

SPECIFICATIONS EN MATIERE D'ELECTRONIQUE

TABLES A INDUCTION TECHNOLOGIE EGO G4

REV.	MODIFICATION	DATE
00	Première version	01/2007
01	Deuxième version : introduction série -5,-6	12/2011

SOMMAIRE

1. FONCTIONS	3
1.1 On/off	3
1.2 Réglage de la puissance	3
1.3 Fonction Power/Boost	3
1.4 Cycle de pré cuisson automatique	4
1.5 Fonction minuterie.....	5
1.6 Sécurité enfants	5
1.7 Signal de présence de casseroles	5
1.8 Fonction de maintien au chaud	5
1.9 Chaleur résiduelle	5
2. GESTION DE L'ALIMENTATION	6
2.1 Limites temporelles de fonctionnement	6
2.2 Surchauffe d'une zone de cuisson.....	7
3. ERREURS DE FONCTIONNEMENT	7
3.1 Fonctionnement continu	7
3.2 Codes d'erreur.....	7
4. MENU DE MAINTENANCE – configuration des générateurs	8

1. Fonctions

1.1 ON/OFF

En mode OFF, tous les écrans de l'unité d'affichage sont éteints, à moins qu'un foyer n'indique de la chaleur résiduelle.

Dès que vous tournez un bouton, les indicateurs des foyers s'allument sur le sous-ensemble des indicateurs de foyer. Les niveaux de cuisson paramétrés de tous les foyers sont indiqués. La rotation du bouton pour l'allumage et la coupure de la plaque entraîne l'émission d'un bref signal sonore (si prévu).

Vous pouvez également activer l'unité de contrôle à travers la fonction de précuisson.

Lorsque vous tournez le bouton, un délai d'attente est nécessaire. La puissance est transmise avec un retard d'1 seconde environ.

Si tous les boutons se trouvent sur 0, l'écran s'éteint après 15 secondes environ. Pour les versions avec minuterie, l'unité de contrôle s'éteint après 20 secondes environ. Un bref signal sonore (si prévu) retentit dès que l'unité de contrôle est désactivée.

1.2 REGLAGE DE LA PUISSANCE

Lorsque vous tournez un bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez augmenter la puissance distribuée au foyer correspondant. Pour réduire cette puissance distribuée, tournez le bouton dans le sens inverse.

Le niveau de cuisson paramétré est indiqué sur le sous-groupe d'écrans de la zone de cuisson.

1.3 FONCTION POWER/BOOST

La fonction power/boost permet de faire fonctionner chaque foyer en continu, à pleine puissance, pendant une durée de 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de saisir la viande à feu vif.

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et paramétrez la puissance de chauffe sur 9. Sélectionnez la position "P" à l'aide du bouton, puis relâchez. La lettre "P" apparaît sur l'écran du foyer correspondant.

Passé 10 minutes, la puissance diminue automatiquement, revient en position 9 et le "P" disparaît.

La fonction power/boost peut être toutefois interrompue en réduisant à tout moment la puissance de chauffe.

Lorsque vous sélectionnez l'option power sur une plaque (ex. la plaque avant gauche), la puissance absorbée par la seconde plaque (arrière gauche) pourrait diminuer pour fournir l'énergie maximale disponible à la première. Et c'est pour la même raison que la fonction power est prioritaire face à l'accélérateur de chauffe.

Si un récipient est retiré de la plaque lors du lancement de la fonction power, celle-ci s'arrête.

1.4 CYCLE DE PRECUSSION AUTOMATIQUE

La pré cuisson automatique signifie distribuer une puissance nominale (100 %) à un foyer pendant une durée déterminée, en fonction du niveau de cuisson maximal. A la fin du cycle de pré cuisson, on passe à la puissance de cuisson maximale.



Si vous tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, un "A" apparaît sur l'écran du foyer correspondant et, le buzzer émet un bref signal sonore (si prévu). A présent, vous disposez de 5 secondes environ pour paramétrer la puissance de cuisson max. souhaitée. Si le bouton reste dans la position 0, le foyer est désactivé. Dès que le niveau de cuisson max. a été paramétré, la lettre 'A' et le niveau de cuisson paramétré clignotent en alternance sur l'écran.

Si le bouton reste sur 0 après une rotation à gauche, l'écran s'éteint dans les 5 secondes. Si la rotation à gauche au-delà du zéro dure plus de 15 secondes environ, le code d'erreur "fonctionnement continu" apparaît. Lors de la suralimentation de pré cuisson, la distribution de puissance max. peut être corrigée uniquement à la fin du temps de paramétrage de 15 secondes environ, si vous sélectionnez un niveau de cuisson max. supérieur. Si vous sélectionnez un niveau de cuisson max. inférieur, une interruption de la suralimentation de pré cuisson s'ensuivra et l'inducteur appliquera la distribution du niveau de cuisson inférieur.

A la fin de la suralimentation de pré cuisson, le clignotement cessera et le niveau de cuisson paramétré s'affichera. La fonction de pré cuisson s'arrête automatiquement en tournant le bouton en arrière, lorsque le niveau "9" est atteint ou en activant la fonction de suralimentation. Le cycle de pré cuisson ne s'arrête pas si la casserole est retirée lors de la pré cuisson. Si vous remettez une casserole avant la fin du temps de détection de la présence d'une casserole (10 min), le temps restant de la fonction de pré cuisson sera recalculé.

1.5 FONCTION MINUTERIE (SI PREVUE)

Vous pouvez activer la minuterie du foyer souhaité uniquement si les zones de cuisson sont allumées (<> [0]).

Si un foyer avec minuterie est éteint par le biais du bouton, la minuterie correspondante s'éteindra également.

Le point décimal de l'écran du foyer indique que la minuterie de ce foyer est actuellement en mode affichage. L'écran affiche la minuterie indiquant le temps restant moins 10 secondes après le dernier paramétrage. En principe, il est évident qu'une minuterie est active sur un foyer déterminé puisque la LED de la minuterie correspondante est éclairée à côté de l'écran de la minuterie.


Une première pression sur la touche + fait apparaître sur l'écran la minuterie de cette zone de cuisson, à moins qu'elle ne soit déjà présente (par ex. : temps restant le plus court ou dernière zone de cuisson sélectionnée). Une nouvelle pression sur la touche + modifie la valeur de la minuterie correspondante. Ce mode de modification est indiqué par le clignotement de la LED de la minuterie. Si vous êtes en mode de modification, vous pouvez augmenter la valeur de la minuterie avec la touche + ou la diminuer avec la touche -. En appuyant simultanément sur les touches + et -, vous réinitialisez immédiatement la minuterie. Si la minuterie est positionnée sur 0, la touche - permet de la paramétrer directement sur [60]. Grâce à ce fonctionnement à double phases de la minuterie (signal et modification), vous pouvez faire facilement défiler les minuteries des différentes zones de cuisson tout en réduisant le risque d'erreur lors du réglage de la minuterie.

FIN DE MINUTERIE

En fin de minuterie, le foyer correspondant s'éteint. Un double signal sonore est émis toutes les 2 secondes (pendant 2 minutes max.). L'écran de la minuterie et son témoin clignotent (le TEMOIN d'éclairage du bouton clignote également, le cas échéant). Une pression sur une touche quelconque confirme la reconnaissance du signal sonore. Pour rallumer le foyer, vous devez ramener manuellement le bouton sur 0.

1.6 SECURITE ENFANTS

La fonction Sécurité enfants empêche l'allumage involontaire de l'unité de contrôle, par des enfants par exemple. Aucune zone de cuisson ne peut être utilisée lorsque la fonction Sécurité enfants est activée.

	Zona Numero:	Diametro Zona
	1	210 mm
	2	145 mm
	3	180 mm
	4	145 mm
	5	210 mm

Plaques éteintes, tournez simultanément vers la gauche les boutons des plaques 2 et 4 jusqu'à ce qu'apparaissent 5L sur l'écran de puissance. Relâchez ensuite les boutons. Pour débloquer cette fonction, renouvelez la même opération : les écrans des plaques afficheront le chiffre 0 indiquant que le verrouillage des plaques a été désactivé.

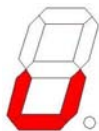
1.7 SIGNAL DE PRESENCE DE CASSEROLES



Chaque foyer est doté d'un dispositif de "détection de casseroles" qui lance la cuisson uniquement lorsqu'un récipient doté des caractéristiques adaptées est présent et bien positionné sur la plaque.

Si le récipient est mal positionné ou si son matériau n'est pas adapté, et que vous essayez d'actionner tout de même la plaque, l'écran affichera quelques secondes après l'activation de la plaque, le symbole ci-dessus pour vous signaler l'erreur.

1.8 FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD



L'objectif de la fonction de maintien au chaud consiste à régler la température du fond de la casserole à 65°C environ. Cette fonction permet de maintenir les aliments chauds avec un niveau énergétique optimal, mais aussi de les réchauffer tout doucement. La durée maximale de la fonction de maintien au chaud est limitée à 2 heures.

La fonction de maintien au chaud se situe entre [0] et [1]. Elle est indiquée par les symboles correspondants sur les zones de cuisson.

1.9 CHALEUR RESIDUELLE



Chaque plaque est dotée d'un système signalant sa chaleur résiduelle. Après la coupure de toute plaque, l'écran peut afficher un "H" clignotant. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude.

La chaleur résiduelle sur chaque foyer à induction est déterminée par un capteur de température. L'écran s'éteint lorsque la température sur la vitre du plan de cuisson est inférieure à 60°C environ. La chaleur relevée sur les foyers non actifs (niveau [0]) est indiquée sur l'écran de la zone de cuisson [H], que l'unité de contrôle soit allumée ou éteinte.

2. Gestion de l'alimentation

La puissance de raccordement maximale autorisée pour les cartes d'alimentation à induction est de 3 700 W. Une carte d'alimentation fournit de l'énergie à 2 zones de cuisson : la puissance totale distribuée aux deux 2 zones de cuisson contrôlées par une carte d'alimentation ne doit donc pas dépasser 3 700 W.

Si les zones de cuisson d'une carte d'alimentation ont besoin de plus de 3 700 W au total, la dernière intervention effectuée par l'opérateur prévaudra sur l'autre zone de cuisson, laquelle sera réduite pour compenser.

L'opérateur est informé que la puissance distribuée est limitée par le biais du clignotement de l'écran de cuisson de la zone de cuisson à réduire. Le clignotement cesse si vous paramétrez la puissance distribuée sur une valeur qui ne nécessite pas de nouvelle réduction, dans un temps de correction de 3 secondes. A la fin de ce temps de correction, le niveau de cuisson réduit est adopté et indiqué par des symboles statiques sur l'écran correspondant à 7 segments. A présent, la zone de cuisson réduite a été décrémentée d'un niveau de cuisson, afin de maintenir une puissance globale de 3 700 W.

Exemple :

La zone de cuisson 1 est tout d'abord alimentée avec une puissance nominale de 2 500 W (booster 180 mm).

Puis, une puissance nominale de 2 500 W (booster 180 mm) est distribuée à la zone de cuisson 2.

=> La zone de cuisson 2 reçoit 2 500 W (booster 180 mm), la zone de cuisson 1 est réduite au niveau 8 (64 % = 1 150 W à 180 mm).

Le système d'induction transmet la distribution maximale de puissance restante du TC, pour permettre de paramétrer le niveau de cuisson sur la valeur la plus élevée possible. Dans l'exemple précédent, la puissance totale correspondrait à 3 650 W. A la fin de la fonction de suralimentation, une distribution de puissance réduite n'est pas annulée automatiquement.

La même procédure s'applique pour une fonction de précuisson préalablement activée, qu'il faut désactiver. Si la puissance restante est suffisante pour maintenir le niveau de cuisson max., seule la suralimentation de précuisson sera désactivée, afin de permettre la poursuite de la cuisson avec le niveau de cuisson max. Si la puissance n'est pas suffisante pour ce niveau, le niveau de cuisson max. est réduit à la valeur la plus élevée possible.

Exemple : la fonction de précuisson d'une zone de cuisson de 145 mm a été activée par le biais du niveau de cuisson max 8. La même carte d'alimentation est connectée à une zone de cuisson de 210 mm avec le booster activé. A la fin du temps de correction, la fonction de précuisson est désactivée pour la zone de cuisson de 145 mm et le niveau de cuisson réduit à 6.

2.1 LIMITES TEMPORELLES DE FONCTIONNEMENT

L'unité de contrôle impose des limites temporelles à la distribution de puissance à une zone de cuisson, afin que les zones de cuisson négligées par l'opérateur soient éteintes automatiquement.

La durée dépend du niveau de cuisson sélectionné. Vous pouvez la trouver dans le tableau inclus dans l'appendice. Ce laps de temps dure jusqu'au reparamétrage de la coupure automatique après chaque nouveau fonctionnement de la zone de cuisson.

2.2 SURCHAUFFE D'UNE ZONE DE CUISSON

Les composants électroniques de l'inducteur sont dotés de capteurs thermiques sur chaque zone de refroidissement. Ces derniers contrôlent la température sous la plaque vitrocéramique. D'autres capteurs thermiques placés le long de l'élément de refroidissement protègent les composants électroniques du sous-groupe de la surchauffe.

Lorsqu'une première limite basse de température est franchie, l'inducteur le signale et éteint le power/booster actif, si nécessaire. Le TC applique cette demande de désactivation et désactive le power/booster en reparamétrant le temps de fonctionnement restant sur 3 secondes.

Un "P" clignotant apparaît ensuite sur l'écran correspondant, pour indiquer que, pour l'instant, il est impossible de satisfaire la demande de suralimentation.

Si l'opérateur souhaite réactiver le power/booster malgré la surchauffe, un "P" s'affichera sur l'écran du niveau de cuisson tandis que la touche du power/booster est maintenue enfoncée.

Pendant l'état de surchauffe, toute activation entraînera le reparamétrage du temps restant de fonctionnement du booster sur 3 secondes, afin que la désactivation soit toujours visible à travers le clignotement de l'indicateur de coupure. A la fin du temps de coupure de 3 secondes, l'écran du TC remplace le "P" par un "9".

Si une seconde limite moyenne de température est franchie, l'inducteur réduira la distribution de puissance pour prévenir une nouvelle augmentation de la température. Le TC reçoit des informations sur l'état d'une intervention de réduction de la température et le TC continue d'indiquer le niveau de cuisson sélectionné par l'opérateur et transmet également l'"ancienne" valeur de puissance distribuée.

Si une troisième limite supérieure de température est franchie sur une zone de cuisson, celle-ci est automatiquement éteinte par l'inducteur. L'inducteur transmet le message "mode coupure dû à une surchauffe". Le TC éteint la zone de cuisson concernée.

L'erreur E2 clignote sur l'écran correspondant, éventuellement en alternance avec "H".

3. Erreurs de fonctionnement


Le fonctionnement de tous les boutons est contrôlé. Même en cas d'erreur avec un autre bouton, les zones de cuisson non concernées continuent de fonctionner. Les zones de cuisson concernées par une erreur sont éteintes. L'écran de la zone de cuisson correspondante affiche le symbole allumé et la zone de cuisson est éteinte.

3.1 FONCTIONNEMENT CONTINU

Si vous tournez sans cesse un bouton au-delà du zéro pendant une durée déterminée (30 s), le système le détecte comme une erreur. Un fil coupé, par exemple, génère également le même signal. L'écran du bouton correspondant indique un symbole d'erreur. Si, entre temps, le bouton a été reparamétré, le compte à rebours de 30 secondes redémarre.

Ce n'est qu'une fois cette durée écoulée que le symbole d'erreur (allumé) disparaît de l'écran qui, par exemple, revient à 0.

3.2 CODES D'ERREUR

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	EVENTUELLE CAUSE DE L'ERREUR	SUPPRESSION DE L'ERREUR
	Erreur bouton	Fonctionnement continu du bouton ou fil coupé	Relâchez Remplacez le bouton/câble
Er03	Utilisation constante des touches ; l'unité de contrôle s'éteint après 10 secondes	Présence d'eau ou de casseroles sur la vitre du plan au-dessus de l'unité de contrôle	Nettoyez la zone des commandes
Er20	Erreur flash	µC- défectueux	Remplacez l'unité de contrôle
Er22	La zone de commandes s'éteint après 3,5 – 7,5 secondes	Court-circuit ou défaut dans la zone de commandes	Remplacez la carte de commandes
Er31	<ul style="list-style-type: none"> - configuration erronée - raccordement entre commandes et module induction défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> - zone de commandes mal configurée - une carte de commandes erronée a été montée - carte filtre défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> - Nouvelle configuration par le biais du menu de maintenance (pour la procédure, consultez le chapitre 4) - Remplacez la carte de commandes - Si l'erreur persiste, remplacez la carte filtre
Er47	Erreur de communication entre commandes et inducteur	- commandes défectueuses	<ul style="list-style-type: none"> - remplacez la carte de commandes - si l'anomalie persiste, vérifier que le câble de raccordement carte commandes est complètement inséré. -si l'anomalie persiste, remplacer le câble de raccordement carte commandes - si l'erreur persiste, remplacez la carte filtre
		- câble de raccordement à la carte de commandes défectueux ou débranché.	
		- carte filtre défectueuse	
E / 2	La sonde de température détecte une surchauffe des plaques à induction	La zone de cuisson a été excessivement surchauffée (par ex : casserole vide utilisée)	Laissez refroidir les plaques
E / 5	Erreur carte filtre	Carte filtre défectueuse	Remplacez la carte filtre
E / 6	- problèmes de tension d'alimentation	- absence de la phase L2	- Vérifiez l'alimentation
	- carte de puissance	- carte de puissance défectueuse	- remplacez la carte de puissance
E / 7	Erreur de communication	Erreur de communication	Remplacez la carte de puissance

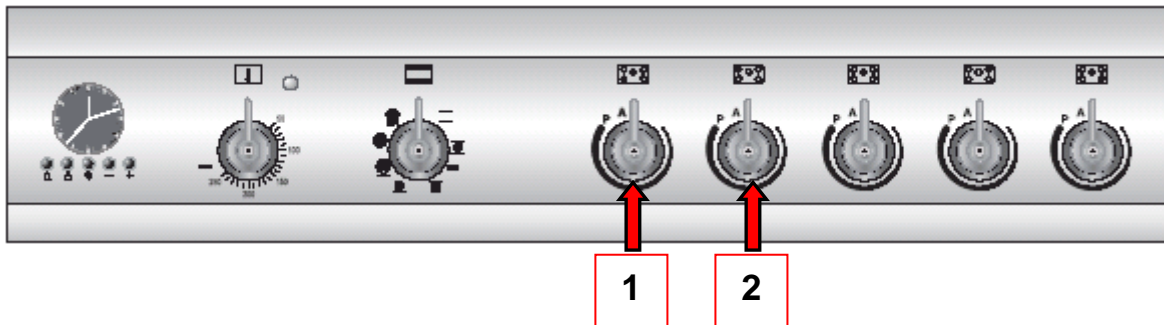
CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	EVENTUELLE CAUSE DE L'ERREUR	SUPPRESSION DE L'ERREUR
	interne	interne	
E / 9	Sonde de température défectueuse	Défaut mécanique ou variation ohmique de la résistance	Remplacez la sonde ou l'inducteur
U400	Surtension	Appareil branché à du 400 V	Débranchez l'appareil du réseau électrique et rebranchez-le

4. Menu de service – configuration des générateurs

Attention ! Cette procédure ne doit être réalisée que par des personnes compétentes dans la mesure où tout paramétrage erroné peut endommager les générateurs.

*N.B. : la procédure suivante de configuration des **générateurs** doit être effectuée en cas d'Err31. Vous n'avez pas besoin de configurer la/les plaque/s en cas de remplacement.*

Pour accéder au menu de service...



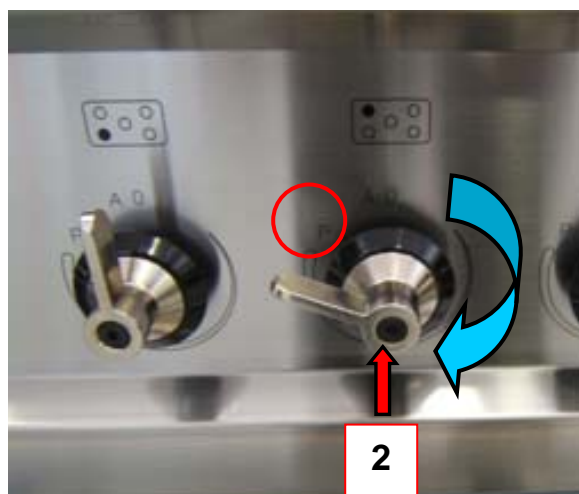
Pour toutes les cuisinières, équipées d'une table à induction technologie EGO G4, la procédure de configuration doit être effectuée par le biais des deux boutons indiqués ci-dessus.

PROCÉDEZ COMME SUIT :

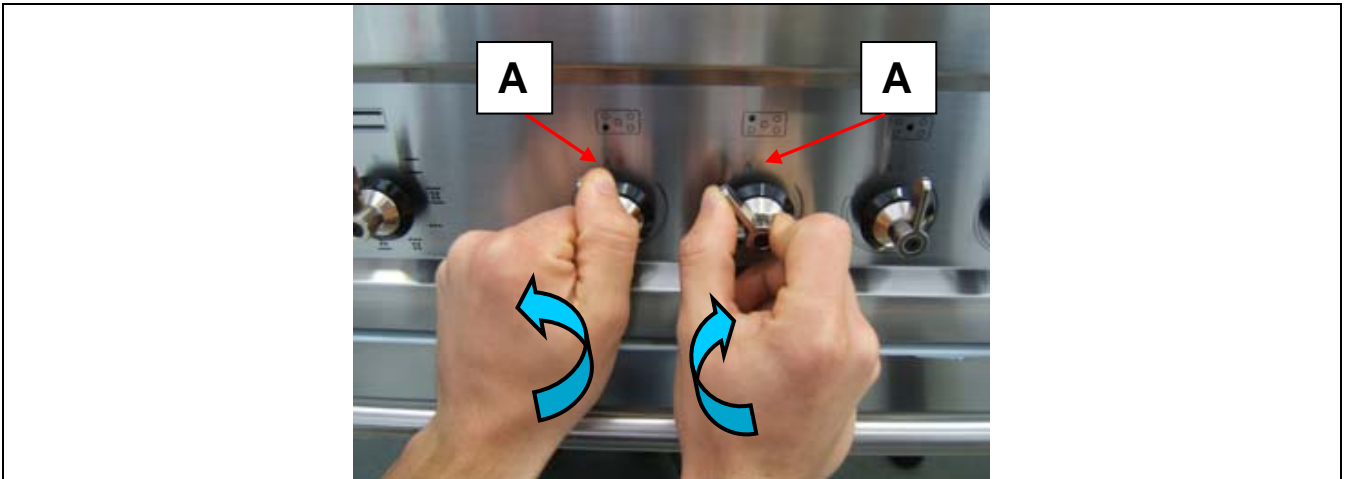
PROCÉDURE DE CONFIGURATION GÉNÉRATEURS –CUISINIÈRES -5:

1- Débranchez l'appareil *pendant au moins 1 minute* (de sorte que la carte ne soit plus alimentée).

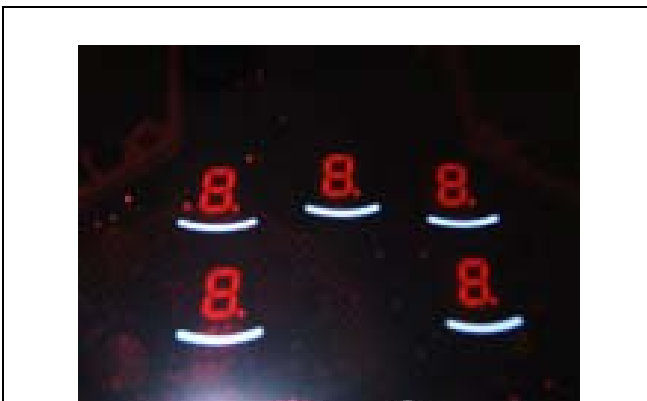
CONDITION DE DÉPART



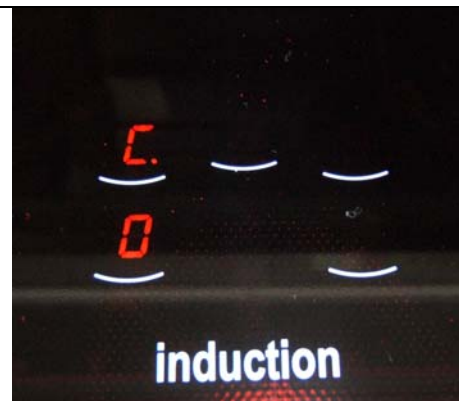
2- Tournez le bouton **2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur **P**.



3- Rebranchez l'appareil et **dans les 5 secondes**, tournez **simultanément** :
le bouton **1** en sens inverse des aiguilles d'une montre sur **A** et le bouton **2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur **A** jusqu'à ce que...
Attention ! Effectuez la procédure dans les 5 secondes pour éviter de quitter la configuration



4- ...tous les segments des témoins s'allument (cinq 8 s'affichent).

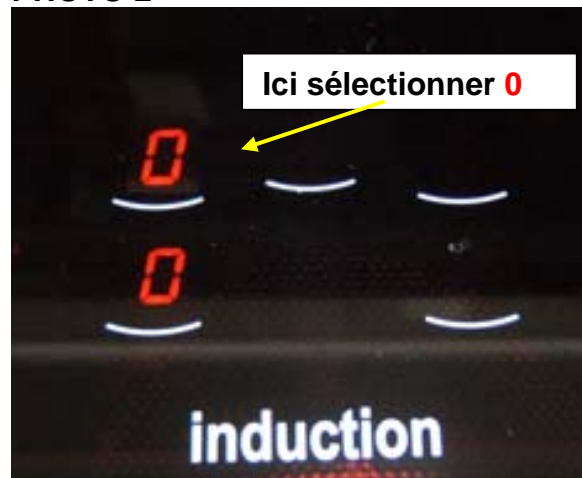


5- A présent, l'écran affiche un **C** clignotant en haut à gauche et un **0** fixe en bas à gauche.

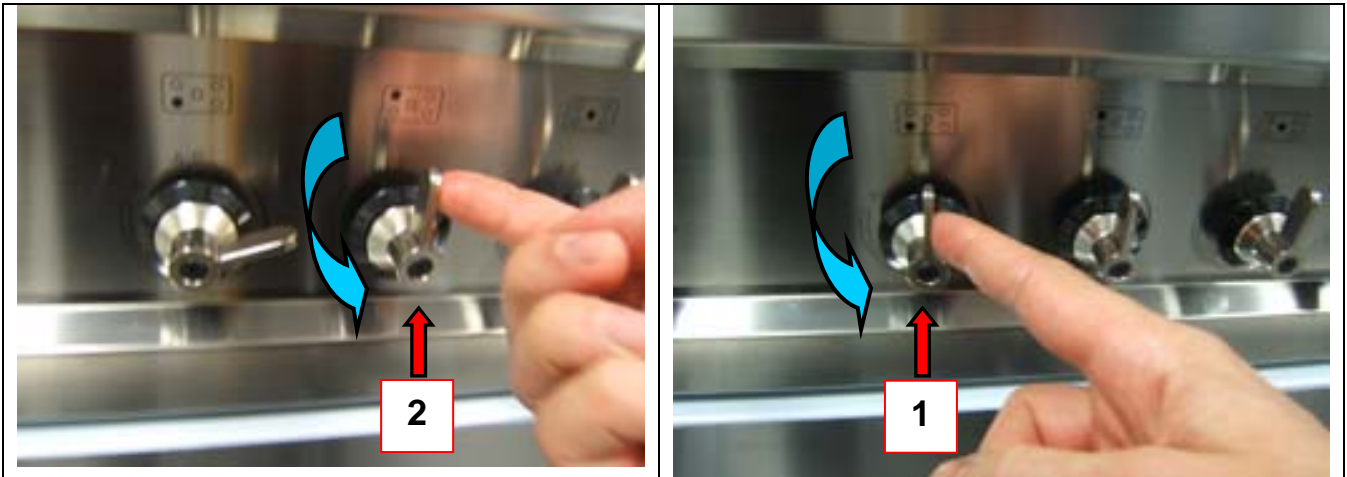
PHOTO 1



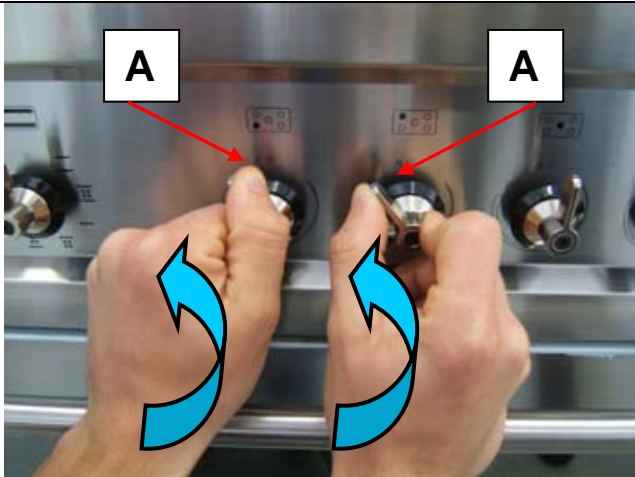
PHOTO 2



6- En tournant le bouton **1** sélectionner **0**.



7- Tournez le bouton **2** sur **0** et vérifiez que le bouton **1** soit sur **0**. (en sens inverse des aiguilles d'une montre)



9- A présent, tournez les deux boutons (1 et 2) sur **A** (sens inverse des aiguilles d'une montre) et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que l'écran affiche dans l'ordre suivant :



→ série de segments clignotants

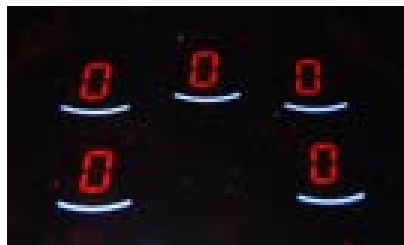


→ série de zéro clignotants



→ série de huit clignotants

10- A présent, relâchez les boutons, l'écran affichera tous les zéro fixes pendant quelques secondes.



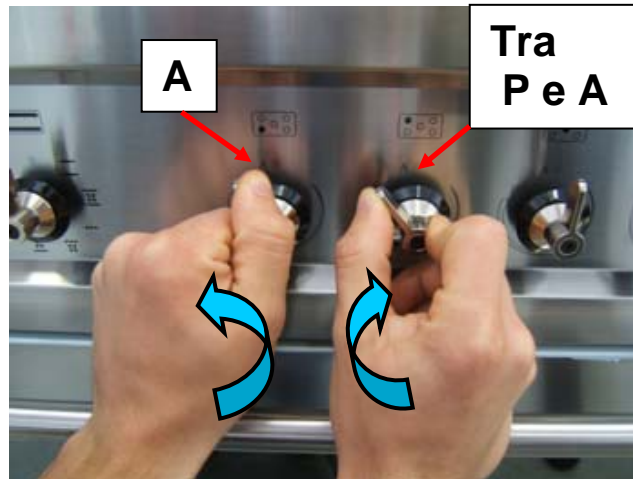
Patientez quelques secondes jusqu'à ce que l'écran s'éteigne automatiquement.
Configuration terminée.

Vérifiez le bon fonctionnement de la table de cuisson.

PROCÉDURE DE CONFIGURATION GÉNÉRATEURS –CUISINIÈRES -6:

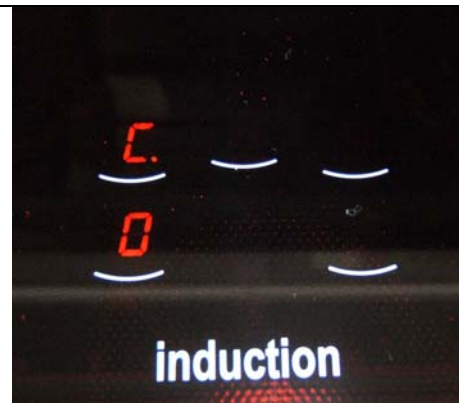
1- Débranchez l'appareil *pendant au moins 1 minute* (de sorte que la carte ne soit plus alimentée).

CONDITION DE DÉPART



2- Tourner et **maintenir les boutons ci-dessus tournés:**

Tourner le bouton **1** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur **A** et le bouton **2** dans le sens des aiguilles d'un montre, entre **P** et **A**.



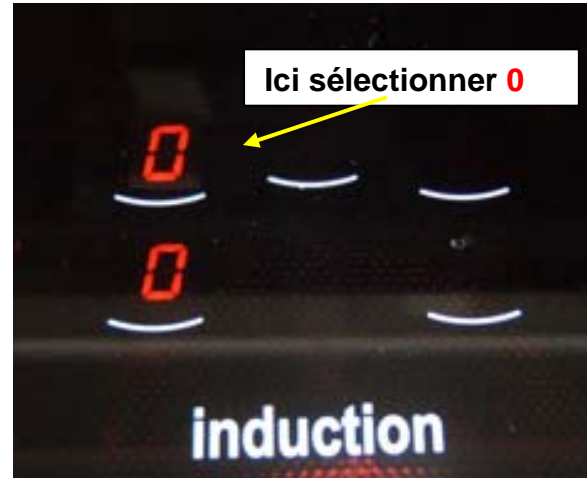
4- Maintenir le bouton **1** tourné en position **A** et simultanément tourner le bouton **2** en position **P** et la tourner pour 4 fois consécutivement entre **A** et **P**.

5- L'afficheur montre en haut à gauche une **C** clignotante et un **0** fixe en bas à gauche.

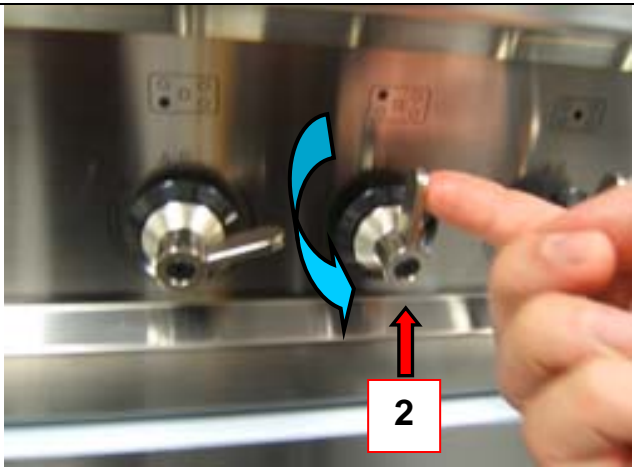
PHOTO 1



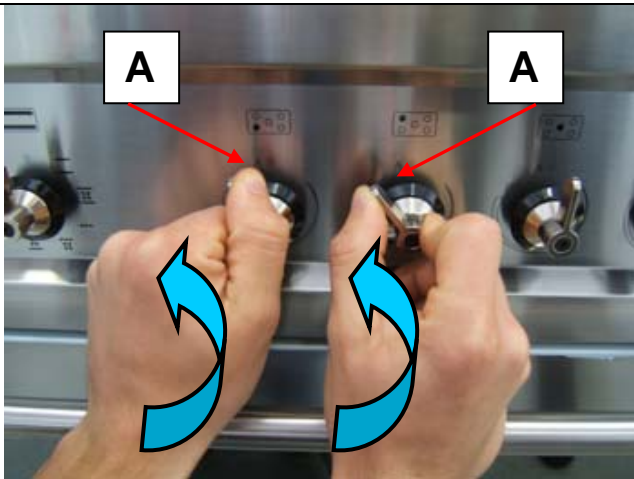
PHOTO 2



6- En tournant le bouton 1 sélectionner **0**.



7- Tournez le bouton 2 sur **0** et vérifiez que le bouton 1 soit sur **0**. (en sens inverse des aiguilles d'une montre)



9- A présent, tournez les deux boutons (**1 et 2**) sur **A** (sens inverse des aiguilles d'une montre) et maintenez-les enfoncés jusqu'à ce que l'écran affiche dans l'ordre suivant :



→ série de segments clignotants

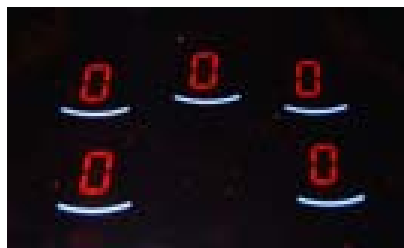


→ série de zéro clignotants



→ série de huit clignotants

10- A présent, relâchez les boutons, l'écran affichera tous les zéro fixes pendant quelques secondes.



Patientez quelques secondes jusqu'à ce que l'écran s'éteigne automatiquement.
Configuration terminée.

Vérifiez le bon fonctionnement de la table de cuisson.