



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	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
SV	Monterings- och bruksanvisningar
FI	Asennus- ja käyttöohjeet
NO	Instruksjer for montering og bruk
DA	Bruger- og monteringsvejledning
PL	Instrukcja montażu i obsługi
CS	Návod na montáž a používání
SK	Návod k montáži a užití
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
LV	Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija
SL	Navodila za montažo in uporabo
HR	Uputstva za montažu i za uporabu
TR	Montaj ve kullanım talimatları
AR	الاستخدام والصيانة

**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.**

- ① Read the instructions carefully: they include important information about installation, use and safety.
- ① Do not make electrical changes to the device.
- ① Before installing the device, make sure that none of the components are damaged. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.
- ① Check that the device is intact before continuing with installation. Otherwise, contact the dealer and do not continue with the installation.

**Note:** The parts marked with the symbol "(\*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.

## 1. Warnings

**Warning!** Strictly observe the following instructions:

- 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.

- Do not obstruct the openings for ventilation and heat dispersion.
- 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 pans are always facing towards the inside of the hob to avoid accidentally knocking them.
- Do not use unstable or deformed pans.
- The device must be disconnected from the electrical supply before performing any installation work.
- 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.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the operating manual.
- Earthing the device is compulsory.
- In order for the installation to comply with current safety regulations, a compliant omnipolar switch is required that guarantees the complete disconnection of the mains in category III overvoltage conditions, in accordance with the installation rules.
- Do not use power strips or extension cords.
- Once installation is complete, the electrical components must no longer be accessible by the user.
- The device and its accessible parts get hot during use.

Be careful not to touch the heating elements. • Ensure that children do not play with the device; keep children away and supervise them, as the accessible parts may become very hot during use. • During and after use, do not touch the heating elements of the device. • Avoid contact with kitchen towels or other flammable materials until all components of the device have sufficiently cooled. • Do not place flammable materials on or near the device. • Overheated fats and oils easily catch fire. Take extra care when cooking food rich in fat and oil. • If the surface is cracked, switch off the device to avoid the possibility of an electric shock. • The device is not intended to be run with an external timer or a separate remote control system. • The cooking process must be supervised. • NEVER attempt to put fires out using water. Instead, turn off the device and smother the flames, for example with a lid or a fire blanket. Fire hazard: do not rest objects on the cooking surfaces. • Do not use steam cleaners. • Before connecting the device to the electrical network: check the data plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

**Important:** • After use, turn off the hob with the control device. • To prevent liquids from boiling over, reduce the heat. • Do not leave the heating elements on with empty pots and pans or with no pans. • Once cooking is complete, turn

off the relevant zone. • Never leave empty pans on the hot elements when switched on. • Do not use pans which protrude over the edges of the top. • **WARNING!** 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. • **WARNING!** 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 in use. Keep the ventilation openings open or install a mechanical fan. • Prolonged and intensive use of the device may require additional ventilation (e.g. opening a window) or more efficient ventilation (e.g. increasing the level of mechanical fan when present). • **WARNING!** The device is designed exclusively for domestic use for cooking food. No other use is allowed (e.g. heating rooms). • Never heat a tin or can containing foods without opening it first: it might explode! • The containers must be placed directly on the hob and should be centred. Under no circumstances may any other objects be inserted between the pan and the hob. • When used, the device produces heat and humidity in the room in which it is installed. Make sure the kitchen is adequately ventilated; keep the ventilation openings open as required by current laws. • Prolonged use of the device may require additional ventilation, for example, opening a window. • 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.** • Before performing any cleaning or maintenance work, disconnect the product from the electrical power supply by removing the plug or disconnecting the master switch. • For all installation and maintenance operations, always use work gloves. • The device can be used by children 8 years or older and by persons with physical, sensory or mental impairments, or by people without any experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions regarding the safe use of the device and provided they have a thorough understanding of the associated risks. • Children must be supervised to ensure they do not play with the device. • Cleaning and maintenance must never be performed by children unless they are properly supervised. • Children under the age of 8 must be kept away from the device. • Children must not play with the device. • The room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise. • The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions. • Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall

result in a fire hazard. • It is strictly prohibited to cook food directly with the flame. • The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. • Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire. • **WARNING:** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot. • **Warning!** Do not connect the device to the electrical network until installation is entirely complete. • In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed. • The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. • Never use the hood unless the grill has been correctly assembled! • Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide. • When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4 x 10-5 bar). This device is marked in compliance with the European Directive 2012/19/EC - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this device is disposed of correctly, the user will help prevent potential negative impacts on the environment and



human 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 the device in accordance with local regulations on waste disposal. For further information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, a collection service for household waste or the shop where the product was purchased.

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 correct use in order to reduce the impact on the environment: When you start cooking, turn the device on at minimum speed, leaving it on for a few minutes when you have finished cooking. 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

### 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.



### Using the extractor fan

The extraction system can be used in two versions: external extraction and evacuation or as a filter with internal recirculation.



#### Extraction version

Fig.7

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. Fig.7c

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.

- ① Keep duct as short as possible.
- ① Use ducting with the least possible number of curves (maximum angle: 90°).
- ① Avoid drastic changes in the ducting diameter.



#### Filtration version

Fig. 8

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).

Fig. 13b

Visit the websites [www.elica.com](http://www.elica.com) and [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) to check the complete range of available kits for different types of filtration and extraction installations.

### 3. Installation

The electrical and mechanical installation and gas connection must be carried out by specialised personnel. The electrical appliance is designed to be built-in to a 2-6 cm thick worktop in the case of TOP installations; 2.5-6 cm in the case of FLUSH installations. The minimum distance between the hob and the wall must be at least 5 cm from the rear part, at least 40 cm from the side walls and at least 50 cm from the wall units above. This product is a class 3 recessed appliance.

Fig. 1a /1b

#### 3.1 Electrical connection

Fig. 3

-The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety standards • The manufacturer declines all responsibility to persons, animals or property if the guidelines provided in this handbook are not followed. • The power cable must be long enough to allow removal of the hob from the worktop • Make sure that the voltage on the rating plate on the bottom of the device corresponds to that of the house where it will be installed. • Do not use extension cords. • Earthing is required by law • The earth power cable must be 2cm longer than the other cables • At no point along the length of the cable must it reach a temperature of 50° C above the room temperature. • The device is intended to be permanently connected to the electrical network, therefore, make the connection to the fixed network via a standard omnipolar switch, which assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, and which is readily

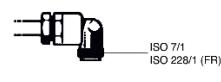
accessible after the installation.

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

• **Please note!** The interconnection cable must be replaced by the authorised technical support service or by a person with similar qualifications.

#### 3.2 Gas connection

• The installation must be performed by professionally qualified personnel familiar with the applicable installation and safety regulations. • 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.



• If not, refer to: "**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) to avoid straining the internal parts of the appliance. • 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. • **N.B.** - Once the installation is complete, check that the entire connection system is properly sealed with 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 following the steps in reverse order

**Warning!** At the end of the operation, replace the old calibration label with the one for the new gas used.**FIG.A0.**

● **Minimum adjustment** ● For minimum adjustment:

- 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.A01** ● 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 minimum setting, increase the minimum flow rate by adjusting the relevant screw.
- 5 - once the adjustment has been made, re-seal the seals on the by-pass with sealing wax or equivalent materials
- In the case of liquid gases (e.g. LPG), the adjustment screw must be screwed in completely.
- **Warning!** At the end of the operation, replace the old calibration label with the one for the new gas used.

**Warning!** 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 m<sup>3</sup>/h for each kW of installed power.**

See the table for the burner power.

### 3.3 Mounting

Before starting the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged during transport and in the event of problem, please contact the reseller or the Customer support service before installing it.
- Check that the product is the right size for the installation area.
- Check for accessories (e.g. bags containing screws, warranty certificates, etc.) inside the packaging (placed there for transport reasons). Remove and keep them safe, if present.
- Also check that there is a power socket near the installation area.

Preparin 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 any shavings or sawdust.

**IMPORTANT:** use a single-component adhesive sealant (**S**), which withstands temperatures up to 250°; before installation, thoroughly clean the surfaces to stick and eliminate any substance that may compromise adhesion, (e.g. release agents, preservatives, fats, oil, dust, traces of old adhesives, etc.); the adhesive should be uniformly spread all around the outside of the frame; after sticking, leave the adhesive to dry for about 24 hours.

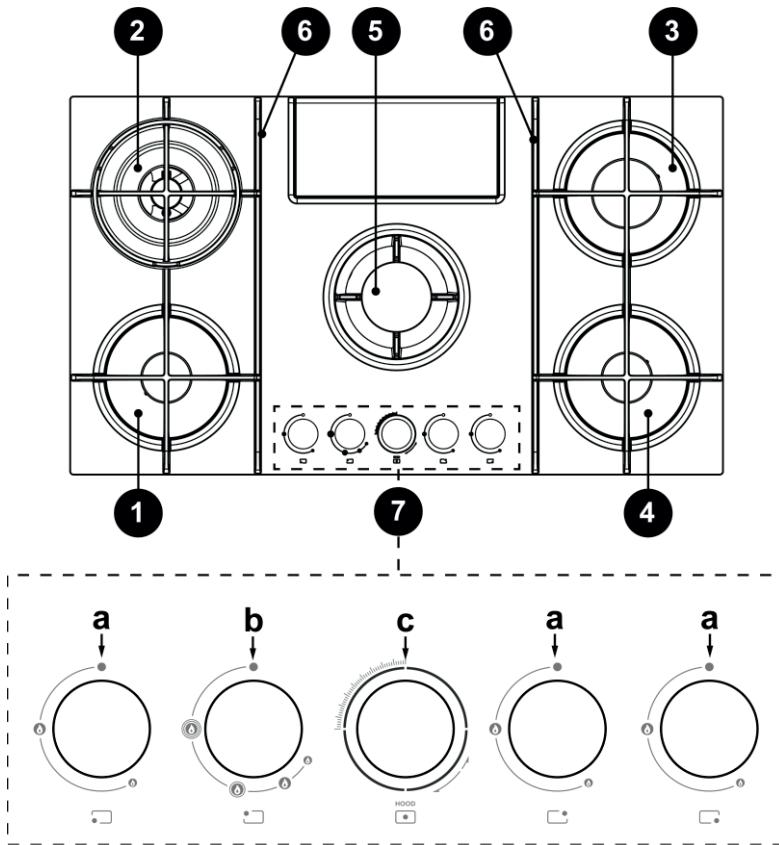
#### Fig. 1b

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

**Note:** to ensure the correct installation of the product, it is recommended to tape the pipes using an adhesive with the following characteristics:

- soft elastic PVC film, with an acrylic-based adhesive
- which complies with DIN EN 60454 regulations
- self-extinguishing
- excellent resistance against wear
- resistant against temperature fluctuations
- can be used in low temperatures

## 4. Operation



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 (1)

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.

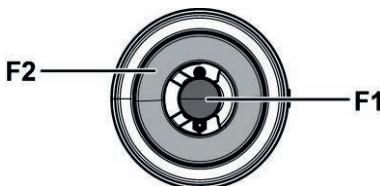
In this case, each position corresponds to a different burner operation, as indicated below:

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

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

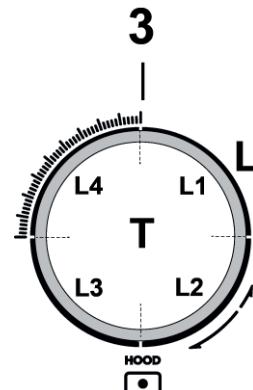
3rd click: F1 high flame - F2 off.

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:

• L 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

#### **Filter saturation warning reset**

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.

## Power tables

TYPE	POWER SUPPLY NORM. PRESSURE mbar	BURNERS	INJECTOR MARKING	FLOW RATE Kw	CONSUMPTION	GAS PRESSURE		
						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	327 l/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**

**Fig. 19**

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

## 5. Maintenance

### Hob maintenance

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

#### 5.1 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).

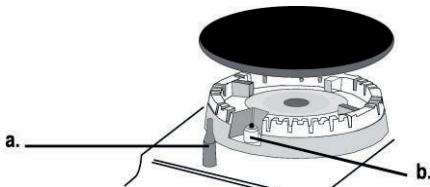
#### DO NOT USE STEAM JET CLEANERS!!!

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. 16

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

Fig. 18

#### 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

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!**

#### Grease filter

##### 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.

Fig. 15b

#### Activated carbon pleated filter

##### (Only for Filtration Version)

The filters 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. The activated carbon filters are saturated after more or less prolonged use, depending on the type of kitchen and the regularity with which the grease filter is cleaned. These odour filters cannot be regenerated and must be replaced when the warning lamp turns on.

Fig. 17 - 17a - 17b - 17c

## **5.2 Troubleshooting**

The top may sometimes not work or not work correctly. Try troubleshooting before calling customer support. 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 pans are unstable**

Check if:

- The bottom of the pan is perfectly flat.
  - The pan is centred on the burner or hot plate.
  - The grids have been inverted.
- If, despite all the checks, the stove top does not work and the problem you detected persists, call the technical support 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.

**! Never use unauthorized technicians and always refuse the installation of non-original spare parts.**

Följ noga instruktionerna i denna handbok. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna handbok inte har respekterats. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk för tillagning av livsmedel och utsugning av rök från själva tillagningen. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärming). Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för olämplig användning eller felaktiga inställningar av reglagen.

Apparaten utseende kan skilja sig från illustrationen i ritningarna i denna handbok men alla anvisningar för användning, underhåll och installation förblir desamma.

① Läs igenom instruktionerna noggrant: dessa tillhandahåller viktig information beträffande installation, användning och säkerhet.

① Utför inte elektriska ändringar på apparaten.

① Innan installation av apparaten påbörjas, kontrollera att inga skador har uppstått på komponenterna. Kontakta i sådant fall återförsäljaren innan installationen utförs.

① Επιβεβαίωστε την ακεραιότητα της συσκευής προτού προχωρήσετε στην εγκατάσταση. Σε αντίθετη περίπτωση επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας και μην εκτελέστε την εγκατάσταση.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen "(\*)" är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.

## ⚠ 1. Varningar

**Observera!** Följ instruktionerna nedan noga:

- Försäkra dig före installationen att de lokala försörjningsnätens förhållanden (typ av gas och gasens tryck) och justeringen av apparaten är överensstämmende.
- Apparaten ska installeras och anslutas i enlighet med de aktuella installationsföreskrifterna i destinations/användningslandet.

Särskilda försiktighetsåtgärder ska vidtas beträffande kraven på ventilation i apparatens installationslokal.

- Denna apparat är en apparat för inbyggnad av klass 3.
- Instruktionerna gäller endast för de destinationsland vars symbol återfinns på typskylten.
- Apparaten har utformats för ej professionell användning i en bostad. Undvik att den berörda

apparatens matningskabel och andra hushållsapparaters matningskablar kommer i kontakt med kokhållens varma delar.

- Täpp inte igen ventilationsöppningarna och varmluftsutsläppen.
- I händelse av fel kom inte i någon händelse åt de interna mekanismerna för att försöka reparera. Kontakta teknisk assistans.
- Försäkra dig att kastrullernas handtag alltid är vända inåt spishallen, för att undvika att de stöts till oavsiktligt.
- Använd inte instabila eller deformerade kastruller.
- Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.
- Om matningskabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller dennes tekniska assistans eller i alla händelser av en person med motsvarande kompetens, för att undvika alla risker.
- Installation och underhåll ska utföras av behörig tekniker i enlighet med tillverkarens instruktioner och i enlighet med gällande lokala säkerhetsföreskrifter. Reparationer och byten av delar på apparaten som inte är särskilt angivna i handboken är inte tillåtna.
- Apparaten ska vara korrekt jordansluten.
- I syftet att utföra en korrekt anslutning i enlighet med gällande säkerhetsföreskrifter skall en godkänd flerpolig strömbrytare installeras enligt gällande installationsföreskrifter som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning klass III.
- Använd inte förgreningskontakter eller förlängningskablar.
- Efter avslutad installation ska samtliga elektriska

komponenter vara placerade så att de inte är tillgängliga för användaren. • Utrustningen och åtkomliga delar blir upphettade i samband med användningen. Var därför uppmärksam och undvik att vidröra värmeelementen. • Kontrollera att barn inte leker med apparaten; barn ska vistas på säkert avstånd från apparaten eftersom vissa delar blir mycket heta i samband med användandet. • Undvik att vidröra värmeelementen under och efter användningen. • Undvik kontakt med trasor eller andra antändningsbara material innan apparatens samtliga komponenter har svalnat tillräckligt. • Placera inte antändningsbara material på apparaten eller i närheten av denna. • Upphettat fett eller olja kan lätt fatta eld. Var särskilt försiktig vid tillagning av livsmedel som är rika på fett och olja. • I det fall en spricka uppstått på ytan ska apparaten stängas av för att undvika risken för elektriska stötar. • Apparaten är inte avsedd att kontrolleras med en utvändig timer eller en extra fristående fjärrkontroll. • Matlagning ska ske under uppsikt. • Eldsvådor ska ALDRIG släckas med vatten. Slå istället av apparaten och täck eldlågorna till exempel med ett lock eller en brandfilt. Fara för brand: spishällen ska inte användas som avställningsyta. • Använd inte ångrengörare. • Innan apparaten ansluts till elnätet: kontrollera att spänningen och effekten som anges på märkplåten (placerad nedtill på apparaten) överensstämmer med elnätets nätspänning och att

anslutningskontakten är lämplig. I händelse av tvivel, kontakta en behörig elinstallatör.

**Viktigt:** • Efter användningen, stäng av spishällen med dess manöverdon. • För att undvika läckage av vätska, minska värmematningen. • Lämna inte kokzonerna påslagna med tomma kastruller och stekpannor eller utan kokkärl. • När matlagningen avslutats ska den aktuella zonen stängas av. • Lämna aldrig tomma kastruller på aktiverade kokzoner. • Använd inte kokkärl som sticker ut utanför kokhållens kant. • **WARNING!** I händelse av brott på glasytan: • 1) slå omedelbart av alla brännare och isolera apparaten från matningen. • 2) rör inte vid apparatens yta. • 3) använd inte apparaten. •

**WARNING!** Användningen av gashällen, producerar värme, fukt och förbränningsrester i lokalens där den är installerad. Försäkra dig att lokalens är väl ventilerad, i synnerhet när apparaten är i bruk. Håll ventilationsöppningarna öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning. • Långvarig och intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation (till exempel öppning av ett fönster) eller en mera effektiv ventilation (till exempel genom att öka den mekaniska ventilationsnivån). •

**WARNING!** Apparaten är avsedd uteslutande för hushållsbruk, för tillagning av livsmedel. Andra typer av användning är inte tillåtet (t.ex. rumsuppvärmning). • Värm aldrig konservburkar som innehåller livsmedel utan att öppna burken: de kan explodera!

- Kokkärlen ska vara placerade direkt på spishällen och mitt över kokzonen. Andra föremål får under inga omständigheter föras in mellan kokkärlet och spishällen.
- Användningen av apparaten producerar värme och fukt i rummet där den är installerad. Försäkra dig att köket är tillräckligt ventilerat; håll ventilationshålen öppna, som föreskrivet av de gällande standarderna. • Långvarig användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel öppning av ett fönster. • Om brännaren inte tänds inom 15 sekunder, öppna dörren till lokalen och vänta minst en minut innan du går in igen. • På kokhällar utan säkerhet i händelse av släckning av en brännares låga, stäng den motsvarande kranen och försök inte att tända igen på en minut. • **Vid avslutad tillagning är det god sed att även se till att stänga gasledningens och/eller gasflaskans huvudkran.** • Innan någon typ av rengörings- eller underhållsåtgärder utförs, ska produkten fräckopplas från nätförsörjningen genom att dra ut kontakten eller koppla från huvudströmbrytaren i bostaden. • Använd arbetshandskar för alla typer av installations- och underhållsmoment. • Apparaten får användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk rörelseförmåga, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, under förutsättning att användandet övervakas eller instruktioner ges angående ett säkert användande av apparaten samt att

användaren är medveten om de risker som apparaten medför. • Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. • Rengöring och underhåll får endast utföras av barn om de är under uppsikt. • Barn under 8 år ska hållas på avstånd från apparaten. • Barn får inte leka med apparaten. • Lokalen ska ha tillgång till ett fullgott ventilationssystem när köksfläkten används samtidigt som annan utrustning som drivs med gas eller andra bränslen. • Fläktkåpan ska rengöras ofta både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), och du ska följa vad som uttryckligen indikeras i underhållsinstruktionerna. •

Försummelse att iaktta föreskrifterna för rengöring av fläktkåpan samt utbyte och rengöring av filtren kan leda till risk för brand. • Det är förbjudet att laga mat över öppen låga. • Tillämpande av öppen låga är skadligt för filtren och kan leda till brand och måste därför alltid undvikas. • Fritering ska göras under kontroll för att undvika att den uppvärmda oljan fattar eld. • **OBSERVERA:** När spishällen är på, kan köksfläktens åtkomliga delar bli varma. • **Observera!** Anslut inte apparaten till nätförsörjningen förrän installationen är helt slutförd. • Vad gäller de tekniska och säkerhetsåtgärder som ska vidtas för rökgasavledning, ska bestämmelser som fastställts av lokala behöriga myndigheter strikt iakttas. • Frånluft får inte avledas i ett rör som används för avledning av rökgaser som produceras av gasförbränningsapparater eller andra

bränslen. • Använd aldrig köksfläkten utan gallret korrekt monterat! • Använd endast fästskruvar som levereras med produkten för installation eller köp rätt typ av skruvar, om de inte medföljer apparaten. Använd skruvar av korrekt längd som identifieras i

Installationshandboken. • När köksfläkten och utrustningen som inte försörjs med elektricitet är igång samtidigt, får det negativa trycket i rummet inte överstiga 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EG - UK SI 2013 No3113, elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE). Genom att säkerställa ett korrekt bortskaffande av denna produkt bidrar användaren till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för miljön och för vår hälsa



Symbolen ■ på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den ska i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten ska skrotas enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta lokala myndigheter, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inköptes.

Utrustning som har projekterats, testats och konstruerats i enlighet med standarderna för:

- Säkerhet EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-102, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233, EN30-1.
- Prestation: 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.
- Elektromagnetisk kompatibilitet: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Förslag till en korrekt användning i syfte att reducera miljökonsekvenserna: När ni börjar laga mat ska apparaten slås på och ställas på minimihastigheten. Lämna den dessutom på i ett par minuter efter att matlagningen har avslutats. Öka endast hastigheten i händelse av stora mängder rök och ånga, och använd endast booster-funktionen i extrema fall. För att hålla luktreduktionssystemet effektivt ska kolfilter/kolfiltern bytas ut när så är nödvändigt. För att fettfiltret ska fungera effektivt ska det rengöras, om

nödvändigt. För att optimera och reducera bullret till ett minimum, ska kanaliseringsystemets maximala diameter som indikeras i denna handbok användas.

## 2. Användning

### 2.2 Energibesparing

OBS.= vi rekommenderar att använda kastruller med en diameter som är lämplig för brännarna och undvika att den maximala lågan går utanför dessas botten

För att erhålla ett optimalt resultat rekommenderar vi att:

- Använda kokkärl och kastruller med en bottendiameter som är lämplig för brännarna.
- För att se vilken **diameter av kastrull att använda** på varje enskild brännare, konsultera den illustrerade delen i denna manualen.
- Använda endast grytor och kastruller med plan botten.
- När det är möjligt, täcka över kokkärlen med ett lock under matlagningen
- Koka grönsaker, potatis etc. med en liten mängd vatten i syftet att reducera koktiderna.
- Använda tryckkokare för att ytterligare reducera energiförbrukning och koktider
- Placera kokkarlet mitt över kokzonerna som är avbildad på spishållan.

- För minskad energiförbrukning rekommenderar vi att justera brännarna vid lämplig nivå för den pågående tillagningen. För maximal uppsugning av ångorna, placera en slev mellan locket och kastrullen, i synnerhet för höga kastruller.



## Användning av fränluftssug

Fränluftssystemet kan användas i sugversion med extern avledning filtrerande med inre återcirkulation.



### Fränluftsversion

Fig. 7

Ångorna avleds ut extern genom en rad rörledningar (de ska inhandlas separat) som fästs i den redan medföljande kopplingsflänsen.

Utlöppsrörets diameter ska vara likvärdig med kopplingsringens diameter:

- vid rektangulärt utlopp 222 x 89 mm
- vid runt utlopp Ø 150 mm (\*)

För ytterligare information, se sidan om fränluftsversionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok. Fig. 7c

Anslut produkten till utlöppsrör och -öppningar i väggen med en likvärdig diameter som luftutloppet (kopplingsfläns).

Användning av utlöppsrör och luftöppningar i väggen med en mindre diameter leder till en minskad fränluftskapacitet och en drastisk ökning av buller.

Vi frånsäger oss allt ansvar vad beträffar detta.

- ❗ Använd kortast möjliga ledning
- ❗ Använd en rörledning med så få böjningar som möjligt (maximal böjningsvinkel: 90°)
- ❗ Undvik drastiska ändringar i ledningens tvärsnitt.



### Filtrerande version

Fig. 8

Fränluftens komrar att filtreras via särskilda fett- och luktfilter innan den återleds i rummet.

Produkten levereras med alla nödvändiga delar för en standardinstallation med luftavleddning i den främre delen av möbelsockeln.

Produkten är utrustad med fyra filterbatterier som håller kvar lukterna tack vare aktiv kol.

Det aktiva kolet är integrerat i en icke-vävd matris som gör att det är enkelt och helt åtkomligt av orenheterna, vilket på så sätt skapar en betydande uppsugningsytta.

För ytterligare information, se sidan om den filtrerande versionens tillbehör i avsnittet med illustrationer i denna handbok.

Fig. 13b

Konsultera webbplatserna [www.elica.com](http://www.elica.com) och [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) för att kontrollera det kompletta utbudet av tillgängliga satser. Detta för att kunna utföra de olika installationerna, både i filtrerande och i fränluftsversion.

## 3. Installation

Den elektriska, mekaniska installationen och gasanslutningen ska utföras av specialiserad personal.

Hushållsmaskinen är tillverkad för att byggas in i en arbetsbank med tjocklek på 2-6 cm, i händelse av TOP installation; 2,5-6 cm i händelse av FLUSH installation.

Det minsta avståndet mellan spishällen och väggen ska vara minst 5 cm från baksidan, minst 40 cm från sidväggarna och minst 50 cm till skåpen ovanför.

Denna produkt avser en apparat för inbyggnad av klass 3.

Fig. 1a/1b



### 3.1 Elektrisk anslutning

Fig. 3

-Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet. ● Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar gentemot personer, djur och föremål i det fall föreskrifterna i denna bruksanvisning inte respekteras. ●

Elkabeln ska vara tillräckligt lång för att spishällen ska kunna tas ur bänkskivan ● Kontrollera att den angivna spänningen på märkplåten som är placerad på spishällens undersida överensstämmer med elnätets spänning i hemmet. ●

Använd inte förlängningskablar. ●

Jordanslutning är obligatorisk enligt lag.

● Jordkabeln ska vara 2 cm längre än övriga kablar. ● Ingen del av kabeln får uppnå en temperatur som överskrider lokalens temperatur med 50°C. ●

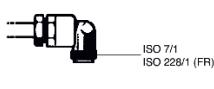
Apparaten kommer att vara permanent ansluten till elnätet, därför ska anslutningen med elnätet utföras med en godkänd flerpolig strömbrytare som garanterar en total fränkoppling från nätet i händelse av överspänning enligt klass III. Strömbrytaren ska vara lättillgänglig efter avslutad installation.

● **Observera!** Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och att elkabeln är korrekt monterad. ● **Observera!** Utbyte av anslutningskabeln måste utföras av vår auktoriserade tekniska support eller

av någon med liknande behörighet.

### 3.2 Gasanslutning

- Installationen ska utföras av behörig, erfaren personal som känner till gällande föreskrifter angående installation och säkerhet .
- Anslut apparaten till gasflaskan eller till anläggningen enligt de gällande standardernas föreskrifter och försäkra dig i förväg att apparaten är förberedd för den tillgängliga gasen.



● I motsatt fall, se: "**Anpassning till olika typer av gas**". ● Kontrollera dessutom att matningstrycket är inom de värden som anges i tabellen: "**Tekniska egenskaper för användarna**".

● **stel/halvstel metallkoppling** ● Utför anslutningen med kopplingar och rör i metall (även flexibla) för att inte orsaka påfrestningar på apparatens interna delar. ● Monteringen av de flexibla rören ska utföras på så sätt att dessas längd inte överskrider 2 meter, vid maximal förlängning. ● Använd endast rör som överensstämmer med gällande nationella standarder. ● **OBS.** - Kontrollera vid avslutad installation, med hjälp av en tvålösning, perfekt tätning av hela kopplingssystemet. Använd aldrig en låga för denna kontroll.

● **Anpassning till en annan typ av gas**  
● För att anpassa maskinen till en annan typ av gas än den som den är förberedd för (anges på etiketten som är fäst på kokhållens nedre del eller på förpackningen), är det nödvändigt att byta ut brännarnas munstycken på

följande sätt: ● 1 – avlägsna kokhållens galler och dra ut brännarna från dessas utrymmen ● 2 – skruva loss munstyckena, med hjälp av en hylsnyckel på 7mm och byt ut dem med de som är lämpliga för den nya gastypen (se tabellen "**Tekniska egenskaper för användarna beträffande gasbrännare**")

- 3 - montera på nytt delarna genom att följa proceduren i omvänd ordning ●

**Observera!** Vid avslutad procedur, byt ut den gamla etiketten för kalibreringen med den som motsvarar den nya typen av använd gas **FIG.A0**.

● **Justerings av minimum** ● För att justera minimum: ● 1- Ställ kranen på minimumläge ● 2- avlägsna vredet och verka på justeringsskruven inuti eller bredvid kranens sticka, med en lämplig skravmejsel, tills du erhåller en regelmässig låga **FIG.A1**. ● 3 – kontrollera att brännarna inte släcks när vredet vrids snabbt från det maximala läget till minimum ● 4 – i händelse av utebliven funktion av säkerhetsanordningen (termoelement), med brännarna på minimum, öka flödet för själva minimum, genom att verka på justeringsskruven. ● 5 – utför justeringen, sätt tillbaka plomberingarna på by-pass ventilen med vax eller liknande material ● I händelse av flytande gas (t ex GPL) ska justeringsskruven skruvas till botten. ●

**Observera!** Vid avslutad procedur, byt ut den gamla etiketten för kalibreringen med den som motsvarar den nya använda gasen. ● **Observera!** Om den använda gasens tryck skulle vara annorlunda

(eller skiftande) än det förutsedda, är det nödvändigt att installera en lämplig tryckregulator på ingångsröret, i enlighet med de gällande nationella standarderna.

- Den nödvändiga mängden luft för förbränningen får inte vara under 2,0 m<sup>3</sup>/h för varje kW installerad effekt. Se tabellen över brännarnas effekt.

### 3.3 Montering

Innan installationen påbörjas:

- Kontrollera efter att produkten har packats upp att inga skador uppstått i samband med transporten. Kontakta i sådana fall återförsäljaren eller servicekontoret innan installationen påbörjas.
- Kontrollera att den införskaffade produktens dimensioner är lämpliga för installationsplatsen.
- Kontrollera att inget medföljande material (till exempel påsar med skruvar, garantihandlingar osv.) lämnats kvar i emballaget (av transportskål). I sådana fall avlägsna materialet och spara det.
- Kontrollera också att det finns ett elektriskt uttag i närheten av installationsplatsen.

Förberedelse av köksmöbeln för inbyggnad:

- Produkten kan inte installeras ovanför kylanordningar, diskmaskiner, kakelugnar, ugnar, tvättmaskiner och torktumlare.
- Utför alla utskärningsarbeten i köksmöbeln innan spishallen sätts på plats och avlägsna sågspån och rester nog.

**VIKTIGT:** använd ett enkomponentslim (S) som tål temperaturer på upp till 250°. Innan installationen måste ytorna som ska limmas rengöras noggrant så att alla ämnen som kan försämra fästförmågan (t.ex. släppmedel, konserveringsmedel, fett, olja, damm, gamla limrester, osv.) tas bort. Bindemedlet måste fördelas jämnt runt om hela infattningen. Efter limningen måste man låta bindemedlet torka i cirka 24 timmar.

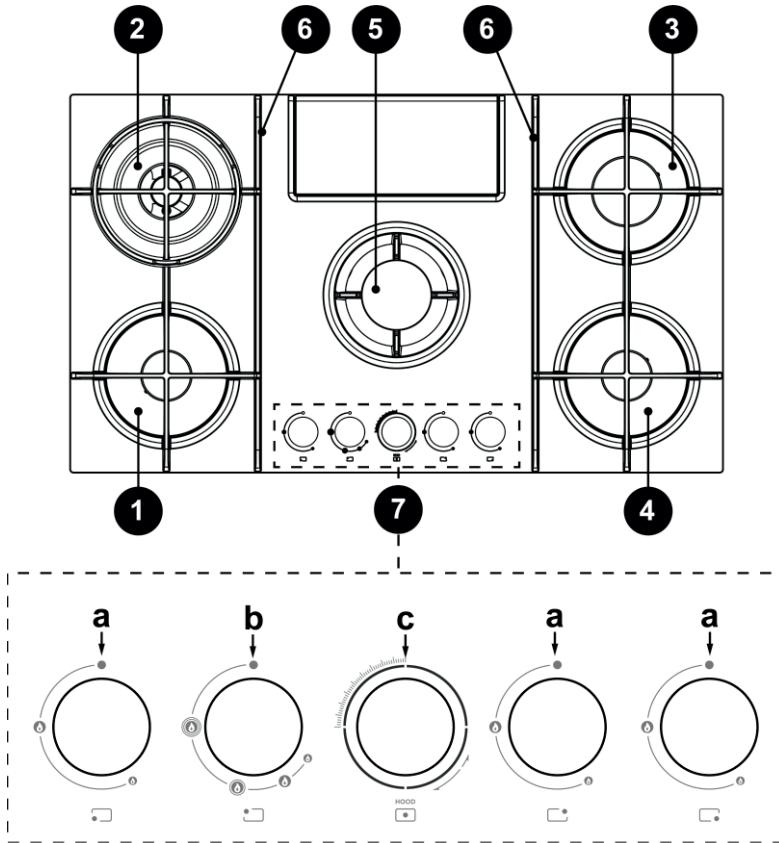
**Fig. 1b**

**Observera!** Det kan uppstå elektriska risker om skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner.

**Obs:** för en korrekt installation av produkten rekommenderar vi att belägga rörelödningarna med ett självhäftande tätningsmaterial med följande egenskaper:

- elastisk film i mjuk PVC, med akrylbeläggning
- som efterfoljer standarden DIN EN 60454
- **självsläckande**
- utmärkt åldringsbeständighet
- beständig mot temperaturstegringar
- användbar på låga temperaturer

## 4. Funktion



1 - Halvsnabb brännare

2- Dual brännare

3 - Snabb brännare

4 - Halvsnabb brännare

5 - Sugzon / Avtagbart galler

6 - Avtagbara galler

7- Manövervred:

a. Påslagning/avstängning gasbrännare

b. Påslagning/avstängning gasbrännare Dual

c . Påslagning/avstängning sugfläkt

## 3.2 Användning av spishällen

### ANVÄNDNING AV KOKHÅLL

Tändningen av brännarna (1-3-4) sker genom att motsvarande vred trycks in och vrids moturs, tills index stämmer med maximalt läge 

Den elektriska urladdningen mellan tändstiftet och brännaren ger upphov till tändningen av den berörda bränaren. När tändningen inträffat, släpp omedelbart upp vredet och reglera lågan efter behov.

Tändningen av brännaren sker genom att hålla vredet intryckt till botten i det maximala läget i ungefär 3/5 sekunder. När du släpper vredet försäkra dig att brännaren förblir tänd.

**OBS** = i händelse av strömvattnet, kan tändningen utföras genom att verka på vredet på samma sätt och nära en låga till hälen på brännarens ovre del.

Tändningen av Dual-brännaren (2) sker på samma sätt, genom att vredet trycks in och vrids moturs.

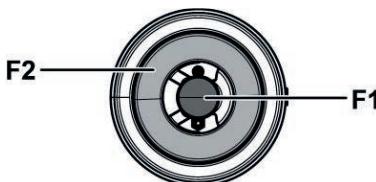
I detta fall motsvarar vid varje låge olika funktion av brännarna, som indikeras nedan:

1 steg: F1 lågan är **hög** - F2 lågan är **hög**.

2 steg: F1 lågan är **hög** - F2 lågan är **låg**.

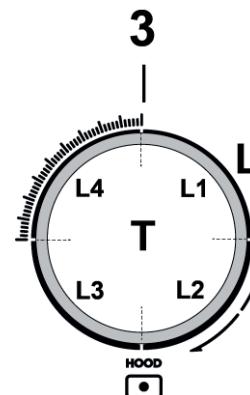
3 steg: F1 lågan är **hög** - F2 släckt.

4 steg: F1 lågan är **läg** - F2 släckt.



### ANVÄNDNING AV FRÄNLUFTSSUG

**OBS** = sugfläktens vred är utrustat med en bakgrundsbelyst roterande skiva; beroende på funktionen som ska utföras, kan vredet vridas eller tryckas in.



#### •För att välja de tillgängliga sug hastigheterna:

Vrid vredet (3) medurs för att slå på och öka sug hastigheten och moturs för att minska den och slänga av fläkten.

Kronan (L) tänds för att ange den valda sug hastigheten:

- L1 tänd**

hastighet 1

- L1+L2 tända**

hastighet 2

- L1+L2+L3 tända**

hastighet 3

- L1+L2+L3+L4-blinkar långsamt**

hastighet 4 (Boost 1): varaktighet 30 minuter varefter fläkten automatiskt placeras sig på hastighet 3

- L1+L2+L3+L4-blinkar snabbt**

hastighet 5 (Boost 2): varaktighet 7 minuter, varefter fläkten automatiskt placeras sig på hastighet 3

- L släckt:**

Fläktmotor avstängd

- Timer**

Fläkten är utrustad med en timer funktion, för automatisk tidsinställd avstängning.

**OBS** = timern är inte förutsedd för hastigheter Boost 1 och Boost 2, som redan är tidsinställda

För att aktivera timern, tryck in vredet (3-T) i 2 sekunder;

- om du använder **hastighet 1** : stängs fläkten av automatiskt

- after **15 minuter (L1 blinkar)**

- om du använder **hastighet 2** : stängs fläkten after **10**

- minuter (L1 förblir tänd med fast ljus – L2 blinkar)**

- om du använder **hastighet 3** : slängs fläkten av automatiskt efter **5 minuter** (**L1+L2** förblir tända med fast ljus - **L3** blinkar)

#### •Kontrollanordning för igensättning av filter

Fläkten är utrustad med en anordning som anger när det är nödvändigt att utföra underhåll av filtren

För att aktivera anordningen för kontroll av igensättning av filtren, gör så här:

**1** - Släng av fläkten.

**2** - Tryck in vredet (3-T), i 5 sekunder; kronan (L) tänds helt, med blinkande ljus för att ange att du kommit in i menyen för inställning av filtren

**OBS** = Anordningen för kontroll av igensättning av fettfiltret är normalt redan aktiverat;  
anordningen för kontroll av filtret med aktivt kol är normalt inaktiverat

#### 3a -Fettfilter

Vrid vredet (3) **medurs L2+L3** är tända med fast ljus

Tryck in vredet: **L2 +L3** börjar blinka, anordningen för kontroll av fettfiltren **är inaktiverat**

Tryck in vredet: **L2 +L3** går över till fast ljus, anordningen för kontroll av fettfiltren **är aktiverat**

#### 3b -Filter med aktivt kol

Vrid vredet (3) **moturs L1+L4** är tända med blinkande ljus  
Tryck in vredet: **L1 +L4** går över till fast ljus, anordningen för kontroll av filtret med aktivt kol **är aktiverat**

Tryck in vredet: **L1 +L4** börjar blinka, anordningen för kontroll av kolfiltret **är inaktiverat**

**4** - Tryck på nytt in vredet(3-T) i 5 sekunder; kronan (L) blinkar, och släcks sedan, för att ange att du gått ut ur menyen för inställning av filtren

**OBS** = efter 1 minut lämnar du i alla händelser Menyn automatiskt

#### Meddelande om igensättning av fettfiltret

**L2 + L3** blinkar när du måste utföra underhållet av fettfiltret

**Meddelande om igensättning av filtret med aktivt kol**  
**L1 + L4** blinkar när det är nödvändigt att utföra underhållet av filtret med aktivt kol

#### Reset av meddelandet om igensättning av filtren

Tryck, efter underhållet av filtren, in vredet(3-T) i 4 sekunder: ledlamporna **L** släcks, för att bekräfta genomförd reset.

**Obs:** i händelse av samtidigt meddelande (igensättning av fettfiltret och filtret med aktivt kol), är det nödvändigt att upprepa proceduren för reset två gånger.

## Effekttabeller

TYP	MATNING TRYCK mbar NORM.	BRÄNNARE	MÄRKNING INJEKTOR	FLÖDE Kw	FÖRBRUKNING	GASTRYCK		
						min.	nom.	max.
Gas	G20 20 mbar	DUAL UTV- B	89	2,7	334 l/h	17	20	25
		DUAL CENT -A	68	0,8				
		SNABB HALVSNABB	125 97	3 1,75	286 l/h 167 l/h			
Gas	G30 29mbar	DUAL UTV- B	63	2,7	255 g/h	20	28-30	35
		DUAL CENT -A	46	0,8				
		SNABB HALVSNABB	80 66	2,5 1,75	182 g/h 127 g/h			
Gas	G25.3 25mbar	DUAL UTV- B	92	2,7	382 l/h	20	25	30
		DUAL CENT -A	71	0,8				
		SNABB HALVSNABB	130 100	3 1,75	327l/h 191 l/h			
Gas	G30 50mbar	DUAL UTV- B	54	2,7	255 g/h	42,5	50	57,5
		DUAL CENT -A	40	0,8				
		SNABB HALVSNABB	78 60	3 1,75	218 g/h 127 g/h			

**DUAL UTV- B**

**DUAL CENT - A**

**Fig. 19**

Obs: de giltiga konfigurationerna är de för munstyckena som medföljer (vilka skiftar beroende på produkt).

## 5. Underhåll

### Underhåll av spishällen:

Observera! Före något som helst ingrepp för rengöring eller underhåll, försäkra dig att kokzonerna är släckta och kalla.

#### 5.1 Rengöring

Spishällen ska rengöras efter varje användning.

##### Viktigt:

Använd inte svampar med slipeffekt eller stålull. Glaset kan med tiden nötas och ta skada.

Använd inte frätande kemiska produkter som till exempel ugnsrengöringsmedel och fläckborttagningsmedel.

Låt spishällen svalna efter varje användningstillfälle och rengör den därefter från matrester och fläckar på grund av överkok.

Socker och sockerhaltiga livsmedel skadar spishällen och ska därför avlägsnas omedelbart.

Salt, socker och sand kan orsaka repor på glasytan.

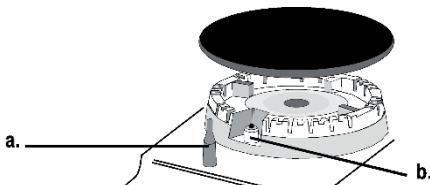
Använd en mjuk trasa, hushållsspapper eller särskilda rengöringsmedel för spishälar (följ Tillverkarens instruktioner).

#### **ANVÄND INTE ÅNGRENGÖRARE!!!**

För längre varaktighet av utrustningen är det oumbärligt att regelbundet utföra en noggrann allmän rengöring och komma ihåg följande:

- delarna i glas, stål och/eller lackerade ska rengöras med lämpliga produkter (tillgängliga i handeln), inte skrapande eller frätande. Undvik klorbaserade produkter (blekmedel, etc.)
- undvik att lämna syrahaltiga eller alkalina produkter på arbetsytan (ätikta, salt, citronsaft, etc.)-  
lågbrytarna och locken (brännarens avtagbara delar), ska tvättas ofta med kokhett vatten och diskmedel med uppmärksamhet att avlägsna eventuella igensättningar, torkas noggrant, kontrollera att inget av lågbrytarens hål är igensatt, även om bara delvis.

Efter att ha utfört rengöringen, sätt tillbaka gallren och brännarna på korrekt sätt.



a. SÄKERHETSANORDNING

b. Tändstift för GASBRÄNNARNA

**OBS.-** Eventuell smörjning av kranarna ska utföras av kvalificerad personal, vilka ska kontaktas i händelse av funktionsfel. Kontrollera regelbundet skicket av gas matningsslängarna. I händelse av läckage, begär omedelbart ingrepp av kvalificerad personal för utbyte.

##### Viktigt:

Vid oavsiktliga och rikliga utsläpp av vätska från kokkärlen går det att ingripa genom utloppsventilen, som är belägen på produktens undre del för att kunna eliminera alla rester och utföra en rengöring med maximal hygienisk säkerhet.

Fig. 16

För en mer genomgående rengöring gpr det att ta bort den inne bassängen helt.

Fig. 18

### Rengöring av metallgallret:

Gallret ska diskas för hand med varmt vatten och neutralt diskmedel och torkas ordentligt för att undvika oxideringsfenomen.

### Underhåll av fränluftssugen

#### Rengöring

Använd **ENDAST** en trasa fuktad med ett neutralt rengöringsmedel för rengöring. **ANVÄND INTE REDSKAP ELLER INSTRUMENT FÖR RENGÖRING!**

Undvik användning av produkter som innehåller frätande medel.

#### **ANVÄND INTE RENGÖRINGSSPRIT!**

#### Fettfilter

Häller kvar fettpartierna från matlagningen.

Det ska rengöras en gång i månaden (eller när systemet som anger filtermättnad indikerar att det finns ett behov), med icke aggressiva rengöringsmedel, för hand eller i en diskmaskin på låg temperatur och kort tvättcykel.

Metalfettfiltret kan blekna vid diskning i diskmaskin men dess filtreringsegenskaper ändras inte alls.

Fig. 15b

#### Filter med Aktivt Kol - Veckat

##### (Endast för filterande version)

Filtren håller kvar lukterna tack vare det aktiva kolet. Det aktiva kolet är integrerat i en icke-vävd matris som gör att det är enkelt och helt åtkomligt av orenheterna, vilket på så sätt skapar en betydande uppsugningsyta. Mättnaden av filtren med aktivt kol inträffar efter en mer eller mindre lång användningstid beroende på typen av spis och hur ofta fettfiltret rengörs. Dessa luftfilter kan inte regenereras och ska bytas ut när kontrolllampan tänds.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## **5.2 Felsökning**

Det kan inträffa att spishallen inte fungerar eller inte fungerar som den ska. Innan du tillkallar assistans, låt oss se vad som kan göras. Kontrollera först och främst att inga avbrott i näten för gas och strömförsljning föreligger och framförallt att kranarna uppströms spishallen är öppna.

### **Brännaren tänds inte eller så är lägan ojämn**

Har du kontrollerat om:

- Brännarenens utgångshål är igentäppta.
- Alla de avtagbara delarna som sammansätter brännaren är korrekt monterade.
- Luftdrag föreligger i närheten av spishallen.

### **Lägan förblir inte tänd**

Har du kontrollerat om:

- Du kanske inte har tryckt in vredet till botten.
- Du inte har tryckt in vredet till botten tillräckligt länge för att aktivera säkerhetsanordningen.
- Hålen för gasutgång i närheten av säkerhetsanordningen är igentäppta.

### **Brännaren i minimumläge inte förblir tänd**

Har du kontrollerat om:

- Hålen för gasutgång är igentäppta.
- Luftdrag föreligger i närheten av spishallen.
- Minimum justeringen inte är korrekt.

### **Kokkärlen är instabila**

Har du kontrollerat om:

- Kokkärlets botten är helt plan.
- Kokkärlet är centrerat på brännaren eller elplattan.
- Gallren har skiftats om.

Om spishallen trots alla kontroller inte fungerar och felet som du upptäckt kvarstår, kontakta Centret för Teknisk Assistans.

Uppge:

- maskinens modell (Mod.)
- serienummer (S/N)

Dessa informationer återfinns på typskylten på apparaten och/eller på förpackningen.

**! Anlita aldrig ej auktoriserade tekniker och vägra alltid att låta installera ej original reservdelar.**

**Noudata tarkasti tässä ohjekirjassa annettuja ohjeita.** Valmistaja ei vastaa ohjekirjassa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä laitteelle aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa sekä kypsennyksestä syntyvien savujen imuun. Mikä tahansa muu käyttö (esimerkiksi huoneen lämmittäminen) on kielletty. Valmistaja ei vastaa väärästä tai ohjeiden vastaisesitä käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Laite saattaa olla erinäköinen kuin käyttöohjeen kuvissa näkyvä malli. Käytön, asennuksen ja huollon ohjeet ovat kuitenkin samat.

- ① Lue käyttöohjeet huolellisesti: ne sisältävät tärkeää tietoa laitteen asennuksesta, käytöstä ja turvallisuudesta.
- ① Älä tee muutoksia laitteen sähköliitännöihin.
- ① Ennen laitteen asennusta tarkista, että kaikki osat ovat ehjä. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.
- ① Tarkista laitteen eheys ennen kuin asennukseen ryhdytään. Jos laitteessa on viallisia osia, ota yhteys jälleenmyyjään ja keskeytä asennus.

**Huomio:** Osat, joissa on symboli "(\*)", ovat valinnaisia lisävarusteita, jotka toimitetaan vain joidenkin mallien mukana, tai osia, jotka eivät kuulu toimitukseen ja jotka on ostettava erikseen.

## 1. Varoituksia

**Varoitus!** Noudata huolellisesti seuraavia ohjeita:

- Tarkista ennen asennusta, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasun tyyppi ja paine) ja laitteen säätö ovat sopivanlaiset.
- Laite on asennettava ja liittäävä kohde-/käyttömaassa vallitsevien asennusmääräysten mukaisesti. Erityisiä varotoimenpiteitä on noudatettava laitteiston asennustilan tuuletusta koskevien määräysten toteuttamiseksi.
- Nämä ohjeet koskevat upottettavaa luokan 3 laitetta.
- Ohjeet ovat voimassa vain kohdemaissa, joiden symbolit ovat arvokilvessä.
- Laite on tarkoitettu muuhun kuin ammattilaiskäyttöön asuuntiloissa.
- Älä päästää kyseessä olevan laitteen syöttöjohtoa ja muita kodinkoneita kosketuksiin tason kuumiin osiin.
- Älä tuki tuuletusaukkoa ja lämmönpoistoaukkoja.

Jos ilmenee vika, älä missään tapauksessa koske sisäisiin mekanismiin vian korjaamiseksi. Ota yhteys tekniseen tukeen.

- Varmista, että kattiloiden kahvat ovat aina keittotason sisäpuoleen päin, jotta niihin ei törmätä vahingossa.
- Älä käytä epävakaita tai väärentyneitä kattiloita.
- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Jos virtajohto on vaarioitunut, valmistajan tai tämän teknisen huoltopalvelun tai joka tapauksessa vastaavassa asemassa olevan henkilön on vaihdettava se kaikenlaisten vaarojen välittämiseksi.
- Asennuksen tai huollon saa suorittaa vain ammattitaitoinen asentaja valmistajan ohjeiden ja voimassa olevien paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.
- Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei ohjekirjassa nimenomaan neuvota tekemään niin.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Asennus on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukainen vain, jos järjestelmässä on määräysten mukainen moninapainen verkkokytkin, jolla varmistetaan, että laite on täysin irrallaan sähköverkosta ylijännite III -tilanteessa, asennusmääräysten mukaisesti.
- Älä käytä sovitteosia tai jatkojohtoja.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa enää olla käyttäjän ulottuvilla.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta kuumeneviin osiin.
- On varottava, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella. Lapset on paras pitää turvallisen välimatkan

päässä, sillä laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua rajoisti käytön aikana. • Älä koske laitteen lämpövastuksiin käytön aikana tai sen jälkeen. • Vältä kosketusta pyyhkeiden tai muiden tulenarkojen materiaalien kanssa, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähdyneet.

• Älä laita tulenarkoja materiaaleja laitteen päälle tai sen läheisyyteen. • Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Ole erityisen tarkkana, kun kypsennät erittäin rasvaisia tai öljyisiä ruokia. • Jos pinta on halkeillut, sammuta laite estääksesi sähköiskut. • Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. • Älä jätä keittotasoaa toimimaan ilman valvontaa. • **ÄLÄ KOSKAAN** yrity sammuttaa tulipaloa vedellä. Kytke sen sijaan laite irti sähköverkosta ja peitä liekit esimerkiksi kannella tai sammutushuovalla. Tulipalovaara: älä jätä esineitä keittotasojen päälle. • Älä käytä höyrypesuria. • Ennen kuin laitemalli kytketään sähköverkkoon: tarkista tuotekilvestä (joka sijaitsee laitteen alaosassa), että sähköverkon jännite ja teho soveltuват laitteeseen, ja varmista liitintäpistorasian soveltuvuus. Epäselvissä tapauksissa ota yhteyttä päätevään sähköasentajaan.

**Tärkeää:** • Sammuta keittotaso käytön jälkeen ohjauslaitteesta. • Vähennä lämmön syöttöä nesteen ulostulon välttämiseksi. • Älä jätä keittotasoaa päälle käyttämättömänä, äläkä myöskaän jätä tyhjiä keittoastioita kuumalle keittotasolle. • Kun olet lopettanut keittotason käytön, sammuta vastaava alue. • Älä koskaan

jätä tyhjiä kattiloita käytössä olevien lämmitysosien päälle. • Älä käytä astioita, jotka ovat tason reunaja suurempia. • **VAROITUS!** Jos lasinen taso rikkoontuu: • 1) sammuta kaikki polttimet välittömästi ja kytke laite irti virransyötöstä. • 2) älä koske laitteen pintaan. • 3) älä käytä laitetta. • **VAROITUS!** Kaasutason käyttö saa aikaan lämpöä, kosteutta ja palamistuotteita huoneessa, johon se on asennettu. Varmista, että tila on tuuletettu erityisesti silloin kun laitetta käytetään. Pidä tuuletusaukot auki tai asenna mekaaninen tuuletuslaite. • Jos laitetta käytetään pitkään ja intensiivisesti, saatetaan tarvita lisätuuletusta (esimerkiksi ikkunan avaamista) tai tehokkaampaa tuuletusta (esimerkiksi lisäämällä mekaanista tuuletusta, jos sellainen on). • **VAROITUS!** Laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden kypsentämiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kielletty (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). • Älä koskaan lämmitä ruokaa sisältävää suljettua peltitölkkiä tai säilykepurkkia: se voi räjahtää! • Keittoastiat tulee asettaa keittotasolle, ja niiden on oltava tason keskellä. Älä missään tapauksessa aseta muita esineitä kattilan ja keittotason väliin. • Laitetta käytettäessä sen asennushuoneeseen syntyy kuumuutta ja kosteutta. Varmista, että keittiö on riittävästi tuuletettu. Pidä tuuletusaukot avoimina voimassa olevien määräysten mukaisesti. • Laitteen pidennetty käyttö voi edellyttää lisätuuletusta, esimerkiksi ikkunan avaamista. • Jos poltin ei ole syttynyt 15 sekunnin kuluttua, avaa tilan ovi ja odota

vähintään minuutti ennen kuin yritää uudelleen. • Tasoissa, joissa ei ole turvalaitetta, polttimen liekin sammuessa on sammutettava vastaava hana ja sytytystä voidaan yrittää uudelleen vasta minuutin kuluttua. • **Kypsennyksen pääteeksi on hyvän tavan mukaista sammuttaa myös kanavan ja/tai pullon päähana.** • Ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista kytke laite irti sähköverkosta irrottamalla pistoke tai kytkemällä huoneiston pääkatkaisin pois päältä. • Kaikkien asennukseen ja huoltoon liittyvien toimenpiteiden aikana suojaa kädet työkäsineillä. • Laitteen käyttö on sallittu vähintään 8-vuotiaille lapsille ja sellaisille henkilöille, joiden fyysinen, aistieihin liityvä tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä sillä ehdolla, että heitä valvotaan ja opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja että he tuntevat sen käyttöön liittyvät vaarat. • Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella. • Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa. • 8-vuotiaat ja sitä nuoremmat lapset on pidettävä kaukana laitteesta. • Lapset eivät saa leikkiä laitteella. • Kun liesituuletinta käytetään samanaikaisesti muiden kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden kanssa, huoneessa on oltava riittävä tuuletus. • Liesituuletin tulee puhdistaa usein sekä sisä- että ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA). Noudata joka tapauksessa huolto-ohjeessa nimenomaisesti annettuja aikoja. • Liesituuletimen puhdistukseen ja vaihtoon sekä suodattimien puhdistukseen

kuuluvien määräysten noudattamatta jättäminen aiheuttaa tulipalovaaran. • On ehdottomasti kiellettyä liekittää ruokia. • Avotulen käyttö on vahingollista suodattimille ja voi aiheuttaa tulipaloja. Näin ollen sen käyttöä on välttettävä joka tapauksessa. • Paistaminen on suoritettava yksinomaan valvonnan alla, jotta voidaan välttää ylikuumentuneen öljyn palamaan syttyminen. • **VAROITUS:** Kun keittoasio on toiminassa, liesituuletimen osat voivat tulla kuumiksi. • **Varoitus!** Älä kytke laitetta sähköverkkoon ennen kuin asennus on suoritettu loppuun. • Mitä sovellettaviin teknisiin turvallisuusmääräyksiin tulee, noudata paikallisten pätevien viranomaisten antamia määräyksiä. • Imetyä ilmaa ei saa ohjata kanavaan, jota käytetään kaasua tai muita polttoaineita käyttävien laitteiden savujen poistoon. • Älä koskaan käytä liesituletinta, jos ritilää ei ole asennettu oikein! • Käytä asennuksessa ainoastaan tuotteen mukana tulevia kiinnitysruuveja. Jos ne eivät kuulu toimitukseen, hanki kooltaan oikeat ruuvit. Käytä pituudeltaan oikean kokoisia ruuveja, jotka on osoitettu asennusohjeessa. • Kun liesituuletinta ja muuta kuin sähköenergiaa käyttäviä laitteita käytetään samanaikaisesti, huoneessa syntyy negatiivinen paine ei saa ylittää 4 Pa:ta ( $4 \times 10^{-5}$  bar). Tämä laite on merkity EU:n Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) -direktiivin 2012/19/EY - UK SI 2013 No3113, mukaisesti. Käyttäjä pystyy osaltaan estämään mahdolliset terveydelle ja ympäristölle haitalliset seuraukset hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla. Laitteessa tai sen mukana tulevissa asiakirjoissa



oleva merkki osoittaa, että kyseinen laite ei kuulu

talousjätteisiin, vaan se on varta vasten toimitettava sähkö- ja elektronikkalaiteron keräyspisteeseen kierrätystä varten. Hävitä laite noudattamalla paikkakuntasi jätehuoltoa koskevia säädöksiä. Halutessasi lisätietoja laitteen keräyksestä, käsittelystä ja kierräyksestä ota yhteys paikkakuntasi jätehuoltoon, talousjätteiden keräyspisteeseen tai liikkeeseen josta laite on hankittu.

Laite on suunniteltu, testattu ja valmistettu noudattamalla seuraavia standardeja:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-102, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233, EN30-1.
- Suorituskyky: 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. Neuvoo oikeaan käyttöön ympäristövaikuttuksen vähentämiseksi: Kun aloitat ruokien kypsennysken, käynnistä laite miniminopeudelle. Jatka se päälle vielä muutamaksi minuutiksi kypsennysken jälkeen. Lisää nopeutta vain kun paikalla on suuri määrä savua ja höyryä: käytä booster-toimintoa vain ääritapauksissa. Vaihda tarvittaessa hiilisuođatusti suodattimet hajujen vähennysjärjestelman tehokkuuden säilyttämiseksi. Jotta rasvasuođattimen tehokkuus säilyisi, puhdistaa se tarpeen vaatiessa. Tehokkuuden ja melutason vähentämiseksi käytä tässä ohjekirjassa osoitettua kanavoinnille tarkoitettua maksimalista halkaisijaa.

## 2. Käyttö

### 2.2 Energiansäästö

**HUOM** = suosituksena on käyttää kattiloita, joiden halkaisija soveltuu polttimiin, jotta liekki ei suurimmillaan ulotu kattiloiden pohjan ulkopuolelle

Parhaan tuloksen saavutamiseksi on suositeltavaa:

- Käytää pannuja ja kattiloita, joiden pohja soveltuu polttinten mittoihin.

Katsa jokaisessa polttimessa **käytettävä kattilan halkaisija** tutustumalla tämän oppaan kuvitettuun osioon.

- Käytää vain tasapohjaisia kattiloita ja pannuja.
- Peitä kattila kannella kypsennysken ajaksi, jos mahdollista
- KeitäÄÄ kasvikset, perunat yms. pienessä vesimääressä keittoajan lyhtenämiseksi.
- Käytää painekattila, sillä se pienentää energian kulutusta ja lyhtää kypsennysaikaa
- Asettaa keittoastia lasoon merkityn keittoalueen keskeille.
- Energian säästämiseksi polttimet kannaltaa säättää tasolle, joka soveltuu meneillään olevaan kypsennyskseen. Höyryjen imun maksimiseksi aseta kauha kannen ja kattilan väliin varsinkin siinä tapauksessa, että kattila on korkea.



### Imurin käyttö

Imujärjestelmää voidaan käyttää imevänä mallina, joka poistaa imetyn ilman ulos tai suodattavana ilmankiertojärjestelmänä.



### Kuva 7

Höyryt pistetään ulos putkistosarjan kautta (hankittava erikseen), joka kiinnitetään varustuksiin kuuluvaa liitoslaippana.

Poistoputken halkaisijan tulee olla kooltaan vähintään liitännäputken liitosrenkaan halkaisijan kokonaan:

- jos kyseessä on suorakulmainen ulostulo 222 x 89 mm
- jos kyseessä on pyöreä ulostulo Ø 150 mm (\*)

Lisätietoja varten, ks. imurimallin lisävarusteita koskeva sivu tämän ohjekirjan kuvitellussa osassa. **Kuva 7c**

Liitä tuote putkiin ja seinässä oleviin poistoaukkoihin, joiden halkaisija vastaa ilman ulostuloa (liitoslaippaa).

Jos käytetään halkaisijaltaan pienempiä putkia ja seinässä olevia poistoaukkoja, imuukyky heikkenee ja melu lisääntyy huomattavasti. Nämä ollen kaikki siihin liittyvä vastuu hylätään.

- ① Käytä mahdollisimman lyhyttä putkea.
- ① Käytä putkea jossa on mahdollisimman vähän käänteitä (käänteenvälinen kulma: 90°).
- ① Vältä äkillisiä muutoksia putken halkaisijassa.



### Kuva 8

Imetyt ilma suodatetaan tarkoituksenmukaisia rasvasuođattimia ja hajuusođattimia käyttämällä ennen kuin ne ohjataan takaisin huoneeseen.

Tuote toimitetaan kaikilla tarvittavilla varusteilla vakiosennusta varten ilman ulostulo edessä kalusteen jalkalistassa.

Tuotteessa neljä suodatinryhmää, jotka pidättävät hajut aktiivihilien avulla.

Aktiivihiljet ovat kuitukangasmatriisissa, minkä ansiosta epäpuhauet pääsevät niihin helposti ja kokonaan ja imetylismispinta on laaja.

Lisätietoja varten, ks. suodattavan mallin lisävarusteita koskeva sivu (tämän ohjekirjan kuvitellussa osassa).

### Kuvat 13b

Tutustu sivustoihin [www.elica.com](http://www.elica.com) ja [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) nähdäksesi saatavana olevien sarjojen täydellisen malliston

asennusten suorittamiseksi sekä suodattavassa että imurimallissa.

### 3. Asennus

Ainoastaan erikoistunut henkilökunta saa suorittaa sähköä, mekaanikkaa ja kaasua koskevan liittännän.

Keittotaso on valmistettu asennettavaksi työtasoon, paksuus 2-6 cm jos kyseessä on TOP-asennus; 2,5-6 cm jos kyseessä on FLUSH-asennus.

Keittotason ja seinän välissä on oltava vähintään 5 cm takapuolella ja 40 cm sisuilla, ja keittotason yläpuolella on oltava vähintään 50 cm vapaata tilaa.

Tämä tuote koskee upotusasennettavaa luokan 3 laitetta.

Kuva 1a /1b

#### ! 3.1 Sähköliitäntä

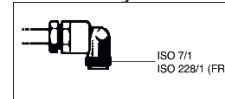
Kuva 3

- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. • Valmistaja ei vastaa minkäänlaisista ihmisiille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos vahinko on syntynyt näiden määräysten noudattamisen laiminlyönnin vuoksi. • Virtajohdon on oltava riittävän pitkä, jotta keittotaso voidaan poistaa työtasolta • Varmista, että laitteen pohjassa olevaan arvokilpeen merkity jännite vastaa asuntosi jännitetä. • Älä käytä jatkojohtoja. • Laitteen maadoitus on lakisääteinen • Maadoitusjohdon on oltava 2 cm muita johtoja pidempi • Kaapelin lämpötila ei saa ylittää missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa. • Laite on tarkoitettu kytettäväksi pysyvästi sähköverkkoon. Tämän vuoksi suorita kytken kiiinteään verkkoon säätömääräisen yleiskatkaisimen kautta, joka takaa täydellisen irtikytkennän ylijänniteluokassa III ja varmista, että se on helppopääsyisessä paikassa asennuksen jälkeen.

• **Varoitus!** Tarkista aina, että verkkojohto on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät laitteen sähköverkkoon, ja tarkista että se toimii oikein. • **Varoitus!** Liitääntäjohdon saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu tekninen huoltopalvelu tai henkilö, jolla on vastaava pätevyys.

#### 3.2 Kaasun liitäntä

- Laitteen asennuksen saa suorittaa ainoastaan ammattitaitoinen sähköasentaja, joka tuntee voimassa olevat asennusta ja turvallisuutta koskevat määräykset. • Liitä laitteisto pulloon tai järjestelmään voimassa olevien lakien mukaisesti ja varmista etukäteen, että laitteistossa on valmius saatavilla olevan kaasun käyttöön.



- Jos näin ei ole, katso kohta: "**Sopeuttaminen eri kaasutyyppiin**". • Tarkista lisäksi, että syöttöpaine on taulukossa annettujen raja-arvojen puitteissa: "**Tietoa käyttäjille**". • **Puolijäykkä/jäykä metalliliitäntä** • Suorita kytken kiiinteään ja metalliputkiin (myös letkuihin) siten, ettei laitteiston sisäisiin osiin kohdistu rasituksia. • Letkut on otettava käyttöön siten, että niiden maksimipituus ei ole yli 2 metriä. • Käytä ainoastaan putkia, jotka vastaavat voimassa olevia kansallisia määräyksiä. • **HUOM:** - Kun asennus on valmis, tarkista koko liitääntäjärjestelmän täydellinen tiiviys saippualiuoksella. Älä koskaan käytä liekkiä tätä tarkistusta varten. • **Sopeuttaminen eri kaasutyyppiin** • Jos tahdot sopiauttaa laitteen muunlaiseen kuin

sille määritettyyn kaasutyyppiin (joka on kerrottu tason alaosan tai pakkaukseen kiinnitettyyn kilpeen), vaihda poltinten suuttimet seuraavasti: ● 1 – poista ritilät tasolta ja irrota polttimet paikoiltaan ● 2 – kierrä auki suuttimet 7 mm:n hylsyvaimella ja vaihda ne uuteen kaasutyyppiin sopiviiin suuttimiin (katso taulukko **"Tietoa kaasupoltinten käyttäjille"**) ● 3 – asenna osat uudelleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä ● **Varoitus!** Kun toimenpide on tehty, vaihda vanha kalibrointimerkintä uutta käytössä olevaa kaasua vastaavaan merkintään.**KUVA A0**

● **Minimisäädot** ● Minimisäätöjä varten: ● 1 – aseta hana minimiasentoon ● 2 – irrota nuppi ja käytä hanan varren vieressä tai sisällä olevaa säätörueuvia ruuvimeisselillä, kunnes tuloksenä on tasainen pieni liekki **KUVA A1.** ● 3 – tarkista, että kun käännet nuppia nopeasti maksimiasennosta minimiasentoon, polttimet eivät sammu ● 4 – jos turvalaitte (lämpöpäri) ei toimi poltinten ollessa minimiasennossa, lisää minimivirtausta säätörueuvista. ● 5 – kun säätö on tehty, aseta uudelleen ohittimen sinetit lakalla tai vastaavilla materiaaleilla ● Kun kyseessä on nestekaasu (esim. GPL), säätöruevi on kierrettävä kiinni loppuun asti. ● **Varoitus!** Kun toimenpide on suoritettu, vaihda vanha kalibrointimerkintä uutta kaasutyyppiä vastaavaan merkintään. ● **Varoitus!** Jos käytetyn kaasun paine on eri ( tai muuttuva) kuin suunniteltu paine, syöttöputkistoon on asennettava soveltuva paineensäädin, joka vastaa voimassa olevia kansallisia määräyksiä. ●

Palamiseen tarvittavan ilman määrän ei

tule olla alle 2,0 m<sup>3</sup>/h jokaista asennettua teho-kW:ia kohden. Katso poltinten tehojen tauluko.

### 3.3 Asennus

Ennen asennuksen aloittamista:

- Kun laite on purettu pakkauksesta tarkista, että se ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana. Mikäli havaitset ongelmia, ota yhteys jälleenmyyjään tai huoltopalveluun ennen asennuksen aloittamista.
- Tarkista ennen asennuksen aloittamista, että ostamasi tuote sopii sille varattuun tilaan.
- Tarkista, että pakkauksen sisään ei ole (kuljetuksesta johtuen) jänyt pakkaustmateriaaleja (kuten ruuveja sisältäviä kirjekuoria tai takuuupapereita). Poista ne ja säilytä tarvittaessa.
- Tarkista myös, että asennusalueen lähettyvillä on pistorasia

**Kalusteen valmistelu asennusta varten:**

- Tuotetta ei voi asentaa jäähdytyslaitteiden, astianpesukoneiden, uunien, pesukoneiden ja kuivausrumpujen päälle.
- Sahaa kalusteeseen aukot ennen keittotason sijoittamista siihen ja poista huolellisesti kaikki lastut tai sahanpurut.

**TÄRKEÄÄ:** Käytä yksikomponenttista liima- ja tiivistelainetta (S), joka kestää 250°:n lämpötilan; ennen asennusta liimattavat pinnat tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki tartumista haittaavat aineet tulee poistaa (esim. irrotusaineet, säilytysaineet, öljy, pöly, vanhat liimajäätäms). Liima-aine tulee levittää tasaisesti koko kehyksen ympärillä olevalle alueelle; anna liima-aineen kuivua noin 24 tunnin ajan liimauksen jälkeen.

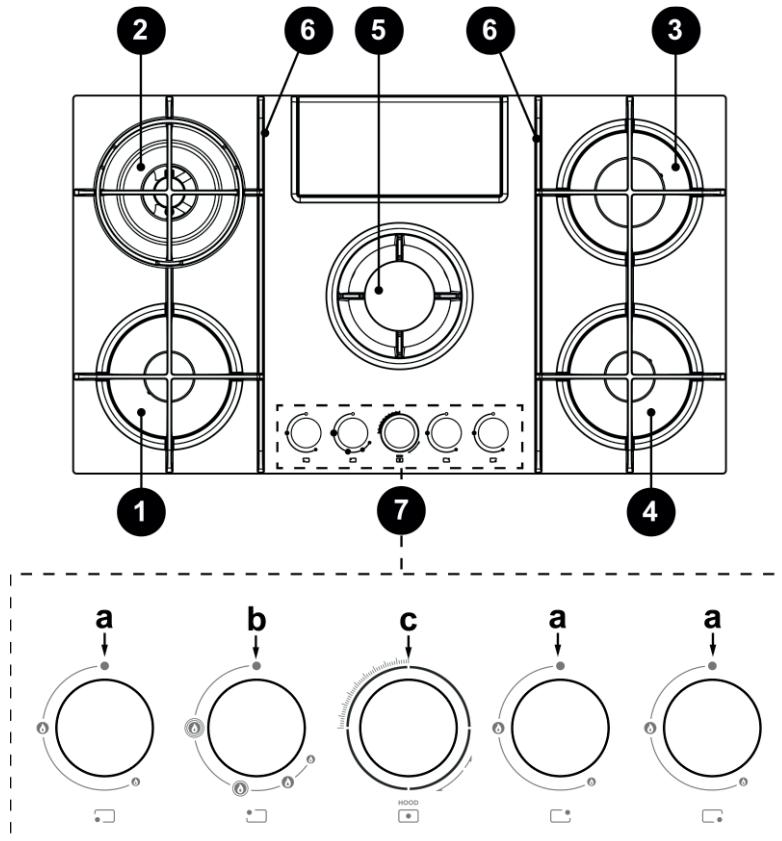
#### Kuva 1b

**Varoitus!** Jos ruuveja ja kiinnitystarvikkeita ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti, olemassa on sähköiskun vaara.

**Huomautus:** tuotteen oikeaa asennusta varten on suositeltavaa laittaa putkistoihin teipit, joiden ominaisuudet vastaavat seuraavia:

- joustavaa ja pehmeää PVC:tä, akryylihopaisella liimalla
- standardin DIN EN 60454 mukainen
- itsesammova
- ihanteellinen vanhenemisenkestävyyss
- kestää lämpötilan vaihteluita
- käytettävä alhaisissa lämpötiloissa

#### 4. Toiminta



- 1- Puolinopea poltin
- 2- Dual-polttin
- 3- Nopea poltin
- 4- Puolinopea poltin
- 5- Imualue/irrotettava ritiilä
- 6- Irrotettavat ritiilät

#### 7- Ohjausnupit:

- a . Kaasupolttimen sytytys/sammatus
- b . Dual-kaasupolttimen sytytys/sammatus
- c . Imulaiteen sytytys/sammatus

### 3.2 Keittotason käyttö

#### KEITTOTASON KÄYTTO

Polttimet (1-3-4) sytytetään painamalla vastaavaa nuppia ja käänämällä sitä vastapäivään, kunnes sen osoitin on

maksimiasennossa 

Tulpan ja polttimen välinen sähköpurkaus saa kyseessä olevan polttimen syytymään. Kun sytytys on tehty, vapauta nuppi välittömästi ja säädä liekkiä tarpeen mukaan.

Poltin sytytetään pitämällä nuppia painettuna maksimiasennossa noin 3–5 sekunnin ajan. Kun nuppi vapautetaan, varmista, että poltin palaa edelleen.

**HUOM** = jos sähkövirta puuttuu, sytytys voidaan tehdä kerrotulla tavalla nupista ja lähetämällä liekki polttimen yläosan aukkoihin.

Dual-poltin (2) sytytetään samalla tavalla: painamalla nupbia ja käänämällä sitä vastapäivään.

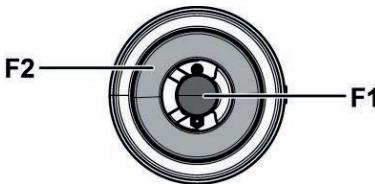
Tässä tapauksessa jokaista asentoa vastaa polttimen eri toiminto alla näytetyllä tavalla:

1 napsahdus: F1 korkea liekki - F2 korkea liekki.

2 napsahdus: F1 korkea liekki - F2 matala liekki.

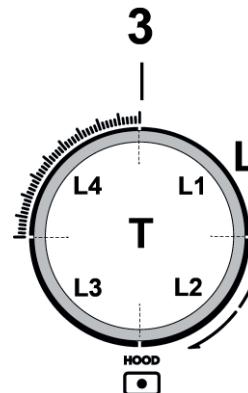
3 napsahdus: F1 korkea liekki - F2 sammunut.

4 napsahdus: F1 matala liekki - F2 sammunut.



#### IMULAITTEEN

**HUOM** = imulaitteen nupissa on pyörivä taustavalaistu kiekko. Suoritettavan toimenpiteen perusteella nupbia voidaan käänää tai painaa.



#### •Käytettävissä olevien imunopeuksien valinta:

Käännä nupbia (3) myötäpäivään sytyttääksesi ja lisätäksesi imunopeutta ja vastapäivään vähentääksesi sitä. Sammuta sitten liesituuletin.

Kruunu (L) syttyy ja osoittaa näin valitun imunopeuden:

•**L1 päällä**

1. nopeus

•**L1+L2 päällä**

2. nopeus

•**L1+L2+L3 päällä**

3. nopeus

•**L1+L2+L3+L4-vilkku hitaasti**

4. nopeus (Boost 1): kesto 30 minuuttia, minkä jälkeen liesituuletin asettuu automaattisesti 3. noopeuteen

•**L1+L2+L3+L4-vilkku nopeasti**

5. nopeus (Boost 2): kesto 7 minuuttia, minkä jälkeen liesituuletin asettuu automaattisesti 3. noopeuteen

•**L sammuksissa:**

Imumoottori sammunut

#### •Ajastin

Imulaitteessa on ajastetun automaattisen sammutuksen ajastintoiminto.

**HUOM** = ajastinta ei ole nopeuksille Boost 1 ja Boost 2, sillä ne ovat jo ajastettuja

Ajastimen aktivoimiseksi pidä painettuna nupbia (3-T) 2 sekunnin ajan:

- jos käytössä on 1. nopeus: liesituuletin sammuu automaattisesti 15 minuutin kuluttua (L1 vilkkuu)

- jos käytössä on 2. nopeus: liesituuletin sammuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua (L1 palaa yhtäjaksoisesti – L2 vilkkuu)

- jos käytössä on 3. nopeus: liesituuletin sammuu automaatisesti **5 minuutin** kuluttua (**L1+L2** palavat yhtäjaksoisesti - **L3** vilkuu)

#### **•Suodatinten kyllästymisen tarkistuslaite**

Liesituuletin on varustettu laitteella, joka kertoo, kun suodattimet on huollettava

Voit aktivoida suodatinten kyllästyksen tarkistuslaitteen seuraavasti:

**1** - Sammutta liesituuletin.

**2** - Pidä painettuna nuppia (3-T) 5 sekunnin ajan; kruunu (L) syttyy kokonaan ja vilkuu, mikä tarkoittaa, että on siirrytty suodatinten asetusvalikkoon  
**HUOM** = Rasvanpoistosuodattimen kyllästymisen tarkistuslaite on yleensä jo aktivoitu;

aktiivihiilisuodattimen tarkistuslaite on yleensä pois päältä

#### **3a -Rasvanpoistosuodatin**

Käännä nuppia (3) **myötäpäivään** **L2+L3** palavat yhtäjaksoisesti

Paina nuppia: **L2 +L3** alkavat vilkkuu.

Rasvanpoistosuodattimen tarkistuslaite **on pois päältä**

Paina nuppia: **L2 +L3** alkavat palaa yhtäjaksoisesti, rasvanpoistosuodattimen tarkistuslaite **on päällä**

#### **3b -Aktiivihiilisuodatin**

Käännä nuppia (3) **vastapäivään** **L1+L4** alkavat vilkkuu

Paina nuppia: **L1 +L4** alkavat palaa yhtäjaksoisesti, ja hiilisuodattimen tarkistuslaite **on päällä**

Paina nuppia: **L1 +L4** alkavat vilkkuu, ja hiilisuodattimen tarkistuslaite **kytkeytyy pois päältä**

**4** - Pidä nuppia (3-T) painettuna taas 5 sekunnin ajan; kruunu (L) vilkuu ja sammuu sitten osoittaen, että suodatinten asetusvalikosta on poistettu

**HUOM** = valikosta poistetaan kuitenkin automaattisesti 1 minuutin kuluttua

**Rasvanpoistosuodattimen kyllästymisen merkinanto**  
**L2 + L3** vilkkuvat, kun rasvanpoistosuodattimen huolto on tehtävä

**Aktiivihiilisuodattimen kyllästymisen merkinanto**

**L1 + L4** vilkkuvat, kun aktiivihiilisuodattimen huolto on tehtävä

**Suodatinten kyllästymisen merkinannon nollaus**

Kun suodattimet on huollettu, pidä nuppia (3-T) painettuna 4 sekunnin ajan: led-valot **L** sammuvat ja vahvistavat, että nollaus on tehty.

**Huomaa:** Kun annetaan samanaikainen merkinanto (rasvanpoistosuodattimen ja aktiivihiilisuodattimen kyllästyminen), nollastoimenpide on toistettava kaksi kertaa.

## Tehotaulukot

TYYPPI	SYÖTTÖ PAINETTA NORMAALISTI	POLTTIMET	MERKINTÄ: SUUTIN	VIRTAUS Kw	KULUTUS	KAASUN PAINETTA		
						min.	nom.	max.
Kaasu	G20 20 mbar	DUAL ESTER - B	89	2,7	334 l/h	17	20	25
		DUAL CENT - A	68	0,8				
		PIKA PUOLIPIKA	125 97	3 1,75	286 l/h 167 l/h			
Kaasu	G30 29 mbar	DUAL ESTER - B	63	2,7	255 g/h	20	28-30	35
		DUAL CENT - A	46	0,8				
		PIKA PUOLIPIKA	80 66	2,5 1,75	182 g/h 127 g/h			
Kaasu	G25,3 25 mbar	DUAL ESTER - B	92	2,7	382 l/h	20	25	30
		DUAL CENT - A	71	0,8				
		PIKA PUOLIPIKA	130 100	3 1,75	327 l/h 191 l/h			
Kaasu	G30 50 mbar	DUAL ESTER - B	54	2,7	255 g/h	42,5	50	57,5
		DUAL CENT - A	40	0,8				
		PIKA PUOLIPIKA	78 60	3 1,75	218 g/h 127 g/h			

DUAL UTV- B  
DUAL CENT - A  
Kuva 19

Huomaa: sopivat konfiguroinnit riippuvat mukana toimitetuista suuttimista (suuttimet vaihtelevat tuotekohtaisesti).

## 5. Huolto

### Keittotason huolto

**Varoitus!** Ennen mitään puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä varmista, että keittoalueet ovat sammuksissa ja kylmiä.

#### 5.1 Puhdistus

Keittotaso on puhdistettava aina käytön jälkeen.

Tärkeää:

Älä käytä hankaavia sieniä, teräsvillaa. Niiden käyttö saattaa ajan myötä vaurioittaa lasia.

Älä käytä voimakkaita kemiallisia puhdistusaineita, kuten uunipuhdistusaineita tai tahranoistoaineita.

Jäähytä keittotaso aina käytön jälkeen ja poista siltä kaikki tahrat ja ruokajäämät.

Sokeri ja runsaasti sokeria sisältävät ruoat vahingoittavat keittotasoja ja ne on poistettava heti.

Suola, sokeri ja hiekka voivat naarmuttaa lasipintaa.

Käytä pehmeää liinaa, imukykyistä keittiöpaperia tai erityistä lieden pesutuotetta (noudata Valmistajan ohjeita)

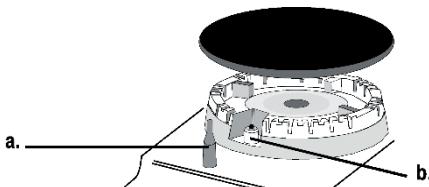
#### ÄLÄ KÄYTÄ HÖYRYPESURIA!!!

Jotta laite kestääisi kauemmin, se on puhdistettava säännöllisesti ja huolellisesti ottaen huomioon seuraavat seikat:

- lasiset, teräksiset ja/tai emaloidut kohdat on puhdistettava sopivilla tuotteilla (joita on kaupallisesti saatavilla), jotka eivät ole hankaavia tai syövyttäviä. Vältä kloropohjaisia tuotteita
- älä jätä työtasolle happamia tai emäksisiä ainesosia (etikkää, suolaa, sitruunamehua jne.)

liekinlevittimet ja kannet (polttimen liikkuvat osat) on pestäävä usein kiehuvan kuumalla vedellä ja pesuaineella siten, että niissä ei ole yhtään kalkkikertymiä. Kuivaa ne huolella ja tarkista, ettei mikään liekinlevittimen reikä ole vähääkään tukossa.

Kun olet suorittanut puhdistuksen, aseta ritilät ja polttimet oikeaoppisesti takaisin paikoilleen.



a. TURVALAITE

b. Sytytystulppa: KAASUPOLTTIMET

**HUOM-** Vain valtuutettu henkilökunta saa huolehtia hanojen voitelusta. Tähän on otettava yhteyttä toimintahäiriöiden ilmetessä. Tarkista kaasun syöttöletkun eheys säännöllisesti. Jos on vuotova, pyydä valtuutetun henkilökunnan apua vaihtoa varten.

Tärkeää:

Jos kattiloista vuota vahingossa suuri määrä nestettää, tuotteen alaosaan asennetun tyhjennysventtiilin kautta on mahdollista poistaa jäämät ja suorittaa puhdistus maksimaalisella hygieenisyydellä.

#### Kuva 16

Täydellistä ja perusteellista puhdistusta varten irrota alempi alas.

#### Kuva 18

##### Metalliritilan puhdistus:

Ritilä tulee pestä käsin lämpimällä vedellä ja neutraalilla pesuaineella. Se tulee kuivata huolellisesti hapettumisen välttämiseksi.

### Imurin huolto

#### Puhdistus

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käytöä.

#### ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!

#### Rasvasuodatin

##### Pidättelee paiston aikana syntyviä rasvahiuksia.

Se on puhdistettava kerran kuussa (tai kun suodattimien kyllästymisestä osoitetaan) mietoja pesuaineita käytämällä, käsin tai astianpesukoneessa, alhaisessa lämpötilassa ja lyhyessä jaksossa.

Kun pesu suoritetaan astianpesukoneessa, metallisen rasvasuodattimen väri voi haalistua, mutta se suodatusominaisuudet eivät muutu millään tavoin.

#### Kuvat 15b

#### Aktiivihiilisuodatin - laskostettu

(vain suodattava versio)

Suodattimet ottavat hajut talteen aktiivihiiliin avulla.

Aktiivihiilet ovat kuitukangasmatriisissa, minkä ansiosta epäpuaudet pääsevät niihin helposti ja kokonaan ja imetymispinta on laaja. Aktiivihiilisuodattimien kyllästymisen aika vaihtelee. Se riippuu ruoanvalmistustavoista ja rasvasuodattimen puhdistuksen säännöllisyystä. Näitä hajusuodattimia ei voi regeneroida: ne on vaihdettava, kun merkkivalo syttyy.

#### Kuva 17 – 17a – 17b – 17c

## **5.2 Vianetsintä**

Voi käydä niin, että taso ei toimi tai toimii huonosti. Ennen kuin otat yhteyttä tukeen, on syytä katsoa, mitä on tehlävissä. Tarkista ensinnäkin, ettei kaasun ja sähkövirran syöttöverkossa ole keskeytyksiä ja että tason ylävirran kaasuhanan ovat auki.

### **Poltin ei syty tai liekki ei ole tasainen**

Tarkista seuraavat seikat:

- Polttimen kaasun ulostuloreiät eivät ole tukossa.
- Polttimen kaikki liikkuvat osat on asennettu oikeaoppisesti.
- Tason lähellä ei ole ilmavirtauksia.

### **Liekki ei pala**

Tarkista seuraavat seikat:

- Nuppi on painettu pohjaan.
- Nuppia on painettu pohjaan tarpeeksi pitkään, jotta turvalaite on kytkeytynyt päälle.
- Kaasuaukot eivät ole tukossa turvapolttimen kohdalla.

### **Poltin ei pysy päällä minimiasennossa**

Tarkista seuraavat seikat:

- Kaasun poistoaukot eivät ole tukossa.
- Tason lähellä ei ole ilmavirtauksia.
- Minimiasetus on oikein.

### **Astiat ovat epävakaita**

Tarkista seuraavat seikat:

- Astian pohja on täysin tasainen.
  - Astia on keskellä poltinta tai sähkölevyä.
  - Ritilät eivät ole päävästaisessa asennossa.
- Jos taso ei toimi tarkistuksista huolimatta ja haitta jatkuu, soita tekniseen huoltokeskukseen.

Kerro seuraavat tiedot:

- koneen malli (Mod.)
  - sarjanumero (S/N)
- Nämä tiedot löytyvät laitteen ja/tai pakkauksen tyypikilvestä.

**! Älä koskaan käänny valtuuttamattonien teknikkojen puoleen ja kielrädyt aina muista kuin alkuperäisistä varaosista.**

**Følg alle instruksjonene som er oppført i denne håndboken nøyne.** Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle problemer, skader eller antennelser som oppstår grunnet en manglende overholdelse av instruksjonene i denne håndboken. Apparatet er tiltenkt bruk i husholdninger, og brukes til tilberedelse av matvarer og avtrekk av matos og royk/damp fra matlagning. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for en uegnet bruk eller for feilaktige innstillingar av kontrollene.

Apparatet kan inneha estetiske egenskaper som avviker fra illustrasjonene i denne håndboken, men instruksjonene angående bruk, vedlikehold og installasjon vil fortsatt forblie de samme.

- ① Les instruksjonene nøyne. De inneholder viktig informasjon hva angår installasjon, bruk og sikkerhet.
- ① Ikke foreta elektriske endringer på apparatet.
- ① Før apparatet installeres må man kontrollere at ingen av dets komponenter er blitt skadet. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.
- ① Kontroller at apparatet er helt intakt før installasjonen iverksettes. Hvis dette ikke er tilfelle, stopp installasjonen og ta kontakt med selger.

**Merknad:** Bestanddeler som er merket med "(\*)" er enten eksklaustyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som må kjøpes i tillegg.

## **1. Advarsel**

**Vær oppmerksom!** Følg nøyne alle instruksjoner som er oppgitt herunder:

- Før installasjon må man kontrollere at lokale forhold ved gassforsyningen (gasstype og trykkverdier) og reguleringen av apparatet samsvarer.
- Apparatet må være installert og koblet opp på en slik måte at det samsvarer med gjeldende regelverk i brukslandet.
- Særlige forholdsregler må tas hva angår ventilasjon i lokalet hvor apparatet skal installeres.
- Dette apparatet er et innbyggingsapparat av klasse 3.
- Bruksanvisningen er kun gyldig for installasjonsland som er oppgitt med symboler på maskinskiltet.
- Apparatet er blitt utviklet for ikke-profesjonell bruk i private boliger.
- Unngå at

forsyningsledningene til apparatet eller andre elektriske apparatet kommer i kontakt med varme deler i platenoppaen. • Ikke dekk til ventilasjonsåpninger og varmeevakuering. • Hvis det oppstår feilfunksjoner må man ikke gjøre inngrep på apparatets innvendige mekanismer.

Kontakt teknisk kundestøtte. • Se til at håndtakene på kjeler og stekepanner alltid peker innover slik at de ikke dultes borti ved et uhell.

- Ikke bruk ustabile eller deformerte kjeler.
- Apparatet må ikke være koblet til strømnettet når installasjonen utføres.
- Hvis forsyningsledningen er skadet må den byttes av produsenten, av teknisk kundestøtte, eller av en person med lignende kvalifikasjoner, slik at enhver risiko kan unngås.
- Installasjonen eller vedlikeholdet må utføres av en kvalifisert tekniker, i samsvar med produsentens instruksjoner, og i overensstemmelse med lokale forskrifter angående sikkerhet.
- Ikke reparer eller bytt ut deler på apparatet hvis dette ikke er spesifisert i bruksanvisningen.
- Det er obligatorisk å utføre jording av apparatet.
- For at installasjonen skal møte gjeldende sikkerhetskrav, har man behov for en forskriftsmessig enpolet bryter, som garanterer en fullstendig frakobling fra nettet hvis det forekommer en overstrøm i kategori III, i overensstemmelse med installasjonreglene.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteleddninger.
- Når installasjonen er ferdig utført, skal det ikke være mulig for bruker å få tilgang til de elektriske

bestanddelene. • Apparatet og de enkelte delene blir svært varme under bruk. Vær oppmerksom og pass på at ingen berører varmeelementene. • Pass på at barn ikke leker med apparatet. Sørg for at de holder seg på god avstand, og hold dem under oppsyn hele tiden. Maskindeler kan bli svært varme under bruk. • Ikke ta på apparatets varmeelementer under og etter bruk. • Unngå kontakt med kluter eller andre brennbare materialer så lenge apparatets bestanddeler ikke har kjølt seg tilstrekkelig ned. • Ikke plasser brennbare materialer på apparatet eller i nærheten av dette. • Overopphetet fett eller olje kan lett ta fyr. Vær særlig oppmerksom når det tilberedes matretter med høyt fett- eller oljeinnhold. • Hvis overflaten er sprukket, slå øyeblikkelig av apparatet for å unngå muligheten for elektrisk støt. • Apparatet er ikke laget for å starte ved hjelp av en ekstern tidsinnstiller eller et system med fjernkontroll. • Kokeprosessen bør overvåkes. • Prøv ALDRI å slukke flammer med vann. Slå heller av apparatet og kvel flammene med for eksempel et lokk eller ett brannteppe. Brannfare: ikke plasser gjenstander på kokeplaten. • Ikke bruk damprenser for å rengjøre. • Før man kobler til produktet må man kontrollere merkeplaten (plassert nederst på apparatet) for å være sikker på at spenning og effekt tilsvarer strømnettets verdier og at også stikkontakten stemmer overens. Ta kontakt med en faglært elektriker hvis du er i tvil.

**Viktig:** • Etter at apparatet har vært i bruk må platetoppen slås av med den anviste betjeningbryteren. • For å unngå væskelekkasjer kan man redusere varmeforsyningen. • Ikke la varmeelementene stå på uten gryter eller med tomme gryter og panner. • Slå av den aktuelle kokesonen når man er ferdig med å tilberede mat. • Man må aldri sette tomme kjeler på varmeelementene når disse står på. • Ikke bruk beholdere som stikker ut fra kantene på platetoppen. • **OBS!** Hvis platetoppen i glass ryker: • 1) Slå av alle brennere umiddelbart og isolere apparatet fra forsyningskildene. • 2) Ikke ta på apparatets overflater. • 3) Ikke bruk apparatet. • **OBS!** Når gassbrennerne er i bruk skilles det ut varme, fuktighet og rester etter forbrenningen i rommet hvor apparatet er installert. Se til at lokalet er godt ventilert, særlig når apparatet er i bruk. Hold alle ventilasjonsåpninger åpne eller installer en mekanisk ventilasjonsinnretning. • Hvis apparatet brukes svært intensivt kan det være behov for ekstra ventilasjon (for eksempel ved å åpne vinduet) eller mer effektiv ventilasjon (for eksempel ved å øke mekanisk ventilasjonsnivå der hvor dette er mulig). • **OBS!** Apparatet er kun laget for vanlig matlagning i private boliger. All annen bruk er forbudt (f.eks. oppvarming av rom). • Ikke varm opp en boks eller en blikkboks med mat uten å ha åpnet den først. Disse kan eksplodere! • Beholderne må settes direkte på platetoppen og midt på kokeplaten. Plasser aldri noe mellom

gryten og kokeplaten. • Når gassbrennerne er i bruk skiller det ut varme og fuktighet i lokalet hvor apparatet er blitt installert. Se til at kjøkkenet er tilstrekkelig ventilert. Hold alle ventilasjonsåpninger åpne som påkrevet av gjeldende lovgivning. • Hvis apparatet brukes over lengre tid kan det være behov for ekstra ventilasjon, for eksempel ved å åpne vinduet. • Hvis brenneren ikke slår seg å i løpet av 15 sekunder må man åpne vinduet i rommet og vente minst et minutt før man forsøker på nytt. • For platetopper uten sikkerhetsinnretning må man lukke kranen og ikke forsøke å tenne brenneren igjen før det er gått et minutt.

**• Etter steking er det fortsatt god skikk å lukke hovedkranen til røret og/eller flasken.** • Før man utfører rengjøring eller vedlikehold må man koble fra produktet og dra ut støpslet, eventuelt koble fra hovedbryteren. • For alle installasjoner og vedlikeholdsinnretning må man anvende arbeidshansker. • Apparatet kan anvendes av barn under 8 års alder eller av personer med reduserte fysiske, sanselige eller mentale evner, også uten erfaring eller med manglende kunnskap om selve produktet, gitt at disse holdes under oppsyn eller har vært gjenstand for opplæring i sikker bruk av produktet i sikkerhet og med forståelse for de involverte farer og risikoer. • Barn må holdes under oppsyn slik at de ikke leker med apparatet. • Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn hvis disse ikke holdes under oppsyn. • Barn på under 8 år må holdes på lang avstand

fra apparatet. • Ikke la barn få leke med apparatet. • Lokalet skal inneha adekvat luftutveksling hvis kjøkkenviften skal anvendes samtidig med andre apparat, og disse drives med gass eller andre brennstoffer. • kjøkkenviften må rengjøres hyppig både utvendig og innvendig (MINST EN GANG I MÅNEDEN). Man må også følge samtlige vedlikeholdsanvisninger. • Manglende etterfølgelse av rengjøringsanvisningene for kjøkkenviften, samt bytte og rengjøring av filtene, medfører risikoer for antennelser. • Det er strengt forbudt å tilberede mat over åpne flammer. • Åpne flammer er skadelige for filteret og kan medføre antennelser. Dette må alltid unngås. • Frityrsteking må gjøres med største forsiktighet, slik at ikke den varme oljen antennes. • **OBS!** Når koketoppen er i funksjon vil alle delene på kjøkkenviften bli varme. • **Vær oppmerksom!** Ikke koble apparatet til strøm før installasjonen er helt fullført. • Hva angår tekniske og sikkerhetsmessige forholdsregler som må tas ved avtrekk av røyk og matos, henvises det til lovgivning og regelverk fra lokale myndigheter. • Luft som trekkes ut må ikke fraktes i samme rør som apparatet bruker til å skille ut røyk fra gass eller andre brennstoffer. • Ikke bruk kjøkkenviften uten at risten er korrekt montert! • Bruk kun de medfølgende skruene i forbindelse med installasjon, eller gå til innkjøp av korrekt skruer. Bruk skruer med korrekt lengde i henhold til informasjonen i

installasjonsveiledningen. • Når man samtidig kjører både kjøkkenviften og apparatene som forsynes av en kilde som ikke inneholder elektrisk strøm, må det negative trykket i rommet ikke overskride 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar).

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EF - UK SI 2013 No3113, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å sørge for at dette produktet kasseres på en riktig måte, bidrar man med å forebygge negative følger for miljøet og helsen.



Symbolet på produktet eller på dokumentasjonen som følger med dette, indikerer at det ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres inn til en gjenvinningsstasjon som håndterer elektrisk og elektronisk avfall. Kast apparatet i overensstemmelse med lokale regler for eliminering av avfall. For ytterligere informasjon om behandling og gjenvinning av dette produktet, vennligst ta kontakt med lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken hvor produktet ble kjøpt.

Apparatet er blitt utviklet, testet og oppført i henhold til følgende lovgivning:

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-102, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233, EN30-1.
- Maskintytelse: 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. Anbefalinger for korrekt bruk og reduksjon av miljøbelastning: Når man begynner å tilberede mat anbefales det å starte opp apparatet ved laveste hastighet. La det stå på noen minutter også etter at man er ferdig. Man kan øke effekten hvis det skapes store mengder røyk og damp. Bruk booster-funksjonen kun i ekstreme tilfeller. For at luktfjerner skal fungere optimalt anbefales det å bytte karbonfilter ved behov. For at fettfilter skal beholde sein ytelse må de rengjøres ved behov. For å oppnå optimal ytelse og redusere støynivået bes man bruke maksimal diameter i rørsystemet som er gjengitt i denne håndboken.

## 2. Bruksmåte

### 2.2 Energisparing

N.B.= Det anbefales å bruke kjeler med en diameter som er tilpasset brennerne, slik at flamrene kun stikker ut fra bunnen av disse

For å oppnå best mulig resultat, anbefales følgende:

- Bruk gryter og kjeler med en diameter som er tilpasset dimensjonen til brennerne.
- For å samkjøre **diameter** på kjelen med hver enkelt brenner henvises det til den illustrerte delen i denne håndboken.
- Bruk kun kjeler og gryter med flat bunn.
- Bruk lokk på gryten under matlagning når dette er mulig
- Bruk så lite vann som mulig for å koke grønnsaker, poteter, osv., slik at koketiden reduseres.
- Bruk trykkoker, som reduserer både energiforbruket og koketiden
- Plasser pannen midt på kokesonen som er tegnet av på overflaten.
- For å oppnå et lavere energiforbruk anbefales det å regulere brennerne i forhold til den enkelte tilberedelse. For å forbedre avtrekket kan det være nyttig å legge en sleiv mellom kjelen og lokket. Dette er spesielt effektivt på høye kjeler.



### Bruke avtrekket

Avtrekket kan brukes både med ekstern avtrekksfunksjon eller med intern resirkulering.



### Avtrekksversjon

**Fig.7**

All damp trekkes ut av rommet ved hjelp av røropplegg (må kjøpes separat) som er festet på den medfølgende koblingsflensen.

Diameteren på avtrekksrøret må tilsvare diameteren på koblingsringen:

- med rektangulær utgang 222 x 89 mm
- med rund utgang Ø 150 mm (\*)

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med avtrekk. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken. **Fig.7c**

Koble produktet til rør og avtrekkshull med diameter tilsvarende luftutgangen (koblingsflensen).

Bruk av rør og avtrekkshull med mindre diameter vil redusere avtrekkskapasiteten og øke støynivået betraktelig.

Vi fraskriver oss derfor alt ansvar

- ① Bruk et så kort rør som mulig.
- ① Bruk en rørkanal med så få bøyer som mulig (maksimal kurve: 90°).
- ① Man må ikke ha variasjoner i tverrsnnittet.



## Filterversjon

Fig. 8

Avtreksluft vil filtreres i fettfilter og luktfilter før den igjen føres ut i rommet.

Produktet leveres med alt nødvendig utstyr for en standard installasjon med luftavtrekk i front av apparatet.

Produktet er utstyrt med fire patroner som absorberer vond lukt.

De aktive karbonene er integrert i en tekstilform med stoff som enkelt kan absorbere alle urenhetar, takket være sin store absorberbare overflate.

For mer informasjon henvises det til informasjonen angående ekstrautstyr på versjonen med filter. Finnes i den illustrerte versjonen av denne håndboken.

Fig. 13b

Det henvises til siden [www.elica.com](http://www.elica.com) e [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for ytterligere informasjon om de forskjellige produktene våre, slik at man kan installere både som filter- og avtreksversjon.

## 3. Installasjon

Elektrisk og mekanisk installasjon og tilkobling av gassforsyning må gjøres av spesialisert personell.

Dette apparatet er en innebygget modell som er tilpasset benker med tykkelse 2-6 cm (for TOP-montering), og 2,5-6 cm (for FLUSH-montering).

Minste avstand mellom platenopp og vegg må være 5 cm i bakkant, 40 cm til sidene, og minst 50 cm til skap og andre strukturer i overkant.

Dette produktet er et klasse 3 integrert apparat.

Fig. 1a/1b



### 3.1 Elektrisk tilslutning

Fig. 3

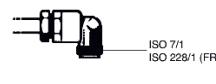
- Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. • Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller gjenstander grunnet en manglende overholdelse av retningslinjene som er oppført i denne håndboken. • Strømledningen må være såpass lang at man fritt kan fjerne koketoppen fra benkeplaten. • Forsikre seg om at spenningen, som er oppført på merkeplaten nederst på apparatet, tilsvarer den som befinner seg i huset

hvor apparatet installeres. • Ikke bruk skjøteleddninger. • Effektiv jording er lovpålagt • Den elektriske jordledning må være 2 cm lengre enn de andre ledningene • Ledningen må ikke, langs hele dens lengde, komme opp i en temperatur som overgår romtemperaturen med mer enn 50°C • Apparatet er laget for en varig tilkobling til strømnettet. Utfør derfor koblingen til det faste nettet ved hjelp av en godkjent enpolet bryter, som garanterer fullstendig frakobling fra nettet ved en overspenning i kategori III, og som er lett tilgjengelig etter at installasjonen er fullført.

• **Vær oppmerksom!** Før kretsen kobles til nettstrømmen igjen, må man kontrollere at den fungerer riktig og at strømledningen er riktig montert. • **Vær oppmerksom!** Skifte av forbindelsesledningen må utføres av vår autoriserte teknisk kundeservice, eller eventuelt av en person med lignende kvalifikasjoner.

### 3.2 Gasstilkobling

• Installasjonen må utføres av faglært og kvalifisert personell, som kjenner til gjeldende regler for installasjon og sikkerhet. • Koble apparatet til flasken eller anlegget i henhold til foranstaltninger som er gjengitt i gjeldende lovgivning, og se til at apparatet er tilpasset den typen gass som er tilgjengelig.



• I motsatt fall se: "Tilpasning til andre gasstyper". • Kontroller at

forsyningstrykket befinner seg mellom verdiene som er oppgitt i tabellen:  
**"Brukskarakteristikker".** • **Oppkobling med fleksible/stive metallrør** • Bruk rørkoblinger og rør i metall (også fleksible rør) slik at det ikke skapes slitasje i de innvendige delene i apparatet. • Monteringen av de fleksible rørene må utføres på en måte som gjør at lengden i maksimalt utstrekkt aldri overgår 2 meter. • Det må kun anvendes rør som samsvarer med gjeldende nasjonale standarder. • **N.B.** - Når installasjonen er fullført må man bruke en såpeløsning til å kontrollere at alle forbindelser er tette. Ikke bruk åpne flammer for å foreta disse kontrollene.  
• **Tilpasning til andre gasstyper** • For å tilpasse apparatet til en annen gasstype enn den typen den opprinnelig ble utformet for (se etiketten som er påsatt nederst på platetoppen eller på emballasjen) må man bytte brennerdysene på følgende måte: • 1 – Ta av ristene på platetoppen og ta ut brennerne • 2 – Skru løs dysene med et nøkkelverktøy på 7 mm og sett på en dyse som passer med den nye typen gass (se tabell "Brukskarakteristikker gassbrennere") • 3 – Sett alle deler tilbake på plass ved å følge anvisningene i motsatt rekkefølge • **Vær oppmerksom!** Når operasjonen er ferdig må den gamle etiketten med kalibreringsverdier byttes med etiketten som inneholder de nye verdiene **FIG.A0**.  
• **Minimumsregulering** • Regulering av laveste flamme: • 1 - Sett kranen til laveste stilling • 2 - Slipp opp bryteren

og bruk en skrutrekker til å skru på reguleringsskruen innenfor eller ved siden av kranen, inntil ønsket flamme er oppnådd **FIG.A1** • 3 – Vri bryterknotten fort fram og tilbake mellom minimum og maksimum , og kontroller at ikke brennerne slår seg av • 4 - Hvis sikkerhetsinnretningen (termoelement) ikke utløses når brennerne står på minimum, må man øke minimumsreguleringen ved å vri på reguleringsskruen. • 5 – Når reguleringen er fullført må man forsegle bypassbryteren med segllakk eller lignende materiale • Hvis det brukes flytende gass (eks. LPG) må reguleringsskruen strammes helt inn. • **Vær oppmerksom!** Når operasjonen er fullført må man bytte ut den gamle etiketten med kalibreringsverdier slik at den stemmer med den nye gassen som brukes. • **Vær oppmerksom!** Hvis gasstrykket er forskjellig (eller varierer) må man sette på en trykkregulator på inngangsrøret som samsvarer med gjeldende tekniske standarder og lovgivning i landet hvor produktet er blitt installert. • **Luftmengden som brukes må ikke ligge under 2.0 m<sup>3</sup>/time for hver kW installert effekt. Se tabellen for brennereffekt.**

### 3.3 Montering

Før man starter med installasjonen:

- Etter at produktet er blitt pakket ut må man kontrollere at det ikke har blitt utsatt for skade under transporten. Ta kontakt med selger eller kundeservice hvis dette er tilfelle, og avbryt installasjonen.
- Kontroller at størrelsen på produktet man har kjøpt er egnet for stedet hvor det ønskes installert.
- Av transportsyn må det kontrolleres at det ikke finnes restmateriale inne i emballasjen (for eksempel poser med

skruer, garantisbevis, osv.). Disse må eventuelt fjernes og tas vare på.

- Kontroller også at det finnes en tilgjengelig stikkontakt i nærheten av installasjonssonen.

#### Forberedelse av møbel for innebygging:

- Produktet må ikke installeres over avkjølingsenheter, oppvaskmaskiner, peiser, ovner, vaskemaskiner og tørketromler.
- Utfør alle åpninger og fjern sagmugg og støv før platenoppen settes inn.

**VIKTIG:** Bruk et enkomponents tetningslim (S) som tåler temperaturer helt opp til 250°. Før installasjonen startes opp må alle overflater som skal limes rengjøres nøy for ethvert materiale som kan tenkes å redusere limets hefteevne (f.eks. limfjerner, visse typer konserveringsmidler, fett, oljer, støv, gamle limrester osv.). Limet må fordeles langs hele parameteren til installasjonsstedet. Etter liming må man la limet tørke i cirka 24 timer.

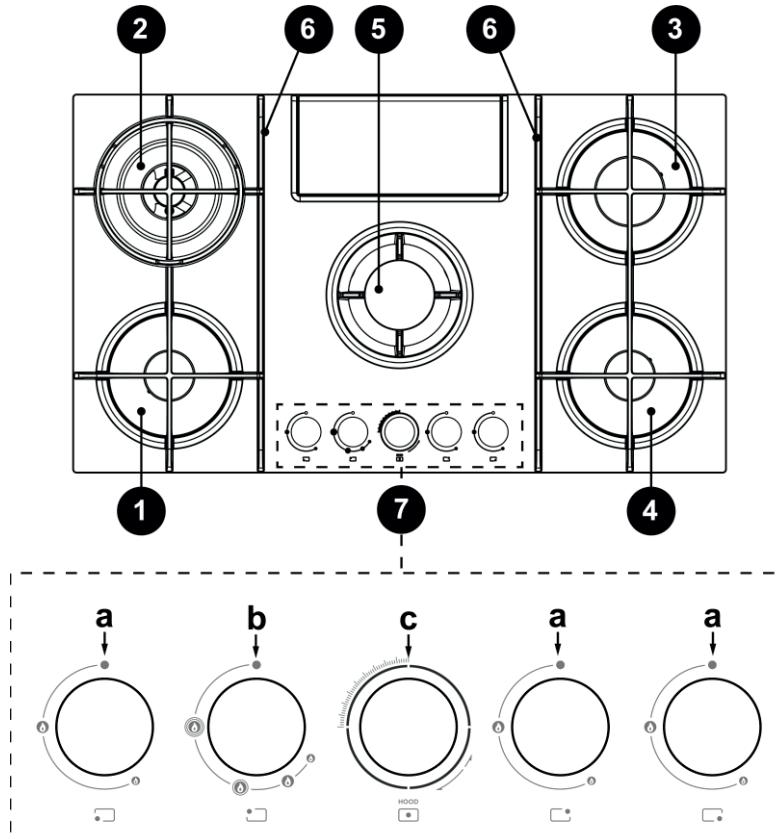
Fig. 1b

**Vær oppmerksom!** Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

**Merknad:** For en korrekt installasjon av produktet må man sette på limbånd på rørene som innehar følgende egenskaper:

- elastisk myk PVC med akrylatbasert lim
- som respekterer DIN EN 60454
- flammeslukker
- ypperlig motstand mot slitasje
- motstand mot temperatursvingninger
- kan brukes ved lave temperaturer

## 4. Funksjon



1- Brenner (medium ytelse)

2- Dual-brenner

3- Brenner (høy ytelse)

4- Brenner (medium ytelse)

5- Avtrekkszone / Avtakbar rist

6- Avtakbare rister

### 7- Betjeningsbryter:

a . Slår gassbrenner av/på

b . Slår Dual gassbrenner på/av

c . Slår avtrekket på/av

## 3.2 Bruk av platemottopp

### HVORDAN BRUKE PLATETOPPEN

Tenning av brennerne (1-3-4) gjøres ved å trykke på den tilhørende bryterknappen og vri den mot klokkeretningen inntil viseren peker mot maksimal posisjon 

Den elektriske gnisten mellom tennplugg og brenner vil slå på brennerflammen. Slipp umiddelbart opp bryterknappen og regulér i henhold til ønsket flammostyrke.

Brenner slås på ved å holde bryterknappen inne i 3/5 sekunder ved maksimal flammostyrke. Når man slipper opp bryterknappen må man kontrollere at brenneren ikke slukker.

**NB =** Hvis det ikke er tilstrekkelig elektrisk energi tilgjengelig kan man vri på bryterknappen på samme måte som tidligere, og deretter bruke en fyrtikk eller lighter til å tenne på flammen i den øvre delen av brenneren.

Tenning av Dual-brenneren (2) gjøres på samme måte, ved å trykke og vri bryterknappen mot klokkeretningen.

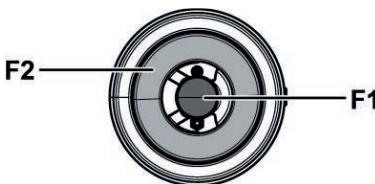
På denne måten vil hver posisjon tilsvare forskjellige brenner funksjoner, som forkartet herunder:

1 klikk: F1 høy flamme - F2 høy flamme.

2 klikk: F1 høy flamme - F2 lav flamme.

3 klikk: F1 høy flamme - F2 avslått.

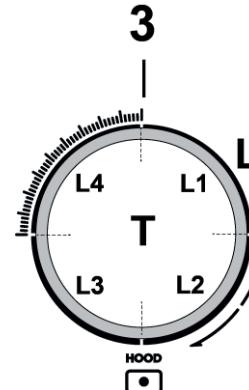
4 klikk: F1 lav flamme - F2 avslått.



### BRUK AV AVTREKKET

**NB =** Bryterknotten som styrer brenneren er utstyrt med bakbelyst roterende skive.

Bryterknatten kan både vris og trykke på avhengig av funksjonen som skal utføres.



#### •For å velge blant de tilgjengelige avtrekkshastighetene:

Vri bryterknatten (3) med klokkeretningen for å slå på og øke avtrekkshastigheten, eller vri den mot klokkeretningen for å redusere avtrekkshastigheten og slå av avtrekkshetten.

De forskjellige feltene merket med (L) vil lyse for å vise valgt avtrekkshastighet:

##### •L1 lyser

Hastighet 1

##### •L1+L2 lyser

Hastighet 2

##### •L1+L2+L3 lyser

Hastighet 3

##### •L1+L2+L3+L4-blinker langsomt

Hastighet 4 (Boost 1): Varer i 30 minutter før avtrekkshetten går automatisk tilbake til hastighet 3

##### •L1+L2+L3+L4-blinker hurtig

hastighet 5 (Boost 2): varer i 7 minutter før avtrekkshetten går automatisk tilbake til hastighet 3

##### •L slukket:

Avtrekksmotor avslått

#### •Timer

Avtrekket er utstyrt med timer-funksjon for tidsstyrт automatisk avslåing.

**NB =** Timer-funksjonen er ikke aktiv i Boost 1 og Boost 2, da disse allerede er tidsstyrт

Trykk på bryterknappen (3-T) i 2 sekunder for å aktivere Timer-funksjonen.

- Hvis man bruker **hastighet 1** vil avtrekket slå seg av automatisk etter **15 minutter** (L1 blinker)

- Hvis man bruker **hastighet 2** vil avtrekket slå seg av automatisk etter **10 minutter** (L1 fortsetter å lyse - L2 blinker)
- Hvis man bruker **hastighet 3** vil avtrekket slå seg av automatisk etter **5 minutter** (L1+L2 fortsetter å lyse - L3 blinker)

#### **•Kontrollinnretning for filtermetning**

Avtrekkshetten er utstyrt med en innretning som signaliserer når det er nødvendig å utføre vedlikehold på filtrene

For å aktivere denne kontrollinnretningen gjør man som følger:

**1** - Slå av avtrekkshetten.

**2** - Trykk på bryterknotten (3-T) i 5 sekunder.

Alle feltene (L) slår seg på og blinker for å varsle om at man befinner seg i menyen for filterinnstillingen

**NB** = Kontrollinnretningen for metning av fettfilter er vanligvis alltid aktivert.

Kontrollinnretningen for aktivt karbonfilter er vanligvis deaktivert

#### **3a -Fettfilter**

Vri bryterknotten (3) med **klokkerettingen**, L2+L3 vil lyse

Trykk inn bryterknotten: L2 +L3 begynner å blinke,

kontrollinnretningen til fettfilteret er **deaktivert**

Trykk inn bryterknotten: L2 +L3 går over til å lyse fast,

kontrollinnretningen til fettfilteret er **aktivert**

#### **3b -Aktivt karbonfilter**

Vri bryterknotten (3) mot **klokkerettingen**, L1+L4 står på og blinker

Trykk inn bryterknotten: L1 +L4 går over til å lyse fast,

kontrollinnretningen til karbonfilteret er **aktivert**

Trykk inn bryterknotten: L1 +L4 begynner å blinke,

kontrollinnretningen til karbonfilteret er **deaktivert**

**4** - Trykk nok en gang på bryterknotten (3-T) i 5 sekunder; feltene (L) blinker og slår seg deretter av for å varsle om at man har forlatt menyen for filterinnstillingen

**NB** = Etter 1 minutt vil man uansett forlate menyen automatisk

#### **Metningsvarsel for fettfilter**

L2 + L3 Blinker når det må utføres vedlikehold av fettfilteret

#### **Metningsvarsel for aktivt karbonfilter**

L1 + L4 blinker når man må utføre vedlikehold av aktivt karbonfilter

#### **Nullstilling av metningsvarsel**

Etter vedlikehold av filtrene trykker man på bryterknotten (3-T) i 4 sekunder: Led-lampene L slukker for å bekrefte nullstillingen.

**Nota:** Ved samtidig metningsvarsel (fettfilter og aktivt karbonfilter) må nullstillingsproseduren gjentas to ganger.

## Effekttabell

TYPE	FORSYNING TRYKK mbar NORM.	BRENNERE	MERKING DYSE	KAPASITET Kw	FORBRUK	GASSTRYKK		
						min.	nom.	max.
Gass	G20 20mbar	DUAL ESTER - B	89	2,7	334 l/t	17	20	25
		DUAL CENT - A	68	0,8				
		RASK MELLOMRASK	125 97	3 1,75	286 l/t 167 l/t			
Gass	G30 29mbar	DUAL ESTER - B	63	2,7	255 g/t	20	28-30	35
		DUAL CENT - A	46	0,8				
		RASK MELLOMRASK	80 66	2,5 1,75	182 g/t 127 g/t			
Gass	G25.3 25mbar	DUAL ESTER - B	92	2,7	382 l/t	20	25	30
		DUAL CENT - A	71	0,8				
		RASK MELLOMRASK	130 100	3 1,75	327 l/t 191 l/t			
Gass	G30 50mbar	DUAL ESTER - B	54	2,7	255 g/t	42,5	50	57,5
		DUAL CENT - A	40	0,8				
		RASK MELLOMRASK	78 60	3 1,75	218 g/t 127 g/t			

DUAL ESTERN - B

DUAL CENT - A

Fig. 19

Merk: De gyldige konfigurasjonene forutsetter at man anvender de medfølgende dysene (disse varierer avhengig av type produkt).

## 5. Vedlikehold

### Vedlikehold av koketoppen:

Vær oppmerksom! Før det utføres rengjøring eller vedlikehold må man kontrollere at platesonene er avslått og avkjølt.

#### 5.1 Rengjøring

Koketoppen må alltid rengjøres etter bruk.

##### Viktig:

Ikke bruk skuresvamper eller stålull. Disse kan skade glassflaten over tid.

Ikke bruk kjemiske vaskemidler som kan virke irriterende, som for eksempel ovnsvask eller flekkfjerner.

La overflaten kjøle seg ned etter bruk og fjern deretter alle matrester og flekker.

Sukker og andre sukkerrike matvarer kan skade koketoppen hvis de ikke fjernes øyeblikkelig.

Salt, sukker og sand kan ripe opp glassoverflaten.

Bruk en myk klut, kjøkkenpapir eller produkter som er laget spesielt for rengjøring av overflaten (overhold produsentens henvisninger).

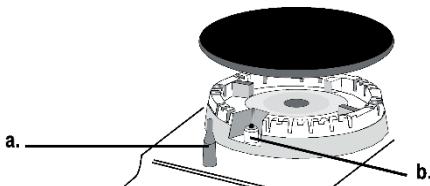
##### IKKE BRUK DAMPRENSER!!!

For at apparatets livssyklus skal bli så lang som mulig er det viktig å utføre regelmessig rengjøring. Følg disse generelle rengjøringsanvisningene:

- Deler i glass og stål, eller deler som er dekket av en eller annen emalje, må rengjøres med egnede produkter (tilgjengelig i varehandel) som ikke er slipende eller etsende. Ikke bruk produkter med klor (blekemidler osv.)
- Ikke legg igjen midler og substanser med syre eller høyt alkalsk innhold (eddik, salt, sitronjuice osv.).

Flammespreder og overdeksel (avtakbare deler på brenneren) må rengjøres med kokende såpe og vann slik at man fjerner enhver skorpedannelse. Tørk deretter av nøye og kontroller at ingen av åpningene i flammesprederen er blitt tilstoppet hverken fullstendig eller delvis.

Etter at rengjøringen er utført må man sette på ristene og brennerne på korrekt måte.



##### a. SIKKERHETSINNRETNINGER

b. Tennplagger for GASSBRENNERE

N.B. Eventuell smøring av kranene må utføres av kvalifisert personell som kontaktes i forbindelse med feilfunksjoner. Kontroller funksjonsstatusen til de fleksible gassforsyningsrørene regelmessig. Hvis det

oppstår lekkasjer må man umiddelbart kontakte kvalifisert personell slik at den aktuelle delen kan byttes ut.

##### Viktig:

Hvis det forekommer lekkasjer, eller hvis det spruter væsker fra grytene, må man bruke ventilen som er plassert i nedre del av produktet slik at man kan fjerne alt resttrykk og utføre rengjøring i absolutt hygiene og sikkerhet.

Fig. 16

For en fullstendig rengjøring kan man fjerne hele det nedre fatet.

Fig. 18

### Rengjøring av metallristen:

Risten må rengjøres for hånd med varmt vann og skånsomt rengjøringsmiddel, og deretter tørkes grundig for å unngå oksidering.

### Vedlikehold av kjøkkenviften:

#### Rengjøring

I forbindelse med rengjøring må man KUN bruke en fuktig klut med skånsomt vaskemiddel. IKKE BRUK VERKTØY, INSTRUMENTER ELLER LIGNENDE UTSTYR I FORBINDELSE MED RENGJØRING!

Ikke bruk slipende produkter.

#### IKKE BRUK SPRIT!

#### Fettfilter

##### Holder på fettpartiklene fra stekeprosessen.

Må rengjøres en gang i måneden (eller når varselsystemet for tilstoppelse av filter aktiveres) med skånsomme vaskemidler, manuelt eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og kort vaskesyklus.

Hvis det brukes oppvaskmaskin kan det hende at fettfilteret i metall mister fargen. Dette betyr dog ikke at filteret mister sine egenskaper.

Fig. 15b

#### Aktivt karbonfilter - Plissert

##### (Kun for filterversjon)

Filtrene fanger opp lukt takket være det aktive karbonet. De aktive karbonene er integrert i en tekstilform med stoff som enkelt kan absorbere alle urenheter, takket være sin store absorberbare overflate. Filter med aktivt karbon vil mettes etter en viss tidsperiode som avhenger av hvilket type kjøkken du har, og hvor ofte filteret er gjenstand forrens. Disse filtrene kan ikke regenereres og må alltid byttes hver gang signallampen begynner å lyse.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## 5.2 Feilsøking

Det kan hende at platenoppene ikke fungerer eller ikke fungerer optimalt. Før man kontakter kundeservice kan følgende kontroller utføres. Kontroller først og fremst at det ikke er noen hindringer i gass- eller strømforsyningen, og særlig at gasskranene står åpne.

### Brennerne slår seg ikke på eller flammen er ikke jevn

Kontroller følgende:

- Tilstoppelser i åpningene på brenneren.
- At alle løse deler som utgjør brenneren er blitt korrekt montert.
- Luftstrømmer i nærheten av platenoppene.

### Flammen slutter å brenne

Kontroller følgende:

- Bryterknotten er ikke blitt trykket inn.
- Bryterknotten er ikke blitt holdt inn lenge nok til at sikkerhetsinnretningene er blitt aktivert.
- Hullene for utslipps av gass ved sikkerhetsinnretningen er blitt tilstoppet.

### Brenneren forblir ikke tent når den står i minimum flammostyrke

Kontroller følgende:

- Gasshullene er tilstoppet.
- Luftstrømmer i nærheten av platenoppene.
- Minimumsregulering ikke korrekt.

### Beholderne er ustabile

Kontroller følgende:

- Bunnen på beholderen er helt rett.
- Beholderen står midt på brenneren eller elektrisk kokeplate.
- Ristene er blitt byttet om.

Hvis platenoppene fortsatt ikke fungerer etter at alle disse kontrollene er blitt utført bes man kontakte teknisk kundestøtte.

Følgende må oppgis:

- Maskinmodell (Mod.)
- Serienummer (S/N)

Den siste informasjonen finner man på maskinskiltet som er plassert på apparatet og/eller emballasjen.

**! Ikke bruk uautoriserte teknikere og aldri aksepter bruk av uoriginale reservedeler.**

Anvisningerne i denne manual skal nøje overholdes. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brand forårsaget af apparatet, der skyldes manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual. Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug, til udsgning af røg, der stammer fra madstegning. Anden brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for anden brug end den tilsigtede, eller for forkerte indstillinger af betjeningselementerne.

Apparatet kan have et andet udseende end modellen, der er vist på tegningerne i denne vejledning. Vejledningen til brug, vedligeholdelse og installation er dog uændret.

- ① Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger vedrørende installation, brug og sikkerhed.
- ① Foretag ikke elektriske variationer på apparatet.
- ① Kontrollér, at alle komponenter er intakte, før du installerer apparatet. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.
- ① Kontroller apparatets integritet før der fortsættes med installationen. I tilfælde af defekte dele skal du rette henvendelse til forhandleren og afbryde installationen.

Bemærk: Delene mærket med symbolet "(\*)" er valgfrit ekstraudstyr til nogle modeller, som skal købes særskilt.

## 1. Advarsler

**Pas på!** Overhold nøje de følgende anvisninger:

- Sørg for, at de lokale forsyningsforhold (gasart og gastryk) og apparatets regulering er kompatible med hinanden inden installationen.

Apparatet skal installeres og tilsluttes i henhold til de gældende installationsforskrifter i det land, hvor apparatet skal anvendes. Der skal træffes særlige forholdsregler vedrørende ventilationskravene for det lokale, hvor apparatet skal installeres i.

- Dette apparat hører under indbygningsapparater i klasse 3.

Anvisningerne er kun gyldige for de destinationslande, hvis symboler fremgår på typeskiltet.

- Apparatet er designet til ikke-professionel brug i hjemmet.
- Undgå, at apparatets og andre

husholdningsapparaters strømkabel kommer i berøring med de varme dele af kogepladen.

- Ventilationslemmen og åbningerne til varmeafgivelse skal være fri for tilstopninger.
- I tilfælde af svigt, må du under ingen omstændigheder forsøge at få adgang til de indvendige mekanismer for at reparere dem. Kontakt teknisk assistance.
- Sørg altid for, at håndtagene på pander og gryder altid vender mod indersiden af kogepladen for at undgå utilsigtede forbrændinger.
- Brug ikke ujævne eller deformerede gryder.
- Før der foretages et hvilket som helst installationsindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller af fabrikantens tekniske assistance eller i hvert fald af en person med tilsvarende kvalifikationer for at forhindre enhver risiko.
- Installation og vedligeholdelse skal udføres af en kvalificeret tekniker, i henhold til fabrikantens anvisninger og i overensstemmelse med sikkerhedslovene i kraft, i det land hvor maskinen anvendes. Medmindre andet er anført i brugsvejledningen, må der ikke repareres eller udskiftes dele på apparatet.
- Det er påkrævet, at apparatet tilsluttes med jordforbindelse.
- For at udføre installationen i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsforskrifter, skal der anvendes en flerpolet afbryder, der sikrer fuldstændig frakobling fra strømforsyningen, såfremt der opstår en

tilstand af overspænding III og iht. til installationsanvisningerne. • Der må ikke bruges stikdåser eller forlængerledninger. • Når installationen er fuldført, må ingen af de elektriske komponenter være tilgængelige for brugeren. • Apparatet og dens tilgængelige dele opvarmes under brug. Pas på, ikke at berøre varmelegemerne. • Pas på, at børn ikke leger med apparatet; hold børn på afstand og under opsyn, da de tilgængelige dele kan blive meget varme under brug. • Under og umiddelbart efter brug skal du undgå at røre ved apparatets varmelegemer. • Undgå kontakt med klude eller andre brændbare materialer, før alle apparatets komponenter er tilstrækkeligt afkølede. • Anbring ikke brændbart materiale på apparatet eller i umiddelbar nærhed. • Ophedede fedtmidler eller olier er let antændelige. Vær særlig opmærksom, når du steiger i fedt og olie. • Hvis overfladen er revnet, skal du straks slukke for apparatet for at undgå elektrisk stød. • Apparatet er ikke beregnet til at blive sat i gang ved hjælp af et udvendigt tidsur eller af et adskilt fjernbetjeningssystem. • Stegningen skal overvåges. • Forsøg ALDRIG at slukke flammerne med vand. Sluk derimod for apparatet og kvæl flammerne, f.eks. ved brug af et låg, eller af et brandbekämpelsestæppe. Fare for brand: sæt ikke genstande på kogepladerne. • Brug ikke damprensere til rengøring. • Før du slutter apparatet til strømforsyningen: kontrollér typeskiltet (det sidder nederst på apparatet) for at

sikre dig, at spændingen og strømmen svarer til strømforsyningen og at stikkontakten er egnet. I tvivlstilfælde, ret henvendelse til en kvalificeret elektriker. **Vigtigt:** • Efter brug skal du slukke for kogepladen med betjeningsenheden. • Skru ned for varmen for, at undgå væskeudslip. • Varmelegemerne må ikke være tændt, hvis der er tomme gryder eller pander på dem, eller hvis der intet er. • Sluk den pågældende varmezone, når stegningen er afsluttet. • Lad aldrig tomme gryder stå på tændte varmelegemer. • Brug ikke gryder, der rager ud fra kanterne. • **PAS PÅ!** I tilfælde af brud på glaspladen: • 1) sluk alle brændere og kobl apparatet fra strømforsyningen. • 2) rør ikke apparatets overflade. • 3) brug ikke apparatet. • **PAS PÅ!** Brug af gaskomfuret danner varme, fugt og forbrændingsprodukter i det rum, hvor apparatet er installeret. Sørg for, at rummet er godt ventileret, især når apparatet er i brug. Hold ventilationslemmene åbne eller installér en mekanisk ventilationsanordning. • Langvarig og intensiv brug af apparatet kan kræve yderligere ventilation (f.eks. åbning af et vindue) eller en mere effektiv ventilation (for eksempel ved at øge niveauet af mekanisk ventilation, hvor denne er til stede). • **PAS PÅ!** Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug til tilberedning af mad. Andre brug er ikke tilladt (f.eks. rumopvarmning). • Du må aldrig varme dåser med mad op uden først at åbne dem: de kan eksplodere! • Beholderne

skal anbringes direkte på kogepladen, og centreres. Anbring aldrig andre genstande mellem gryde og kogeplade. • Anvendelse af apparatet danner varme og fugt i rummet. Sørg for, at køkkenet er tilstrækkeligt ventileret. Hold ventilationshullerne åbne som krævet af de gældende regler. • Langvarig brug af apparatet kan kræve yderligere ventilation, f.eks. åbning af et vindue. • Hvis brænderen ikke tænder efter 15 sekunder, skal du åbne døren til rummet og vente mindst et minut, før du tænder den igen. • Hvis brænderens flammer slukker og der ingen sikringsplan er, skal du lukke den tilhørende hane og vente mindst ét minut, før du forsøger at tænde den igen. • **Efter tilberedningen er det god praksis at lukke hovedhanen og/eller gasflasken.** • Før et hvilket som helst rengørings- eller vedligeholdelsesindgreb, skal apparatets strømforsyning afbrydes ved at trække stikket ud, eller ved at frakoble bolagens hovedafbryder. • Til alle installations- og vedligeholdelsesindgreb anvend arbejdshandsker. • Apparatet må kun anvendes af børn, der er mindre end 8 år, eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller såfremt de har modtaget de nødvendige anvisninger til sikker brug af apparatet, og har kendskab til de dermed forbundne risici. • Det er nødvendigt at holde øje med, at børn ikke leger med apparatet. • Rengøring og vedligeholdelse må ikke

udføres af børn uden opsyn. • - Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet. • Børn må ikke lege med apparatet. • Lokalet skal være udstyret med en passende udluftning, når emhætten anvendes samtidig med andre apparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. • Emhætten skal rengøres med hyppige mellemrum, både indvendigt og udvendigt (MINDST ÉN GANG OM MÅNEDEN). Overhold under alle omstændigheder de udtrykkelige anvisninger i vedligeholdelsesvejledningen. • Manglende overholdelse af emhættens rengøringsforskrifter og af filtrernes udkiftning og rengøring medfører brandfare. • Det er strengt forbudt, at flambere retter. • Brug af åben ild er skadelig for filtrene og kan medføre brand, og skal af denne grund under alle omstændigheder undgås. • Friturestegning skal udelukkende udføres under opsyn, for at undgå, at den overophedede olie antændes. • PAS PÅ: Når kogepladen er i brug, kan emhættens tilgængelige dele blive meget varme. • **Pas på!** Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen, før installationen er helt fuldført. • Angående de anviste tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler til udledning af røg, overhold nøje de lokale myndigheders forskrifter. • Den udsugede luft må ikke udsendes til en kanal, der anvendes til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der drives af gas eller af andre brændstoffer. • Brug aldrig emhætten uden en korrekt

monteret rist! • Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til produktet til installationen, eller – såfremt de ikke medfølger – indkøb den korrekte skruetype. Brug skruer af korrekt længde, som anført i vedligeholdelsesvejledningen. • Når emhætten og apparaterne, der er forsynet med en kraft, der er forskellig fra strøm, anvendes samtidig, skal rummets negative tryk ikke overskride de 4 Pa (4 x 10-5 bar).

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU - UK SI 2013 No3113, om affald af elektrisk og elektronisk udstyr. Korrekt bortskaffelse af dette produkt bidrager til at forebygge potentielle negative konsekvenser for miljøet og helbredet.



Symbolet med skraldespanden , der er anført på produktet eller i den medfølgende dokumentation, angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men derimod indsammles særskilt for derefter at bringe det til de dertil beregnehede indsamlingspunkter til genbrug af elektriske og elektroniske udstyr. Produktet skal derfor bortskaffes i henhold til de lokale normer til indsamling af specielt affald. For yderligere oplysninger angående behandling, genvinding og genbrug af dette produkt, ret henvendelse til kommunens tekniske forvaltning, til genbrugsstationerne eller til butikken, der har solgt produktet.

Apparatet er designet, testet og produceret i overensstemmelse med de følgende normer:

- Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-102, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233, EN30-1.
- Ydelser: DS/EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; DS/EN/IEC 60704-1; DS/EN/IEC 60704-2-13; DS/EN/IEC 60704-3; ISO 3741; DS/EN 50564; IEC 62301; EN30-2-1.
- EMC: DS/EN 55014-1; CISPR 14-1; DS/EN 55014-2; CISPR 14-2; DS/EN/IEC 61000-3-3; DS/EN/IEC 61000-3-12. Forslag til korrekt anvendelse med reduceret miljøbelastning: Tænd for apparatet på minimumshastighed, når du starter stegningen. Lad den være tændt i nogle minutter, også efter at stegningen er færdig. Øg kun hastigheden, hvis der er store røg- eller dampmængder, og anvend kun booster-funktionen i de tilfælde, hvor det er strengt nødvendigt. Udskift filteret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at sikre, at systemet, som reducerer lugt, altid er effektivt. Af hensyn til

fedtfilterets effektive funktion, skal det altid gøres rent, når det er nødvendigt. Anvend den maksimalt tilladte rørdiameter, der er anført i manualen, for at optimere effektiviteten og minimere støjen fra røgkanalen.

## 2. Brug

### 2.2 Energibesparelse

N.B.= det er tilrådeligt at bruge gryder af passende diameter til brænderne, idet man undgår at blusset er større end grydens bund

For at opnå de bedste resultater tilrådes det at:

- Bruge gryder og pander med en bund, hvis diameter passer til brænderens størrelse.
- For at se **diamætren**, der skal anvendes på hver enkelt brænder, henvises til den illustrerede del af denne vejledning.
- Udelukkende anvende pander og gryder med flad bund.
- Lægge låg på gryden under stegningen, hvis det er muligt
- Koge grøntsager, kartofler osv. med en lille mængde vand for at reducere kogetiden.
- Bruge trykkoger, der reducerer både energiforbruget og tilberedningstiden yderligere
- Anbringe gryden midt på den pågældende kogezone på pladen.
- For et lavere energiforbrug anbefales det at justere brænderne til et niveau, der er egnet til den igangværende tilberedning. For at opnå effektiv dampudsugning, bør man placere en grydeske mellem låget og gryden, især ved høje gryder.



## **Brug af sugeapparat**

Udsugningssystemet kan enten bruges som udsugningsudgave, med udvendig udledning, eller med filtreringsfunktion med indvendig recirkulation.



### **Udsugningsudgave**

**Fig.7**

Dampene udledes udvendigt ved brug af en serie rørforbindelser (ikke medfølgende, købes separat), der fastgøres på den medfølgende koblingsflange.

Udtømningsrørets diameter skal svare til forbindelsesringens diameter:

- Med rektangulær udgang 222 x 89 mm
- med rund udgang Ø 150 mm (\*)

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler udsugningsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manuelen. **Fig.7c**

Produkten forbindes til rør og udtømningshuller på væggen med en diameter, der svarer til luftudgangen (koblingsflange). Brug af rør og udtømningshuller på væggen med en mindre diameter, medfører en ned sættelse af udsugningsydelserne og en drastisk støjforhøjelse.

Af denne grund påtages der intet ansvar i denne forbindelse.

- ① Brug så kort en kanal som muligt.
- ① Anvend en kanal med det mindst tilladelige antal bojninger (bojningens maksimale vinkel: 90°).
- ① Undgå vigtige ændringer på kanalens snit



### **Filtrerende udgave**

**Fig. 8**

Den udsugede luft filtreres ved hjælp af de pågældende fedt- og lugtfiltre, før den sendes tilbage i rummet.

Produkten leveres med alle delene, der er nødvendige til en standardinstallation, med luftudgangen på frontdelen af køkkenelementets sokkel.

Produkten er forsynet med fire filterbatterier, der tilbageholder lugten takket være det aktive kul.

Det aktive kul er integreret i en form med fiberlugt, som gør det nemt og fuldstændigt tilgængeligt for urenheder, hvilket skaber en høj absorberingsoverflade.

Der er yderligere oplysninger at finde på siden der omhandler filtreringsudgavens tilbehør, i den illustrerede del indeholdt i manuelen.

**Fig. 13b**

Kig på websiderne [www.elica.com](http://www.elica.com) og [www.shop.elica.com](http://www.shop.elica.com) for at se hele serien med de tilgængelige sæt, og for at gennemføre de forskellige installationer, både som filtrerings- og som udsugningsudgave.

## **3. Installation**

Den elektriske og mekaniske installation samt gasforbindelsen skal udføres af specialiseret personale.

Apparatet er designet til at blive indbygget i en 2-6 cm tyk bordplade i tilfælde af TOP-installation; og en 2,5-6 cm i tilfælde af FLUSH-installation.

Minimumsafstanden mellem kogepladen og væggen skal være mindst 5 cm fra bagsiden, mindst 40 cm fra sidevæggene og mindst 50 cm fra overskabe.

Dette produkt vedrører indbyggede apparater i klasse 3. **Fig. 1a/1b**

### **! 3.1 Elektrisk tilslutning**

**Fig. 3**

-Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed. ● Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting forårsaget af manglende overholdelse af anvisningerne i denne vejledning. ● Strømforsyningeskabelt skal være tilstrækkeligt langt til, at kogepladen kan fjernes fra arbejdsfladen. ●

Kontrollér, at den angivne spænding på dataskiltet nederst på apparatet svarer til spændingen i boligen, hvor den skal installeres. ● Anvend ikke forlængerledninger. ● Jordforbindelse er lovkrav. ● Jordforbindelseskablet skal være 2 cm længere i forhold til de andre kabler. ● Kablet må på intet punkt have en temperatur på 50°C over

stuetemperaturen. ● Apparatet er beregnet til permanent tilslutning til el-nettet, og tilslutningen til el-nettet skal derfor gennemføres med en flerpolet afbryder iht. forskrifterne, der sikrer en fuldstændig frakobling fra strømforsyningen i en tilstand, der hører under kategorien overspænding III.

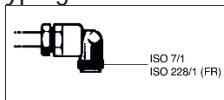
Afbryderen skal være nemt tilgængelig, når installationen er fuldført.

- **Pas på!** Inden strømforsyningen tilsluttes for at kontrollere, at apparatet

fungerer korrekt, skal det altid kontrolleres, at strømforsyningeskablen er korrekt installeret. • **Pas på!** Strømforsyningeskablen skal udskiftes af et autoriseret servicecenter eller en person med tilsvarende kvalifikationer.

### 3.2 Tilslutning til gas

• Installationen skal udføres af en autoriseret tekniker med kendskab til de gældende forskrifter for installation og sikkerhed. • Tilslut apparatet til gasflasken eller gasanlægget i overensstemmelse med de gældende forskrifter, og sørge på forhånd for, at apparatet er indstillet til den tilgængelige type gas.



• I modsat fald henvises til: "Tilpasning til forskellige typer gas". • Kontrollér også, at tilførselstrykket ligger inden for de værdier, der er anført på tabellen: "Brug af brænderne". • **Stiv/halvstiv metalforbindelse** • Tilslut forbindelsen med metalbeslag og rør (også fleksible) for ikke at forårsage belastning på apparatets indvendige dele. • Lægning af fleksible rør skal udføres således, at rørene ikke er længere end 2 meter, når de er helt strakt ud. • Brug kun rør, som er i overensstemmelse med de gældende nationale regler. • **N.B.** - Når installationen er færdig, skal du kontrollere hele forbindelsessystemets pakning med sæbevand. Brug aldrig flammer til denne kontrol.

• **Tilpasning til forskellige typer gas** • For at tilpasse apparatet til en anden type gas end den, det er beregnet til (angivet

på etiketten på bunden af pladen eller på emballagen), skal brænderens dyser udskiftes som følger: • 1 – fjern de øverste riste og tag brænderne ud fra deres hus • 2 – skru dyserne af med en 7 mm topnøgle og skift dem ud med dem, der passer til den nye type gas (se tabellen "Brug af brænderne") • 3 – genmontér delene i omvendt rækkefølge • **Pas på!** Når dyserne er udskiftet, skal den gamle kalibreringsmærkat skiftes ud med den til den nye type gas. **FIG.A0.**

• **Minimumsjustering** • For at justere minimumsniveauet, skal du: • 1 – dreje hanen i minimumsposition • 2- fjerne knappen og indvirke på justeringsskruen, som sidder inden i eller ved siden af hanens målepind, med en passende skruetrækker, indtil der opnås en lille regelmæssig flamme **FIG.A1.** • 3 – kontrollér, at brænderne ikke slukker, når knappen drejes hurtig fra positionen for maksimum til den for minimum • 4 – hvis sikkerhedsanordningen (termoelement) ikke fungerer med brænderne ved minimum, skal minimumsniveauet øges med justeringsskruen. • 5 – når justeringen er foretaget, skal du sætte tætningerne på omløbsledningen med segllak eller tilsvarende materiale I tilfælde af flydende gasser (f.eks. LPG) skal skruen skrues helt ind. • **Pas på!** Når minimumsniveauet er justeret, skal den gamle kalibreringsmærkat skiftes ud med den til den nye type gas. • **Pas på!** Hvis trykket af den anvendte gas ikke er det samme (eller er variabelt) som det forudsete, er det nødvendigt at installere en passende trykregulator på

indløbsrøret i overensstemmelse med de gældende nationale regler. • **Mængden af luft til forbrænding må ikke være mindre end 2,0 m<sup>3</sup>/t for hver installeret kW effekt. Se tabellen for brændernes effekt.**

### 3.3 Montering

Før installationen igangsættes:

- Når produktet er pakket ud, skal det kontrolleres, at der ikke er opstået skader under transporten. Hvis dette er tilfældet, skal forhandleren eller vores kundeservice kontaktes, før installationen påbegyndes.
- Kontrollér, om det købte produkt har en passende størrelse til det valgte installationssted.
- Kontrollér emballagen for at sikre, at der ikke gemmer sig tilbehør (f.eks. poser med skruer, garantibevis osv.), som kan være faldet ud under transporten. Tag det i så fald ud, og læg det til side.
- Kontrollér, om der findes en passende stikkontakt i nærheden af installationsstedet.

**Forberedelse af køkkenelementet til indbygning:**

- Produktet må ikke installeres på køleapparater, opvaskemaskiner, komfurter, ovne, vaskemaskiner eller tørretumbler.
- Udfør først de nødvendige udskæringer i køkkenelementet, før kogepladen anbringes. Sørg for at fjerne spåner og savsmuld omhyggeligt.

**VIGTIGT:** Brug et enkeltkomponentbaseret forseglingsklæbemiddel (S), der kan modstå temperaturer op til 250°; inden installation skal overfladerne, der skal limes, rengøres omhyggeligt for at fjerne ethvert stof, der kan kompromittere deres vedhæftning (f.eks. limopløsningsmidler, konserveringsmidler, fedt, olier, pulver, rester af gamle klæbemidler osv.); limen skal fordeles jævnt over hele omkredsens kant; efter limning skal limen tørre i ca. 24 timer.

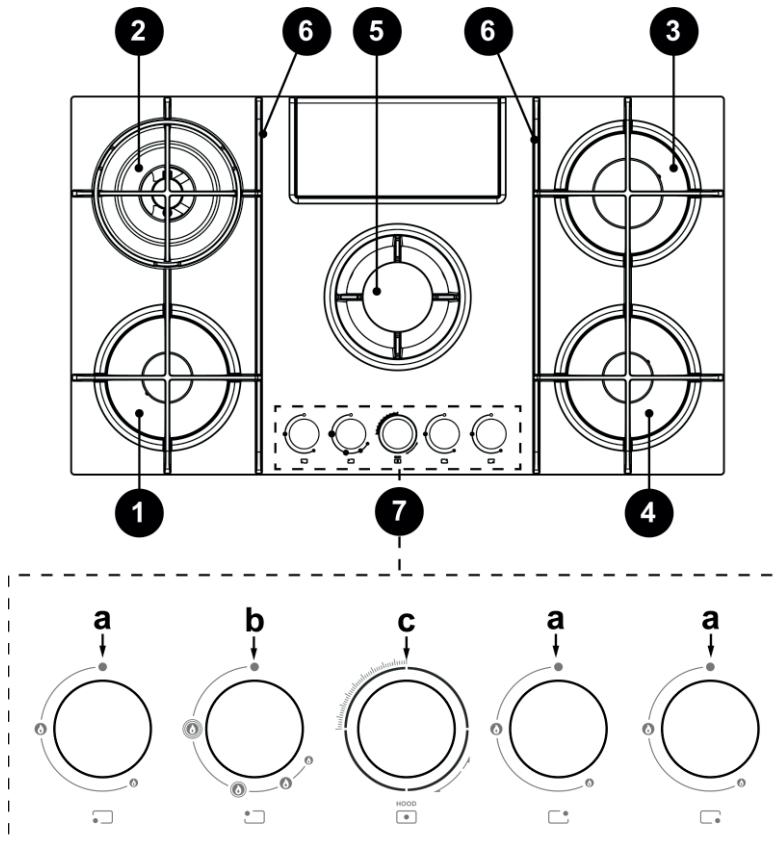
**Fig. 1b**

**Pas på!** Manglende installation af skruer og fastgøringsanordninger i overensstemmelse med disse anvisninger kan udgøre en fare for elektrisk stød.

**Bemærk:** Til en korrekt installation af produktet, tilrådes det, at tape rørføringerne med et klæbemiddel med de følgende specifikationer::

- Elastisk film i blød PVC, med klæbemiddel baseret på akryl
- Det skal stemme overens med direktivet DIN DS/EN 60454
- selvslukkende
- Udmærket modstandsevne over for aldring
- Modstandsevne over for temperatursvingninger
- Anvendeligt ved lave temperaturer.

## 4. Funktion



1- Halvhurtig brænder

2- Dual brænder

3- Hurtig brænder

4- Halvhurtig brænder

5- Sugepunkt/Aftagelig rist

6- Aftagelige riste

7- Betjeningsknap:

- a . Tænding/slukning af gasbrænder
- b . Tænding/slukning af Dual gasbrænder
- c . Tænding/slukning af sugeapparat

### 3.2 Brug af kogepladen

#### BRUG AF KOGEPLADE

Brænderne (1-3-4) tændes ved at trykke på den tilhørende knap og dreje knappen mod urets retning, indtil markeringen er ud for den maksimale indstilling (8).

Den elektriske udladning mellem tændrøret og brænderen får blusset til at tænde. Når blusset er tændt, skal du slippe knappen og justere flammen efter behov.

Blusset tændes ved at holde knappen trykket helt ned i maksimumsposition i ca. 3/5 sekunder. Sørg for, at blusset forbliver tændt, når du slipper knappen.

**NB** = i tilfælde af strømsvigt kan blusset tændes ved at dreje knappen på samme måde og holde en flamme hen på hullerne på brænderens øverste del.

Dual-brænderen (2) tændes på samme måde ved at trykke og dreje knappen mod urets retning.

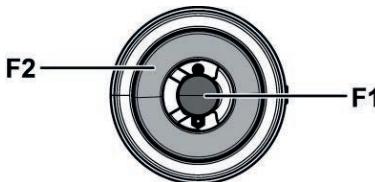
I dette tilfælde svarer hver position til en forskellig driftstilstand for brænderne, som angivet nedenfor:

1 hak: F1 kraftig flamme - F2 kraftig flamme.

2 hak: F1 kraftig flamme - F2 lav flamme.

3 hak: F1 kraftig flamme - F2 slukket.

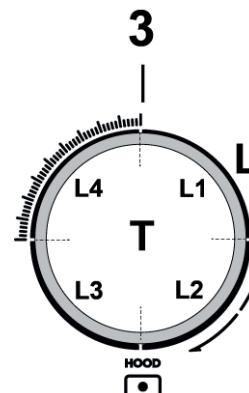
4 hak: F1 lav flamme - F2 slukket.



#### **BRUG AF SUGEAPPARATET**

**NB** = knappen til sugeapparatet har en baggrundsbelyst drejeskive.

Afhængigt af hvilken funktion der skal udføres, kan knappen drejes eller trykkes.



#### •Valg af de tilgængelige sugehastigheder:

Drej knappen (3) med uret for at tænde og øge sugehastigheden og mod uret for at mindske den og slukke for emhætten.

Kronen (L) lyser for at indikere den valgte sugehastighed:

#### •L1 tændt

hastighed 1

#### •L1+L2 tændte

hastighed 2

#### •L1+L2+L3 tændte

hastighed 3

#### •L1+L2+L3+L4-blinker langsomt

hastighed 4 (Boost 1): varer i 30 minutter, derefter sættes emhætten automatisk i hastighed 3

#### •L1+L2+L3+L4-blinker hurtigt

hastighed 5 (Boost 2): varer i 7 minutter, derefter sættes emhætten automatisk i hastighed 3

#### •L slukket:

Sugemotor slukket

#### •Timer

Sugeapparatet er udstyret med en timer til automatisk tidsindstillet slukning.

**NB** = timeren er ikke forudset for hastighederne Boost 1 og Boost 2, som allerede er tidsindstillede

Tryk på knappen (3-T) i 2 sekunder for at aktivere timeren:

- hvis du bruger **hastighed 1**: slukker emhætten automatisk efter **15 minutter** (L1 blinker)

- hvis du bruger **hastighed 2** : slukker emhætten automatisk efter **10 minutter** (L1 lyser fast – L2 blinker)

- hvis du bruger **hastighed 3**: slukker emhætten automatisk efter **5 minutter** (**L1+L2** lyser fast - **L3** blinker)

**•Anordning til kontrol af mætrning af filtre**

Emhætten er udstyret med en anordning, der angiver, hvornår filtrene skal kontrolleres

Anordningen til kontrol af mætrning af filtrene aktiveres som følger:

**1** - Sluk emhætten.

**2** - Tryk på knappen (3-T) i 5 sekunder, kronen (L) tænder helt og blinker for at angive, at du er inde i indstillingsmenuen for filtrene

**NB** = Anordningen til kontrol af mætrning af fedtfiltrene er normalt allerede aktiv, anordningen til kontrol af filtrene med aktivt kul er normal deaktiveret

**3a -FedtfILTER**

Drej knappen (3) med uret, **L2+L3** tænder og lyser fast

Tryk på knappen: **L2 +L3** begynder at blinke, anordningen til kontrol af fedtfiltrene er **deaktiveret**

Tryk på knappen: **L2 +L3** lyser fast, anordningen til kontrol af fedtfiltrene er **aktiveret**

**3b -Filter med aktivt kul**

Drej knappen (3) mod uret, **L1+L4** tænder med blinkende lys

Tryk på knappen: **L1 +L4** lyser fast, anordningen til kontrol af filteret med aktivt kul er **aktiveret**

Tryk på knappen: **L1 +L4** begynder at blinke, anordningen til kontrol af filteret med aktivt kul er **deaktiveret**

**4** - Tryk igen på knappen (3-T) i 5 sekunder. Kronen (L)

blinket og slukker for at angive, at du er gået ud af indstillingsmenuen for filtrene

**NB** = efter 1 minut forlades menuen automatisk

**Signalering af mætrning af fedtfilteret**

**L2 + L3** blinker, når der skal foretages kontrol af fedtfilteret

**Signalering af mætrning af filter med aktivt kul**

**L1 + L4** blinker, når der skal foretages kontrol af filteret med aktivt kul

**Nulstilling af signaleringen af mætrning af filtrene**

Når vedligeholdelsesindgrebene på filtrene er udført, skal du trykke på knappen (3-T) i 4 sekunder: lysdioderne **L** slukker for at bekræfte nulstillingen.

**Bemærk:** ved samtidig signalering (mætrning af både fedtfILTER og filter med aktivt kul) er det nødvendigt at gentage nulstillingen to gange.

## Tabeller over effekt

TYPE	FORSYNING TRYK mbar NORM.	BRÆNDERE	MÆRKNING INDSPRØJTNINGSDYSE	KAPACITET Kw	FORBRUG	GASTRYK		
						min.	nom	max
Gas	G20 20mbar	DUAL ESTER - B	89	2,7	334 l/h	17	20	25
		DUAL CENT - A	68	0,8				
		HURTIGT HALVHURTIGT	125 97	3 1,75	286 l/h 167 l/h			
Gas	G30 29mbar	DUAL ESTER - B	63	2,7	255 g/t	20	28-30	35
		DUAL CENT - A	46	0,8				
		HURTIGT HALVHURTIGT	80 66	2,5 1,75	182 g/t 127 g/t			
Gas	G25.3 25mbar	DUAL ESTER - B	92	2,7	382 l/h	20	25	30
		DUAL CENT - A	71	0,8				
		HURTIGT HALVHURTIGT	130 100	3 1,75	327 l/h 191 l/h			
Gas	G30 50mbar	DUAL ESTER - B	54	2,7	255 g/t	42,5	50	57,5
		DUAL CENT - A	40	0,8				
		HURTIGT HALVHURTIGT	78 60	3 1,75	218 g/t 127 g/t			

DUAL ESTERN - B

DUAL CENT - A

Fig. 19

Bemærk: De gyldige konfigurationer er dem, der hører til de medfølgende dyser (som varierer alt efter produktet).

## 5. Vedligeholdelse

### Vedligeholdelse af kogeplaten

Pas på! Sørg for, at kogezoneerne er slukket og kolde inden rengøring eller vedligeholdelse.

#### 5.1 Rengøring

Kogepladen skal rengøres efter hver anvendelse.

##### Vigtigt:

Undgå brug af ætsende svampe og af skuresvampe. Deres brug risikerer med tiden at beskadige glasset.

Brug ikke irriterende kemiske rengøringsmidler, som fx spray til ovnrens eller pletfjernere.

Efter hver brug skal kogepladen køle af, og herefter rengøres for at fjerne fastbrændte rester eller pletter fra madrester.

Sukker og fødevarer med højt sukkerindhold skader kogepladen og skal straks fjernes.

Salt, sukker og sand vil kunne ridse glasoverfladen.

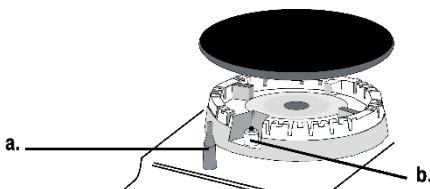
Brug en blød klud, køkkenrulle eller specifikke produkter til rengøring af induktionsplader (folg fabrikantens anvisninger).

#### DU MÅ ALDRIG BRUGE DAMPRENSERE!!!

For en længere levetid af apparatet er det vigtigt at udføre en grundig generel rengøring regelmæssigt, idet man tager følgende i betragtning:

- glas-, stål- og/eller emaljerede dele skal rengøres med egnede (kommercielt tilgængelige) ikke-slibende eller ætsende produkter. Undgå klorholdige produkter (blegemiddel osv.)
- undgå at efterlade syrer eller alkaliske stoffer på arbejdsoverfladen (eddike, salt, citronsaft osv.)• flammesprederner og lågene (dele, der kan tages af brænderen) skal vaskes ofte med kogende vand og vaskemiddel, og eventuelle aflejringer skal fjernes, tør grundigt, og kontrollér, at ingen af hullerne i flammesprederen er helt eller delvist tilstoppede.

Efter rengøring skal ristene og brænderne sættes på igen.



a. SIKKERHEDSANORDNING

b. Tændrør til GASBRÆNDERNE

N.B.- Eventuel smøring af hanerne skal udføres af kvalificeret personale, som skal kontaktes i tilfælde af funktionsfejl. Kontrollér regelmæssigt tilstanden af gasforsyningens fleksible rør. I tilfælde af lækager, skal du omgående kontakte kvalificeret personale for udskiftning.

Vigtigt:

Ved tilfældige og store udslip af væske fra gryderne, er det muligt at gribe ind ved brug af udtømningsventilen, der sidder på produktets nedre del, for at fjerne alle rester og udføre en rengøring med den maksimale hygiejniske sikkerhed.

Fig. 16

Til en dybere og mere grundig rengøring, er det muligt fuldstændigt at fjerne det nedre kar.

Fig. 18

### Rengøring af metalgrillen:

Risten skal vaskes i hånden med varmt vand og neutralt vaskemiddel og tørres grundigt for at undgå rust.

### Vedligeholdelse af sugeapparat

#### Rengøring

Til rengøringen anvend **UDELUKKENDE** en fugtig klud med flydende neutrale rengøringsmidler. **UNDGÅ BRUG AF REDSKABER ELLER INSTRUMENTER TIL RENGØRINGEN!**

Undgå brug af produkter, der indeholder slibemidler. **UNDGÅ BRUG AF SPRIT!**

#### Fedtfilter

Tilbageholder fedtpartiklerne, der stammer fra stegningen.

Filteret skal rengøres en gang om måneden (eller når signaleringssystemet for filtermætning angiver behovet), ved brug af milde vaskemidler, manuelt eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med kort opvaskecyklus.

Ved vask i opvaskemaskine, risikerer fedtfilteret at blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

Fig. 15b

#### Filter med aktivt kul - Plisseret

(Kun til filtrerende version)

Filtrene tilbageholder lugt takket være det aktive kul. Det aktive kul er integreret i en form med fiberdig, som gør det nemt og fuldstændigt tilgængeligt for urenheder, hvilket skaber en høj absorberingsoverflade. Mætningen affiltrene med aktivt kul sker efter en mere eller mindre langvarig brug, og er afhængig af køkkentypen og af regelmæssigheden af fedtfilterets rengøring. Disse filtre, der tilbageholder lugten, kan ikke regenereres og skal udskiftes, når kontrollampen tænder.

Fig. 17 – 17a – 17b – 17c

## **5.2 Fejfinding**

Det kan ske, at pladen ikke fungerer eller ikke fungerer godt. Hvad kan du gøre, inden du kontakter teknisk assistance. Først og fremmest skal du kontrollere, at der ikke er afbrydelser i gas- og strømforsyningens nettene, og især at gashanerne opstrøms kogepladen er åbne.

### **Brænderen tænder ikke eller blusset er ikke ensartet**

Har du kontrolleret, om:

- Gashullerne på brænderen ikke er tilstoppede.
- Alle brænderens aftagelige dele er monteret korrekt.
- Der ikke er træk i nærheden af apparatet.

### **Blusset forbliver ikke tændt**

Har du kontrolleret, om:

- Knappen ikke er trykket helt ned.
- Knappen ikke er blevet trykket ned i tilstrækkelig tid for at aktivere sikkerhedsanordningen.
- Gashullerne ud for sikkerhedsanordningen er tilstoppede.

### **Brænderen forbliver ikke tændt i minimumsposition**

Har du kontrolleret, om:

- Gashullerne er tilstoppede.
- Der ikke er træk i nærheden af apparatet.
- Minimumsjusteringen er korrekt.

### **Gryderne er ustabile**

Har du kontrolleret, om:

- Grydens bund er helt jævn og lige.
- Gryden er sat på midten af blusset eller elpladen.
- Ristene ikke er blevet forvekslet med hinanden.

Hvis pladen, på trods af alle kontrollerne, ikke virker, og problemet varer ved, skal du kontakte teknisk assistance.

Du skal angive:

- maskinens model (Mod.)
- serienummeret (S/N)

Disse oplysninger finder du på typeskiltet på apparatet og/eller på emballagen.

**! Få aldrig assistance fra uautoriserede teknikere og få aldrig installeret ikke originale reservedele.**

