

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

elica®

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

L'appareil peut avoir un aspect différent par rapport au dessin de cette notice mais les instructions pour l'utilisation, l'entretien et l'installation restent les mêmes.

- Lire attentivement les instructions : elles contiennent des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la sécurité.
- N'effectuer aucune variation électrique sur l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation de l'appareil, vérifier qu'aucun composant n'est endommagé. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.
- Vérifier l'intégrité de l'appareil avant de procéder à l'installation. Sinon, contacter le revendeur et ne pas continuer l'installation.

 : les pièces marquées de ce symbole peuvent être achetées séparément chez des revendeurs spécialisés.

* : les pièces marquées de ce symbole sont des accessoires en option uniquement fournis sur certains modèles et peuvent être achetés sur les sites www.elica.com et www.shop.elica.com.

1. SÉCURITÉ ET RÈGLEMENTATIONS

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

Attention ! Suivre attentivement les instructions ci-dessous :

- Le produit doit être débranché du secteur avant d'effectuer une quelconque intervention d'installation.
- Utiliser des gants de travail pour toutes les opérations d'installation et d'entretien.
- L'installation ou l'entretien doit être effectué par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- Utiliser uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation ou, en leur absence, acheter le type de vis adéquat.
- Utiliser la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le guide d'installation.
- Ne pas réparer ou remplacer les pièces du produit si ce n'est pas spécifiquement demandé dans le manuel d'utilisation.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec le produit ; garder les enfants à distance et les surveiller : les parties accessibles peuvent devenir très

chaudes pendant l'utilisation.

- Le produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes aient reçu des instructions relatives à l'usage sûr du produit et à la compréhension des dangers que cela implique.
- Le produit et les parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne pas toucher les éléments chauffants du produit durant et après l'utilisation.
- Éviter le contact avec des chiffons ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que tous les composants du produit ne soient suffisamment refroidis, risque d'incendie.
- Ne pas placer des matériaux inflammables sur le produit ou à proximité.
- Les graisses et les huiles chaudes peuvent facilement prendre feu.
- La cuisson non surveillée sur une plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut être dangereuse et provoquer des incendies.
- La friture doit être surveillée afin d'éviter que l'huile ne prenne feu.
- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.
- Ne JAMAIS tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau. Au contraire, éteindre le produit et étouffer les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Éviter les débordements de liquide ; pour faire bouillir ou chauffer des liquides, réduire l'apport de chaleur.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides, ou sans récipients.
- Ne jamais chauffer une boîte de conserve contenant des aliments sans l'ouvrir : elle pourrait exploser ! Cette mise en garde vaut pour tous les autres types de plaques de cuisson.
- À la fin de la cuisson, éteindre la zone de cuisson correspondante.
- Le produit n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un programmateur externe ou d'un système de commande à distance séparé. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur, risque d'électrocution.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher le produit du secteur électrique en enlevant la fiche ou à travers le disjoncteur général de l'habitation.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Le produit doit être fréquemment nettoyé, à l'intérieur comme à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS) ; respecter dans tous les cas les indications présentes dans les instructions d'entretien.
- Il est important de conserver ce manuel pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, s'assurer qu'il accompagne toujours le produit.

- Pour les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants actifs, il est important de vérifier, avant d'utiliser la plaque à induction, que le stimulateur est compatible avec le produit.
- Si la surface est fissurée, éteindre le produit pour éviter tout risque d'électrocution.
- Risque d'incendie : Ne pas placer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Ne pas poser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de la plaque de cuisson car ils pourraient

surchauffer. ● Important : Après utilisation, éteindre la plaque de cuisson par l'intermédiaire de son dispositif de commande et ne pas se uniquement au détecteur de casseroles. ● Pour la cuisson, ne jamais utiliser de papier aluminium, et ne jamais poser directement des produits emballés en aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait de manière irréversible le produit. ● L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster ne convient pas pour le chauffage de liquides tels que l'huile de friture. Une chaleur excessive pourrait être dangereuse. Dans ces cas, il est recommandé d'utiliser une puissance inférieure. ● Les récipients doivent être directement placés sur la plaque de cuisson et être centrés. N'insérer en aucun cas d'autres objets entre la casserole et la plaque de cuisson. ● En cas de températures élevées, le produit réduit automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson. ● Attention ! Quand la plaque de cuisson est en marche les pièces accessibles de l'appareil peuvent chauffer.

- Le non-respect des consignes de nettoyage du produit et du remplacement et nettoyage des filtres comporte des risques d'incendie. ● Le flambage est strictement interdit.
- L'utilisation d'une flamme nue peut endommager les filtres et provoquer des incendies et doit donc être évitée.
- Le local doit disposer d'une ventilation suffisante lorsque le produit est utilisé en même temps que d'autres appareils à combustion de gaz ou autres combustibles. ● Concernant les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respecter scrupuleusement les réglementations établies par les autorités locales compétentes. ● L'air extrait ne doit pas être conduit vers le tube destiné à l'évacuation des fumées des appareils à combustion à gaz ou autres combustibles.
- Ne jamais utiliser le produit sans la grille correctement montée !

SÉCURITÉ POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Débrancher le produit du secteur électrique.
- L'installation doit être effectuée par un personnel professionnellement qualifié, connaissant les normes en vigueur en matière d'installation et de sécurité.
- Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages personnels, matériels et aux animaux en cas de non-respect des indications fournies dans ce chapitre.
- La mise à la terre du produit est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement du produit, intégré dans le meuble, au secteur électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la plaque de cuisson du plan de travail.
- Ne pas utiliser de prises multiples ni de rallonges.
- S'assurer que la tension sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil correspond à celle de la maison où il sera installé.
- Le câble électrique de terre doit être 2cm plus long que les autres câbles.
- Le câble ne doit à aucun moment atteindre une température de 50°C supérieure à la température ambiante.
- Le produit est destiné à être connecté en permanence au secteur électrique ; pour cette raison, effectuer la

connexion à un réseau fixe à travers un interrupteur omnipolaire conformément aux règles d'installation, qui assure la déconnexion complète du réseau dans les conditions de la catégorie de surtension III, et qui soit facilement accessible après l'installation. ● Une fois l'installation terminée, les composants électriques ne devront plus être accessibles à l'utilisateur. ● Attention ! Ne pas brancher le produit au secteur électrique tant que l'installation n'est pas totalement terminée. ● Avant de brancher le produit au secteur électrique : contrôler la plaque des données (présente sur la partie inférieure du produit) pour vérifier que la tension et la puissance correspondent à celle du secteur et que la prise est adéquate. En cas de doute, appeler un électricien qualifié.

- Dans le cas où le produit ne serait pas doté d'un cordon d'alimentation, en utiliser un ayant une section de conducteur d'au moins 2,5 mm² pour une puissance allant jusqu'à 5500 watts ; pour des puissances supérieures, il doit être de 4 mm²).

- **Attention !** Le remplacement du câble de connexion doit être effectué par le service d'assistance technique agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.

- **Attention !** Avant de rebrancher le circuit au secteur électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, toujours contrôler que le câble ait été correctement monté.

POWER LIMITATION : le produit est doté d'une fonction Power Limitation qui permet de définir un seuil d'absorption maximal (kw)

Le réglage doit être effectué lors du branchement du produit au secteur électrique ou de la reconnexion du secteur électrique (dans les 2 minutes qui suivent). Dimensionner la protection de l'installation électrique en fonction du niveau de limitation de puissance sélectionné. Pour la séquence de réglage du Power Limitation, consulter ce manuel dans la section Fonctionnement.

KIT WINDOWS : Le produit est préparé pour être utilisé avec un KIT capteur Window (non fourni par le fabricant). En installant le KIT capteur Window (uniquement en cas d'utilisation en mode ASPIRANT), l'extraction de l'air s'arrêtera chaque fois que la fenêtre présente dans la pièce, sur laquelle est appliqué le KIT, sera fermée. Le branchement électrique du KIT à l'appareil doit être effectué par un personnel technique qualifié et spécialisé. Le KIT doit être certifié séparément, conformément aux normes de sécurité pertinentes au composant et à son utilisation avec l'appareil. L'installation doit être effectuée conformément aux réglementations pour les installations domestiques en vigueur.

ATTENTION : le câblage du KIT à brancher à l'appareil doit faire partie d'un circuit certifié à très basse tension de sécurité (TBTS). Le fabricant de cet appareil décline toute responsabilité en cas de problèmes, de dommages, ou d'incendies provoqués par des défauts et/ou des problèmes de dysfonctionnement et/ou une installation incorrecte du KIT.

⚠ SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION

• L'installation, électrique comme mécanique, doit être effectuée par un personnel spécialisé.

• **Avant de commencer l'installation** : Après avoir déballé le produit, vérifier qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport et, en cas de problèmes, contacter le revendeur ou le Service Client, avant de procéder à l'installation ; vérifier que les dimensions du produit sont adaptées à la zone d'installation choisie ; vérifier qu'aucun matériel accessoire (comme des sachets avec des vis, garanties, etc.) ne se trouve à l'intérieur de l'emballage (pour des raisons de transport), il doit être enlevé et conservé ; vérifier par ailleurs qu'une prise électrique est disponible à proximité de la zone d'installation

• **Préparation du meuble pour l'encastrement** :

• Le produit ne peut pas être installé sur des dispositifs de refroidissement, des lave-vaisselles, des poêles, des machines à laver et des sèche-linges ; effectuer tous les travaux de découpe du meuble avant d'insérer la plaque de cuisson et éliminer soigneusement les copeaux ou les résidus de sciure.

La distance minimale entre la plaque de cuisson et le mur doit être d'au moins 50mm devant, d'au moins 50mm sur les côtés et d'au moins 500mm par rapport aux meubles supérieurs.

NB : les indications à suivre pour la conception des espaces sont celles du fabricant de la cuisine.

• pour optimiser l'installation filtrante, il est conseillable de réaliser une ouverture dans la plinthe pour pouvoir y placer une grille commerciale.

• **Important** : utiliser un mastic colle monocomposant (S), ayant une résistance aux températures allant jusqu'à 250° ; avant l'installation, les surfaces à coller doivent être soigneusement nettoyées pour éliminer toute substance qui pourrait compromettre l'adhérence (ex. : agents de démoulage, conservateurs, graisses, huiles, poussières, résidus d'anciennes colles, etc.) ; la colle doit être uniformément distribuée sur tout le contour ; après le collage, laisser sécher environ 24 heures.

• **Attention** ! La non-installation de vis et fixations conformément à ces instructions peut comporter des risques électriques.

• **Remarque** : il est conseillable, pour installer correctement le produit, de recouvrir les tuyaux d'un ruban ayant les caractéristiques suivantes : film élastique en PVC souple, avec adhésif à base d'acrylate ; qui respecte la norme DIN EN 60454 ; retardateur de flamme ; excellente résistance aux écarts de température utilisable à basses températures.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE



Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE - UK SI 2013 No.3113, Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

S'assurer que ce produit est correctement éliminé. L'utilisateur contribue à prévenir les possibles

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



FR Concerne la France uniquement :



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

NORMES

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

• Sécurité : EN/CEI 60335-1 ; EN/CEI 60335-2-6, EN/CEI 60335-2-31, EN/CEI 62233 ; • Performance : EN/CEI 61591 ; ISO 5167-1 ; ISO 5167-3 ; ISO 5168 ; EN/CEI 60704-1 ; EN/CEI 60704-2-13 ; EN/CEI 60704-3 ; ISO 3741 ; EN 50564 ; CEI 62301. EN 60350-2 ; • CEM : EN 55014-1 ; CISPR 14-1 ; EN 55014-2 ; CISPR 14-2 ; EN/CEI 61000-3-3 ; EN/CEI 61000-3-12.

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Conseils pour une utilisation correcte et destinée à réduire l'impact environnemental : Pour commencer à cuisiner, allumer l'appareil à la vitesse minimale et le laisser allumer quelques minutes, même après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse seulement en cas de grosses quantités de fumée et de vapeur en utilisant la fonction booster uniquement pour les cas extrêmes. Pour préserver l'efficacité du système de réduction des odeurs, remplacer le(s) filtre(s) à charbon. Nettoyer le filtre à graisse régulièrement pour en préserver l'efficacité. Pour optimiser l'efficacité et minimiser les bruits, utiliser le diamètre maximal du système de canalisation indiqué dans ce manuel.

2. UTILISATION

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Le système de cuisson à induction est basé sur le phénomène physique de l'induction magnétique. La principale caractéristique de ce système est le transfert

direct de l'énergie du générateur à la casserole.

Avantages : Si l'on compare avec les plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est : **Plus sûre** : température inférieure à la surface du verre. **Plus rapide** : temps de chauffe des aliments réduit. **Plus précise** : la plaque réagit instantanément à vos commandes. **Plus efficace** : 90 % de l'énergie absorbée est transformée en chaleur. En outre, une fois la casserole enlevée, la transmission de chaleur est immédiatement interrompue, et évite ainsi une perte de chaleur inutile.

UTILISATION DES RÉCIPIENTS POUR LA CUISSON

• Récipients pour la cuisson

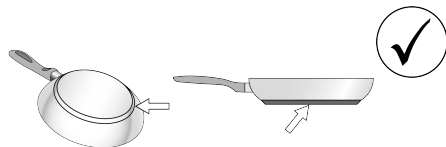


Utiliser uniquement des poêles et des casseroles qui portent ce symbole.

Important :

pour éviter des dommages permanents à la surface de la plaque, ne pas utiliser :

- des récipients dont le fond n'est pas parfaitement plat ;
- des récipients en métal dont le fond est émaillé ;
- des récipients dont la surface est rugueuse, pour éviter de rayer la surface de la plaque ;
- ne jamais poser les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du panneau de contrôle de la plaque.
- Toutes les casseroles et poêles adaptées pour l'induction ne sont pas toutes efficaces en raison de fonds composés partiellement de matériau ferromagnétique !! Vérifier, lors de l'achat des casseroles ou des poêles, que :
- le fond est entièrement en matériau ferromagnétique. Sinon, l'efficacité de transmission de la chaleur et son uniformité diminuent, la température de la surface de la casserole/poêle n'est plus adaptée à la cuisson
- Le fond ne contient pas d'aluminium : le récipient ne chauffe pas et ne pourrait ne pas être reconnu par les inducteurs.
- Les fonds non plats ou avec une surface rugueuse réduisent la surface de contact entre l'inducteur et la casserole, ce qui altère l'efficacité et l'expérience de cuisson.



• Récipients préexistants

Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique avec un simple aimant. Les casseroles ne sont pas appropriées si elles ne sont pas détectables magnétiquement. Les indications du paragraphe précédent sont valables même dans ce cas.

• Diamètres fonds de casseroles conseillés

IMPORTANT : si les casseroles ne sont pas de la bonne taille, les zones de cuisson ne s'allument pas. Pour voir le diamètre minimum de la casserole à utiliser sur chaque zone, consulter la partie illustrée de cette notice.

Attention : Pour préserver les performances de cuisson et la qualité du produit, il est **DÉCONSEILLÉ** d'utiliser des adaptateurs d'induction.

• Économie d'énergie

Utiliser du matériel de cuisson dont le fond a un diamètre identique à celui de la zone de cuisson ; utiliser uniquement du matériel de cuisson à fond plat ; - Si possible, laisser le couvercle sur les casseroles durant la cuisson ; Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson ; utiliser une cocotte-minute, elle réduit encore plus la consommation d'énergie et le temps de cuisson ; placer la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la plaque.

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

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

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

• Version Aspirante :

Les vapeurs sont évacuées vers l'extérieur grâce à une série de tuyaux (à acheter séparément) . Raccorder le produit aux tuyaux et aux orifices d'évacuation murale du même diamètre que celui de la sortie d'air (bride de raccord). Pour plus d'informations sur les tuyaux et les dimensions voir la page relative aux accessoires sur la notice - Version aspirante. L'utilisation des tuyaux et des orifices d'évacuation d'un diamètre inférieur diminuera l'efficacité de l'extraction et augmentera considérablement le bruit. Nous déclinons, dans ce cas, toute responsabilité.

Pour obtenir une efficacité d'extraction maximale : • Le parcours maximal conseillé pour les conduits est de 7 mètres linéaires. • Sur le total de 7 mètres linéaires, il est

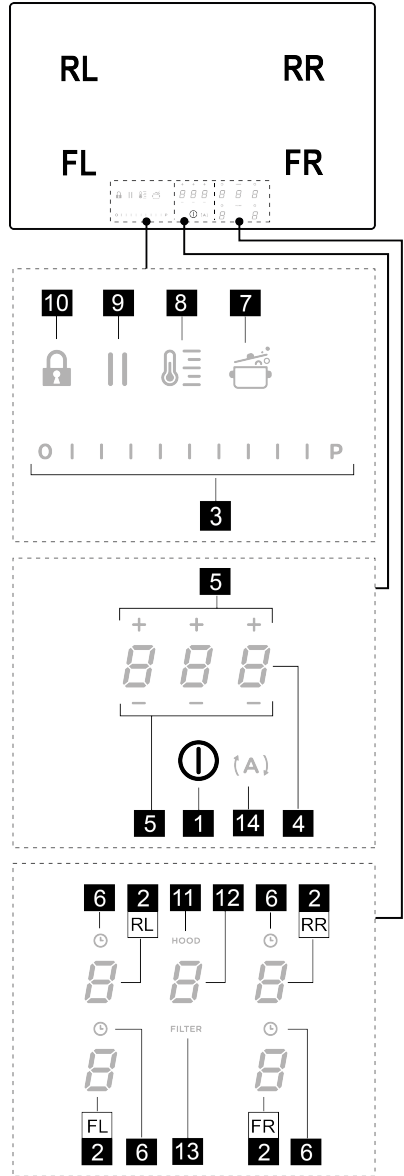
conseillé d'utiliser au maximum deux coudes de 90° • Éviter tout changement drastique de section du conduit, en privilégiant toujours un section équivalente à Ø 150 mm (ou la rectangulaire de 222 x 89 mm).

● **Version Filtrante :**

L'air extrait sera filtré à travers des filtres à graisse et anti-odeur avant d'être renvoyé dans la pièce à travers les tubes dédiés (les filtres anti-odeur et les tubes doivent être achetés séparément). Pour plus d'informations, consulter les pages relatives aux accessoires et configurations (pour version filtrante) dans la partie illustrée de ce manuel.

3. FONCTIONNEMENT

PANNEAU DE COMMANDE



T. Fonction

- 1 ON/OFF de la plaque de cuisson/extracteur pour plaque de cuisson
- 2 Sélection zones de cuisson / Écran zone de cuisson

3	Augmentation/Réduction niveau de puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'extraction
	Affichage niveau de puissance de cuisson et vitesse (puissance) d'extraction
4	Activation Timer « STAND ALONE »
	Écran : Timer « STAND ALONE » / Timer Zones de cuisson.
5	Augmentation/Réduction temps Timer « STAND ALONE » / Timer Zones de cuisson
6	Activation Timer (minuteur) zones de cuisson
	Voyant Timer (minuteur) zones de cuisson actif
7	Activation Automatic Heat Up - Chauffage automatique.
8	Activation Temperature manager (Température directrice) (Warning Function)
9	Pause
10	Key Lock - Verrouillage touches
11	Voyant Aspirateur actif
	Activation Indicateur de Saturation Filtres
12	Sélection/Activation aspirateur
	Affichage aspirateur
	Écran saturation Filtre à charbon/céramique - Filtre à graisse
13	Réinitialisation Saturation des filtres
14	Activation fonction automatique aspirateur

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

Toutes les fonctions de cette plaque de cuisson sont conçues pour se conformer aux normes de sécurité les plus strictes. Pour cette raison :

• **Certaines fonctions ne s'activent pas, ou s'éteignent automatiquement, en l'absence de casseroles sur les feux ou si celles-ci sont mal placées.**

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

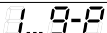
Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

Attention ! En cas (par exemple) d'utilisation prolongée, l'extinction de la zone de cuisson pourrait ne pas être immédiate en phase de refroidissement ; sur l'afficheur des

zones de cuisson apparaît le symbole  indiquant que la phase est active. Attendre que l'affichage se coupe avant de s'approcher de la zone de cuisson.

AFFICHEUR ZONE DE CUISSON

les écrans relatifs aux zones de cuisson indiquent :

Fonction	Valeur
Zone de cuisson allumée	
Power Level (Niveau de puissance)	 1...9-P
Residual Heat Indicator (Voyant chauffage résiduel)	
Pot Detector (Déecteur de casserole)	
Fonction Bridge Zones active	
Fonction Temperature Manager (Température directrice) activée	
Fonction Pause	
Fonction Automatic Heat UP (Chauffage automatique)	

CARACTÉRISTIQUES DE LA PLAQUE

• Safe Activation

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

• Pot Detector

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

• Safety Shut Down

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

• Residual Heat Indicator

À l'extinction d'une ou plusieurs zones de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un signal visuel sur l'afficheur de la zone correspondante, par le

symbole .

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

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

• Allumage

Appuyer (effleurer) brièvement sur  **ON/OFF** (1) plaque

de cuisson/extracteur : le symbole  s'allume ; **En maintenant la pression** : toutes les fonctions disponibles deviendront visibles quelques instants, puis seules les principales resteront actives ; les autres pourront être utilisées, et s'activeront par la suite, durant l'utilisation du dispositif.

IMPORTANT : toutes les fonctions disponibles seront éclairées avec une lumière d'intensité légère, qui deviendra plus intense uniquement lorsqu'elles seront activées.

Appuyer de nouveau pour éteindre

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

● Sélection des zones de cuisson

Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran (2)** correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

● Power Level

La plaque est dotée de 9 niveaux de puissance. Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)** :

vers la droite pour augmenter le niveau de puissance ;

vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Le niveau de puissance défini sera affiché dans la zone de **Sélection/Écran (2)**

● Power Booster

Le produit est doté d'un niveau de puissance

supplémentaire (au-delà du niveau ) , qui reste activé 5 minutes puis la puissance revient au niveau précédemment utilisé.

Effleurer et glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)**

(au-delà du niveau ) et activer Power Booster - amplificateur de puissance. Le niveau Power Booster est indiqué dans la zone de Sélection/Écran (2) par le symbole .

● Bridge Zones

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

Il est possible d'utiliser la zone de cuisson avant associée à la zone correspondante arrière (pour vérifier sur quelles zones est prévue cette fonction, consulter la partie illustrée de ce manuel).

Pour activer la Fonction Bridge :

• sélectionner simultanément les deux zones de cuisson à utiliser

• le symbole  apparaît dans l'Écran (2) de la zone de cuisson « arrière »

• la **Barre de sélection (3)** permettra de régler le Niveau (Puissance) de fonctionnement, qui sera affiché dans l'Écran (2) de la zone « avant »

Pour désactiver la Fonction Bridge il suffit de répéter la même procédure d'activation

Remarque : le Timer de Zones de Cuisson, activé durant la Fonction Bridge, entraînera l'extinction automatique des deux zones de cuisson, car elles sont dans ce cas considérées comme une seule zone combinée.

● Timer Zones de Cuisson

La fonction Timer Zones de cuisson est un compte à rebours programmable, même simultanément, sur chaque zone de cuisson. À la fin du temps défini, les zones de cuisson s'éteignent automatiquement et l'utilisateur est averti par un signal sonore.

Activation de la fonction Timer Zones de Cuisson

• Effleurer (appuyer sur) la zone de **Sélection/Écran (2)** (power level différent de zéro)

• Appuyer sur  (6) relatif à la zone de cuisson

• Utiliser les symboles   (5) pour définir la durée du Timer, qui est affichée dans **Zone/Écran (4)** ; durant le

réglage, le symbole  (6) est clignotant.

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le Timer (minuteur) zone de cuisson.

Remarque : en appuyant de nouveau longuement sur  (6), le Timer de la zone de cuisson est remis à zéro.

Il est possible de répéter l'opération pour plusieurs zones de cuisson :

Chaque zone de cuisson peut avoir un réglage différent du Timer ; l'écran (4) affiche le compte à rebours de la zone de cuisson sélectionnée à ce moment-là ; si aucune zone n'est sélectionnée, en appuyant sur l'écran (4) le compte à rebours du Timer STAND ALONE s'affiche.

Quand le minuteur a terminé le compte à rebours il émet un signal sonore et la zone de cuisson s'éteint.

Pour couper le Timer (minuteur) :

• sélectionner la zone de cuisson (2)

• définir la durée du Timer à  , à l'aide de   (5).

Le mode d'affichage du compte à rebours du Timer STAND-ALONE.

● Power Limitation

La fonction Power Limitation permet de définir le fonctionnement du produit en limitant son absorption maximale et en réglant la puissance d'absorption de toutes les zones de cuisson actives, permettant ainsi d'empêcher à l'absorption totale de la plaque de dépasser le niveau maximal d'absorption défini.

Remarque : le réglage doit être effectué avec la plaque

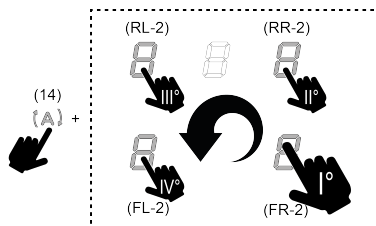
éteinte, sans appuyer sur la touche  **ON/OFF (1)** , au moment du branchement de la plaque de cuisson au secteur électrique, ou lors du rebranchement au secteur, dans les 2 minutes qui suivent.

Pour régler la fonction Power Limitation :

• appuyer sur  (qui clignotera, uniquement les 2 premières minutes après l'alimentation du produit)

• en maintenant enfoncé  appuyer sur, toutes les

zones de **Sélection/Écran (2)** des zones de cuisson, une à la fois, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en partant de la zone avant droite (**FR**) ; un bref signal sonore sera émis à chaque pression, et après avoir pressé tous les Écrans (2) il sera possible de relâcher la touche :



l'Écran (2) de la zone arrière gauche (**RL**) montrera alors en séquence alternée les symboles et pour indiquer qu'il est possible d'effectuer le réglage.

- sélectionner l'Écran (**RL-2**), glisser ensuite le doigt sur la **Barre de sélection (3)**, jusqu'à l'affichage dans l'Écran des symboles et ;

L'Écran (**FL-2**) affichera le réglage actuel avec les valeurs du tableau :

valeur affichée	Puissance (Kw)
	7,4 Kw (réglage par défaut)
	4,5 Kw
	3,1 Kw

Pour modifier le réglage du Power Limitation :

- appuyer sur l'Écran (**FL-2**) puis glisser le doigt sur la **Barre de sélection (3)**, pour définir le nouveau réglage. Pour enregistrer le choix effectué, appuyer sur la touche pendant 2 secondes ; un signal sonore prolongé sera émis pour confirmer le réglage effectif.

• Key Lock

La fonction Key Lock (clé de verrouillage) permet de bloquer les configurations de la plaque pour empêcher les manipulations accidentelles tout en laissant les fonctions déjà configurées actives.

Activation :

- appuyer sur Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : en appuyant sur n'importe quelle autre fonction avec le Key Lock actif, le symbole clignotera pour indiquer que la fonction est active et qu'il faut la désactiver pour pouvoir agir sur la plaque.

• Automatic Heat UP

La fonction Automatic Heat UP permet d'amener plus rapidement à régime la puissance programmée ; Cette fonction permet d'avoir une cuisson plus rapide mais sans

risquer de brûler les aliments car la température ne dépasse pas celle du niveau programmé. Cette fonction est disponible pour les niveaux de puissance de à .

Activation :

- avec la zone de cuisson allumée, appuyer sur ,

l'Écran (2) affiche une clignotante, alternée avec la puissance définie dans la zone de cuisson.

En augmentant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat Up reste active, avec le nouveau réglage de la température ;

En réduisant le niveau de puissance de la zone de cuisson : la fonction Automatic Heat se désactive.

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre

zone de cuisson, le symbole (7) se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran (2).

• Pause

La fonction Pause permet d'interrompre n'importe quelle fonction active sur a plaque en ramenant à zéro la puissance de cuisson.

Activation :

- appuyer sur , le symbole clignote à l'écran (2)
Pour désactiver la fonction :

- appuyer sur , la **Barre de Sélection (3)** s'illumine
- appuyer/glisser le doigt sur la **Barre de Sélection (3)** pour désactiver la fonction.

Remarque : la désactivation rétablit les conditions de la plaque avant la pause, la plaque continue à fonctionner avec les mêmes réglages précédemment définis.

Remarque : si après 10 minutes, la Fonction Pause n'est pas désactivée, la plaque s'éteint automatiquement.

Remarque : la Fonction Pause n'influence pas l'extraction.

• Timer « STAND ALONE »

La fonction Timer (minuteur) est un compte à rebours indépendant des zones de cuisson (et de la zone aspirante).

Le Timer s'active en appuyant sur la Zone/Écran (4).

Utiliser les symboles + (5) pour définir la durée du Timer, qui est visible dans la Zone/l'Écran (4)

Remarque : attendre 10 secondes sans appuyer aucune autre commande pour lancer le compte à rebours.

Le Timer peut être réglé jusqu'à un maximum de 1(h) et 59(min.) La Zone/l'Écran (4) affichera le temps restant, et un signal sonore sera émis à la fin du compte-à-rebours.

Remarque : Quand le compte à rebours devient inférieur à 10 min, un point fixe apparaît après le premier chiffre.

Valeur affichée	Temps restant
	1h et 35 min
	1min. et 35 s.

Pour l'extinction du Timer :

- sélectionner Zone/Écran (4)

• définir la durée du Timer à Zéro , à l'aide de + (5)

• Temperature Manager (Warming Function)

Temperature Manager (température directrice) est une fonction de contrôle permettant le maintien de la chaleur à une température constante, à un niveau de puissance optimisé ; cette fonction est parfaite pour garder les aliments prêts au chaud. La fonction Temperature Manager

s'active dès la première pression de la touche (8).

L'écran (2) de la zone en mode Temperature Manager (température directrice) affiche le symbole .

Remarque : en sélectionnant simultanément une autre zone de cuisson, le symbole (8) se rallumera avec une lumière de faible intensité, et il sera ainsi possible de procéder, pour cette zone aussi, à l'activation de la fonction ; la fonction reste dans tous les cas active dans la zone dans laquelle elle a déjà été définie, comme le signale l'Écran (2).

Appuyer une nouvelle fois sur (8) pour désactiver et éteindre, jusqu'à porter le niveau affiché à l'Écran (2) à .

Remarque : si plusieurs zones fonctionnent en Temperature Manager (Warming Function), sélectionner d'abord la zone souhaitée à travers la zone de Sélection (2) ; la fonction peut également être désactivée à travers la

Barre de Sélection (3), en mettant le Power Level à .

UTILISATION DE L'EXTRACTEUR

• Allumage du système d'extraction :

- Allumer la plaque de la façon indiquée dans le chapitre « allumage » sur « utilisation plaque de cuisson » ;

• Vitesse (puissance) d'extraction :

L'extracteur est doté de 4 niveaux de vitesses (puissance) de à .

Effleurer et glisser le doigt le long de la Barre de sélection (3) : vers la droite pour augmenter le niveau de puissance, vers la gauche pour diminuer le niveau de puissance.

Remarque : Le niveau de puissance défini sera affiché dans la zone de Sélection/Écran (12)

• Power Booster

L'extracteur est doté d'1 niveau d'extraction

supplémentaire appelé Power Buster ; il est minuté et a une durée de 5 minutes.

Pour le sélectionner, effleurer et glisser le doigt sur la Barre de sélection (3) (au-delà du niveau) : ce symbole clignotera.

Remarque : à la fin du temps, la puissance se remet au niveau précédemment défini.

• Fonctionnement automatique

La hotte s'allumera à la vitesse la plus indiquée en adaptant la capacité d'extraction au niveau de cuisson maximal, utilisé par les zones de cuisson.

Quand les zones de cuisson sont éteintes, la hotte adapte la vitesse d'aspiration, en la diminuant progressivement, de façon à éliminer les vapeurs et les odeurs résiduelles.

Pour activer cette fonction :

Appuyer sur (14) ;

Répéter l'opération pour désactiver.

Remarque : si durant le fonctionnement automatique, les

vitesses de à sont sélectionnées avec la Barre de sélection (3), le fonctionnement automatique s'interrompt ; en sélectionnant en revanche le Power Boster, le fonctionnement automatique reprendra à la fin du de la

temporisation, et entre-temps le symbole continuera de clignoter.

Remarque : en cas d'extinction de la plaque avec le Fonctionnement automatique actif, l'extinction de l'extracteur se fera automatiquement, de manière progressive.

• Voyant de saturation des filtres

La hotte indique lorsqu'il faut effectuer l'entretien des filtres :

Filtres anti-odeur charbon/céramiques FILTER (13) s'allume

Filtre à graisse FILTER (13) s'allume et clignote

Remarque : cette fonction est par défaut désactivée (voir comment l'activer dans le paragraphe « Activation indicateur saturation filtres »)

• Reset saturation filtres

Après avoir effectué l'entretien des filtres (à graisse et/ou à charbon/céramiques), appuyer longuement sur FILTER (13) ; il s'éteint, et relance le décompte de l'indicateur.

• Activation indicateur saturation filtres

Remarque : Ce voyant est généralement désactivé.

Pour l'activer, procéder comme suit :

- allumer la plaque d'extraction ;
- avec le moteur d'extraction et les zones de cuisson éteintes, appuyer sur la Zone de sélection (12)

• appuyer longuement sur **HOOD (11)** jusqu'à l'apparition à l'écran (12) des lettres **F** et **G** qui clignotent en alternance.

F = filtres anti-odeur charbon/céramique ; **G** = filtre à graisse ;

FILTRES ANTI-ODEUR CHARBON/CÉRAMIQUES

- appuyer sur l'Écran (12) au moment où la lettre **F** apparaît
- appuyer sur **FILTER (13)** lumière fixe.
- appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour

confirmer l'activation de l'indicateur des filtres anti-odeur charbon/céramiques.

FILTRES À GRAISSE

- appuyer sur l'Écran (12) au moment où la lettre **G** apparaît
- appuyer sur **FILTER (13)** lumière clignotante.
- appuyer de nouveau longuement sur **HOOD (11)** pour confirmer l'activation de l'indicateur du filtre à graisse.

TABLEAU DE PUISSANCE

Niveau de puissance		Typologie de cuisson	Utilisation (selon l'expérience et les habitudes de cuisson)
Puissance maximale	P	Réchauffer rapidement	augmentation rapide de la température de l'aliment jusqu'à ébullition en cas d'eau ou réchauffer rapidement les liquides de cuisson
	8-9	Frïre - bouillir	brunir, commencer une cuisson, frïre des produits surgelés, bouillir rapidement
Puissance élevée	7-8	Faire revenir – rissoler - bouillir - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 5 à 10 minutes)
	6-7	Faire revenir - cuire – cuire à l'étouffée – rissoler - griller	faire rissoler, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (à courtes durées, 10 à 20 minutes)
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - brunir - griller	étouffer, maintenir en ébullition douce, cuire (pour une longue période), remuer les pâtes
	3-4	cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait), remuer les pâtes
	2-3	cuire - mijoter - épaissir, remuer	cuisson prolongée (volumes inférieurs au litre : riz, sauces, rôtis, poissons) en présence de liquides d'accompagnement (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible Puissance	1-2	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	fondre le beurre, le chocolat délicatement, décongeler les produits de petites dimensions
	1	Faire fondre - dégeler - garder au chaud – rendre crémeux	garder chaud des petites portions justes cuisinées ou garder en température des plats à servir et remuer des risotos
OFF	0	Surface d'appui	Plaque de cuisson en position stand-by ou coupé (présence possible de chaleur résiduelle de la fin de la cuisson, signalée par H-L-O)

4. ENTRETIEN

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



Pour l'entretien du produit, voir les images à la fin de l'installation marquées de ce symbole.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE DE CUISSON

• Nettoyage de la plaque à induction

La plaque de cuisson doit être nettoyée après chaque utilisation.

Important :

- Ne pas utiliser d'éponges à rûcurer, de paillettes de fer. Leur utilisation, avec le temps, pourrait abîmer le verre.

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

• **NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS VAPEUR !!!**

Après chaque utilisation, laisser refroidir la plaque et la nettoyer pour enlever les dépôts et les taches causées par des résidus alimentaires. Le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre endommagent la plaque de cuisson et doivent être immédiatement éliminés. Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre. Utiliser un chiffon doux, des serviettes en papier ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la plaque (suivre les instructions du fabricant).

• **XD Nettoyage du bac de récupération des liquides :**

En cas de gros débordements accidentels de liquides des casseroles, il est possible d'intervenir à travers le robinet d'évacuation placé dans la partie inférieure du produit, afin d'éliminer tout résidu et assurer ainsi le maximum d'hygiène.

• **XE Nettoyage de la grille métallique :**

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

ENTRETIEN DE L'EXTRACTEUR

• **Nettoyage de l'extracteur :**

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon

imbibé de détergent liquide neutre.

NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU OUTILS DE NETTOYAGE !

Éviter l'usage de produits à base d'agents abrasifs. **NE PAS UTILISER D'ALCOOL !**

• **XA Entretien des Filtres à graisse :**

Il retient les particules de graisse dérivantes de la cuisson.

Il doit être nettoyé une fois par mois (ou quand l'indicateur de saturation des filtres l'indique), avec des détergents non agressifs, à la main ou au lave-vaisselle à basse température et cycle rapide. Avec le lavage au lave-vaisselle, le filtre anti-graisse métallique peut décolorer mais ses caractéristiques de filtrage restent les mêmes.

• **XB Entretien du Filtre à charbon actif – Céramique (Uniquement pour Version Filtrante) :**

Il retient les odeurs désagréables de la cuisson. L'appareil est fourni avec un kit filtre anti-odeur.

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

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

5. ASSISTANCE

TABLEAU DE DIAGNOSTIC

Code d'information	Description	Causes possibles	Solution
	La zone commandes s'éteint à cause d'une trop haute température	La température interne des pièces électroniques est trop élevée	Attendre que la plaque refroidisse avant de l'utiliser à nouveau
	Récipient non adapté	Perte des propriétés magnétiques	Retirer la casserole
	Problèmes de communication entre l'interface utilisateur et le module à induction	Le courant électrique n'arrive pas au module : le câble d'alimentation n'a pas été correctement branché ou est défectueux	Débrancher la plaque du circuit électrique et vérifier le raccordement
Pour tous les autres signaux d'erreur	Appeler le service assistance technique et communiquer le code d'erreur		

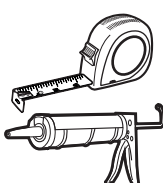
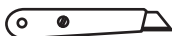
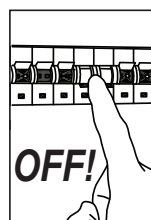
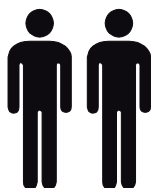
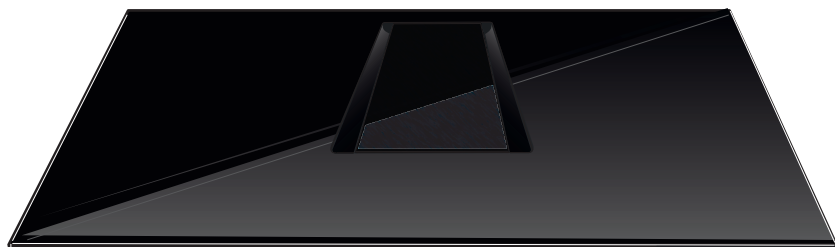
SERVICE D'ASSISTANCE

Avant de contacter le Service Clientèle

1. Vérifiez que vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même sur la base des points décrits dans "Recherche des pannes".

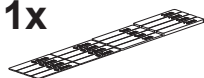
2. Éteindre et rallumer l'appareil pour s'assurer que la panne est résolue.

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





1x



1x

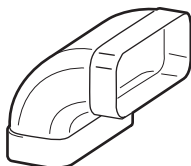
2,8m



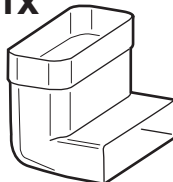
1x



1x



1x



1x

M8 13 x h5



2x

M6 10 x h5



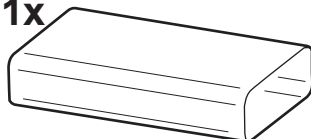
2x

M6x20mm

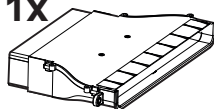
1x



1x



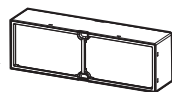
1x



1x



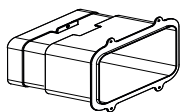
2x



*



1x



2x



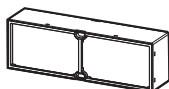
2x



2x

M4x20mm

2x



1x



2x



2x

ø3,5x13mm

*



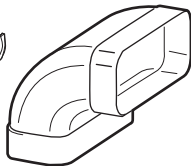
www.elica.com
www.shop.elica.com



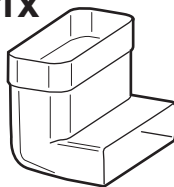
1x



1x



1x



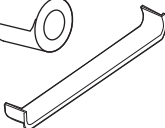
2x

M4x20mm

2x



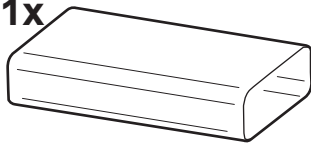
1x



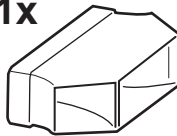
2x



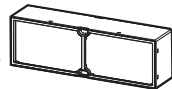
1x



1x



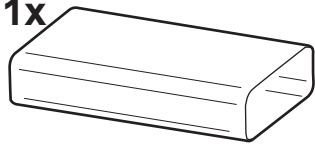
2x



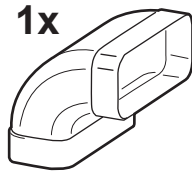
*



1x



1x



1x



*



www.elica.com
www.shop.elica.com

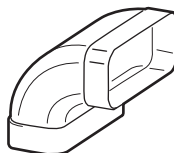
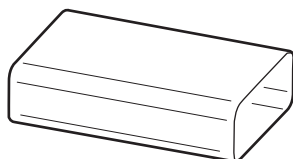


KIT0121013
218x55x1000mm



www.elica.com
www.shop.elica.com

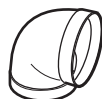
KIT0185767



KIT0121010
190x190
Ø147mm



KIT0121009
INT 216x82mm
EXT 290x160mm



KIT0121006
90°



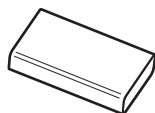
KIT0121001
227x94x80mm



KIT0126810
227x94mm



KIT0121003
Ø158
59mm



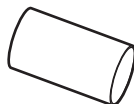
KIT0173527
222x89x500mm
KIT0120991
222x89x1000mm



KIT0121004
90°
227x288x94mm



KIT0121008
227x94 Ø153mm



KIT0120996
Ø150 - 500mm
KIT0121000
Ø150 - 1000mm



KIT0121002
15°
227x94mm



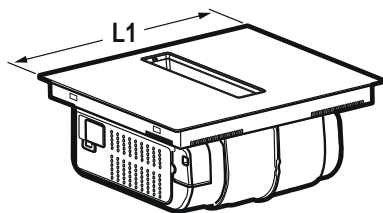
KIT0121005
90°
227x94mm



KIT0161453

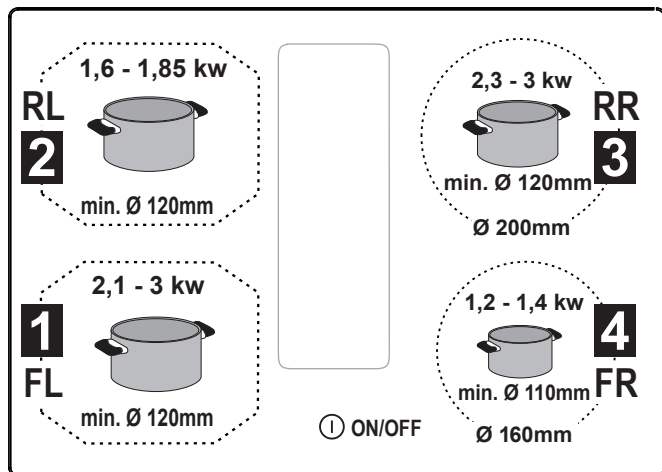


KIT0121007
227x94
Ø146mm

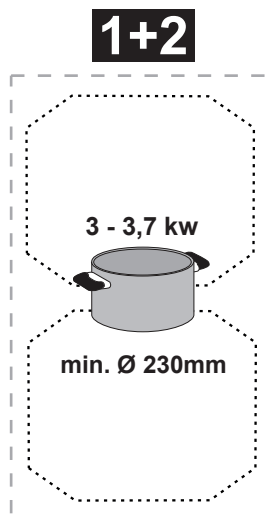


L1= 600mm

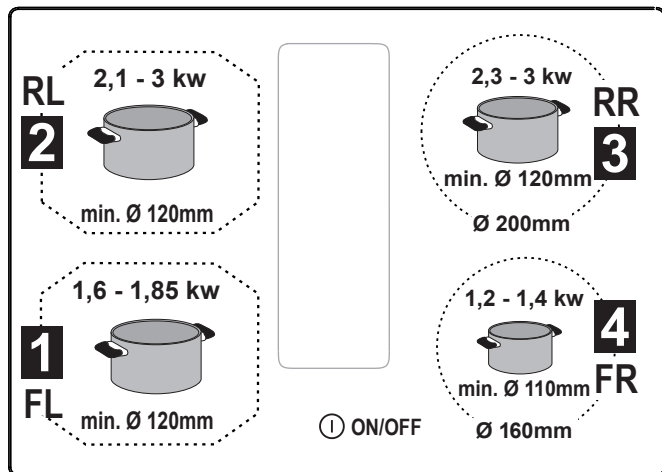
L1= 720mm



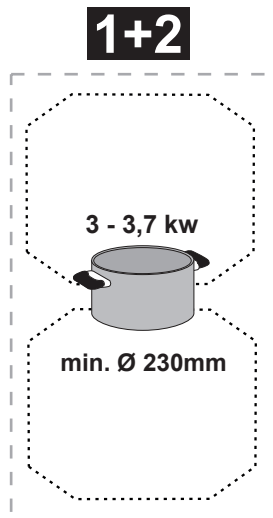
FRONT



L1= 830mm

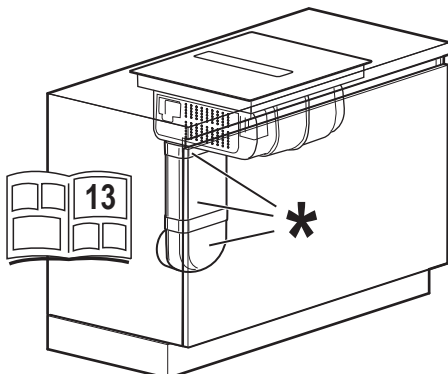
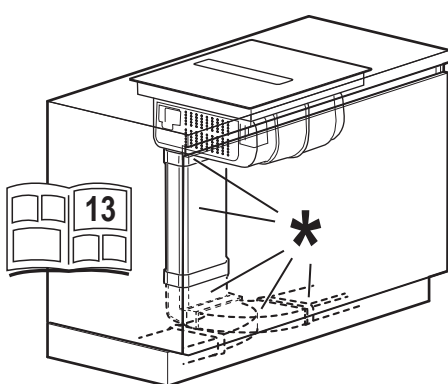
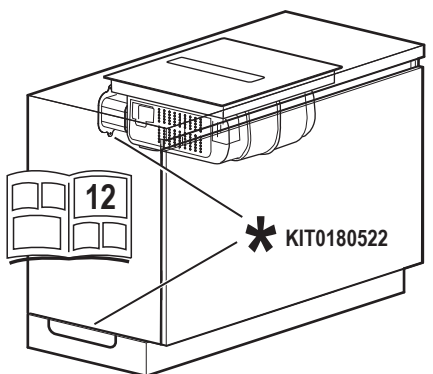
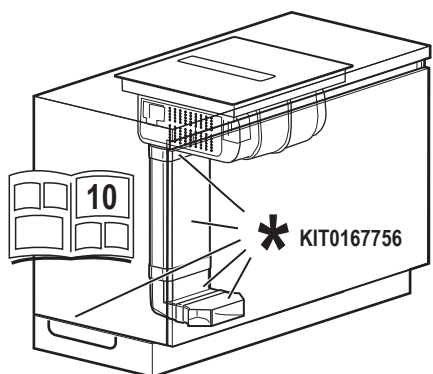
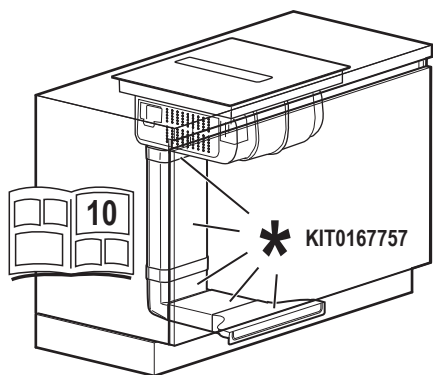


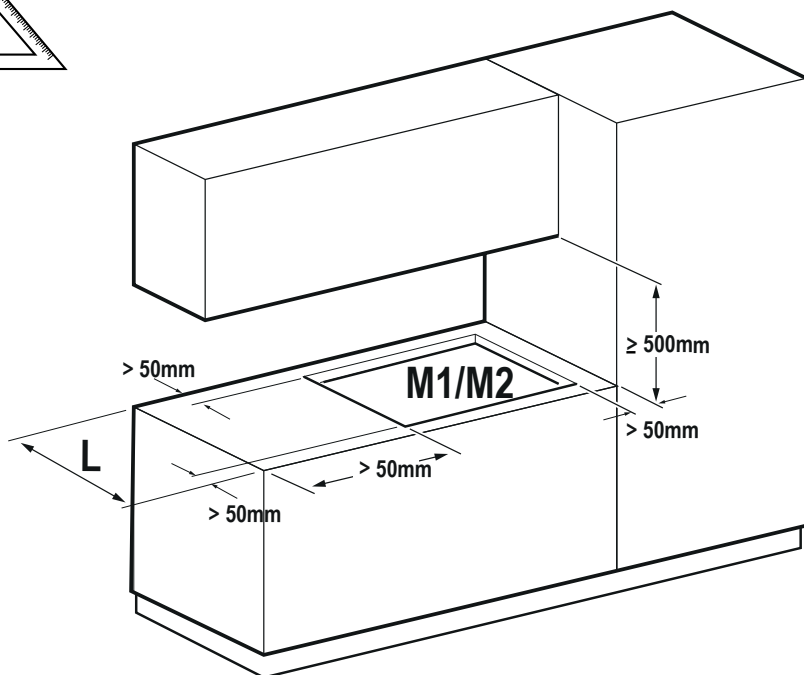
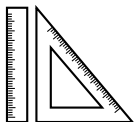
FRONT



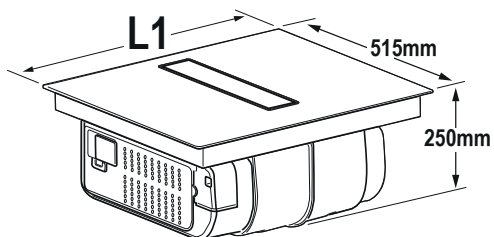


* www.elica.com
* www.shop.elica.com

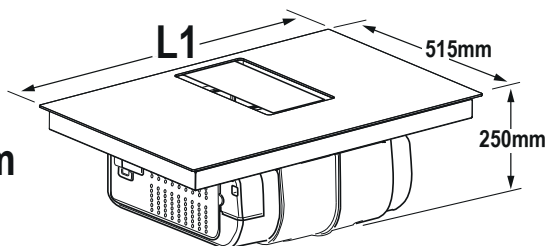




L1=600mm
L1=720mm

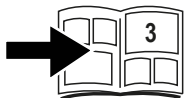


L1=830mm





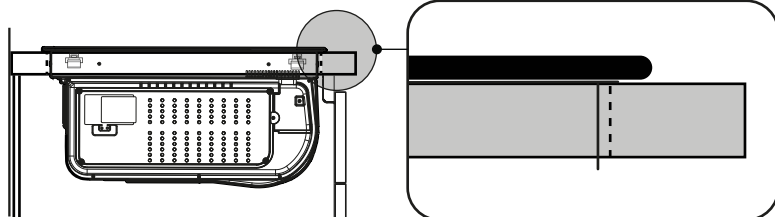
M1



M2

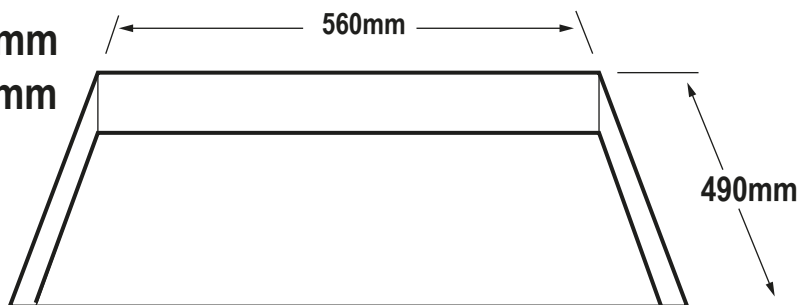


M1

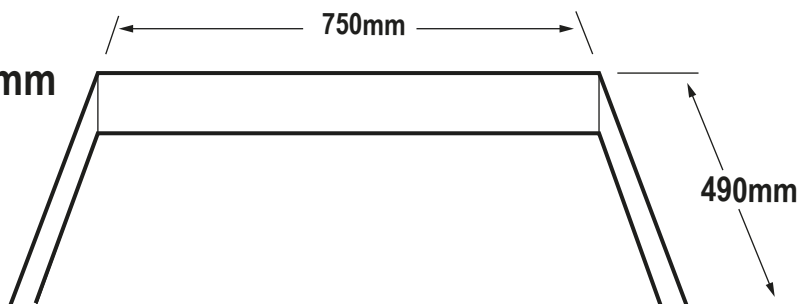


L1=600mm

L1=720mm

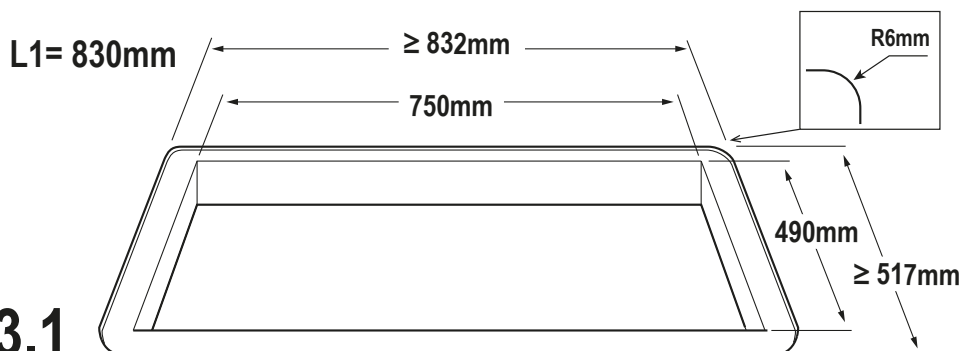
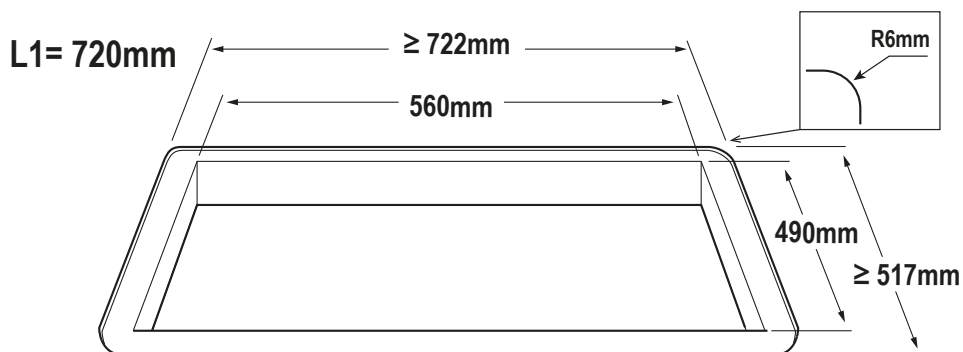
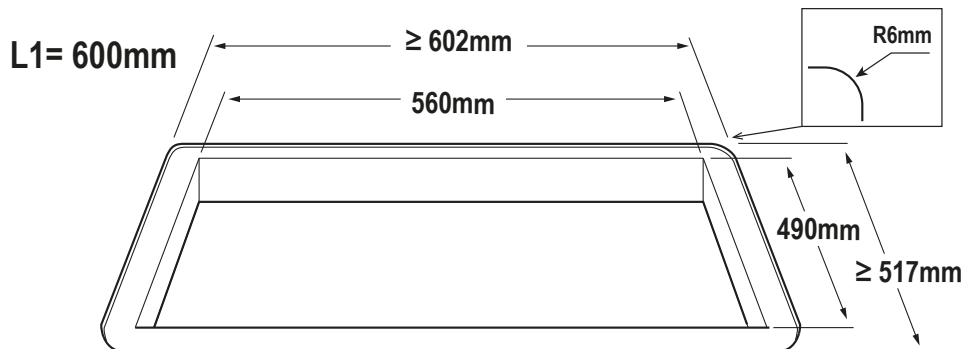
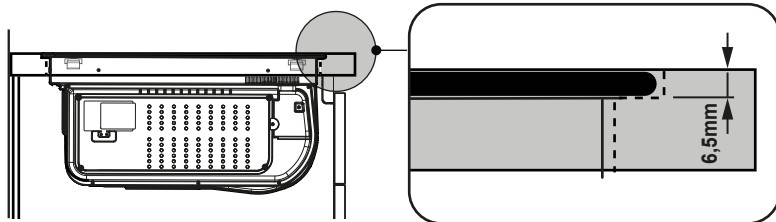


L1=830mm

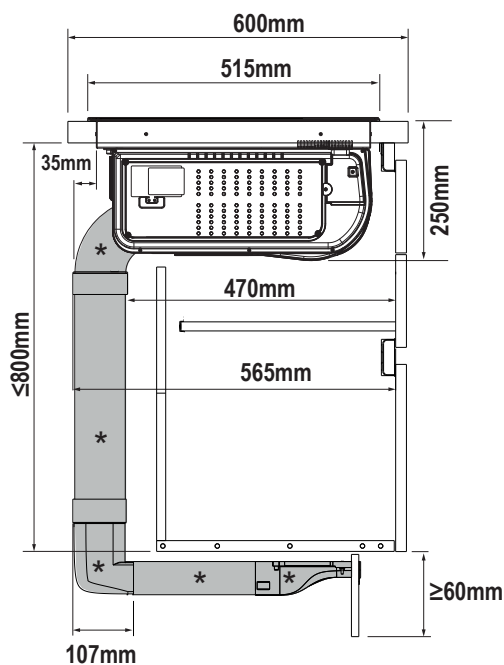
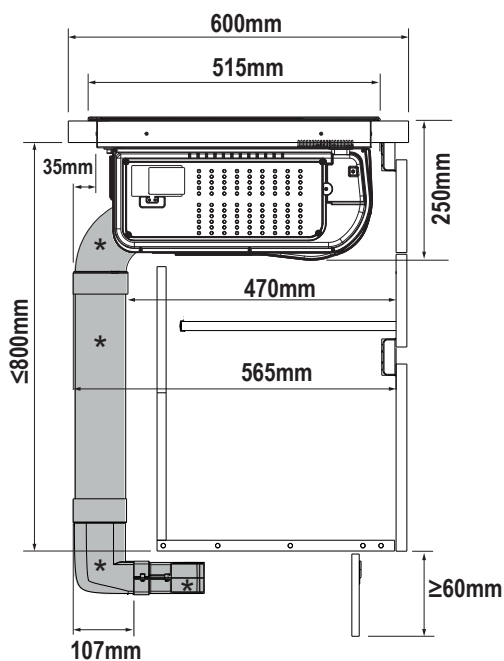


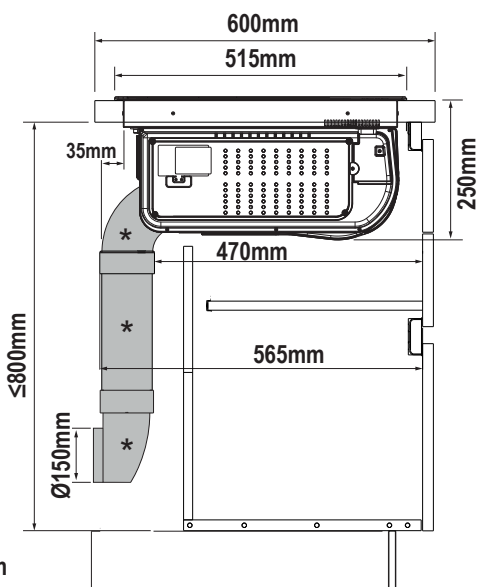
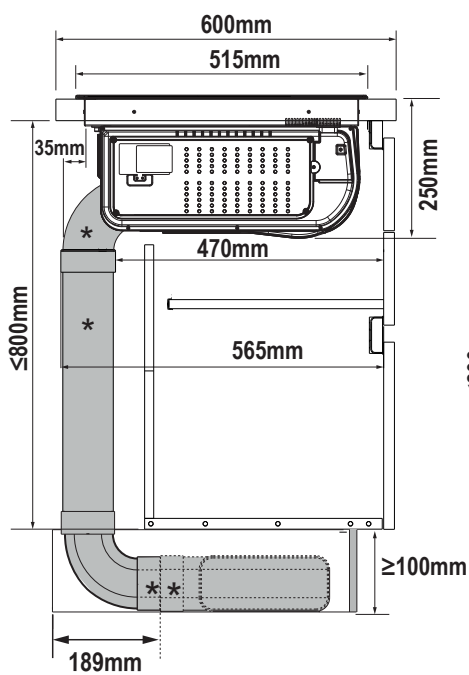
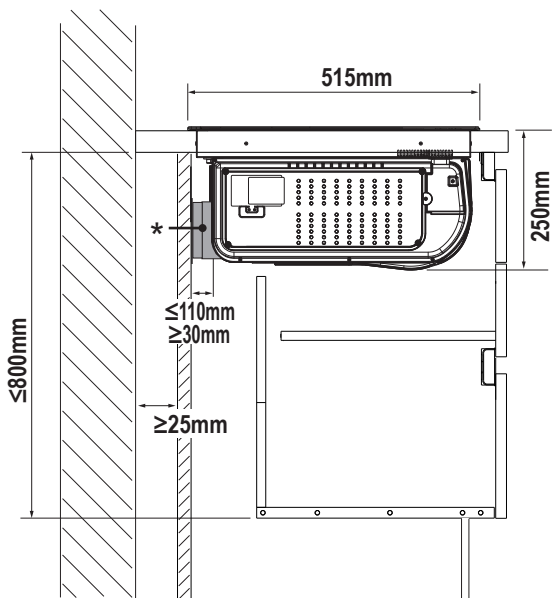


M2



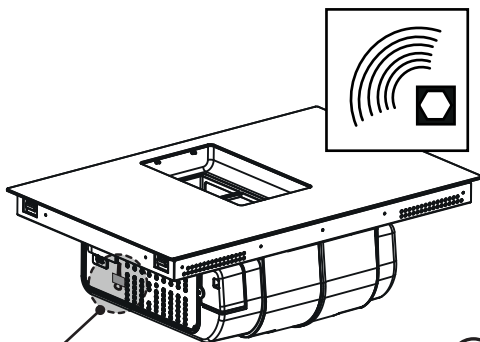
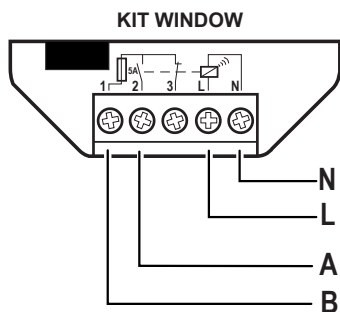
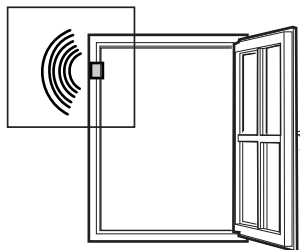
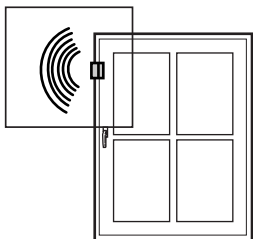
3.1



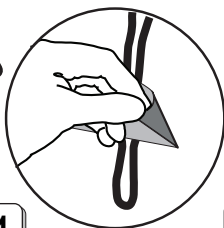




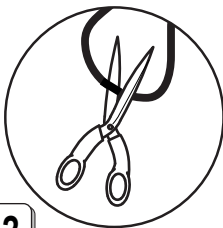
KIT WINDOW



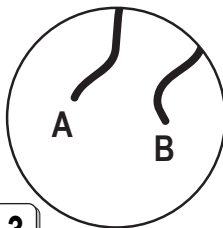
.1



.2



.3

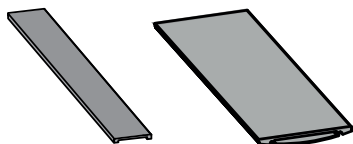




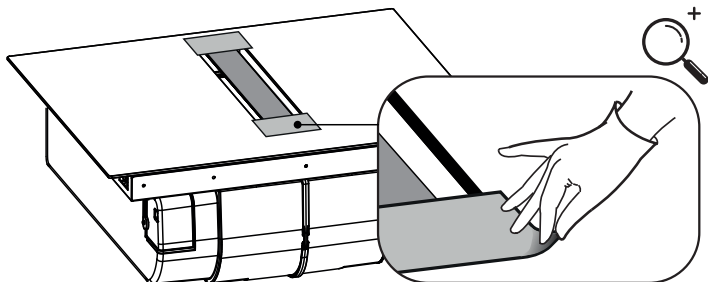
L1= 600mm

L1= 720mm

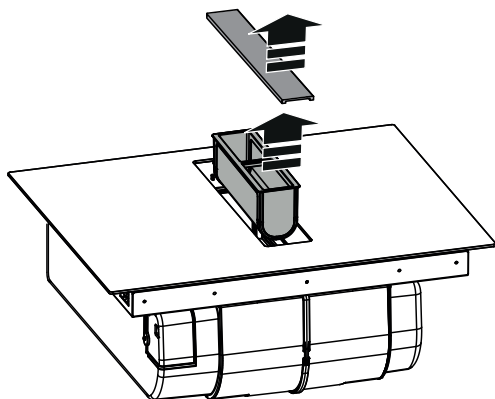
L1= 830mm



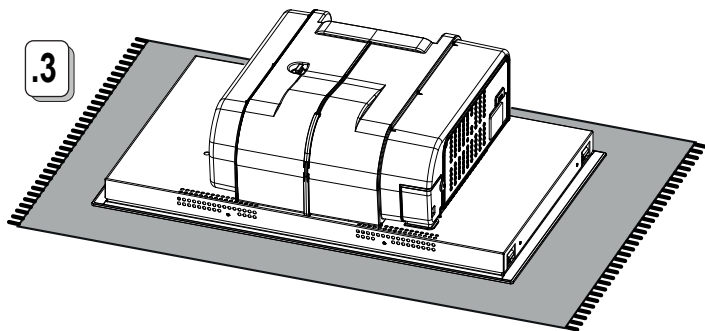
.1

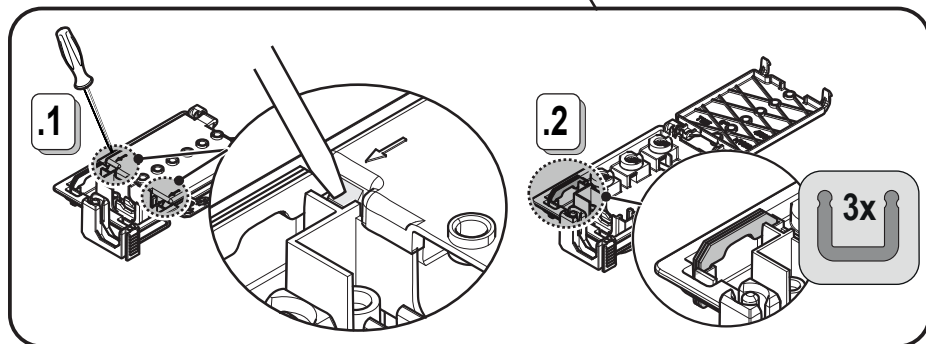
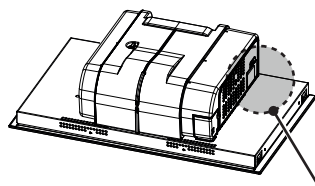


.2

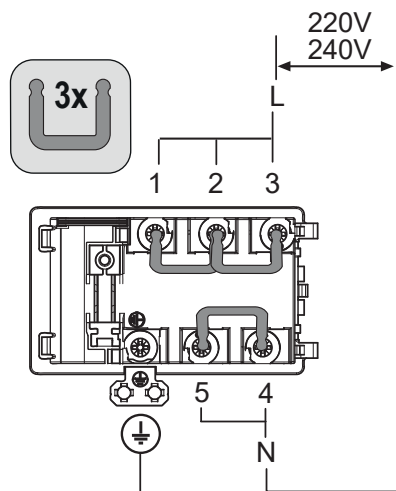


.3

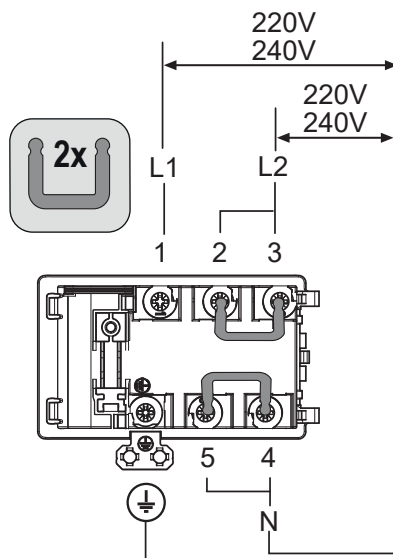




**220V-240V ~
50Hz/60Hz**

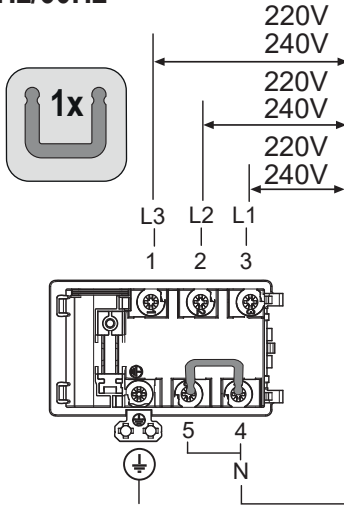


**380V-415V ~ 2N~
50Hz/60Hz**

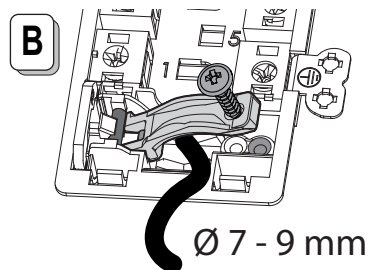
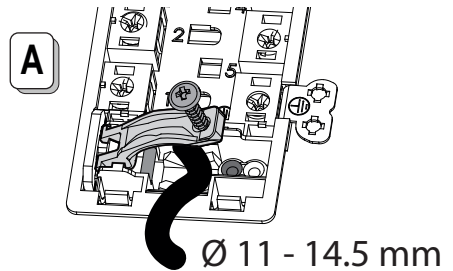
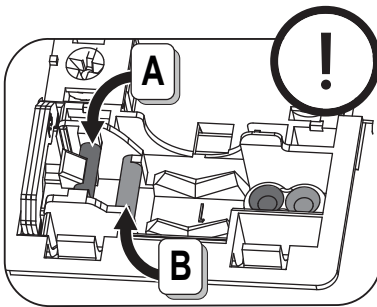
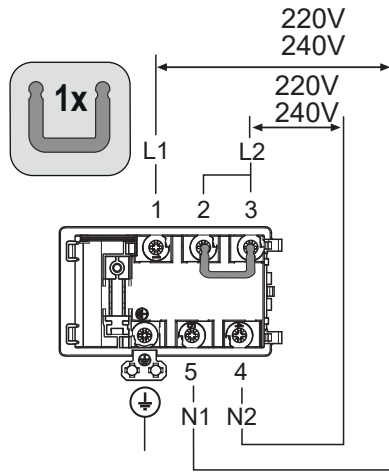


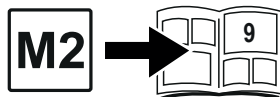
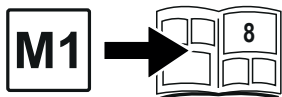


380V-415V ~ 3N~
50Hz/60Hz

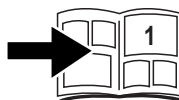
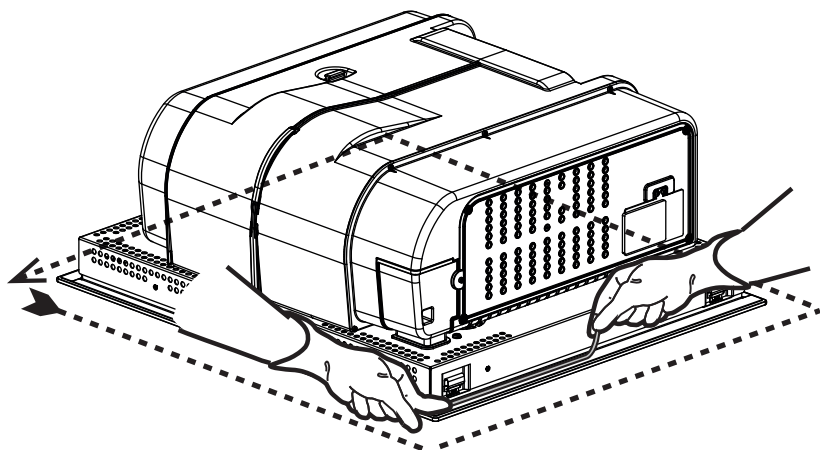
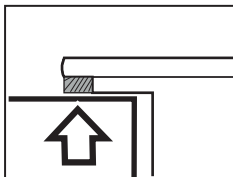
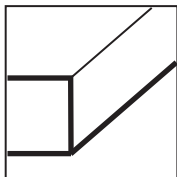


220V-240V ~ 2N 2L
50Hz/60Hz

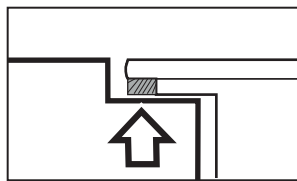
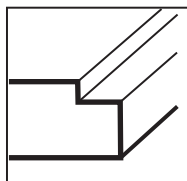




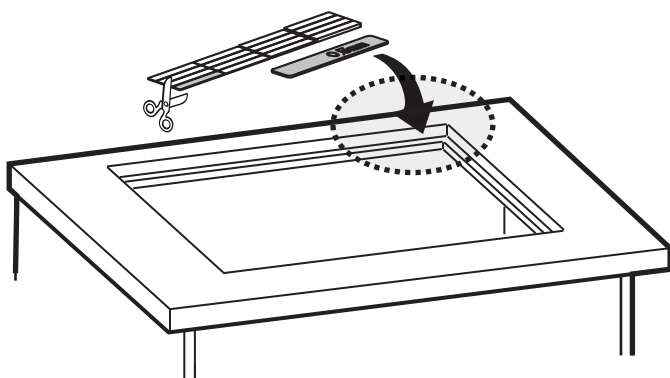
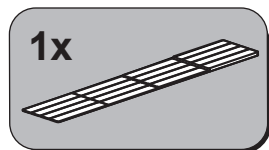
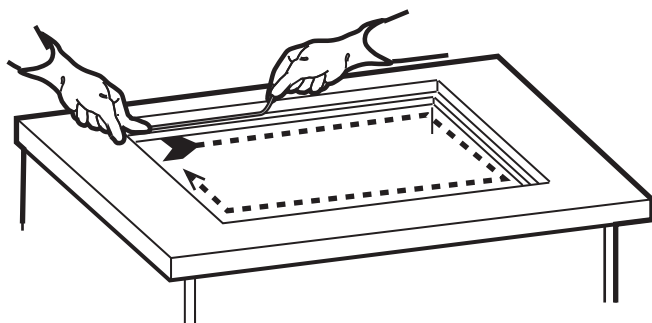
M1



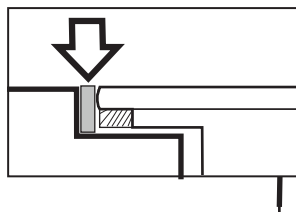
M2



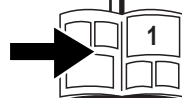
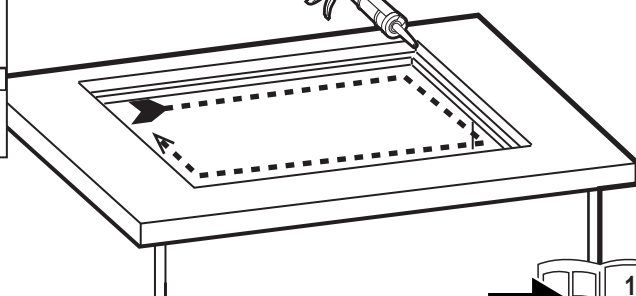
9



9.1



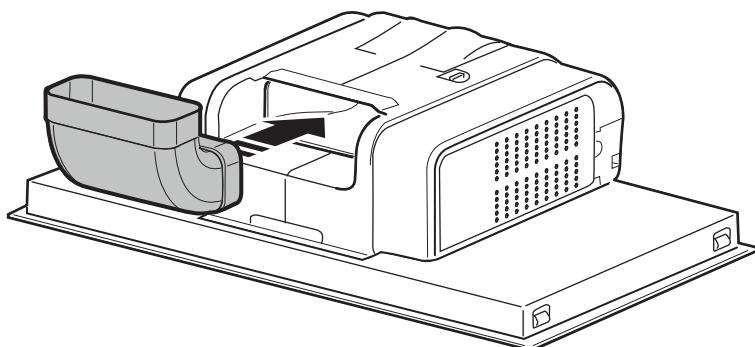
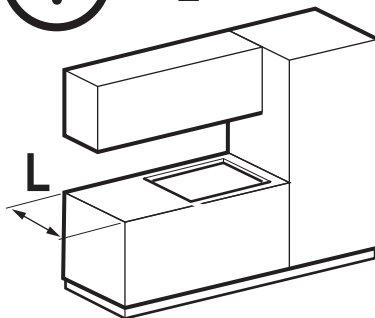
9.2



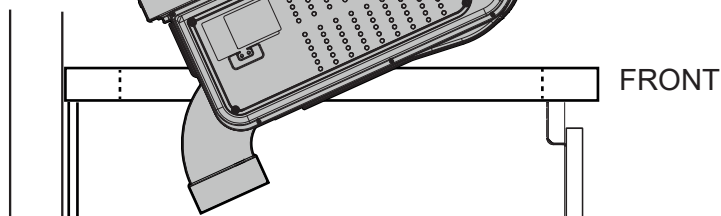
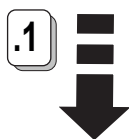


KIT0167757
KIT0167756

! $L \leq 650\text{mm}$



10

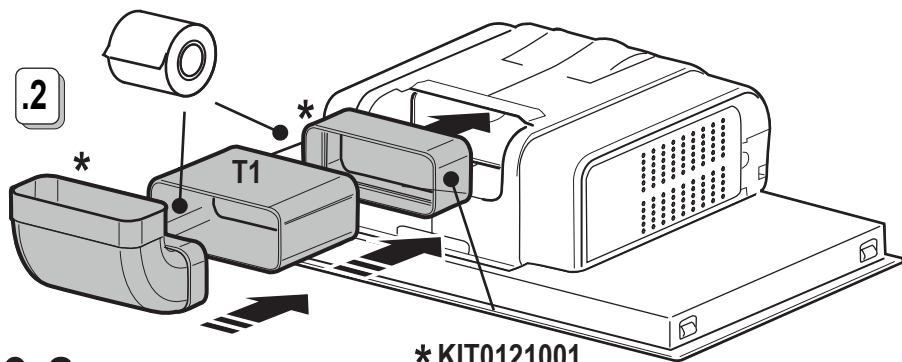
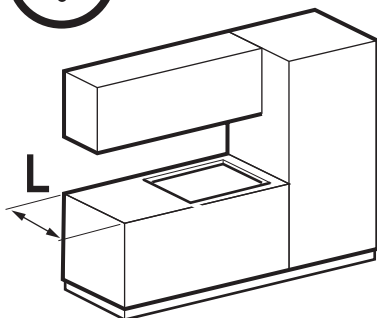
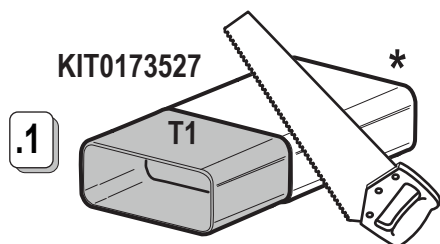


10.1

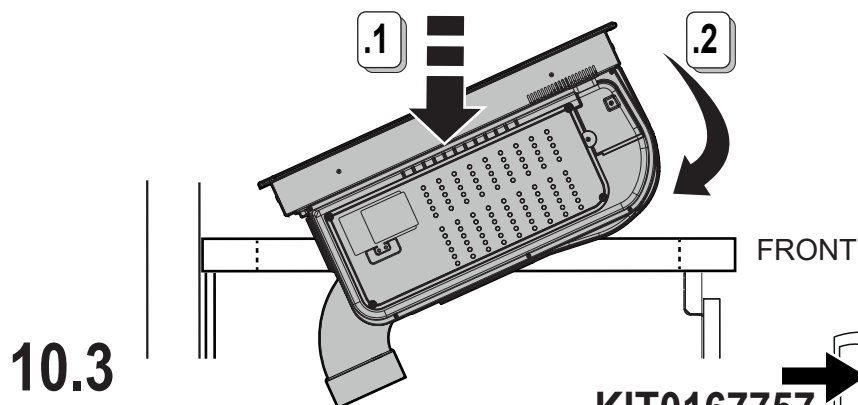


KIT0167757
KIT0167756

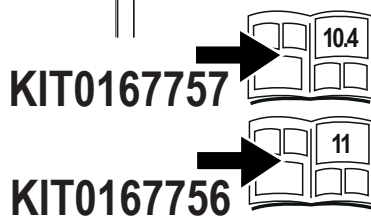
! $L > 650\text{mm}$



10.2



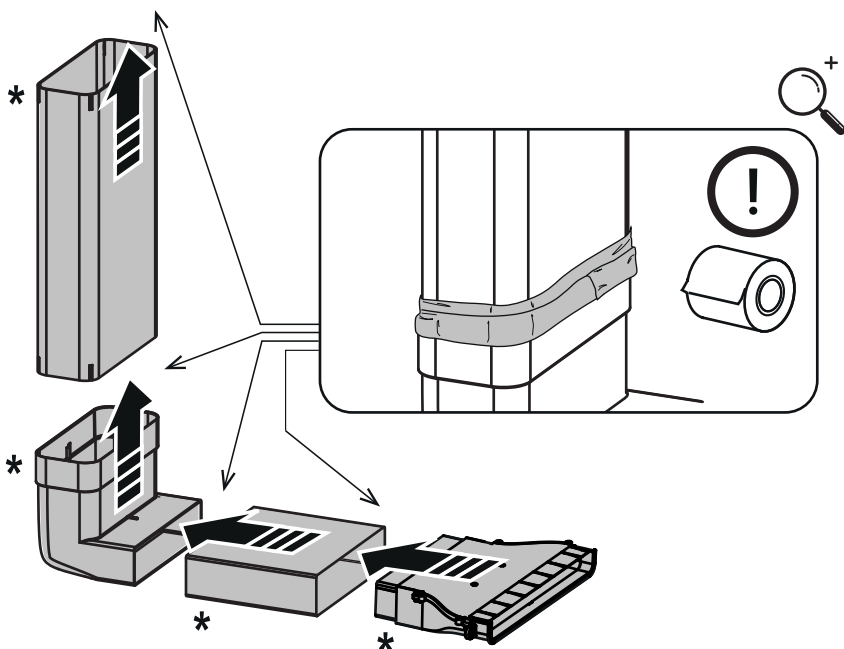
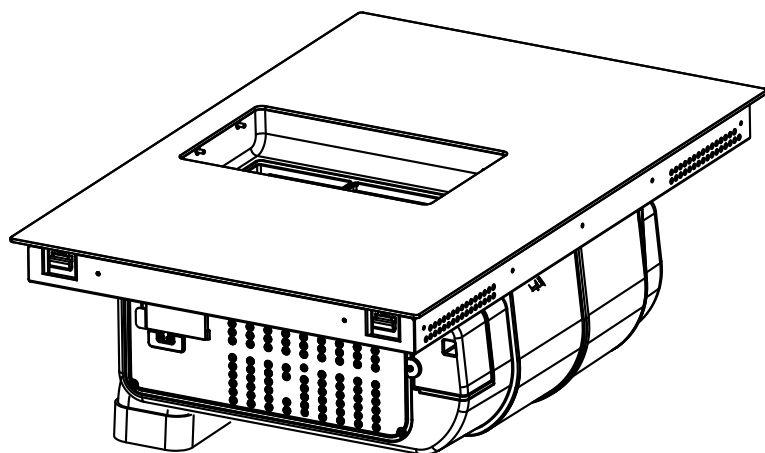
10.3





KIT0167757

* www.elica.com
www.shop.elica.com

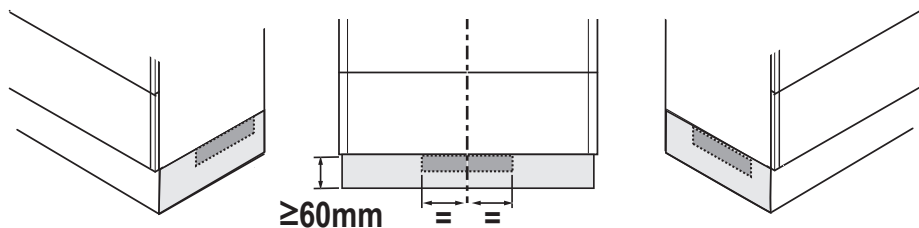


10.4

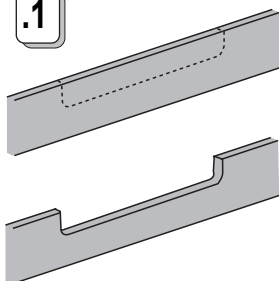


KIT0167757

* www.elica.com
* www.shop.elica.com



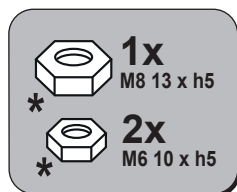
1



33 mm

R.10mm

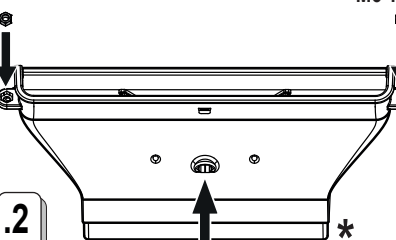
335 mm



M6 10 x h5



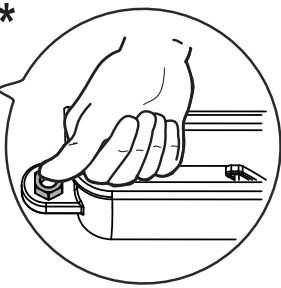
2



M6 10 x h5



M8 13 x h5

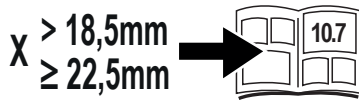
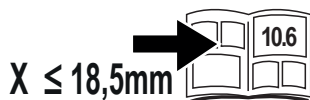
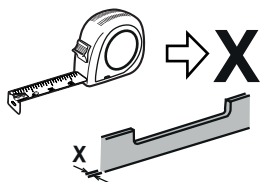


10.5

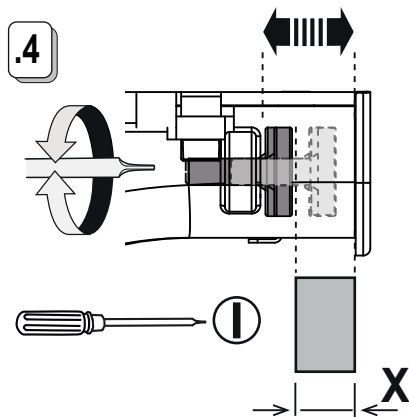
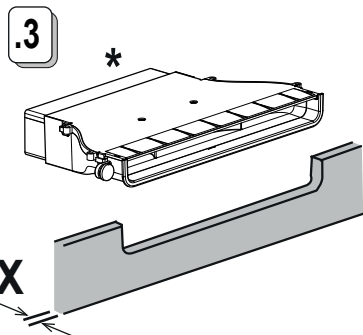
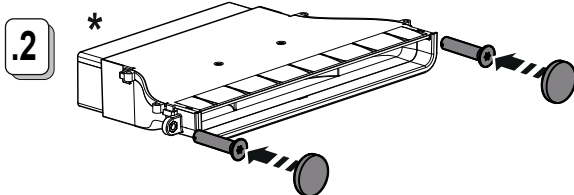
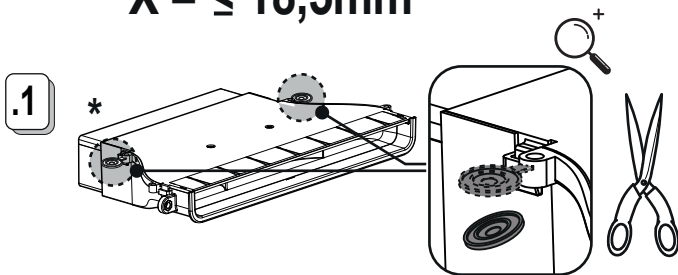


KIT0167757

* www.elica.com
* www.shop.elica.com



X = ≤ 18,5mm

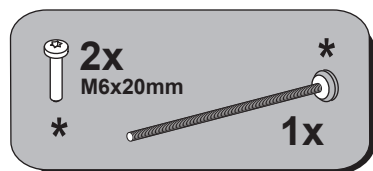


10.6

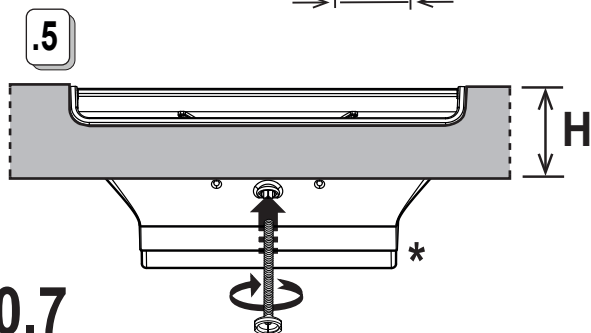
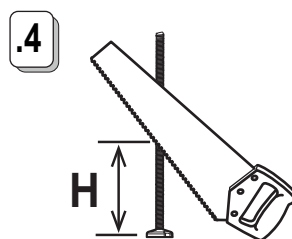
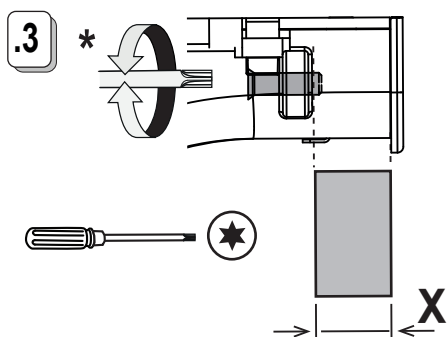
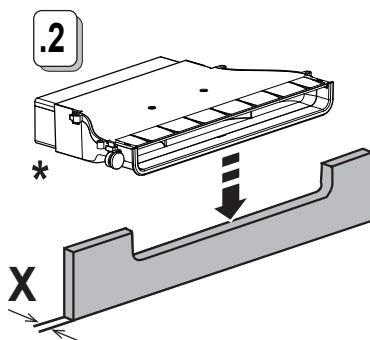
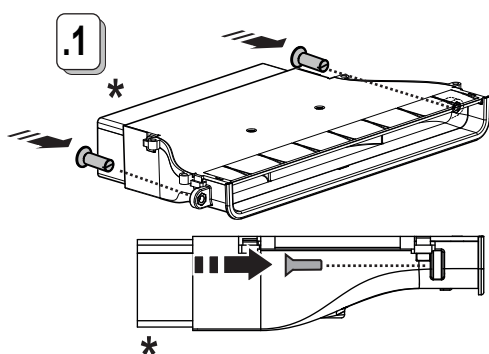


KIT0167757

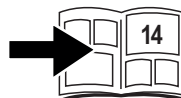
* www.elica.com
* www.shop.elica.com



$X \geq 18,5\text{mm} \leq 22,5\text{mm}$



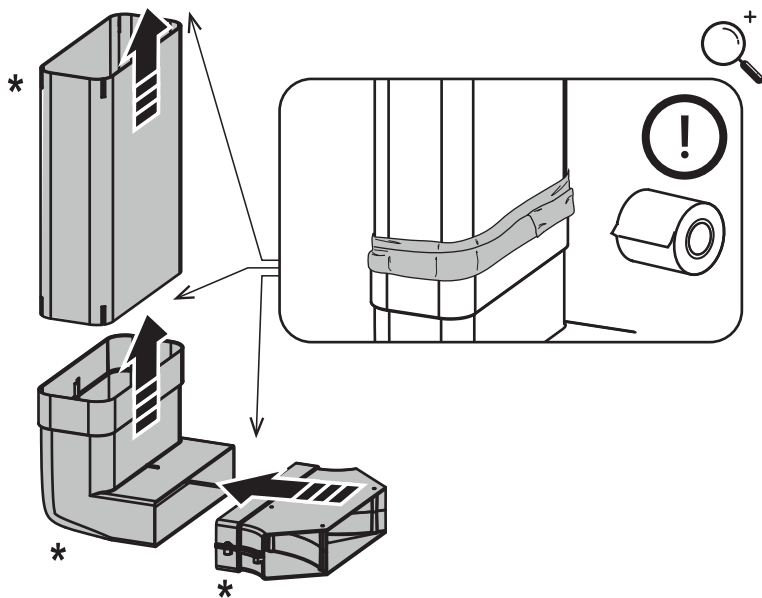
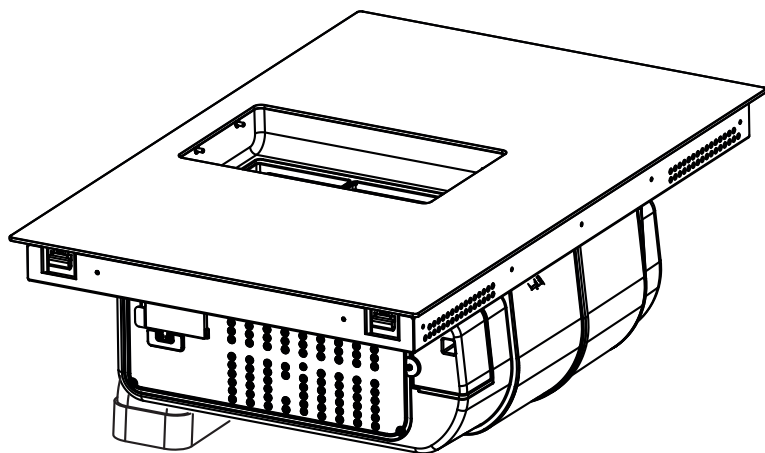
10.7





KIT0167756

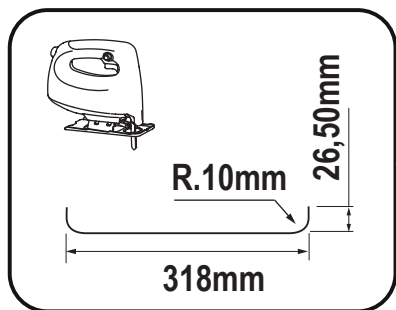
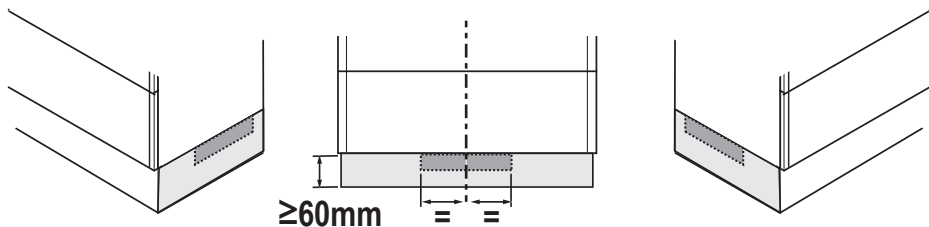
* www.elica.com
* www.shop.elica.com



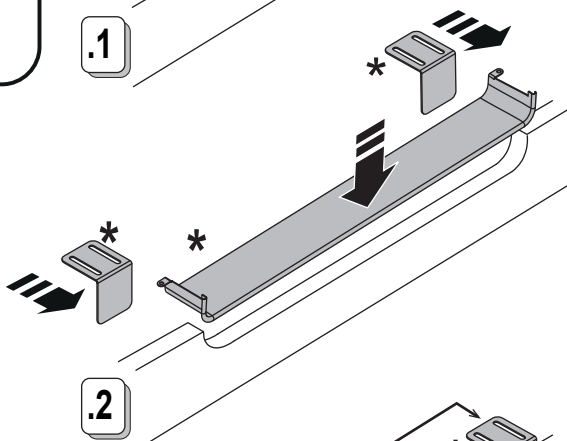
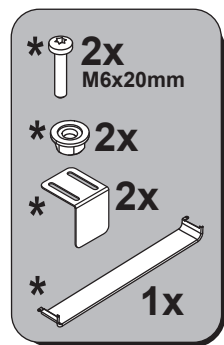


KIT0167756

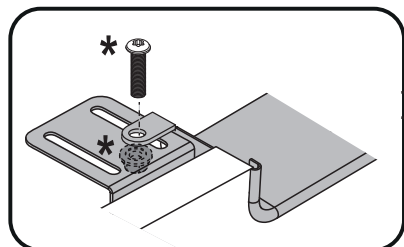
* www.elica.com
* www.shop.elica.com



.1

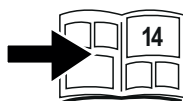


.2



.3

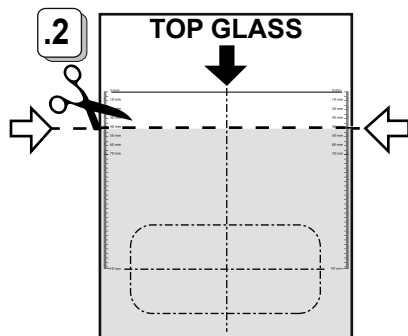
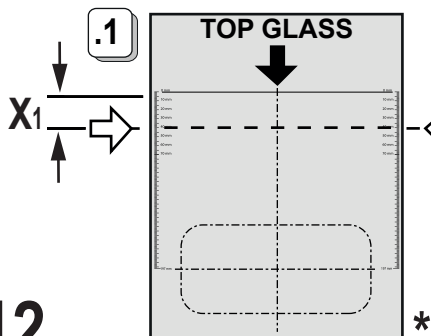
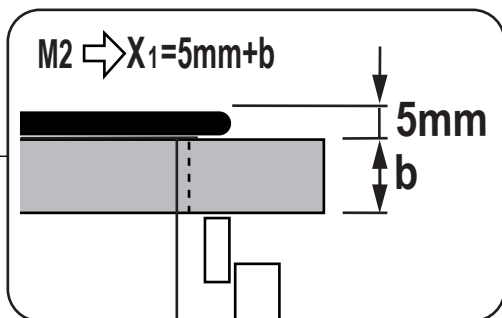
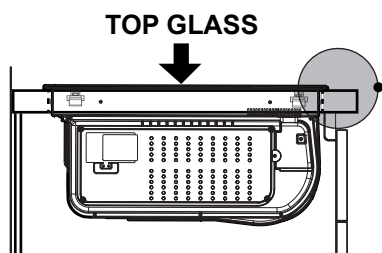
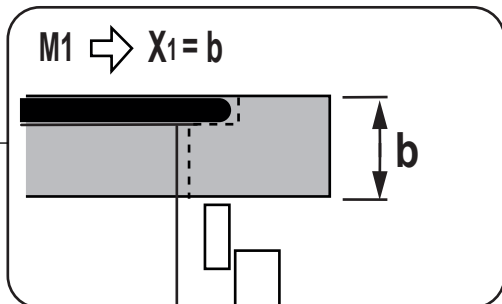
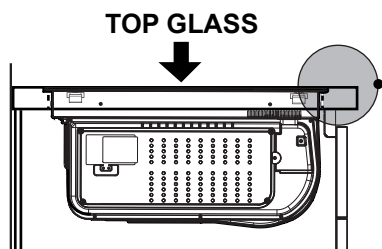
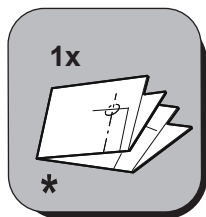
11.1





KIT0180522

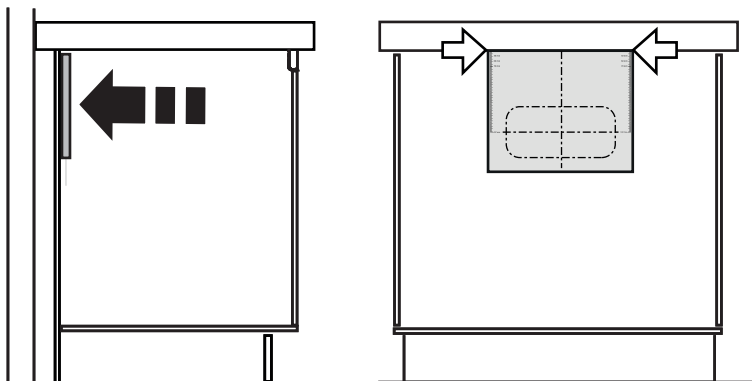
www.elica.com
* www.shop.elica.com



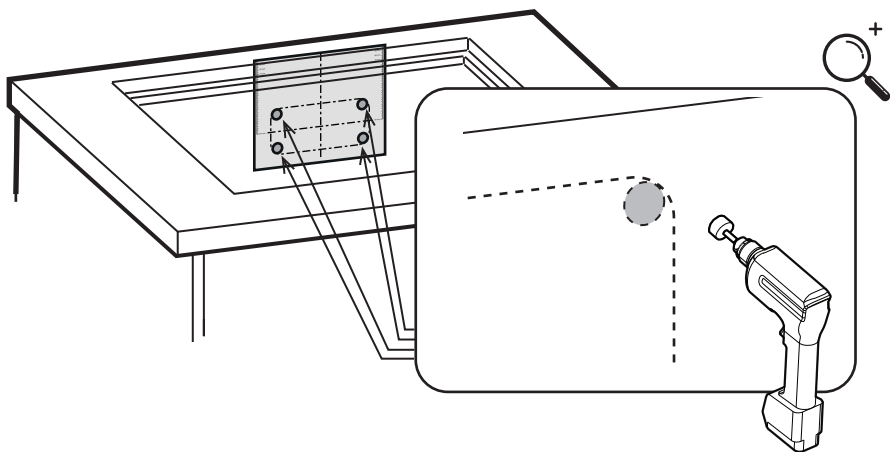


KIT0180522

* www.elica.com
* www.shop.elica.com



12.1

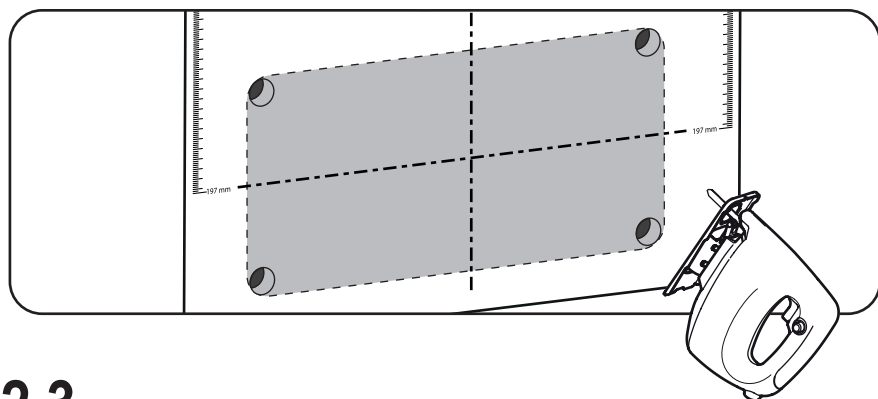
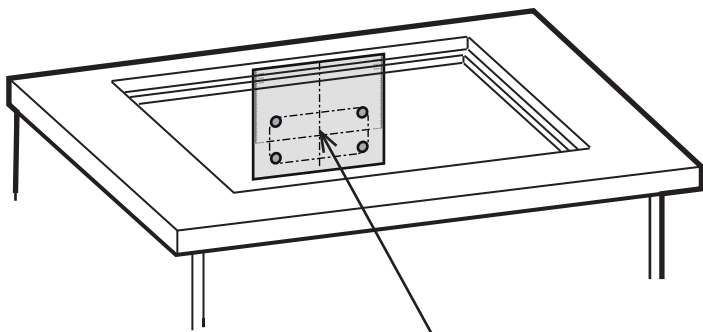


12.2

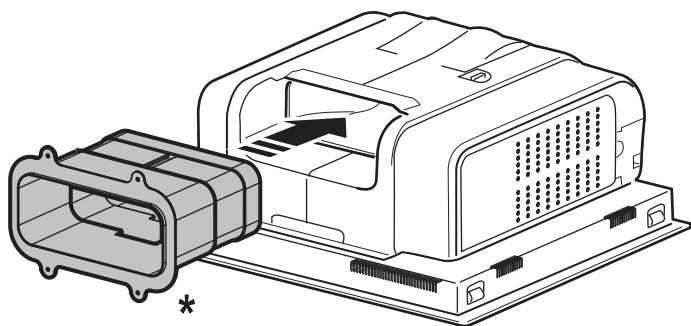


KIT0180522

www.elica.com
* www.shop.elica.com



12.3



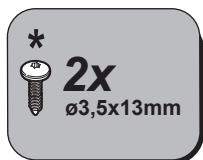
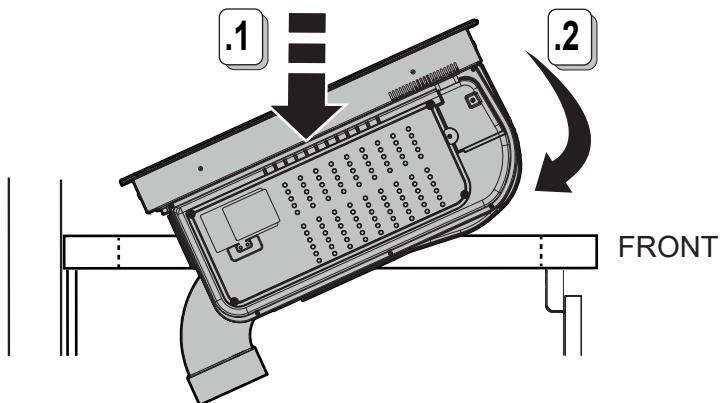
12.4



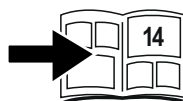
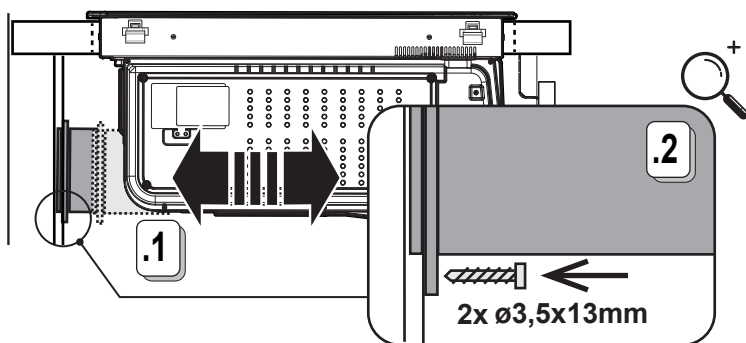
KIT0180522

www.elica.com
* www.shop.elica.com

12.5



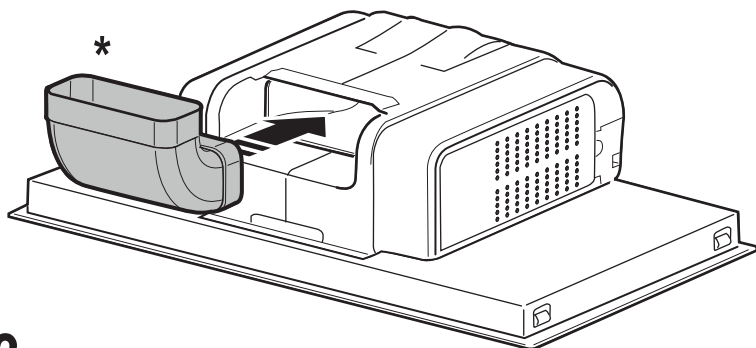
12.6



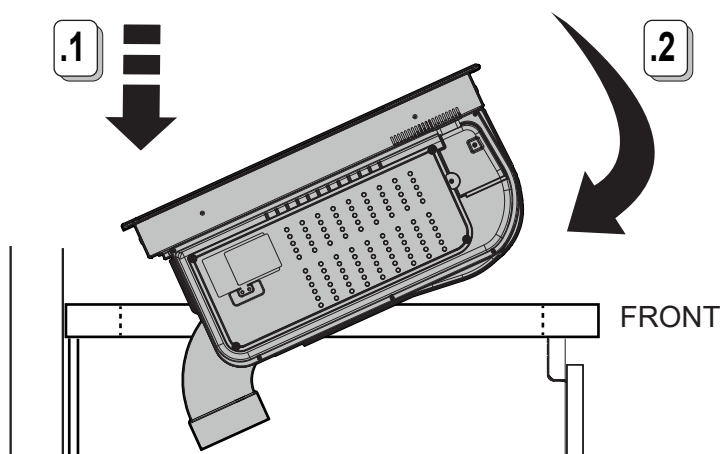


KIT0185767 + CUSTOM

* www.elica.com
* www.shop.elica.com



13

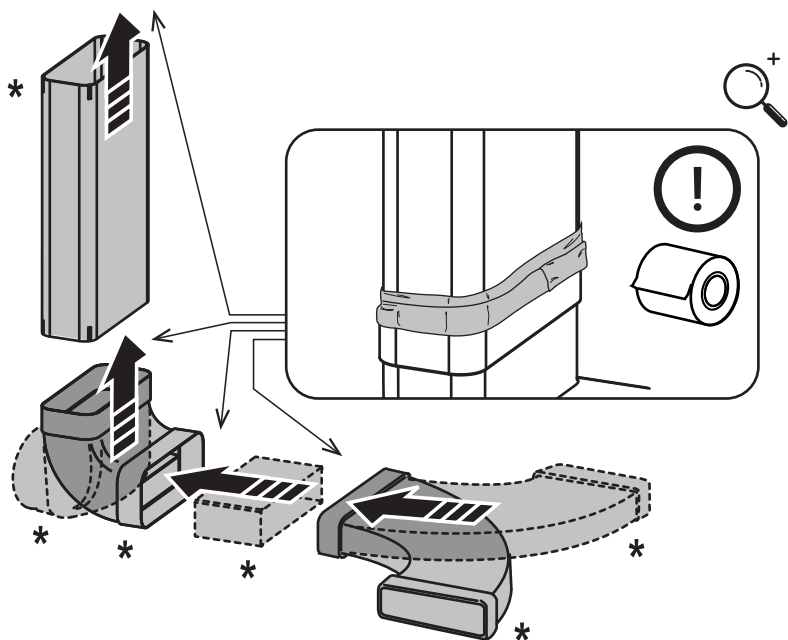
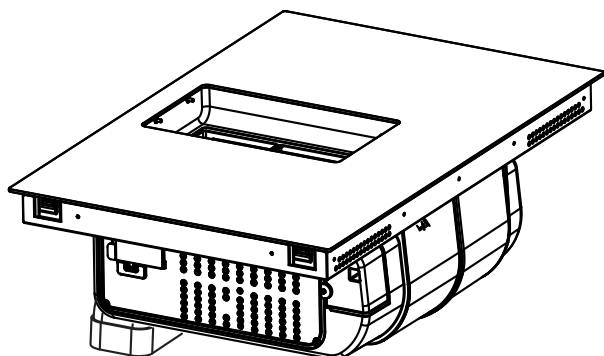


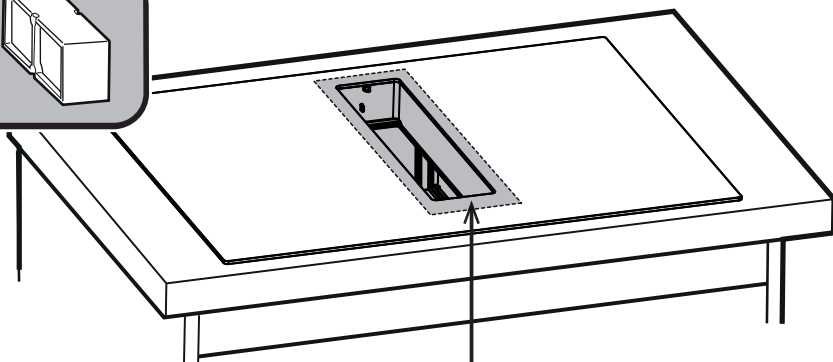
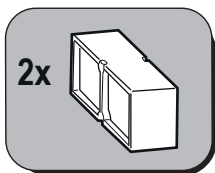
13.1



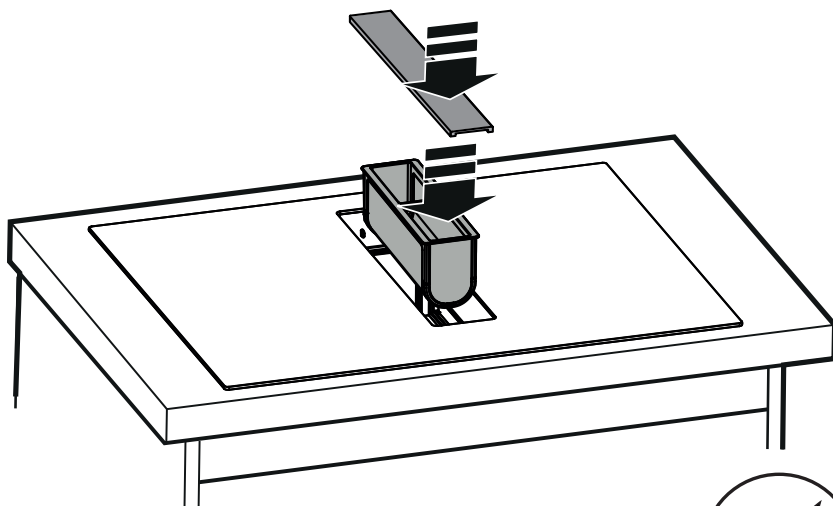
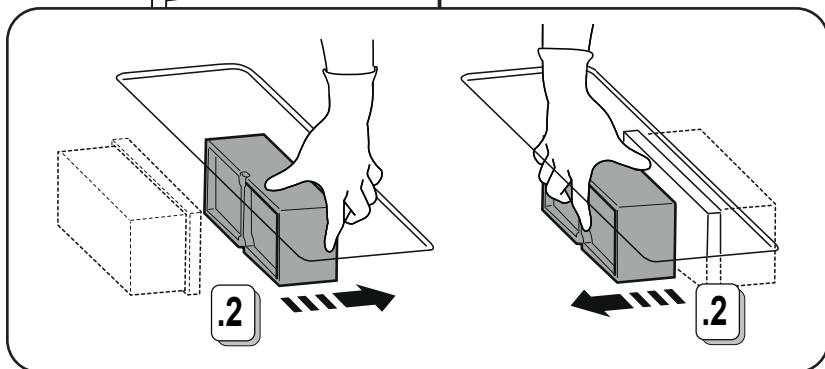
KIT0185767 + CUSTOM

www.elica.com
* www.shop.elica.com





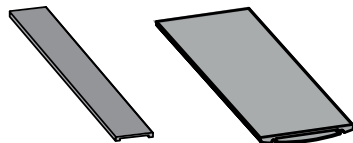
14



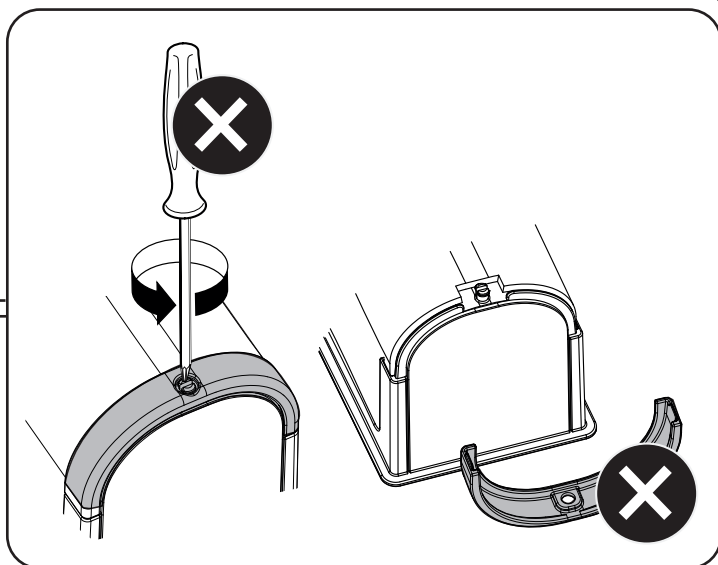
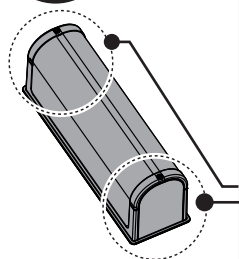
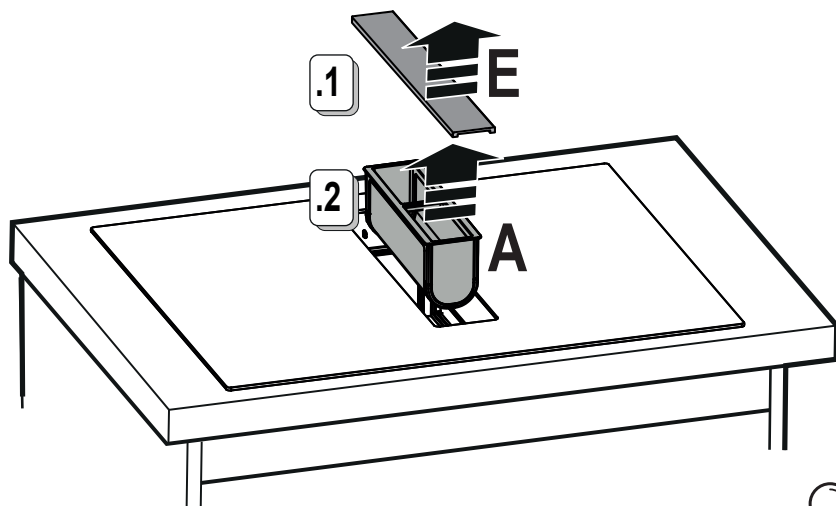
14.1

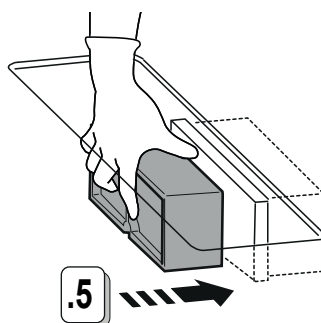
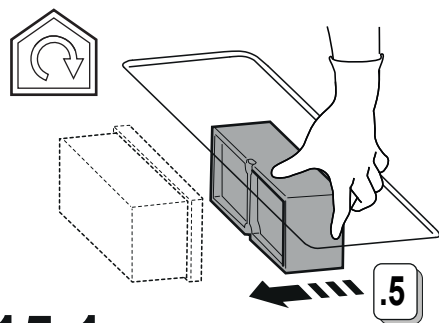
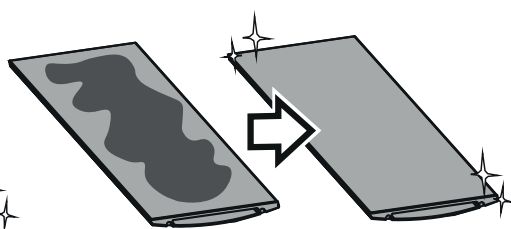
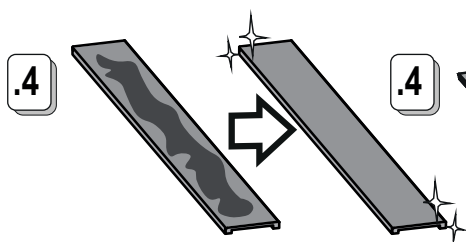
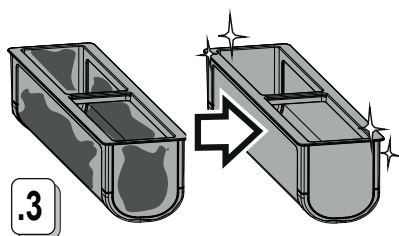
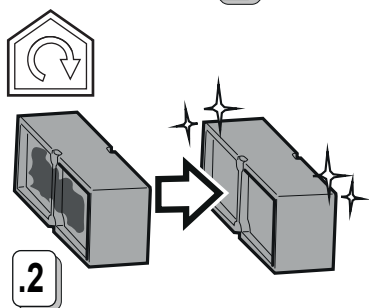
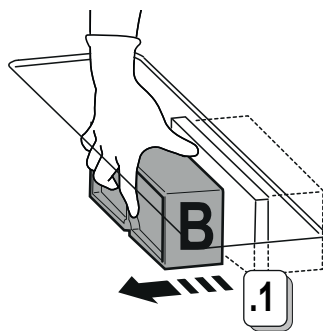
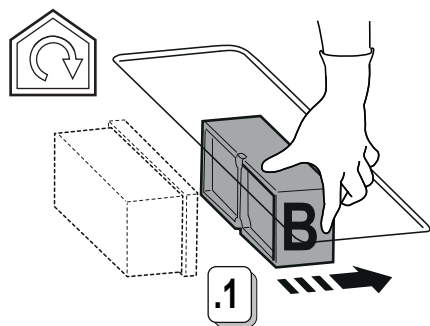


L1= 600mm
L1= 720mm L1= 830mm



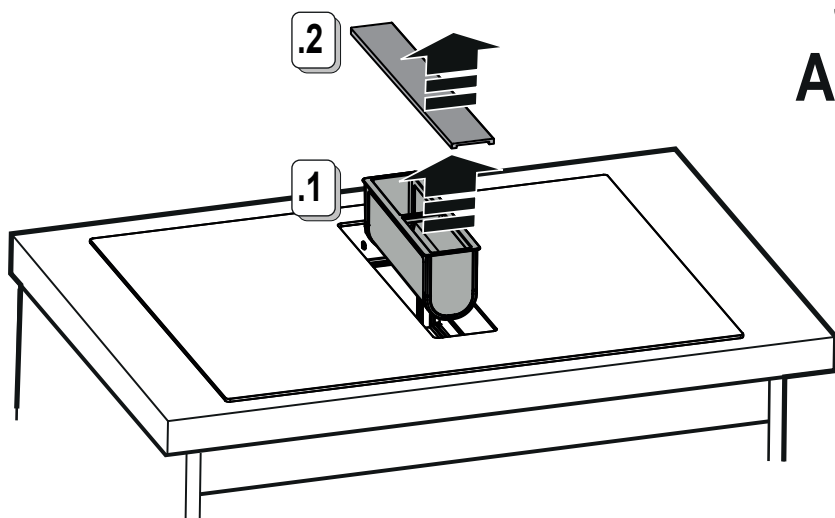
A-B-E



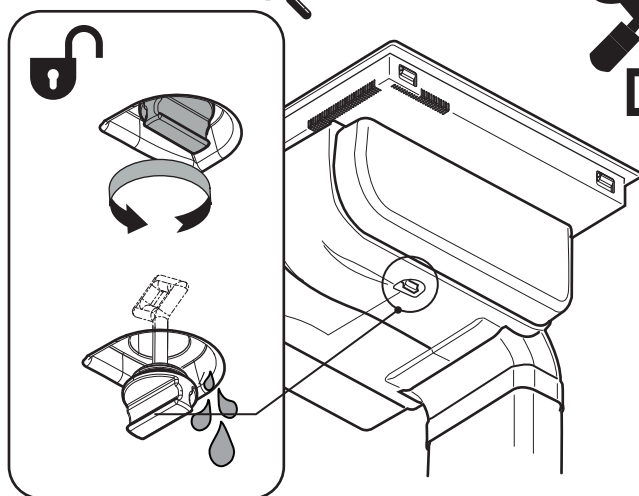




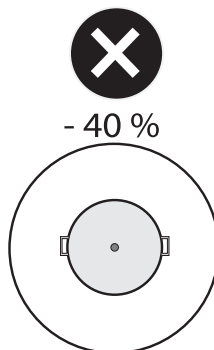
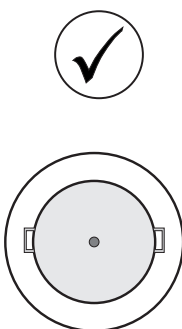
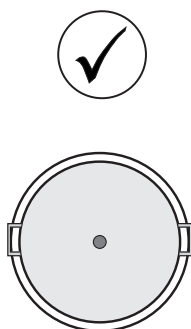
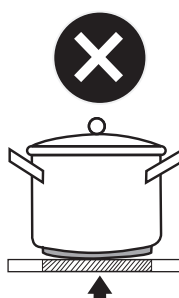
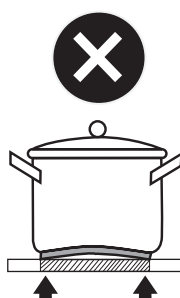
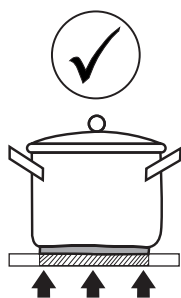
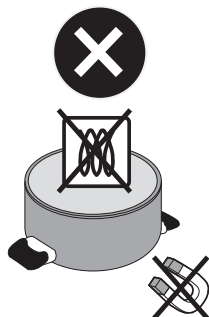
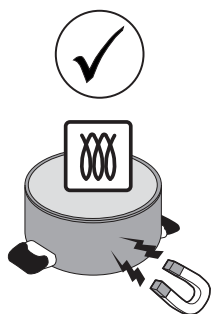
A-B-E



15.2



16t



elica®



LIB0212496 Ed. 09/25