



GMC INDUCTION MULTIZONES

DESIGNATION	GAMME EXTEND
GMC0114	Module 1300
GMC0158	



Notice d'instruction installateur

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES
Tél. : (33)-4-76-06-64-22
Fax : (33)-4-76-55-78-75
Email : info@charvet.fr
Email : sav@charvet-sa.fr



NOTICE :;GMC 1300 INDUCTION MULTIZONES
ind. C; Date de création : 13.02.09
Date de mise a jour : 5/10/10

Sommaire

NOTICE D'INSTRUCTION INSTALLATEUR.....	1
1. INSTALLATION	4
1.1. GENERALITES.....	4
1.2. MANUTENTION – MISE EN PLACE	4
1.3. IMPLANTATION	4
1.4. PLAQUETTE SIGNALETIQUE	5
2. RACCORDEMENT ELECTRIQUE.....	5
2.1. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	5
2.2. REGLAGE SOCLE GMC :	6
2.3. CONTROLES AVANT RACCORDEMENTS	7
RACCORDER L'APPAREIL DANS LA ZONE TECHNIQUE. (RESERVATION).....	7
2.4. CONTROLES APRES RACCORDEMENTS.....	8
2.5. TABLEAU DES ADAPTATIONS AUX DIFFERENTES TENSIONS DES RESEAUX	8
3. SCHEMAS DE CABLAGE.....	9
4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE.....	12
5. MAINTENANCE APPAREIL.....	13
5.1. FOUR ELECTRIQUE CHANGEMENT RESISTANCE :.....	13
5.2. ETUVE CHANGEMENT RESISTANCE :	13
5.3. CHANGEMENT DU GENERATEUR D'INDUCTIONS MULTIZONES:.....	14
6. CAS DE PANNE	16

« 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/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 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 : synergdeee@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. » »



1. 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.

Déballer, vérifier 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, il est recommandé que ceux-ci soient 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.

Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Mettre l'appareil sur son emplacement de travail

Avertissements



Appareil fixe :

- Vérifier que le socle soit horizontal.
- Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage des écrous pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal.

**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)

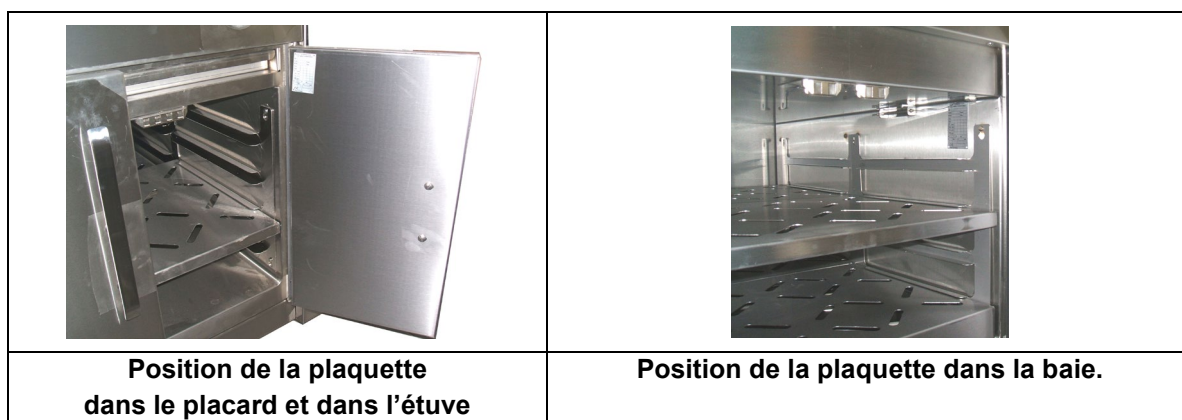
Garantie : La garantie est portée sur le contrat de vente.

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

1.4. **Plaque signalétique**

Chaque appareil comporte une plaque signalétique. Reporter les informations qui se trouvent sur cette plaque sur la dernière page.

Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.



2. **RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

Avertissements :



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.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

Appareil fixe :

S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts conforme à la norme EN 60335-1.

ATTENTION :

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

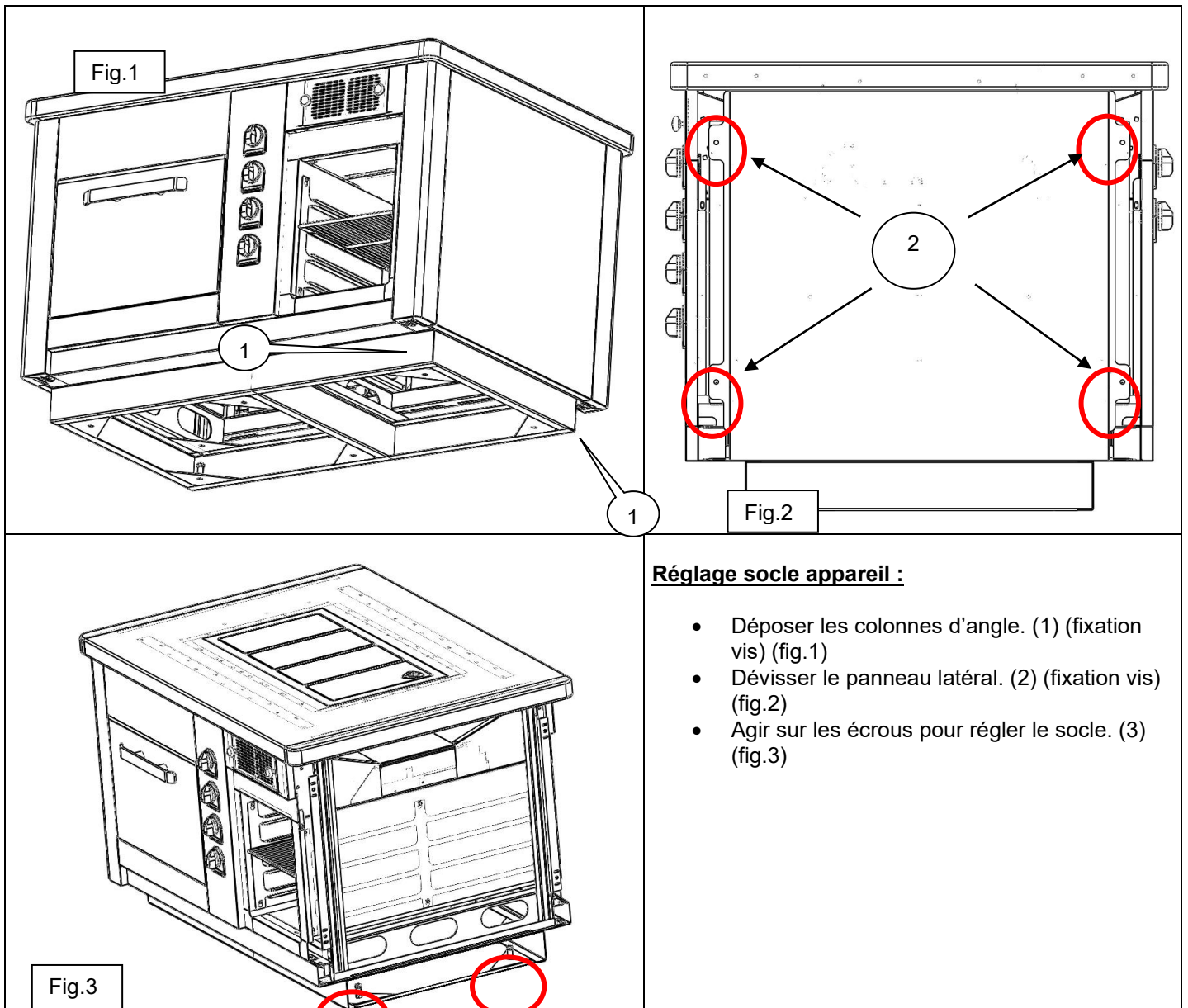
Toutes les opérations de contrôles et de vérifications ci-dessous sont faites l'appareil étant hors fonctionnement et à froid.

2.1. **Contrôles avant raccordements**

Vérifier :

- Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension de l'appareil (voir § 2.4.)
- La bonne fixation du câble.
- Le bon serrage des connexions de l'appareil.
- Que la section du câble de l'installation électrique est compatible avec la puissance de l'appareil.

2.2. Réglage socle GMC :



Réglage socle appareil :

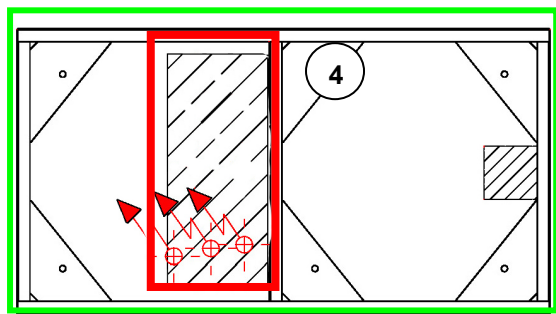

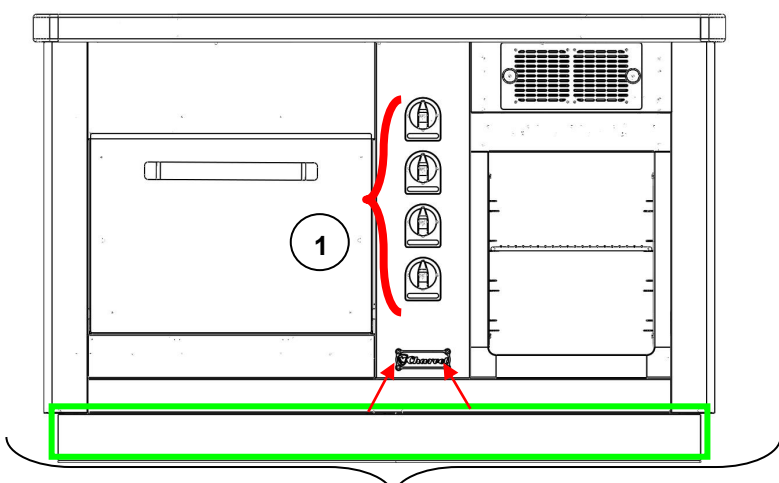
- Déposer les colonnes d'angle. (1) (fixation vis) (fig.1)
- Dévisser le panneau latéral. (2) (fixation vis) (fig.2)
- Agir sur les écrous pour régler le socle. (3) (fig.3)

2.3. **Contrôles avant raccordements**

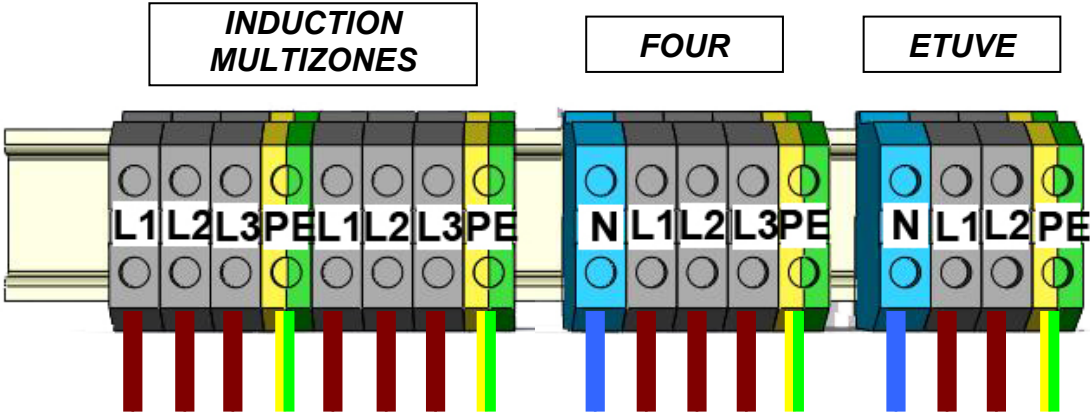
Vérifier :

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

Raccorder l'appareil dans la zone technique. (Réservation)

ZONE TECHNIQUE	
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Fig.1</div>
<ul style="list-style-type: none"> • Raccordement électrique. (voir raccordement au réseau électrique) 	
 <p style="text-align: center;">GMC 1300</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Retirer les manettes de commande. (1) (fixation par vis). • Dévisser les 2 vis du bas (2). • Tirer le capot commande vers soi, puis le dégager vers le bas. • Raccorder les différentes réservations (4) dans la zone technique. (fig1). 	

2



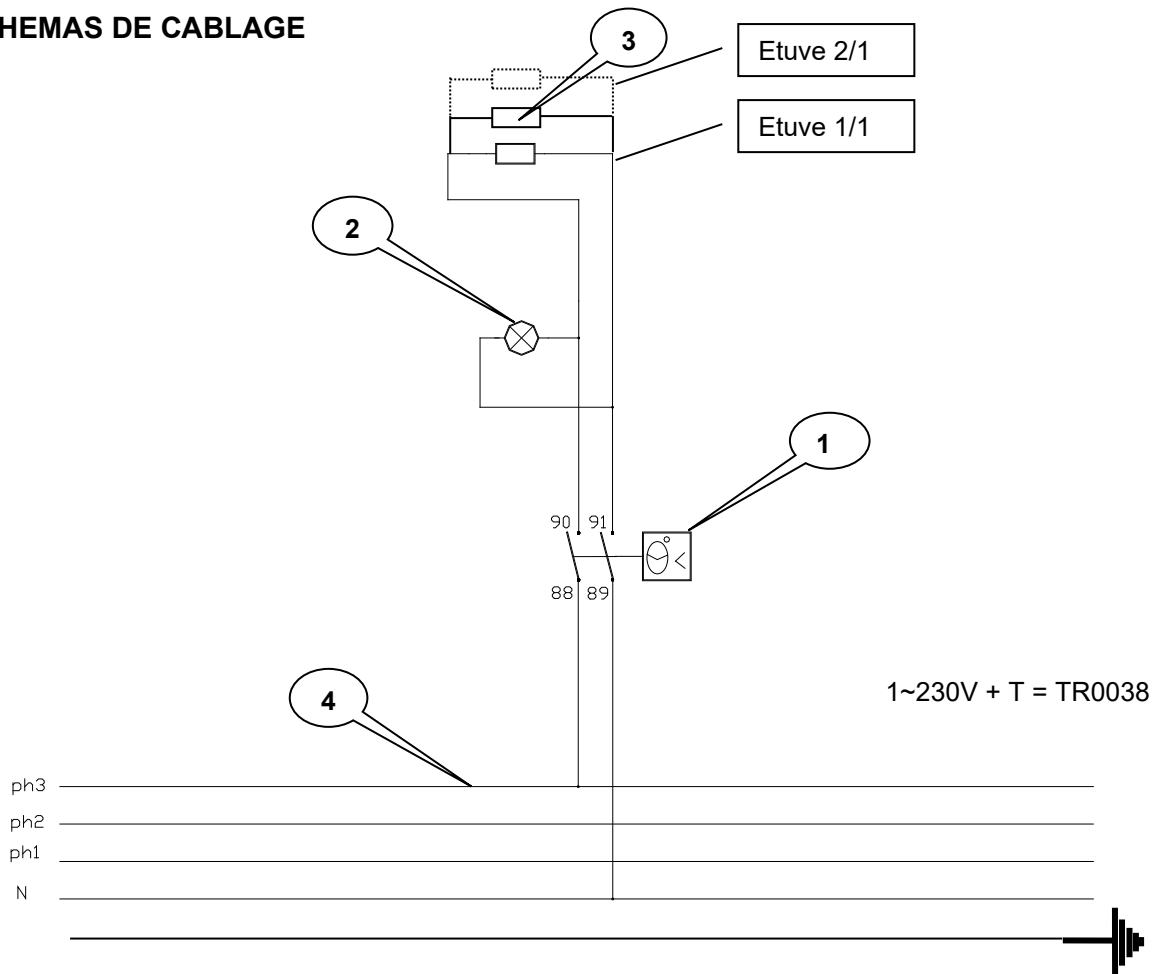
2.4. Contrôles après raccordements

- 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).

2.5. Tableau des adaptations aux différentes tensions des réseaux

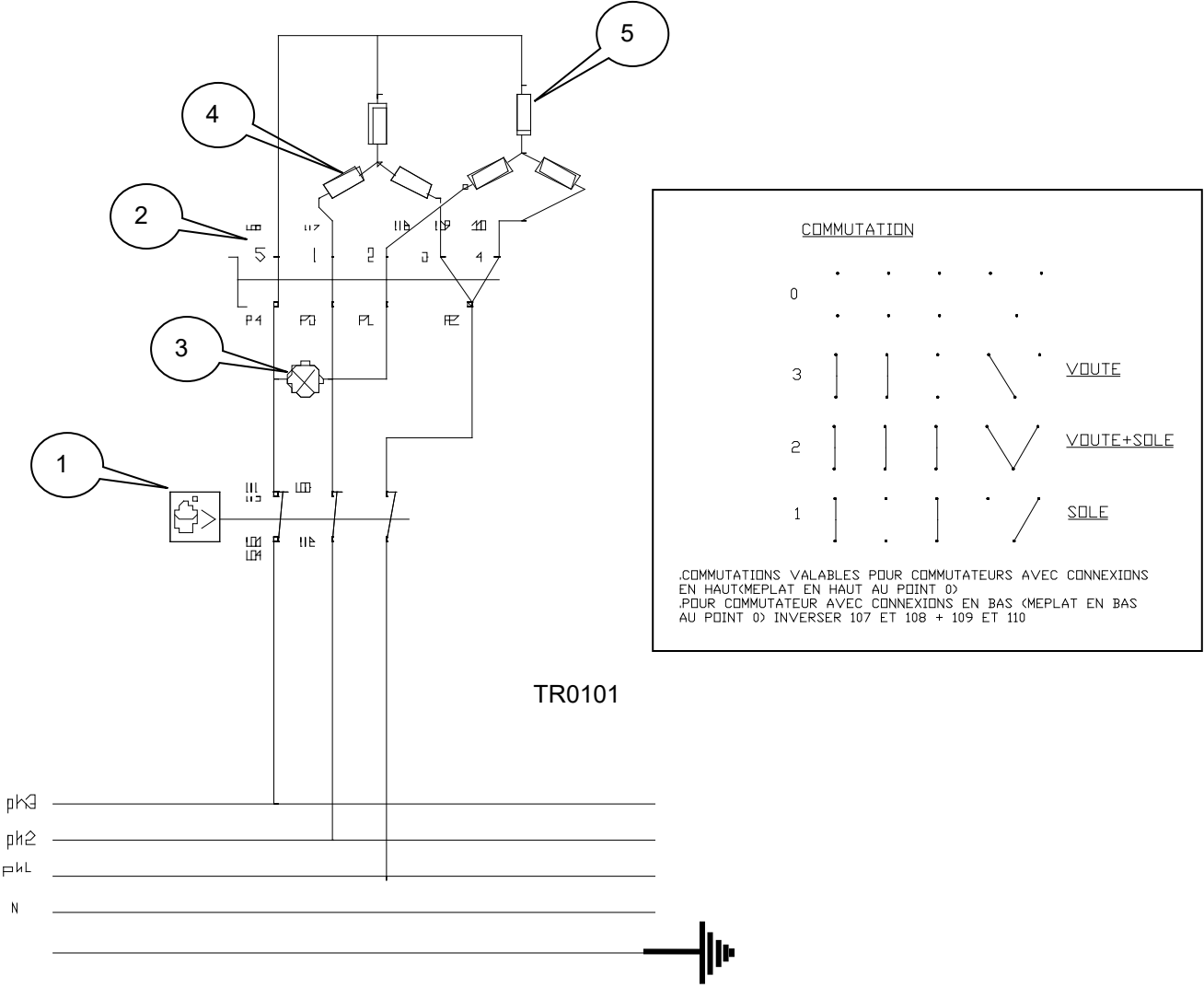
Tension de transformation				
Les différentes configurations élect.		1~230V+T	3~230V+T	3~400V+T
	Schéma électrique	S= Couplage standard		
Etuve	TR0038	S	A	A
Four électrique	TR0101	S	A	A
Induction multizones	TR0122	S	A	A
A → Couplage possible B → Nous consulter C → Impossibilité de couplage D → Tension indisponible				

3. SCHEMAS DE CABLAGE



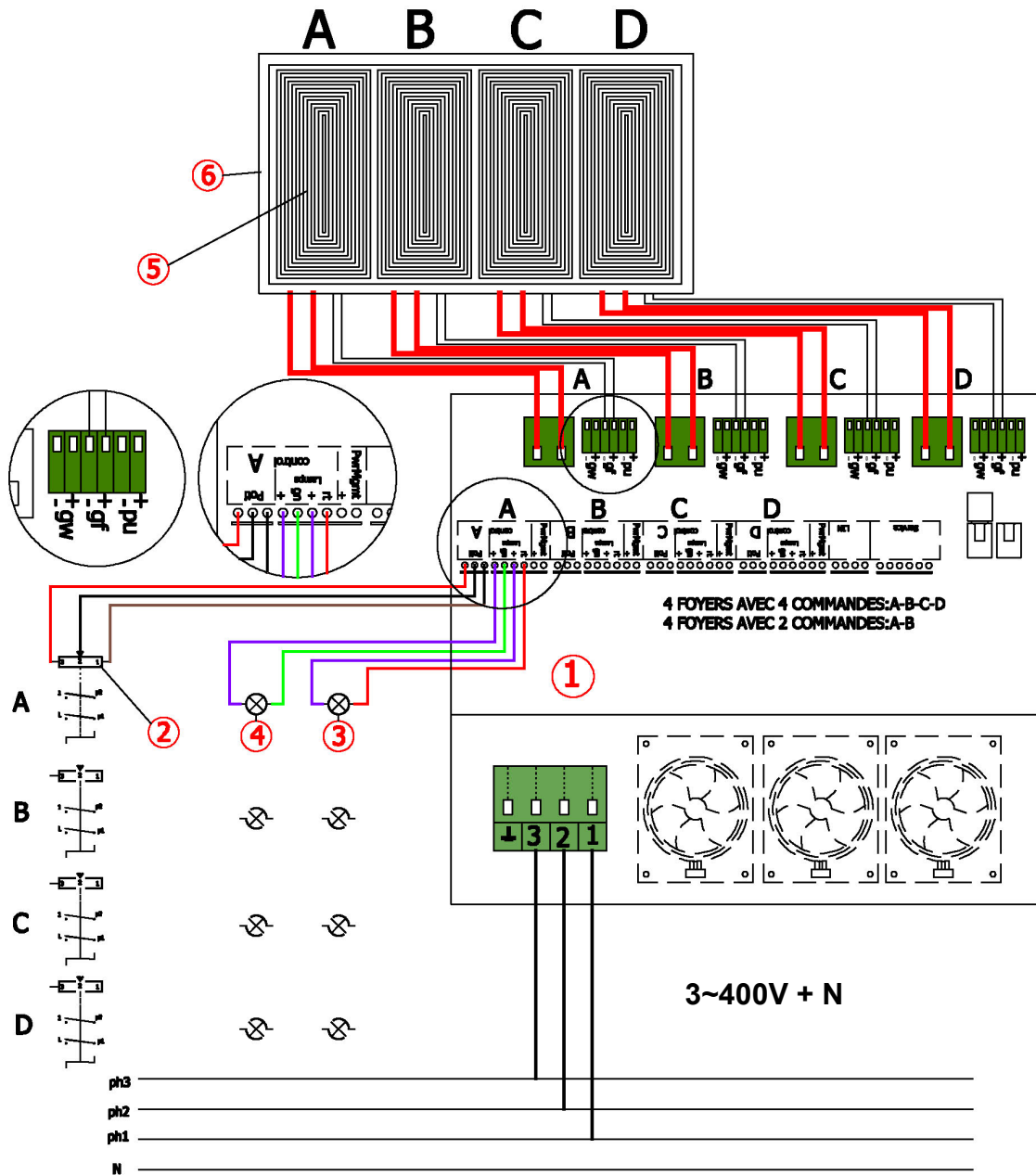
Nomenclature : Etuve alimentation monphasé 230V

Rep	Code	Désignation	Qté
01	ELE0304	Thermostat de régulation	1
02	ELE0434	Voyant de chauffe 230V	1
03	ELE0231	Résistance 230V 600W	2
04	02466A	Borne	3
04	03575A	Borne terre	1



Nomenclature : Four traversant électrique





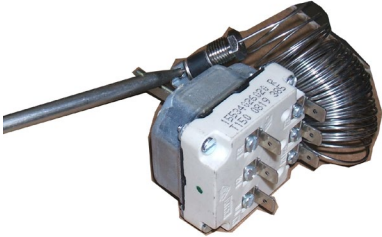
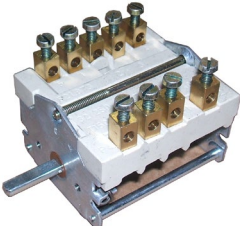
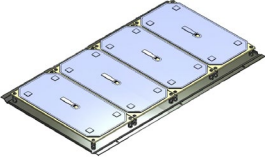
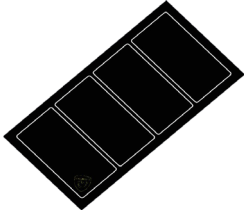


Rep	Code	Désignation	Qté
01	01990A	Thermostat 350°C	1
02	Ele0074	Commutateur 4 positions	1
03	Ele0435	Voyant chauffe 400V	1
04	502632	Résistance routes 1200W	3
05	502637	Résistance sole 1800W	3



Nomenclature : Induction multizones TR0122

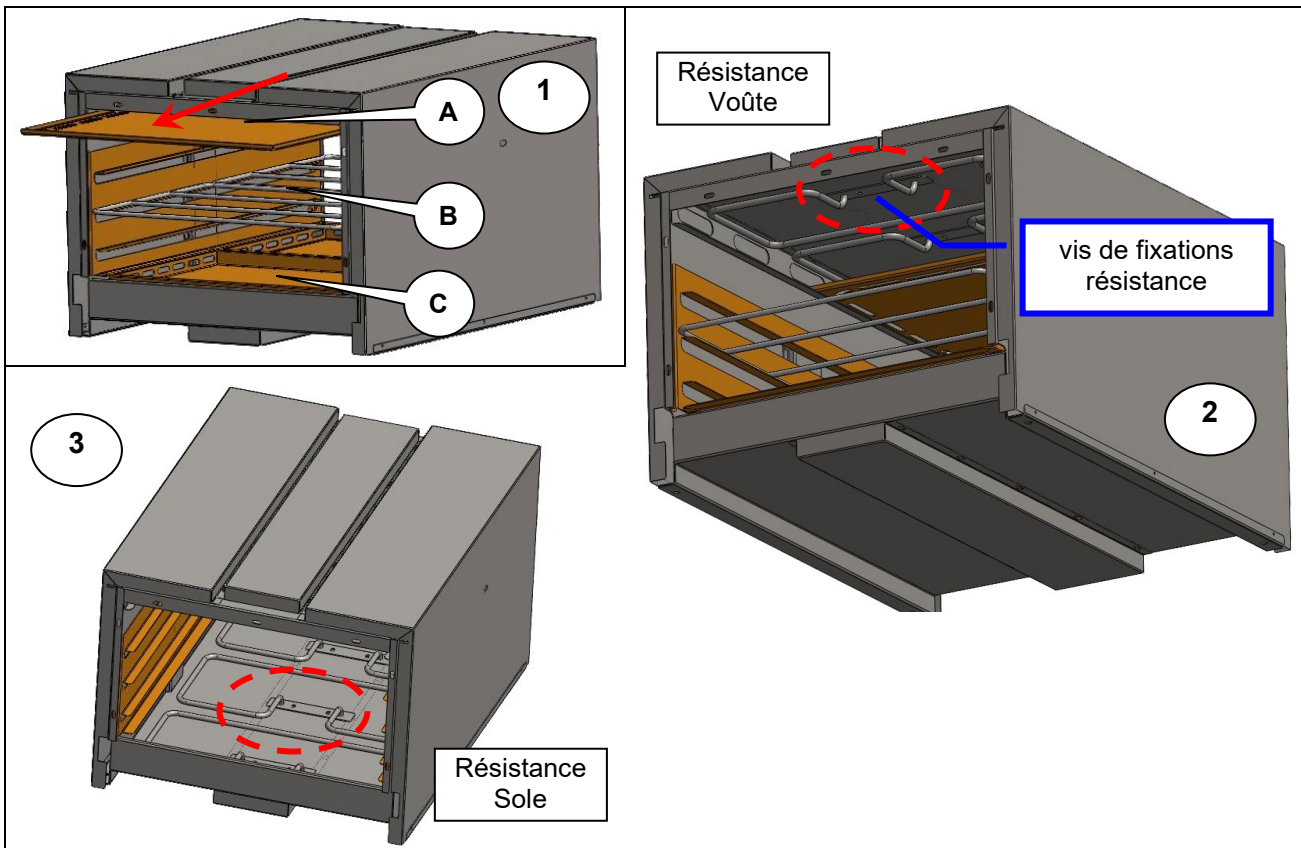
Rep	Code	Désignation	Qté
01	503372	Générateur multizones 4x3.5Kw	1
02	501424	Organe de commande	1
03	50412	Voyant vert 12V sous tension	1
04	50413	Voyant rouge 12V défaut	1
05	503373	Inducteur 4X3.5Kw	1
06	504341	Vitrocéramique 420x810	1

4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

Désignation Code	Photo	Désignation Code	Photo
Voyant orange Ele0434 Voyant rouge Ele0435		Thermostat Four 01990A	
Résistance 230V		Résistance four élect 1200W Voûte 502632 1800W Sole 502637	
Thermostat étuve Ele0304		Commutateur four Ele0074	
Induction Multizones			
Inducteur 503373		Plaque vitro Induction multizones Div0630	
Eléments de commandes 501424		Générateur 4x3.5KW 503372	

5. MAINTENANCE APPAREIL

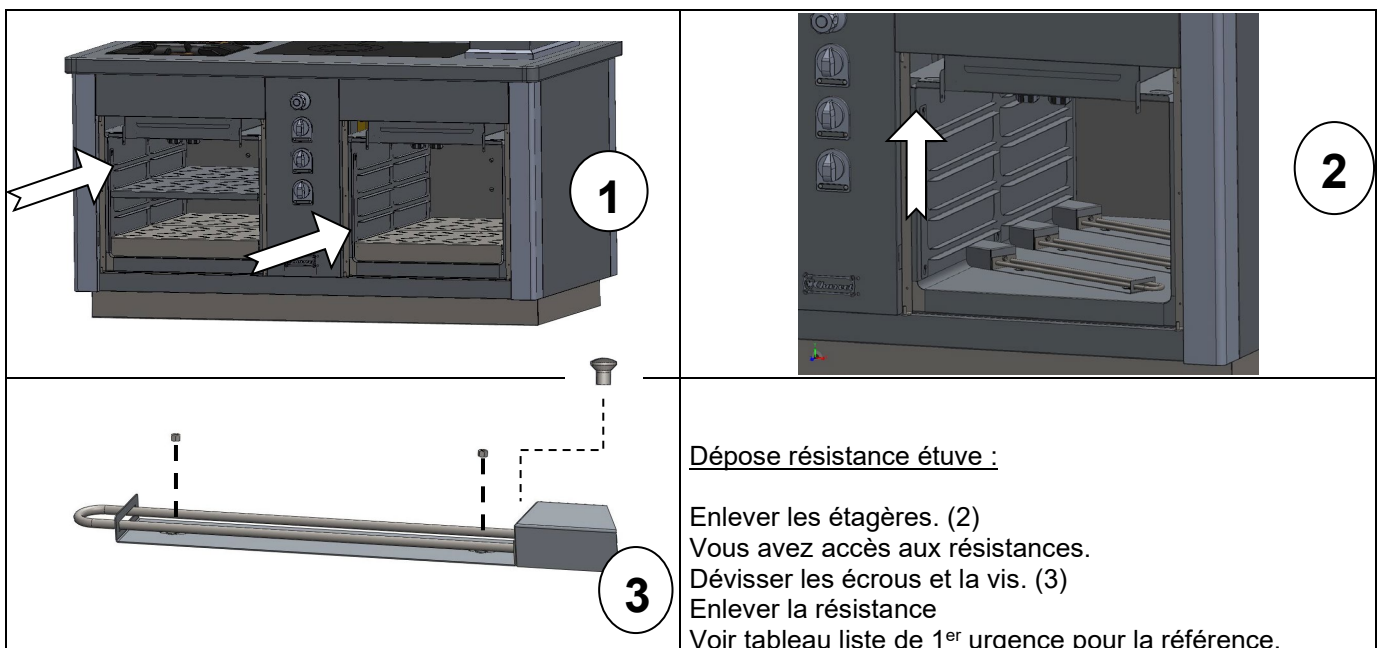
5.1. Four électrique changement résistance :



Dépose résistance four électrique :

Ouvrir la porte de four. Sortir les voûtes émaillées du four.(A) Enlever les grilles, (B) puis les soles (C) Dévisser les vis de fixation des résistances. (2) et (3).

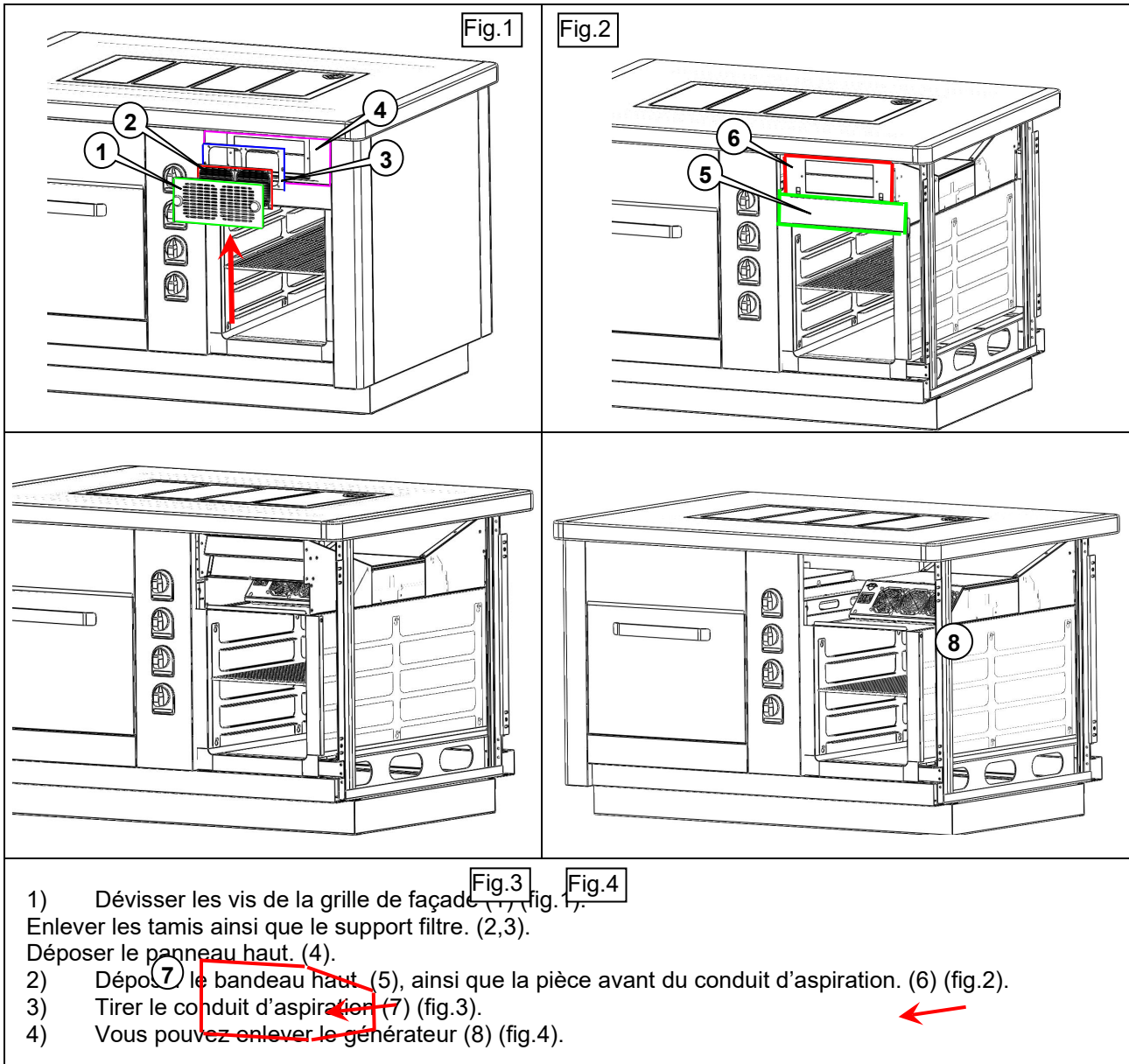
5.2. Etuve changement résistance :

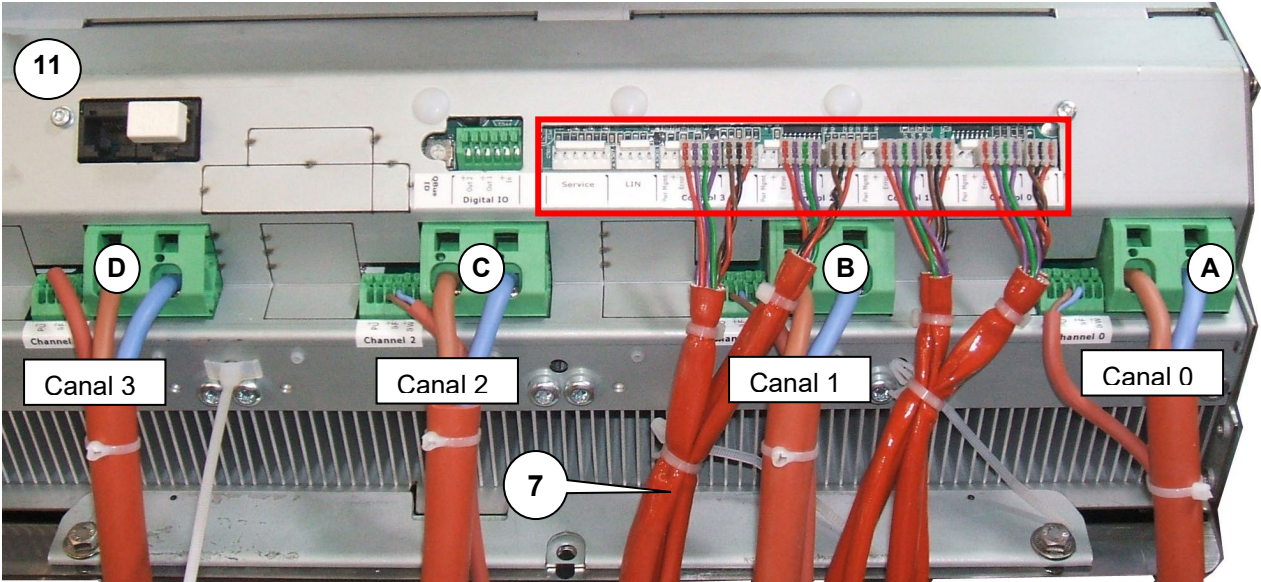


Dépose résistance étuve :

Enlever les étagères. (2)
 Vous avez accès aux résistances.
 Dévisser les écrous et la vis. (3)
 Enlever la résistance
 Voir tableau liste de 1^{er} urgence pour la référence.

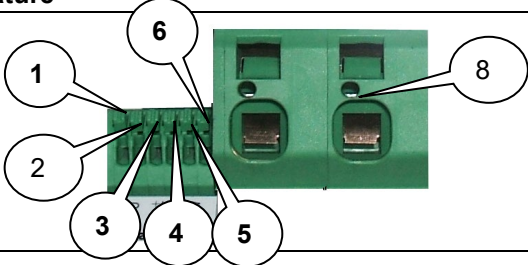
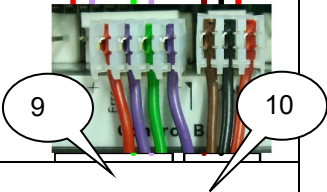
5.3. Changement du générateur d'inductions multizones:





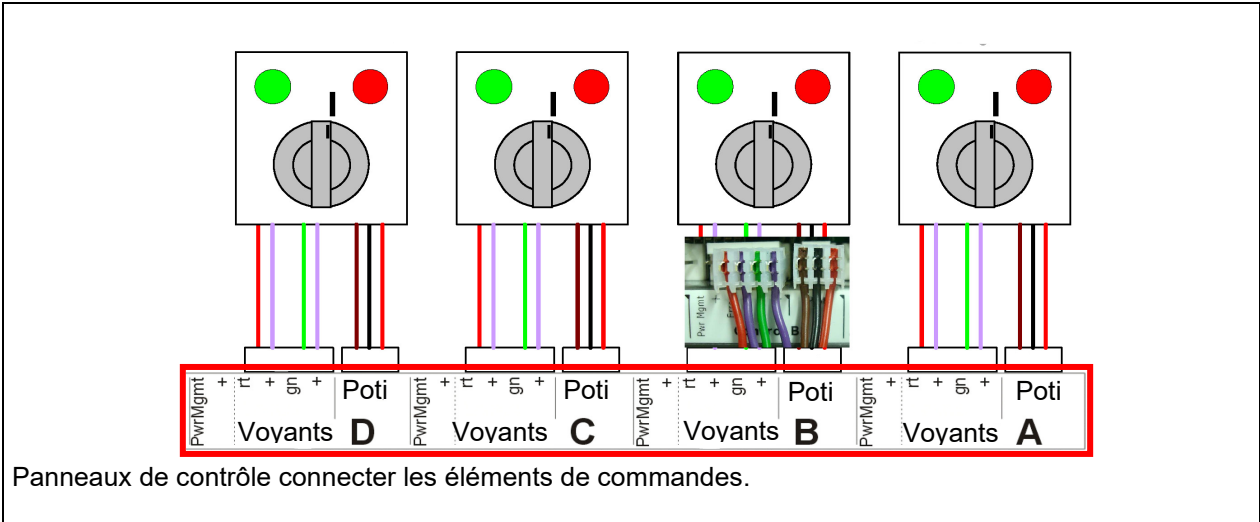
Rep	Désignation
1&2	Raccordement des options (+Pu)
3&4	Raccordement de la sonde de sécurité plate.(+gf)
5&6	Raccordement de la sonde de sécurité wok (+gw)
7	Elément de commande
8	Bobine inducteur (puissance) raccordé à l'inducteur
9	Partie commande : connecteur 4 broches des voyants
10	Partie commande : connecteur 3 broches potentiomètre de contrôle (poti)
11	Générateur à induction multizones
12	Bornier de raccordement au réseau électrique.

Connexion inducteur et capteur de température	
A	Canal 0 Inducteur N°1
B	Canal 1 Inducteur N°2
C	Canal 2 Inducteur N°3
D	Canal 3 Inducteur N°4



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

Raccorder les éléments de commande :



Panneaux de contrôle connecter les éléments de commandes.




6. CAS DE PANNE

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




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

Exemples :

Séquence indiquant un code erreur E1 05

START	E1 court	05
		

Séquence indiquant un code erreur E2 05

START	E2 court	05
		

Codes d'erreur du générateur (E1)			
N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
01	Surintensité matérielle	Matériau de casserole inapproprié	Utiliser un matériau de casserole approprié
		Bobinage défectueux	Vérifier le bobinage
02	Pas de courant à l'inducteur	Échec de connexion avec l'inducteur	Connecter l'inducteur correctement
03	Température de l'IGBT trop élevée	Voies d'air bloquées, Ventilateur encrassé, sonde de température de l'IGBT défectueuse	Déboucher les voies d'air, nettoyer le ventilateur, contrôler la rotation du ventilateur
04	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Casserole vide	Retirer la casserole, déconnecter l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson refroidisse
		Sonde de température défectueuse	Remplacer la sonde de température
		Étage de puissance défectueux	Remplacer le générateur
05	Erreur de l'unité de contrôle	Unité de contrôle ou câblage défaillant	Contrôler ou remplacer l'unité opérative. Vérifier le bon raccordement des câbles
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Unité de contrôle défaillante	Remplacer l'unité de contrôle
06	Température interne trop élevée	Voies d'air bloquées. Ventilateur encrassé, défaut de la sonde de température, proximité d'une source de chaleur externe	Déboucher les voies d'air Nettoyer le ventilateur
07	Température du bobinage	Température du bobinage trop élevée	Retirer la casserole, déconnecter l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson refroidisse
		Sonde de température défectueuse	Remplacer la sonde
08	Erreur de phases du secteur	Coupure des phases du secteur ou qualité du secteur insuffisante	Contrôler l'alimentation électrique

10	Erreur de communication	Défaillance sur le bus LIN ou CAN, pas de connexion entre la commande et le générateur	Déconnecter l'alimentation électrique et vérifier la connexion entre la commande et le générateur
11	Erreur d'initialisation	Unité de contrôle superflue connectée	Connecter l'unité de contrôle à la prise appropriée
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Échec lors de l'initialisation hardware	Attendre la réinitialisation de l'appareil (Env. 30sec)
13	Problèmes de connexion à l'alimentation électrique	La tension de l'alimentation est trop faible ou trop élevée	Contrôler la connexion
14	Problème de transformateur électrique		
15	Protection contre les casseroles vides	Erreur d'alimentation électrique	Couper l'alimentation électrique quelques secondes
		Casserole vide	Retirer la casserole, couper l'alimentation électrique, attendre quelques minutes que la zone de cuisson aie refroidit
		Sonde de température du bobinage défectueuse	La sonde doit être remplacée

INDUCTIONS – MESSAGES D'ERREUR

Codes d'erreur du contrôleur (E2)

N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
02	Intégrité système	Molette LIN endommagée	Remplacer la molette
05	BUS LIN ouvert	Communication non détectée	Contrôler le BUS LIN // Remplacer le câble de connexion
06	Collision sur BUS LIN	Conflit d'adresses	Contrôler l'ID du nœud // Contrôler la connexion du BUS LIN
10	Interruption de connexion	Mauvaise connexion entre l'organe de commande et le générateur	Remplacer le câble de connexion
	Mauvais ID	L'organe de commande à un mauvais ID	Éteindre le générateur et ajuster les DIP-switches correctement
14	Tension d'alimentation	Problème avec la tension d'alimentation de la manette de réglage	Vérifier le câble de connexion // Remplacer la manette de réglage
20	Compatibilité de version de LIN	La version du BUS LIN est incompatible	Contacteur le service client
ΦΦ	Erreur inconnue	Une erreur inconnue est survenue	Contacteur le service client



GMC INDUCTION MULTIZONES

DESIGNATION	GAMME EXTEND
GMC0114	Module 1300
GMC0158	



Notice d'instruction d'utilisation

CHARVET

F-38850 – CHARAVINES

Tél. : (33)-4-76-06-64-22

Fax : (33)-4-76-55-78-75

Email : info@charvet.fr

Email : sav@charvet-sa.fr



NOTICE : GMC 1300 INDUCTION MULTIZONES

ind. C; Date de création : 13.02.09

Date de mise a jour : 5/10/10

Sommaire

NOTICE D'INSTRUCTION D'UTILISATION	18
1. INTRODUCTION :	3
2. PREMIERE MISE EN ROUTE :	4
2.1. MULTIZONES INDUCTION	4
2.2. FOUR ELECTRIQUE :	5
2.3. ETUVE ELECTRIQUE :	5
3. MISE EN SERVICE	6
3.1. INDUCTION MULTIZONES:	6
4. MISE HORS SERVICE	7
5. ENTRETIEN	7
5.1. NETTOYAGE DES HABILLAGES EN ACIER INOXYDABLE :	7
5.2. NETTOYAGE DU FOUR.....	8
5.3. NETTOYAGE LA PLAQUE VITROCERAMIQUE	8
5.4. ENTRETIEN DU FILTRE A AIR INDUCTION.....	9
5.5. ENTRETIEN SOLE, GRILLE, PARABOLE FOUR ELECTRIQUE, ETUVE.	10
6. CAS DE PANNE	11

« 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. » »



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 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.

Avertissements :

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 PACEMAKER NE DOIVENT PAS UTILISER CE TYPE D'APPAREIL.

**NE PAS LAISSER CHAUFFER UN RECIPIENT VIDE SUR LA PLAQUE A INDUCTION.
CAR CELA PROVOQUERA UNE MISE EN SECURITE DU GENERATEUR.
(MISE EN MARCHE DU VOYANT ROUGE)**

Mise en garde :

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

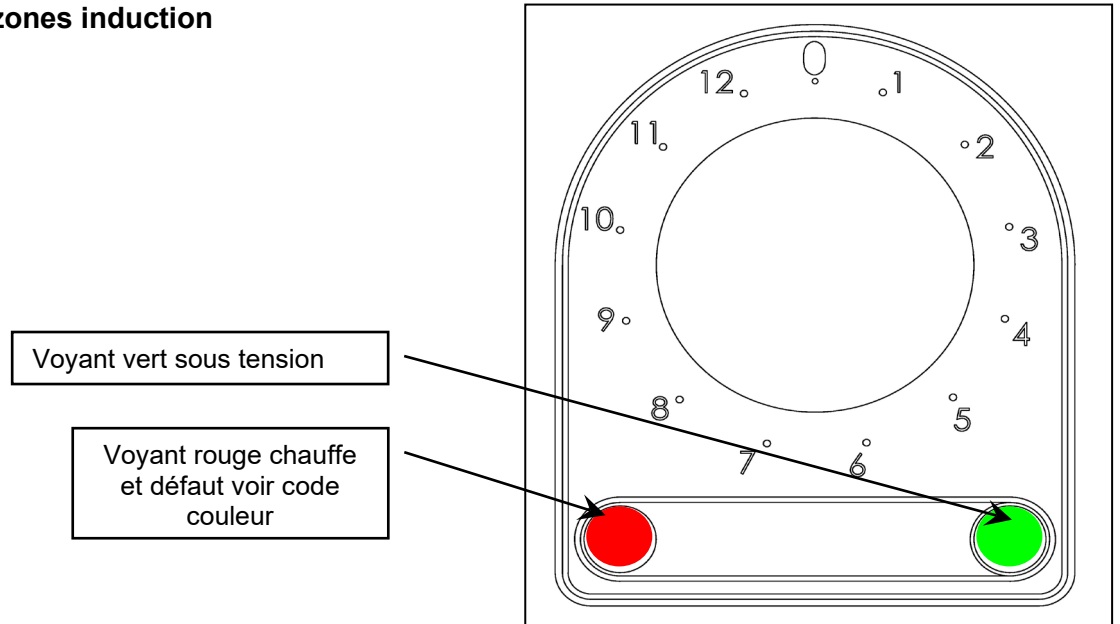
ATTENTION : LES FEUILLES D'ALUMINIUM ET DES RECIPIENTS EN PLASTIQUE NE DOIVENT PAS ETRE PLACES SUR LES SURFACES CHAUDES. LES SURFACES EN VITRO-CERAMIQUES NE DOIVENT PAS ETRE UTILISEES POUR ENTREPOSER QUOI QUE CE SOIT.

2. PREMIERE MISE EN ROUTE :

- a) 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.
- b) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- c) S'assurer que tous les organes de commande sont fonctionnels.

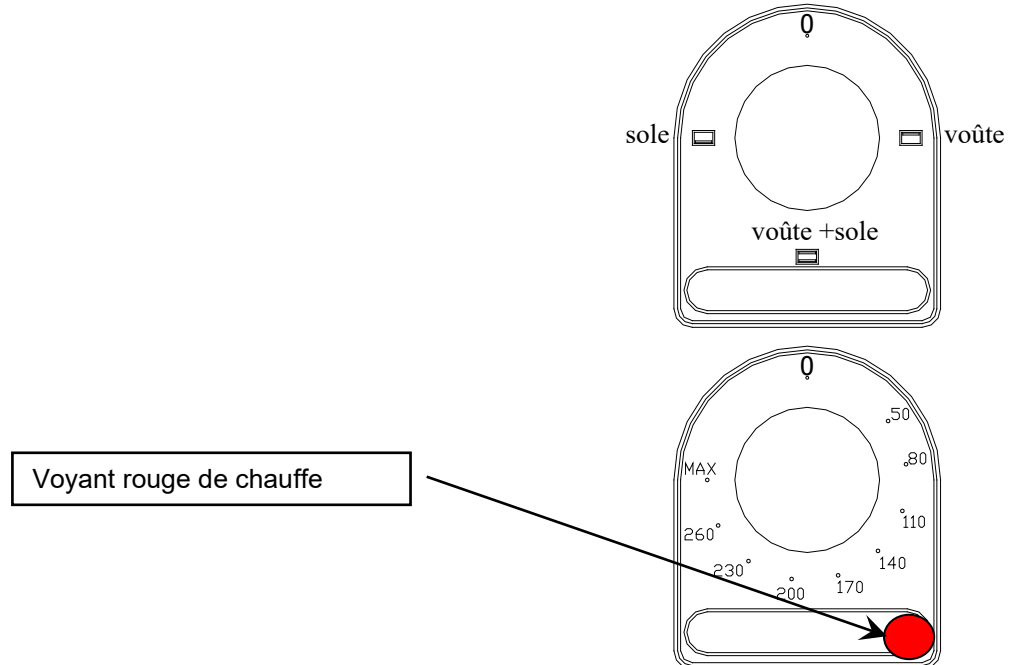
Il est recommandé de faire chauffer, à vide, les fours pendant 1 heure avant la première utilisation pour éviter de retrouver l'odeur désagréable du matériel neuf dans les aliments.

2.1. Multizones induction



2.2. **Four électrique :**

- Positionner la manette sur la position désirée (voûte/voûte-sole/sole), le voyant de chauffe s'allume.
- Afficher la température désirée sur le thermostat, le voyant de chauffe s'allume.
- Quand la température affichée est atteinte, le voyant de régulation s'éteint. Le thermostat ajustera en permanence la température du four.



Attention :

Lors d'une cuisson « humide » il y a un risque d'échappement de vapeur pouvant provoquer un risque de brûlure au moment de l'ouverture de la porte de four.

Les parois du four ainsi que la porte peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée, ne manœuvrer la porte que par la poignée en se tenant écarté de celle-ci.

2.3. **Etuve électrique :**

L'appareil étant sous tension


Positionner la manette du thermostat de régulation sur la position désirée.

Le voyant orange s'allume jusqu'à la température atteinte.



3. MISE EN SERVICE

3.1. Induction multizones:


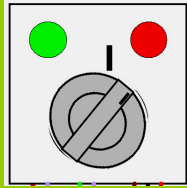
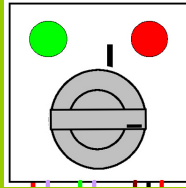
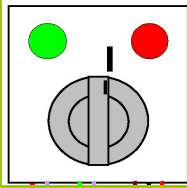
<u>Test des fonctions :</u>	Le générateur doit être entièrement connecté. Remplir les récipients d'eau. → voir également « Manipulation »
A faire pour chaque inducteur :	
<u>Témoins de contrôle</u>	Sans récipient, le témoin de service doit émettre de brefs éclairs (Voyant vert)
Uniquement pour commutateur à manette	Le témoin d'erreur ne doit s'allumer qu'en cas de dysfonctionnement (Voyant rouge) - - - - -
<u>Ventilateur :</u>	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)

MARCHÉ 	+/-	ARRÊT
Tourner la manette sur la position voulue	Tourner la manette sur la position voulue	Tourner la manette sur la position Arrêt.
		

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.

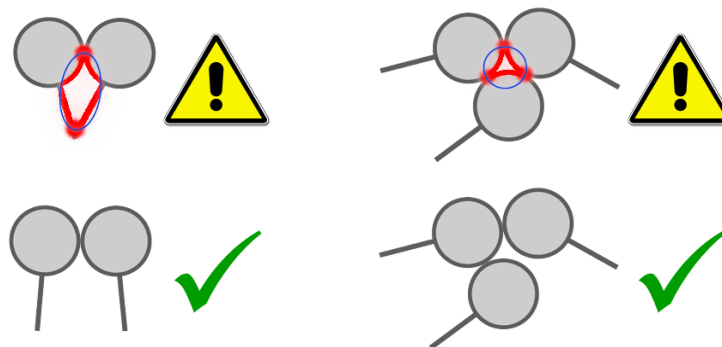
Lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse, contrôlez le récipient en permanence pour éviter que la graisse ou l'huile ne surchauffe ou ne brûle.

L'efficacité maximale est obtenue avec une casseroles 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).

4. MISE HORS SERVICE

Ramener les volants de commande des différents robinets sur la position, 0 = Arrêt
En fin de journée, arrêter, l'alimentation au réseau électrique.

5. ENTRETIEN

Attendre que la température des éléments soit à une température supportable.

5.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable :

- a) Mettre à l'arrêt. 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.

5.2. Nettoyage du four

Afin d'éviter les dégagements de fumées dus au dépôt de graisses, salissures, souillures d'aliments, il est conseillé de procéder fréquemment au nettoyage de toutes les parois du four.

La sôle peut être sortie pour permettre son nettoyage. (Voir § 5.5)

Les paraboles peuvent être également sorties pour lavage à la plonge. (Voir § 5.5)

L'opération de nettoyage du four se fait à l'aide d'une éponge humide additionnée d'un détergent neutre.

Rincer après nettoyage, sécher toutes les pièces.

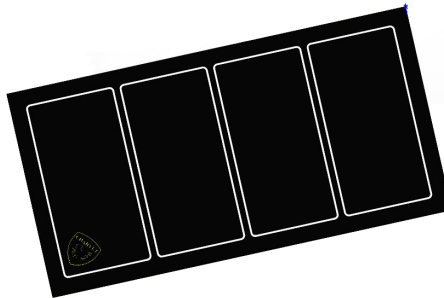
Remettre en place dans l'ordre inverse de la dépose.

**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.**

Tableau à titre indicatif :

<i>Désignation</i>	<i>Poids pièce en Kg</i>
<i>Sôle émaillée</i>	3Kg
<i>Vôte émaillée</i>	2.5Kg
<i>Grille de four</i>	1Kg
<i>Parabole</i>	1.2Kg
*Note : Manipuler avec précaution ses pièces, pour votre sécurité.	

Entretien plaque, vitrocéramique



5.3. 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.)

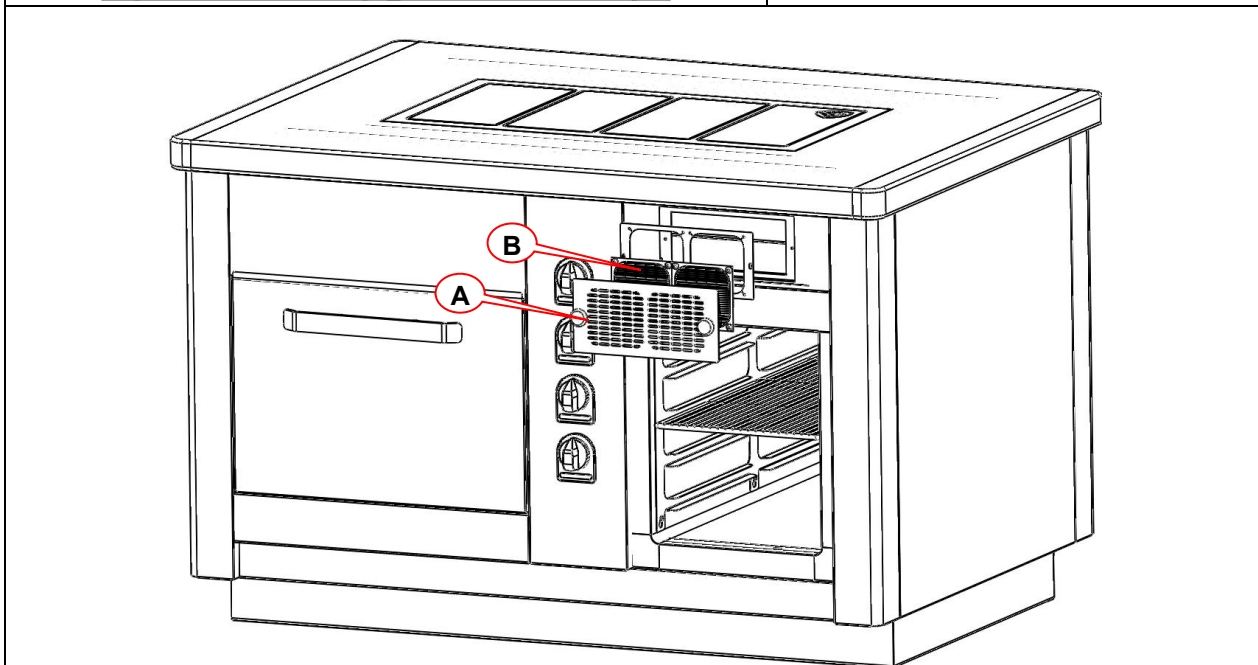
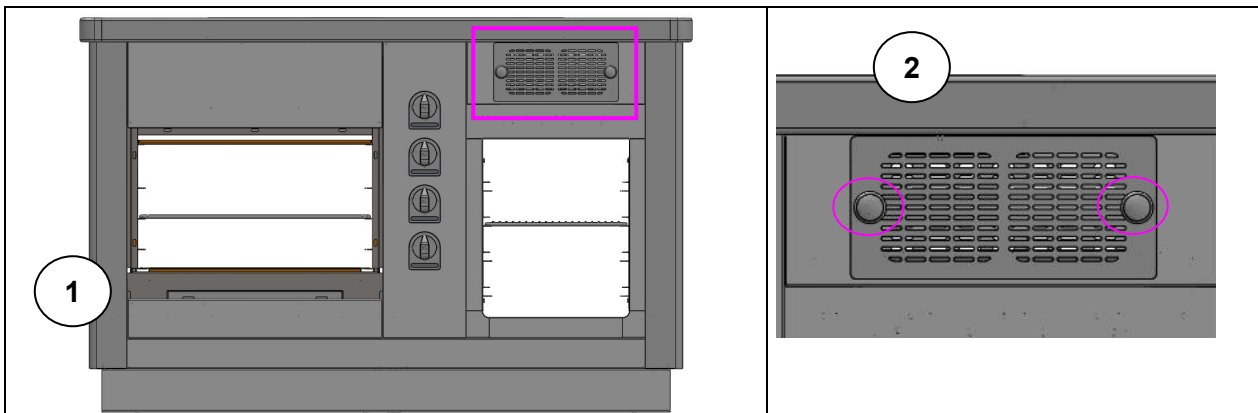
Produits non adaptés:

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.

5.4. **Entretien du filtre à air induction**

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

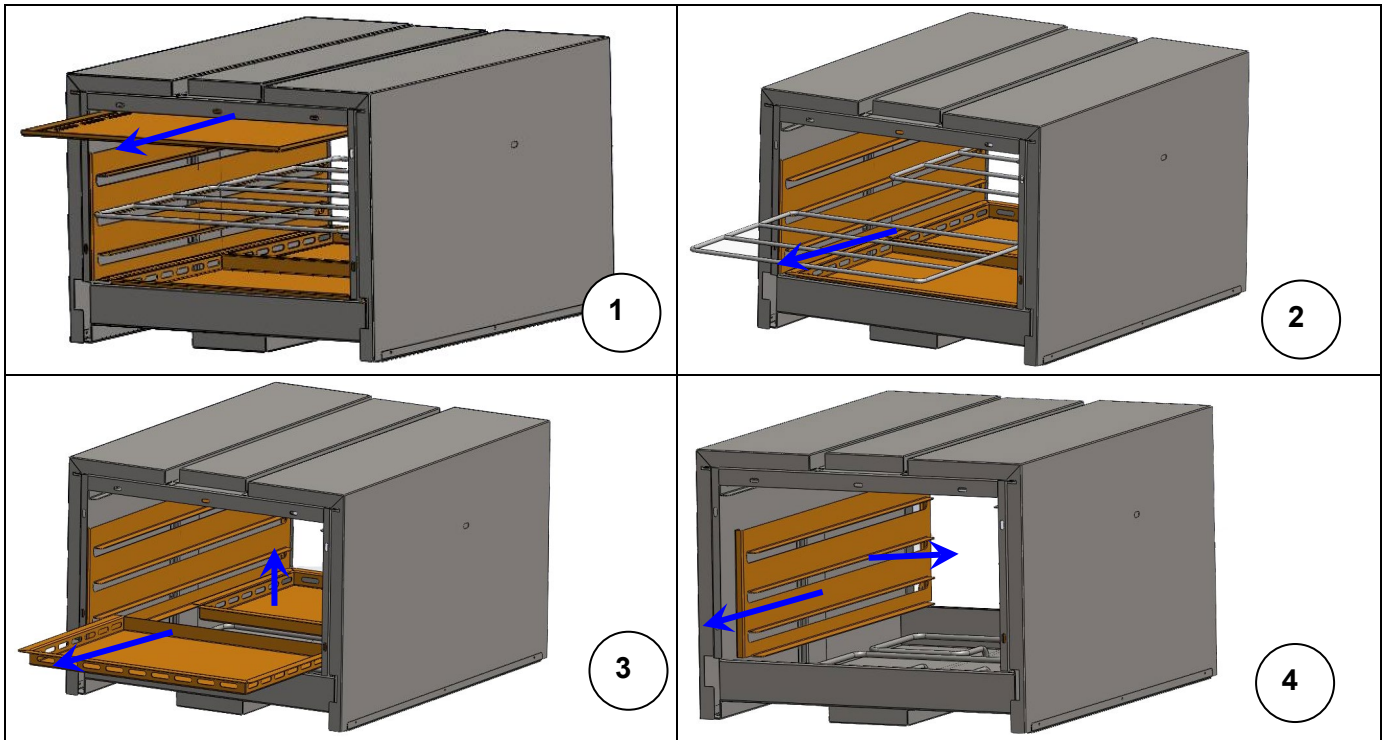


Nettoyage du filtre :

- Dévisser les vis du capot de façade (1,2).
- Tirer vers sois le capote façade. (A).
- Enlever le filtre. (Fixation vis) (B).
- Laisser tremper dans l'eau chaude additionnée d'une lessive.
- Rincer le filtre avec de l'eau.

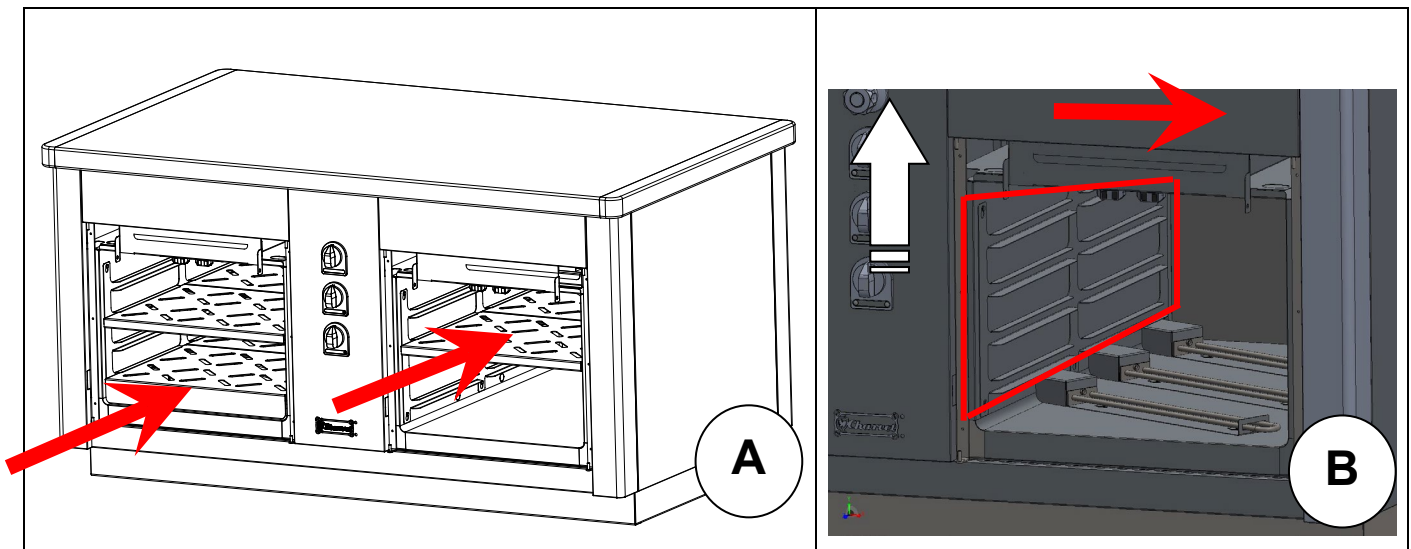
NE PAS METTRE EN MARCHE L'APPAREIL SANS LE FILTRE

5.5. Entretien sole, grille, parabole four électrique, étuve.



Nettoyage four électrique :

Ouvrir la porte de four. Sortir les voûtes émaillées du four.(1)
 Enlever les grilles, (2) puis les soles de four émaillées (3)
 Déposer les paraboles émaillés de four.(4)
 Nettoyer les éléments à l'eau chaude additionnée d'une lessive.



Nettoyage étuve :

Ouvrir la porte, puis enlever les étagères amovibles (A)
 Pousser vers le haut les glissières amovibles puis les tirer sur la gauche.(B)
 Nettoyer les éléments à l'eau chaude additionnée d'une lessive.

Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel 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.




Trame d'un message d'erreur

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




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

Exemples :

Séquence indiquant un code erreur E1 05

START	E1 court	05
		

Séquence indiquant un code erreur E2 05

START	E2 court	05
		

Codes d'erreur du générateur (E1)

N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
01	Surintensité matérielle	Matériau de casserole inapproprié	Utiliser un matériau de casserole approprié
		Bobinage défectueux	Vérifier le bobinage
02	Pas de courant à l'inducteur	Échec de connexion avec l'inducteur	Connecter l'inducteur correctement
03	Température de l'IGBT trop élevée	Voies d'air bloquées, Ventilateur encrassé, sonde de température de l'IGBT défectueuse	Déboucher les voies d'air, nettoyer le ventilateur, contrôler la rotation du ventilateur
04	Température de la zone de cuisson trop élevée ou trop basse	Casserole vide	Retirer la casserole, déconnecter l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson refroidisse
		Sonde de température défectueuse	Remplacer la sonde de température
		Étage de puissance défectueux	Remplacer le générateur
05	Erreur de l'unité de contrôle	Unité de contrôle ou câblage défaillant	Contrôler ou remplacer l'unité opérative. Vérifier le bon raccordement des câbles
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Unité de contrôle défaillante	Remplacer l'unité de contrôle
06	Température interne trop élevée	Voies d'air bloquées. Ventilateur encrassé, défaut de la sonde de température, proximité d'une source de chaleur externe	Déboucher les voies d'air Nettoyer le ventilateur



07	Température du bobinage	Température du bobinage trop élevée	Retirer la casserole, déconnecter l'appareil et attendre quelques minutes que la zone de cuisson refroidisse
		Sonde de température défectueuse	Remplacer la sonde
08	Erreur de phases du secteur	Coupure des phases du secteur ou qualité du secteur insuffisante	Contrôler l'alimentation électrique
10	Erreur de communication	Défaillance sur le bus LIN ou CAN, pas de connexion entre la commande et le générateur	Déconnecter l'alimentation électrique et vérifier la connexion entre la commande et le générateur
11	Erreur d'initialisation	Unité de contrôle superflue connectée	Connecter l'unité de contrôle à la prise appropriée
		Le contrôle numérique a une ID défectueuse	Couper le générateur et ajuster les DIP-switch correctement
		Échec lors de l'initialisation hardware	Attendre la réinitialisation de l'appareil (Env. 30sec)
13	Problèmes de connexion à l'alimentation électrique	La tension de l'alimentation est trop faible ou trop élevée	Contrôler la connexion
14	Problème de transformateur électrique		
15	Protection contre les casseroles vides	Erreur d'alimentation électrique	Couper l'alimentation électrique quelques secondes
		Casserole vide	Retirer la casserole, couper l'alimentation électrique, attendre quelques minutes que la zone de cuisson aie refroidit
		Sonde de température du bobinage défectueuse	La sonde doit être remplacée

INDUCTIONS – MESSAGES D'ERREUR			
Codes d'erreur du contrôleur (E2)			
N° erreur	Nom	Cause possible	Action corrective
02	Intégrité système	Molette LIN endommagée	Remplacer la molette
05	BUS LIN ouvert	Communication non détectée	Contrôler le BUS LIN // Remplacer le câble de connexion
06	Collision sur BUS LIN	Conflit d'adresses	Contrôler l'ID du nœud // Contrôler la connexion du BUS LIN
10	Interruption de connexion	Mauvaise connexion entre l'organe de commande et le générateur	Remplacer le câble de connexion
	Mauvais ID	L'organe de commande à un mauvais ID	Éteindre le générateur et ajuster les DIP-switches correctement
14	Tension d'alimentation	Problème avec la tension d'alimentation de la manette de réglage	Vérifier le câble de connexion // Remplacer la manette de réglage
20	Compatibilité de version de LIN	La version du BUS LIN est incompatible	Contacteur le service client
ΦΦ	Erreur inconnue	Une erreur inconnue est survenue	Contacteur le service client



Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.

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

	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: 50%;" type="text"/> V <input style="width: 50%;" type="text"/> Hz Ip <input style="width: 50%;" type="text"/>	
P <input style="width: 50%;" type="text"/> kW <input style="width: 50%;" type="text"/>	
	<input style="width: 100%;" type="text"/>
MADE IN FRANCE	

