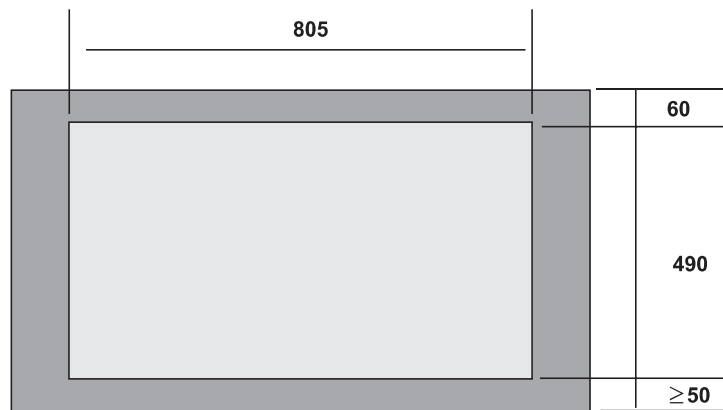
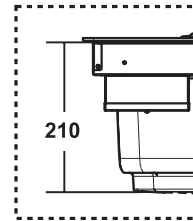
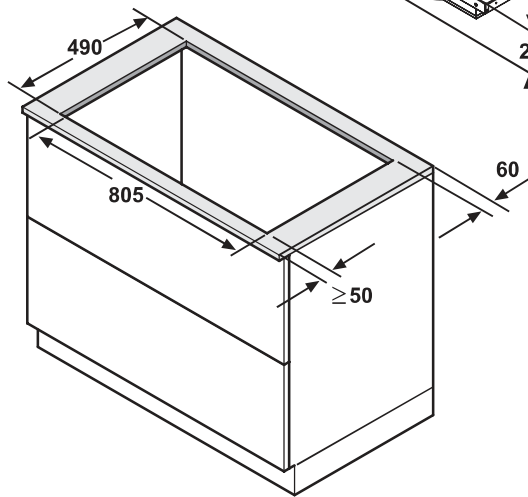
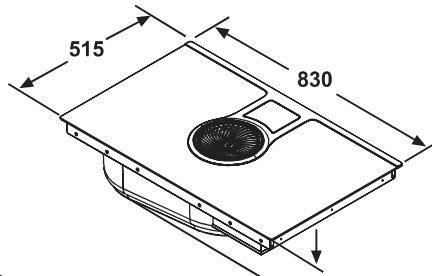
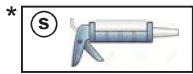
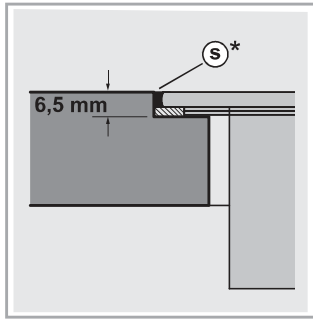


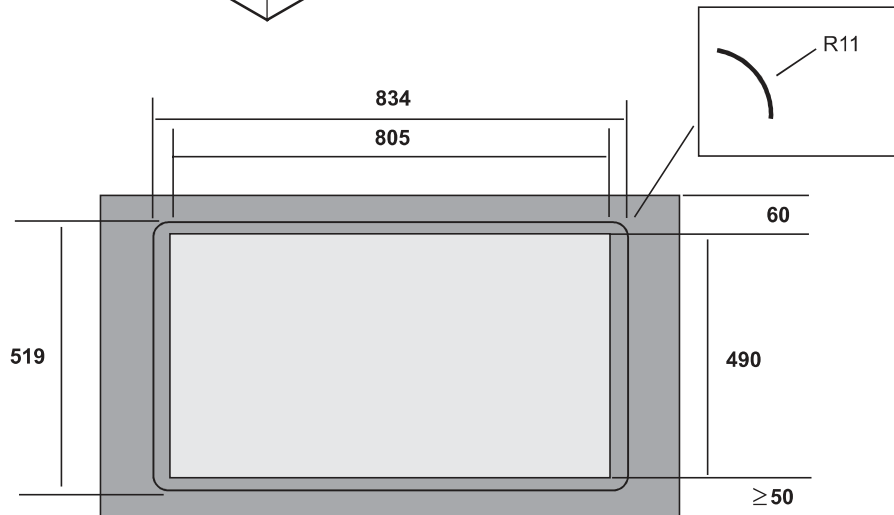
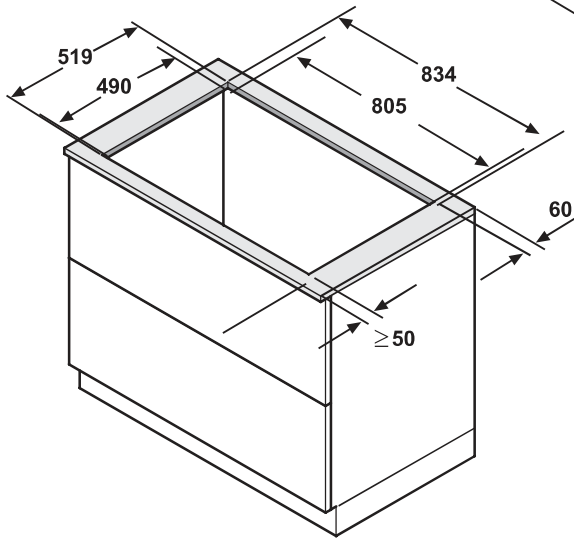
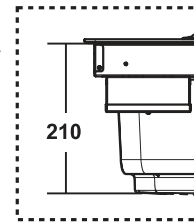
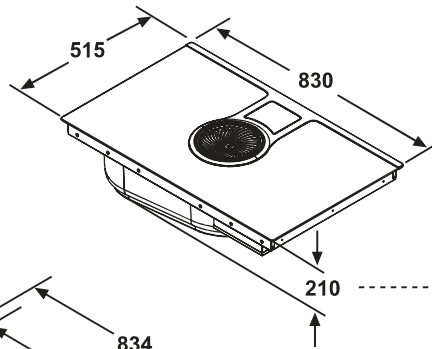
inst. **A**



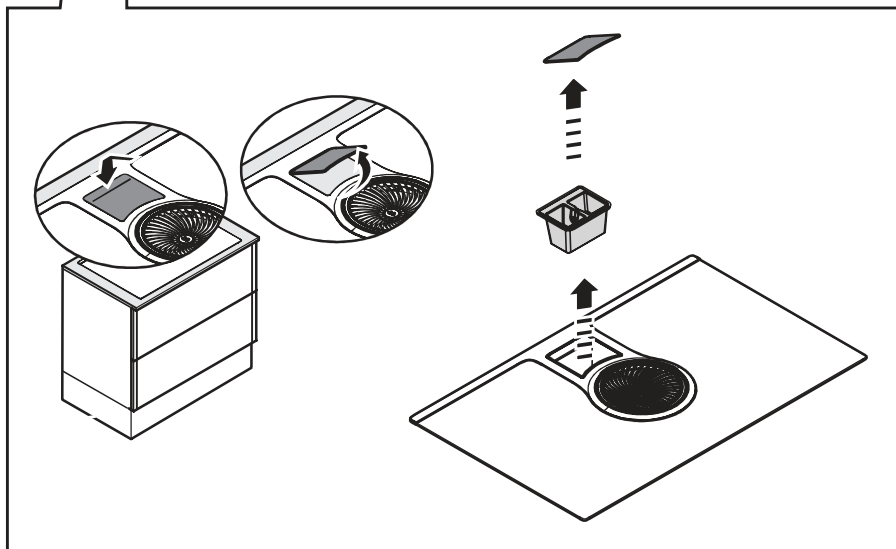
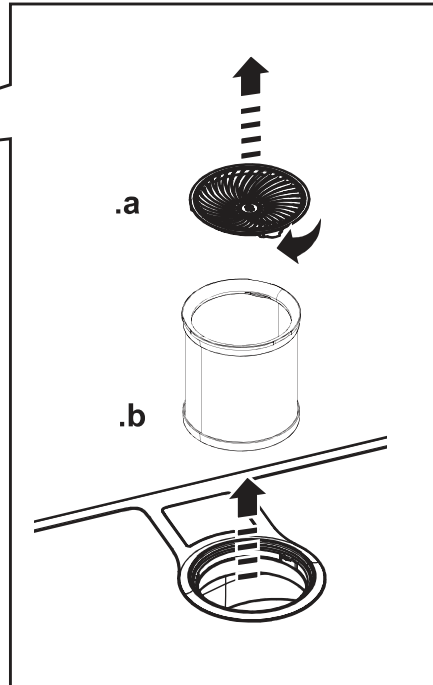
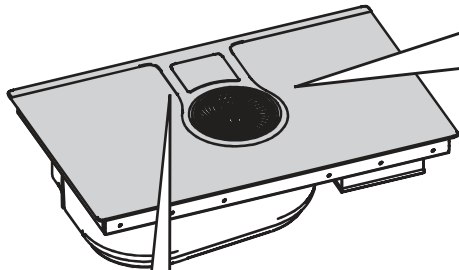
1a



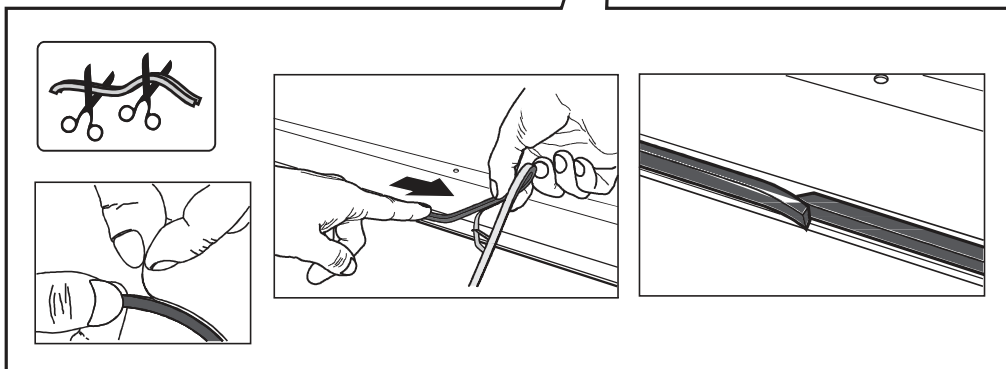
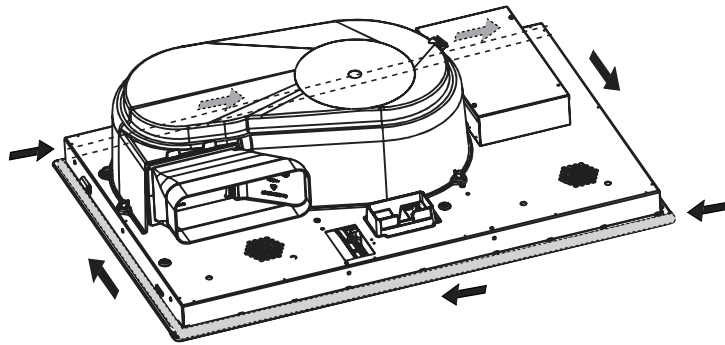
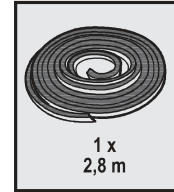
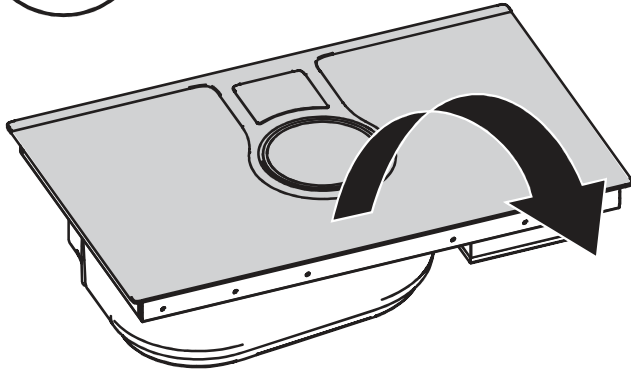
inst. **B**



1b

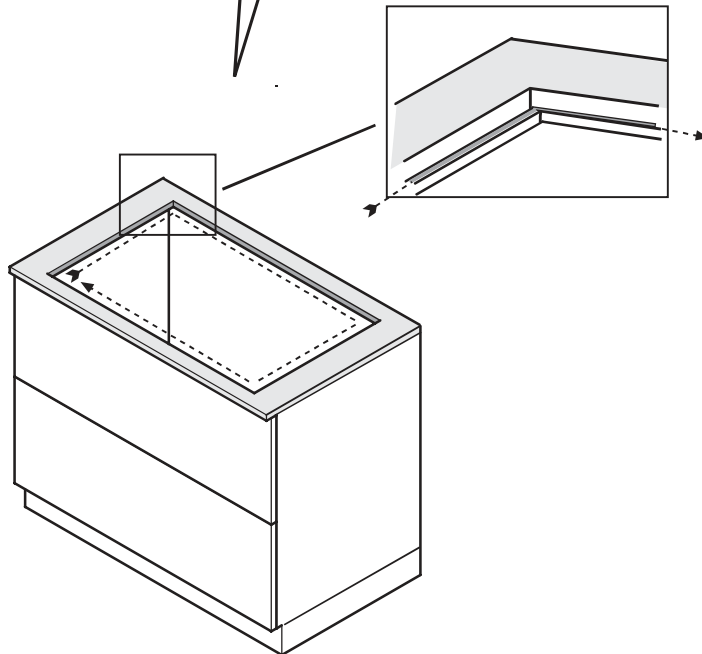
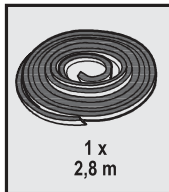
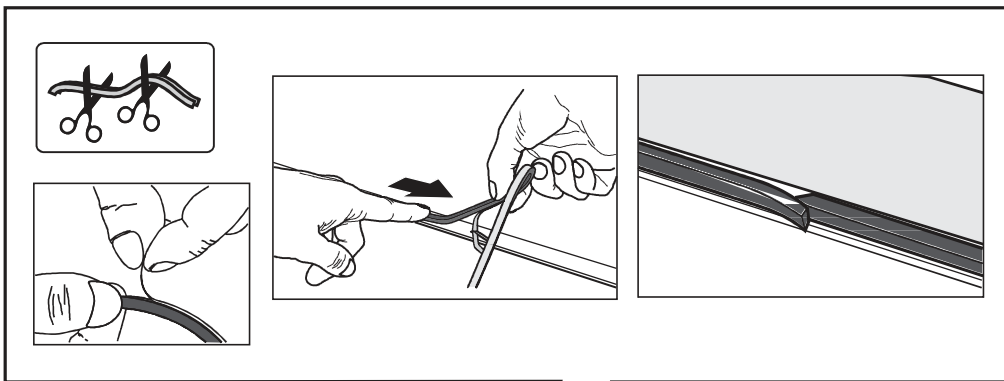


inst. **A**



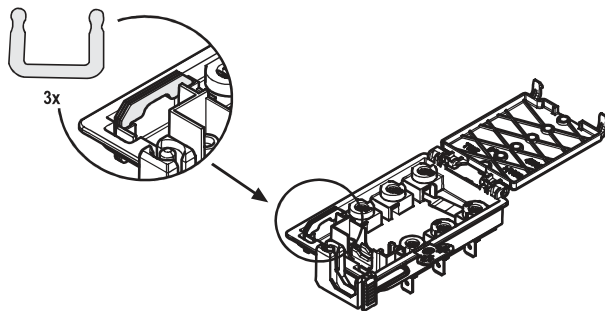
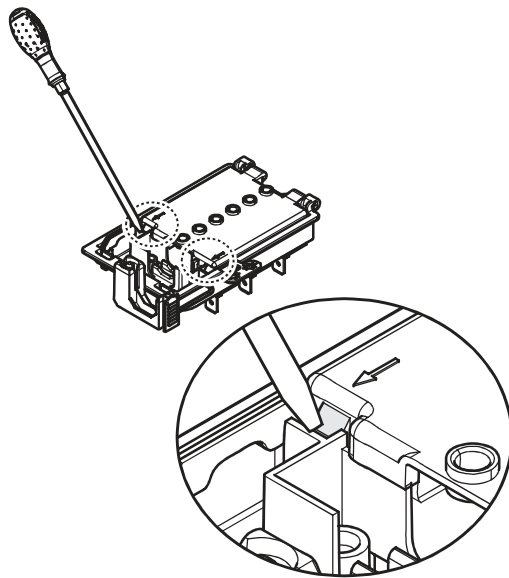
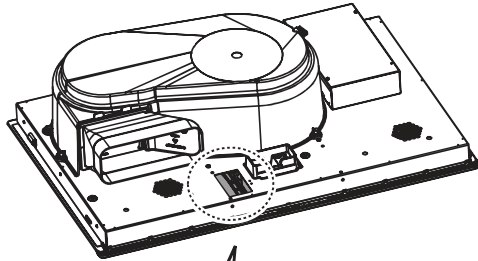
2a

inst. **B**



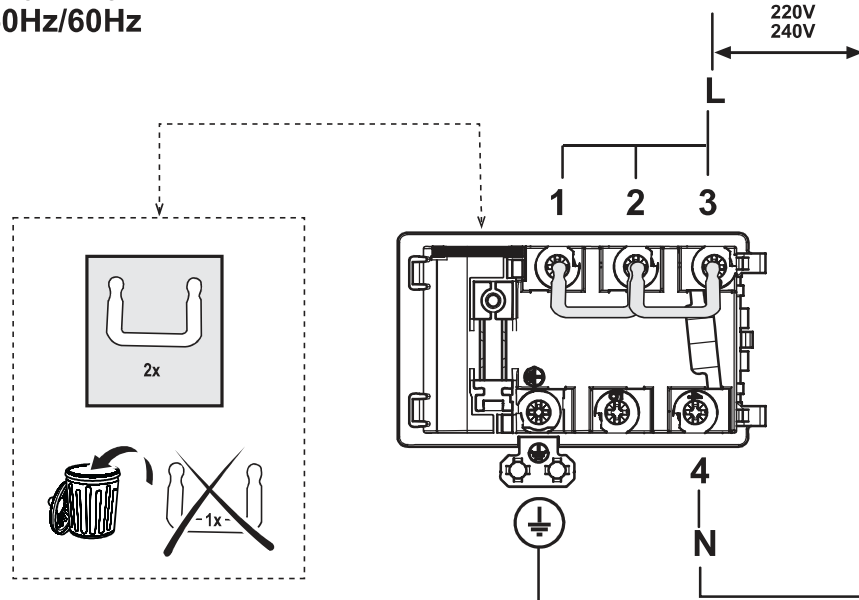
2b

3



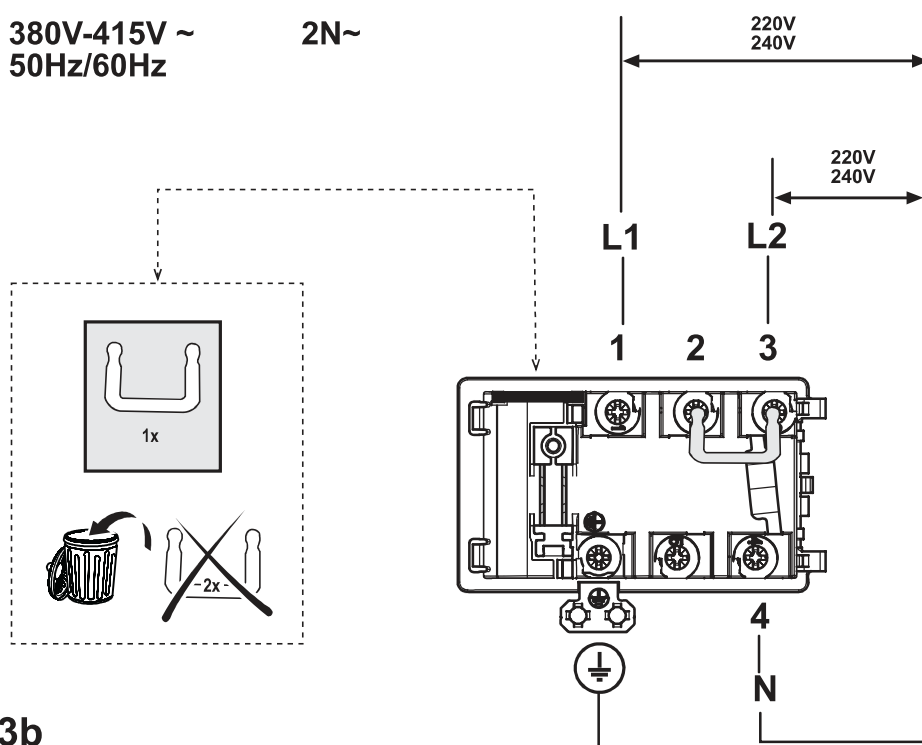
3a

220V-240V ~
50Hz/60Hz



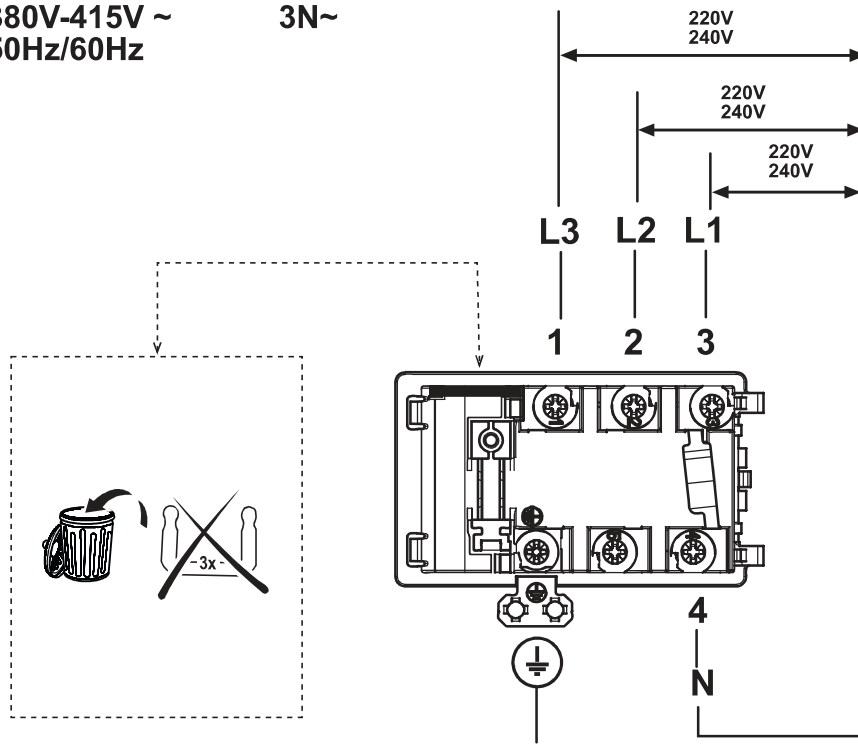
380V-415V ~
50Hz/60Hz

2N~

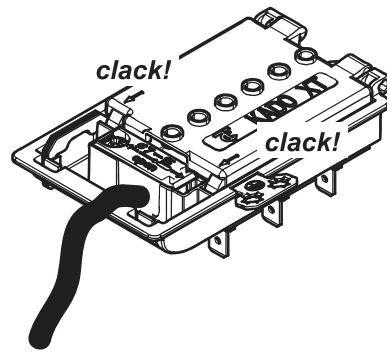
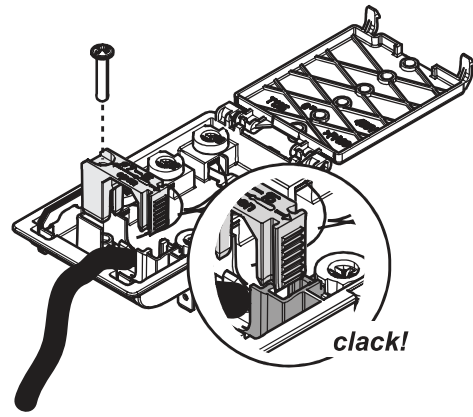


3b

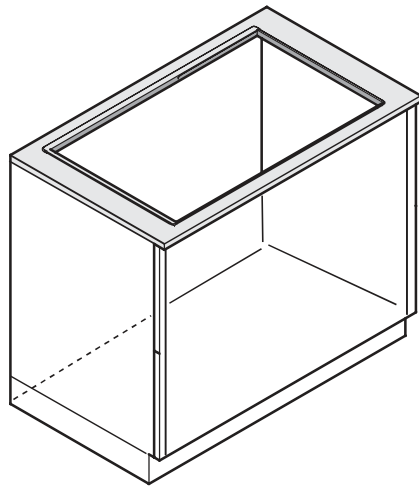
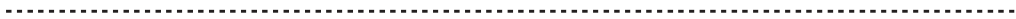
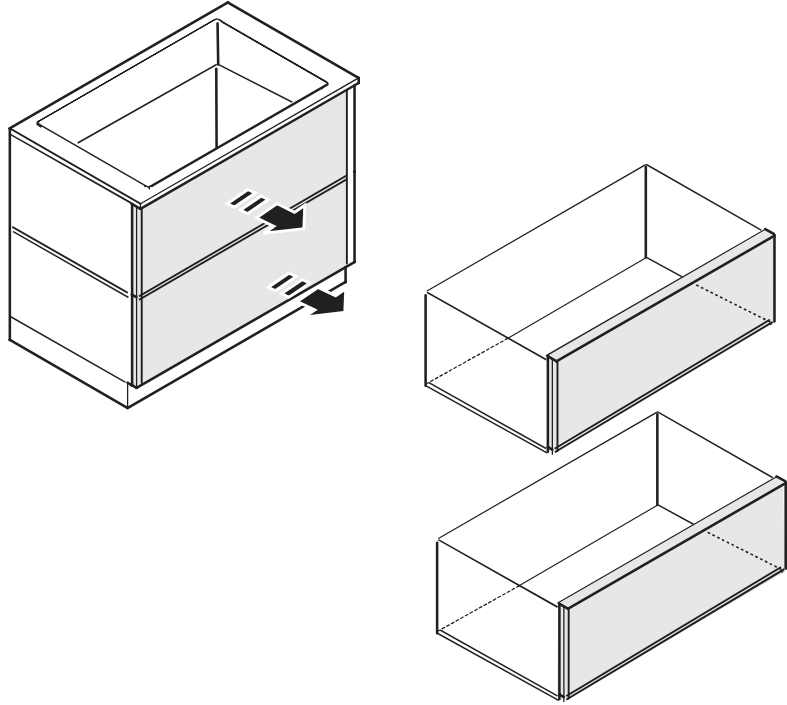
380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz



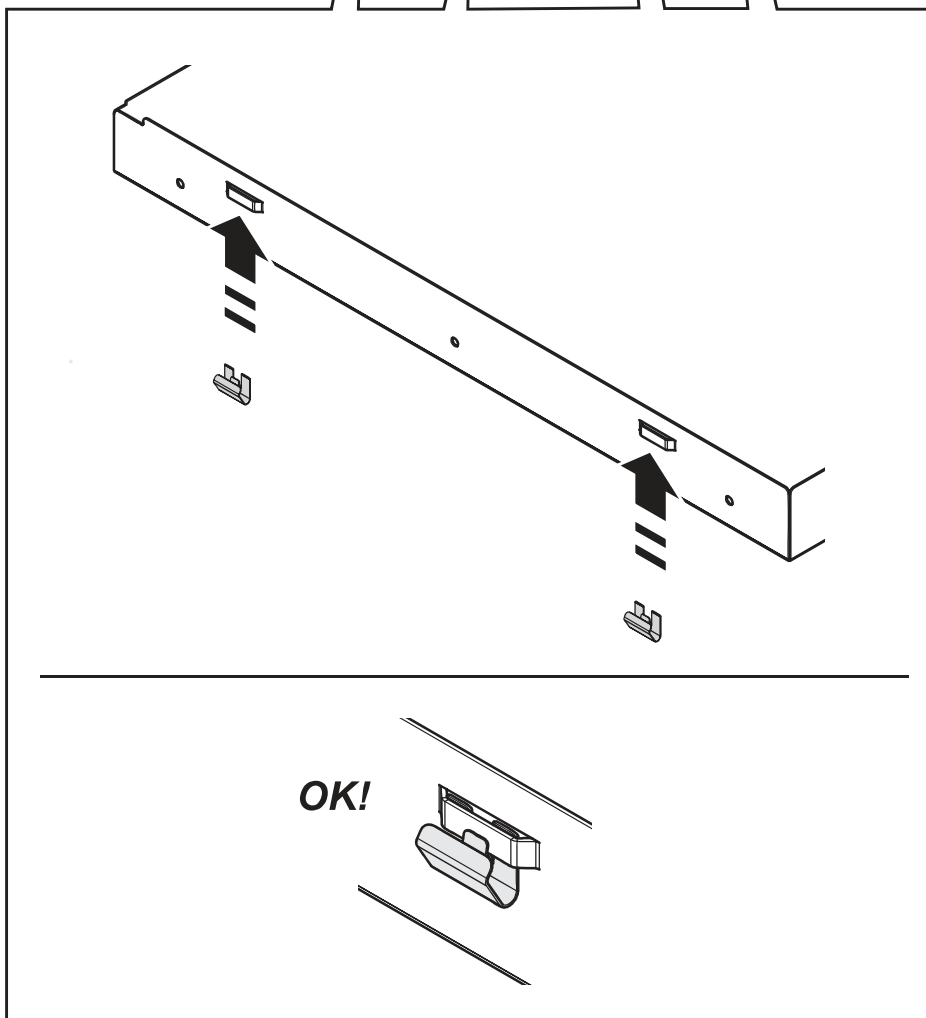
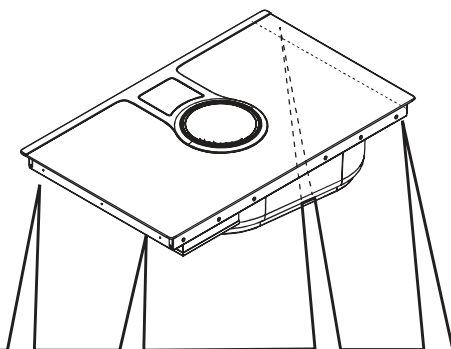
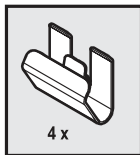
3b

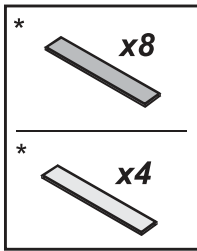


3c

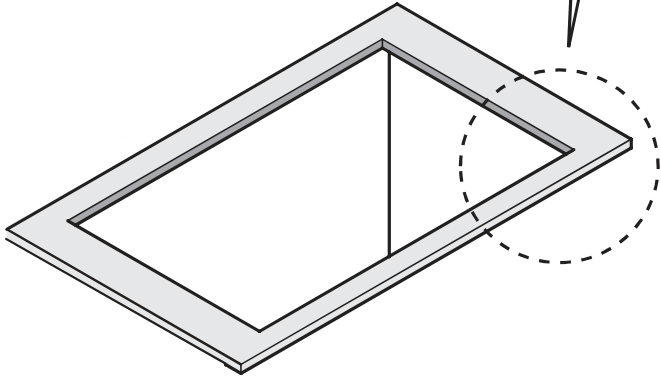
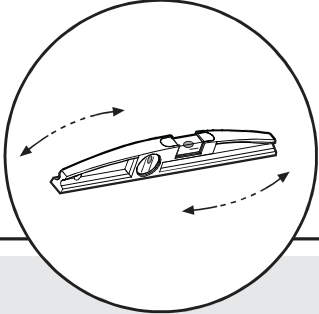
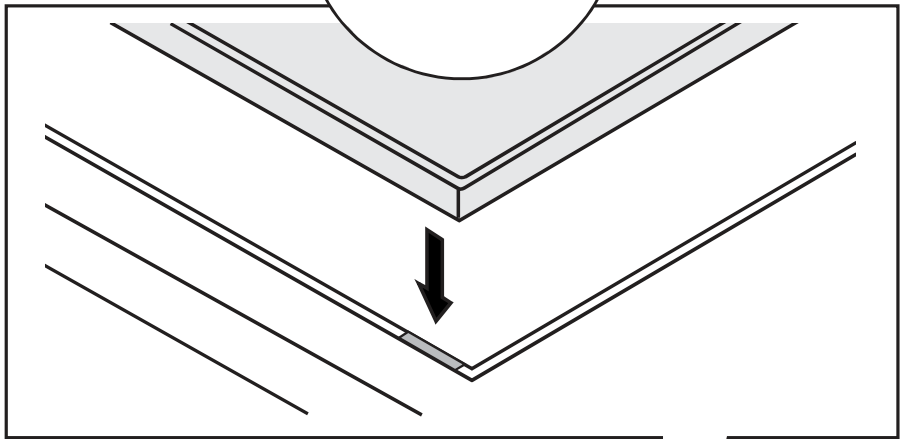


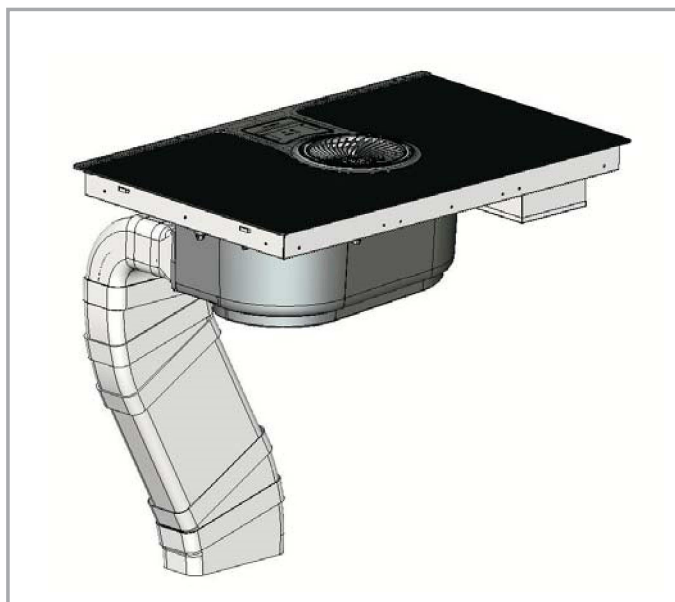
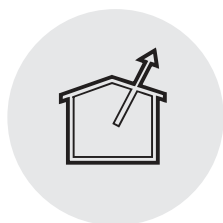
OK!

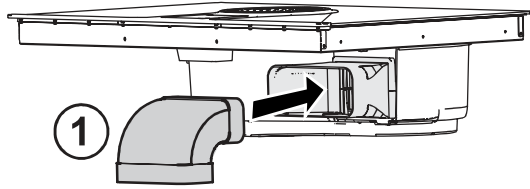




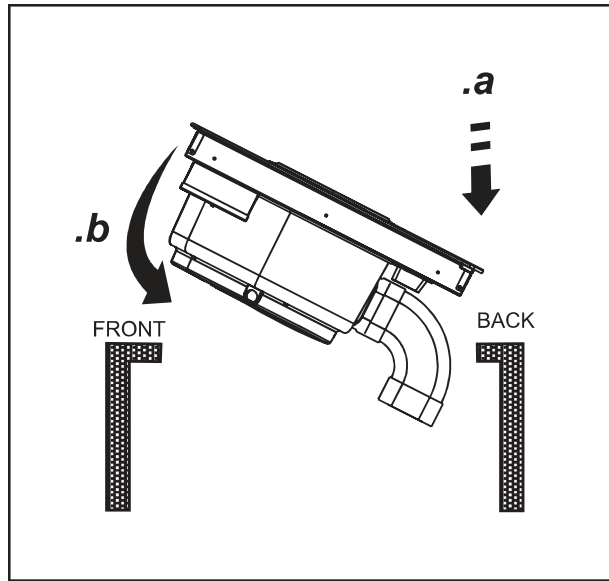
inst. **B**



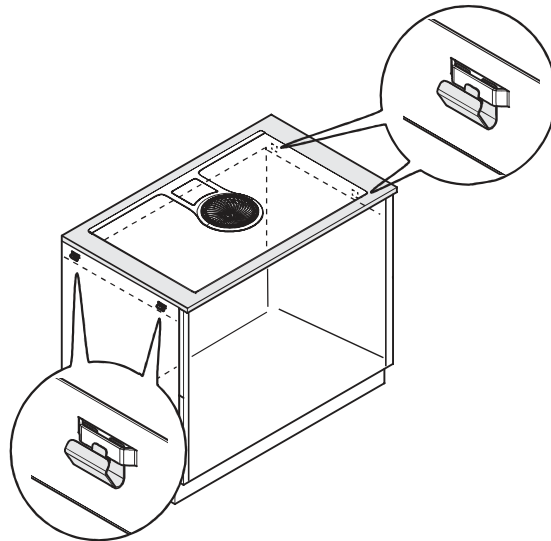




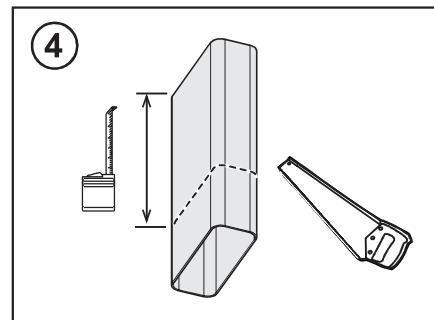
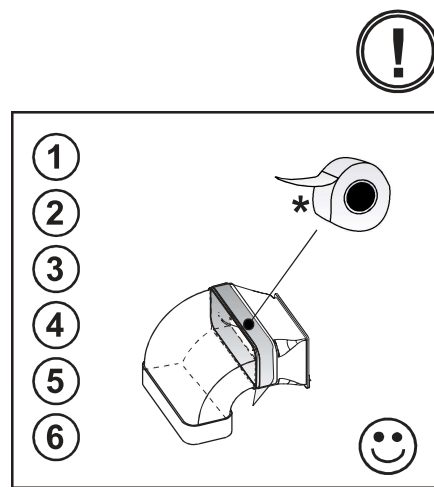
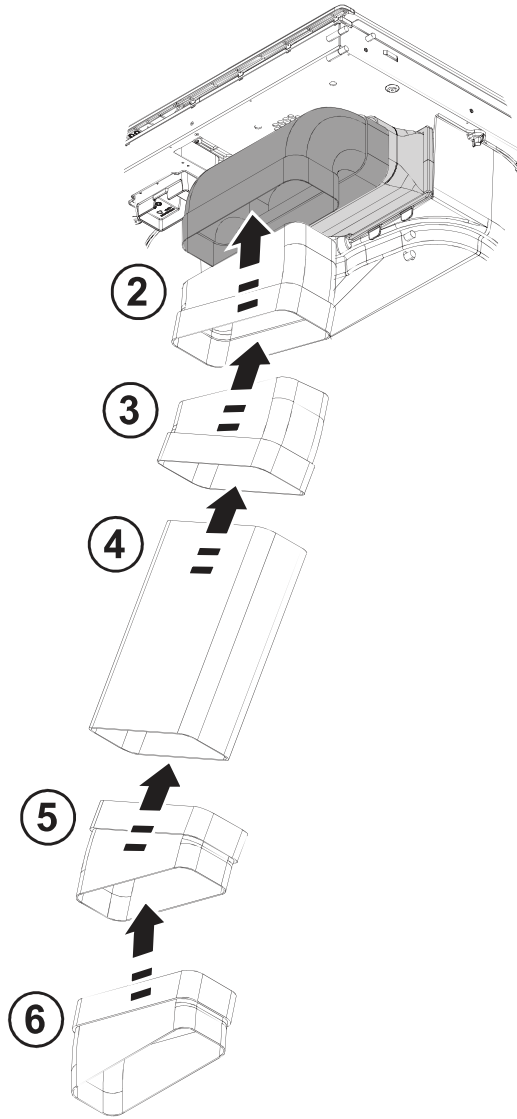
7a.1



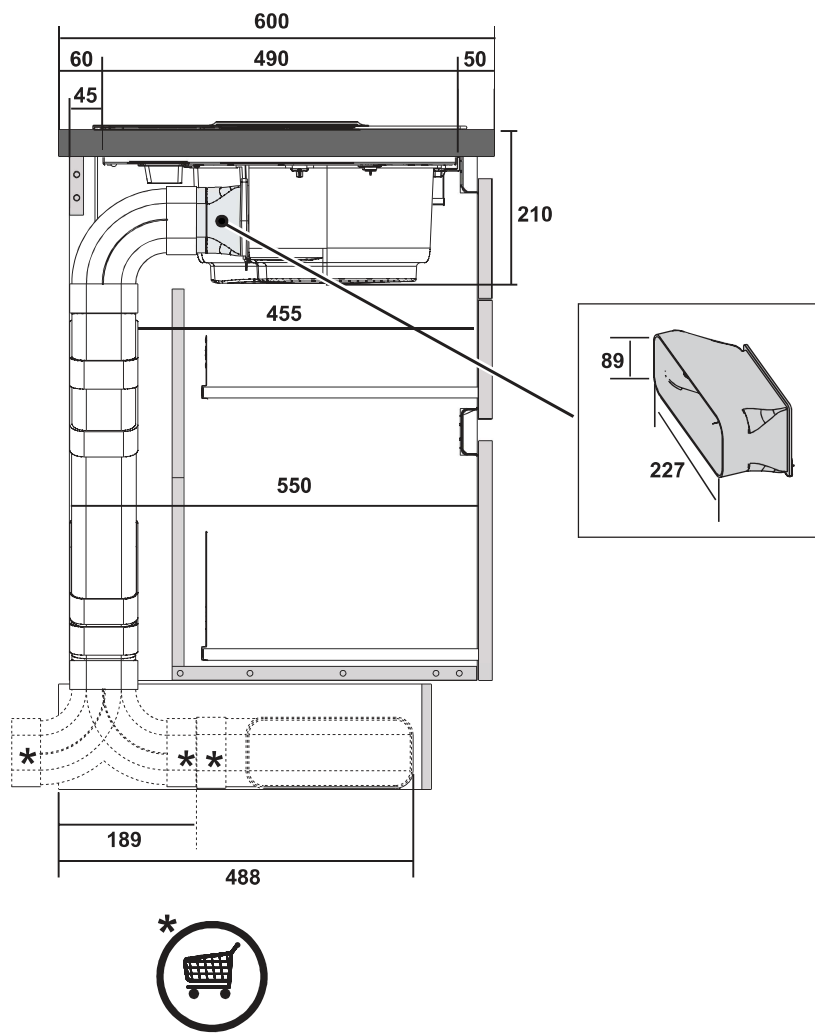
7a.2



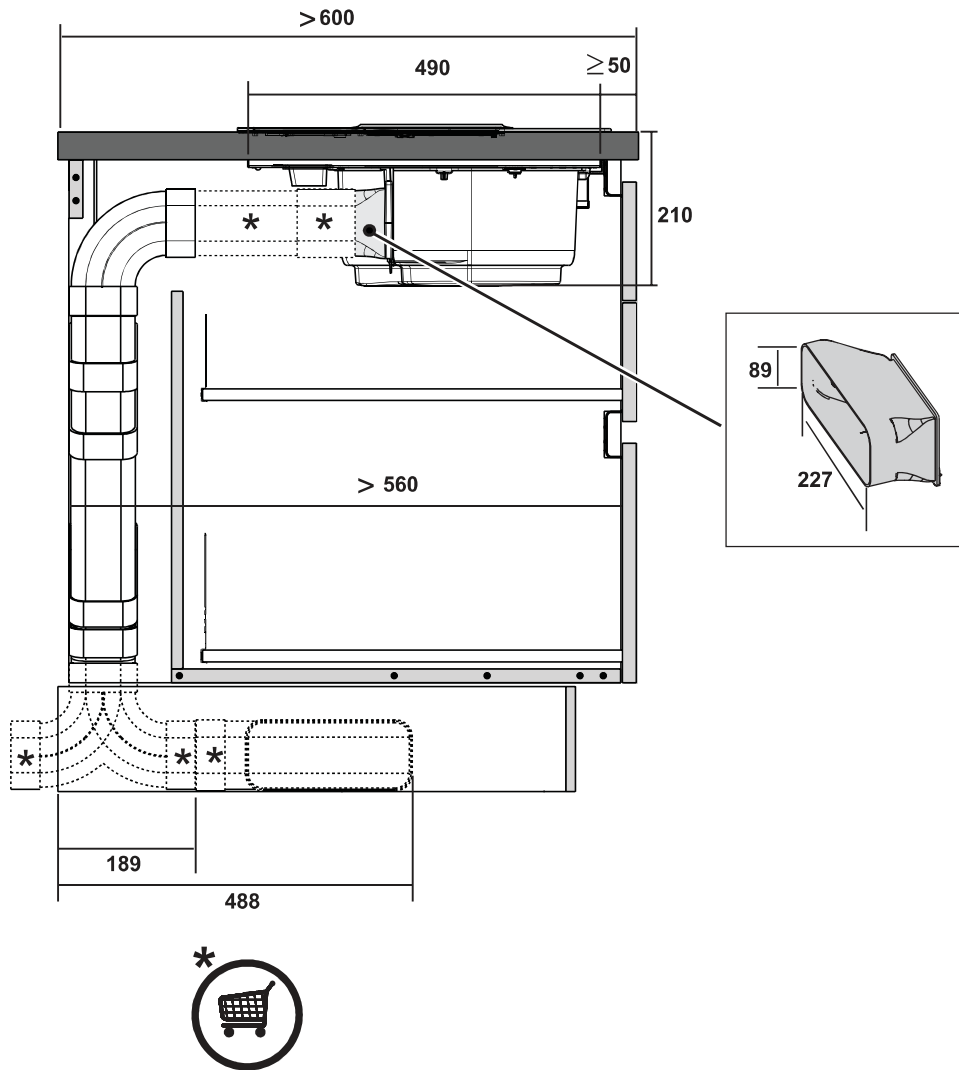
7a.3



7a.4



7b



7b

FR - Prescriptions de montage et mode d'emploi

Suivre de près les instructions reportées dans ce manuel.
Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème, dommage ou incendie causé à l'appareil suite au non-respect des instructions reportées dans ce manuel. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique pour la cuisson des aliments et l'aspiration des fumées dérivantes de la cuisson. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffage de pièces). Le fabricant décline toute responsabilité pour une utilisation inappropriée ou un mauvais réglage des commandes.

L'appareil peut différer du dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déplacement, s'assurer qu'il reste avec le produit.

- ! Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations essentielles sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- ! Ne pas faire des changements dans les produits électriques
- ! Avant l'installation de l'appareil, vérifier que tous les composants ne sont pas endommagés. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.
- ! Vérifier l'intégrité du produit avant de procéder avec l'installation. Sinon, contactez votre revendeur et ne pas continuer l'installation.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.

Mises en garde

Attention! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer tout travail d'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en matière de sécurité. Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la connexion de l'appareil, encastré dans un meuble, au circuit électrique.
- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il faut un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.
- Ne pas utiliser de prises multiples ou des rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles par l'utilisateur.
- L'équipement et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Faire attention à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil; garder les enfants à distance et les surveiller, parce que les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation.
- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser le plan à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants de l'appareil.

- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
 - Ne pas placer de matériaux inflammables sur l'appareil ou à proximité.
 - Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu. Surveiller la cuisson des aliments riches en graisse et huile.
 - Si la surface est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter la possibilité de décharge électrique.
 - L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonction au moyen d'une minuterie externe ou bien d'un système de commande à distance séparé.
 - La cuisson sans surveillance sur un plan de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
 - Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
 - Ne JAMAIS essayer d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au lieu de cela, éteindre l'appareil et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Risque d'incendie : ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
 - Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur.
 - Ne pas poser des objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la surface du plan de cuisson car ils pourraient s'échauffer.
 - Avant de raccorder le modèle au circuit électrique : contrôler la plaque signalétique (sur le fond de l'appareil) pour s'assurer que la tension et la puissance correspondent à celles du circuit et que la prise de branchement soit adaptée. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.
- Important :**
- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson à travers son dispositif de commande et ne pas faire confiance au détecteur de casseroles.
 - Éviter de renverser du liquide, donc pour bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
 - Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou sans récipients.
 - Lorsque la cuisson est terminée, éteindre la zone relative.
 - Lors de la cuisson, ne jamais utiliser des feuilles d'aluminium, ou ne jamais poser directement des produits emballés avec de l'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.
 - Ne jamais chauffer une boîte ou une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle risque d'exploser!
- Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plans de cuisson.

- L'utilisation d'une grande puissance comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tel que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, nous recommandons l'utilisation d'une puissance inférieure.

- Les récipients doivent être placés directement sur le plan de cuisson et doivent être centrés. En aucun cas, il ne faut insérer quelque chose entre la casserole et la plaque de cuisson.

- Dans le cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance de la zone de cuisson.

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du circuit en enlevant la fiche ou par l'interrupteur général de la maison.

Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des risques inhérents.

Les enfants doivent être contrôlés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

La pièce doit être suffisamment aérée quand la hotte de cuisine est utilisée simultanément aux autres appareils de combustion au gaz ou autres combustibles.

La hotte doit être régulièrement nettoyée à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS), respecter les instructions pour l'entretien.

Le non-respect des normes de nettoyage de la hotte et du filtre (ainsi que son remplacement) comporte des risques d'incendies.

Il est strictement interdit de flamber les aliments.

L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.

La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.

ATTENTION : Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de la hotte peuvent chauffer.

Attention! Il ne faut jamais brancher l'appareil au circuit électrique tant que l'installation n'a pas été complétée.

En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à adopter pour l'évacuation des fumées, respecter étroitement les règlements des autorités locales compétentes.

L'air aspiré ne doit pas être convoyé vers le conduit destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion au gaz ou autres combustibles.

Il ne faut jamais utiliser ni laisser la hotte sans ampoule correctement vissées afin d'éviter tout risque de décharge électrique.


Il ne faut jamais utiliser la hotte sans la grille !

Utiliser seulement les vis de fixation fournies avec le produit ou, si elles ne sont pas comprises, acheter les bonnes vis. Utiliser des vis de la longueur indiquée dans la notice.

Quand la hotte de cuisine et les appareils non alimentés par l'énergie électrique sont en marche simultanément, la pression négative dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En assurant que ce produit est éliminé correctement, l'utilisateur contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé.



Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce dernier ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. L'éliminer conformément aux réglementations locales d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où le produit a été acheté.

Appareil conçu, testé et réalisé dans le respect des normes sur la :

- Sécurité : EN/CEI 60335-1; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233.
- Performance : EN/CEI 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/CEI 60704-1; EN/CEI 60704-2-13; EN/CEI 60704-3; ISO 3741; EN 50564; CEI 62301.
- CEM : EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/CEI 61000-3-3; EN/CEI 61000-3-12. Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimale avant de commencer à cuisiner puis l'éteindre quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

Utilisation

Utilisation de la plaque de cuisson

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages :

Si l'on compare avec les plans de cuisson électriques, votre plan à induction est :

- **Plus sûr** : température inférieure à la surface du verre.
- **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments inférieurs.
- **Plus précis** : le plan réagit instantanément à vos commandes
- **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois enlevée la casserole, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, en évitant une perte de chaleur inutile.

Récipients pour la cuisson

Utiliser uniquement des casseroles portant le symbole



Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface du plan, ne pas utiliser :

- des récipients avec fond non parfaitement plat.
- des récipients en métal avec fond émaillé.
- des récipients avec une surface rugueuse, pour éviter de rayer la surface du plan.
- ne jamais poser des casseroles et des poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle du plan

Récipients préexistants

La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement.

Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas

Pour voir le diamètre relatif de la casserole à utiliser de chaque zone, consulter la partie illustrée de ce manuel.

Économie d'énergie

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de :

- Utiliser des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles à fond plat.
- Si possible, laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utiliser un autocuiseur, il réduit encore la consommation d'énergie et le temps de cuisson
- Placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur le plan.

Utilisation de l'aspirateur

Le système d'aspiration peut être utilisé en version aspirante à évacuation externe ou filtrante à recirculation interne.



Version aspirante

Fig. 7

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) fixée à la bride de raccord déjà fourni.

Le diamètre du tuyau d'évacuation doit être identique à celui au diamètre de l'anneau de connexion :

- en cas de sortie rectangulaire 222 x 89 mm
- en cas de sortie ronde Ø 150 mm (*)

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version aspirante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 7c

Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord).

L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'aspiration et augmentera considérablement le bruit.

Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

! La longueur du conduit doit être celle strictement indispensable.

! Utiliser un conduit avec le moins de coudes possible (angle maximal du coude : 90°).

! Éviter de changer drastiquement la section du conduit



Version filtrante

Fig. 8

L'air aspiré sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce.

Le produit est fourni avec tout le nécessaire pour une installation standard avec la sortie de l'air dans la partie frontale de la plinthe du meuble.

L'emballage comprend déjà quatre séries de filtres en céramique aux charbons actifs très performants. Les filtres en céramique sont des filtres innovants modulaires à charbon qui se régénèrent (consulter ce manuel dans la section Entretien - Filtres aux charbons actifs).

Les propriétés chimiques et physiques permettent d'obtenir une efficacité d'absorption des odeurs élevée ainsi qu'une excellente résistance mécanique.

Pour de plus amples, consulter la page relative aux accessoires de la version filtrante dans la partie illustrée de ce manuel.

Fig. 13b

Consulter les sites www.elica.com et www.shop.elica.com pour vérifier la gamme complète des kits disponibles, pour pouvoir réaliser les différentes installations tant filtrantes qu'aspirantes.

Installation

L'installation tant électrique que mécanique, doit être effectuée par du personnel qualifié.

L'appareil est conçu pour être encastré dans un plan de travail (épaisseur 3-6 cm)

La distance minimale entre le plan de cuisson et le mur doit être d'au moins 5 cm devant, d'au moins 10 cm sur les côtés.



Branchement électrique

Fig. 3

- Débrancher l'appareil du circuit électrique
 - L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, familiarisé avec les normes applicables en matière d'installation et de sécurité.
 - Le fabricant décline toute responsabilité pour les personnes, les animaux ou les biens dans le cas de non-respect des directives fournies dans ce chapitre.
 - Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre l'enlèvement du plan de cuisson du plan de travail.
 - S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
 - Ne pas utiliser de rallonges.
 - La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
 - Le câble d'alimentation de la terre doit être 2 cm plus long que les autres câbles.
 - Dans le cas où l'appareil n'est pas équipé de câble d'alimentation, en utiliser un avec section de conducteur de minimum 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 7200 watts.; tandis que pour les puissances supérieures il doit être de 4 mm²).
 - À aucun moment, le câble ne doit atteindre une température de 50 °C supérieure à la température ambiante.
 - L'appareil est destiné à être connecté de façon permanente au circuit électrique, c'est pourquoi il faut faire un raccordement au circuit fixe via un interrupteur omnipolaire à norme qui assure la déconnexion complète du circuit électrique dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation.
- Attention!** Avant de rebrancher le circuit à l'alimentation secteur et d'en vérifier le fonctionnement correct, vérifier toujours que le câble d'alimentation soit monté correctement.
- Attention!** Le remplacement du câble d'interconnexion doit être effectuée par le service d'assistance technique autorisé.
- Remarque :** le produit est doté d'une fonction Power Limitor qui permet de programmer un seuil d'absorption maximal kw. Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconnexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent). **Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.**

Montage

Avant de commencer l'installation :

- Après le déballage et vérification que le produit n'a pas été endommagé pendant le transport, en cas de problème, contactez votre revendeur ou le service clientèle, avant de procéder à l'installation.
- Vérifier que le produit acheté est d'une taille appropriée pour la zone d'installation choisie.
- S'assurer qu'à l'intérieur de l'emballage il n'y a pas (à des fins d'expédition) de matériel accessoire (tels que des enveloppes avec des vis, des garanties, etc.), il doit être éventuellement enlevé et conservé.
- Vérifier en plus que près de la zone d'installation il y ait une prise électrique disponible.

Prédisposition du meuble pour l'encastrement :

- Le produit ne peut être installé au-dessus des dispositifs de refroidissement, lave-vaisselle, poêles, fours, lave-linge et sèche-linge.
 - Effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer le plan de cuisson et retirer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.
- IMPORTANT :** utiliser un joint de finition monocomposant (S), résistant aux températures jusqu'à 250° ; avant l'installation, nettoyer soigneusement les surfaces à coller en éliminant les substances pouvant compromettre l'adhésion (ex.: agents anti-adhésifs, conservants, graisses, huiles, poussière, résidus de colle, etc.); le joint doit être distribué uniformément sur tout le cadre; après la pose, laisser sécher le joint environ 24 heures.

Fig. 1a /1b

ATTENTION ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

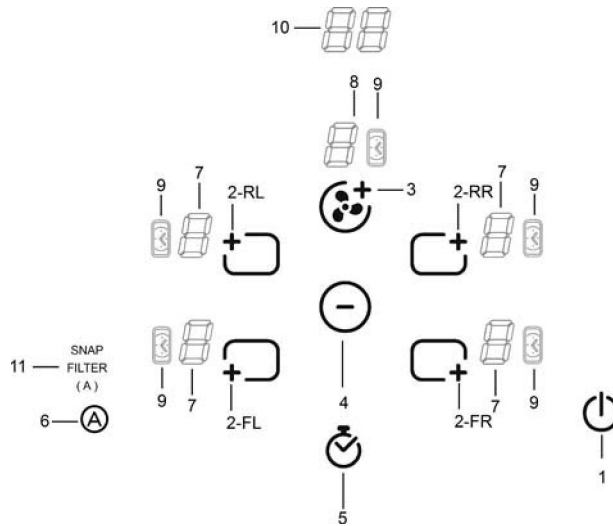
Remarque : nous conseillons, pour installer correctement le produit, recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes :

- film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate
- conforme à la norme DIN EN 60454
- retardateur de flamme
- résistance optimale au vieillissement
- résistance aux écarts de températures
- utilisable aux basses températures

Fonctionnement

Panneau de contrôle

Remarque : Pour sélectionner les commandes, il suffit d'effleurer (appuyer sur) les symboles qui les représentent.



Touches

1. **ON/OFF** de la plaque de cuisson/aspirateur pour plan de cuisson
2. Sélection des zones de cuisson
Augmenter Power Level
3. Augmenter vitesse (puissance) d'aspiration
4. Diminuer Power Level
Diminuer vitesse (puissance) d'aspiration
Diminuer temps Timer
5. Activer Timer
Augmenter temps Timer
6. Activation des fonctions automatiques
Réinitialiser saturation filtres

Afficheur / LED

7. Afficher Power Level
8. Afficher vitesse (puissance) d'aspiration
9. Voyant Timer activé
10. Voyant temps Timer
11. Voyant fonction d'aspiration automatique
Voyant assistance filtres
Voyant fonctionnement avec unité SNAP

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON


À savoir avant de commencer :

Toutes les fonctions de ce plan de cuisson sont conçues dans le but de se conformer aux normes de sécurité les plus strictes.

Pour cette raison :

• **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement en l'absence de casseroles sur les foyers, ou quand elles sont mal placées.**

• Dans d'autres cas, les fonctions activées se désactivent automatiquement après quelques secondes lorsque la fonction sélectionnée nécessite un autre réglage qui n'est pas donné (par exemple: "Allumer le plan de cuisson" sans "Sélectionner la zone de cuisson" et la "Température de fonctionnement", ou bien la "Fonction Lock" ou celle "Timer").

 **Attention!** Dans le cas (par exemple) d'utilisation prolongée, la coupure de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate, car en phase de refroidissement le symbole "H" apparaît sur l'écran pour indiquer ce stade de fonctionnement.

Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Affichage zone de cuisson

dans les affichages relatifs aux zones de cuisson, apparaît :

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Zone de cuisson allumée | 0 |
| Power Level | 1...9-P |
| Residual Heat Indicator | H |
| Pot Detector | U |
| Fonction Bridge désactivée | n |
| Fonction Temperature Manager activée | u |
| Fonction Child Lock activée | L |

Caractéristiques de la plaque

● Safe Activation

Le produit s'active uniquement en présence de casseroles sur les zones de cuisson : le processus de chauffe ne se déclenche pas sans casseroles et s'arrête en les enlevant.

● Pot Detector

L'appareil détecte automatiquement la présence de casseroles sur les zones de cuisson.

● Safety Shut Down

Pour des raisons de sécurité, chaque zone est dotée d'un temps de fonctionnement maximal qui dépend du niveau de puissance programmé.


● Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par le symbole de la zone qui s'éclaire sur l'afficheur "H".

Fonctionnement

Remarque : Pour activer une quelconque fonction, il faut d'abord activer la zone souhaitée.

● Allumage


Appuyer sur (effleurer)  ON/OFF de la plaque de cuisson/ aspirateur

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.

Appuyer de nouveau pour éteindre.


Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.


● Sélection des zones de cuisson

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● 9 Power Level

La plaque est équipée de 9 niveaux de puissance :


Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , pour augmenter le niveau de puissance;

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , pour diminuer le niveau de puissance;

Le niveau de puissance apparaît sur l'afficheur de la zone sélectionnée : "1...9"


● **Power Booster**

Le produit dispose d'un niveau de puissance supplémentaire (en plus du niveau **S**), qui reste activé pendant 5 minutes, puis la puissance revient au niveau précédent.

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , pour augmenter le niveau de puissance (au-delà du niveau **S**) et activer le Power Booster

Le niveau Power Booster est signalé sur l'afficheur de la zone sélectionnée avec le symbole "P".

NB : la zone de cuisson  (FIG.19), ne dispose pas d'un temporisateur pour le Power Booster ;

pour désactiver le Power Booster appuyer sur 


● **Bridge Zones**


Les zones de cuisson grâce à la fonction Bridge sont en mesure de fonctionner en mode combiné créant ainsi une seule zone au même niveau de puissance. Cette fonction permet de cuire de manière homogène les grands plats / casseroles.

Il est possible d'utiliser (en mode combiné) la zone de cuisson frontale "Master" avec la zone correspondante derrière "Secondaire"


(pour vérifier les zones concernées par cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge:

• **Sélectionner la zone de cuisson "Master"** 
(qui doit être au niveau de puissance 0)

- **maintenir la pression**  jusqu'à l'émission du signal sonore suivi par l'affichage du symbole "P" clignotant, sur l'afficheur (7) de la zone de cuisson "Secondaire"

- **sélectionner la zone de cuisson "Secondaire"** dans les 3 secondes qui suivent


- **programmer le niveau (Puissance) d'exercice**  de la zone de cuisson "Master", qui apparaîtra sur l'afficheur respectif (7)

Remarque : pour désactiver la **Fonction Bridge** il suffit d'amener la zone de cuisson à la bonne température "D".

● **Temperature Manager**

La fonction de contrôle Temperature Manager permet de maintenir la température constante à un niveau de puissance optimisé compris entre 0 et 1; elle est parfaite pour maintenir les aliments déjà cuits à la bonne température.

La fonction Temperature Manager s'active à la première

pression de la touche 

L'afficheur de la zone actionnée en mode Temperature Manager indique le symbole "TM"

● **Child Lock**



La fonction Child Lock permet d'éviter que les enfants ne puissent accidentellement allumer les zones de cuisson et la zone aspirante car elle bloque toutes les fonctions.


La fonction Child Lock peut être activée seulement quand l'appareil est éclairé et les zones de cuisson (et la zone aspirante) sont éteintes.

Activation:

• enlever les casseroles éventuellement présentes sur la plaque de cuisson



• appuyer sur et maintenir enfoncées simultanément les


touches  (FR) et 

• puis de nouveau et le sélecteur  (2-FR); un double signal sonore indique que la fonction **Child Lock** est activée, et s'affiche une "L" sur les afficheurs (7).

Désactivation :


• appuyer sur et maintenir enfoncées simultanément les

touches  (2-FR) et 

• puis de nouveau  ; un double signal sonore indique que la fonction **Child Lock** est désactivée, le symbole "L" disparaît des afficheurs(7).

Désactivation temporaire: une zone de cuisson peut être utilisée même avec la fonction **Child Lock** activée.

Procéder comme suit:


• appuyer sur et maintenir enfoncée  (2-FR) et







La zone de cuisson peut maintenant être utilisée normalement, la fonction **Child Lock** s'actionne à nouveau à l'extinction de la plaque de cuisson.

● **Timer**

La fonction Timer est un compte à rebours qui peut être programmé (même simultanément) sur chaque zone de cuisson (et sur la zone aspirante).
À la fin de du temps programmé la zone de cuisson (ou la zone aspirante) s'éteint automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Le Timer s'active en appuyant sur le symbole  dès que le timer a terminé le compte à rebours, un signal sonore se déclenche (pendant 2 minutes ou s'arrête en appuyant sur une quelconque touche (10) clignote, avec le symbole "00".




Réglage de la fonction Timer pour la plaque de cuisson

- Sélectionner la zone de cuisson. 
- Appuyer sur  pour accéder à la fonction de réglage.
- Régler la durée du Timer:
appuyer sur le sélecteur , pour augmenter le temps d'extinction automatique
appuyer sur le sélecteur , pour diminuer le temps d'extinction automatique

Si vous le souhaitez, répéter l'opération pour les autres zones de cuisson.


Remarque : Chaque zone peut avoir un Timer différent; sur l'écran (10) apparaîtra (pendant 10 secondes), le compte à rebours de la dernière zone sélectionnée suivi du compte à rebours le moins long.

Pour couper le Timer :

- programmer la valeur du timer à "00", avec 
 - éteindre la plaque de cuisson, avec 
- Remarque :** la fonction reste active si l'on n'appuie pas, entre-temps, sur d'autres touches.
Remarque : à côté de la zone de cuisson, lorsque le Timer est actionné, apparaît le symbole 


● **Egg Timer**

La fonction Egg Timer est un compte à rebours séparé des zones de cuisson (et de la zone aspirante). À la fin du délai programmé l'utilisateur est averti par le signal sonore correspondant.







L'Egg Timer s'active en appuyant sur .
Remarque : pour régler la fonction **Egg Timer** suivre la même procédure de la fonction **Timer**.

● **Power Limitation**

La fonction Power Limitation permet de programmer le fonctionnement du produit en limitant l'absorption à un seuil maximal 3,1 kW.

Remarque : le réglage doit être effectué à plaque éteinte, sans appuyer sur la touche  lors du branchement du produit au circuit électrique ou de la reconnexion du circuit électrique (dans les 2 minutes qui suivent).




Pour régler la fonction Power Limitation :

- appuyer sur 
- maintenir enfoncé  appuyer puis relâcher 
- un signal sonore est émis
- maintenir enfoncé  appuyer puis relâcher  (2-FL)
- relâcher maintenant la touche 

l'afficheur (7) de la **zone FL** visualise la séquence alternée des symboles "C" et "0" pour signaler qu'il est possible d'effectuer le réglage


l'afficheur (7) de la **zone RL** visualise le réglage en cours**
0 = 7,4 KW
1 = 3,1KW

** le réglage est programmé par défaut à 7,4 KW

- pour modifier la programmation de la fonction Power Limitation appuyer sur  (2-FL)
- pour sauvegarder la valeur appuyer sur , pendant 2 secondes; un signal sonore se déclenche pour confirmer le réglage.
- appuyer sur , pour quitter la fonction

UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

● Allumage


Appuyer sur (effleurer)  ON/OFF de la plaque de cuisson/ aspirateur

Le voyant s'éclaire pour signaler que la plaque de cuisson/aspirateur est prêt(e) à l'emploi.


Appuyer de nouveau pour éteindre.


Remarque : Cette fonction a la priorité sur toutes les autres.

● Mise en marche de l'aspirateur :

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection  pour activer l'aspirateur

● Vitesse (puissance) d'aspiration :

Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , pour augmenter la vitesse (puissance) d'aspiration (0-10);


Effleurer (appuyer sur) la touche de sélection , pour diminuer la vitesse (puissance) d'aspiration (10-0);

● Timer

Le Timer s'active, à n'importe quelle vitesse, en appuyant sur


le symbole 

de l'afficheur (10) le compte à rebours apparaît,

sur l'afficheur (8) apparaît le symbole 

Réglage du Timer pour l'aspirateur

Il est possible d'intervenir et de modifier les temps d'arrêt programmés. La variation se fait quand le Timer est activé.

• Appuyer sur  pour augmenter le temps d'arrêt automatique

• Appuyer sur  pour diminuer le temps d'arrêt automatique

● Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut changer les filtres :

la LED "FILTER" (11) s'éclaire

● Réinitialisation de la saturation des filtres

Après avoir effectué l'entretien des filtres, appuyer

longuement sur la touche  ; la LED "FILTER" s'éteint et relance le comptage du voyant.

● Fonctionnement automatique

La hotte s'éclaire alors à la vitesse plus indiquée en adaptant la capacité d'aspiration au niveau de cuisson maximal, utilisé dans les zones de cuisson.

Pour activer cette fonction :


Appuyer brièvement sur , la LED "(A)" (11) s'éclaire pour signaler que la hotte fonctionne sous ce mode.

● Fonctionnement automatique de la hotte avec la fonction SNAP®

Pour la connexion entre la hotte et SNAP®, consulter le manuel fourni avec SNAP® ou visiter www.elica.com.

Remarque : SNAP® est une unité d'aspiration auxiliaire en mesure de fonctionner avec la hotte.

Pour activer cette fonction :

Appuyer brièvement sur , le LED "(A)" et le LED SNAP (11) s'allument pour indiquer que la hotte est en train de fonctionner sous ce mode.

Tableaux de puissance

| Niveau de puissance | | Typologie de cuisson | Niveau d'utilisation (l'indication doit être associée à l'expérience et aux habitudes de cuisson) |
|---------------------|----------------|---|---|
| Puissance maximale | Boost | Réchauffer rapidement | Idéal pour élever très rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide en cas d'eau ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson |
| | 8-9 | Frir - bouillir | Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frir des produits congelés, faire bouillir rapidement |
| Puissance élevée | 7-8 | Rôtir - brunir - bouillir - griller | Idéal pour rôtir, maintenir l'ébullition, cuire et griller (courte durée, 5-10 minutes) |
| | 6-7 | Rôtir - cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller | Idéal pour brunir, maintenir l'ébullition légère, cuire et griller (pendant une durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer les accessoires |
| Puissance moyenne | 4-5 | Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller | Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir une ébullition délicate, cuire (pour une longue durée). Repasser les pâtes |
| | 3-4 | Cuire - frémir - épaissir - rendre crémeux | Idéal pour les cuissons prolongées (riz, sauces, rôtis, poisson), en présence de liquides d'accompagnement (par exemple eau, vin, bouillon, lait), mélanger les pâtes |
| | 2-3 | | Idéal pour les cuissons prolongées (volumes de moins d'un litre: riz, sauces, rôtis, poisson) en présence de liquides d'accompagnement (exemple eau, vin, bouillon, lait) |
| Faible Puissance | 1-2 | Faire fondre - dégeler - garder au chaud - rendre crémeux | Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler des produits de petites dimensions |
| | 1 | | Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuisinés ou garder à température les plats et faire épaissir le risotto |
| OFF | Puissance zéro | Surface d'appui | Plan de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O) |

Tableaux de cuisson

| Catégorie d'aliments | Plats ou type de cuisson | Niveau de puissance et déroulement cuisson | | | |
|-----------------------|--------------------------|---|------------|--|------------|
| | | Première étape | Puissances | Deuxième étape | Puissances |
| Pâtes, riz | Pâtes fraîches | Chauffage de l'eau | Booster-9 | Cuisson des pâtes et maintien ébullition | 7-8 |
| | Pâtes fraîches | Chauffage de l'eau | Booster-9 | Cuisson des pâtes et maintien ébullition | 7-8 |
| | Riz bouilli | Chauffage de l'eau | Booster-9 | Cuisson des pâtes et maintien ébullition | 5-6 |
| | Risotto | Saisir et griller | 7-8 | Cuisson | 4-5 |
| Légumes, légumineuses | Blanchis | Chauffage de l'eau | Booster-9 | Ébullition | 6-7 |
| | Frits | Chauffage de l'huile | 9 | Friture | 8-9 |
| | Sautés | Chauffage de l'accessoire | 7-8 | Cuisson | 6-7 |
| | Mijotés | Chauffage de l'accessoire | 7-8 | Cuisson | 3-4 |
| | Saisis | Chauffage de l'accessoire | 7-8 | Dorure | 7-8 |
| Viandes | Rôti | Brunissement viande avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6) | 7-8 | Cuisson | 3-4 |
| | Grillées | Préchauffage de la poêle | 7-8 | Griller sur les deux côtés | 7-8 |
| | Brunissement | Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6) | 7-8 | Cuisson | 4-5 |
| | En sauce/braisées | Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6) | 7-8 | Cuisson | 3-4 |
| Poisson | Grillés | Préchauffage de la poêle | 7-8 | Cuisson | 7-8 |
| | En sauce/braisés | Brunissement avec de l'huile (si avec beurre, puissance 6) | 7-8 | Cuisson | 3-4 |
| | Frits | Chauffage de l'huile ou de la matière grasse | 8-9 | Friture | 7-8 |
| Œuf | Omelettes | Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse | 6 | Cuisson | 6-7 |
| | Omelette | Chauffage de la poêle avec du beurre ou de la matière grasse | 6 | Cuisson | 5-6 |
| | A la coque/durs | Chauffage de l'eau | Booster-9 | Cuisson | 5-6 |
| | Pancake | Chauffage de la poêle avec du beurre | 6 | Cuisson | 6-7 |
| Sauces | Tomate | Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6) | 6-7 | Cuisson | 3-4 |
| | Bolognaise | Brunissement avec de l'huile (si avec du beurre, puissance 6) | 6-7 | Cuisson | 3-4 |
| | Béchamel | Préparation de la base (faire fondre beurre et farine) | 5-6 | Porter à frémissement | 3-4 |
| Gâteaux, crèmes | Crème pâtissière | Porter le lait à ébullition | 4-5 | Maintenir le frémissement | 4-5 |
| | Puddings | Porter le lait à ébullition | 4-5 | Maintenir le frémissement | 2-3 |
| | Riz au lait | Réchauffer le lait | 5-6 | Maintenir le frémissement | 2-3 |

Entretien

Entretien de la plaque de cuisson

Attention! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et le voyant de chaleur a disparu.

Nettoyage

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

Ne pas utiliser d'éponges abrasives, de tampons à récurer. Leur utilisation, au fil du temps, pourrait abîmer le verre.

Ne pas utiliser des produits chimiques irritants, tels que les sprays pour fours ou détachants.

Après chaque utilisation, laisser refroidir le plan et le nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires.

Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent le plan de cuisson et doivent être retirés immédiatement.

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.

Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage du plan (suivre les instructions du fabricant).

NE JAMAIS UTILISER DE NETTOYEURS A VAPEUR !!!

Important :

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles il est possible d'intervenir à travers la vanne de décharge, placée sur la partie inférieure du produit de manière à pouvoir éliminer tout résidu et nettoyer en toute sécurité.

Fig. 16

Pour un nettoyage plus complet et soigné, enlever complètement le bac inférieur.

Fig. 18a - 18b

Entretien de l'aspirateur

Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon imbibé de détergent liquide neutre. **NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !**

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs.

NE PAS UTILISER D'ALCOOL !

Filtre anti-graisse

Fig. 15

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide.

Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

Filtres aux charbons actifs

(Seulement pour la version filtrante)

Fig. 17 — 17a — 17b — 17c

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson.

Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs. Les charbons actifs sont intégrés dans une structure céramique qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés créant ainsi une surface d'absorption élevée.

La saturation des **filtres céramique aux charbons actifs** se produit après une utilisation plus ou moins intense, du type de cuisine et de la fréquence de nettoyage du filtre à graisse.

Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2 à 3 mois dans un four préchauffé à 200°C pendant une heure. La régénération permet de bénéficier d'une durée maximale des filtres de 5 ans.

Recherche des pannes

| CODE D'ERREUR | DESCRIPTION | CAUSES POSSIBLES | SUPPRESSION DE L'ERREUR |
|--|---|--|--|
| E2 | La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température | La température interne de l'électronique est trop élevée | Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau |
| E3 | Récipient non adapté | Perte des propriétés magnétiques | Retirer la casserole |
| E5 | Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction | Le courant électrique n'arrive pas au module : Le câble d'alimentation n'a pas été connecté correctement ou est défectueux. | Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement |
| Pour tous les autres signaux d'erreur (E ... U ... C ...) | Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur | | |

Service assistance

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifier que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

Si le problème persiste après les susdites vérifications, contacter le Service Clientèle le plus proche.