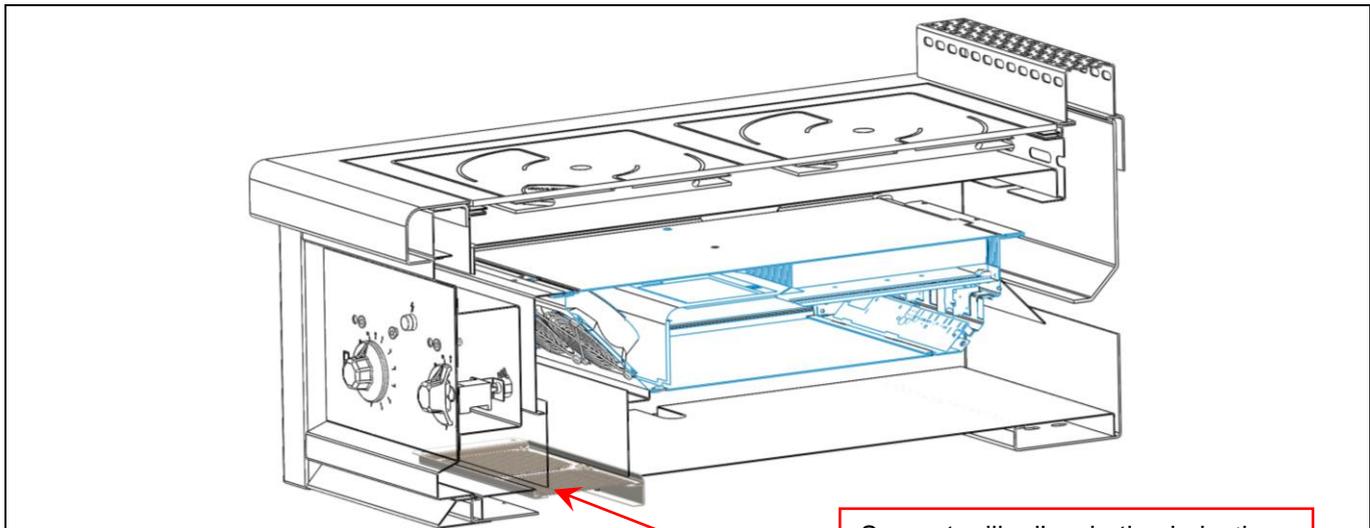
Produits non adaptés:

N'utilisez 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.

Lors du nettoyage, s'assurer visuellement de la qualité du joint entre le dessus et la plaque vitrocéramique. Si le joint présente des craquelures ou une discontinuité, l'appareil doit être mis immédiatement hors service, l'isoler, du réseau électrique, par consignation informative et physique, prévenir votre installateur.

5.3. Entretien du filtre à air

Le filtre à air doit être nettoyé 1 fois par semaine pour assurer un bon refroidissement du générateur.



Nettoyage du filtre.

- (A) Déverrouiller la fixation.
- (B) Enlever la butée du support.
- (C) Retirer les filtres.
- (D) Laisser les tremper dans l'eau chaude additionnée d'une lessive.
- (E) Nettoyer les filtres avec de l'eau.

NE PAS METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL SANS LE FILTRE.

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

Attention :

Lors d'une implantation près de brûleurs découverts, prendre les précautions nécessaires lors de cuissons grasse pour éviter l'inflammation.

Ne pas obstruer l'espace entre la porte et le plancher du placard lors de l'utilisation de l'appareil (risque de mauvais fonctionnement).

Le dessus et parois de l'appareil peuvent être très chauds après une utilisation intense ou prolongée.

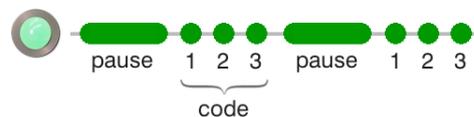
Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation et ce, par un installateur qualifié.

Attention : Certaines pièces de cet appareil, sont protégées par le fabricant, en cas de dysfonctionnement faire appel à un installateur qualifié.

6. CAS DE PANNE

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue d'une prochaine utilisation.

■ **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)

La lampe rouge et la lampe verte, allumée en permanence :

Erreur	Cause	Mesure
La zone de cuisson chauffe trop peu	Matériau du récipient inadéquat Une phase du réseau manque	Utiliser une casserole adéquate Contrôler la connexion au réseau
<u>La zone de cuisson chauffe en permanence à la puissance maximale</u>	<u>Commutateur défectueux</u>	<u>Contrôler le commutateur</u>
<u>La zone de cuisson vide se met en marche</u>	<u>Système de détection des récipients défectueux</u>	<u>Remplacer/faire réparer le générateur</u>
<u>Les petits objets métalliques sont chauffés</u>	<u>Système de détection des récipients défectueux</u>	<u>Remplacer/faire réparer le générateur</u>

Code*	Erreur	Cause	Mesure
1	Sur intensité au hardware	Matériau du récipient inadéquat ou inducteur défectueux	Utiliser un récipient adéquat ou contrôler l'inducteur
3	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
4	Température de la zone de cuisson trop élevée où trop base	Récipient vide	Retirer le récipient et couper l'alimentation. et attendre le refroidissement de la zone de cuisson changer le capteur de T°
5			
6	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
7			
8			
10			
11	Erreur d'initialisation	Erreur à l'initialisation du hardware.	Attendre l'actualisation automatique environ toutes les 30 Secondes.
12			
13			
14			
15	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

La lampe verte luit brièvement :

Erreur	Cause	Mesure
La zone de cuisson ne chauffe pas	Diamètre du fond du récipient inférieur à 12 cm Une phase du réseau manque	Utiliser une casserole adéquate Contrôler la connexion au réseau

Les voyants sont éteints :

Erreur	Cause	Mesure
<u>L'appareil ne réagit pas</u>	<u>Fusible secteur / câble électrique défectueux</u>	<u>Contrôler la connexion au réseau</u>
<u>Les fusibles sautent à la mise en marche</u>	<u>Court-circuit dans le générateur</u>	<u>Remplacer/faire remplacer le générateur</u>
<u>Certaines zones de cuisson ne chauffent pas</u>	<u>Générateur défectueux</u>	<u>Remplacer/faire remplacer le générateur</u>



TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALETIQUE de votre appareil.

CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES	
Réf.	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Code:	<input style="width: 50%;" type="text"/> Type: <input style="width: 50%;" type="text"/>
N°FC:	<input style="width: 50%;" type="text"/> <input style="width: 50%;" type="text"/>
N°OF:	<input style="width: 50%;" type="text"/> Rep. <input style="width: 50%;" type="text"/>
Cat.	<input style="width: 100%;" type="text"/>
Gaz	<input style="width: 100%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 100%;" type="text"/>
U	<input style="width: 20%;" type="text"/> V <input style="width: 20%;" type="text"/> Hz Ip <input style="width: 20%;" type="text"/>
P	<input style="width: 20%;" type="text"/> kW <input style="width: 20%;" type="text"/>
<input style="width: 100%;" type="text"/> MADE IN FRANCE	

Ces renseignements faciliteront vos communications avec votre installateur pour la maintenance, des fournitures de pièces de rechange.