

IT Istruzioni di montaggio e d'uso | **EN** Instruction on mounting and use |
DE Montage- und Gebrauchsanweisung |
FR Prescriptions de montage et mode d'emploi |
NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen |
ES Montaje y modo de empleo | **PT** Instruções para montagem e utilização |
EL Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης | **SV** Monterings- och bruksanvisningar |
FI Asennus- ja käyttöohjeet | **NO** Instrukser for montering og bruk |
DA Bruger- og monteringsvejledning | **PL** Instrukcja montażu i obsługi |
CS Návod na montáž a používání | **SK** Varovania a inštalácia |
HU Felszerelési és használati utasítás | **BG** Инструкции за монтаж и употреба |
RO Instrucțiuni de montaj și utilizare | **RU** Инструкция по монтажу и эксплуатации |
ET Paigaldus- ja kasutusjuhend | **LT** Montavimo ir naudojimosi instrukcija |
UK Інструкція з монтажу і експлуатації | **KK** Монтаждау мен пайдалану нұсқауы |
LV Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija | **SR** Uputstva za montažu i upotrebu |
SL Opozorila in namestittev | **HR** Uputstva za montažu i za uporabu |
TR Montaj ve kullanım talimatları | **AR** لوائح استعمال التركيب طرق

elica®

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti e aspirazione dei fumi derivanti dalla cottura stessa. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

L'apparecchio potrebbe avere estetiche differenti rispetto a quanto illustrato nei disegni di questo libretto, comunque le istruzioni per l'uso, la manutenzione e l'installazione rimangono le stesse.

- Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
- Non effettuare variazioni elettriche sull'apparecchio.
- Prima di procedere all'installazione dell'apparecchio verificare che tutti i componenti non siano danneggiati. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.
- Verificare l'integrità dell'apparecchio prima di procedere con l'installazione. In caso contrario contattare il rivenditore e non proseguire con l'installazione.

 : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono acquistabili separatamente presso rivenditori specializzati.

* : i particolari contrassegnati con questo simbolo sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli e sono acquistabili sui siti www.elica.com e www.shop.elica.com.

1. SICUREZZA E NORMATIVE

SICUREZZA GENERALE

Attenzione! Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Il prodotto deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento di installazione.
- Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.
- Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti idoneo.
- Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella guida all'installazione.
- Non riparare o sostituire qualsiasi parte del prodotto se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- Fare attenzione che i bambini non giochino con il prodotto
- Mantenere i bambini a distanza e sorvegliarli, in quanto le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso.
- Il prodotto può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte

capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro del prodotto e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.

- Il prodotto e le sue parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti del prodotto.
- Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti del prodotto non si siano sufficientemente raffreddati, rischio di incendio.
- Non riporre materiale infiammabile sul prodotto o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco.
- La cottura non sorvegliata su un piano cottura con olio o grasso può essere pericolosa e generare incendi.
- La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
- Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura a breve termine deve essere sorvegliato continuamente.
- Non tentare MAI di spegnere le fiamme con acqua. Al contrario, spegnere il prodotto e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Non riscaldare mai una scatola o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona di cottura.
- Il prodotto non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato. Non usare pulitrici a vapore, rischio di scosse elettriche.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire il prodotto dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Il prodotto va frequentemente pulito sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione.
- È importante conservare questo manuale per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme al prodotto.

- Prima dell'installazione assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.
- L'apparecchio deve essere installato e collegato in conformità agli attuali regolamenti di installazione nel paese di destinazione/utilizzo. Particolari precauzioni devono essere prese in merito ai requisiti di ventilazione del locale di installazione dell'apparecchiatura.
- Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.
- Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sulla targa matricola.
- L'apparecchio è stato concepito per un uso non professionale all'interno dell'abitazione.
- Evitare che il

cavo di alimentazione dell'apparecchio in questione e di altri elettrodomestici entri in contatto con le parti calde del piano. ● Se il cavo di alimentazione è danneggiato esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio. ● In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'assistenza tecnica. ● Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura, per evitare che vengano urtati accidentalmente. ● Non utilizzare pentole instabili o deformate. ● **ATTENZIONE!** In caso di rottura del piano in vetro: 1) spegnere immediatamente tutti i bruciatori e isolare l'apparecchio dall'alimentazione. 2) non toccare la superficie dell'apparecchio 3) non utilizzare l'apparecchio. ● **ATTENZIONE!** L'uso del piano a gas produce calore, umidità e prodotti della combustione nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che il locale sia ben ventilato specialmente quando l'apparecchio è in uso e mantenere aperti i fori di ventilazione come previsto dalle norme vigenti. ● L'uso prolungato ed intensivo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione addizionale (per esempio l'apertura di una finestra) o di una ventilazione più efficiente installando un dispositivo di ventilazione meccanico. ● Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento del calore del piano. ● **ATTENZIONE!** L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). ● Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, aprire la porta del locale e attendere almeno un minuto prima di ritentare. ● Nei piani senza sicurezza in caso di estinzione delle fiamme di un bruciatore chiudere il rubinetto corrispondente e non ritentare l'accensione prima di un minuto. ● **Al termine della cottura è buona norma provvedere anche alla chiusura del rubinetto principale del condotto e/o della bombola.**

● L'inosservanza delle norme di pulizia del prodotto e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi. ● E' severamente vietata la cottura flambè. ● L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso. ● Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando il prodotto viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili. ● Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti. ● L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili. ● Non utilizzare mai il prodotto senza la griglia montata correttamente!

⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO

● Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. ● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme

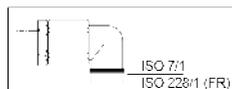
vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Il costruttore declina ogni responsabilità a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo. ● La messa a terra del prodotto è obbligatoria per legge. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento del prodotto, incassato nel mobile, alla rete elettrica. ● Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro. ● Non utilizzare prese multiple o prolunghe. ● Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo del prodotto corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato. ● Il cavo elettrico della terra deve essere 2cm più lungo rispetto agli altri cavi. ● In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. ● Il prodotto è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo effettuare il collegamento a rete fissa tramite un interruttore omipolare conformemente alle regole di installazione, che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, e che sia facilmente accessibile dopo l'installazione. ● Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore. ● **Attenzione!** Non collegare il prodotto alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata. ● Prima di allacciare il prodotto alla rete elettrica: controllare la targa dati (posta nella parte inferiore del prodotto) per accertarsi che tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

● **Attenzione!** La sostituzione del cavo di interconnessione deve essere effettuata dal servizio assistenza tecnica autorizzato o da persona con qualifica similare.

● **Attenzione!** Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di alimentazione sia stato montato correttamente.

⚠ SICUREZZA PER IL COLLEGAMENTO A GAS

● L'installazione deve essere effettuata da personale professionalmente qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza. ● Collegare l'apparecchiatura alla bombola o all'impianto secondo le prescrizioni delle norme in vigore accertandosi preventivamente che l'apparecchiatura sia predisposta al tipo di gas disponibile.



● In caso contrario vedi: **"Adattamento a diverso tipo di gas"**. ● Verificare inoltre che la pressione di alimentazione rientri nei valori riportati nella tabella: **"Caratteristiche utilizzatori"**.

● **Allacciamento metallico rigido/semirigido:** Eseguire

l'allacciamento con raccordi e tubi metallici (anche flessibili) in modo da non provocare sollecitazioni agli organi interni all'apparecchio. ● La messa in opera di tubi flessibili deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 metri. ● Utilizzare soltanto tubi conformi alle norme nazionali vigenti. ● **Attenzione!** Ad installazione ultimata controllare, con una soluzione saponosa, la perfetta tenuta di tutto il sistema di collegamento. Non utilizzare mai una fiamma per tale controllo.

● **Adattamento a diverso tipo di gas:** Per adattare l'apparecchio ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sull'etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni: 1 – togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi. 2 – svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella "Caratteristiche utilizzatori bruciatori a gas"). 3 – rimontare le parti seguendo all'inverso le operazioni ● **Attenzione!** Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta della taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo. **FIG.A0.**

● **Regolazione minimi:** 1 – portare il rubinetto sulla posizione di minimo. 2- togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto, con opportuno cacciavite, fino ad ottenere una piccola fiamma regolare **FIG.A1.** 3 – verificare che ruotando rapidamente la manopola, dalla posizione di massimo a quella di minimo, non si abbiano spegnimenti dei bruciatori. 4 – in caso di mancato funzionamento del dispositivo di sicurezza (termocoppia), con bruciatori al 8 minimo, aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione. 5 – effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sul by-pass con ceralacca o materiali equivalenti ● Nel caso di gas liquidi (es. GPL) la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo. ● **Attenzione!** Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo. ● **Attenzione!** Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare sulla tubazione di ingresso un appropriato regolatore di pressione conforme con le norme nazionali vigenti. ● **La quantità d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2.0 m³/h per ogni kW di potenza installato.** ● **Vedi tabella potenze bruciatori.**

SICUREZZA PER L'INSTALLAZIONE

● L'installazione sia elettrica che meccanica, deve essere eseguita da personale specializzato.

● **Prima di iniziare con l'installazione:** Dopo aver disimballato il prodotto verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e in caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti, prima di procedere con l'installazione; Verificare che il prodotto acquistato sia di dimensioni idonee alla zona di installazione prescelta; Verificare che all'interno dell'imballo non vi sia (per motivi di trasporto) materiale di corredo (ad

esempio buste con viti, garanzie etc), eventualmente va tolto e conservato; Verificare inoltre che in prossimità della zona di installazione sia disponibile una presa elettrica

● **Predisposizione del mobile per l'incasso:**

● Il prodotto non può essere installato sopra dispositivi di raffreddamento, lavastoviglie, stufe, forni, lavatrici e asciugatrici; Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il piano cottura e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La distanza minima tra il piano di cottura e la parete deve essere di almeno 50mm frontalmente, di almeno 50mm lateralmente e di almeno 500mm rispetto ai pensili superiori.

NB: nella progettazione degli spazi vanno seguite le indicazioni del produttore della cucina.

● per ottimizzare l'installazione filtrante è consigliabile realizzare una fessura nello zoccolo dove poter inserire una griglia commerciale.

● **Importante:** utilizzare un adesivo sigillante monocomponente (S), che abbia resistenza alle temperature, fino a 250°; prima dell'installazione le superfici da incollare devono essere pulite accuratamente eliminando ogni sostanza che potrebbe comprometterne l'adesione (es.: distaccanti, conservanti, grassi, oli, polveri, residui di vecchi adesivi etc.); il collante va distribuito uniformemente sull'intero perimetro della cornice; dopo l'incollaggio lasciare asciugare il collante per circa 24 ore.

● **Attenzione!** La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

● **Nota:** per una corretta installazione del prodotto è consigliabile nastrire le tubazioni con un adesivo che abbia le seguenti caratteristiche: film elastico in PVC morbido, con adesivo a base acrilato; che rispetti la normativa DIN EN 60454; ritardante di fiamma; ottima resistenza all'invecchiamento; resistente agli sbalzi di temperatura; utilizzabile a basse temperature.

SMALTIMENTO A FINE VITA



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto. L'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute. Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

NORMATIVE

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

• Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-102, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233, EN30-1. • Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN30-2-1. • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Suggerimenti per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando si inizia a cucinare, accendere l'apparecchio alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

2. UTILIZZO

UTILIZZO RECIPIENTI DI COTTURA

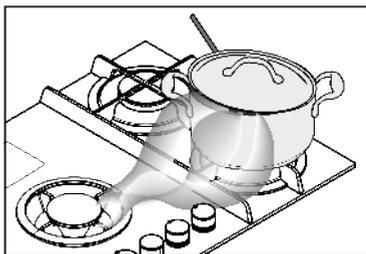
Si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori evitando che la fiamma al massimo fuoriesca dal fondo delle stesse.

Per vedere il **diametro della pentola da utilizzare** su ogni singolo bruciatore, consultare la parte illustrata di questo manuale.

• Risparmio energetico

Utilizzare tegami e pentole con diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura; Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti; - Dove possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura; Cuocere verdure, patate, ecc. con una piccola quantità d'acqua per ridurre il tempo di cottura; Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura; Posizionare la pentola nel centro della zona di cottura disegnata sul piano.

• Per un minor consumo di energia si consiglia di regolare i bruciatori al livello adeguato alla cottura in corso. Per la massima efficacia nell'aspirazione dei vapori sistemare un mestolo tra coperchio e pentola, in particolare con pentole alte.



UTILIZZO DELL'ASPIRATORE

Il sistema di aspirazione può essere utilizzato in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.

Consultare i siti www.elica.com e www.shop.elica.com per verificare la gamma completa dei kit disponibili, per poter eseguire le diverse installazioni, sia in filtrante sia in aspirante.

• Versione Aspirante:

I vapori vengono evacuati verso l'esterno tramite una serie di tubazioni (da acquistare separatamente). Collegare il prodotto a tubi e fori di scarico a parete con diametro equivalente all'uscita d'aria (flangia di raccordo). Per maggiori informazioni sui tubi e loro dimensione vedere la pagina relativa agli accessori del libretto installazione - Versione aspirante. L'utilizzo di tubi e fori di scarico a parete con diametro inferiore determinerà una diminuzione delle prestazioni di aspirazione ed un drastico aumento della rumorosità. Si declina perciò ogni responsabilità in merito.

Per ottenere la massima efficacia di aspirazione: • Si consiglia un percorso massimo della tubazione di 7 metri Lineari. • Si consiglia sul totale di 7 metri lineari di utilizzare al massimo numero due curve da 90° • Evitare cambiamenti drastici di sezione del condotto, prediligendo sempre la sezione equivalente al Ø 150 mm (o la rettangolare da 222 x 89 mm).

• Versione Filtrante:

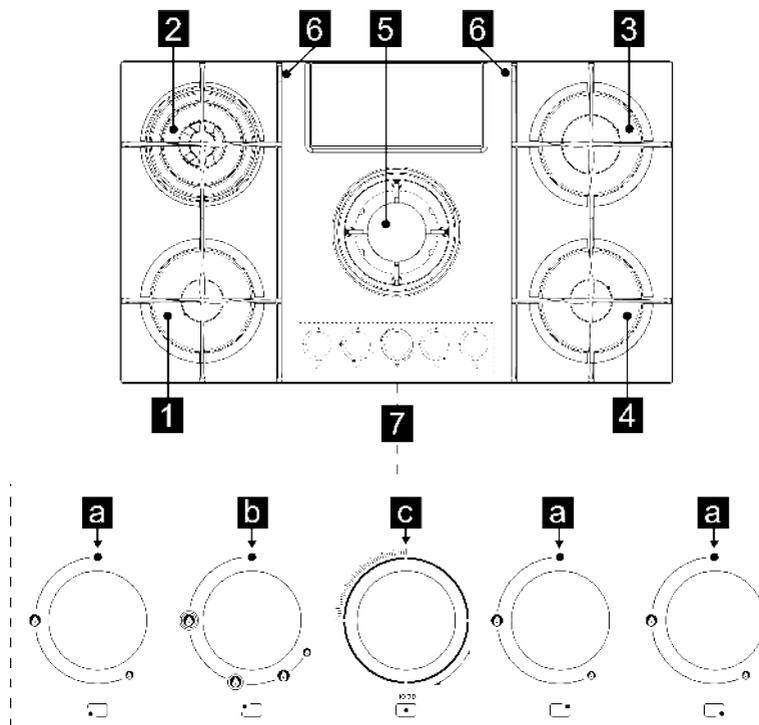
L'aria aspirata verrà filtrata tramite appositi filtri grassi e filtri odori prima di essere riconvogliata nella stanza. Questo prodotto include filtri e tubazioni per un'installazione che consente l'uscita dell'aria dal mobile. Per maggiori informazioni, relativa agli accessori in dotazione, controllare la parte illustrata di questo manuale.

Importante

E' possibile acquistare un Kit per il funzionamento aspirante. In questo caso il filtro al carbone non deve essere installato. Inoltre l'utilizzo del kit aspirante potrebbe richiedere una installazione della cappa diversa da quanto illustrato in questo manuale perciò, prima di iniziare con l'installazione della cappa, acquistare il kit aspirante e consultare le istruzioni allegate al kit.

3. FUNZIONAMENTO

PANNELLO DI CONTROLLO



T. Funzione

- 1 Bruciatore semirapido
- 2 Bruciatore Dual
- 3 Bruciatore rapido
- 4 Bruciatore semirapido
- 5 Zona di aspirazione / Griglia amovibile
- 6 Griglie amovibili

7 Manopole di comando:

- a. Accensione/spengimento bruciatore a gas
- b. Accensione/spengimento bruciatore a gas Dual
- c. Accensione/spengimento aspiratore

FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

L'accensione dei bruciatori (1-3-4) avviene premendo sulla manopola corrispondente e ruotando la manopola stessa in senso antiorario, sino a farne coincidere l'indice con la

posizione di massimo 

La scarica elettrica fra candelina e bruciatore dà luogo all'accensione del bruciatore interessato. Ad accensione avvenuta rilasciare immediatamente la manopola regolando la fiamma secondo necessità. L'accensione del bruciatore avviene tenendo premuta a fondo la manopola nella posizione di massimo per circa 3/5 secondi. Nel rilasciare la manopola assicurarsi che il bruciatore rimanga acceso.

Attenzione! in caso di mancanza di energia elettrica l'accensione può essere eseguita agendo sulla manopola allo stesso modo e avvicinando una fiammella ai fori della parte superiore del bruciatore.

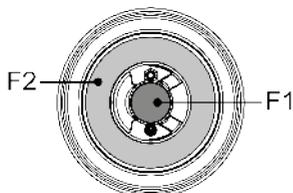
L'accensione del bruciatore Dual (2) avviene con la stessa modalità, premendo e ruotando la manopola in senso antiorario. In questo caso, ad ogni posizione, corrisponde un funzionamento diverso dei bruciatori, come indicato di seguito:

1 scatto: F1 fiamma alta - F2 fiamma alta.

2 scatto: F1 fiamma alta - F2 fiamma bassa.

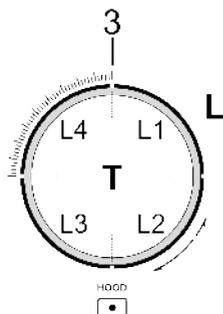
3 scatto: F1 fiamma alta - F2 spento.

4 scatto: F1 fiamma bassa - F2 spento.



FUNZIONAMENTO ASPIRATORE

Attenzione: la manopola dell'aspiratore è dotata di un dischetto rotativo retroilluminato; in base alla funzione da eseguire la manopola può essere ruotata o premuta.



● Velocità (potenza) di aspirazione:

Per selezionare le velocità di aspirazione disponibili, girare

la manopola (3) in senso orario per accendere ed aumentare la velocità di aspirazione e in senso antiorario per diminuirla, e spegnere la cappa.

La corona (L) si illumina ad indicare la velocità di aspirazione selezionata:

• **L1 acceso:** velocità 1

• **L1+L2 accessi:** velocità 2

• **L1+L2+L3 accessi:** velocità 3

• **L1+L2+L3+L4-lampeggia lentamente:**

velocità 4 (Boost 1): durata 30 minuti, dopodiché la cappa si posiziona automaticamente alla velocità 3

• **L1+L2+L3+L4-lampeggia velocemente:**

velocità 5 (Boost 2): durata 7 minuti, dopodiché la cappa si posiziona automaticamente alla velocità 3

• **L spenta:** motore di aspirazione spento

● Timer:

L'aspiratore è dotato di una funzione timer, di spegnimento automatico temporizzato.

Attenzione: il timer non è previsto per le velocità Boost 1 e Boost 2, che sono già temporizzate.

Per attivare il Timer premere la manopola (3-T) per 2 secondi;

• se si sta utilizzando la **velocità 1:** la cappa si spegnerà automaticamente dopo **15 minuti** (L1 lampeggia)

• se si sta utilizzando la **velocità 2:** la cappa si spegnerà automaticamente dopo **10 minuti** (L1 rimane fisso - L2 lampeggia)

• se si sta utilizzando la **velocità 3:** la cappa si spegnerà automaticamente dopo **5 minuti** (L1+L2 rimangono fissi - L3 lampeggia)

● Attivazione/Disattivazione indicatori saturazione filtri:

La cappa è fornita di un dispositivo che segnala quando si deve eseguire la manutenzione dei filtri. Per attivare il dispositivo di controllo saturazione filtri, procedere come segue:

1: Spegner la cappa.

2: Premere la manopola (3-T), per 5 secondi;

la corona (L) si accende completamente, lampeggiando, per indicare che siamo entrati nel menù di settaggio filtri.

Attenzione! Il dispositivo di controllo saturazione del filtro antigrasso è solitamente già attivato; il dispositivo di controllo del filtro ai carboni attivi è solitamente disattivato.

3a: Filtro antigrasso

Girare la manopola (3) in **senso orario** L2+L3 sono accesi a luce fissa.

Premere la manopola: L2 +L3 iniziano a lampeggiare, il dispositivo di controllo del filtro antigrassi è **disattivato**.

Premere la manopola: L2 +L3 passano a luce fissa, il dispositivo di controllo del filtro antigrassi è **attivato**.

3b: Filtro ai carboni attivi

Girare la manopola (3) in **senso antiorario L1+L4** sono accesi a luce lampeggiante.

Premere la manopola: **L1 +L4** passano a luce fissa, il dispositivo di controllo del filtro ai carboni è **attivato**.

Premere la manopola: **L1 +L4** iniziano a lampeggiare, il dispositivo di controllo del filtro ai carboni è **disattivato**.

4: Premere di nuovo la manopola (3-T) per 5 secondi; la corona (L) lampeggia, poi si spegne, ad indicare che siamo usciti dal menu di settaggio filtri.

Attenzione! dopo 1 minuto si esce comunque in automatico dal menù.

● **Indicatore di saturazione filtri:**

La cappa indica quando è necessario eseguire la manutenzione dei filtri:

- Filtro grassi: **L2 + L3** lampeggiano
- Filtro ai carboni attivi: **L1 + L4** lampeggiano

● **Reset saturazione filtri:**

Dopo aver eseguito la manutenzione dei filtri (antigrassi e/o carboni attivi), premere la manopola (3-T) per 4 secondi: i led L si spegneranno, a conferma dell'avvenuto reset.

Nota: in caso di segnalazione contemporanea (saturazione filtro antigrassi e filtro ai carboni attivi), è necessario ripetere l'operazione di reset per due volte.

TABELLA DI POTENZA

TIPO	ALIMENTAZIONE PRESSIONE mbar NORM:	BRUCIATORI	MARCATURA INIETTORE	PORTATA Kw	CONSUMO	PRESSIONE DEL GAS		
						Min.	Nom.	Max.
Gas	G20 20mbar	DUAL ESTER-B	89	2,7	334 l/h	17	20	25
		DUAL CENT-A	68	0,8				
		RAPIDO	125	3				
		SEMIRAPIDO	97	1,75				
Gas	G30 29mbar	DUAL ESTER-B	63	2,7	255 g/h	20	28-30	35
		DUAL CENT-A	46	0,8				
		RAPIDO	80	2,5				
		SEMIRAPIDO	66	1,75				
Gas	G25.3 25mbar	DUAL ESTER-B	92	2,7	382 l/h	20	25	30
		DUAL CENT-A	71	0,8				
		RAPIDO	130	3				
		SEMIRAPIDO	100	1,75				
Gas	G30 50mbar	DUAL ESTER-B	54	2,7	255 g/h	42,5	50	57,5
		DUAL CENT-A	40	0,8				
		RAPIDO	78	3				
		SEMIRAPIDO	60	1,75				

DUAL ESTERN – B e DUAL CENT – A (fig.A0)

Nota: le configurazioni valide sono quelle relative agli ugelli presenti a corredo (che variano a seconda del prodotto).

4. MANUTENZIONE

Attenzione! Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e fredde.

 Per la manutenzione del prodotto vedere le immagini a fine installazione contrassegnate con questo simbolo.

MANUTENZIONE PIANO COTTURA

• Pulizia del piano cottura

Il piano cottura va pulito dopo ogni utilizzo.

Importante:

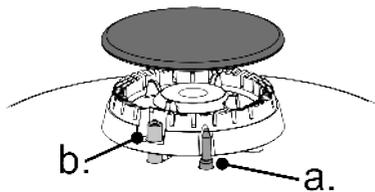
- Non utilizzare spugne abrasive, pagliette. Il loro impiego, con il tempo, potrebbe rovinare il vetro.
- Non utilizzare detergenti chimici irritanti, quali spray per forno o smacchiatori.

• NON UTILIZZARE PULITRICI A GETTO DI VAPORE!!!

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il piano e pulirlo per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Zucchero o alimenti ad alto contenuto zuccherino danneggiano il piano cottura e vanno rimossi immediatamente. Sale, zucchero e sabbia potrebbero graffiare la superficie del vetro. Usare un panno morbido, carta assorbente da cucina o prodotti specifici per la pulizia del piano (attenersi alle indicazioni del Fabbricante).

• Pulizia del piano a gas

Per una maggiore durata dell'apparecchiatura è indispensabile eseguire periodicamente un'accurata pulizia tenendo presente quanto segue: gli spartifiamma ed i coperchietti (parti mobili del bruciatore) vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione, asciugarli accuratamente, controllare che nessuno dei fori dello spartifiamma risulti otturato anche parzialmente. Dopo aver effettuato la pulizia riposizionare le griglie e i bruciatori in modo corretto.



a. DISPOSITIVO DI SICUREZZA

b. Candela di accensione dei BRUCIATORI GAS

Attenzione! L'eventuale lubrificazione dei rubinetti deve essere eseguita da personale qualificato al quale è bene rivolgersi in caso di anomalie di funzionamento. Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile di alimentazione gas. In caso di perdite richiedere l'immediato intervento del personale qualificato per la sostituzione.

• D Pulizia della vasca raccolta liquidi :

In caso di fuoriuscite accidentali e abbondanti di liquidi dalle pentole è possibile intervenire attraverso la valvola di scarico, posta nella parte inferiore del prodotto, in modo da poter eliminare ogni residuo assicurando la massima sicurezza igienica.

Per una pulizia più completa ed approfondita si può rimuovere completamente la vasca inferiore.

• E Pulizia della griglia metallica:

La griglia deve essere lavata a mano con acqua calda e detergente neutro ed asciugata accuratamente per evitare fenomeni di ossidazione.

MANUTENZIONE ASPIRATORE

• Pulizia dell'aspiratore :

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri.

NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOLI!**

• A Manutenzione Filtri antigrasso:

Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.

Deve essere pulito una volta al mese (o quando il sistema di indicazione di saturazione dei filtri indica questa necessità), con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

• B Manutenzione Filtro Odori (Solo per Versione Filtrante):

Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.

La saturazione dei filtri odori si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi.

Il filtro odori va rigenerato come indicato di seguito:

Lavaggio manuale con acqua calda senza uso di sapone e detersivi oppure **Lavaggio in lavastoviglie** a 60/65°C per circa 6/7 min. senza uso di saponi e senza la presenza di stoviglie per evitare contaminazioni con grassi e oli.

Successivamente il filtro va asciugato in forno non ventilato alla temperatura **Max di 75°C per la durata di 50min.**

ATTENZIONE! Posizionare il filtro nel forno lontano dalle resistenze elettriche o altri eventuali fonti di calore.

5. ASSISTENZA

RICERCA GUASTI

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore.
- Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.

La fiamma non rimane accesa

Avete controllato se:

- Non avete premuto a fondo la manopola.
- Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza.
- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.

Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso

Avete controllato se:

- Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas.
- Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
- La regolazione del minimo non è corretta.

I recipienti sono instabili

Avete controllato se:

- Il fondo del recipiente è perfettamente piano.
- Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica.
- Le griglie sono state invertite.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza, verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Ricerca guasti".

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica.

Comunicare:

- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Attenzione! Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Strictly observe the instructions in this manual. All liability is declined for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect control settings.

The device may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this handbook, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same.

- Read the instructions carefully: they contain important information on installation, operation and safety.
- Do not make electrical changes to the device.
- Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- Check that the device is intact before proceeding with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

: the parts marked with this symbol can be purchased separately from specialised dealers.

*: the parts marked with this symbol are optional accessories supplied only with some models and can be purchased from the websites www.elica.com and www.shop.elica.com.

1. SAFETY AND REGULATIONS

GENERAL SAFETY

Please note! Pay strict attention to the following instructions:

- The device must be disconnected from the mains before carrying out any installation work.
- For all installation and maintenance operations, always use work gloves.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations.
- Only use the fastening screws supplied with the product for installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws.
- Use screws of the right length, as indicated in the installation guide.
- Do not repair or replace any part of the product unless specifically stated in the operating manual.
- Ensure that children do not play with the product; keep children at a safe distance and supervise them as the accessible parts may become very hot during use.
- The product can be used by children over the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or the necessary knowledge, as long as they are properly supervised or have been instructed on how to safely use the product and understand the inherent dangers.
- The product and its accessible parts get hot during use. Be careful not to touch

the heating elements.

- Do not touch the heating elements of the product during and after use.
- Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the product have sufficiently cooled, fire hazard.
- Do not place flammable materials on or near the product.
- Overheated fats and oils easily catch fire.
- Unattended cooking on a hob with oil or fat can be dangerous and may cause a fire.
- Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly monitored.
- NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the product and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket.
- Prevent liquids from boiling over; therefore, turn the heat down when boiling or heating liquids.
- Do not leave the heating elements turned on with empty pots and pans, or without any cookware.
- Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! This warning also applies to all other types of hobs.
- Switch off the relevant cooking zone when you have finished cooking.
- The product is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system. Do not use steam cleaners, risk of electric shock.
- Before doing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the mains by disconnecting the plug or turning off the mains switch.
- Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised.
- The product must be cleaned frequently both inside and out (AT LEAST ONCE A MONTH); always follow the instructions given in the maintenance manual.
- This manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flued gas appliances should be tested by a competent person to ensure that back flow of combustion gases does not occur.

- Before installation, make sure that the local distribution conditions (the gas type and pressure) and equipment adjustment are compatible.
- The device must be installed and connected in compliance with current installation regulations in the country of destination/use. Special precautions must be taken with respect to ventilation requirements of the premises in which the device to be installed.
- This device is a class 3 recessed device.
- The instructions are only valid for countries whose symbols are indicated on the serial number plate.
- The device is intended for non-professional use in the home.
- Do not allow the power cable for the device in question and for other electrical appliances to come into contact with the hot surfaces.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the authorised technical support service or by a technician with a similar qualification to avoid any risks.
- In the event of a fault,

never access the internal mechanisms to try to repair them. Contact technical support. ● Make sure that the handles of the pots are always facing towards the inside of the hob to avoid accidentally knocking them. ● Do not use unstable or deformed pots. ● PLEASE NOTE! If the glass top breaks: 1) immediately turn off all the burners and disconnect the power supply. 2) do not touch the surface of the device 3) do not use the device. ● PLEASE NOTE! Using the gas top produces heat, humidity and combustion products in the room in which it is installed. Make sure that the room is well ventilated, especially when the device is being used, and keep the ventilation holes open as required by current regulations. ● Prolonged and intensive use of the device may require additional ventilation (e.g. opening a window) or more efficient ventilation by installing a mechanical ventilation device. ● Do not obstruct the ventilation and heat disposal openings of the top. ● PLEASE NOTE! The device is designed exclusively for domestic use for cooking food. No other use is allowed (e.g. heating rooms). ● If after 15 seconds, the burner does not ignite, open the door of the room and wait at least one minute before trying again. ● On tops with no safety mechanism, if the flames go out, close the relevant tap and do not attempt to relight the stove for one minute. ● **After cooking, it is advisable to close the main gas tap and/or cylinder.**

● Failure to comply with the rules for product cleaning and the cleaning/replacement of filters, may create a fire hazard. ● Flambé cooking is strictly prohibited. ● Using a naked flame may damage the filters and cause a fire hazard, and must therefore be avoided under all circumstances. ● The room must be sufficiently ventilated when the product is used at the same time as other appliances that run on gas or other fuels. ● The regulations laid down by local authorities must be strictly followed with regard to the technical and safety measures to be adopted for fume extraction. ● The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by the combustion of gas or other types of fuels. ● Never use the product without the grille properly installed!

⚠ ELECTRICAL CONNECTION SAFETY

● Disconnect the product from the mains. ● Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● The manufacturer denies all liability to persons, animals or property if the guidelines provided in this chapter are not followed. ● By law, the product must be earthed. ● The power cable must be long enough to allow the product, built into the cabinet, to be connected to the mains. ● The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop. ● Do not use power strips or extension cords. ● Check that the voltage on the rating plate on the bottom of the product corresponds to that of the domestic environment where it will be installed. ● The earth cable must be 2cm longer than the other cables. ● The temperature must not reach 50°C above room temperature anywhere along the cable.

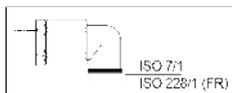
● The product is designed to be permanently connected to the mains; for this reason, make the connection to the mains via an omnipolar switch in accordance with the installation rules, which ensures complete disconnection from the mains in overvoltage category III conditions, and which is easily accessible after maintenance. ● Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user. ● Please note! Do not connect the product to the mains until the installation is complete. ● Before connecting the product to the mains: check the rating plate (on the bottom of the product) to ensure that the voltage and power correspond to the mains supply and that the power socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

● **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised customer service representative or by a person with similar qualifications.

● **Please note!** Before reconnecting the circuit to the mains power supply and making sure that it is working correctly, always check that the power cable is correctly installed.

⚠ SAFETY FOR GAS CONNECTION

● Installation must be carried out by professionally qualified personnel with knowledge of the regulations in force for installation and safety. ● Connect the device to the cylinder or gas supply in accordance with the provisions of the standards in force, making sure in advance that the equipment is pre-configured for the type of gas available.



● Otherwise, see: “**Adaptation to different types of gas**”. ● Check also that the supply pressure falls within the values in the table: “**Characteristics of gas burners**”.

● **Rigid/semi-rigid metal connection:** Make the connection with metal fittings and pipes (also flexible) in such a way that no stresses are caused to the internal parts of the device. ● When installing flexible pipes, make sure that, when fully extended, their length does not exceed 2 metres. ● Only use pipes that comply with the national standards in force. ● **Please note!** When installation is complete, check the airtightness of the entire connection system using a soapy solution. Never use a flame to perform this check.

● **Adaptation to different types of gas:** To adapt the appliance to a type of gas other than that for which it is designed (as indicated on the label fixed to the lower part of the hob or the packaging), the burner nozzles must be replaced by performing the following operations: 1 - remove the stove top grids and remove the burners from their slots. 2 - unscrew the nozzles, using a 7mm socket wrench and replace them with ones suitable for the new type of gas (see table “**Characteristics of gas burners**”). 3 - reassemble the parts by performing the operations in reverse order ● **Please note!** At the end of the operation, replace the old calibration label with the one for the new

gas used. FIG.A0.

● **Adjusting the minimum values:** 1 - turn the tap to the minimum setting. 2 - remove the knob and adjust the screw located inside or next to the valve shaft, with a suitable screwdriver, until a small regular flame is obtained FIG.A1. 3 - check that by turning the knob quickly, from maximum to minimum, the burners do not turn off. 4 - if the safety device fails (thermocouple), with the burners on the minimum setting, increase the minimum flow rate by adjusting the relevant screw. 5 - having made the adjustment, restore the seals on the by-pass with sealing wax or equivalent materials ● In the case of liquid gas (e.g. LPG), the adjustment screw must be tightened completely. ● **Please note!** At the end of the operation, replace the old calibration label with the one for the new gas used. ● **Please note!** If the pressure of the gas used is different (or variable) from that the one indicated, an appropriate pressure regulator on the inlet pipe must be installed that complies with the national standards in force. ● **The amount of air required for combustion must not be less than 2.0 m³/h for each kW of installed power.** ● **See the burner power table.**

INSTALLATION SAFETY

● The electrical and mechanical installation must be performed by qualified personnel.

● **Before starting the installation:** After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the case of problems, contact your dealer or Customer Service, before proceeding with the installation; Check that the purchased product is the right size for the installation location; Check for accessories inside the packaging (placed there for ease of transport, such as bags containing screws, the warranty certificate, etc.). Remove and keep them safe; Also check that there is a power socket near the installation area

● **Preparing the cabinet for installation:**

• The product cannot be installed above cooling appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers; Create the cut-outs in the cabinet before inserting the hob and carefully remove shavings or sawdust.

The minimum distance between the hob and the wall must be at least 50mm from the front, at least 50mm from the sides and at least 500mm from the upper wall units.

NB: when designing the space, the kitchen manufacturer's instructions must be followed.

• to optimise the recirculating installation, it is recommended to create a slot in the plinth, in which to insert a commercial grille.

• **Important:** use a single component adhesive sealant (S) that can withstand high temperatures up to 250°; before installation, the surfaces that need to be glued must be thoroughly cleaned, removing all substances that may compromise adhesion (e.g. release agents, preservatives, grease, oils, powders, old adhesive residue, etc.); the adhesive must be evenly spread along the entire perimeter of the frame; after gluing, leave the adhesive to dry for

about 24 hours.

● **Please note!** Failure to install screws and fasteners in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

● **Note:** for correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics: soft elastic PVC film, with acrylic-based adhesive; complies with DIN EN 60454 regulations; flame retardant; excellent resistance against wear; resistant to temperature fluctuations; can be used at low temperatures.

END-OF-LIFE DISPOSAL



This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No.3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Make sure that this product is disposed of correctly. The user helps prevent potential negative consequences for the environment and for health. The symbol on the product or accompanying documentation indicates that this product should not be treated as household waste but should be handed over at a suitable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Dispose of it in accordance with local regulations for waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, the collection service for household waste or the shop from where the product was purchased.

REGULATIONS

Device designed, tested and developed in compliance with regulations on:

• Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-102, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233, EN30-1. • Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301; EN30-2-1. • EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When cooking begins, the device should be turned on at minimum speed, and left on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large quantity of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary. To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum duct diameter indicated in this manual.

2. USE

USE OF COOKWARE

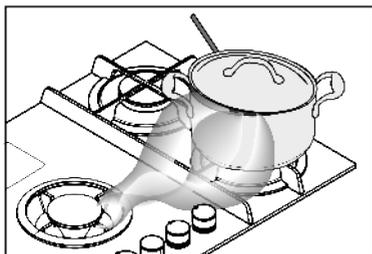
It is advisable to use pots with a suitable diameter for the burners and make sure the highest flame does not protrude from under them.

To see the **diameter of the pot to use** on each individual burner, consult the relevant section in this manual.

● Energy saving

Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone; Use only pots and pans with flat bottoms; - Where possible, keep the lid on pots during cooking; Cook vegetables, potatoes, etc. with a minimal amount of water to reduce the cooking time; Use the pressure cooker, as it further reduces energy consumption and the cooking time; Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

• For lower energy consumption, it is advisable to set the burners to the suitable level for the current recipe. For maximum steam extraction efficiency, place a ladle between the lid and the pot, especially with tall pots.



USING THE EXTRACTOR FAN

The extraction system can be used in the duct-out version with external evacuation, or in the recirculating version with

filtering and internal recirculation.

Consult the website www.elica.com and www.shop.elica.com to view the full range of available kits for the various installations in both the recirculating and duct-out version.

● Duct-Out Version:

Vapours are exhausted outside via a series of pipes (to be purchased separately). Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange). For more information on the pipes and their dimensions see the page relating to accessories in the installation manual - Duct-Out version. The use of pipes and outlet holes in the wall with a smaller diameter will reduce the extraction performance and drastically increase the noise level. All responsibility in this regard is therefore denied.

For maximum extraction efficiency:

- We recommend a maximum pipe route length of 7 linear metres.
- We recommend using no more than two 90° bends along the entire 7 linear metres
- Avoid drastic changes in the ducting diameter, seeking to maintain a diameter of Ø 150 mm (or a rectangular section of 222 x 89 mm).

● Recirculating Version:

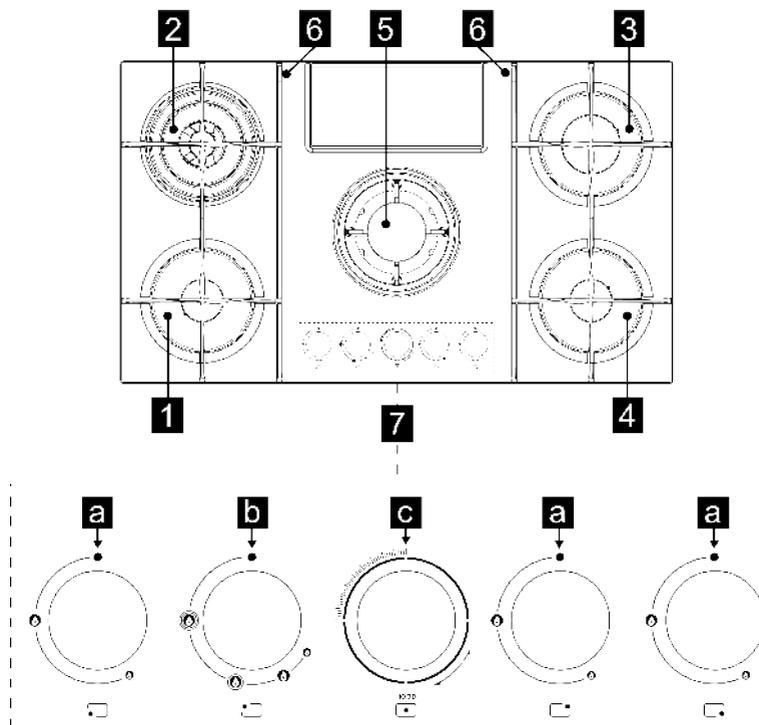
The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room. This product includes filters and piping for an installation that allows air to escape from the cabinet. For further information on the accessories supplied, see the illustrated part of this manual.

Important

It is possible to buy an extraction operation Kit. In this case the charcoal filter must not be installed. Furthermore, the use of the extraction kit may require a different installation of the hood from what shown in this manual; therefore, before starting the installation of the hood, buy the extraction kit and consult the instructions enclosed with the kit.

3. OPERATION

CONTROL PANEL



T. Function

- 1 Semi-rapid burner
- 2 Dual burner
- 3 Rapid burner
- 4 Semi-rapid burner
- 5 Extraction area / removable grid
- 6 Removable grids

7 Control knobs:

- a. Gas burner on/off
- b. Dual gas burner on/off
- c. Extraction fan on/off

HOB OPERATION

The burners are ignited (1-3-4) by pressing the corresponding knob and turning it counter-clockwise until

the indicator is in the maximum position .

The electric discharge between the igniter and the burner lights the burner in question. When lit, immediately release the knob and adjust the flame as required. The burner is ignited by keeping the knob fully pressed in the maximum position for about 3/5 seconds. When releasing the knob, make sure that the burner stays on.

Please note! in the event of a power failure, the burner can be lit by turning the knob in the same way and placing a small flame close to the holes in the upper part of the burner.

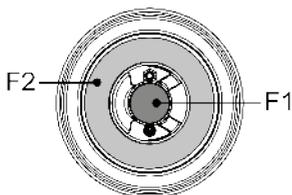
The Dual burner is ignited (2) in the same way, by pressing and turning the knob counter-clockwise. In this case, each position corresponds to a different burner operation, as indicated below:

1st click: F1 high flame - F2 high flame.

2nd click: F1 high flame - F2 low flame.

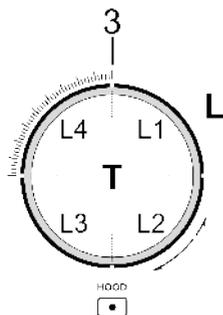
3rd click: F1 high flame - F2 off.

4th click: F1 low flame - F2 off.



EXTRACTOR OPERATION

Please note: the extractor knob is equipped with a backlit rotary disk; depending on the function to be performed, the knob can be turned or pressed.



• Extraction speed (power):

To select the available extraction speeds, turn the knob (3) clockwise to switch on and increase the extraction speed and counter-clockwise to decrease it, and switch off the hood.

The crown (L) lights up to indicate the chosen extraction

speed:

• **L1 on:** speed 1

• **L1+L2 on:** speed 2

• **L1+L2+L3 on:** speed 3

• **L1+L2+L3+L4-flashing slowly:**

speed 4 (Boost 1): duration 30 minutes, after which the hood is automatically set to speed 3

• **L1+L2+L3+L4-flashing rapidly:**

speed 5 (Boost 2): duration 7 minutes, after which the hood is automatically set to speed 3

• **L off:** extraction motor off

• Timer:

The extraction fan has a timer function for automatic timed switch-off.

Please note: there is no timer for Boost 1 and Boost 2 speeds, which are already timed.

To activate the timer, press the knob (3-T) for 2 seconds;

• if you are using **speed 1:** the hood will automatically switch off after **15 minutes** (L1 flashes)

• if you are using **speed 2:** the hood will automatically switch off after **10 minutes** (L1 is steady – L2 flashes)

• if you are using **speed 3:** the hood will automatically switch off after **5 minutes** (L1+L2 are steady – L3 flashes)

• Activation/Deactivation of the filter saturation indicator lights:

The hood is fitted with a device that signals when the filters require maintenance. To activate the filter saturation check device, proceed as follows:

1: Switch off the hood.

2: Press the knob (3-T), for 5 seconds;

The crown (L) turns on fully and flashes, indicating that you have entered the filter settings menu.

Please note! The grease filter saturation check device is usually already activated; the activated carbon filter check device is usually deactivated.

3a: Grease filter

Turn the knob (3) **clockwise**, L2+L3 are on and steady.

Press the knob: L2 +L3 start flashing, the grease filter check device **is deactivated**.

Press the knob: L2 +L3 stop flashing and become steady, the grease filter check device **is activated**.

3b: Activated carbon filter

Turn the knob (3) **counter-clockwise**, L1+L4 are on and flash.

Press the knob: L1 +L4 stop flashing and become steady; the activated carbon filter check device **is activated**.

Press the knob: L1 +L4 start flashing, the activated carbon filter check device **is deactivated**.

4: Press the knob (3-T) again for 5 seconds; the crown (L)

flashes, then turns off, indicating that you have exited the filter settings menu.

Please note! After 1 minute, you will exit the menu automatically.

• **Filter saturation indicator:**

The hood indicates when maintenance is needed for the following filters:

- Grease filter: **L2 + L3** flashing

- Activated carbon filter: **L1 + L4** flashing

• **Reset filter saturation:**

After performing maintenance on the filters (grease and/or activated carbon), press the knob (**3-T**) for 4 seconds: the LEDs **L** will go out, confirming the reset.

Note: if the saturation warnings occur at the same time (anti-grease and active carbon filter saturation), the reset operation must be repeated twice.

POWER TABLE

TYPE	POWER SUPPLY		BURNERS	INJECTOR MARKING	FLOW RATE Kw	CONSUMPTION	GAS PRESSURE		
	NORM. SURE mbar:	PRES-					Min.	Nom.	Max.
Gas	G20 20mbar		DUAL EXT-B	89	2.7	334 l/h	17	20	25
			DUAL CENT-A	68	0.8				
			RAPID	125	3				
			SEMI-RAPID	97	1.75				
Gas	G30 29mbar		DUAL EXT-B	63	2.7	255 g/h	20	28-30	35
			DUAL CENT-A	46	0.8				
			RAPID	80	2.5				
			SEMI-RAPID	66	1.75				
Gas	G25.3 25mbar		DUAL EXT-B	92	2.7	382 l/h	20	25	30
			DUAL CENT-A	71	0.8				
			RAPID	130	3				
			SEMI-RAPID	100	1.75				
Gas	G30 50mbar		DUAL EXT-B	54	2.7	255 g/h	42.5	50	57.5
			DUAL CENT-A	40	0.8				
			RAPID	78	3				
			SEMI-RAPID	60	1.75				

DUAL EXT – B and DUAL CENT – A (fig.A0)

Note: the valid configurations are those relating to the nozzles supplied (which vary depending on the product).

4. MAINTENANCE

Please note! Before carrying out any cleaning or maintenance operations, make sure that the cooking areas are switched off and cold.

 For product maintenance, see the images at the end of the installation marked by this symbol.

HOB MAINTENANCE

• Cleaning the hob

The hob must be cleaned after each use.

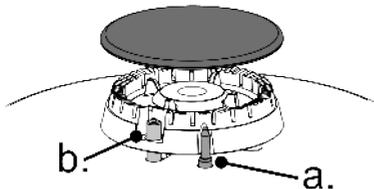
Important:

- Do not use abrasive sponges, scouring pads. Their use, over time, may ruin the glass.
- Do not use irritant chemical detergents such as oven sprays or stain removers.
- **DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!**

After each use, leave the hob to cool and clean it to remove deposits and stains caused by food residue. Sugar or food with a high sugar content damage the hob and must be removed immediately. Salt, sugar and sand may scratch the glass surface. Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

• Cleaning the gas top

For a longer life of the device, it is essential to carry out careful periodic cleaning, bearing in mind the following: the flame spreaders and the covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove any encrustations, and then dried thoroughly, making sure that none of the flame spreader holes are blocked, even partially. After cleaning, reposition the grids and the burners correctly.



a. SAFETY DEVICE

b. Spark plug of the **GAS BURNERS**

Please note! The possible lubrication of the valves must be carried out by qualified personnel, who should be contacted in the event of operating anomalies. Periodically check the condition of the gas supply hose. In the event of leaks, request the immediate intervention of qualified personnel for replacement.

• **D** Cleaning the liquid collection channel :

In the event large quantities of liquids accidentally spill out of the pots, they can be drained using the drain valve on the bottom part of the product so as to eliminate any residue and ensure maximum hygiene levels.

For a more complete and in-depth clean, the bottom collection channel can be completely removed.

• **E** Cleaning the metal grille:

The grille must be washed by hand with hot water and neutral detergent, then dried thoroughly to prevent oxidation.

EXTRACTOR FAN MAINTENANCE

• Cleaning the extractor fan :

For cleaning, use **ONLY** a cloth moistened with neutral liquid detergents.

DO NOT USE CLEANING UTENSILS OR TOOLS!

Avoid the use of products containing abrasives. **DO NOT USE ALCOHOL!**

• **A** Grease filter maintenance:

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once a month (or when indicated by the filter saturation indication system), with non-aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher at low temperatures and in a short cycle. When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

• **B** Odour filter maintenance (for Filter version only):

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The saturation of the odour filters can occur after somewhat prolonged use depending on the type of cooking and how regularly the grease filter is cleaned.

The odour filter must be regenerated as indicated below:

Manual washing with hot water without using soap and detergents or **Washing in the dishwasher** at 60/65°C for about 6/7 minutes without using soap and without the presence of dishes to avoid contamination with grease and oil.

The filter must then be dried in a non-ventilated oven at a temperature of **Max 75°C for 50 minutes**.

CAUTION! Place the filter in the oven away from the heating elements or any other heat sources.

5. ASSISTANCE

TROUBLESHOOTING

The top may sometimes not work or not work correctly. Before contacting technical support, try the following. Firstly, check that there are no interruptions in the gas and electricity supply networks, and in particular that the gas taps upstream of the hob are open.

The burner does not ignite or the flame is not even

Check if:

- The gas outlet holes in the burner are blocked.
- All the mobile parts that make up the burner are correctly assembled.
- There are drafts near the stove top.

The flame does not stay lit

Check if:

- You have pressed the knob fully.
- You have kept the knob pressed down for long enough to activate the safety device.
- The gas outlet holes in the safety device are blocked.

The burner does not stay lit at the minimum setting

Check if:

- The gas outlet holes are blocked.
- There are drafts near the stove top.
- The minimum adjustment setting is correct.

The pots are unstable

Check if:

- The bottom of the pot is perfectly flat.
- The pot is centred on the burner or hot plate.
- The grids have been inverted.

CUSTOMER SERVICE

Before contacting the Service Centre, see if it is possible to solve the problem yourself based on the points described in "Troubleshooting".

If, despite all the checks, the hob does not work and the problem persists, call the Service Centre.

Communicate:

- the machine model (Mod.)
- the serial number (S/N)

The serial number can be found on the information data label located on the device and/or on the packaging.

Please note! Never resort to unauthorised technicians and always refuse the installation of non-original spare parts.