SERVICE
APRÉS
VENTE

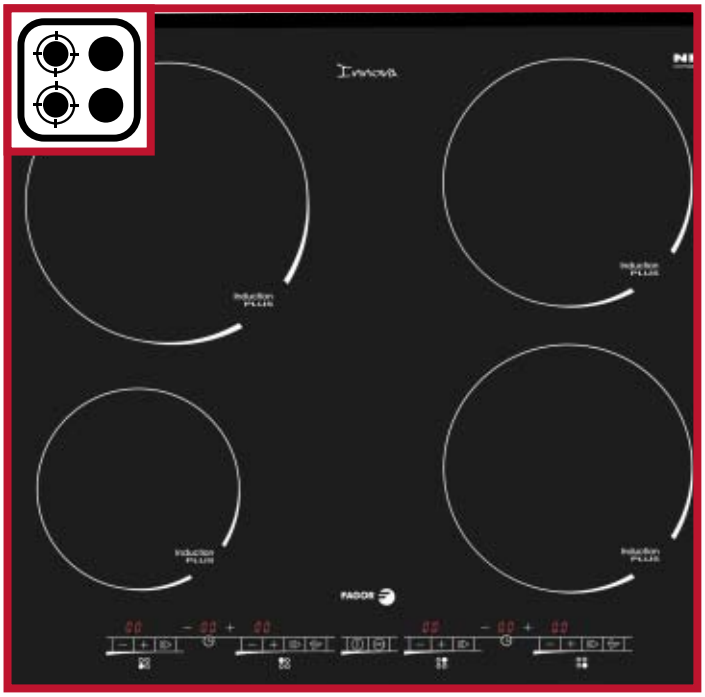
FAGOR

ÉTUDE TECHNIQUE

Documentation technique

PRODUIT: La table induction

GAMME: Innova 2004

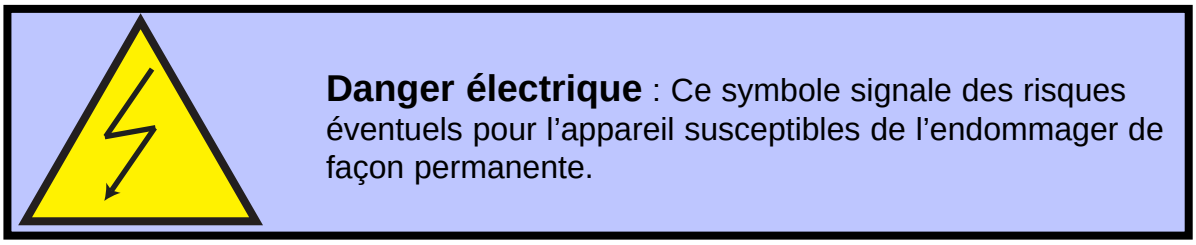


Date : 18/05/2004

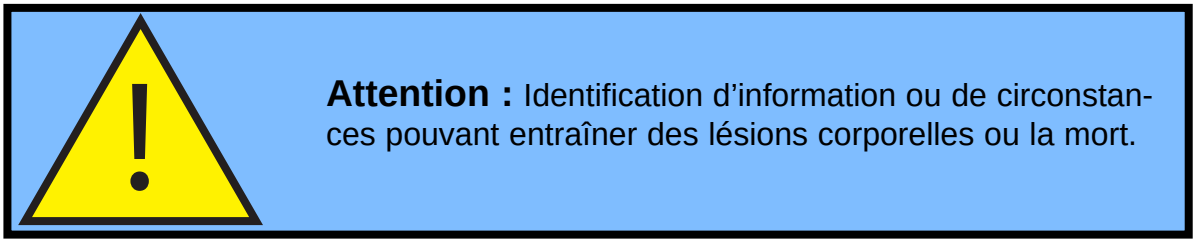
Document Nº: 5245

Ce document s'adresse à toutes les personnes ayant à assurer un service d'assistance technique (S.A.T.). Conçu pour faciliter la réparation du produit auquel il fait référence, il constitue un support documentaire en vue de futures consultations techniques.

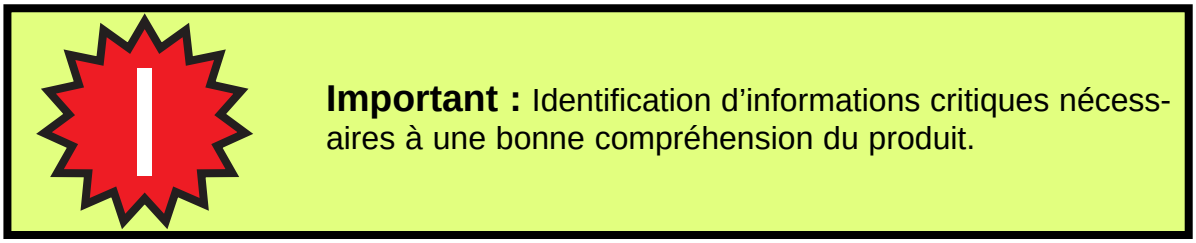
Ce manuel comporte des notes insistant sur les critères de sécurité :



Danger électrique : Ce symbole signale des risques éventuels pour l'appareil susceptibles de l'endommager de façon permanente.



Attention : Identification d'information ou de circonstances pouvant entraîner des lésions corporelles ou la mort.



Important : Identification d'informations critiques nécessaires à une bonne compréhension du produit.

© Copyright by Fagor Electrodomésticos S.Coop. 2002. Tous droits réservés. La reproduction, totale ou partielle, de ce document, par quelque procédé et sur tout type de support que ce se soit, est interdite sans l'autorisation écrite du titulaire des droits d'exploitation. Toute violation de cette réserve est illicite et pourra donner lieu à des poursuites judiciaires.

Fagor Electrodomésticos se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques de ses produits.

Sommaire

1.- Avertissements et précautions 1

2.- Prestations 3

3.- Description du fonctionnement 5

3.1.- Description générale 5

3.2.- Diagnostic de pannes 18

3.3.- Instructions de montage et de démontage 27

1.- Avertissements et précautions

La table à induction comporte plusieurs dispositifs de sécurité afin de protéger les circuits électroniques. Si la table est installée et utilisée correctement, ces dispositifs ne se déclenchent pas.

Afin de protéger les circuits électroniques d'une chaleur excessive, un ventilateur placé derrière la table aspire l'air pour le refouler par des ouvertures pratiquées sur l'avant.

Sécurité "électronique"

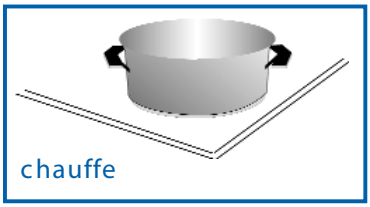
Une batterie de sondes surveille en permanence la température des circuits électroniques. Si la température est trop élevée, la puissance fournie par la table est automatiquement diminuée.

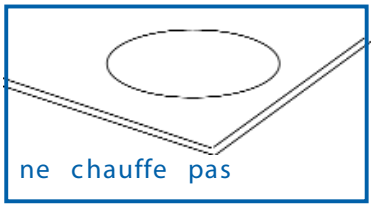
Sécurité "Casserole vide"

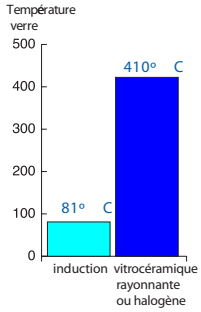
Une sonde placée sous le verre détecte en permanence la température de la table, y compris celle du récipient, pour chaque feu. Ainsi, lorsqu'un récipient reste sans liquide, la table limite automatiquement la puissance de façon à éviter que ne se produisent des températures dangereuses pour la propre table à induction.

Détection d'objets ou de récipients sur la table

Un objet de petite taille, comme une fourchette, une cuillère ou une bague, laissé sur une table en fonctionnement n'est pas détecté comme un récipient. L'indicateur tinte et aucune puissance de chauffage n'est fournie (diamètre minimum 12 cm.).







Débordements et projections

En cas de débordement ou de projections sur la table à induction (sur le verre), les circuits électroniques de l'appareil sont protégés et ne courent aucun risque de s'endommager.



Déconnexion automatique
Si, par oubli ou inadvertance, vous laissez la plaque allumée, celle-ci se déconnecte automatiquement, en fonction de la puissance sélectionnée.
Position 9 : 1h Position 1 : 10h

Capteurs

La plaque de cuisson Touch dispose d'un circuit de commande fonctionnant par infrarouges qui réagit au contact des doigts, ainsi qu'à la proximité d'un objet réfléchissant.

Les capteurs doivent être maintenus propres et il ne faut déposer d'objets dessus car l'appareil pourrait les interpréter comme un ordre.



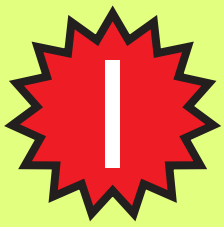
Si une touche de contrôle de commande du Touch est pressée pendant un temps supérieur à 10 secondes, celui-ci éteint toute la table.

Sécurité des enfants

La table dispose d'un bouton de sécurité qui permet de verrouiller les commandes afin d'éviter tout ordre "non désiré".

Avertissement

Il se peut qu'un léger échauffement du verre de la table se produise. Il est normal. C'est le récipient lui-même qui chauffe le verre de la table.



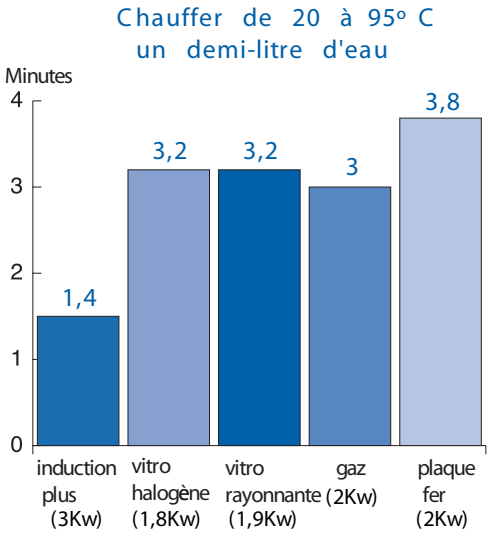
A L'ATTENTION DES PORTEURS DE STIMULATEURS CARDIAQUES ET D'IMPLANTS ACTIFS :
Le fonctionnement de la plaque est conforme aux normes de perturbation électromagnétique en vigueur.
Votre plaque de cuisson par induction obéit parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle a été conçue pour ne créer aucun interférence avec le fonctionnement d'autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent la même réglementation.

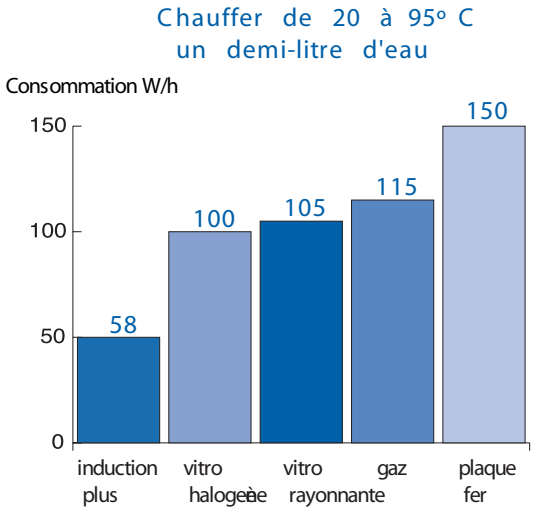
VOTRE PLAQUE À INDUCTION GÉNÈRE DES CHAMPS MAGNÉTIQUES
Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre plaque de cuisson et un stimulateur cardiaque, il est nécessaire que celui-ci ait été conçu conformément aux normes correspondantes. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez consulter son fabricant ou votre médecin.

2.- Prestations

Les avantages de la table

Comparée à d'autres plaques classiques, la table à induction est :





Plus rapide

Grâce à la plus grande puissance disponible sur la plaque, la table est beaucoup plus rapide qu'une table de cuisson à gaz.

Plus précise

Plus rapide dans son utilisation, elle réagit instantanément aux consignes ; n'hésitez pas à affiner les réglages.

Plus sûre

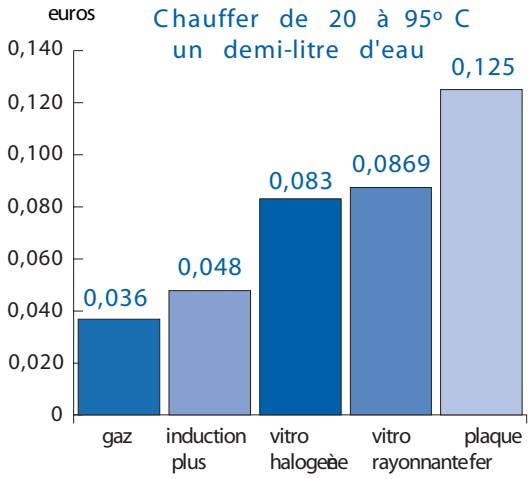
Grâce au principe de l'induction, la chaleur est produite directement dans le récipient. La température du verre est moindre et les risques de brûlure sont réduits, en particulier pour les enfants.

Plus économique

C'est le récipient qui ferme le circuit et qui agit pour que la plaque fonctionne. Sans récipient, pas de dépense d'énergie.

Tant qu'aucun récipient n'est sur le feu, ce dernier ne chauffe pas, les indicateurs lumineux de puissance tintent.

Sa consommation d'énergie est bien moindre que celle des tables équipées de feux classiques à gaz ou électriques.



La plaque vitrocéramique est livrée avec un cordon d'alimentation. Si ce cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

Si le type de connexion sur lequel va être installée la plaque est autre que (220… 240V~), réaliser le branchement selon les tableaux ci-après. (Le cordon doit pouvoir supporter des températures de 120º).

Le raccordement au secteur se fera au moyen d'une prise de courant conforme à la publication CEE 7 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire avec un écart minimum entre contacts de 3 mm.

Puissance totale :

Plaque 4/3I haut de gamme : 7,2kW

Plaque largeur 900: 10,8kW

Plaque largeur 300: 3,6kW

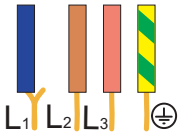
Plaque induction mixte : 6,1 kW

PLAQUE				TRIPHASÉ A		
	Tension	Int. nominal par phase	Protection	Tension	Int. nominal par phase	Protection
2 induction	220...240V	15,6A	20A	220...240V	9A	10A
4 induction basse	220...240V	24,5A	32A	220...240V	14A	16A
2+2 mixte	220...240V	26,5A	32A	220...240V	15,5A	16A
3+4 induction haute	220...240V	31,5A	32A	220...240V	18A	20A
5 induction	220...240V	47A	50A	220...240V	27A	32A

230 V.2

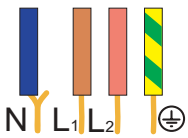


230 V.3

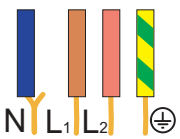


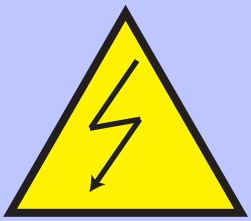
PLAQUE	TRIPHASÉ A					
	Tension	Int. nominal par phase	Protection	Tension	Int. nominal par phase	Protection
2 induction	380...400V	15,6A	20A	220...240V	9,5A	16A
4 induction basse	380...400V	8,5A	10A	220...240V	15A	16A
2+2 mixte	380...400V	9,5A	10A	220...240V	16A	20A
3+4 induction haute	380...400V	11A	16A	220...240V	19A	20A
5 induccion	380...400V	16,5A	20A	220...240V	28A	32A

380 V.3N



380 V.2N





Dans le cas d'un réseau alimenté à 380 ou 400v triphasé, si l'interruption de phases n'est pas simultanée, veillez à connecter d'abord le fil de neutre au moment de la mise sous tension de la ligne.
En cas de mise hors tension, déconnecter le neutre en dernier lieu. Ces précautions protègent également les autres appareils électroniques.
La responsabilité du constructeur n'est pas engagée en cas d'incidents et d'éventuelles conséquences pouvant découler de l'utilisation d'une table à induction qui ne serait pas mise à la masse ou dont la prise de terre serait défectueuse.

3.- Description du fonctionnement

3.1.- Description générale

La chaleur nécessaire à la cuisson des aliments est produite directement à l'intérieur du récipient. La plaque chauffe à peine et reçoit uniquement la chaleur du récipient. D'éventuelles projections ou débordements ne cuisent pas et ne durcissent pas sur le verre. Les taches légères s'enlèvent facilement avec un chiffon ou un papier humide (type papier de cuisine) ou une éponge de nettoyage spéciale pour salle de bain.

Les débordements et les projections doivent être nettoyés le plus rapidement possible. Vérifier, avant de réutiliser la plaque, qu'il n'en reste aucune trace.

Quelques recommandations :

· Pour les taches résistantes, utilIser quelques gouttes de produit nettoyant léger, de type crème. Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, utiliser quelques goutes de vinaigre d'alcool blanc.

· Pour les traces métalliques et résistantes, utiliser des produits spéciaux pour inox, (Johnson, etc.).

· Pour terminer le nettoyage, rincer toujours à l'eau, puis sécher avec un papier absorbant.

· L'utilisation de produits abrasifs ou de poudres de récurage (Vim, Bref, Ajax, éponge métallique, éponges abrasives comme le Scotch Brite Vert) n'est pas conseillée pour ne pas rayer les éléments de la table.

· Ne jamais utiliser de produits contenant de l'ammoniaque.

· Comme le verre de la plaque supporte le frottement des récipients, il peut se produire à la longue une dégradation des dessins de la vitrocéramique. Quant aux matières très dures, comme les grains de sable qui peuvent se trouver dans les légumes secs, elles peuvent rayer la table.

· Ces défauts d'aspect, qui n'entraìnent pas de dysfonctionnements de l'appareil, ne sont pas couverts par la garantie.

· En cas de cassure ou de fissurage, même léger, du verre, déconnecter immédiatement l'appareil de l'alimentation et contacter le service après-vente.

Précautions à adopter pour encastrer la table

On respectera scrupuleusement les points suivants :

· Les parois de la surface du plan de travail et la proximité de la table de cuisson doivent être résistants à la chaleur.

· Pour éviter toute détérioration, les revêtements en stratifié ainsi que la colle qui entre dans leur composition doivent être résistants à la chaleur.

· L'espace d'aération situé derrière et sous la table permet d'améliorer sa fiabilité en garantissant son refroidissement quelle que soit le mode d'encastrement.

· La table ne doit pas être installée sur un lave-vaisselle, un lave-linge, un réfrigérateur ou un congélateur.

· Protection contre les échauffements type Y selon normes CEI 335-2-6.

· Encastrez la table dans le plan de travail.

Les dimensions de la découpe à effectuer pour encastrer la table à induction sont :

Pour une table à trois ou quatre feux	
Profondeur	49 cm
Largeur	56 cm

· Nous vous recommandons de faire installer cet appareil par un spécialiste en électroménager. La table est pourvue d'un joint pour garantir une bonne assise sur le meuble ainsi qu'une fermeture hermétique. Attention : pour ne pas endommager ce joint; posez la table dans l'ouverture avec précaution.

Pour réaliser l'installation

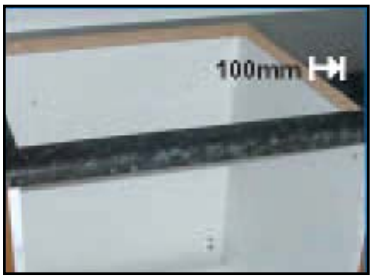
· Assurez-vous que la surface où vous allez poser la table à induction est parfaitement plane. D'éventuelles déformations provoquées par une mauvaise position de la table pourraient modifier les qualités de l'appareil.

· Les bois agglomérés qui entrent dans la confection du plan de travail gonflent relativement facilement au contact de l'humidité. Appliquer sur le chant de coupe un vernis ou une colle spéciale pour le protéger contre la buée ou l'eau de condensation qui peut sortir par le plan de travail.

· Vérifiez qu'il existe un passage d'air sur le meuble. (Protection contre l'échauffement type Y selon norme EN 60.335.2.6).

Lieu d'installation

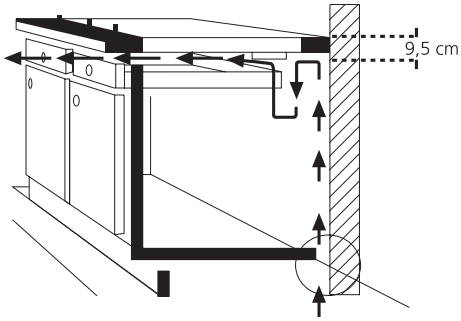
1.- Découpe du meuble



Appareil type "x" pour le degré de protection anti-incendie.

Important : L'écart minimum entre creux et mur ou meuble latéral sera de 100mm.

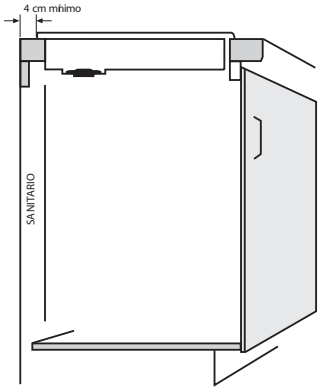
2.- Lieu d'installation



Sur un caisson : Les circuits électroniques de votre plaque à induction doivent être refroidis par un courant d'air frais comme le montre le dessin: Les points suivants doivent être scrupuleusement respectés.

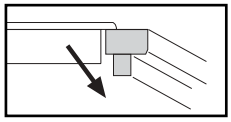
La plaque fonctionnera d'autant mieux si l'écart entre la plaque et le meuble situé dessous est grand,

Important : Votre plaque à induction exige une entrée d'air à l'arrière et une sortie sur le devant.

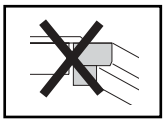


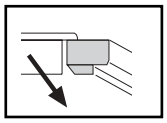
Sur un meuble avec porte : Cas d'une plaque avec sortie d'air sous la plaque.

a) La meilleure solution est de laisser une sortie d'air entre plaque et porte. Ave une petite traverse, aucune complication spéciale.



b) Avec une traverse rectangulaire ou une plaque fermée, réaliser une coupe biseautée pour libérer la sortie d'air.



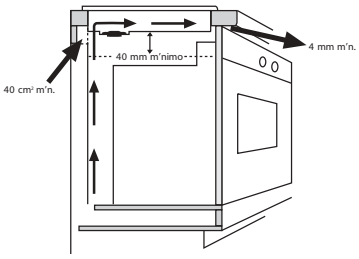


C) Lorsque l'épaisseur de la plaque dépasse les 30 mm d'épaisseur ou si une pièce rapportée est utilisée pour soutenir la plaque, tourner le couvre-ventilateur comme le montrent les illustrations ci-dessous.





Sur un four : Dans ce cas, vous pouvez encastrer directement la plaque sur un four de la même marque.

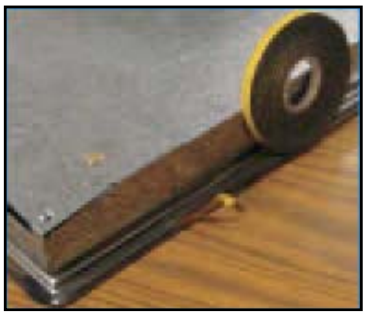


Grâce à son système de ventilation supérieur, ce four peut s'installer en position haute.

Pour ce faire, retirer la traverse avant du meuble pour libérer un espace minimum de 9 mm.

Important : Votre plaque à induction NE DOIT PAS être installée sur un lave-vaisselle, un lave-linge, un réfrigérateur ou un congélateur.

3.- Préparation de la plaque



a) Poser la plaque à l'envers sur une table.

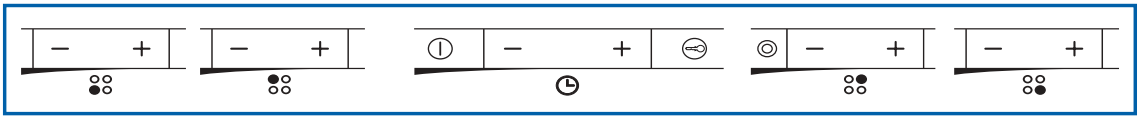
b) Retirer le papier adhésif et coller le joint d'étanchéité fourni avec l'appareil sur le pourtour de la plaque.

Important : Si votre plaque ne dispose pas de cadre, il sera nécessaire de coller d'abord les montants qui ont la forme s/figure, avant d'ajuster ensuite les montants droits sur les premiers.



Dans l'installation de plaques à induction, il est impératif de suivre les instructions données ici pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil. Si l'aération indiquée n'est pas respectée, l'appareil peut subir de sérieux dommages.

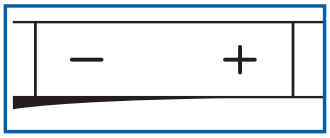
Description des plaques type A



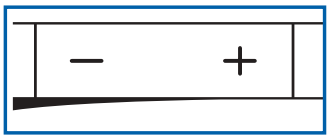
Indicateur de foyer à utiliser :
Pour voir sur la plaque la situation de chaque foyer.



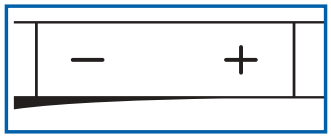
Afficheurs de puissance :
Pour voir sur la plaque la position de puissance à laquelle travaille chaque foyer.



Signal de chaleur résiduelle :
la plaque Touch avertit qu'un feu donné est très chaud avec un H (Hot/Chaud) sur l'afficheur de puissance afin de ne pas le toucher. En fonction de la puissance qui a été sélectionnée , il peut rester allumé au maximum pendant environ 30 minutes.



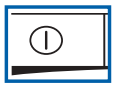
Capteurs de puissance :
Pour choisir la puissance des foyers entre 0 et 9.



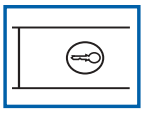
Capteur et afficheur
de feu double :
Pour activer le foyer extérieur du foyer double et afficher son fonctionnement.



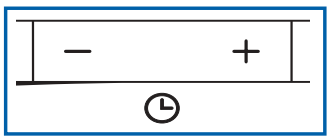
Capteur de marche/arrêt :
Pour allumer ou éteindre la plaque directement sans agir sur un autre bouton.



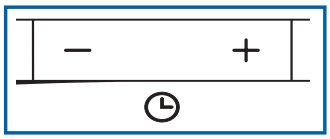
Capteur et afficheur
de sécurité : pour verrouiller les autres boutons afin que les enfants ne puissent pas jouer et afficher son fonctionnement



Capteurs de minuterie :
Pour sélectionner le temps de cuisson du foyer choisi entre 0 et 99 minutes.



Afficheur de minuterie :
Pour afficher le temps de cuisson sélectionné pour le feu choisi.

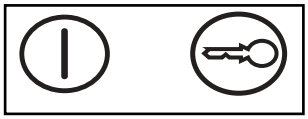


Fonctionnement type A

1.- Utilisation du touch control

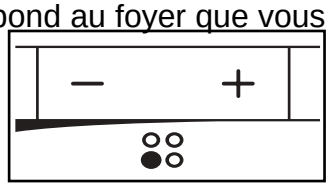
Allumage d'un foyer

a) Posez le doigt sur le capteur de marche/arrêt. Attention : pour éviter que les enfants ne jouent avec les commandes, il existe un capteur de sécurité, que se désactive en maintenant la pression dessus pendant trois secondes.



b) Assurez-vous que le capteur que vous allez activer correspond au foyer que vous voulez utiliser.

Posez le doigt sur – ou + pour allumer le foyer.

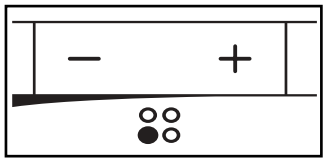


c) Sélectionner la puissance adéquate en maintenant le doigt dessus.

d) Pour activer le foyer double (uniquement disponible sur plaques Mixtes), posez le doigt sur son bouton.



e) Pour éteindre le foyer, presser la touche - et + avec les deux doigts simultanément.



Important :

· Si tous les foyers sont éteints, la plaque s'éteint en quelques secondes, en indiquant H (Hot/chaud)sur les foyers encore chauds.

· Vous pouvez activer à votre gré le capteur de sécurité en maintenant le doigt dessus pendant trois secondes.

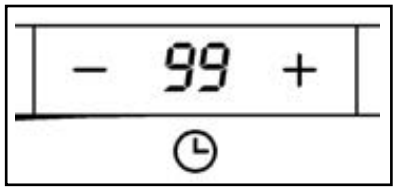
· Si un objet est laissé sur les capteurs, la plaque émet des bips et s'éteint.

· La plaque s'éteint automatiquement après un temps de sécurité donné, qui varie selon la puissance sélectionnée. (De 1 heure à la puissance "P" ou "11" à 10 heures à la puissance "1").

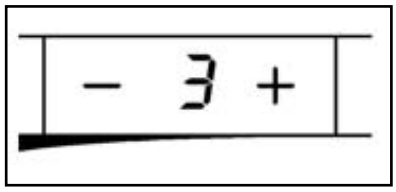
En faisant bouillir des liquides à des puissances élevées, un bourdonnement se fait entendre qui es dû à l'accouplement des fréquences des foyers.

2.- Fonction timer (minuteur)

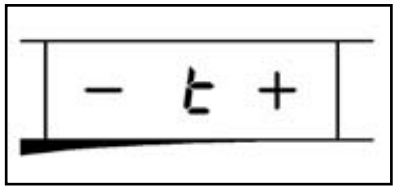
a) Posez le doigt sur les capteurs de minuterie + ou - du minuteur ; son afficheur s'allume en indiquant 00 ou 99, Sur les afficheurs de puissance des foyers apparaît un t (temporisation).



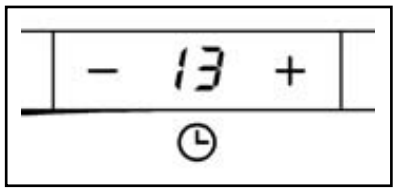
b) Puis posez le doigt sur le capteur de puissance du foyer aquel vous voulez assigner le minuteur + ou - en sélectionnant la puissance à laquelle vous voulez qu'il fonctionne, L'afficheur du foyer sélectionné clignote entre la puissance choisie et t.



Important : Si aucun foyer n'est sélectionné, le minuteur s'éteint.



c) A l'aide des boutons de minuterie + ou -, sélectionner le temps voulu, qui apparaît sur l'afficheur de minuterie. Le foyer est programmé.



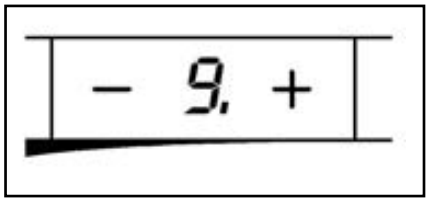
Important : Si aucun temps n'est sélectionné et si l'afficheur indique 00, le minuteur s'éteint. S'il indique 99, il prend comme temps de temporisation 99 minutes.

d) Pendant que le foyer minuté fonctionne, l'afficheur clignote en indiquant la puissance sélectionnée et t alternativement. Une fois écoulé le temps choisi, le foyer se déconnecte et un signal sonore se fait entendre jusqu'à ce qu'un capteur reçoive un signal.

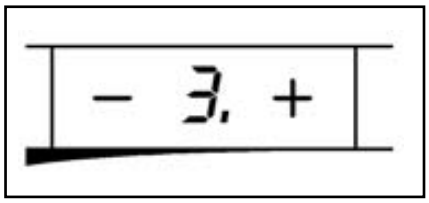
3.- Utilisation de la programmation automatique du chauffage rapide

Chaque zone de contrôle est équipée d'un fonctionnement automatique programmé. Cette programmation permet d'atteindre rapidement la température maximale correspondante, puis de passer à la température de maintien, le tout de façon automatique. La programmation est la suivante :

a) Posez le doigt sur le capteur de puissance "+" du foyer rayonnant que vous voulez programmer, jusqu'à que l'afficheur indique "9" en rayonnants et "P" en induction. Si nous maintenons la pression sur le capteur, l'afficheur nous indique "9." ou "P.".



b) A ce moment, nous disponsons de 10 secondes pour sélectionner le niveau de puissance désiré en intervenant sur le bouton de puissance "-" jusqu'à ce que l'afficheur nous indique ce niveau à l'aide d'un numéro avec un point en bas à droite "3.".

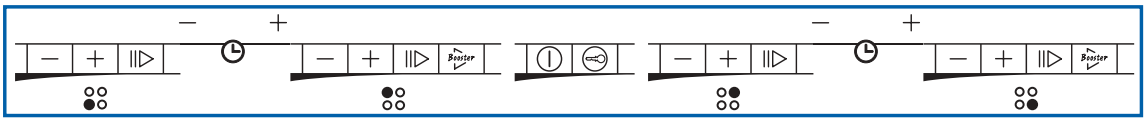


c) Une fois écoulé le temps de chauffage automatique, un bip se fait entendre et le point décimal situé en bas à droite du numéro montré par l'afficheur s'éteint. Le foyer continue à fonctionner de façon conventionnelle.

Pour annuler la programmation automatique, pressez le bouton "-" : le point décimal s'éteint.

Important : Pour réaliser la programmation automatique du chauffage d'un foyer à induction, ne pas allumer le foyer du même côté de la plaque, sinon le chauffage automatique s'annule.

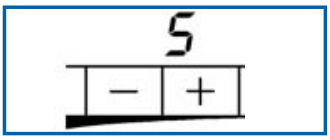
Description des plaques type B



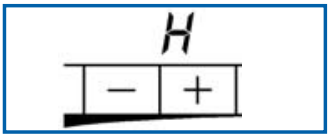
Indicateur de foyer à utiliser :
Pour voir sur la plaque la situation de chaque foyer.



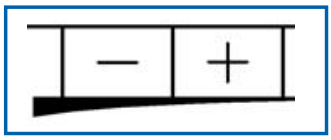
Afficheurs de puissance :
Pour voir sur la plaque la position de puissance à laquelle travaille chaque foyer.



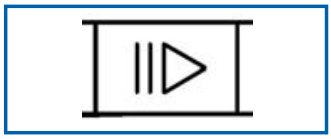
Signal de chaleur résiduelle :
le Touch avertit qu'un feu donné est très chaud avec un H (Hot/Chaud) sur l'afficheur de puissance afin de ne pas le toucher. En fonction de la puissance qui a été sélectionnée , il peut rester allumé au maximum pendant environ 30 minutes.



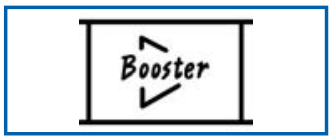
Capteurs + et - :
Pour choisir la puissance des foyers entre 0 et 11.



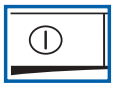
Capteurs d'accès direct :
Pour accéder àtout moment à la puissance 8.



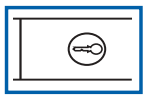
Capteur BOOSTER :
Por accéder à la puissance maximale (pour certains foyers uniquement)



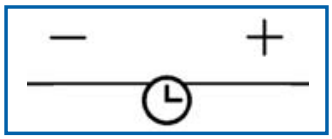
Capteur de marche/arrêt :
Pour allumer ou éteindre la plaque directement sans agir sur un autre bouton.



Capteur et afficheur de sécurité :
pour verrouiller les autres boutons afin que les enfants ne puissent pas jouer avec, et afficher son fonctionnement. Avec le verrouillage activé, le blocage de toute autre touche s'opère et apparaît indiquée sur tout la plaque Touch.



Capteurs de minuterie :
Pour sélectionner le temps de cuisson du foyer choisi entre 0 et 99 minutes.



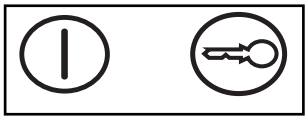
Afficheur de minuterie :
Pour afficher le temps de cuisson sélectionné pour l e feu choisi.



1.- Utilisation du touch control

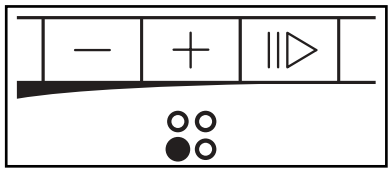
Allumage d'un foyer

a) Posez le doigt sur le bouton de marche/arrêt. Attention : pour éviter que les enfants ne jouent avec les commandes, il existe un capteur de sécurité, que se désactive en maintenant la pression dessus pendant trois secondes.



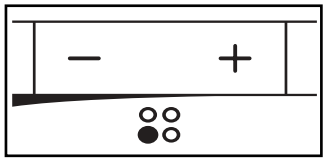
b) Assurez-vous que le capteur que vous allez activer correspond au foyer que vous voulez utiliser.

Posez le doigt sur – ou + pour allumer le foyer.



c) Sélectionner la puissance adéquate en maintenant le doigt dessus.

d) Pour éteindre le foyer, presser la touche - et + avec deux doigts simultanément.



Important :

· Si tous les foyers sont éteints, la plaque s'éteint en quelques secondes, en indiquant H (hot/chaud) sur les foyers encore chauds.

· Vous pouvez activer à votre gré le capteur de sécurité en maintenant le doigt dessus pendant trois secondes.

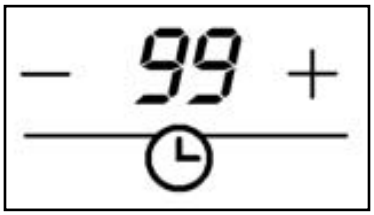
· Si un objet est laissé sur les capteurs, la plaque émet des bips et s'éteint.

· La plaque s'éteint automatiquement après un temps de sécurité donné, qui varie selon la puissance sélectionnée. (De 1 heure à la puissance "P" ou "11" à 10 heures à la puissance "1").

En faisant bouillir des liquides, surtout à des puissances élevées, un bourdonnement se fait entendre qui es dû à l'accouplement des fréquences des foyers.

2.- Fonction timer (minuteur)

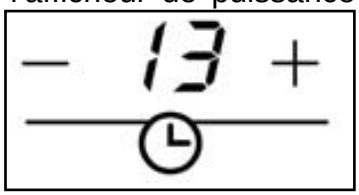
a) Les minuteurs peuvent être associés aux foyers qui se trouvent à gauche et à droite de la minuterie, à l'exception du minuteur spécifique du grand foyer (selon modèle). Il est possible de minuter simultanément autant de foyers que la plaque a de minuteurs (1, 2 ou 3 selon modèle).



b) Posez le doigt sur les boutons de minuterie + ou - du ; l'afficheur s'allume en indiquant 00 ou 99.



c) Puis posez le doigt sur tout bouton associé au foyer que vous voulez assigner au minuteur. A droite de l'afficheur de puissance sélectionné s'allume un indicateur rouge qui confirme la temporisation. Sélectionner la puissance désirée avec les les touches + ou - du foyer.



Important : Si aucun foyer n'est sélectionné, le minuteur s'éteint.

d) A l'aide des boutons de minuterie + ou -, sélectionner le temps voulu, qui apparaît sur l'afficheur de minuterie. Le foyer est programmé.

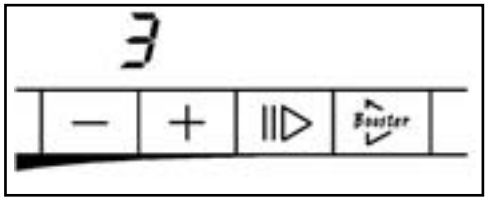
Important : Si aucun temps n'est sélectionné et si l'afficheur indique 00, le minuteur s'éteint, Si l'afficheur indique 99, le temps de minuterie fixé est de 99 minutes.

e) Une fois que le temps choisi s'est écoulé, le foyer se déconnecte et un signal sonore se fait entendre jusqu'à ce qu'un capteur reçoive un signal ; l'afficheur de puissance du foyer éteint clignote.

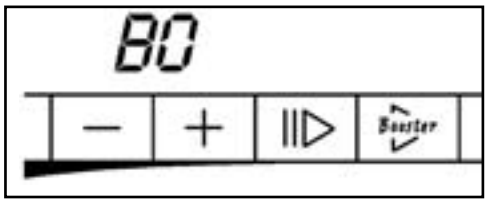
3.- Fonction BOOSTER

Certaines zones de cuisson sont équipée d'une fonction BOOSTER. Cette fonction permet d'atteindre rapidement la température maximale correspondante en donnant pendant 10 mn la puissance maximale avant de passer à la température de maintien, le tout de façon automatique. La programmation est la suivante :

a) Sélectionner le niveau de puissance de maintien auquel vous voulez laisser la zone de cuisson après l'échauffement rapide de la fonction BOOSTER.



b) Presser le bouton BOOSTER. L'afficheur de puissance du foyer montre le message "Bo" et le foyer commence à donner sa puissance maximale pendant le temps nécessaire pour un échauffement rapide.



c) Une fois écoulé le temps de chauffage, un bip se fait entendre et l'afficheur de puissance montre le niveau de maintien sélectionné. Le foyer continue à fonctionner de façon conventionnelle.

Si le bouton "+" de puissance est activé pendant la fonction BOOSTER, le niveau de puissance de maintien sélectionné augmente.

La fonction BOOSTER s'annule en appuyant sur n'importe quel capteur de puissance associé au foyer ou avec le bouton de marche/arrêt.

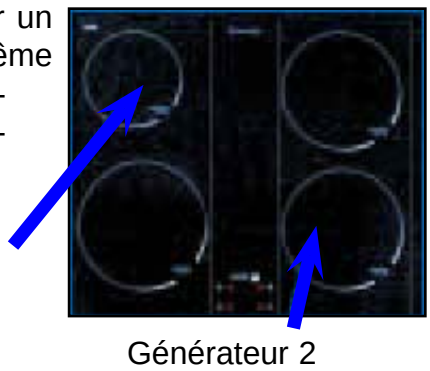
Important : Pour utiliser la fonction BOOSTER, ne pas allumer le foyer du même côté de la plaque, ce qui l'annulerait.

Ustilisation des puissances P (PLUS) et BOOSTER

a) La puissance nécessaire pour chacun des deux foyers à induction est obtenue à l'aide d'un générateur de puissance de 2800/3600W. En d'autres termes, chaque générateur répartit sa puissance entre deux foyers.

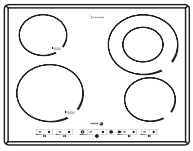
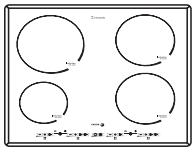
Important : Si l'addition des puissances sélectionnées dépasse cette valeur, c'est le dernier ordre qui prévaudra. Ceci peut être évité en utilisant des foyers de côté opposé.

b) Si vous n'utilisez pas la position P ou BOOSTER sur un foyer, vous pourrez utiliser normalemente le foyer du même côté, de sorte qu'il sera possible de placer les quatre foyers en même temps à la puissance 9. La limitation décrite plus haut ne se présente donc que très rarement.

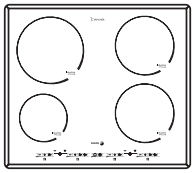
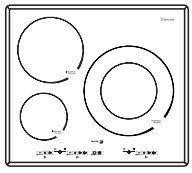
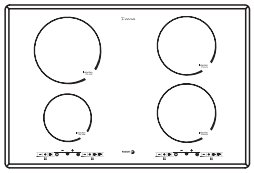
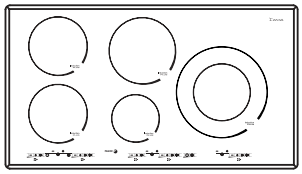
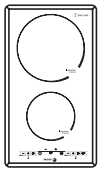


Tables de puissance

TYPE A Addition des feux d'un côté 2800 W

TYPE B Addition des feux d'un côté 3600 W

		INDUCTION GAMME HAUTE				INDUCCION GAMME BASSE			Rayonnant	
DIAMETRE		145	180	210	280	145	180	210	145	210
POSITION	1	75	100	100	120	100	100	100	38	66
	2	150	200	200	240	200	200	200	76	133
	3	225	300	300	360	300	300	300	170	300
	4	300	400	400	480	400	400	400	225	395
	5	400	500	500	600	500	500	500	300	522
	6	500	700	700	840	600	700	700	375	655
	7	600	900	900	1080	800	900	900	545	952
	8	700	1100	1100	1320	1100	1500	1500	765	1342
	9	800	1300	1300	1560	1300	1900	1900	1200	2100
	10	1000	1550	1600	1920	------	-------	-------	-------	--------
	11	1200	1800	1900	2280	------	-------	--------	-------	--------
	P	1600	2100	2200	2640	1600	2800	2800	-------	--------
	BOOSTER	-------	2800	3000	3600	------	------	-------	-------	-------

Limitations de position

L'addition des deux foyers d'un côté ne peut jamais dépasser les 3600W en gamme haute et les 2800 en gamme basse.

Si l'usager a besoin d'une puissance supérieure, le générateur administrera la puissance en donnant la préférence au dernier ordre.

3.2.- Diagnostic de pannes

Un doute sur bon fonctionnement de la table à induction ne signifie pas forcément qu'il y ait une panne. Vérifier quoi qu'il en soit les points suivants :

OBSERVATION	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
La table à induction ne fonctionne pas. Les indicateures lumineux du clavier sont éteints.	L'appareil nest pas alimenté. L'alimentation ou la connexion sont défectueuses.	Vérifier l'état de l'installation électrique. Vérifier les fusibles et le disjoncteur électrique.
L'installation disjoncte à la mise en service.	La connexion de la table est défectueuse.	Vérifier la conformité de la connexion.
La table à induction s'éteint pendant son utilisation. Elle indique "C".	Les circuits électroniques se sont échauffés.	Vérifier la conformité de l'installation et particulièrement les entrées et sorties d'air, comme l'indiquent les instructions.
La table à induction s' éteint pendant l'utilisation et émet un BIP intermittent.	Il s'est produit le débordement d'un récipient sur les commandes.	Appuyer sur un bouton quelconque pour arrêter le BIP. Nettoyer et reprendre la cuisson.
Après la mise en fonctionnement de la table, les indicateurs lumineux du clavier continuent à clignoter.	Le récipient utilisé n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utiliser un ustensile compatible ; vérifier si nécessaire avec un aimant.
La ventilation continue quelques minutes après l'arrêt de la table.	Les circuits électroniques. se refroidissent	C'est complètement normal.
La table ne fonctionne pas, un autre message est indiqué.	Le circuit électronique ne fonctionne pas correctamente.	S'adresser au service après-vente.

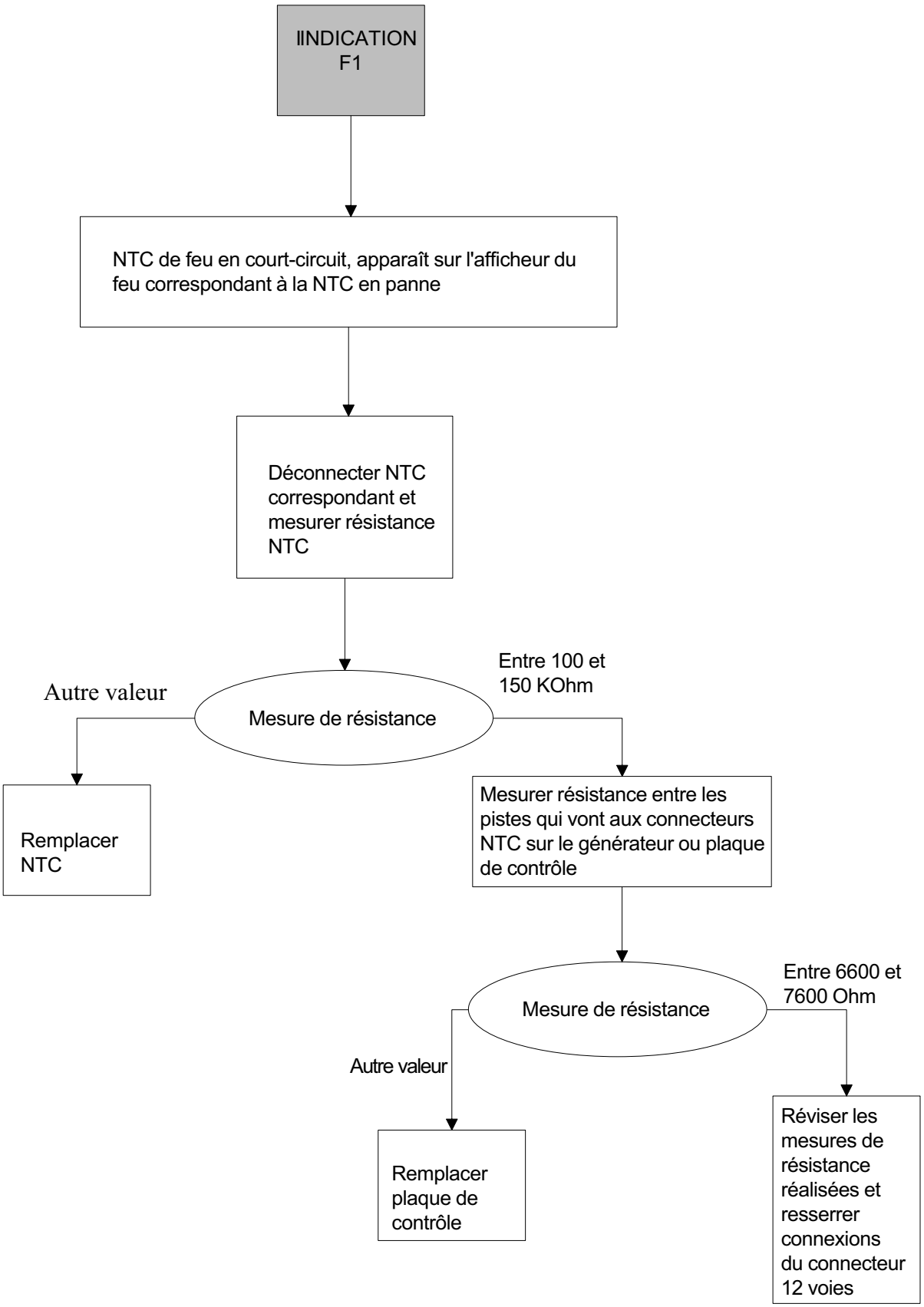
Alarmes du générateur d'induction :

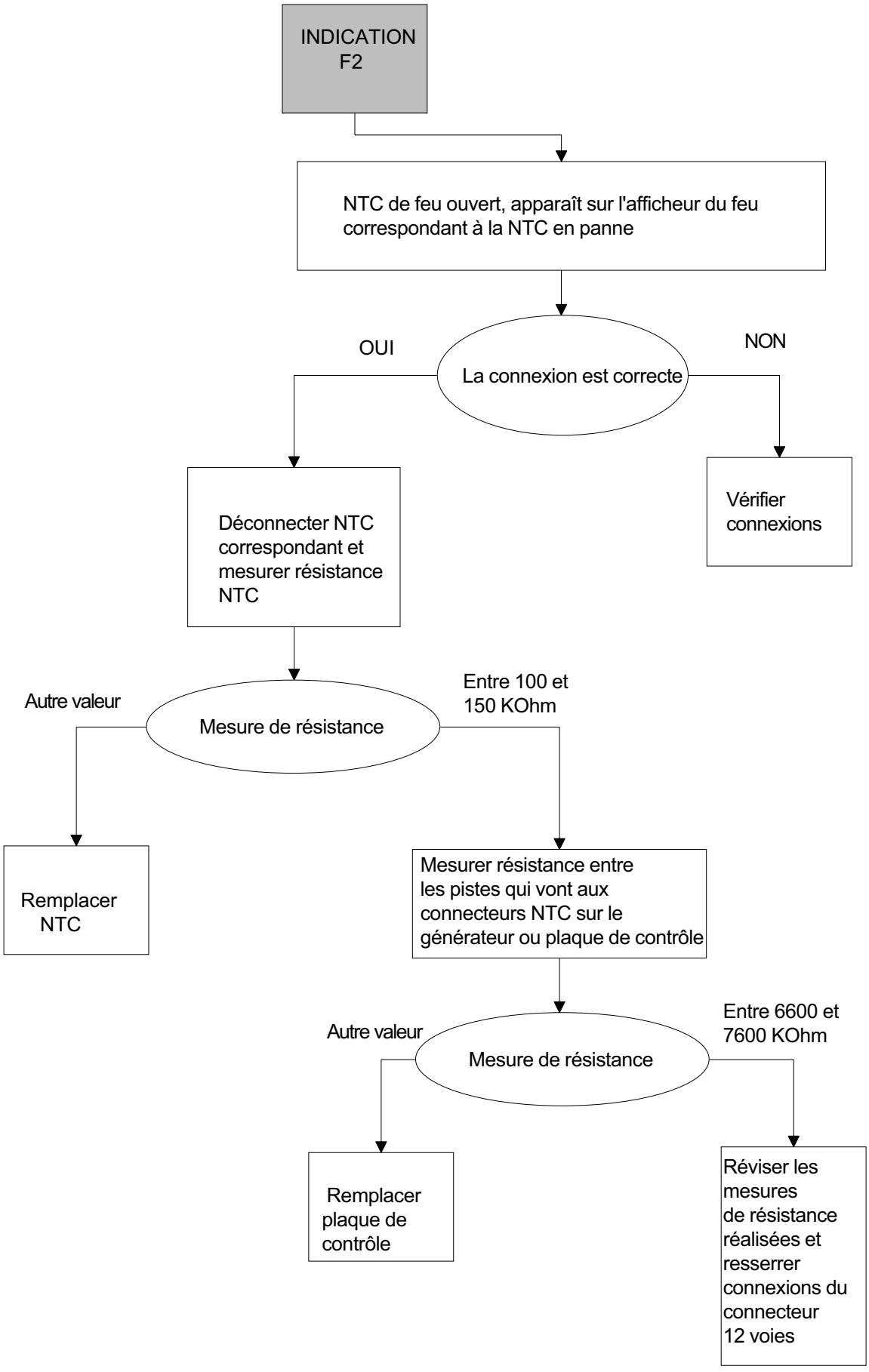
ALARME	DÉFAUT	ACTION
F1	NTC de foyer en court-circuit	Le fil de la NTC du foyer correspondant a été coupé par un chant du châssis. Changer NTC de foyer.
F2	NTC de foyer ouverte	Le connecteur de la NTC du foyer s'est détaché ou le fil a été coupé.. Vérifier le branchement. Si le problème persiste, changer la NTC.
F3	NTC de puissance en court-circuit	Le fil de la NTC du radiateur du module a été coupé par un chant du châssis. Changer NTC de puissance en la serrant bien sur le radiateur et en connectant le circuit au connecteur correspondant.
F4	NTC de puissance ouverte	Le connecteur de la NTC du foyer s'est détaché ou le fil a été coupé.. Vérifier le branchement. Si le problème persiste, changer la NTC.
F5	Perte de communication	Défaillance de communication entre composants.
F9	Surcourant sur le générateur	Normalement, le module générateur se rétablit automatiquement. Si ce n'est pas le cas, le module est défectueux.
Consigne et "c" clignotants sur 2 afficheurs	Echauffement excessif du générateur	Un échauffement excessif se produit sur le radiateur du générateur. Les foyers correspondants restent temporairement inactifs, avec des cycles de marche/arrêt, jusqu'à ce que la température soit correcte. Si ce phénomène se produit sans échauffement apparent, l'équipement peut présenter un défaut.
Consigne ([1]0) clignotante	Pas de casserole ou casserole en aluminium	Le générateur ne détecte aucune casserole sur le foyer correspondiente ou la casserole présente est en aluminium.

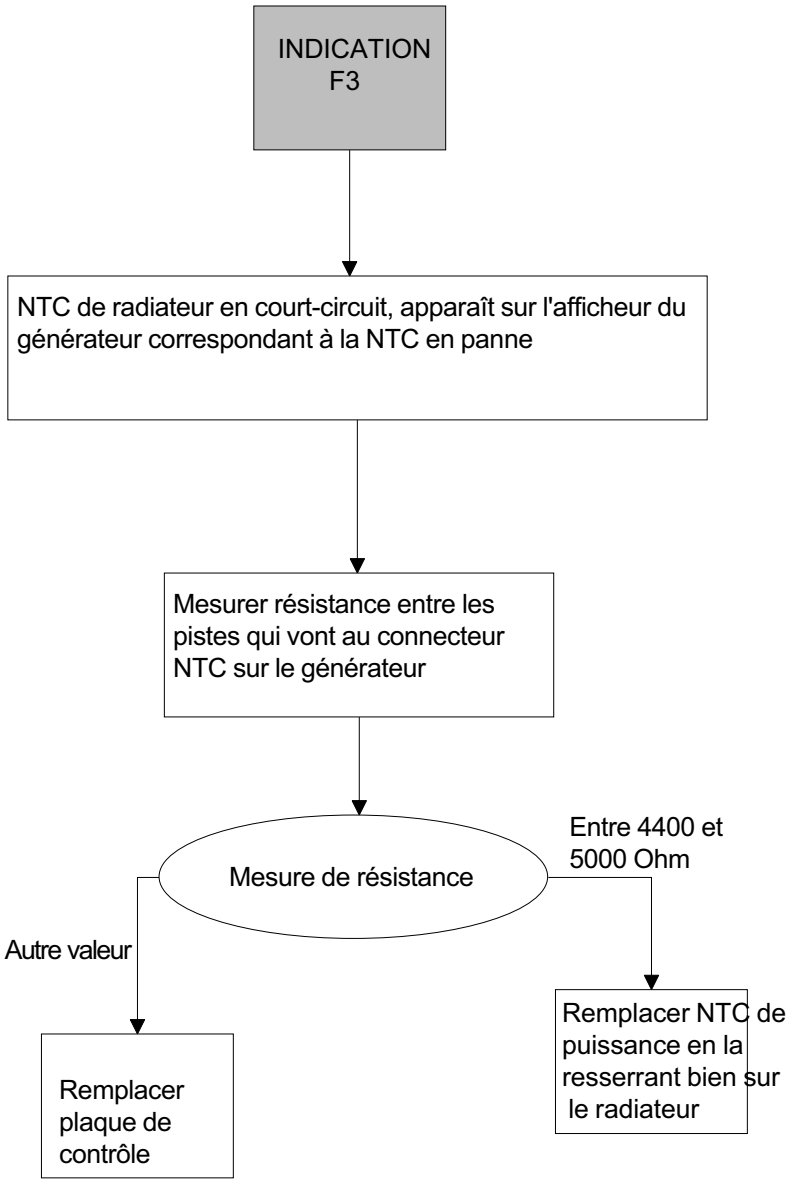
Alarmes du circuit de commande :

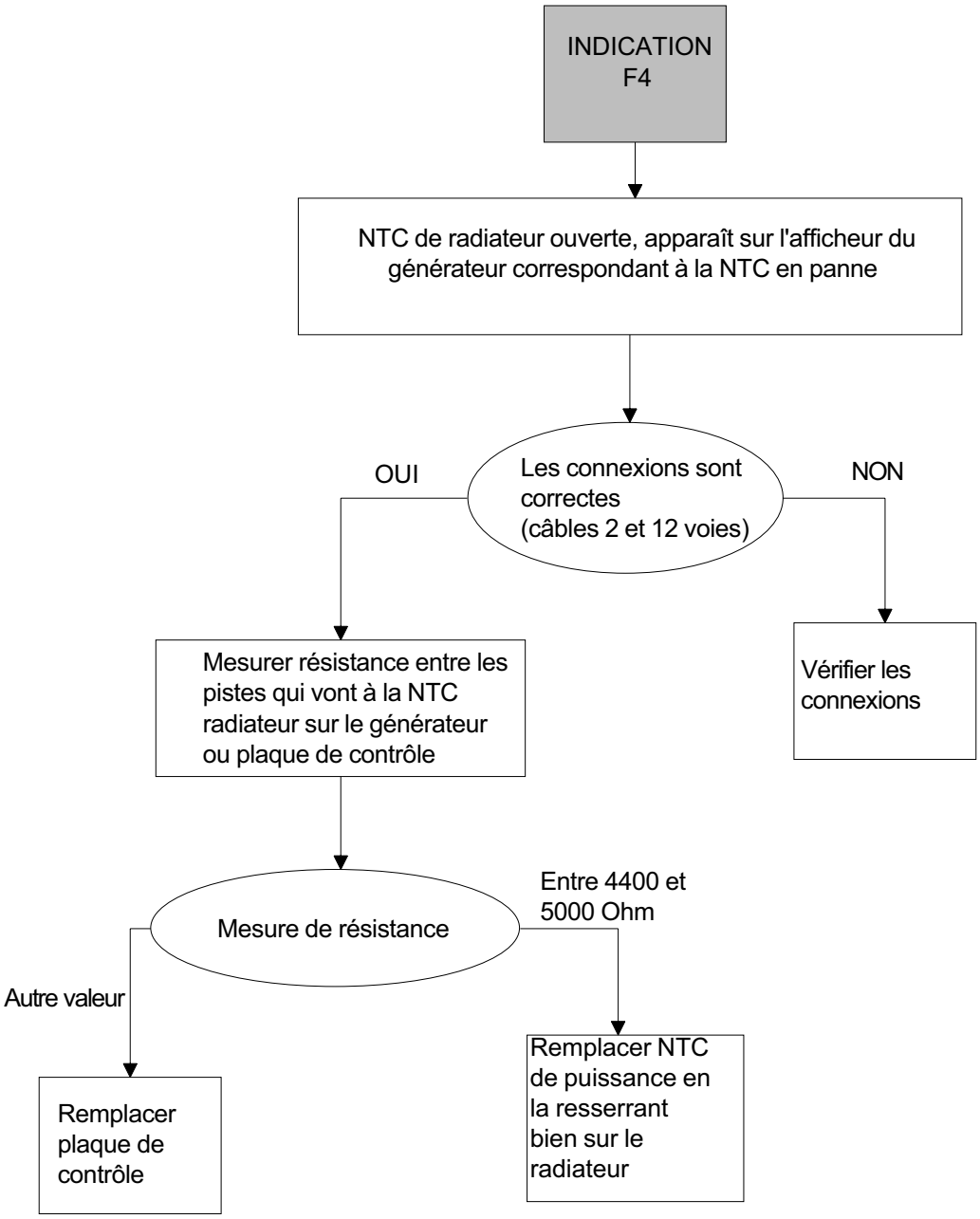
E1	Eprom mal enregistrée ou vide	Remplacer circuit de commande (Touch)
NTC0	NTC en court-circuit	Remplacer circuit de commande (Touch)
NTC5	NTC mal soudée	Remplacer circuit de commande (Touch)

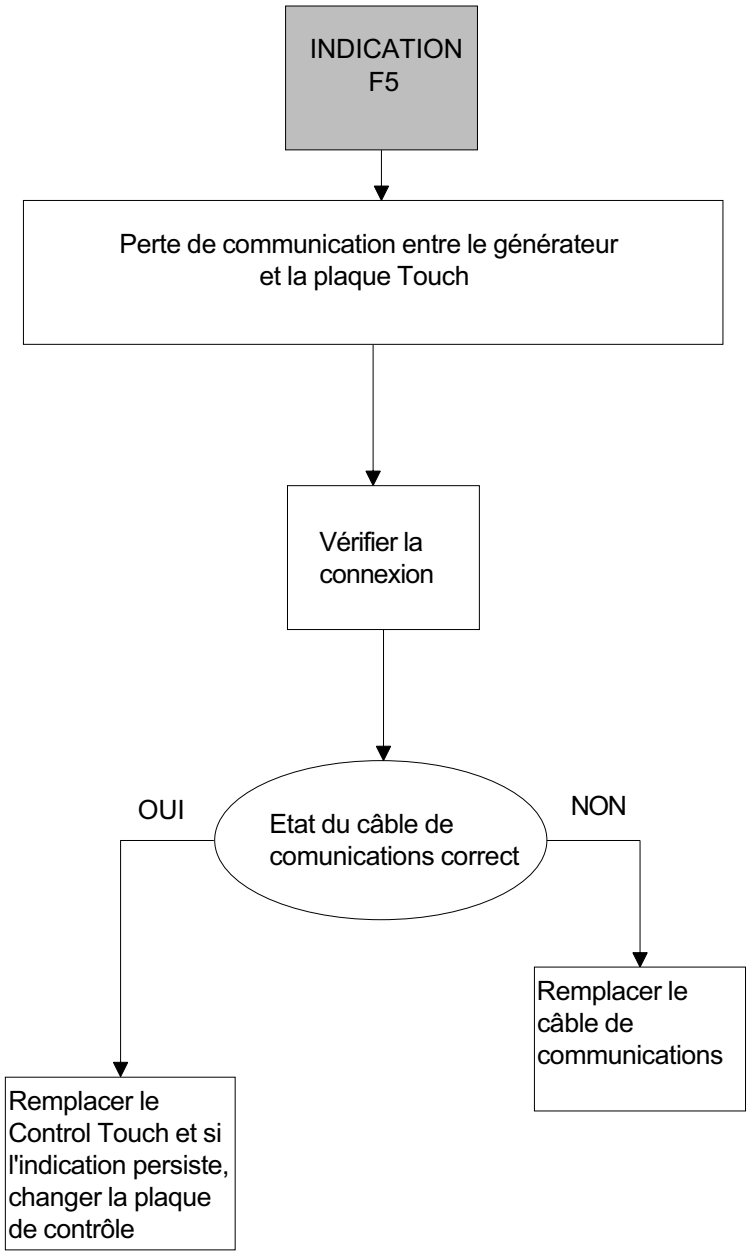
Diagrammes de flux d' alarmes du générateur à induction et des alarmes du circuit de commande

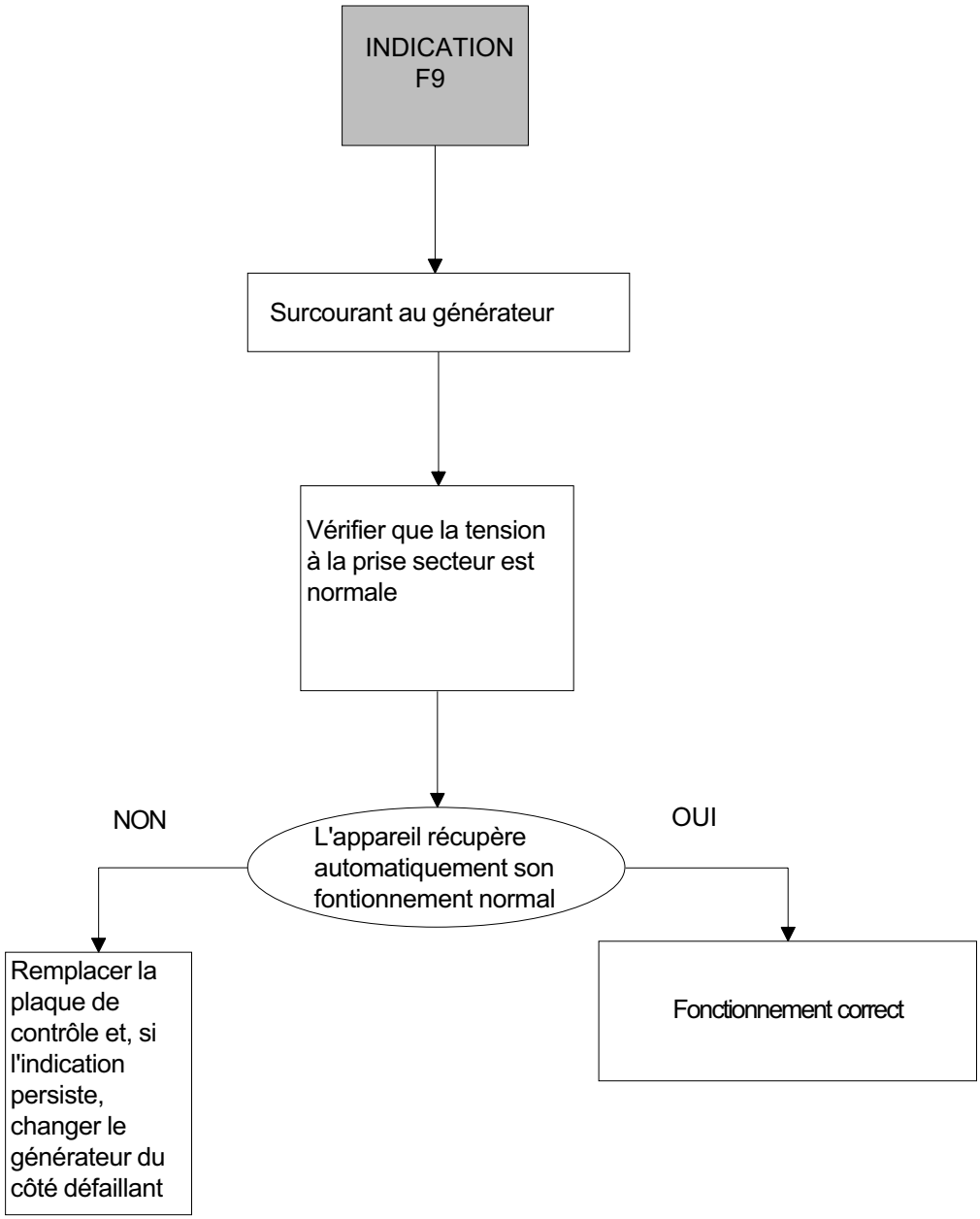


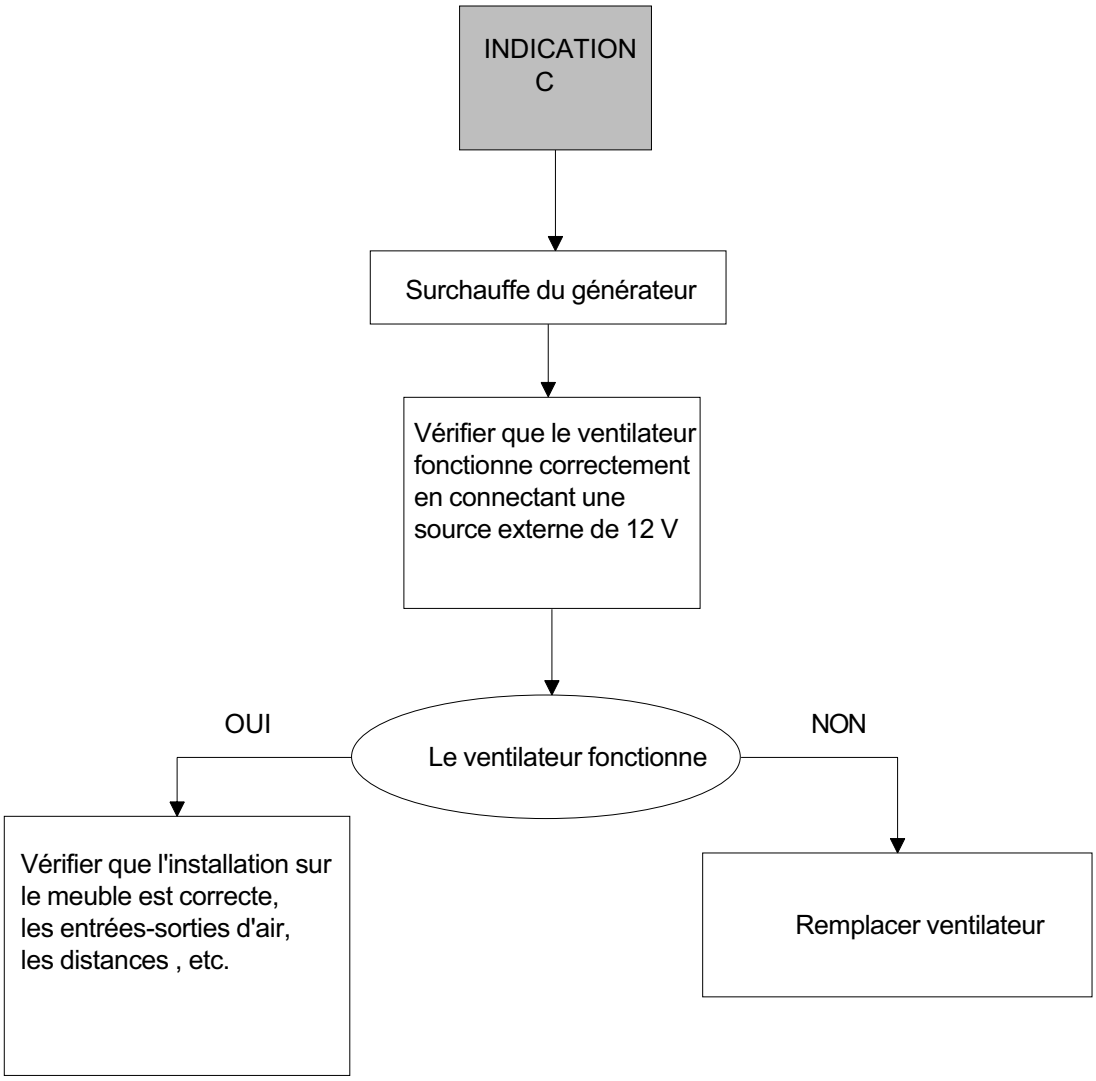

INDICATION F2
NTC de feu ouvert, apparaît sur l'afficheur du feu correspondant à la NTC en panne
La connexion est correcte
OUI
NON
Déconnecter NTC correspondant et mesurer résistance NTC
Vérifier connexions
Mesure de résistance
Autre valeur
Entre 100 et 150 KOhm
Remplacer NTC
Mesurer résistance entre les pistes qui vont aux connecteurs NTC sur le générateur ou plaque de contrôle
Mesure de résistance
Autre valeur
Entre 6600 et 7600 KOhm
Remplacer plaque de contrôle
Réviser les mesures de résistance réalisées et resserrer connexions du connecteur 12 voies

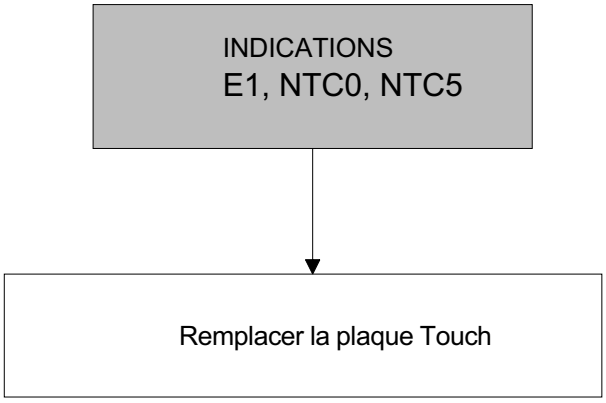

INDICATION F3
NTC de radiateur en court-circuit, apparaît sur l'afficheur du générateur correspondant à la NTC en panne
Mesurer résistance entre les pistes qui vont au connecteur NTC sur le générateur
Mesure de résistance
Entre 4400 et 5000 Ohm
Autre valeur
Remplacer NTC de puissance en la resserrant bien sur le radiateur
Remplacer plaque de contrôle


INDICATION F4
NTC de radiateur ouverte, apparaît sur l'afficheur du générateur correspondant à la NTC en panne
Les connexions sont correctes (câbles 2 et 12 voies)
OUI
NON
Mesurer résistance entre les pistes qui vont à la NTC radiateur sur le générateur ou plaque de contrôle
Vérifier les connexions
Mesure de résistance
Entre 4400 et 5000 Ohm
Autre valeur
Remplacer plaque de contrôle
Remplacer NTC de puissance en la resserrant bien sur le radiateur


INDICATION F5
Perte de communication entre le générateur et la plaque Touch
Vérifier la connexion
Etat du câble de comunications correct
OUI
NON
Remplacer le Control Touch et si l'indication persiste, changer la plaque de contrôle
Remplacer le câble de communications


INDICATION F9
Surcourant au générateur
Vérifier que la tension à la prise secteur est normale
L'appareil récupère automatiquement son fontionnement normal
NON
OUI
Remplacer la plaque de contrôle et, si l'indication persiste, changer le générateur du côté défaillant
Fonctionnement correct


INDICATION C
Surchauffe du générateur
Vérifier que le ventilateur fonctionne correctement en connectant une source externe de 12 V
Le ventilateur fonctionne
OUI
NON
Vérifier que l'installation sur le meuble est correcte, les entrées-sorties d'air, les distances , etc.
Remplacer ventilateur


INDICATIONS
E1, NTC0, NTC5
Remplacer la plaque Touch

3.3.- Instructions de montage et de démontage

Liste des éléments qui peuvent être remplacés :

-Verre

-Module puissance CF

-Module puissance SF

-Carte de contrôle_CD

- Bandeau Control touch

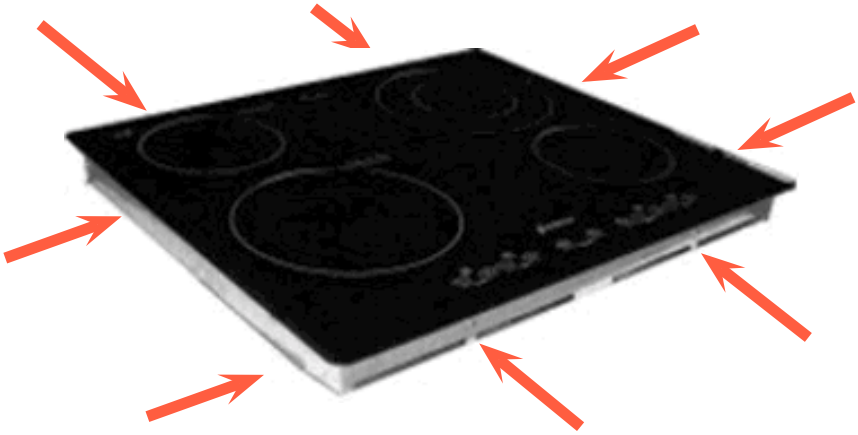
-Ventilateur

-Foyer

-NTC

VERRE

Avec un tournevis cruciforme de bonne taille, retirer les vis des côtés de la plaque, puis la partie vitrocéramique en tirant vers le haut.



EXTRACTION ENSEMBLE GÉNÉRATEUR

Soulever légèrement l'ensemble générateur, et le tourner sur sa position verticale, en l'appuyant sus sa partie arrière.

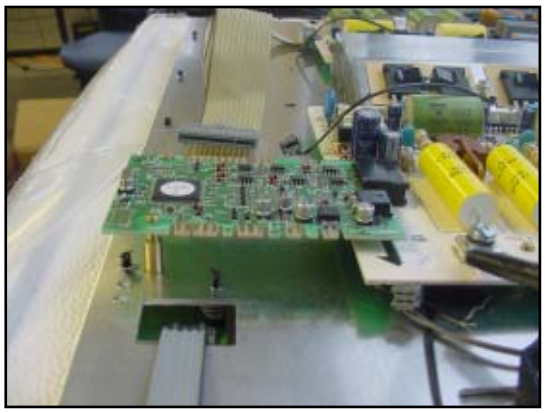
Une fois dans cette position, les deux conencteurs d'alimentation qui arrivent à la partie inférieure peuvent être facilement débranchés.

Extraire maintenant l'ensemble générateur sur une surface lisse pour travailler plus commodément.

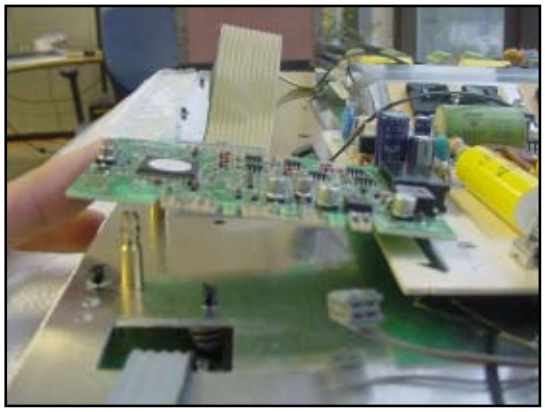


Vue générale inférieure de l'ensemble générateur.

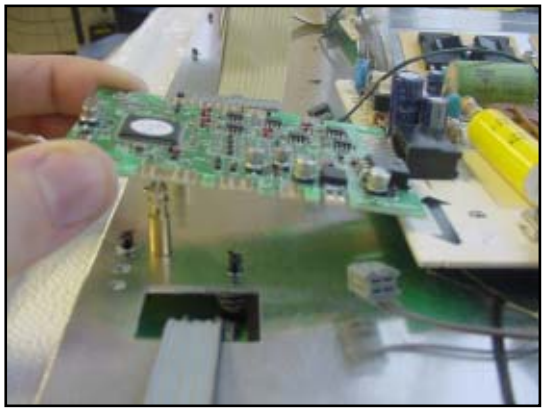
CARTE DE CONTRÔLE (CD)



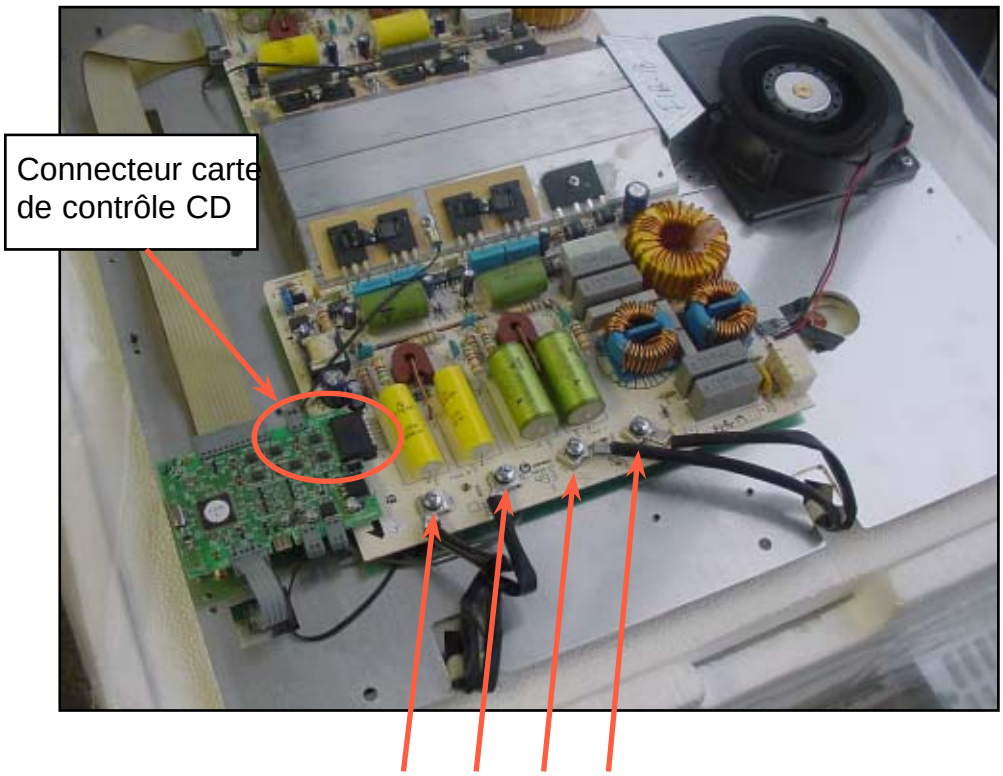
1.- Détacher les connecteurs de la carte



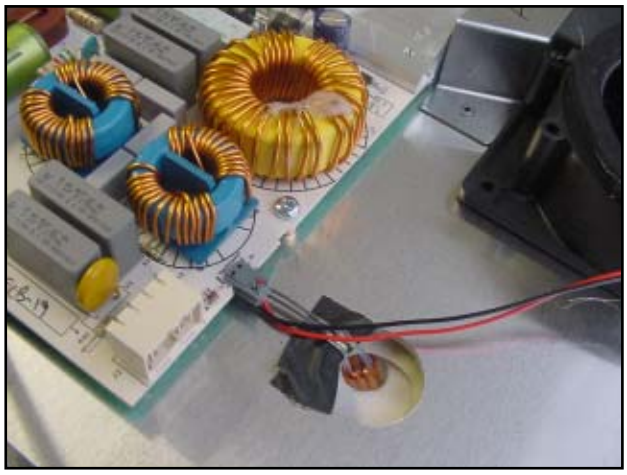
2.- Détacher la carte de contrôle des fixations et du connecteur



MODULE DE PUISSANCE AVEC SOURCE (CF)

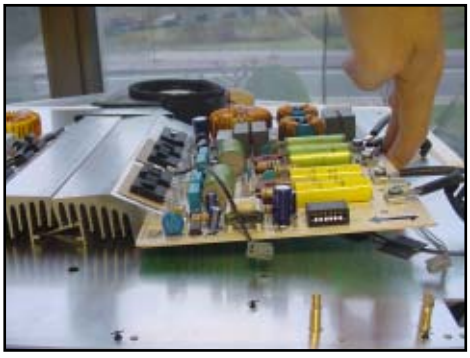


1.- Débrancher les fils de puissance des foyers.



2.- Dévisser une seule vis.

3.- Détacher la carte de contrôle CD.

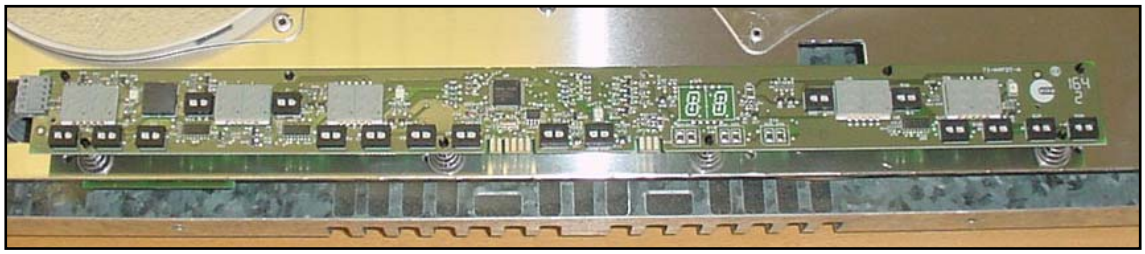


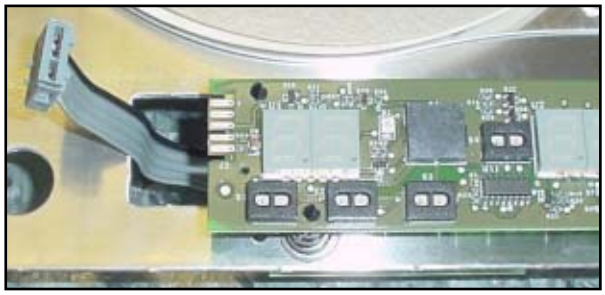
4.- Soulever la plaque et la déplacer sur le côté.

MODULE DE PUISSANCE SANS SOURCE (SF)

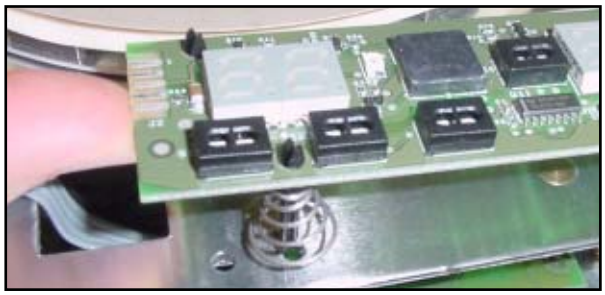
Le processus est identique que pour le module de puissance avec source, à la seule différence qu'il ne faut pas démonter la carte de contrôle.

CONTROL TOUCH

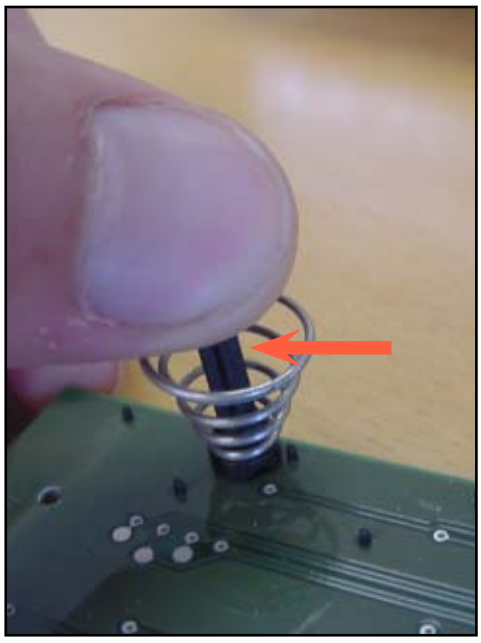




1.- Débrancher le Touch.



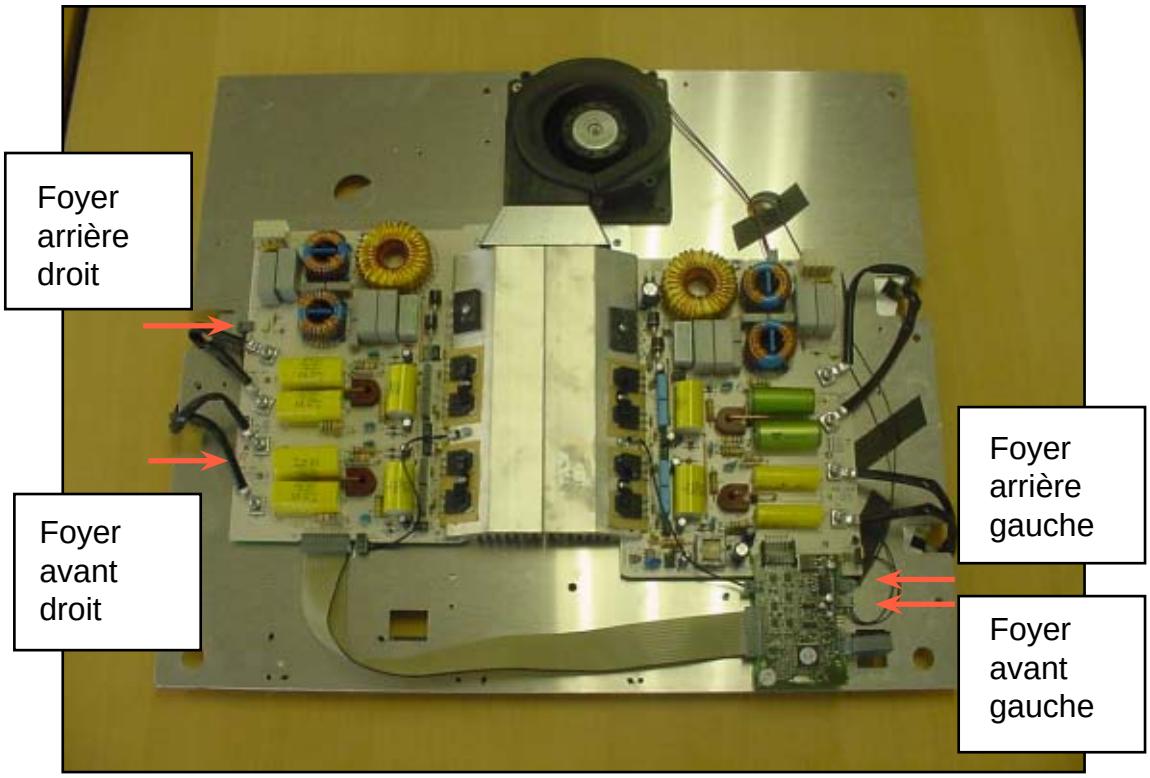
2.- Tirer sur le Touch vers le haut en pliant le moins possible la carte.



3.- Si le Touch de rechange ne dispose pas de fixations, celles-ci sont facilement détachées en poussant le pivot vers un côté doucement.

NTC DE FOYERS

Le remplacement de NTC est le même pour tous les foyers, seule varie la situation du connecteur sur les générateurs.



1.- Détacher le connecteur NTC en panne.

2.- Retourner l'ensemble générateur.



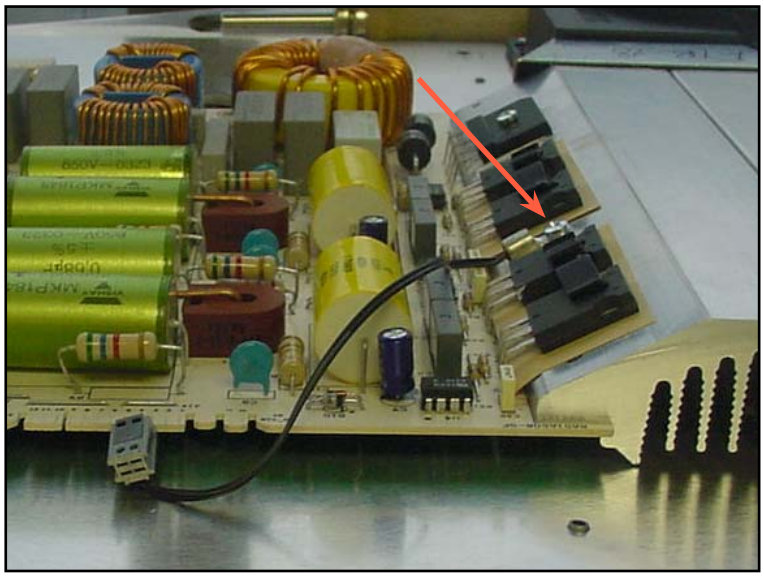
3.- Soulever l'isolant de mica. (il a un peu de colle pour éviter son déplacement pendant le transport)



4.- Tirer sur la NTC pour l'extraire.

NTC DE RADIATEUR

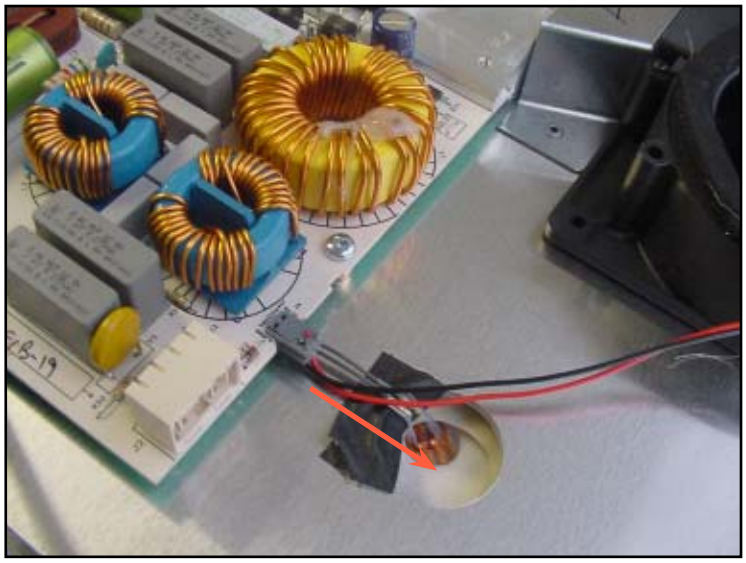
Les deux NTC de radiateur sont libérées de la même façon, bien que l'une soit connectée à un module de puissance et l'autre à la carte de contrôle.



1.- Débrancher connecteur de la NTC radiateur.

2.- Libérer la NTC avec un tournevis.

VENTILATEUR



1.- Détacher l'alimentation du ventilateur.

2.- Retirer les deux vis qui tiennent le ventilateur.





© FAGOR ELECTRODOMESTICOS, S.COOP. 2004
Bº San Andrés, s/n
20500 Mondragón (Gipuzkoa)
España (Espagne)