



EN Use and Maintenance
FR Emploi et entretien
AR الاستخدام والصيانة



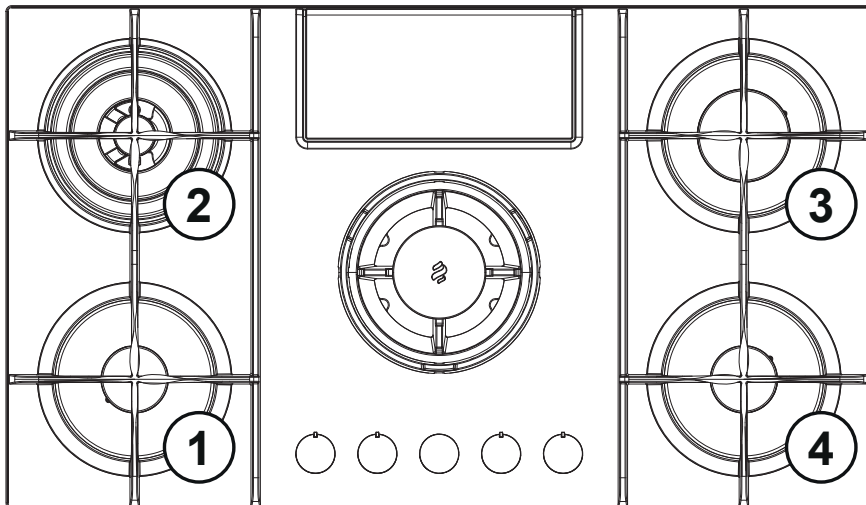
Download a
QR Code Reader app



Scan QR code



Download
your Manual



2



min. Ø 20-32cm

3



min. Ø 20-26cm

1

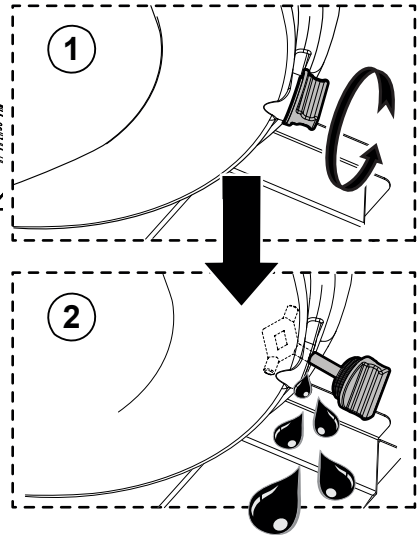
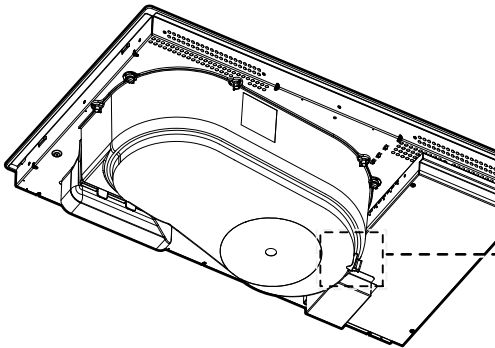
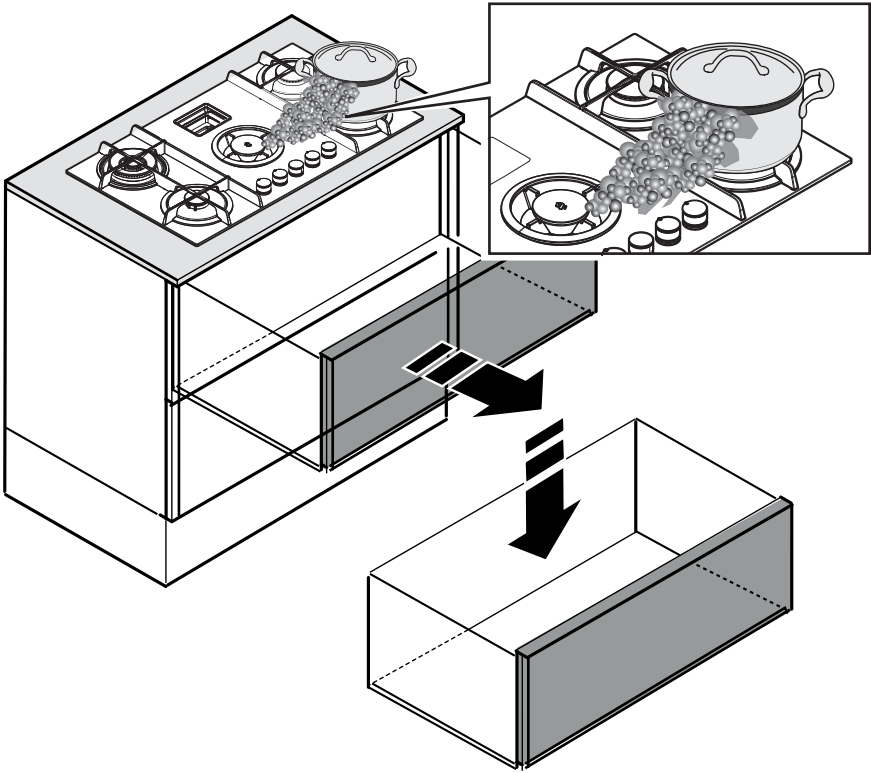


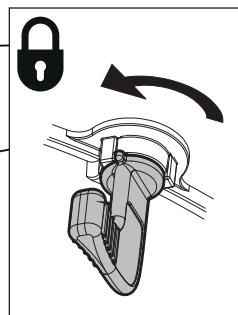
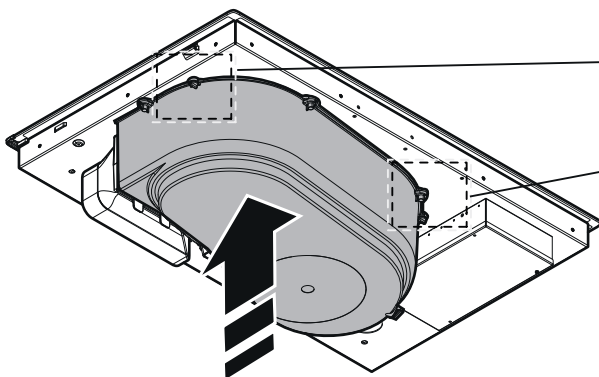
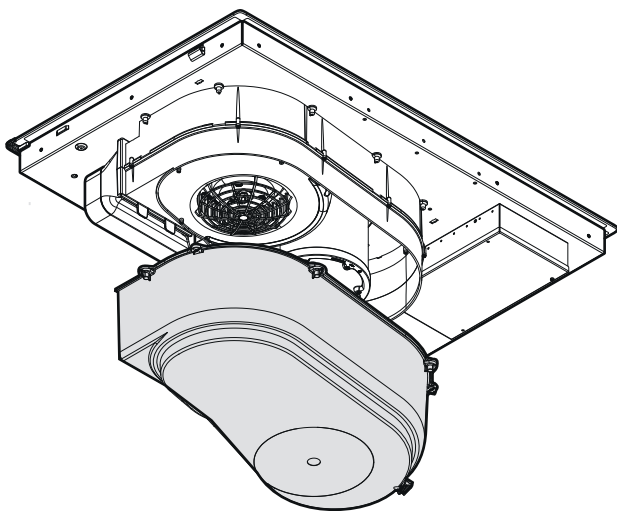
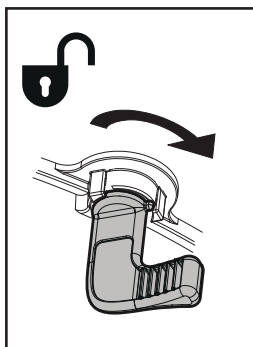
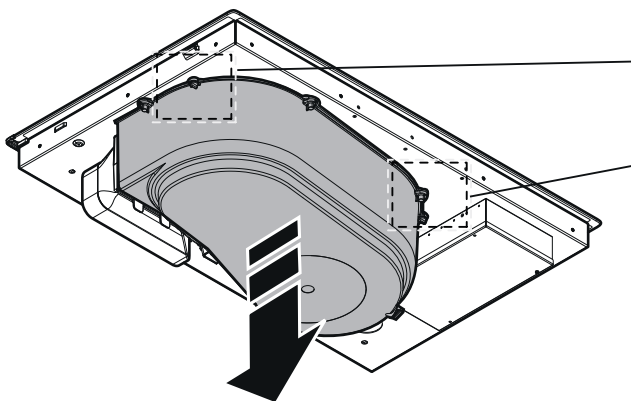
min. Ø 14-20cm

4

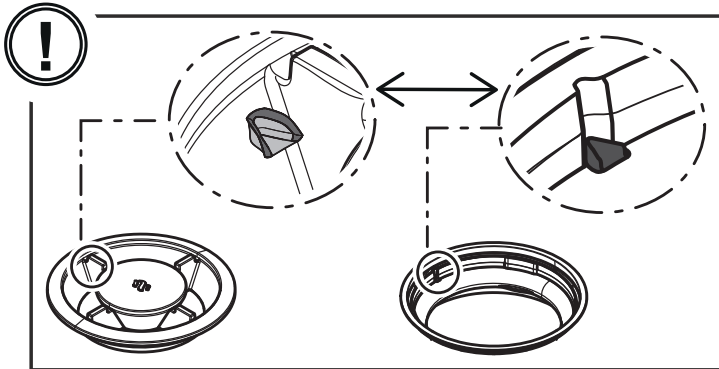
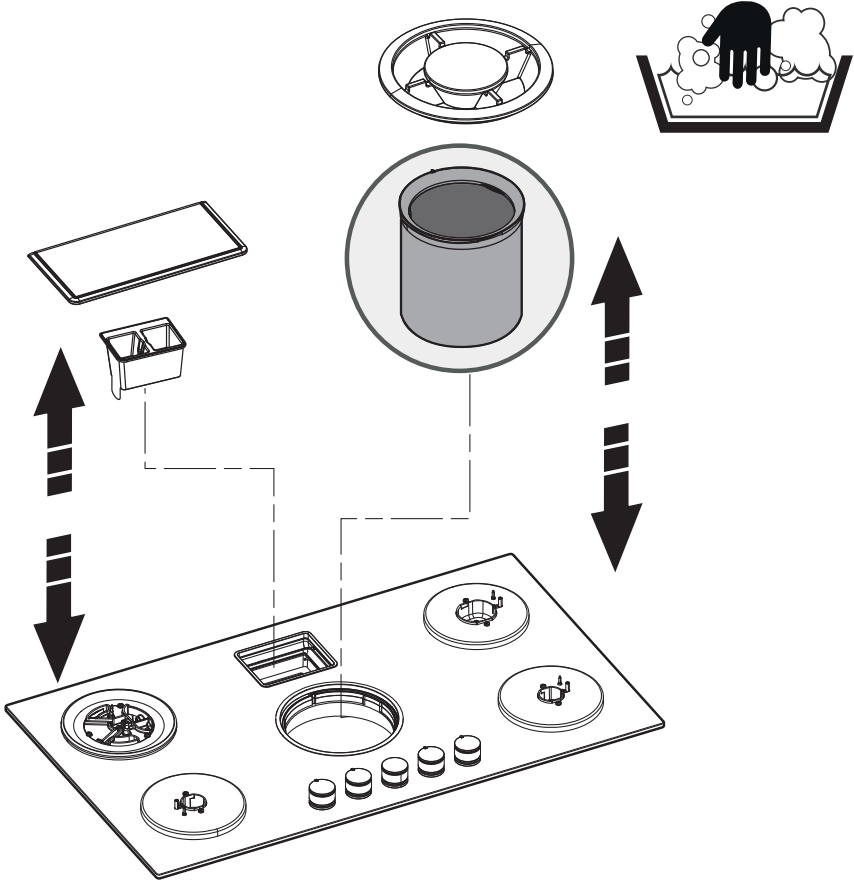


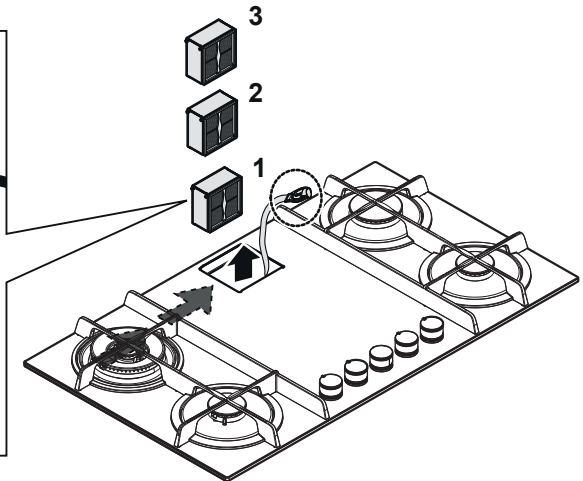
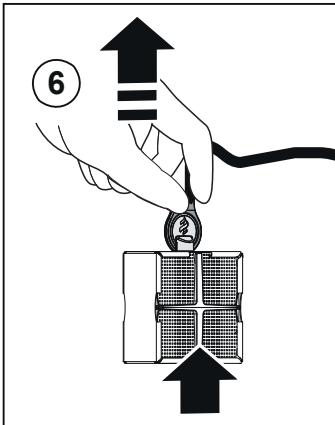
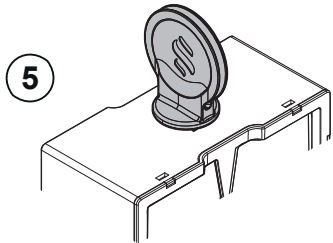
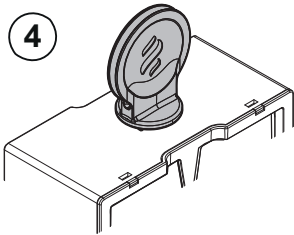
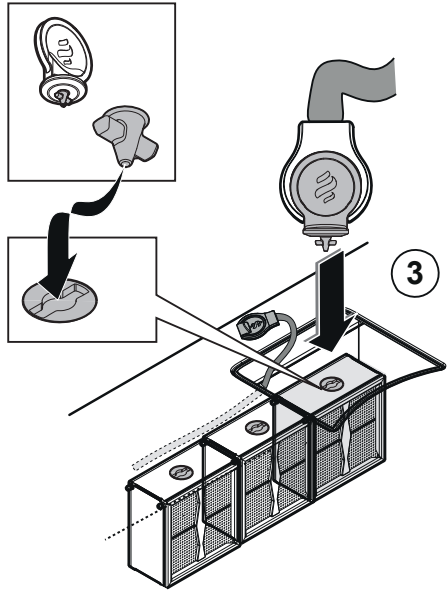
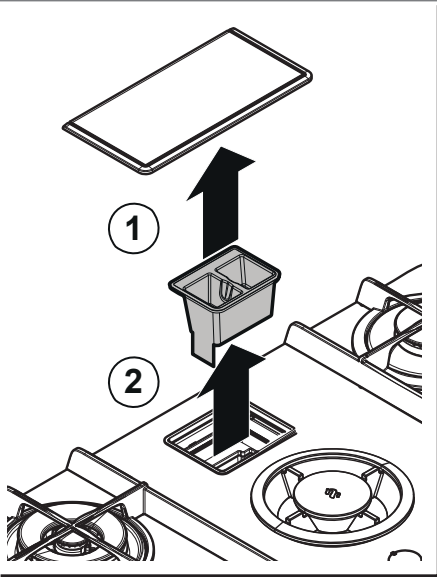
min. Ø 14-20cm

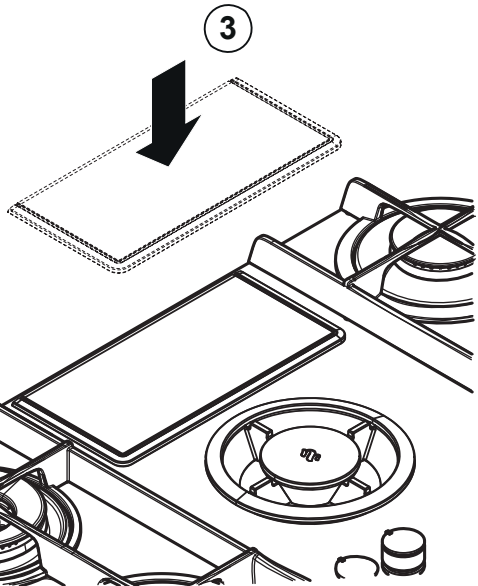
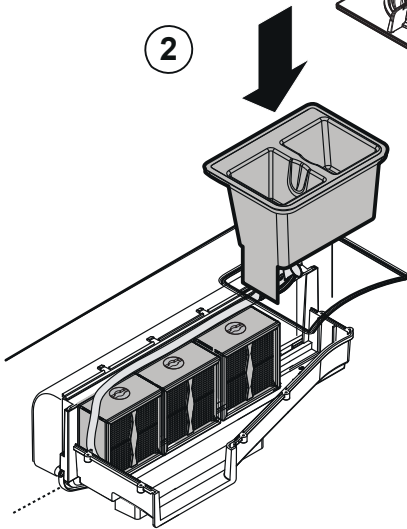
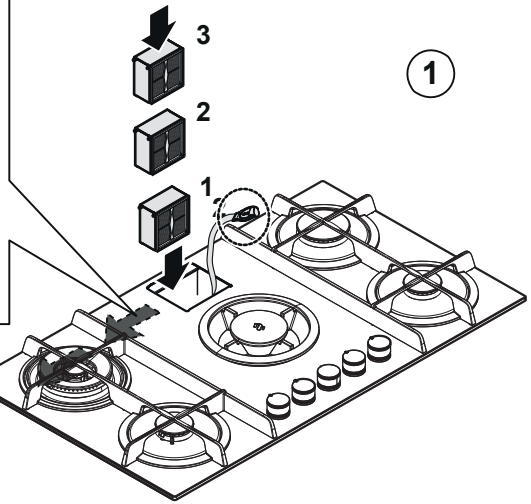
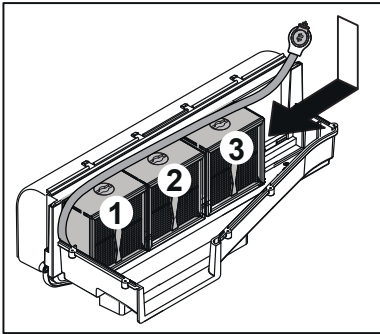




2







1. INSTRUCTIONS FOR USE

1.1 Cooking containers

1.1.1 Pre-existing containers

2.2 Energy saving

NB = use pans with a suitable diameter for the burners and make sure the highest flame does not protrude from under them

Recommendations for best results:

- Use pots and pans with a base diameter suitable for the size of the burners.

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

- 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 cooking time.

- Use a pressure cooker, as it further reduces the energy consumption and cooking time

- Place the pot in the centre of the cooking zone drawn on the hob.

- To reduce power consumption, the burners should be adjusted to suit the cooking under way. For best extraction of vapours, place a ladle between the lid and the pot, in particular in the case of tall pots.

2. USING THE EXTRACTOR

The extraction system can be used as a suction version with an external exhaust or a filter version with internal recirculation.

Consult the website www.elica.com and www.shop.elica.com to view the full range of available kits for carrying out the various installations in filter and suction versions.

2.1 Suction Version



The fumes are evacuated towards the outside through a series of pipes (bought separately) fastened to the supplied connecting flange.

The diameter of the exhaust pipe must be equivalent to the diameter of the connecting ring:

- for rectangular outlets 222 x 89 mm

- for circular outlets Ø 150 mm (*)

For more information, see the page relative to the extraction version in the illustrated part of this manual. Connect the product to wall-mounted exhaust pipes and holes with a diameter equivalent to the air outlet (connecting flange).

Using wall-mounted exhaust pipes and holes with a smaller diameter may reduce the efficiency of extraction and drastically increase noise levels.

All responsibility in this regard is therefore denied.

⚠ Keep duct as short as possible.

⚠ Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).

⚠ Avoid drastic changes in the ducting diameter.

2.2 Filter version



The extracted air will be filtered in special grease filters and odour filters before being sent back into the room.

The product is supplied with all parts necessary for standard installation, with the air outlet positioned in the front part of the cabinet plinth.

The product is equipped with four filter packs that trap odours thanks to the activated carbons.

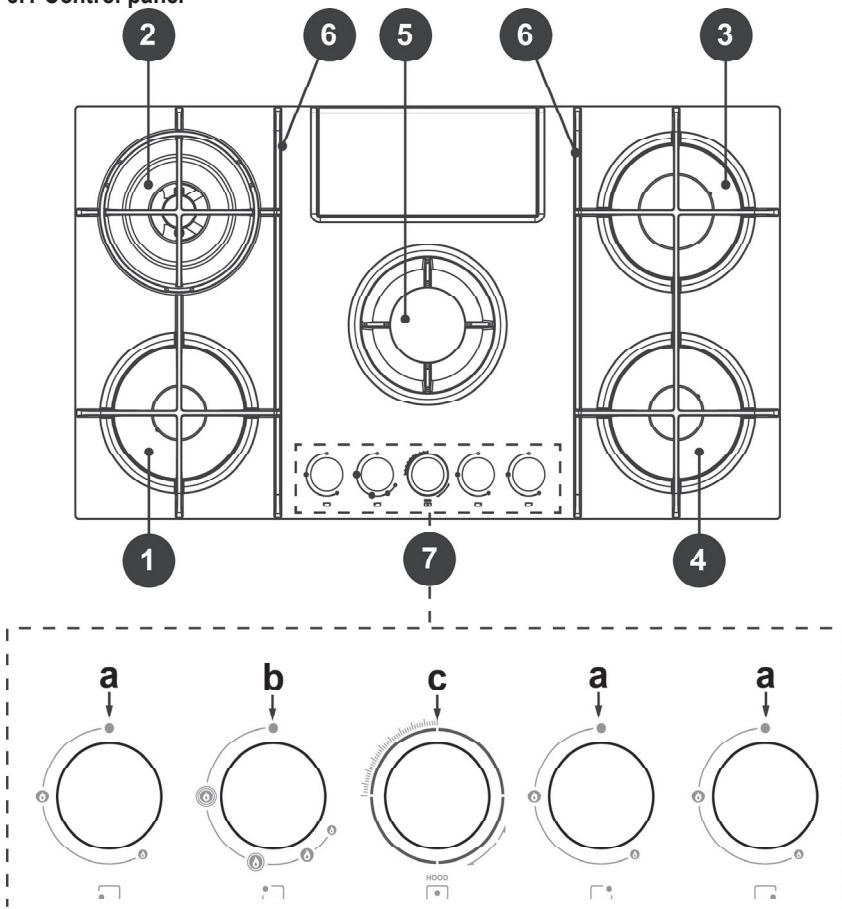
The activated carbons are integrated into a non-woven fabric matrix, making them easily and completely accessible to impurities, thus creating a high absorption surface.

For more information, see the page relative to the filtration version (in the illustrated part of this manual).

Visit the websites www.elica.com and www.shop.elica.com to check the complete range of available kits for different types of filtration and extraction installations.

3. OPERATION

3.1 Control panel




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

7- Control knobs:

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

3.2 Using the hob

USING THE HOB

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.

NB = 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.

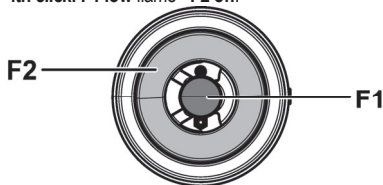
In this case, each position corresponds to a different burner operation, as indicated below:

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

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

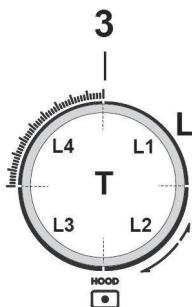
3rd click: F1 high flame - F2 off.

4th click: F1 low flame - F2 off.



USING THE EXTRACTOR FAN

NB = the extraction fan knob has back-lit dial; depending on the function to be performed, the knob can be turned or pressed.



•To select the extraction speeds available:

Turn the knob (3) clockwise to switch on and increase the extraction speed and anti-clockwise to decrease it, and turn 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.

NB = 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 fixed - L2 flashes)

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

•Filter saturation check device

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 menus

NB = the anti-grease filter saturation check device is usually already enabled;

The active carbon filter check device is usually disabled

3a -Anti-grease filter

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

Press the knob: L2 +L3 start flashing, the anti-grease filter check device **is disabled**

Press the knob: L2 +L3 stop flashing and become fixed, the anti-grease filter check device **is enabled**

3b -Active carbon filters

Turn the knob (3) **anti-clockwise** L1+L4 are on and flashing

Press the knob: L1 +L4 stop flashing and become fixed, the active carbon filter check device **is enabled**

Press the knob: L1 +L4 start flashing, the active carbon filter check device **is disabled**

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

NB = you automatically exit the menu after 1 minute in any case

Anti-grease filter saturation warning

L2 + L3 flash when maintenance of the anti-grease filter is required

Active carbon filter saturation warning

L1 + L4 flash when maintenance of the active carbon filter is required

After filter maintenance, press the knob (3-T) for 4 seconds: the LED lights L switch off, confirming that they have been 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.

Filter saturation warning reset**Power tables**

POWER SUPPLY		BURNERS	INJECTOR MARKING	FLOW RATE Kw	CONSUMPTION	GAS PRESSURE		
TYPE	NORM. PRESSURE mbar					min.	nom.	max.
Gas	G20 20mbar	DUAL EXTERNAL - B	89	2.7	334 l/h	17	20	25
		DUAL CENT - A	68	0.8				
		RAPID SEMI-RAPID	125 97	3 1.75	286 l/h 167 l/h			
Gas	G30 29mbar	DUAL EXTERNAL - B	63	2.7	255 g/h	20	28 - 30	35
		DUAL CENT - A	46	0.8				
		RAPID SEMI-RAPID	80 66	2.5 1.75	182 g/h 127 g/h			
Gas	G25.3 25mbar	DUAL EXTERNAL - B	92	2.7	382 l/h	20	25	30
		DUAL CENT - A	71	0.8				
		RAPID SEMI-RAPID	130 100	3 1.75	327l/h 191 l/h			
Gas	G30 50mbar	DUAL EXTERNAL - B	54	2.7	255 g/h	42.5	50	57.5
		DUAL CENT - A	40	0.8				
		RAPID SEMI-RAPID	78 60	3 1.75	218 g/h 127 g/h			

DUAL EXTERNAL - B**DUAL CENT - A**

Note: the valid configurations are those relative to the fitted nozzles supplied with the kit (which vary depending on the product).

4. MAINTENANCE

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

4.1 Maintaining the hob

4.1.1 Cleaning

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 chemical irritants, such as oven sprays or stain removers.

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 damages the hob and must be immediately removed.

Salt, sugar and sand may scratch the glass surface.

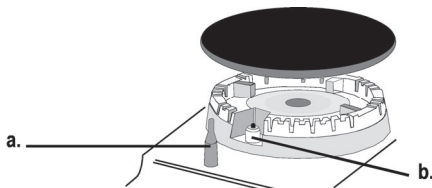
Use a soft cloth, paper towel or specific products to clean the hob (follow the Manufacturer's instructions).

DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

To ensure longer equipment life, it is essential to periodically perform a thorough general cleaning, keeping in mind the following:

- the glass, steel and/or enamelled parts must be cleaned with suitable (commercially available) non-abrasive or corrosive products. Avoid chlorine-based products (bleach, etc.)
- avoid leaving acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice, etc.) on the work surface;
- the flame spreader and the caps (mobile parts of the burner) should be frequently washed with hot water and detergent, taking care to remove any dried-on dirt, dry thoroughly, and check that none of the holes in the flame spreader are even partly clogged.

After cleaning, reposition the grids and the burners correctly.



a. SAFETY DEVICES

b. Igniter for GAS BURNERS

NB: Any lubrication of the valves must be performed by qualified personnel who should be contacted in the event of faults. Periodically check the condition of the gas supply hose. In the event of leaks, request the immediate intervention of qualified personnel for replacement.

Important:

If liquids accidentally or excessively leak out of the pots, the drain valve located on the lower part of the product can be opened so as to remove any residue and be able to clean in conditions of maximum hygiene.

Fig. 1

For a more complete and in-depth clean, the lower tray can be completely removed.

Fig. 2

Cleaning the metal grille:

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

4.2 Maintenance of the extractor system

4.2.1 Cleaning

Clean using **ONLY** a cloth dampened with neutral liquid detergent. **DO NOT CLEAN WITH TOOLS OR INSTRUMENTS.** Do not use abrasive products. **DO NOT USE ALCOHOL!**

4.2.2 Grease filter

Fig. 3

Traps grease particles generated by cooking.

Must be cleaned once per month (or when the filter saturation indication system indicates this need), with non-aggressive detergents, either manually or in the dishwasher at a low temperature and in a short cycle.

When cleaned in the dishwasher, the metal grease filter may discolour, but its filtering characteristics remain unchanged.

4.2.3 Odour filter

Activated Carbon Filter - Ceramic

(Only for Filtration Version)

Traps unpleasant odours generated by cooking.

The product comes with a set of odour filters. 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 filters can be thermally regenerated every 2/3 months in an oven pre-heated to 200°C for 45 minutes. The correct regeneration of the filter ensures that it can constantly filter efficiently for 5 years.

Warning! Do not leave filters on the bottom of the oven, but place it on a baking tray and position it at a mid height.

Fig. 4

1. MODE D'EMPLOI

1.1 Récipients pour la cuisson

1.1.1 Récipients pré-existants

2.2 Économie d'énergie

N.B.= nous conseillons d'utiliser des casseroles de diamètre approprié aux brûleurs en évitant que la flamme ne dépasse le fond.

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de :

- utiliser des poêles et des casseroles d'un diamètre approprié aux dimensions des brûleurs.

Pour connaître le **diamètre de la casserole à utiliser** pour chaque brûleur, consulter la partie illustrée de ce manuel.

- 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.

- Pour une consommation plus réduite d'énergie, il est conseillé de régler les brûleurs au niveau adapté à la cuisson en cours. Pour le maximum d'efficacité de l'aspiration des vapeurs, placer une louche entre le couvercle et la casserole, en particulier pour les casseroles hautes.

2. UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

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

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 que aspirantes.

2.1 Version aspirante



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. 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.

⚠ Utiliser un conduit le plus court possible.

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



2.2 Version filtrante



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.

Le produit est doté de quatre séries de filtres qui retiennent les odeurs grâce aux charbons actifs.

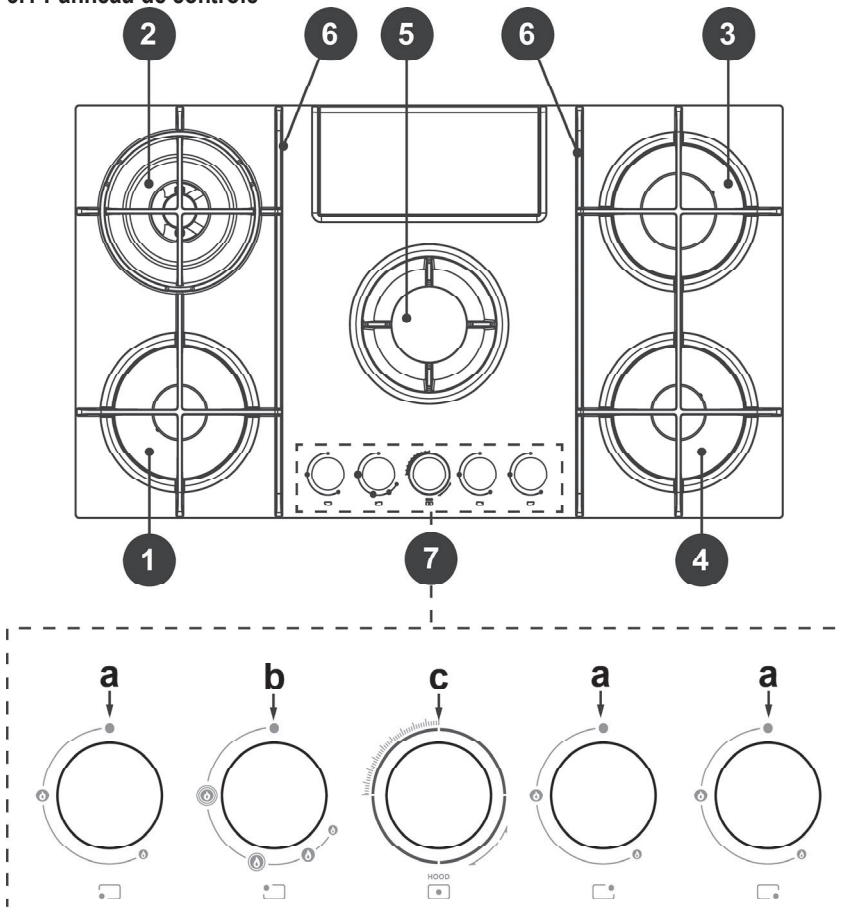
Les charbons actifs sont intégrés dans une matrice textile non-tissé qui les rend facilement et complètement accessibles par les impuretés, en créant ainsi une surface d'absorption élevée.

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

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.

3. FONCTIONNEMENT

3.1 Panneau de contrôle



- 1- Brûleur semi-rapide
- 2- Brûleur Dual
- 3- Brûleur rapide
- 4- Brûleur semi-rapide
- 5- Zone d'aspiration / Grille amovible
- 6- Grilles amovibles

7- Boutons de commande :

- a . Marche/arrêt du brûleur à gaz
- b . Marche/arrêt du brûleur à gaz Dual
- c . Marche/arrêt de l'aspirateur

3.2 Utilisation de la plaque de cuisson

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

L'allumage des brûleurs (1-3-4) s'effectue en appuyant sur la manette correspondante et en la tournant dans le sens inverse

des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance maximale 

L'étincelle entre la bougie et le brûleur provoque l'allumage du brûleur concerné. Une fois allumé, relâcher immédiatement le bouton en réglant la flamme selon les exigences.

L'allumage du brûleur se fait en appuyant à fond le bouton dans la position de maximum pendant environ 3 à 5 secondes.

Contrôler, en relâchant le bouton, que le brûleur reste allumé.

NB = en cas de coupure de courant, allumer le brûleur en agissant sur le bouton de la même façon et en approchant une petite flamme aux trous de la partie supérieure.

L'allumage du brûleur Dual (2) s'effectue de la même manière, en appuyant et en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

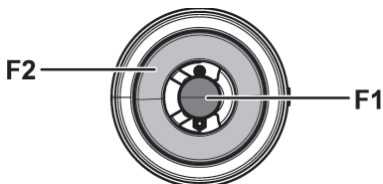
Dans ce cas, à chaque position correspond un fonctionnement différent des brûleurs, comme indiqué ci-dessous :

1 cran : F1 flamme haute - F2 flamme haute.

2 cran : F1 flamme haute - F2 flamme basse.

3 cran : F1 flamme haute - F2 flamme éteinte.

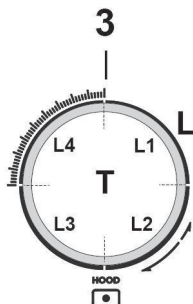
4 cran : F1 flamme basse - F2 flamme éteinte.



UTILISATION DE L'ASPIRATEUR

NB = le bouton de l'aspirateur est équipé d'un disque rotatif rétro-éclairé ;

le bouton peut être tourné ou appuyé, en fonction de la commande à effectuer.



Pour sélectionner les vitesses d'aspiration disponibles :

Tourner le bouton (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour allumer et augmenter la vitesse d'aspiration et dans le sens inverse pour la diminuer et éteindre la hotte.

La couronne (L) s'éclaire pour indiquer la vitesse d'aspiration sélectionnée :

• **L1 éclairée**

vitesse 1

• **L1+L2 éclairées**

vitesse 2

• **L1+L2+L3 éclairées**

vitesse 3

• **L1+L2+L3+L4-clignotent lentement**

vitesse 4 (Boost 1) : durée 30 minutes, après lesquelles la hotte passe automatiquement à la vitesse 3

• **L1+L2+L3+L4-clignotent rapidement**

vitesse 5 (Boost 2) : durée 7 minutes, après lesquelles la hotte passe automatiquement à la vitesse 3

• **L éteinte** :

Moteur d'aspiration éteint

• **Timer (minuteur)**

L'aspirateur est équipé d'une fonction minuteur, d'arrêt automatique temporisé.

NB = le minuteur n'est pas prévu pour les vitesses Boost 1 et Boost 2, qui ne sont pas déjà temporisées

Pour activer le minuteur, appuyer sur le bouton (3-T) pendant 2 secondes ;

- si l'on utilise la **vitesse 1** : la hotte s'éteint automatiquement après **15 minutes** (L1 clignote)

- si l'on utilise la **vitesse 2** : la hotte s'éteint automatiquement après **10 minutes** (L1 reste éclairée en mode fixe - L2 clignote)

- si l'on utilise la **vitesse 3** : la hotte s'éteint automatiquement après **5 minutes** (L1+L2 reste éclairées en mode fixe - L3 clignote)

• **Dispositif de contrôle de la saturation des filtres**

La hotte est équipée d'un dispositif indiquant d'effectuer l'entretien des filtres

Pour activer le dispositif de contrôle de saturation des filtres, procéder de la façon suivante :

1 - Éteindre la hotte.

2 - Appuyer sur le bouton (3-T), pendant 5 secondes ;

la couronne (L) s'éclaire complètement, en clignotant, pour indiquer l'accès au menu de réglage des filtres

NB = le dispositif de contrôle de saturation du filtre anti-graisse est généralement déjà activé ;

le dispositif de contrôle du filtre à charbon actif est généralement désactivé

3a -Filtre anti-graisse

Tourner le bouton (3) dans le **sens des aiguilles d'une montre** L2+L3 sont éclairées en mode fixe

Appuyer sur le bouton : L2 +L3 commencent à clignoter, le dispositif de contrôle du filtre anti-graisse **est désactivé**

Appuyer sur le bouton : L2 +L3 passent au mode fixe, le dispositif de contrôle du filtre anti-graisse **est activé**

3b -Filtre à charbon actif

Tourner le bouton (3) dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre** L1+L4 clignotent

Appuyer sur le bouton : **L1 +L4** passent au mode fixe, le dispositif de contrôle du filtre à charbon **est activé**

Appuyer sur le bouton : **L1 +L4** commencent à clignoter, le dispositif de contrôle du filtre à charbon **est désactivé**

4 - Appuyer de nouveau sur le bouton (**3-T**) pendant 5 secondes ; la couronne (**L**) clignote puis s'éteint pour signaler la sortie du menu de réglage des filtres

NB = après une minute, on quitte automatiquement le menu

Signal de saturation du filtre anti-graisse

L2 + L3 clignote lorsqu'il faut effectuer l'entretien du filtre anti-graisse

Signal de saturation du filtre à charbon actif

L1 + L4 clignote pour signaler qu'il faut effectuer l'entretien du filtre à charbon actif

Réarmement du signal de saturation des filtres

Après l'entretien des filtres, appuyer sur le bouton (**3-T**) pendant 4 secondes : les leds **L** s'éteindront pour confirmer le réarmement.

Remarque : en cas de signal simultané (saturation filtre anti-graisse et filtre à charbon actif), répéter le réarmement deux fois.

Tableaux de puissance

TYPE	ALIMENTATION		BRÔLEURS	MARQUAGE INJECTEUR	DÉBIT Kw	CONSOMMATION	PRESSION DU GAZ		
	PRESSION mbar	NORM.					min.	nom.	max
Gaz	G20	20mbar	DUAL ESTER - B	89	2,7	334 l/h	17	20	25
			DUAL CENT -A	68	0,8				
			RAPIDE SEMI-RAPIDE	125 97	3 1,75				
Gaz	G30	29mbar	DUAL ESTER - B	63	2,7	255 g/h	20	28-30	35
			DUAL CENT -A	46	0,8				
			RAPIDE SEMI-RAPIDE	80 66	2,5 1,75				
Gaz	G25.3	25mbar	DUAL ESTER - B	92	2,7	382 l/h	20	25	30
			DUAL CENT -A	71	0,8				
			RAPIDE SEMI-RAPIDE	130 100	3 1,75				
Gaz	G30	50mbar	DUAL ESTER - B	54	2,7	255 g/h	42,5	50	57,5
			DUAL CENT -A	40	0,8				
			RAPIDE SEMI-RAPIDE	78 60	3 1,75				

DUAL ESTERN - B

DUAL CENT - A

Remarque : les configurations valables sont celles relatives aux buses fournies (qui varient en fonction du produit).

4. ENTRETIEN

Attention ! Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, s'assurer que les zones de cuisson sont éteintes et froides.

4.1 Utilisation de la plaque de cuisson

4.1.1 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 !!!

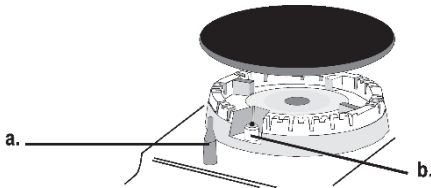
Pour faire durer plus longtemps l'appareil, effectuer régulièrement entretien général en prenant en compte que :

- les parties en verre, en acier et/ou émaillées doivent être nettoyées avec des produits adéquats (disponibles en commerce) non abrasifs ni corrosifs. Éviter les produits à base de chlore (eau de Javel, etc.)

- éviter de laisser sur la plaque des substances acides ou alcalines (vinaigre, sel, jus de citron, etc.)

les couronnes et les chapeaux de brûleur (parties mobiles du brûleur) doivent être régulièrement lavés avec de l'eau bouillante et du détergent en faisant attention d'enlever toutes les incrustations, sécher soigneusement, contrôler qu'aucun trou des couronnes ne soit partiellement obstrué.

Après avoir effectué le nettoyage, repositionner correctement les grilles et les brûleurs.



a. DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

b. Boogie d'éclairage des BRÛLEURS À GAZ

N.B.- L'éventuelle lubrification des robinets doit être effectuée par du personnel qualifié auquel il faut s'adresser en cas d'anomalies de fonctionnement.

Contrôler régulièrement l'état de conservation du tube flexible d'alimentation du gaz. En cas de fuites, demander l'intervention immédiate du personnel qualifié pour la substitution.

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. 1

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

Fig. 2

Nettoyage de la grille métallique :

La grille doit être lavée à la main avec de l'eau chaude et du détergent neutre et correctement séchée pour éviter tout phénomène d'oxydation.

4.2 Entretien du système d'aspiration

4.2.1 Nettoyage

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon humidifié avec des détergent liquides neutres. **NE PAS UTILISER D'OUTILS OU D'INSTRUMENTS POUR LE NETTOYAGE !** Éviter l'usage de produits abrasifs, **NE PAS UTILISER D'ALCOOL !**

4.2.2 Filtre à graisse

Fig. 3

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.

4.2.3 Filtre anti-odeurs

Filtre À Charbon Actif - Céramique

(Seulement pour la version filtrante)

Il retient les mauvaises odeurs de la cuisson.

L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur. La saturation du charbon actif se constate après un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Ces filtres anti-odeur peuvent être soumis à une régénération thermique tous les 2/3 mois dans un four préchauffé à 200 °C pendant 45 minutes. Une régénération correcte assure une efficacité de filtrage constante pendant 5 ans.

Attention ! Ne pas poser les filtres sur le fond du four mais dans un plat à un niveau intermédiaire.

Fig. 4

تنظيف الشواية المعدنية:

يجب غسل الشبكة يدويًا بالماء الساخن والمنظف المحايد وتجفيفها بعناية لتجنب ظاهرة الأكسدة.

2.4 صيانة نظام الشفط

1.2.4 النظافة

للقيام بعملية التنظيف استخدم فقط وحصرًا قطعة قماش مبلّلة بمنظفات سائلة محايدة. لا تستخدم أية أدوات أو معدّات للقيام بالتنظيف! تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

2.2.4 مرشح الدهون

شكل 3

مرشح إزالة الدهون

يجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر (أو عندما يُشير نظام التنبيه الخاص بامتلاء وتشبع المرشحات إلى ضرورة القيام بتنظيفها)، باستخدام منظّفات غير عدوانية، سواء بشكل يدوي أو في غسالة الأطباق بدرجات حرارة منخفضة وبدورة تنظيف قصيرة. عند الغسيل في غسالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المتعلقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقًا.

3.2.4 مرشح الروائح

مرشح بالكربون النشط - السيراميك

(فقط لموديل الترشيح)

يجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.

المنتج مجهز بطقم من مرشحات الروائح. يحدث تشبع مرشحات الرائحة بعد استخدام طويل تقريباً حسب نوع المطبخ وانتظام تنظيف مرشح الدهون. يمكن تجديد مرشحات الروائح حرارياً كل 3/2 أشهر في فرن مسخن مسبقاً على حرارة 200° مئوية لمدة 45 دقيقة. يضمن التجديد الصحيح فعالية الترشيح المستمر لمدة 5 سنوات. تنبيه! لا تضع المرشحات في قاع الفرن، ولكن ضعها في صينية وضعها على ارتفاع متوسط.

شكل 4

4. الصيانة

تنبيه! قبل البدء في أية عمليات تنظيف أو صيانة يجب التحقق من مناطق الطهي مطفاة وباردة.

1.4 صيانة موقد الطهي

1.1.4 النظافة

يجب تنظيف موقد الطهي المُسطَّح بعد كل استخدام.

هام:

لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية كاشطة أو خادشه. فاستخدامها، مع مرور الوقت، يُمكن أن يضر بزجاج الموقد. لا تستخدم منظفات كيميائية مهيجة، مثل الإسبراي المخصص للأفران العادية أو مزيلات البقع.

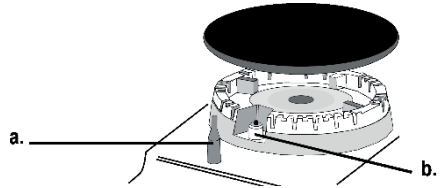
بعد كل استخدام، اترك الموقد حتى يبرد ثم نظّفه لإزالة القشور الترسبية والبقع الناتجة عن بقايا الأطعمة. السكّر أو المواد الغذائية عالية نسبة السكّر تضر بموقد الطهي المُسطَّح ويجب إزالتها على الفور. الملح والسكّر والرمال قد تخدش السطح الزجاجي للموقد الطهي. استخدم قطعة قماش ناعمة، أو ورق التجفيف الماصّ أو المُنتجات المحددة لتنظيف موائد الطهي المُسطَّحة (التزم وتقيّد بإرشادات الشركة المُصنّعة).

لا تستخدم آلات التنظيف التي تعمل بالبخار!!!

للحصول على أطول عُمر تشغيلي للجهاز لا غنى عن القيام دوريًا بإجراء عملية تنظيف دقيقة وعامة مع الأخذ في الاعتبار ما يلي:

- الأجزاء الزجاجية والمصنوعة من الفولاذ و/أو المطلية بالميّنا يجب تنظيفها بمنتجات مناسبة (متوفرة في الأسواق) غير كاشطة أو مسببة للتآكل. تجنب المنتجات القائمة في تكوينها على الكلور (المبيضات وما إلى ذلك)
- تجنب ترك مواد حمضية أو قلوية على السطح العمل (الخل والملح وعصير الليمون وما إلى ذلك).

يجب بشكل متكرر غسل أقراص توزيع اللهب والأغطية (الأجزاء المتحركة في الشعلة) بماء مغلي ومنظف مع الحرص على إزالة جميع الترسبات القشرية، ثم يجب بعد ذلك تجفيفها بعناية والتحقق من عدم انسداد أيّ من فتحات أقراص توزيع اللهب حتى ولو بشكل جزئي. بعد إجراء عملية النظافة قم بإعادة وضع الشبكات والشعلات إلى مكانها بالشكل الصحيح.



a. جهاز السلامة

b. شمعات إشعال شعلات الغاز

ملاحظة هامة - عند الرغبة في تشحيم محابس الغاز فإن هذه العملية يجب أن تتم على يد فنيين متخصصين ومُعتمدين يجب طلب مساعدتهم في حالة حدوث أعطال أو خلل في التشغيل. تحقق بشكل دوري من حالة الأنابيب المرنة الخاص بتوصيل الغاز. في حالة حدوث تسرب اطلب على الفور تدخل فنيين متخصصين ومُعتمدين لإجراء عملية الاستبدال.

هام:

في حالة انسكاب وفضاض السوائل من أواني الطهي يُمكن التدخّل عن طريق صمام التفريغ الموجود على الجدار السفلي للمُنْتَج، بحيث تكون قادرًا على إزالة جميع البقايا والقيام بعملية التنظيف بأقصى قدر مُمكن من الأمان الصحي.

شكل 1

لتنظيف الجهاز بشكل كامل وعميق يُمكن إزالة الحوض السفلي بالكامل

شكل 2

جدول الطاقة الكهربائية

يوتسم طغض زاعلا			لدعم كثلاهنسلا	سلاة ولينك تاو	أسلاء جتتملا نقاعلا	تاعلاشلا	أميغتللا أميغشنتلا طغضلا يلم راب يداعلا	أمرعونلا
دخلا يصفلا	ي مسلا	دخلا ي ندلا						
25	20	17	334 لاس	2.7	89	DUAL ESTER - B	G20 20mbar	زاعلا
				0.8	68	DUAL CENT - A		
			286 لاس	3	125	أمعيرس		
			167 لاس	1.75	97	أميغش أمعيرس		
35	28-30	20	255 ج اس	2.7	63	DUAL ESTER - B	G30 29mbar	زاعلا
				0.8	46	DUAL CENT - A		
			182 ج اس	2.5	80	أمعيرس		
			127 ج اس	1.75	66	أميغش أمعيرس		
30	25	20	382 لاس	2.7	92	DUAL ESTER - B	G25.3 25mbar	زاعلا
				0.8	71	DUAL CENT - A		
			327 لاس	3	130	أمعيرس		
			191 لاس	1.75	100	أميغش أمعيرس		
57.5	50	42.5	255 ج اس	2.7	54	DUAL ESTER - B	G30 50mbar	زاعلا
				0.8	40	DUAL CENT - A		
			218 ج اس	3	78	أمعيرس		
			127 ج اس	1.75	60	أميغش أمعيرس		

DUAL ESTERN - B
DUAL CENT - A

ملاحظة: التكوينات الصالحة هي تلك المتعلقة بالفوهات المزودة (والتي تختلف حسب المنتج).

• عداد الوقت

هذا الشفاط مزود بخاصية عداد وقت (Timer)، للإطفاء الأوتوماتيكي المحدد الوقت. **ملاحظة هامة** = عداد الوقت لا يُستخدم مع السرعة المعززة 1 Boost و 2 Boost المحددين السرعة مسبقاً

لتفعيل عداد الوقت اضغط على المقبض (T-3) لمدة ثلاثين؛

- في حالة استخدام السرعة 1 : سينطفئ الشفاط أوتوماتيكياً بعد 15 دقيقة (L1 تومض)
- في حالة استخدام السرعة 2 : سينطفئ الشفاط أوتوماتيكياً بعد 10 دقائق (L1 تبقى ثابتة الإضاءة – L2 تومض)
- في حالة استخدام السرعة 3 : سينطفئ الشفاط أوتوماتيكياً بعد 5 دقائق (L2+L1 تبقى ثابتة الإضاءة - L3 تومض)

• جهاز التحكم في تشبع المرشحات

الشفاط مزود بجهاز ينبه إلى موعد إجراء صيانة المرشحات

لتفعيل مقبض التحكم في تشبع المرشحات، قم بالخطوات التالية:

1 - أطفئ الشفاط.

2 - اضغط على المقبض (T-3) لمدة 5 ثوان؛

سيوقد قرص التغطية (L) بالكامل مع الوميض للإشارة إلى البدء في الدخول إلى قائمة ضبط المرشحات **ملاحظة هامة** = جهاز التحكم في تشبع مرشح إزالة الدهون يكون مفعلاً في العادة قبل ذلك؛
يكون جهاز التحكم بمرشح الكربون النشط غير مفعّل في العادة

3a - مرشح إزالة الدهون

قم بلف المقبض (3) في اتجاه عقارب الساعة L2+L3 تكون موقدة بإضاءة ثابتة
اضغط على المقبض: L3+L2 يبدأ في الوميض، جهاز التحكم في مرشح إزالة الدهون يكون غير مفعّل
اضغط على المقبض: L3+L2 ينتقلان للإضاءة الثابتة، جهاز التحكم في مرشح إزالة الدهون يكون مفعلاً

3b - مرشح الكربون النشط

قم بلف المقبض (3) في عكس اتجاه عقارب الساعة L1+L4 يكونان موقدين بإضاءة وامضة
اضغط على المقبض: L4+L1 ينتقلان إلى الإضاءة الثابتة، جهاز التحكم في مرشح الكربون النشط يكون مفعلاً
اضغط على المقبض: L4+L1 يبدأ في الوميض، جهاز التحكم في مرشح الكربون النشط غير مفعّل

4 - اضغط من جديد على المقبض (T-3) لمدة 5 ثوان؛ قرص التغطية (L) يومض ثم ينطفئ للإشارة إلى الخروج من قائمة ضبط المرشحات **ملاحظة هامة** = بعد مرور دقيقة يتم الخروج في جميع الأحوال أوتوماتيكياً من القائمة

إشارة تشبع مرشح إزالة الدهون

L3 + L2 يومضان عندما يجب القيام بصيانة مرشح إزالة الدهون

إشارة تشبع مرشح الكربون النشط

L4 + L1 يومضان عندما يجب إجراء صيانة لمرشح الكربون النشط

إعادة تعيين إشارات تشبع المرشحات

بعد صيانة المرشحات اضغط على المقبض (T-3) لمدة 4 ثوان: ستنطفئ لمبات LED التنبيه L لتأكيد إتمام عملية إعادة الضبط. **ملاحظة:** في حالة حدوث إشارتين في الوقت نفسه (تشبع مرشح إزالة الدهون ومرشح الكربون النشط) فإنه يجب بالضرورة تكرار عملية إعادة الضبط لمرتين.

2.3 استخدام موقد الطهي المسطح

استخدام موقد الطهي المسطح

يتم إشعال الشعلات (1-3-4) بالضغط على المقبض المطابق ولف المقبض نفسه بعكس اتجاه عقارب الساعة، ولغاية مطابقة المؤشر

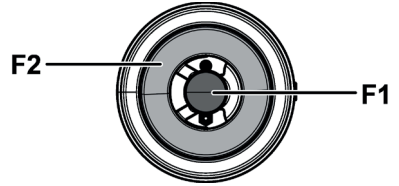


مع وضع الحد الأقصى (5) إن التفريغ الكهربائي بين شمعة الإشعال والشعلة تؤدي إلى إيقاد الشعلة المعنية بذلك. بعد إتمام عملية الإشعال اترك المقبض على الفور مع ضبط الشعلة وفقاً للضرورة. تتم عملية إيقاد الشعلة عبر الاستمرار في الضغط على المقبض حتى نهايته في وضعية الحد الأقصى لمدة 5/3 ثوان. عند تحرير المقبض تأكد من أن الشعلة تبقى موقدة. **ملاحظة =** في حالة انقطاع التيار الكهربائي يمكن ان يتم الإشعال عن طريق استخدام المقبض بنفس الطريقة وتقريب عود ثقاب مشتعل من فتحات الجزء العلوي من الشعلة.

يتم إشعال الشعلة المزدوجة (2) بالضغط ولف المقبض بنفس الطريقة بعكس اتجاه عقارب الساعة.

في هذه الحالة، يتوافق كل وضع مع عملية تشغيل مختلفة للشعلات، وذلك كما هو موضح أدناه:

- 1 نقرة واحدة: F1 لهب عالي - F2 لهب عالي.
- 2 نقرتين: F1 لهب عالي - F2 لهب منخفض.
- 3 نقرات: F1 لهب عالي - F2 مطفاً.
- 4 نقرات: F1 لهب منخفض - F2 مطفاً.



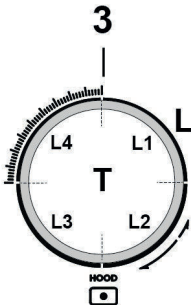
استخدام الشفاط

ملاحظة هامة = مقبض الشفاط مزود بقرص دوار به إضاءة خلفية؛ وفقاً للوظيفة المراد القيام بها يمكن لف المقبض أو الضغط عليه.

لتحديد سرعات الشفط المتاحة:

قم بلف المقبض (3) في اتجاه عقارب الساعة لزيادة سرعة الشفط وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لخفض سرعة الشفط ولإطفاء الشفاط.

يضئ قرص التغطية (L) للإشارة إلى سرعة الشفط المختارة:



• L1 مضاء

السرعة 1

• L2+L1 مضاء

السرعة 2

• L3+L2+L1 مضاء

السرعة 3

• L4+L3+L2+L1 وميض بطيء

السرعة 4 (Boost 1): مدتها 30 دقيقة، بعدها يعود الشفاط أوتوماتيكياً إلى السرعة 3

• L4+L3+L2+L1 وميض سريع

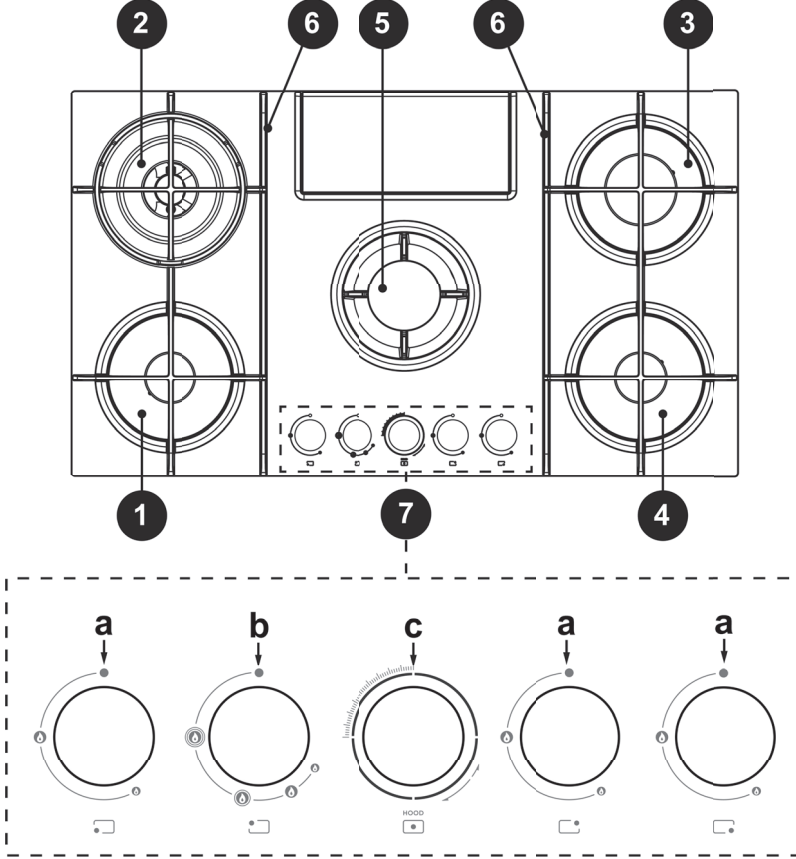
السرعة 5 (Boost 2): مدتها 7 دقائق، بعدها يعود الشفاط أوتوماتيكياً إلى السرعة 3

• L مطفاً:

محرك الشفط مطفاً

لمزيد من المعلومات أنظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الترشيح (في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل).
اطلع على الموقعين الإلكترونيين www.elica.com و www.shop.elica.com من أجل الإطلاع على المجموعة الكاملة للأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ عمليات التركيب المختلفة، سواء بإصدار الترشيح أو الشفط.

3. التشغيل 1.3 لوحة التحكم



- 1- شعلة شبه سريعة
- 2- شعلة مزدوجة (Dual)
- 3- شعلة سريعة
- 4- شعلة شبه سريعة
- 5- منطقة الشفط/الشبكة القابلة للإزالة
- 6- شبكات قابلة للإزالة

7- مفايض التحكم:

- a. إشعال/إطفاء شعلة الغاز
- b. إشعال/إطفاء شعلة الغاز المزدوجة (Dual)
- c. إشعال/إطفاء الشفط

1. تعليمات الاستخدام

1.1 أواني الطهي

1.1.1 الأواني الموجودة مسبقاً

ملاحظة هامة = يُنصح باستخدام أواني وأوعية الطهي ذات قطر مناسب للشعلات لتحاشي خروج لهب الشعلة في حدها الأقصى عن قاع هذه الأواني والأوعية

للحصول على أفضل النتائج يُنصح بما يلي:

- استخدم مقالي وأوعية طهي قطر قاعها مناسب لأبعاد الشعلات.
- لمعرفة قطر أنية الطهي المراد استخدامها على كل شعلة، ارجع إلى الجزء المشروح بالصور في هذا الدليل.
- استخدام فقط أحواض القلي وأواني الطهي المستوية القاع.
- إذا أمكن، الإبقاء على الغطاء دائماً فوق الأواني أثناء عملية الطهي.
- طهي الخضراوات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام كمية قليلة من الماء لتقليل مُدَّة الطهي.
- استخدام أواني الطهي بالضغط، حيث أنها ستقلل من مُعدَّل استهلاك الجهاز للطاقة والوقت اللازم للطهي.
- وضع أواني الطهي في مُنتصف منطقة الطهي المُحددة على موقد الطهي المُسطح.
- لاستهلاك منخفض للطاقة، ننصح بضبط الشعلات على مستوى مناسب للطهي الجاري. لتحقيق أقصى أداء من الفعالية في شفت الأبخرة، ضع مغرفة بين الغطاء والوعاء، وخاصة مع الأواني العالية.

2. استخدام الشفاط

يمكن استخدام نظام الشفاط في إصدار الشفاط المزود بالإخلاء الخارجي أو إصدار الترشيح المزود بإعادة تدوير داخلية. اطلع على الموقعين www.elica.com و www.shop.elica.com للاطلاع على التشكيلة الكاملة من الأطقم المتاحة، من أجل التمكن من تنفيذ التركيبات المختلفة، سواء بإصدار الترشيح أو بإصدار الشفاط.

1.2 إصدار الشفاط



يتم تفرغ وترد الأبخرة إلى الخارج عن طريق سلسلة من أنابيب التفرغ (تُستَري على جده) المثبتة على شفة كوع التوصيل الذي يأتي مع الجهاز.

قطر أنبوب التفرغ يجب أن يكون مساو لقطر حلقة التوصيل.

- في حالة المخرج المُستطيل 222 x 89 ملم

- في حالة المخرج الدائري قطر Ø 150 ملم (*)

لمزيد من المعلومات انظر الصفحة الخاصة بالملحقات التشغيلية لموديل الشفاط في الجزء المشروح بالصور من هذا الدليل. قم بتوصيل المنتج

بأنابيب وفتحات صرف على الحائط ذات قطر مساو لمخرج الهواء (فلانشة توصيل).

استخدام أنابيب أو فتحات تفرغ حائطية بقطر أقل يمكن أن يتسبب في تقليل مستوى الأداء التشغيلي لعملية الشفاط ويؤدي إلى زيادة كبيرة وملحوظة في مستوى الضوضاء.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية كانت في هذا الشأن.

⚠ استخدم أقصر أنبوب ممكن.

⚠ استخدم أنبوب به أقل قدر ممكن من الانحناءات (الزاوية القصوى للمنحنى: 90°).

⚠ تجنب تغييرات مقطع الأنابيب المفاجئة.

2.2 إصدار الترشيح



يتم ترشيح الهواء المشفوف عن طريق مرشحات دهون وروائح قبل إعادة إطلاقها مرة أخرى في الغرفة.

هذا المنتج مُزوَّد بكل ما هو ضروري لإتمام عملية تركيب قياسي مع مخرج الهواء في الجزء الأمامي من قاعدة قطعة الأثاث.

توجد مزودة في العبوة 4 بطاريات من المرشحات التي تحجز الروائح بفضل الكربون النشط.

تم وضع الكربون النشط في قالب من الفماش غير المنسوج الأمر الذي يجعل من السهل والكامل دخول الشوائب مما يخلق بذلك سطح عالي الامتصاص.



FR Concerne la France uniquement :

FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DECHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

FR