

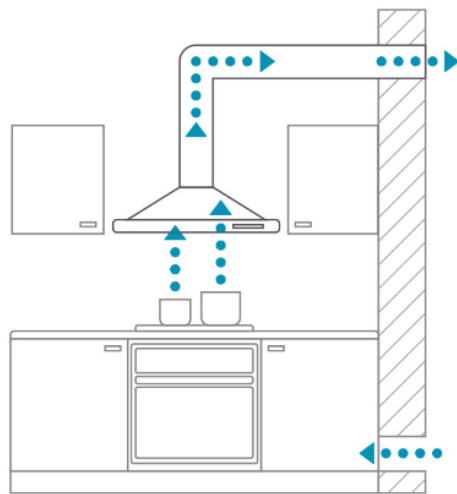


Manuale di uso e manutenzione Prodotti Elica

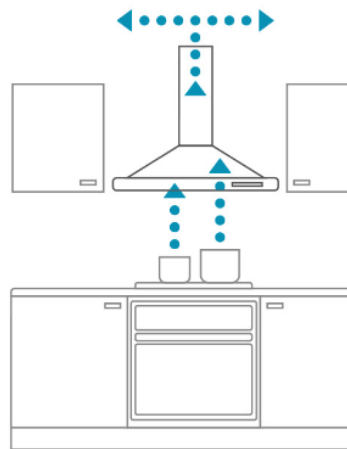
Differenza cappe aspiranti e filtranti

La cappa aspirante espelle l'aria all'esterno dell'abitazione. È la tipologia più diffusa in quanto garantisce elevate prestazioni, alta portata e bassa rumorosità.

La cappa filtrante sottrae i cattivi odori con il filtro dedicato e reimmette l'aria nell'ambiente cucina. Questa tipologia è adatta in situazioni prive del foro di evacuazione verso l'esterno.



ASPIRANTE / DUCT OUT



FILTRANTE / RECYCLING

Manutenzione filtri

Per assicurare una lunga durata e un corretto funzionamento della cappa, è importante mantenere in ottimo stato il sistema di filtraggio. Le tipologie di filtro sono 2:

- Il filtro grassi protegge la cappa trattenendo le particelle di grasso. Al fine di garantire le sue elevate performance, il filtro grassi richiede una pulizia periodica.
- Il filtro odori, a carboni attivi, installato solamente su cappe filtranti, cattura e trattiene le particelle odorose dell'aria.

Perchè è importante cambiare i filtri?

La manutenzione regolare dei filtri garantisce:

- Comfort: il grasso stagnante genera cattivi odori
- Sicurezza: un filtro saturo di grasso potrebbe generare fiamme durante il processo di cottura
- Efficienza: un filtro pulito non ostacola il flusso d'aria e aumenta la capacità di aspirazione del prodotto
- Igiene: pulizia ottimale dell'aria

Dove acquistarli?

Tutti i filtri carbone, i filtri grassi e altri accessori sono disponibili nello Shop Elica. [CLICCA QUI](#)



Manutenzione filtri carbone

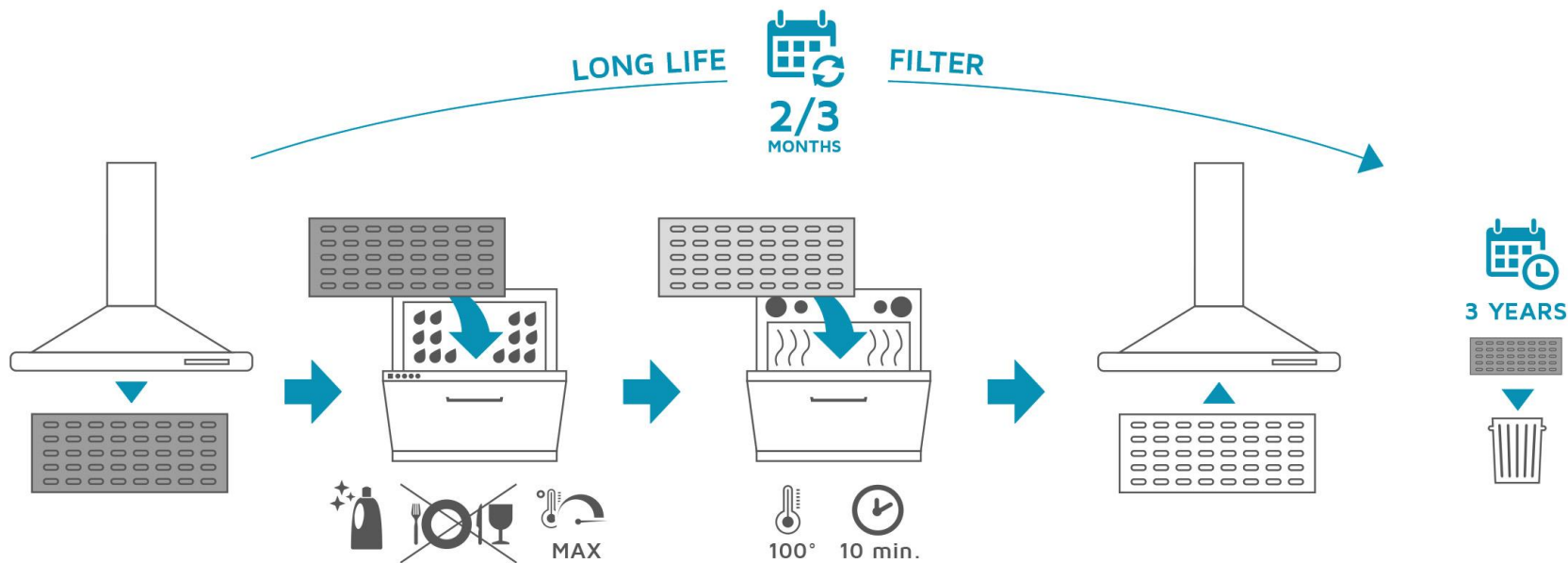
I filtri carbone standard sono usa e getta e devono essere sostituiti ogni 3-4 mesi. I filtri long life (filtri Rigenerabili) hanno una durata di 3 anni ma ogni 2-3 mesi è necessario lavarli (in lavastoviglie a 65° o a mano con acqua calda e detergente neutro). L'asciugatura del filtro long life (filtri Rigenerabili) deve essere fatta in forno a 100° per 10 minuti. Elica fornisce anche una versione di filtro long life chiamato "Revolution" che ha le stesse caratteristiche ma un'efficienza di filtraggio superiore. Solamente per i piani aspiranti NikolaTesla sono disponibili filtri ceramica che garantiscono una durata di 2-3 anni, ogni 2-3 mesi vanno rigenerati in forno a 200° per 45 minuti.

	Filtri Standard	Filtri Long Life	Filtri Revolution	Filtri Ceramica Solo per NikolaTesla e Ceiling
DURATA	3-6 mesi	3 anni	3 anni	5 anni
EFFICIENZA DI FILTRAGGIO	Standard	40 - 60 %	> 82 %	> 82 %
LAVAGGIO	NO	Ogni 2-3 mesi	Ogni 2-3 mesi	Ogni 2-3 mesi
LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE	NO	65°	65°	NO
LAVAGGIO A MANO	NO	Acqua calda e detergente	Acqua calda e detergente	NO
ASCIUGATURA IN FORNO	NO	100° per 10 min	100° per 10 min	200° per 45 min

Dove acquistarli?

Tutti i filtri carbone, i filtri grassi e altri accessori sono disponibili nello Shop Elica. [CLICCA QUI](#)

Focus sui filtri carbone long life



Focus sui filtri grassi

Il filtro grassi è fondamentale per captare i grassi prodotti durante la cottura. Esistono diverse tipologie di filtri grassi tra cui filtri alluminio (i più diffusi), filtri inox, filtri acciaio e filtri in acrilico. Questi ultimi, a differenza degli altri vanno sostituiti una volta al mese mentre i filtri in metallo devono essere puliti una volta al mese con detergenti non aggressivi, a mano oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve. Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro grassi metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

Dove acquistarli?

Tutti i filtri carbone, i filtri grassi e altri accessori sono disponibili nello Shop Elica. [CLICCA QUI](#)



Filtri grassi in
alluminio



Filtri grassi carta



Filtri grassi in acciaio
Inox

Nota: L'efficienza di filtraggio e la classe di efficienza del filtro grassi vengono riportate all'interno dell'Energy label e Product fiche. La classe energetica riportata equivale sia per prodotti installati in aspirante sia in filtrante.

Detergenti per la pulizia

50 anni di esperienza nella produzione di cappe ad uso domestico hanno portato Elica a creare una linea di accessori appositamente studiati per garantire nel tempo protezione, performance e durata della cappa. Sono presenti una crema detergente acciaio inox, una crema detergente polivalente, un detergente multiuso e un panno microfibra antibatterico certificato per tutte le superfici. Elica raccomanda l'utilizzo di prodotti e ricambi originali e consiglia di effettuare una manutenzione periodica e adeguata del prodotto per assicurare aria sana e pulita in casa. Non utilizzare utensili o strumenti per la pulizia e evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. Non utilizzare alcool.

Dove acquistarli?

Tutti i filtri carbone, i filtri grassi e altri accessori sono disponibili nello Shop Elica. [CLICCA QUI](#)

Attenzione: i nuovi detergenti per la pulizia e tutto il materiale informativo saranno disponibili da Dicembre 2020

Come pulire la cappa

Per **eliminare batteri, grasso e cattivi odori in cucina**, almeno una volta al mese è necessaria un'accurata **pulizia e manutenzione della cappa**. Utilizzare il panno in microfibra antibatterico sia asciutto che inumidito in acqua calda, o una spugna inumidita, su tutte le superfici della cappa, sia internamente sia esternamente. **L'uso di detersivi non neutri potrebbe danneggiare la superficie della cappa e favorire l'ossidazione di parti in metallo**. Asciugare con il panno in microfibra antibatterico o con una spugna morbida tutte le parti interessate. Per una maggiore pulizia è importante pulire dopo ogni utilizzo ed asciugare tutte le parti interne, camini e tubazioni. Attenzione: **se la cappa è un modello in acciaio inossidabile seguire la grana della finitura satinata** quando si utilizza il panno in microfibra antibatterico o la spugna inumidita. Per la pulizia utilizzare il panno in microfibra asciutto o inumidito con acqua calda, si usa senza l'impiego di detersivi. In caso di sporco ostinato, ruggine o calcare utilizzare la crema detergente per acciaio inox.

Materiali speciali: come pulirli?

Per i componenti del prodotto in materiali speciali seguire la tabella di seguito:

Materiale (*)	Pulizia
Legno	Utilizzare una spugna inumidita e detergente multiuso. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare tutta la superficie interessata con il panno in microfibra
Vetro	Utilizzare una spugna inumidita e detergente multiuso. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare tutta la superficie interessata con il panno in microfibra
Cristalplant	Utilizzare il panno specifico per cristalplant e detergente multiuso. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare tutta la superficie interessata con il panno in microfibra
Krion	Utilizzare una spugna inumidita e detergente multiuso. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare tutta la superficie interessata. In caso di sporco ostinato utilizzare la crema detergente polivalente. Asciugare bene tutta la superficie interessata con il panno in microfibra
Plastica	Utilizzare una spugna inumidita e il detergente multiuso. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare tutta la superficie interessata con il panno in microfibra
Alluminio verniciato	Utilizzare una spugna inumidita e detergente neutro. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare tutta la superficie interessata con il panno in microfibra

(*) Se è presente una serigrafia sul prodotto fare attenzione. Non utilizzare i prodotti in corrispondenza di eventuali zone serigrafate

Manutenzione e cura del piano aspirante NikolaTesla

Al fine di mantenere in perfette condizioni, e per garantire una lunga durata ed un funzionamento ottimale, il piano aspirante **NikolaTesla** è necessaria una **manutenzione periodica**. Accertarsi che il prodotto sia completamente spento e raffreddato prima di iniziare le procedure di pulizia delle zone cottura e dell'aspirazione. Evitare l'utilizzo di detergenti abrasivi o aggressivi (es. prodotti per pulizia del forno) e di spugne abrasive. Assicurarsi che i detergenti non contengano sostanze quali sabbia, soda, acidi, basi, cloruri o a base alcalina. Per una cura corretta non utilizzare il prodotto come superficie di lavoro o di appoggio. Non spingere o tirare le stoviglie sul pian cottura ed eventualmente sollevare pentole e padelle per la loro movimentazione. Eliminare subito ogni tipo di impurità.

- Assicurarsi che le zone cottura siano spente. Eventualmente attendere il loro raffreddamento.
- Rimuovere tutto lo sporco e i residui di alimenti utilizzando un panno pulito, una spugna o il panno in microfibra.
- Applicare il detergente neutro e distribuirlo su tutta la superficie utilizzando il panno in microfibra pulito o carta da cucina.
- Utilizzare un panno o una spugna bagnata con acqua tiepida.
- Asciugare il piano cottura con un panno pulito.

Pentole utilizzabili

Utilizzare solo pentole idonee all'induzione e attenersi alle specifiche di seguito e indicate sul libretto del prodotto.

Usare **recipienti con fondo perfettamente piatto**, evitare recipienti con base ruvida e/o con fondo smaltato. Fondamentale, affinché avvenga un'efficiente trasmissione di calore, che il fondo sia in materiale ferromagnetico. **È possibile verificare se il materiale della pentola o della padella è magnetico con una semplice calamita**. Le pentole non sono adatte se non sono rilevabili magneticamente. È altresì importante fare attenzione ai diametri delle pentole su ogni singola zona (consultare il libretto di uso e manutenzione per conoscere tali informazioni) in quanto le zone cottura potrebbero non attivarsi.

Le padelle, le casseruole ed i coperchi firmati Elica sono acquistabili nello shop Elica - [clicca qui](#)

Il migliore piano cottura aspirante si merita la migliore pentola

Elica ha realizzato una serie di pentole, in collaborazione con Agnelli, icona del settore della cucina, pensata per il piano aspirante NikolaTesla, ottima per ogni tipo di cottura. Recipienti dal design elegante che garantiscono risultati di cottura eccellenti. L'utilizzo delle migliori materie prime permette una distribuzione del calore in modo veloce ed uniforme, ottimizzando i tempi di cottura con un significativo risparmio energetico. Le pentole Elica, con fondo perfettamente magnetico e piatto, rispettano tutte le specifiche indicate nel libretto di uso e manutenzione. Gli strumenti per la cucina Elica nascono per esaltare la tecnologia dei piani a induzione NikolaTesla ma sono perfetti per ogni tipo di cottura: gas, piastra elettrica o piastra vetroceramica. Le padelle, le casseruole ed i coperchi firmati Elica sono acquistabili nello shop Elica - [clicca qui](#)



Trattamento e pulizia sporco speciale

Eliminare lo sporco intenso e le macchie con detergente neutro e/o crema detergente polivalente. Ammorbidire i residui di alimenti utilizzando un panno o una spugna inumidita. Rimuovere i residui di sporco dal piano cottura ed eventuali grani, briciole o simili mediante il panno in microfibra per evitare di graffiare la superficie. Attenzione: se il piano cottura è bollente rimuovere immediatamente residui di parti plastiche, pellicole di alluminio, granelli di zucchero e altri materiali che potrebbero danneggiare il piano.

Macchie e aloni

Per eliminare macchie o aloni utilizzare prodotti specifici per tali difetto estetico.

Componente e ciclo di pulizia

Il **piano cottura in vetroceramica** va pulito almeno una volta a settimana, o comunque in seguito ad ogni utilizzo, utilizzando detergente neutro e il panno in microfibra. Risciacquare bene con acqua pulita e asciugare tutta la superficie del piano aspirante. Per rimuovere le macchie più persistenti utilizzare il detergente multiuso e una spugna o un panno inumidito.

La superficie ove presente **pannello di comando** va pulito ogni qualvolta si depositano residui di sporco, oltre la pulizia settimanale. Utilizzare detergente neutro e il panno in microfibra. Risciacquare bene con acqua pulita e asciugare tutta la superficie del piano aspirante. Per rimuovere le macchie più persistenti utilizzare il detergente multiuso e una spugna o un panno inumidito. La **parte aspirante** va pulita accuratamente una volta a settimana ed asciugata internamente in seguito ad ogni utilizzo. Il **filtro grassi** e la zona in prossimità del **foro per l'aspirazione** vanno puliti una volta a settimana e dopo ogni utilizzo nel caso si siano preparate pietanze ad alto contenuto di grassi.

Rimuovere acqua all'interno del prodotto

Estraendo dalla griglia centrale il filtro grassi si può procedere in maniera totalmente sicura alla pulizia completa del vano interno. Una speciale valvola interna permette lo scarico dell'eventuale liquido versato.

Manutenzione filtri

Il filtro grassi è lavabile in lavastoviglie. Il filtro grassi si può estrarre dal foro centrale. Nel caso di prodotto installato in versione filtrante, i filtri in ceramica si possono rigenerare in forno a 200° per 45 minuti. Alcuni modelli possono installare filtri fibra carbone che invece sono usa e getta. I filtri odori si possono estrarre dall'alto nell'apposito foro. Alcuni modelli installano 4 filtri carbone, altri invece ne hanno 3.



Griglie in ghisa

Le griglie in ghisa non si possono lavare in lavastoviglie. È consigliato lavaggio a mano con detergenti neutri e panno in microfibra inumidito.



Utilizzo del prodotto

Per un corretto utilizzo e al fine di ridurre l'impatto ambientale Elica suggerisce di accendere la cappa alla velocità minima prima di iniziare a cucinare e di lasciarla accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori e di filtraggio grassi seguire le indicazioni sulla sostituzione dei filtri. Infine, per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, il diametro del tubo di scarico deve essere equivalente al diametro dell'anello di connessione.



Accendere la
cappa 5 minuti
prima

Cottura

Spegnere la
cappa 10 minuti
dopo

Velocità **basse**: sono sufficienti per cotture di cibi che emettono minime quantità di odori e vapori come ad esempio Pasta e Salse

Velocità **alte**: sono necessarie per cotture che emettono forti odori e vapori come friggere, grigliare o cucinare utilizzando più pentole contemporaneamente

Nota: In seguito all'installazione, e precedentemente il primo utilizzo del prodotto, è necessario rimuovere eventuali film protettivi.

