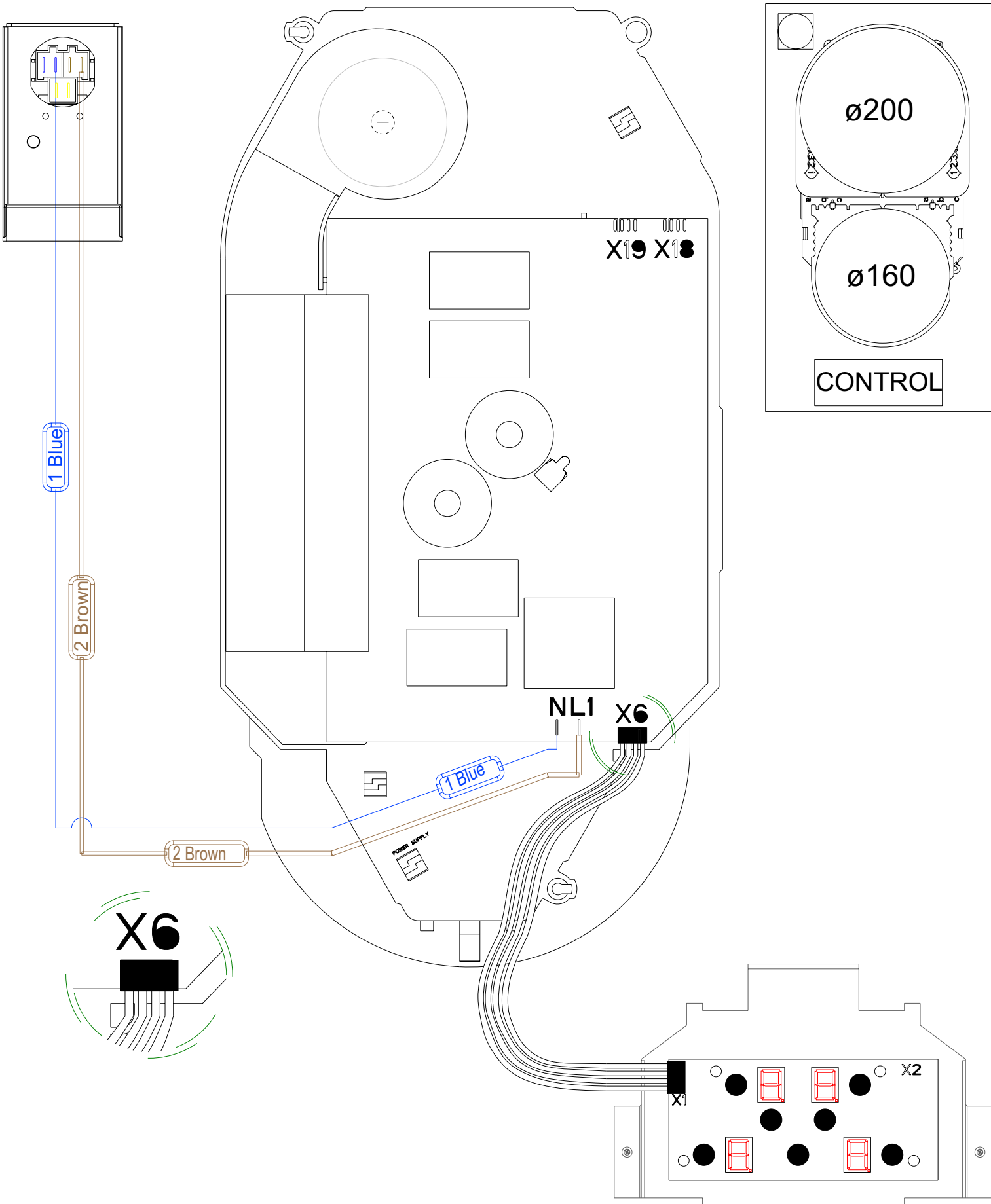




1. Détecter les fausses pannes :

1-1 Raccordement au réseau électrique :

- Vérifier le serrage des vis dans le bornier de branchement.
- Vérifier que le fil de terre est bien connecté.

L = phase

N = neutre

Terre = obligatoire

câble d'alimentation : conseillé avec des cosses serties (voir photo)

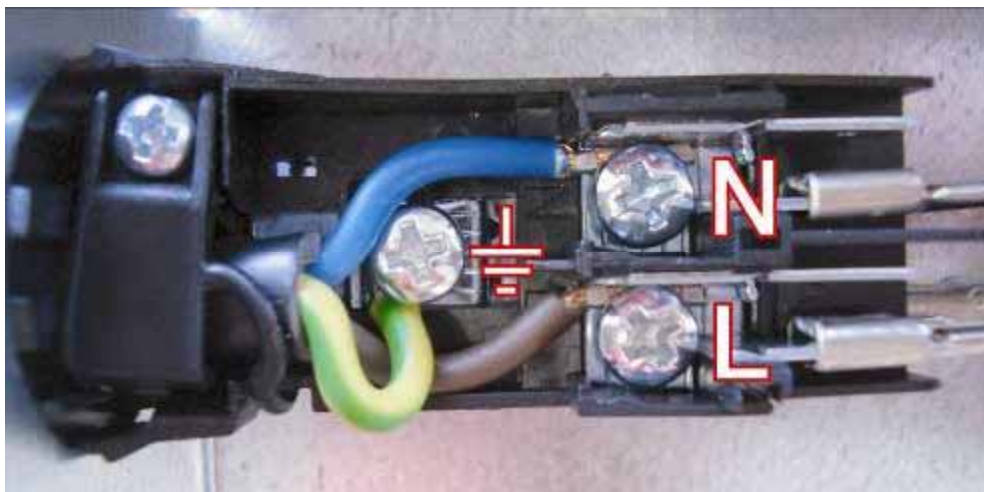
serrage des vis : soit avec un tournevis cruciforme (empreinte PZ N°2 vivement conseillée), soit avec un tournevis plat.

La vérification du branchement et du serrage doit être faite avant toute intervention dans la plaque.

Un mauvais serrage peut être à l'origine d'une panne.

Si une vis est mal serrée, il peut y avoir les symptômes suivants :

la table ne se met pas en route (pas de réaction) car la carte de commande (touch control) n'est pas alimentée en interne.

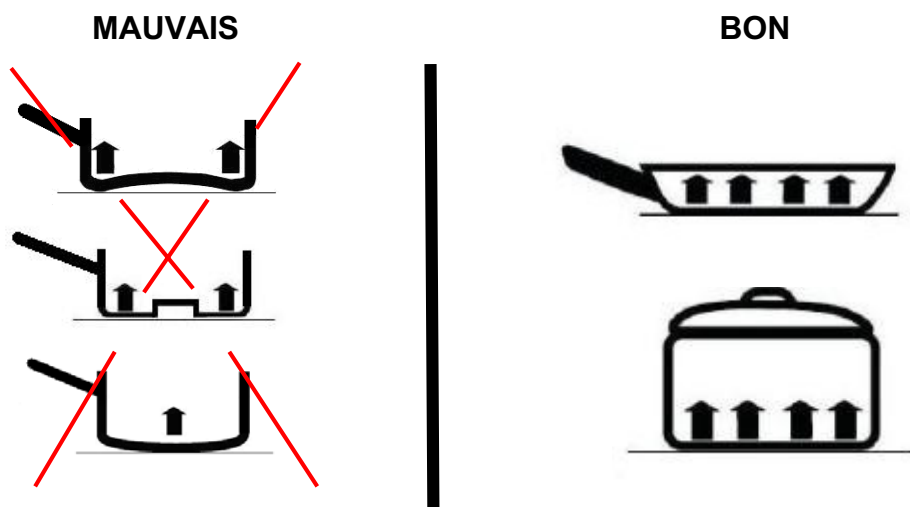


1-2 Installation :

- Vérifier la mise en place du joint mousse sous la vitre.
- Lorsque la vitre est collée avec du silicone → Laisser la vitre en place et démonter le caisson métallique sous le plan de travail.
- Vérifier l'aération des 2 entrées d'air des ventilateurs (minimum 2cm d'espace).

1-3 Qualité des casseroles :

- Vérifier si le récipient est compatible avec la chauffe par induction.
- A vérifier en utilisant un „magnet“ qui doit rester accroché sur le fond de la casserole ou bien en mettant un peu d'eau dans le fond de la casserole et en faisant chauffer cette eau en position „9“ → l'eau doit bouillir rapidement.
- Le fonctionnement d'une induction génère une certaine sonorité. Celle-ci est variable en fonction des casseroles utilisées.
- **N'utilisez que des casseroles à fond plat. Les autres risquent d'endommager la table.**



1-4 Utilisation :

- Pour démarrer la table il faut rester appuyé sur la touche [0/I] pendant 2 à 3 secondes.
- Pendant les premiers temps d'utilisation la table de cuisson va dégager une odeur de „neuf“.

1-5 Ventilation :

- La ventilation démarre dès que les foyers atteignent un certain niveau de température.
- Cette ventilation continue de refroidir les foyers même après l'arrêt de la cuisson.

1-6 Sécurités :

- En cas de débordement la table s'arrête dès que au moins 2 touches du bandeau de commande sont couvertes du liquide de débordement.
- En cas de surchauffe des foyers une réduction automatique et progressive de la puissance s'opère.

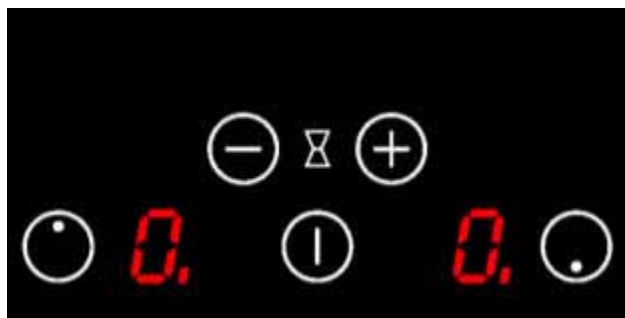
2. Déterminer la panne suivant les indications du bandeau.

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	zéro	la zone de chauffe est activée
1...9	niveau de puissance	choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	détection de la casserole	récipient manquant ou inapproprié
E	message d'erreur	défaut de circuit électrique
H	chaleur résiduelle	la zone de chauffe est chaude
L	verrouillage	la table est sécurisée

2-1 Prise en main rapide :

Au branchement de la plaque à l'alimentation électrique, quatre « 8 » s'affichent et s'éteignent rapidement.

Ensuite, appuyer sur la touche Marche/Arrêt (0/I), « 0 » s'affiche avec un point clignotant .

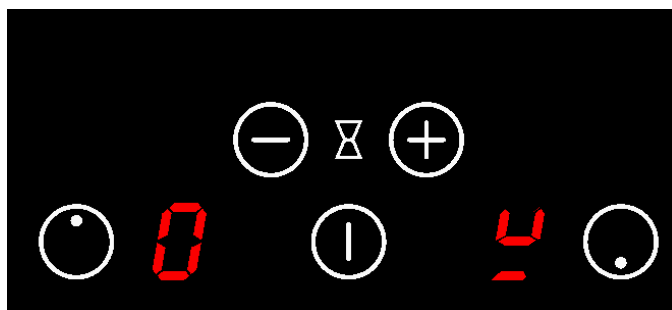


Si aucune manipulation n'est faite dans les 20 secondes, tout s'éteint.

Donc, avant les 20 secondes, appuyer sur la touche de sélection du foyer à utiliser (en ayant posé auparavant une casserole avec de l'eau dont le fond extérieur aura été essuyé afin d'éviter de rayer le verre). L'afficheur correspondant à la zone sélectionnée s'illumine plus fortement.

Appuyer ensuite sur « + » pour augmenter de 1 à 9, ou sur « - » pour diminuer de 9 à 1.

Si aucune casserole n'est posée sur le foyer sélectionné, ou si la casserole est enlevée pendant la cuisson, ou si la casserole n'est pas adaptée à l'induction, vous obtiendrez l'affichage suivant :



2-2 Verrouillage « L » :

Pour verrouiller la table.

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (0/I)

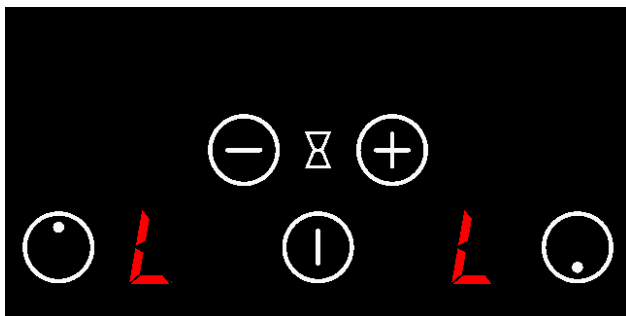
Appuyer aussitôt simultanément sur la touche « - » et la touche de sélection du foyer avant droit.

Appuyer ensuite sur la touche de sélection du foyer avant droit.

Ces 3 opérations devront se faire dans les 9 secondes maximum, sinon il faudra recommencer en arrêtant la plaque (touche Marche/Arrêt (0/I)).

Une fois ces 3 opérations effectuées, les « L » s'affichent sur votre table et s'éteignent ensuite, la table est alors verrouillée.

Cela correspond à un interrupteur général, personne ne peut plus mettre en route la table (sécurité enfant) et la table peut être nettoyée sans crainte de la mettre en fonction.



Pour déverrouiller la table.

Appuyer sur la touche Marche/Arrêt (0/I).

Appuyer aussitôt simultanément sur la touche « - » et la touche de sélection du foyer avant droit.

Appuyer ensuite sur la touche « - ».

Ces 3 opérations devront se faire dans les 9 secondes maximum, sinon il faudra recommencer en arrêtant la plaque (touche Marche/Arrêt (0/I)).

Ces 3 opérations effectuées, les « L » disparaissent et la table pourra à nouveau être utilisée.

Si une coupure de courant intervient après avoir mis en sécurité, cela n'annule pas le verrouillage.

En effet, l'électronique garde cette sécurité en mémoire et au moment de la reconnexion, à l'appui de la touche Marche/Arrêt (0/I) les « L » s'afficheront.

CODES ERREUR

Légende:



Contrôle Visuel



Mesure non appropriée



Mesure à l'aide du multimètre

TC = Touch Contrôle = platine de commande

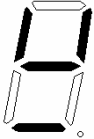
Câble LIN = Câblage blanc 0.25 mm² (ex : liaison platine de commande et carte filtre).

IHE = Élément chauffant de l'induction

Code Erreur	Description	Défaut Potentiel	Mesure	A faire...
E clignotant	Pas d'erreur! Les configurations de l'IHE ont été effacées			Dans le menu de configuration: Voir la description de la procédure de configuration
C	Pas d'erreur! La zone de cuisson peut être configurée			Dans le menu de configuration: Voir la description de la procédure de configuration
-	Pas d'erreur! La zone de cuisson est configurée			Dans le menu de configuration: Voir la description de la procédure de configuration
C clignotant	Pas d'erreur! La zone de cuisson peut être configurée			Dans le menu de configuration: Voir la description de la procédure de configuration

Code Erreur	Description	Défaut Potentiel	Mesure	A faire...
E 2	Le capteur de température indique une surchauffe des inducteurs L'algorithme d'échec recalcule la sur température sur le capteur de température PT - 1000	La zone de cuisson a surchauffé (la casserole a chauffé étant vide...)		Laisser refroidir les inducteurs Remplacer l'IHE avec la sonde si E2 réapparaît après refroidissement complet de l'appareil.
E 3	Casserole non adaptée ou Défaut de composant	Certaines casseroles perdent leurs propriétés magnétiques en raison de la surchauffe de leur fond. La casserole génère des interférences qui perturbent le fonctionnement de l'induction.		Utiliser une casserole compatible ⇒ Remplacer la casserole Remplacer l'IHE
E 4	L'IHE n'est pas configuré Erreur de communication entre la TC et l'IHE Défaut de composant	Câble Lin Bus entre la TC et l'IHE défectueux ou manquant IHE non alimenté Défaut de l'IHE		Configurer à nouveau, avec l'aide du manuel de procédure Contrôler et/ou changer le câble Lin Bus Contrôler l'alimentation de l'IHE Remplacer l'IHE
E 5	Erreur de communication entre la TC et l'IHE	Défaut du câble LIN bus Absence d'alimentation IHE non connecté		Vérifier le raccordement au réseau électrique Contrôler et/ou changer le câble Lin Bus Remplacer l'IHE

Code Erreur	Description	Défaut Potentiel	Mesure	A faire...
E 6	Problème de réseau Défaut de composant	Mauvaise fréquence Surtension		Contrôler la fréquence et la tension Remplacer l'IHE
E 7	Erreur inconnue	Incompatibilité entre l'IHE et la TC		Remplacer l'IHE ou la TC
E 8	Défaut ventilation	Ventilateur défectueux		Remplacer l'IHE
E 9	Sonde de température PT 1000	La sonde de température PT 1000 est défectueuse		Remplacer l'IHE
E A	Défaut de composant	Problème de composant		Remplacer l'IHE
E C	Erreur de configuration	2 foyers sont commandés par la même touche		Configurer à nouveau, à l'aide du manuel de procédure
E H	Reconnaissance de température fixe	S'il n'y a aucun changement de température sur la table de cuisson dans un intervalle de 5 minutes, le message d'erreur "E H" s'affiche.		Laisser refroidir les inducteurs

Code Erreur	Description	Défaut Potentiel	Mesure	A faire...
Aucun affichage / fonction	Mauvais raccordement au réseau Défaut de la TC	Défaut raccordement réseau Défaut TC Défaut IHE	 	Allumez l'appareil immédiatement après son branchement au réseau. S'il ne s'allume pas, vérifiez les connexions. En cas de mauvais branchement durant plus de 30 minutes, l'appareil sera définitivement endommagé et ne sera plus couvert par la garantie. Contrôler le raccordement au réseau Remplacer la TC Remplacer l'IHE Contrôler ou remplacer le câble de Lin Bus
	Mauvaise ou non détection de la casserole	Casserole non adaptée Défaut de composant de l'IHE	 	Utiliser une casserole adaptée Remplacer l'IHE
Défilement segment Er 31 Er 47	Défaut de communication entre la commande et l'induction.	Câble LIN TC défectueux ou mal enclenché. TC défectueuse		Reconfigurer la TC Contrôler et/ou changer le câble Lin Bus Remplacer la TC

Code Erreur	Description	Défaut Potentiel	Mesure	A faire...
Er 22	Défaut TC s'éteint après 3,5 - 7,5s.	Court-circuit ou défaut des touches sensibles	✕	Remplacer la TC
Er 03 + "son" en continu Ou symbol 	La touche est activée en continu. La commande électronique est coupée au bout de 10sec.	Liquide ou ustensiles de cuisine sur le verre au-dessus de la TC		Nettoyer le verre
Er 20	Erreur de flashage Données non plausibles Mauvaise programmation	Défaut TC	✕	Remplacer la TC
Remise à zéro de l'afficheur	Le niveau de puissance revient automatiquement à zéro	Défaut IHE	✕	Remplacer l'IHE
L	Pas d'erreur!	Sécurité enfants active	✕	Désactiver la sécurité enfants (se référer au manuel)

PROCEDURE DE CONFIGURATION - ECO - TC LISA



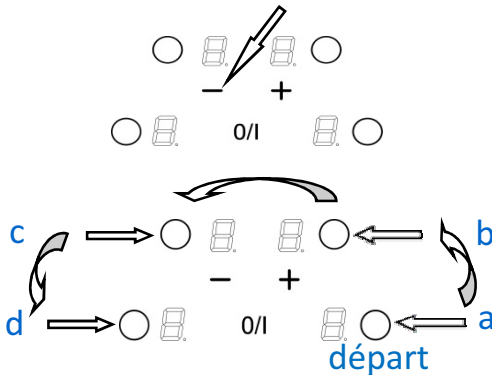
à faire lorsque [E4] est affiché

- I **Attention** → au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.
- II **Débrancher** la table du réseau électrique → enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- III **Rebrancher** la table au réseau électrique → remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- IV **Procédure** : Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique > 16 cm.

* démarrer en moins de 2 minutes
après branchement au réseau électrique

* ne pas appuyer sur [0/I]

V Il faut d'abord annuler la configuration existante



Comment annuler la configuration existante ?

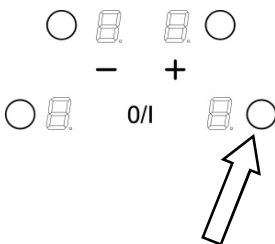
- 1) Appuyer sur [-] et **rester appuyé**.
- 2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (**en moins de 2s**) sur les [O].
En partant de la zone Avant Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a → b → c → d).
Un "bip-bip" signifie une erreur de manipulation → dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

Nota : **Pour les tables avec 3 zones de cuisson** → La touche Arrière Droite (b) est inexistante, il faut appuyer 2 fois sur la zone Avant-Droite (a) cad (a → a → c → d).

Nota² : **Pour les tables avec 2 zones de cuisson** → Les touches Arrières (b) et (c) sont inexistantes, il faut appuyer 2 fois sur les zones Avant (a) et (d) cad (a → a → d → d).

- 3) Oter les doigts des touches et réappuyer simultanément sur le [-] et le [+] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [E] clignotants apparaissent.
- 4) Attendre que les [E] deviennent fixes.
- 5) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C] → La configuration est annulée.

VI Comment reconfigurer la table ?



Démarrer par exemple par la zone Avant Droite:

- 1) Prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre > à 16cm.
- 2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le [O] correspondant.
- 3) Poser le récipient sur la zone à configurer.
- 4) Attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-] → la zone de cuisson est configurée.
- 5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C].
- 6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.
Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

Afin de reconfigurer une zone ayant déjà été configurée, il est nécessaire d'annuler cette configuration.