



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MANUEL D'INSTALLATION

WOK A INDUCTION

GAMME PRO 700



SECTION 1	INTRODUCTION	PAGE 2
1.1	Avant-propos	PAGE 2
1.2	Champs d'application de la notice	PAGE 2
1.3	A propos des symboles d'avertissement contenus dans ce manuel	PAGE 2
1.4	Mentions concernant la fin de vie et le recyclage du produit	PAGE 3
SECTION 2	IDENTIFICATION PRODUIT	PAGE 4
SECTION 3	INSTALLATION	PAGE 5
3.1	Généralités	PAGE 5
3.2	Manutentions – Mise en place	PAGE 5
3.3	Installation	PAGE 5
3.4	Montage et précautions spécifiques	PAGE 5
3.5	Panneau de commande	PAGE 5
3.6	Plaquette signalétique	PAGE 6
SECTION 4	RACCORDEMENT ELECTRIQUE	PAGE 7
4.1	Contrôles avant raccordement	PAGE 7
4.2	Raccordement électrique	PAGE 7
4.3	Contrôles après raccordement	PAGE 8
4.4	Test de fonctionnement	PAGE 8
SECTION 5	GUIDE DE DEPANNAGE	PAGE 9
5.1	Identification et résolution de dysfonctionnements courants	PAGE 9
5.2	Interprétation des codes d'erreur	PAGE 9
5.3	Codes d'erreur	PAGE 10
ANNEXE 1	SCHEMA ELECTRIQUE	PAGE 11
ANNEXE 2	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	PAGE 12

I.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**
- **HYGIENE**
- **ERGONOMIE**
- **SECURITE**

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

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

i 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.
i INFORMATION	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.

I.2 - Champs d'application de la notice

Référence	PRO700
40-R-EI-WOK-IND	V07159
40-B-EI-WOK-IND-5000	V07246

I.3 - A propos des symboles contenus dans ce manuel

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

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

Codes couleur associés

Pictogramme | Un conseil d'utilisation ou d'installation

Pictogramme | Une remarque ou un rappel concernant nos appareils

Pictogramme | Une instruction visant à préserver l'utilisateur de blessures légères et l'appareil d'une usure prématurée

Pictogramme | Une instruction visant à préserver l'utilisateur de blessures graves et empêcher la destruction de l'appareil

I.4 - Mentions légales concernant le recyclage des composants électriques et électroniques de l'appareil



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

La Société Paul CHARVET assure, conformément au décret n° 2014-928 du 19 aout 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. A 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.



		CHARVET S.A.	
		38850 CHARAVINES	
Réf	<input type="text"/>		
Code	<input type="text"/>	Type	<input type="text"/>
N°FC	<input type="text"/>	Pays	<input type="text"/>
N°OF	<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"/>
ΣQn (kW)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣVn (m³/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
ΣMn (kg/h)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
U	<input type="text"/>		Hz IP <input type="text"/>
P	<input type="text"/>	kW	<input type="text"/>
	1312- ..	<input type="text"/>	
	0086- ..	<input type="text"/>	
MADE IN FRANCE			



INFORMATIONS PRODUIT

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE (Voir Section 3 pour connaître l'emplacement de la plaquette sur la machine puis reporter les informations ci-dessous)	CACHET EXPLOITANT

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



3.1 - Généralités

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

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

3.2 - Manutentions – Mise en place

A réception, laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive. Déballez et vérifiez le bon état de l'appareil.

i INFORMATION

En cas d'avaries, 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.

3.3 - Installation

L'appareil doit impérativement être placé sous une hotte d'extraction.

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

Retirer 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.

3.4 - Montage et précautions spécifiques

! AVERTISSEMENT

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

Appareil mobile : Les roulettes équipées de freins doivent être verrouillées et ce, dès lors que l'appareil est raccordé à sa/ses sources d'alimentation et jusqu'à ce qu'il ne soit plus utilisé. Le dispositif anti-arrachement doit être impérativement mis en place.

3.5 - Panneau de commande

Nomenclature		
N° Repère	Code	Désignation
I (Vert)	506623	Témoin de fonctionnement et chauffe
I (Rouge)	506623	Témoin de défaut, code erreur
2	501146	Manette de réglage de puissance

Remarque :

Les voyants sont liés et ne peuvent être commandés séparément. Ils ont donc le même code

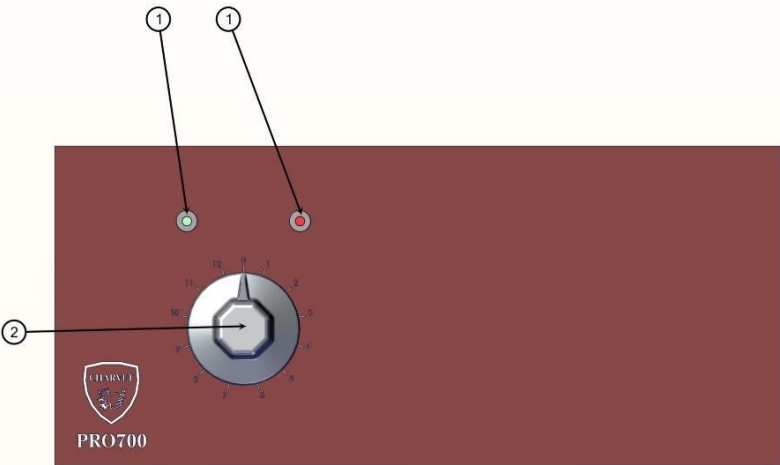


Fig. 1
Panneau de commande

3.6 – Plaquette signalétique

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

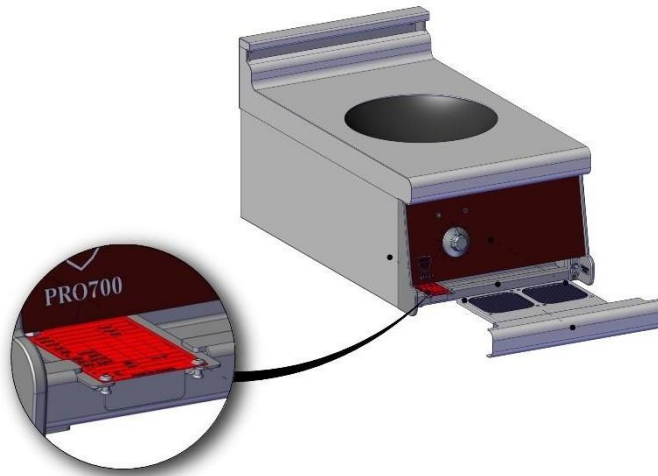


Fig. 2
Plaquette signalétique



L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre, il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre

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

S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts assurant une coupure complète dans les conditions de catégorie de surtension III, en conformité avec la norme EN 60335-1.

Le câble servant au raccordement de l'appareil sur l'installation fixe de l'utilisateur doit présenter une section de câble de 6mm² minimum. Par ailleurs, en cas de détérioration du câble et afin d'éviter tout danger, merci de laisser intervenir un personne qualifiée lors de son remplacement.

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

Avant toute chose, veiller à repérer la position du boîtier de raccordement électrique à l'aide du visuel ci-dessous

Nomenclature		
N° Repère	Code	Désignation
1	ND	Boîtier de raccordement électrique
2	ND	Borne d'équipotentialité

Fig. 3
Emplacement borne d'équipotentialité et boîtier de raccordement électrique

4.1 – Contrôles avant raccordement

Avant de procéder au raccordement de l'appareil, s'assurer :

- Que la ligne destinée à alimenter l'appareil soit déconnecté du reste du réseau électrique le temps du raccordement de l'appareil et de ses vérifications.
- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance requises par l'appareil.
- Que la section du câble du réseau est compatible avec la puissance de l'appareil.

4.2 – Raccordement électrique

Service sur réchaud (400V - 3P+N+T)

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

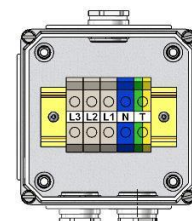


Fig. 4
Boîtier de raccordement 3P+N+T

Equipotentialité

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié conformément à la réglementation. Raccorder la borne d'équipotentialité dont l'emplacement est repéré par le symbole normalisé CEI60417-5021 (2002-10)



Fig. 5
Repère de liaison équipotentielle

4.3 – 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
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité

4.4 – Test de fonctionnement

Après avoir raccordé électriquement l'appareil, procéder au test de fonctionnement à l'aide de la procédure ci-dessous. Référez-vous au visuel du panneau de commande si besoin.

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



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



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

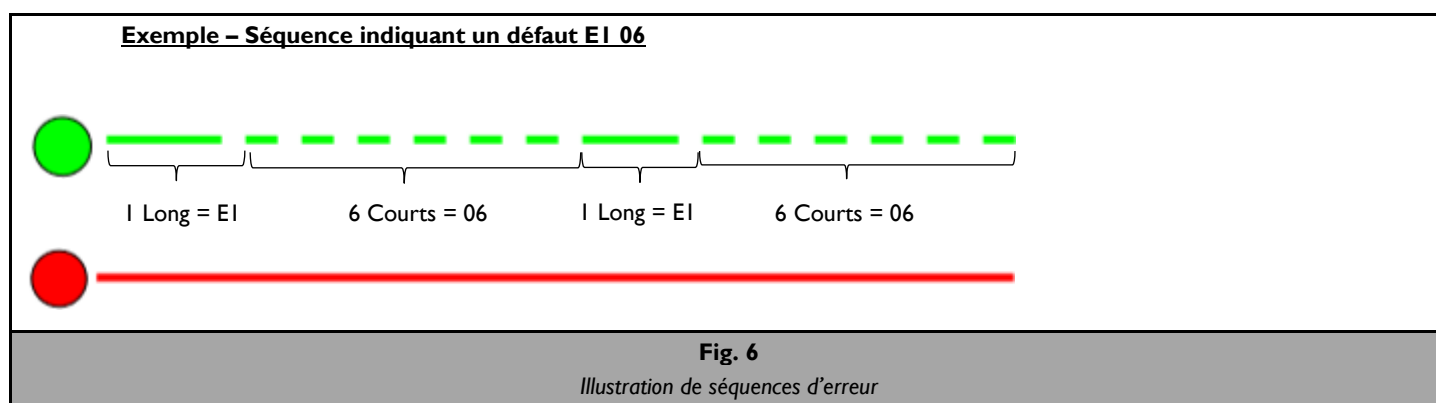
5.1 – Identification et résolution de dysfonctionnements courants

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

5.2 – Interprétation des codes d'erreur

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

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



5.3 – Codes d'erreur

Codes d'erreur du générateur (E1)

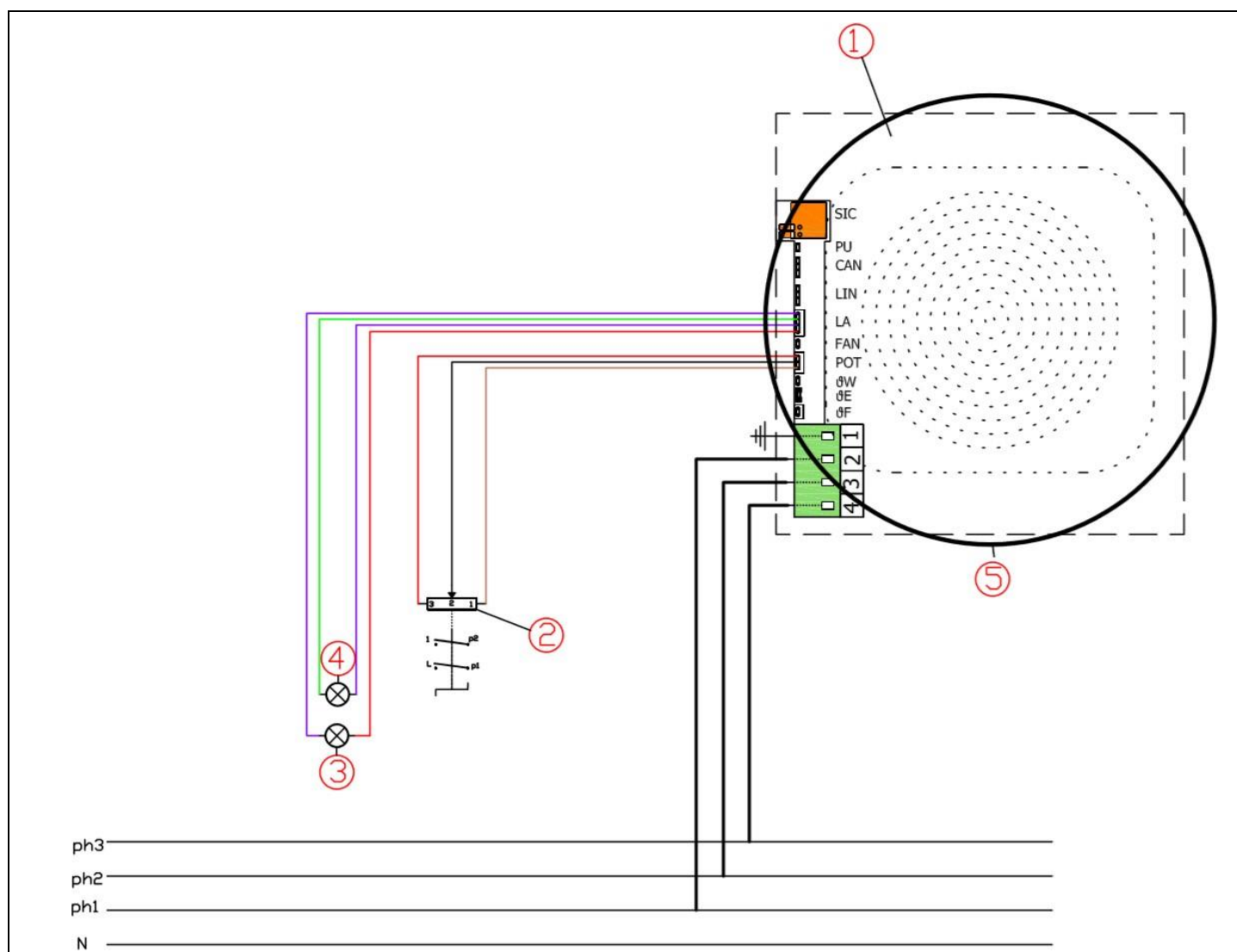
N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
01	Surintensité matérielle	Matériau de casserole inapproprié Bobinage défectueux	Utiliser un matériau de casserole approprié Vérifier le bobinage
02	Pas de courant à l'inducteur	Echec de connexion avec l'inducteur	Connecter l'inducteur correctement
03	Température 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
		Etage de puissance défectueux	Remplacer le générateur
05	Erreur de l'unité de contrôle	Unité de contrôle ou câblage défaillant	Contrôler ou remplacer l'unité opérative. Vérifier le bon raccordement des câbles
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Unité de contrôle défaillante	Remplacer l'unité de contrôle
06	Température interne trop élevée	Voies d'air bloquées. Ventilateur encrassé, défaut de la sonde de température, proximité d'une source de chaleur externe	Déboucher les voies d'air Nettoyer le ventilateur
07	Température du bobinage	Température du bobinage trop élevé	Retirer la casserole, déconnecter l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson refroidisse
		Sonde de température défectueuse	Remplacer la sonde
08	Erreur de phases du secteur	Coupure des phases du secteur ou qualité du secteur insuffisante	Contrôler l'alimentation électrique
10	Erreur de communication	Défaillance sur le bus LIN ou CAN, pas de connexion entre la commande et le générateur	Déconnecter l'alimentation électrique et vérifier la connexion entre la commande et le générateur
11	Erreur d'initialisation	Unité de contrôle superflue connectée	Connecter l'unité de contrôle à la prise appropriée
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Echec lors de l'initialisation hardware	Attendre la réinitialisation de l'appareil (Env. 30sec)
13	Problèmes de connexion à l'alimentation électrique	La tension de l'alimentation est trop faible ou trop élevée	Contrôler la connexion
14	Problème de transformateur électrique		
15	Protection contre les casseroles vides	Erreur d'alimentation électrique	Couper l'alimentation électrique quelques secondes
		Casserole vide	Retirer la casserole, couper l'alimentation électrique, attendre quelques minutes que la zone de cuisson aie refroidit
		Sonde de température du bobinage défectueuse	La sonde doit être remplacée

Codes d'erreur du contrôleur (E2)

N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
02	Intégrité système	Molette LIN endommagée	Remplacer la molette
05	Bus LIN ouvert	Pas de détection de communication	Vérifier le bus LIN / Remplacer le câble de connexion
06	Collision du Bus LIN	Conflit d'adresse	Vérifier l'ID du terminal / Vérifier la connexion du bus LIN
10	Défaut de continuité de câblage	Connexion défectueuse entre la molette et le générateur	Remplacer le câble de connexion
		Fausse ID	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
14	Tension d'alimentation	Problème de tension d'alimentation	Redémarrage automatique
20	Compatibilité de la version du LIN	La version du LIN est incompatible	Contacteur le service client
∅∅	Erreur inconnue	Une erreur est survenue, sa cause n'est pas connue	Contacteur le service client



ANNEXE I – SCHEMA ELECTRIQUE



Nomenclature

N° Repère	Code	Désignation
1	503450	Générateur
2	501424	Organe de commande
3	506623	Voyant rouge
4		Voyant vert
5	502441	Vitrocéramique

Fig. 7
Schéma Electrique

ANNEXE 2 – PIÈCES DE PREMIÈRE NECESSITE

506623

Voyants vert et rouge



506617

Organe de commande



501146

Manette électrique



07879A

Insert manette



502441

Vitro-céramique wok



502477

Inducteur wok



502475

Générateur 5kW





LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

MANUEL D'UTILISATION

WOK A INDUCTION

GAMME PRO 700



SECTION 1	INTRODUCTION	PAGE 2
1.1	Avant-propos	PAGE 2
1.2	Champs d'application de la notice	PAGE 2
1.3	A propos des symboles d'avertissement contenus dans ce manuel	PAGE 2
1.4	Mentions concernant la fin de vie et le recyclage du produit	PAGE 3
SECTION 2	IDENTIFICATION PRODUIT	PAGE 4
SECTION 3	UTILISATION	PAGE 5
3.1	Avant la première mise en route	
3.2	Panneau de commande	PAGE 5
3.3	Avertissements	PAGE 5
3.4	Consignes de sécurité	PAGE 5
3.5	Utilisation	PAGE 5
SECTION 4	ENTRETIEN	PAGE 6
4.1	Nettoyage	PAGE 6
4.2	Conseils pratiques	PAGE 7
4.3	Messages d'erreur	PAGE 7
ANNEXE I	PIECES DE PREMIERE NECESSITE	PAGE 8



I.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**
- **HYGIENE**
- **ERGONOMIE**
- **SECURITE**

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

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

i 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.
i INFORMATION	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.

I.2 - Champs d'application de la notice

Référence	PRO700
40-R-EI-WOK-IND	V07159

I.3 - A propos des symboles contenus dans ce manuel

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

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

Codes couleur associés

Pictogramme | Un conseil d'utilisation ou d'installation

Pictogramme | Une remarque ou un rappel concernant nos appareils

Pictogramme | Une instruction visant à préserver l'utilisateur de blessures légères et l'appareil d'une usure prématurée

Pictogramme | Une instruction visant à préserver l'utilisateur de blessures graves et empêcher la destruction de l'appareil



INFORMATION

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

La Société Paul CHARVET assure, conformément au décret n° 2014-928 du 19 aout 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. A 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.



PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE

(Voir Section 3 pour connaître l'emplacement de la plaquette sur la machine puis reporter les informations ci-dessous)

CACHET INSTALLATEUR

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



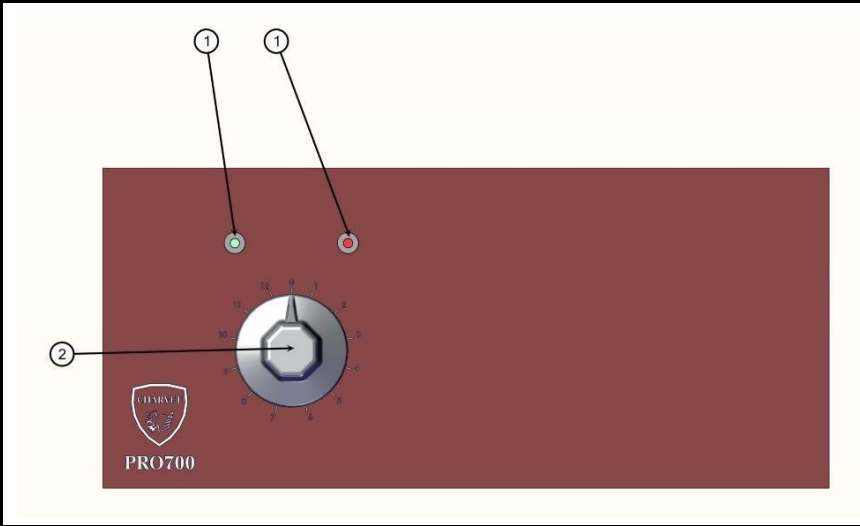
3.1 – Avant la première mise en service

Avant la première mise en service, nous vous conseillons de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.

Veiller également à retirer tous les films plastiques de protection des aciers inoxydables.

S'assurer que tous les organes de commande soient fonctionnels.

3.2 - Panneau de commande





Nomenclature		
N° Repère	Code	Désignation
I (Vert)	506623	Témoin de fonctionnement et chauffe
I (Rouge)	506623	Témoin de défaut, code erreur
2	501146	Manette de réglage de puissance

Remarque :

Les voyants sont liés et ne peuvent être commandés séparément. Ils ont donc le même code

Fig. 1
Panneau de commande

3.3 – Avertissements

 ATTENTION	<p>Le personnel est les visiteurs susceptibles de se trouver à proximité de cet équipement doivent être informés des dangers éventuels encourus par les porteurs de stimulateur cardiaque ou d'implants métalliques. Ces personnes doivent consulter un médecin ou le fabricant de l'équipement médical.</p> <p>Les personnes ayant un pacemaker ne doivent pas utiliser ce type d'appareil.</p> <p>Ne pas laisser chauffer un récipient vide sous peine de provoquer la mise en sécurité du générateur (Allumage du témoin de défaut rouge).</p>
 ATTENTION	<p>Si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'alimentation.</p> <p>Attention : Les feuilles d'aluminium et des récipients en plastique ne doivent pas être placés sur les surfaces chaudes. Les surfaces en vitrocéramique ne doivent pas être utilisées pour entreposer quoi que ce soit.</p>

3.4 – Consignes de sécurité

En utilisant une surface de cuisson à induction, les consignes générales de sécurité et de prévention des accidents doivent être respectées. Ne poser aucun objet métallique sur la surface de cuisson, ces derniers pourraient chauffer.

Après utilisation, il faut éteindre la zone de cuisson. Ne pas se fier au seul dispositif de reconnaissance casserole.

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 compétente pour leur sécurité ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

3.5 – Utilisation

- 1- Mettre l'appareil sous tension
- 2-Tourner la manette de réglage de puissance sur la valeur désirée. Le voyant vert clignote rapidement, indiquant la mise en marche de l'inducteur
- 3- Positionner un récipient sur la plaque vitrocéramique. Le voyant vert passe au fixe et la casserole chauffe
- 4- En fin d'utilisation, mettre la manette de réglage de puissance « 0 »
- 5- En fin de journée couper l'alimentation au réseau électrique
- 6- Procéder au nettoyage de l'appareil. Pour plus de détails concernant le processus et la fréquence de nettoyer, se référer à la section suivante



Avant toute opération de nettoyage, veiller à isoler l'appareil du réseau électrique et attendre qu'il ait refroidit.

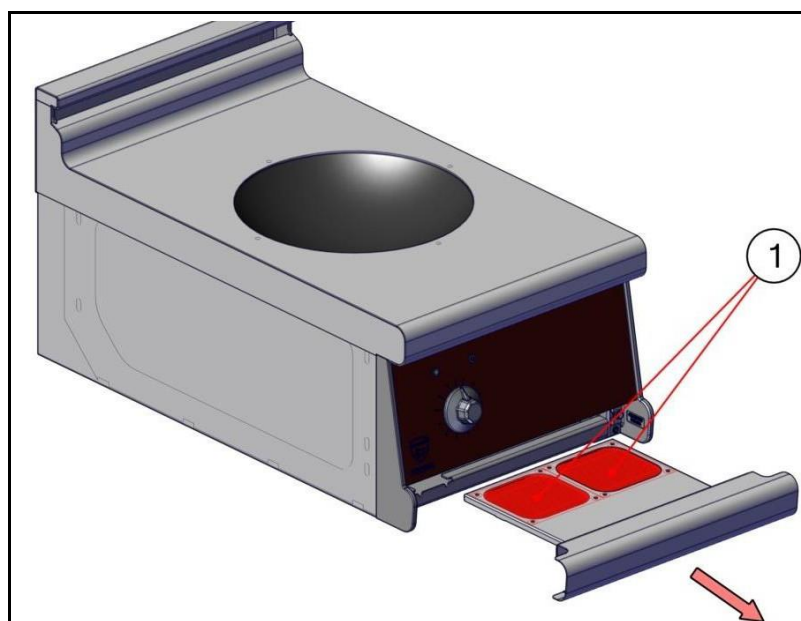
Cet appareil ne doit être nettoyé au moyen de projections d'eau ou de jets d'eau sous pression. S'assurer de la mise hors tensions de l'appareil.

4.1 – Nettoyage

Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- Laver les habillages à l'aide d'une éponge et à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent neutre).
- Passer un chiffon gras après séchage
- **Remarque :** Proscrire l'eau de javel et tout produit acide, même très dilué

Entretien du filtre à air de l'induction :



Nomenclature		
N° Repère	Code	Désignation
I	ND	Grille de filtre à air
<p><u>Procédure :</u></p> <p>Retirer le tiroir sous le panneau de commande pour accéder au filtre Nettoyer les grilles du filtre</p> <p><u>Fréquence :</u></p> <p>Le filtre à air doit être nettoyé une fois par semaine afin d'assurer un refroidissement optimal du générateur.</p>		

Fig. 2

Accès filtre à air

Nettoyage de la plaque vitrocéramique :

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

Salissures résistantes et incrustées : Peuvent être retirées avec un produit nettoyant. Veiller toutefois à ce que le produit en question ne réagisse pas à chaud avec la vitrocéramique.

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

Lors du nettoyage :

Profiter du nettoyage de l'appareil pour contrôler la qualité 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 services.

4.2 – Conseils pratiques

Cet appareil est unique adapté pour les cuissons de type Wok réalisées au moyen de récipients spécifiques à la cuisson 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.

Par ailleurs, 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 s'agissant de bijoux ou montres
- Le papier aluminium peut fondre et endommager la surface vitrocéramique à proximité de ou sur cette dernière

4.3 – Messages d'erreur

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

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

Exemple – Séquence indiquant un défaut E1 06

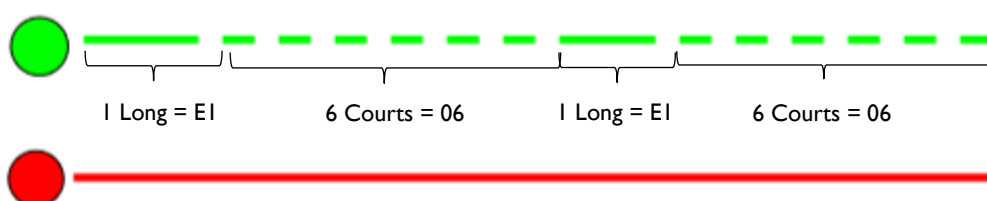


Fig. 6

Illustration de séquences d'erreur

Le tableau ci-dessous présente les erreurs les plus courantes que l'utilisateur pourra résoudre par lui-même. Pour d'autres codes d'erreurs que ceux indiqués ci-dessous, ou si l'action corrective proposée ne résout pas le problème rencontré, contactez votre installateur pour intervention

Codes d'erreur du générateur (E1)

N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
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
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

ANNEXE I - PIÈCES DE PREMIÈRE NECESSITE

506623

Voyants vert et rouge



506617

Organe de commande



501146

Manette électrique



07879A

Insert manette



502441

Vitro-céramique wok



502477

Inducteur wok



502475

Générateur 5kW

