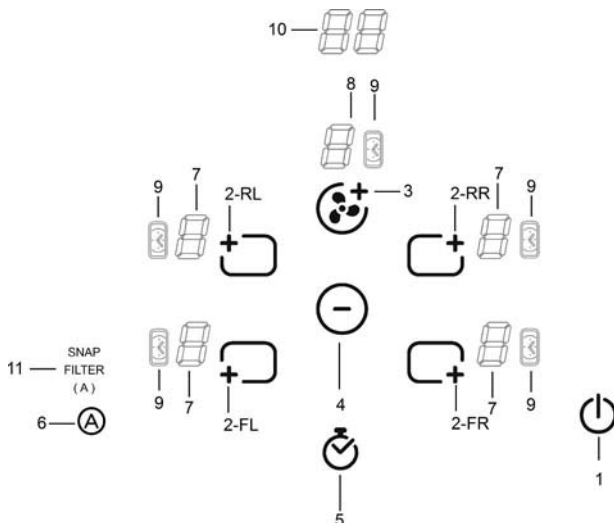


# Fonctionnement

## 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	
Power Level	
Residual Heat Indicator	
Pot Detector	
Fonction Bridge désactivée	
Fonction Temperature Manager activée	
Fonction Child Lock activée	

## 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 **5**), 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 **5**) 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 **4** (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 "**n**" 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 "**0**".

### ● **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 "**L**"



### ● **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 "0", 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](http://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	Frïre - bouillir	Idéal pour le brunissement, commencer à cuire, frïre 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
<b>Pâtes, riz</b>	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
<b>Légumes, légumineuses</b>	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
<b>Viandes</b>	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
<b>Poisson</b>	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
<b>Œuf</b>	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
<b>Sauces</b>	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
<b>Gâteaux, crèmes</b>	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
<b>Pour tous les autres signaux d'erreur ( E ... U ... C ... )</b>	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.**