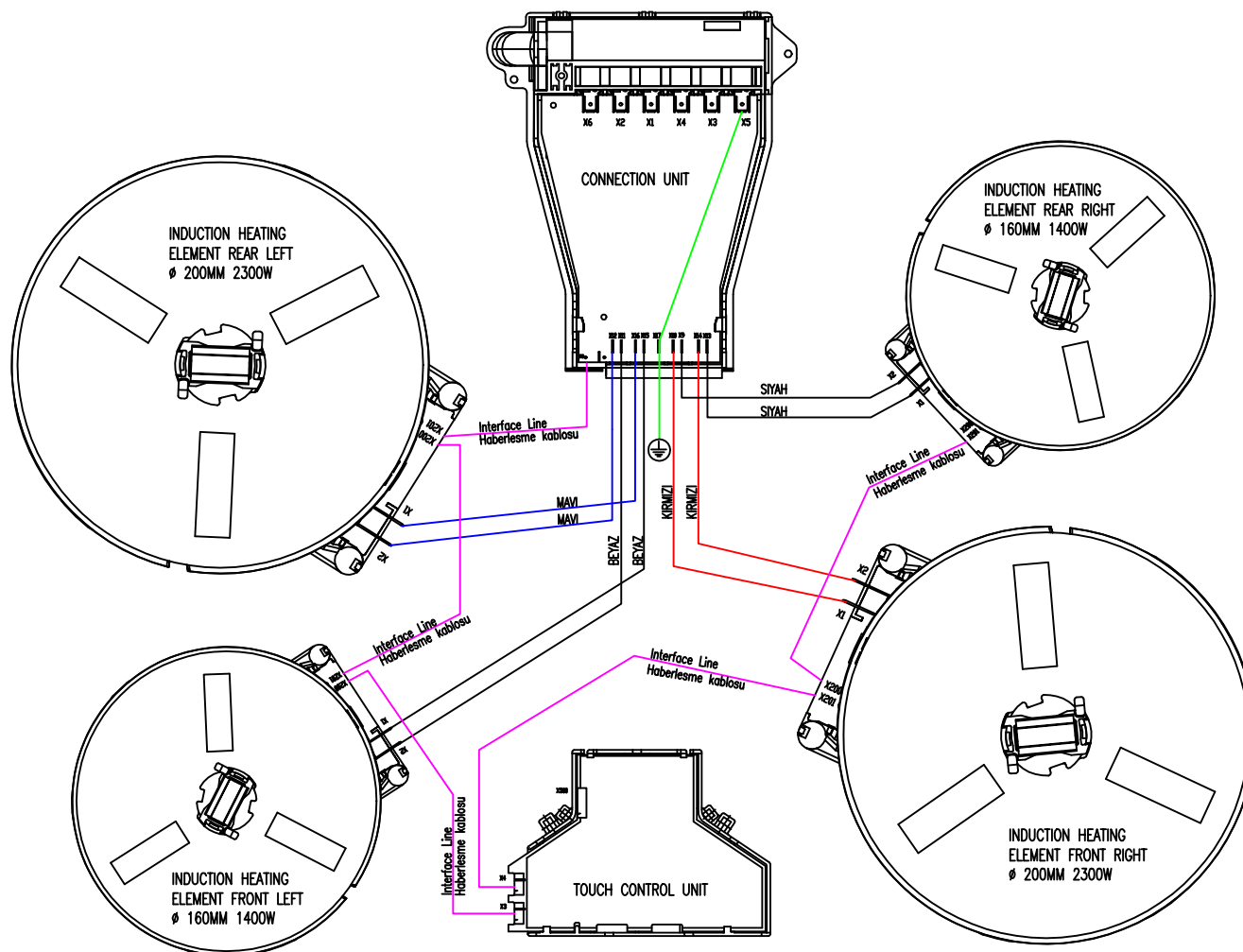
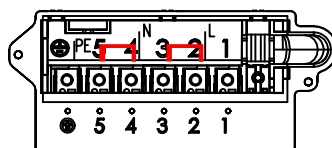




TURKCE	ENGLISH
MAVI	BLUE
SIYAH	BLACK
KIRMIZI	RED
SIYAHBEYAZ	BLACKWHITE
KAHVE	BROWN
BEYAZ	WHITE
MOR	PURPLE
GRI	GREY
PEMBE	PINK
KIRMIZIBEYAZ	REDWHITE
MAVIBEYAZ	BLUEWHITE
KAHVEBEYAZ	BROWNWHITE



KLEMENS BAĞLANTISI
POWER CONNECTION

Contrôles, Codes pannes et conseils sur table induction High Power

1) 1er contrôle: Branchement électrique

3+2 = Phase

4+5 = Neutre

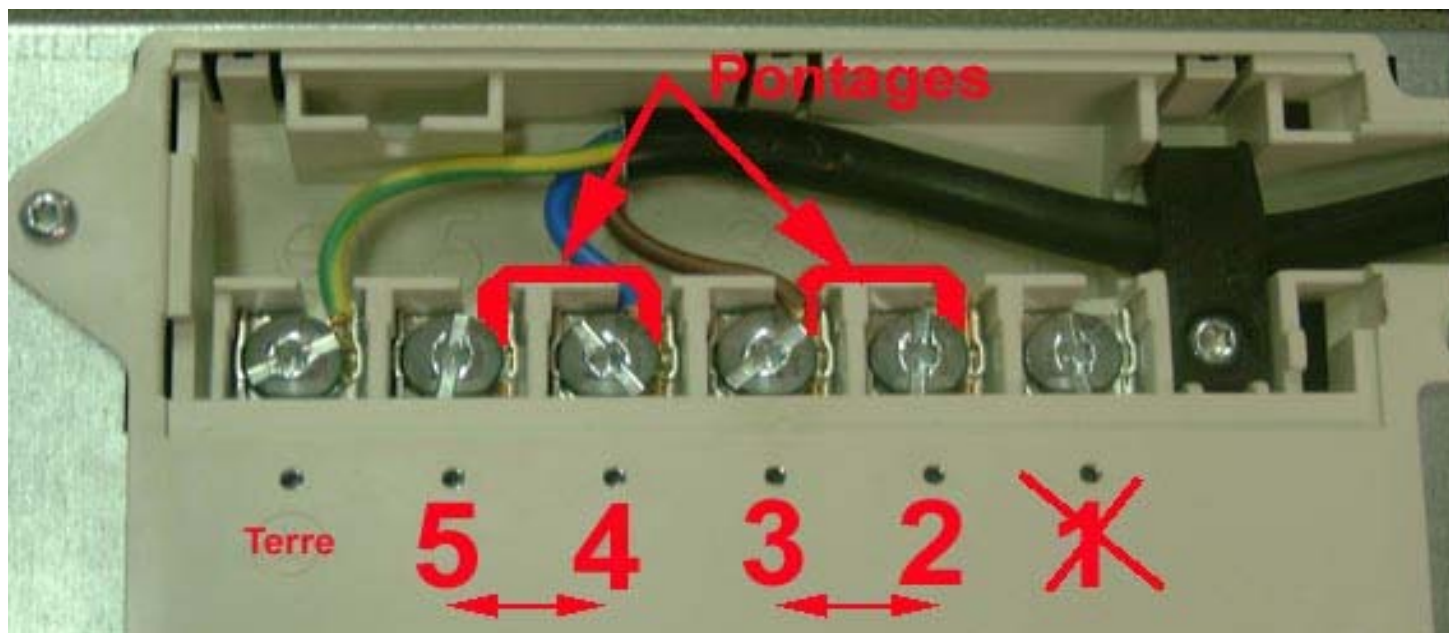
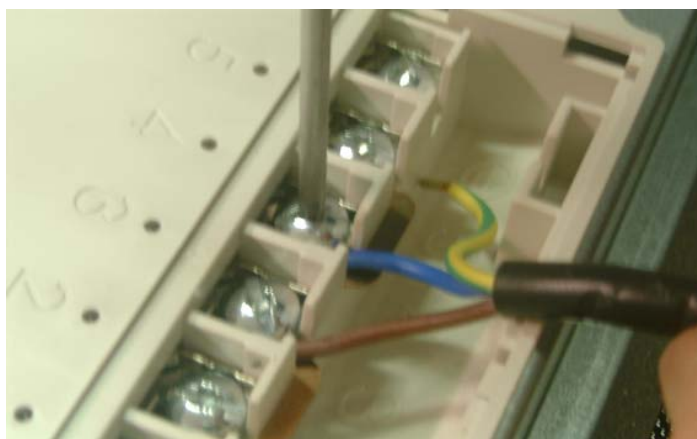
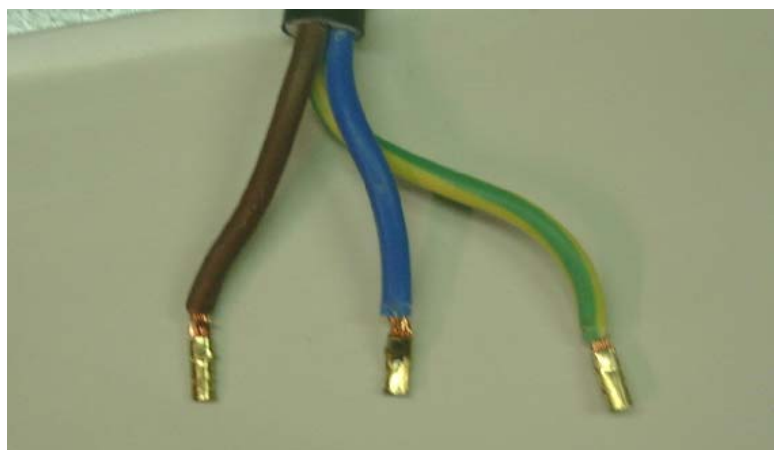
1 = pas de branchement

Terre = obligatoire

- **Cable d'alimentation** : conseillé avec cosse serties (voir photo)
- **Serrage des vis** : soit avec torx n° 20 (vivement conseillé) soit avec gros tournevis plat (voir photo)
- 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 un pontage n'est pas fait correctement ou si une vis est mal serrée, il peut y avoir les symptômes suivants

- Soit aucun "8" ne s'affiche à la connexion électrique (**bornes 3 ou 5 mal branchées**)
- Soit les "8" s'affichent et ensuite l'erreur "E4" qui indique un problème au bornier de branchement (**bornes 2 ou 4 mal branchées**)



2) Contrôles suivants:

Déterminer la panne suivant les indications du bandeau

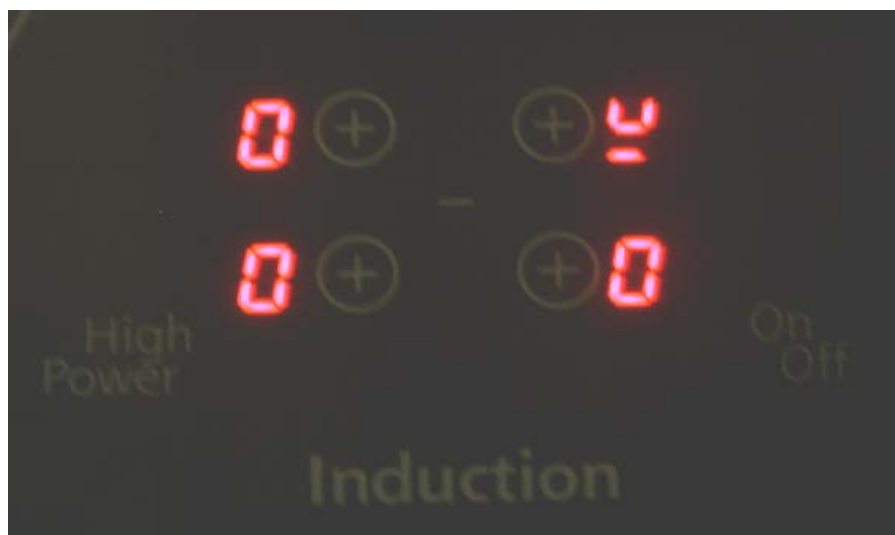
<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La table est sécurisée

Certains points ci-dessus sont expliqués dans le tableau page 4 de ce document

- Au branchement de la plaque à l'alimentation électrique, 4 "8" s'affichent et s'éteignent ensuite
- Ensuite, appuyez sur le touche Marche/Arrêt (On/off), "0" s'affichent avec un point clignotant (3 ou 4 suivant la table cuisson)



- Si aucune manipulation n'est faite dans les **20 secondes**, tout s'éteint.
- Donc, avant les 20 secondes, appuyer sur sur la touche "+" du foyer que vous voulez utiliser (en ayant posé avant une casserole que vous aurez essuyé dessous afin d'éviter de rayer le verre)
- ensuite appuyer sur "+" pour régler progressivement de 1 à 9 (par touches succesives) ou sur "-" pour pour régler en diminuant de 9 à 1 (par touches succesives)
- Si vous ne posez aucune casserole sur le foyer sélectionné ou si vous enlevez la casserole pendant la cuisson, le voyant ci-dessous s'allumera



- 3) VEROUILLAGE ("L")

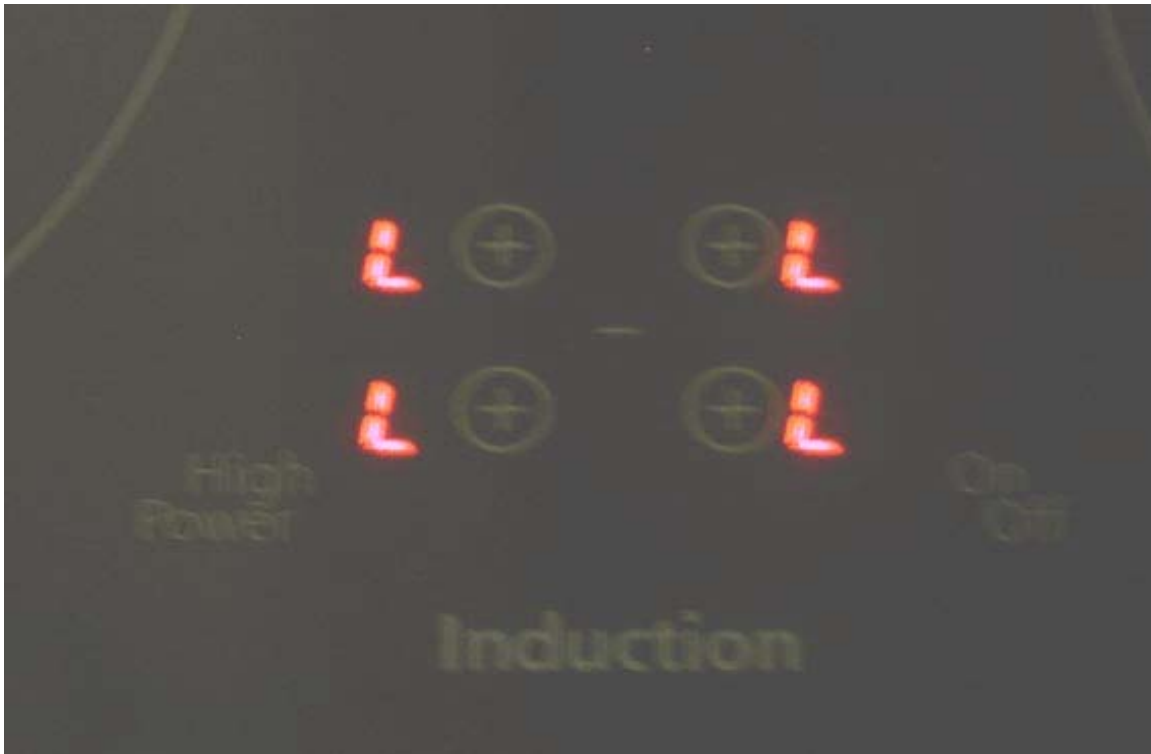
Pour mettre en fonction le verrouillage de la plaque, suivez la procédure suivante (indiqué sur notice d'emploi)

- a) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (On/off)
- b) Appuyez aussitôt **simultanément** sur les touches "-" et "+" du **foyer Avant Droit pour 4 zones**
ou Avant Gauche 3 zones
- c) Appuyez ensuite sur le touche "+"

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

Une fois ces 3 opérations faites, les "L" s'affichent sur votre table (3 ou 4 suivant modèle) et s'éteignent ensuite

Cela correspond à un **interrupteur général**, personne ne peut plus mettre en route la table (sécurité enfant) et vous pouvez nettoyer votre table sans crainte de la mettre en fonction



Pour déverrouiller le système, procédez de la manière suivante

- a) Appuyez sur la touche Marche/Arrêt (On/off)
- b) Appuyez aussitôt **simultanément** sur les touches "-" et "+" du **foyer Avant Droit pour 4 zones**
ou Avant Gauche 3 zones
- c) Appuyez ensuite sur le touche "-"

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

Une fois ces 3 opérations faites, les "L" s'éteindront sur votre table (3 ou 4 suivant modèle) et vous pourrez de nouveau vous servir de votre table

Attention :

- Si vous mettez la plaque en sécurité, et que vous vouliez l'annuler aussitôt, il est impératif
soit d'attendre 20 secondes pour que les voyants s'éteignent
soit d'appuyer sur la touche Marche/Arrêt (On/off) pour arrêter la plaque
- Si une coupure de courant intervient après avoir mis en sécurité, cela n'annule pas le verrouillage

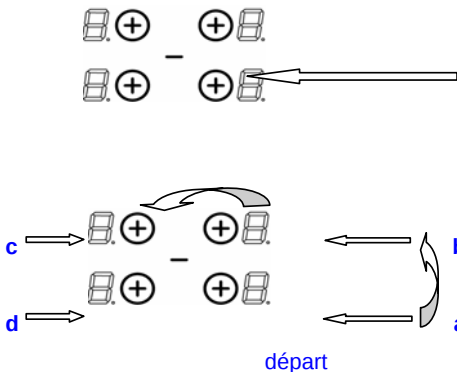
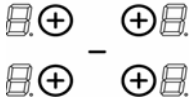
En effet, l'électronique garde en mémoire cette sécurité et au moment de la reconnexion, quand vous appuyerez sur la touche Marche/Arrêt (On/off), les "L" s'afficheront

Induction Basic - Codification Erreurs

Code erreur	Description	Défaut potentiel	Que faire
E / 4	problème au niveau du bornier de branchement	1. pontets (en laiton) manquants sur le bornier de branchement	1. vérifier que les pontets soient bien en place (voir schéma de branchement)
	les inducteurs ne sont pas configurés (voir procédure)	2. inducteur non configuré	2. configurer inducteur suivant la procédure
		3. deux (ou plusieurs) inducteurs ont la même configuration	3. annuler l'ensemble des configurations et re-configurer
	pas de communication entre la commande électronique et les inducteurs (foyers)	4. inducteur non connecté au réseau	4. vérifier le voltage et les connections entre le circuit filtre (A11000/0) et les inducteurs (A10998/0 et A10999/0)
			5. si ces points n'ont pas résolu le problème: changer le ou les inducteurs, puis configurer
E / 2	Surchauffe des inducteurs (foyers)	1. casserole / vitrocéramique trop chaudes	1.laisser refroidir les inducteurs
		2. température de l'électronique trop élevée	2. vérifier si l'entrée d'air des ventilateurs est libre
			3. vérifier l'encastrement de la table et la proximité d'une autre source de chaleur (four...)
E / 3	casserole non adaptée	la casserole génère des parasites préjudiciables au bon fonctionnement de l'induction et peut aller jusqu'à la détérioration de certains composants électroniques	1. cette erreur est annulée au bout de 8s et la table peut continuer à fonctionner. Si l'erreur réapparaît il faut changer de casserole
			2. si l'erreur apparaît sans casserole, il faut remplacer l'inducteur
E / 5	inducteur	inducteur hors service	remplacer l'inducteur et reconfigurer
E / 6	inducteur	inducteur hors service	remplacer l'inducteur et reconfigurer
E / 9	sonde de temperature	sonde de temperature PT1000 défectueuse	remplacer l'inducteur et reconfigurer
aucun affichage	Mauvais branchement de la table --> la table ne démarre pas	mauvaise connection au réseau (400 V au lieu de 230 Volt)	déconnecter et reconnecter correctement la table sous 230V
C	affichage constant de "C"	pas de défaut, l'utilisateur est dans le menu configuration	poser la casserole appropriée sur la zone de chauffe qui affiche "C" (voir procédure)
C / -	Le "C" qui clignote signifie que l'inducteur est en train d'être configuré	pas de défaut, l'utilisateur est dans le menu configuration	attendre l'affichage de "-" sur chaque foyer. Dans ce cas "C" s'arrête de clignoter
	"-" est affiché lorsque la zone de chauffe est configurée	si le symbole "-" ne s'affiche pas, les causes (voir E/4) doivent être analysées et réparées	
E	un "E" qui clignote dans les 4 afficheurs signifie que les configurations des 4 zones sont annulées	pas de défaut, l'utilisateur est dans le menu configuration	appliquer la procédure de configuration

↓

à faire lorsque [E4] est affiché ou lors de la mise en place de pièces nouvelles

1	⇒	Attention ---> au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction
2	⇒	Débrancher la table du réseau électrique ---> enlever fusible ou couper disjoncteur
3	⇒	Rebrancher la table au réseau électrique ---> remettre fusible ou rebrancher disjoncteur Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique > 16cm * démarrer en moins de 2 minutes après branchement au réseau électrique
4	⇒	Annuler d'abord la configuration existante <u>Comment annuler la configuration existante ?</u>  a) Appuyer sur [-] avec 1 doigt et <u>rester appuyé</u> b) Avec 1 doigt de l'autre main appuyer <u>successivement</u> et très <u>rapidement</u> (toucher bref en moins de 1s) sur les [+] en partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d) - Il y aura 1 "bip" à chaque toucher - Si vous avez un "bip-bip", cela signifie une erreur de manipulation --> dans ce cas refaire l'opération c) <u>Oter</u> le doigt de la touche [-] et <u>réappuyer ensuite</u> sur le [-] jusqu'à ce que des [E] clignotants apparaissent d) <u>Rester</u> appuyer sur le [-] et <u>attendre</u> que les [E] deviennent fixes. f) Les [E] se transforment ensuite automatiquement en [C] --> <u>La configuration est annulée</u> Nota: Pour les tables à induction 3 zones de cuisson ---> Démarrer par la zone arrière droite (b) (la zone avant droite n'existant pas)
5	⇒	Ensuite reconfigurer la table <u>Comment reconfigurer la table ?</u>  Démarrer par exemple par la zone Avant-Droite A la suite de la configuration annulée (C affichés), procéder comme suit - prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre > à 16cm - sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le [+] correspondant - poser le récipient sur la zone à configurer - attendre jusqu'à ce que [C] se transforme en [-] ---> la zone de cuisson est configurée - procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [C] : à la dernière zone configurée, toutes les zones afficheront 8 * 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.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration

Comment détecter les fausses pannes ?

Raccordement au réseau électrique:

- Vérifier le serrage des vis du bornier de branchement
- Vérifier la section des câbles utilisés (voir notice)
- Vérifier si le fil de terre (vert/jaune) est branché

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 4 entrées d'air des ventilateurs (minimum 2cm d'espace)

Qualité des casseroles:

- Vérifier si le récipient est compatible avec la chauffe par induction.
- A vérifier en utilisant un « magnet » qui doit resté 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.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Le fonctionnement d'une induction génère une certaine sonorité. Celle-ci est variable en fonction des casseroles utilisées.

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 ».

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.

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.