

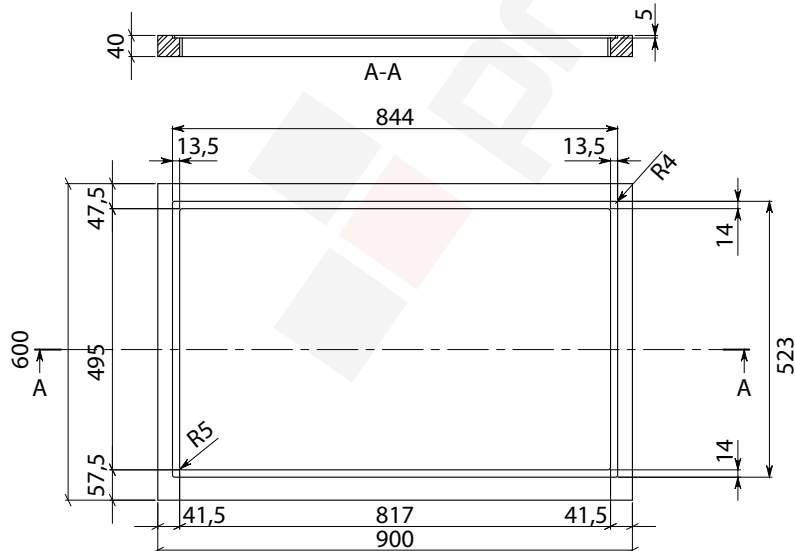
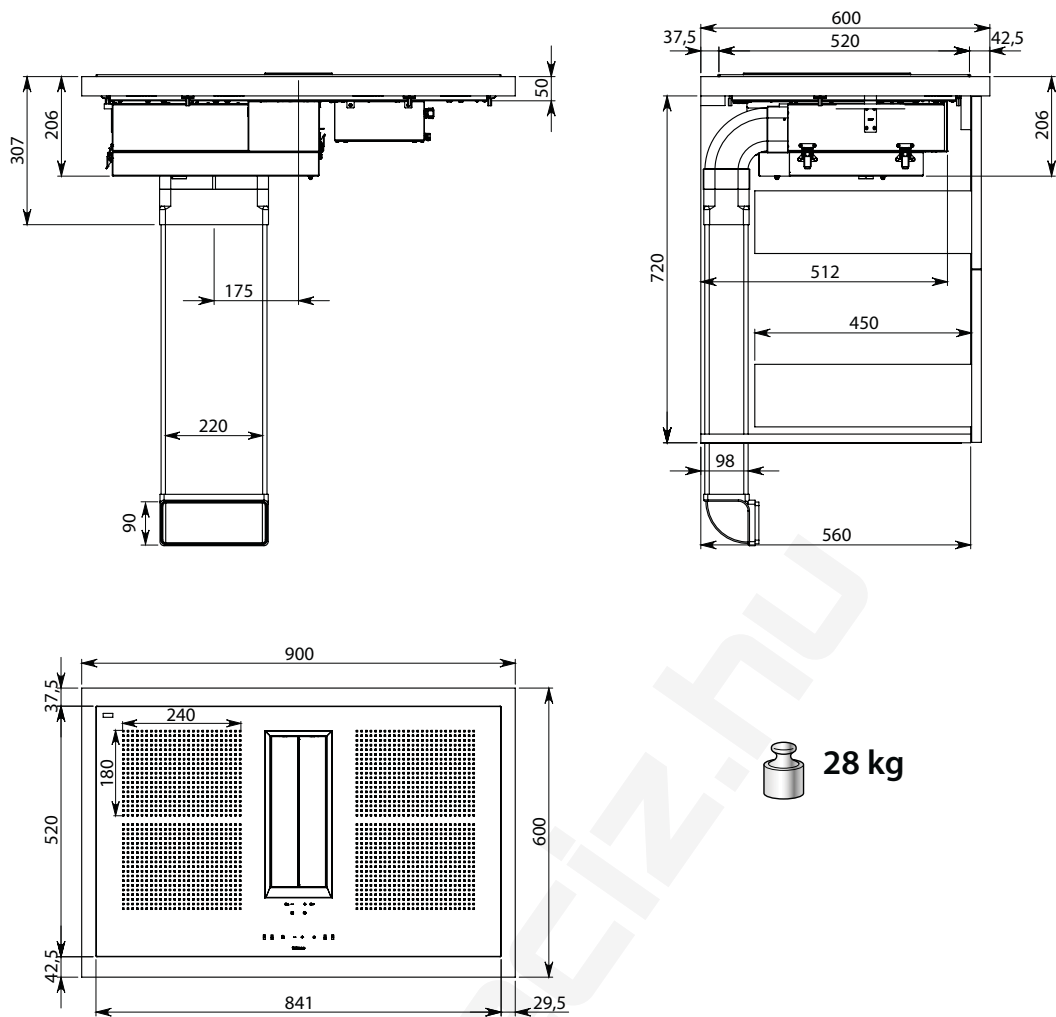
falmec



Quantum

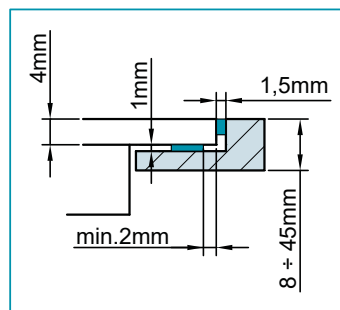
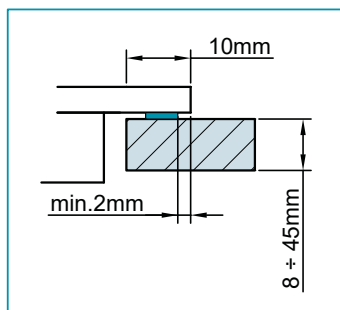
FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV ^{HU}
INSTRUCTION BOOKLET ^{EN}



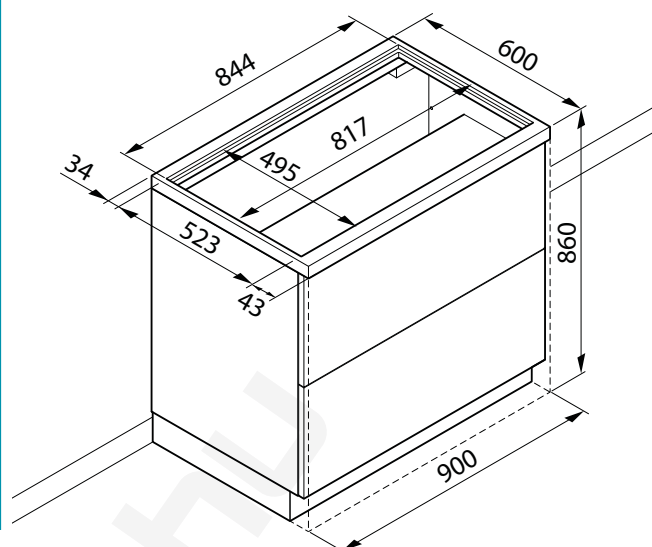
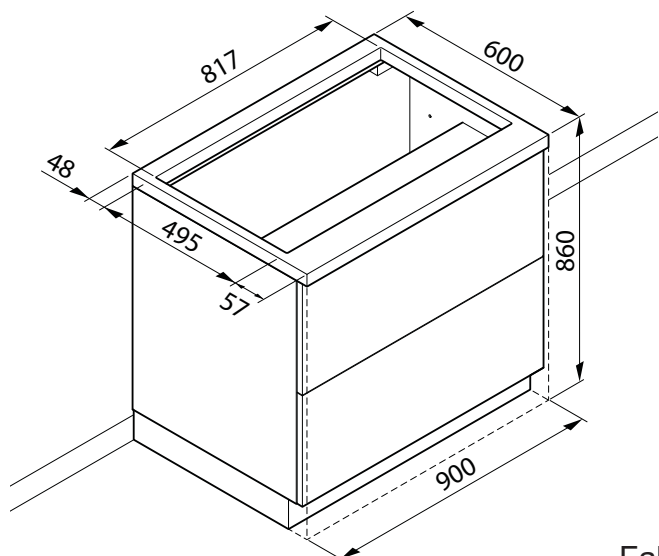
HU - Nyílás méretei a telepítéshez.

EN - Hole measurements for installation.

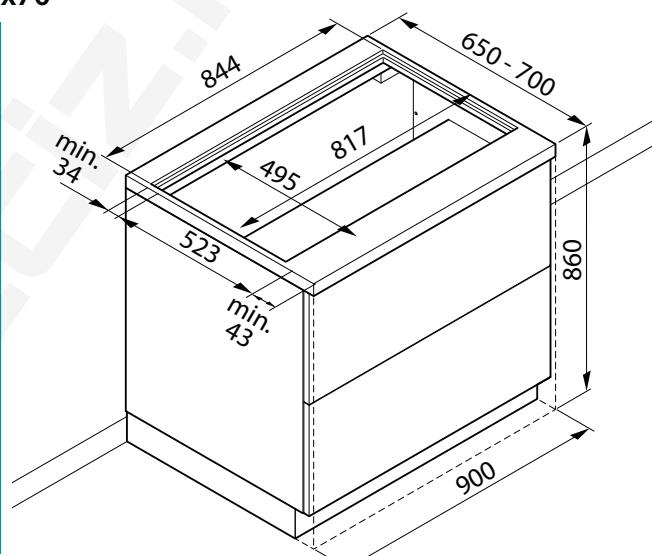
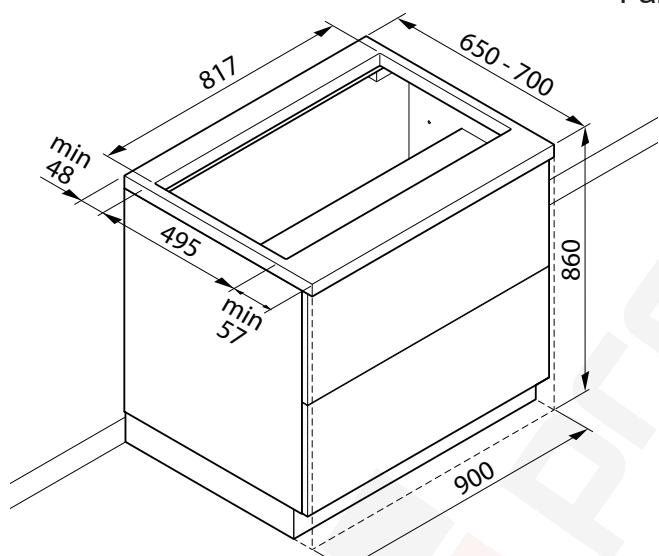


BEÉPÍTETT
változat:

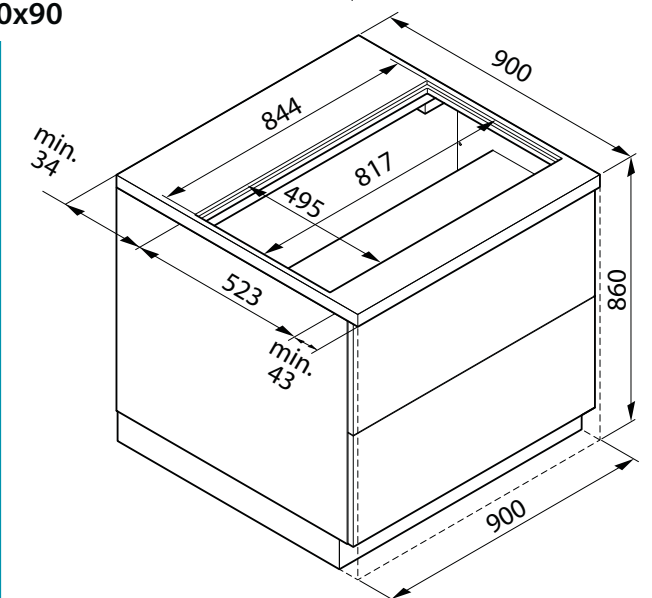
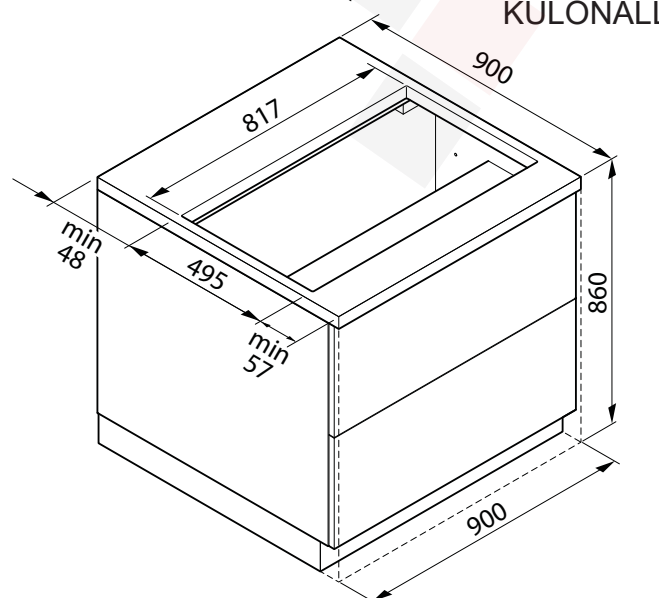
Fali 90x60



Fali 90x70

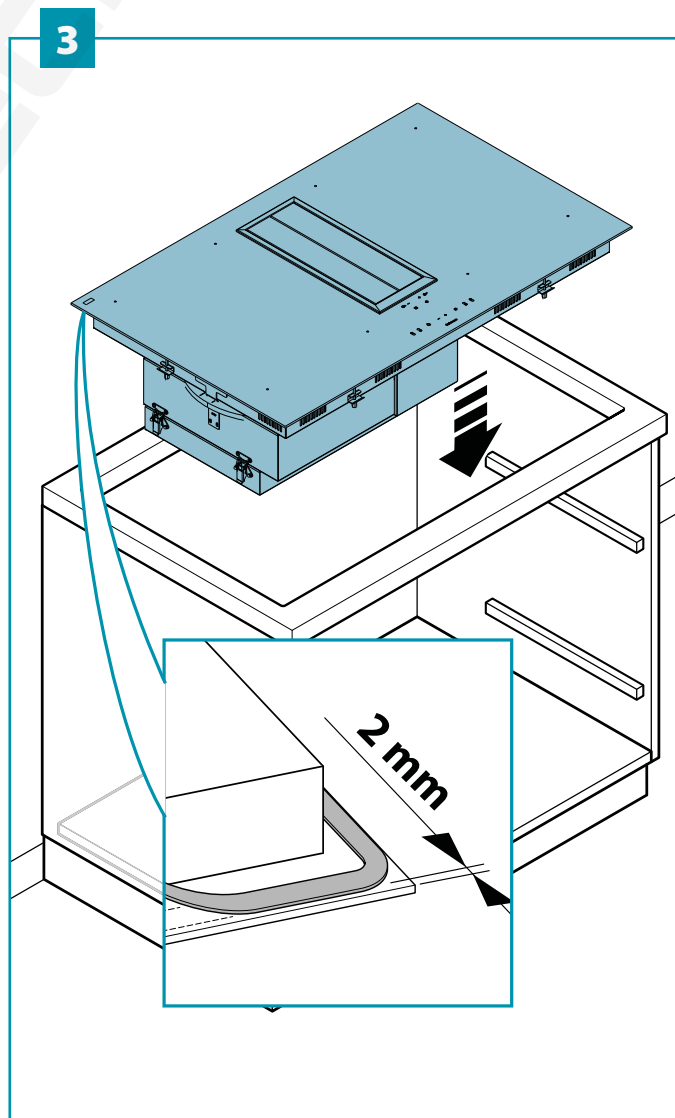
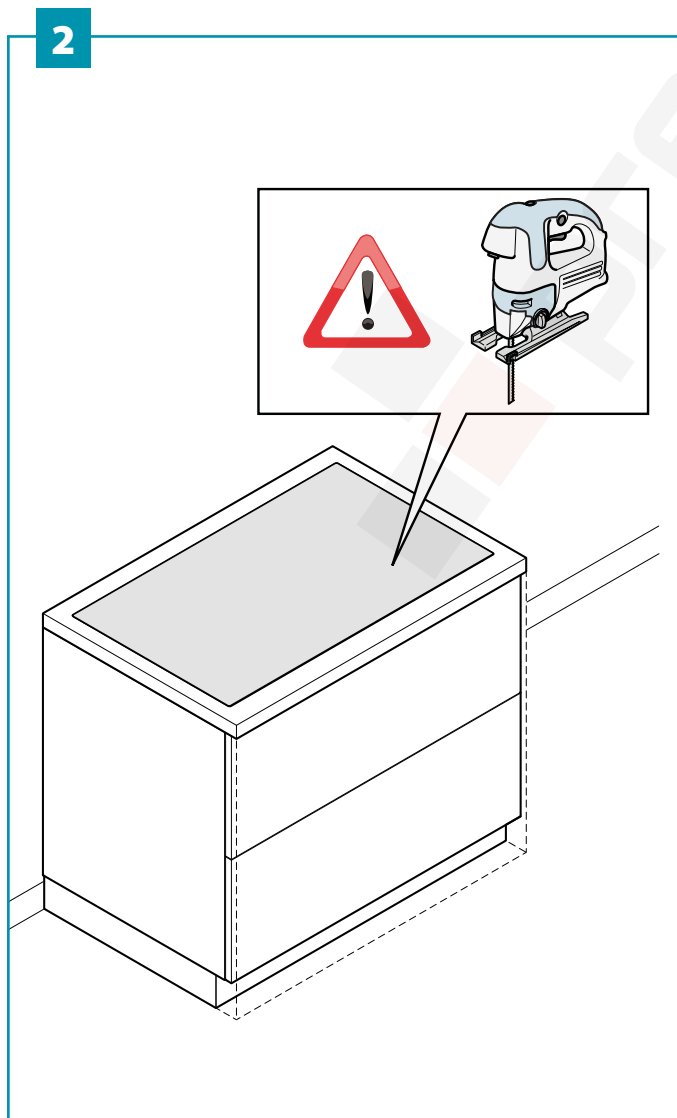
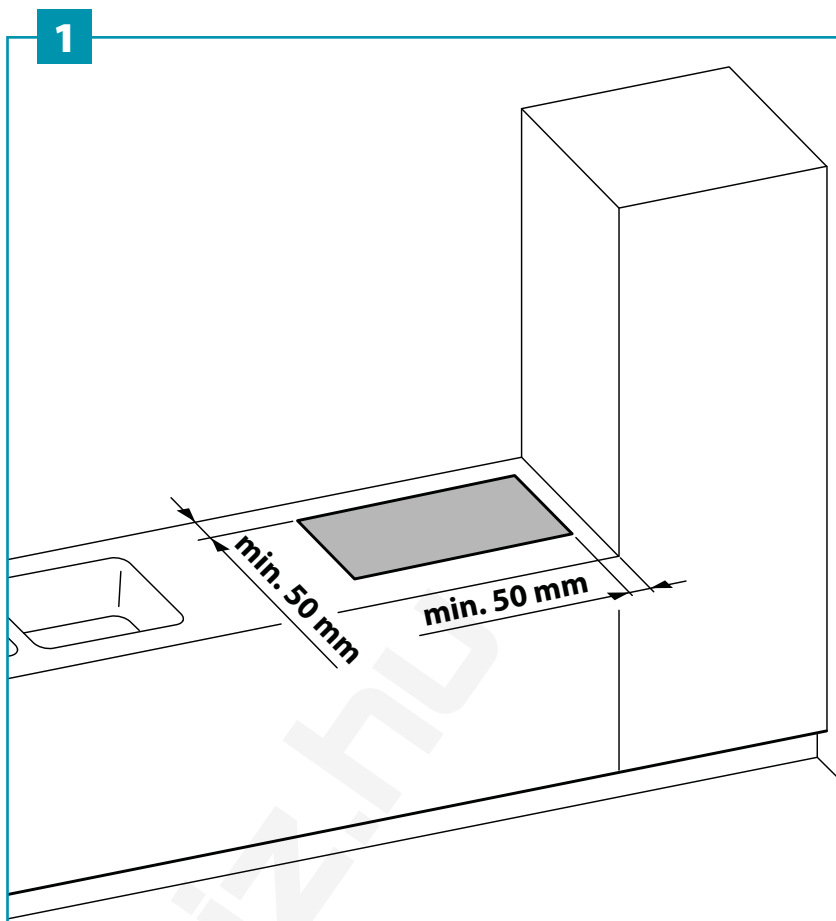


KÜLÖNÁLLÓ 90x90



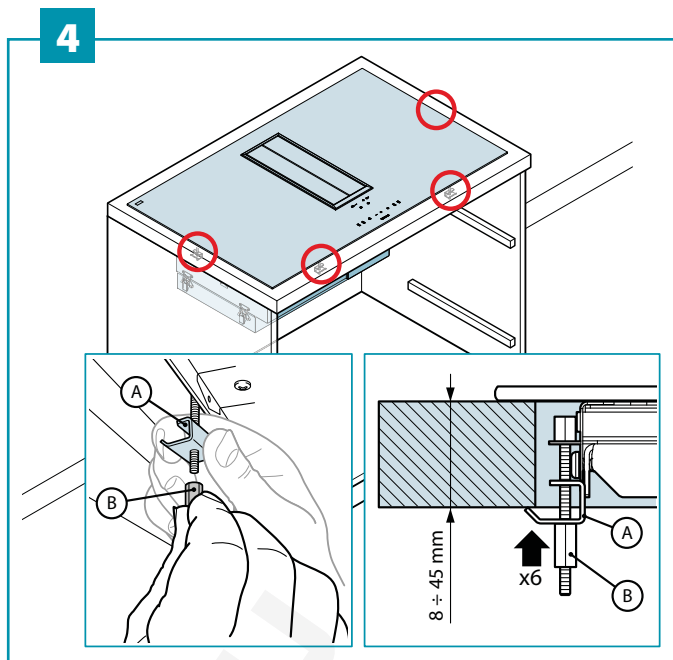
HU - Biztonsági távolság (1). Előzetes műveletek: A felső rész (2) kivágása. Az elszívó felhelyezése az alaplemezre (3).

EN - Safety distance (1). Preliminary operations: Cutting the top (2). Insertion of the hood onto the base (3).



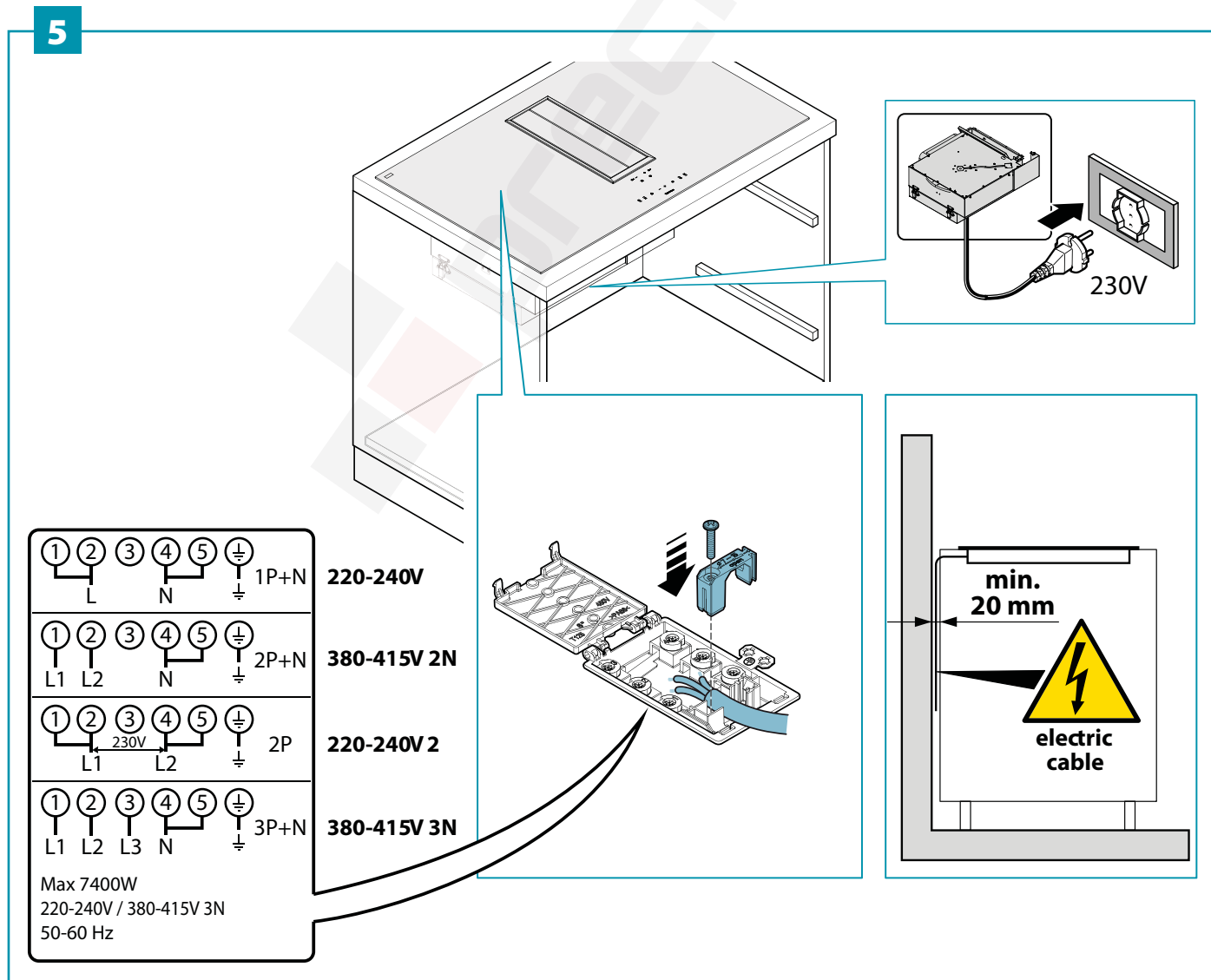
HU - Csavarozza össze a főzőlapot és a munkalapot (4).

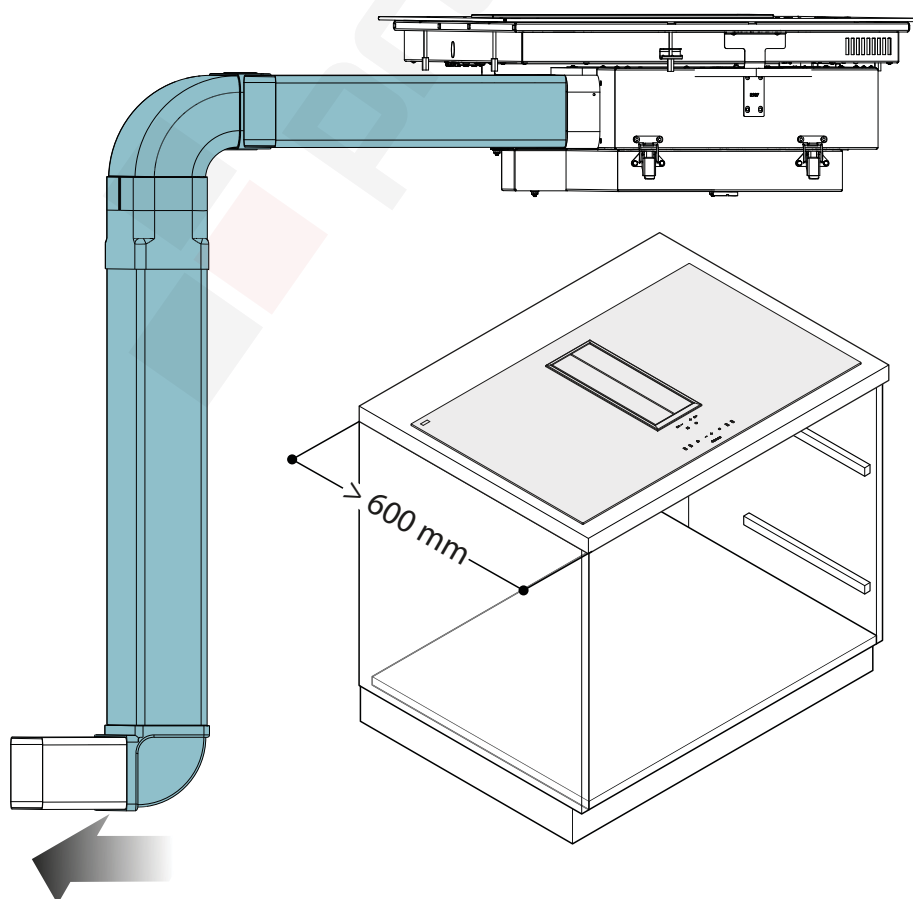
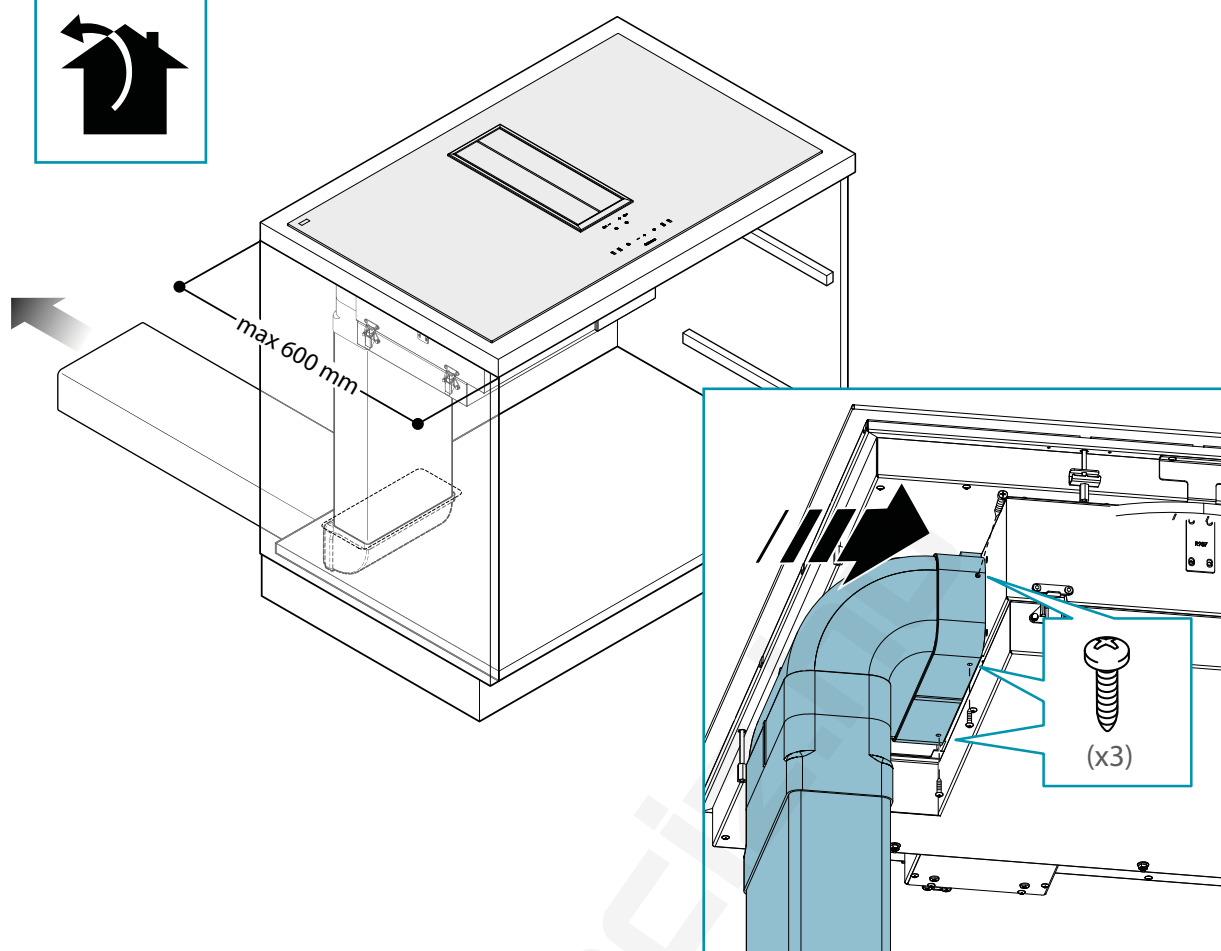
EN - Screw the cooking hob together with the worktop (4).



HU - Motor és főzőlap elektromos csatlakozása (5).

EN - Motor and hob electrical connection (5).



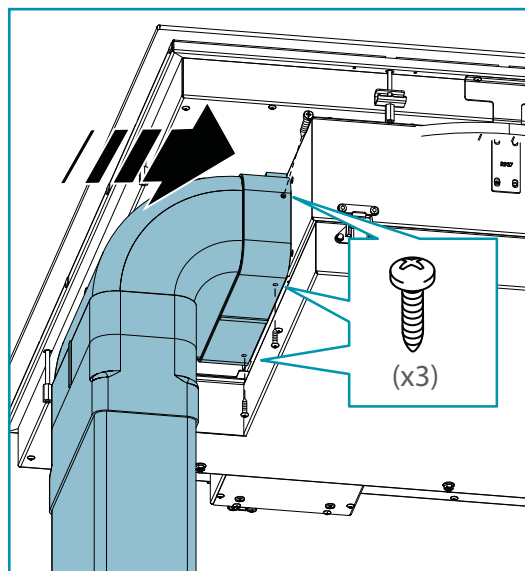
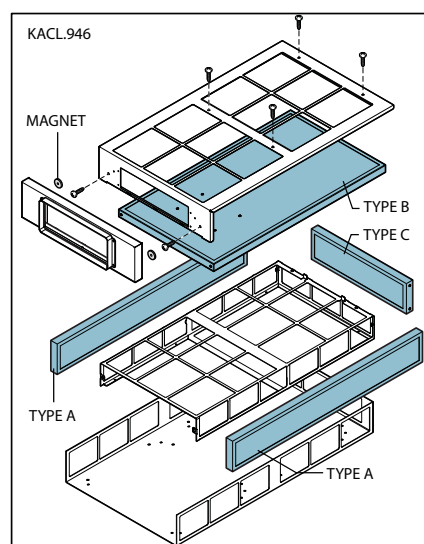
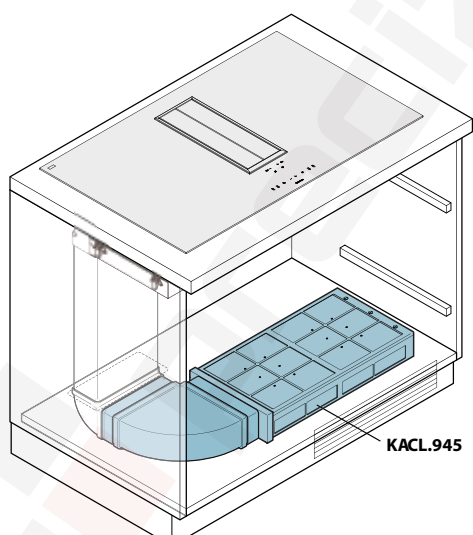
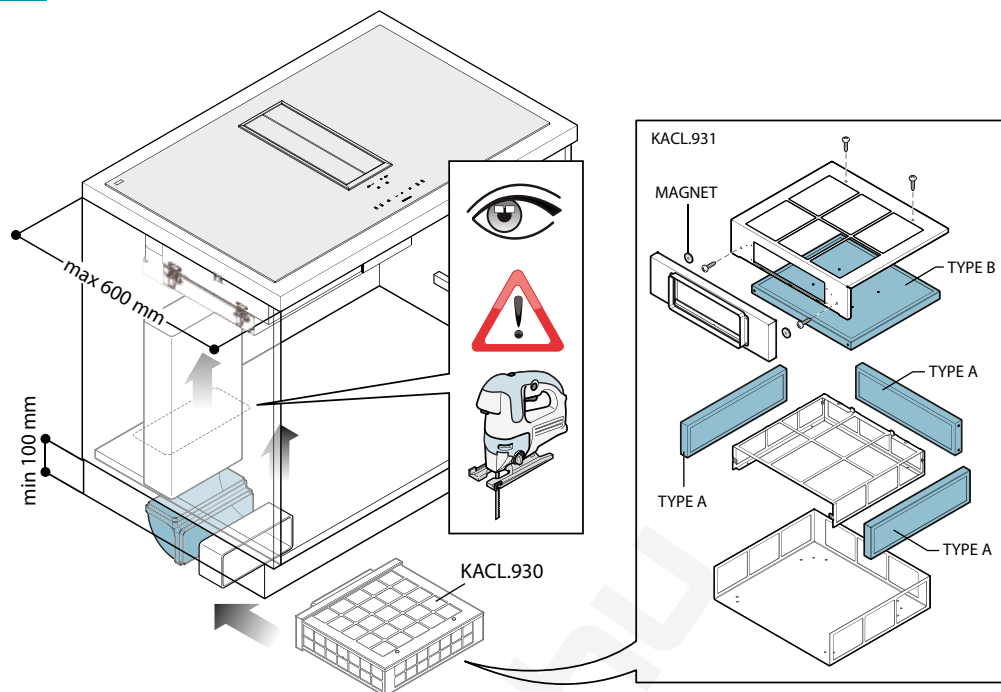




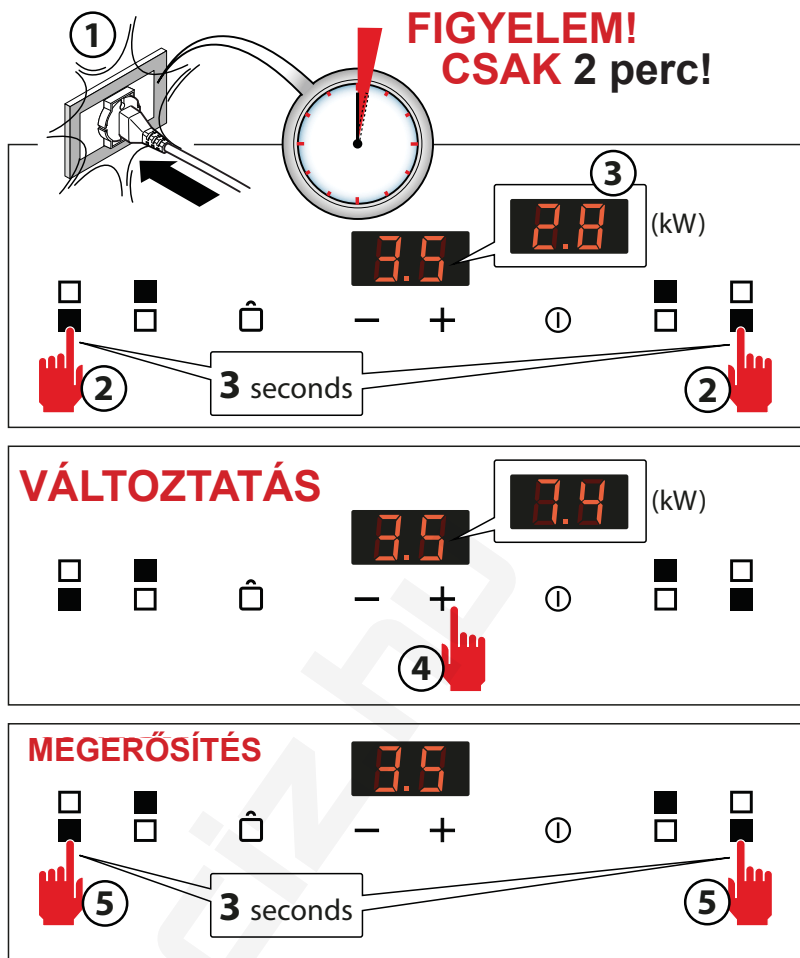
HU- A szén-zeolit
szűrő telepítése
(opcionális) (7).

EN- Installing the carbon-
zeolite filter (optional)
(7).

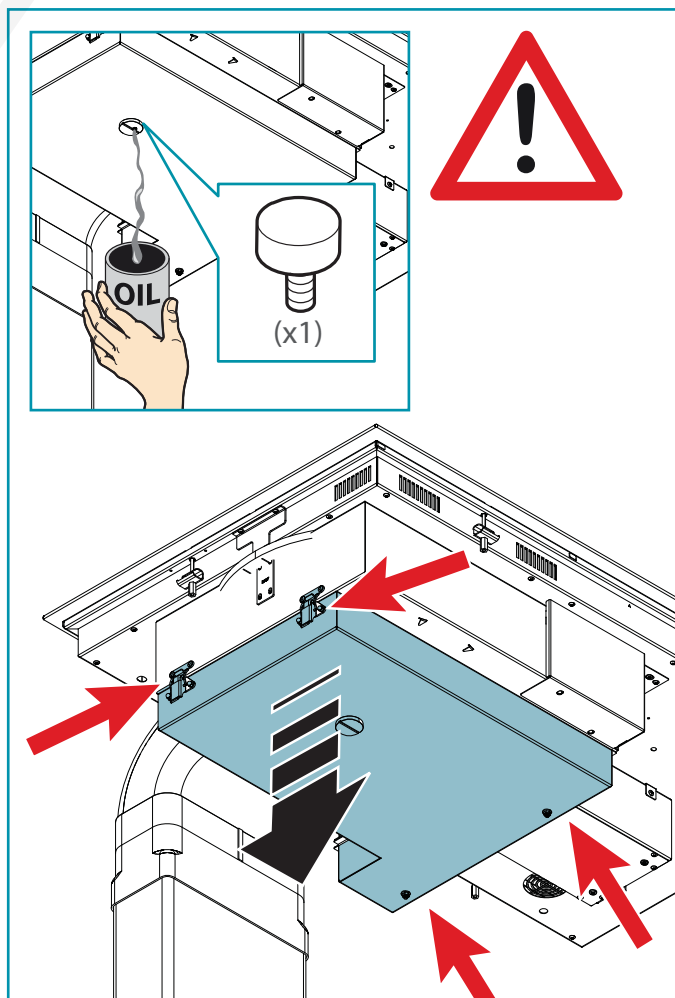
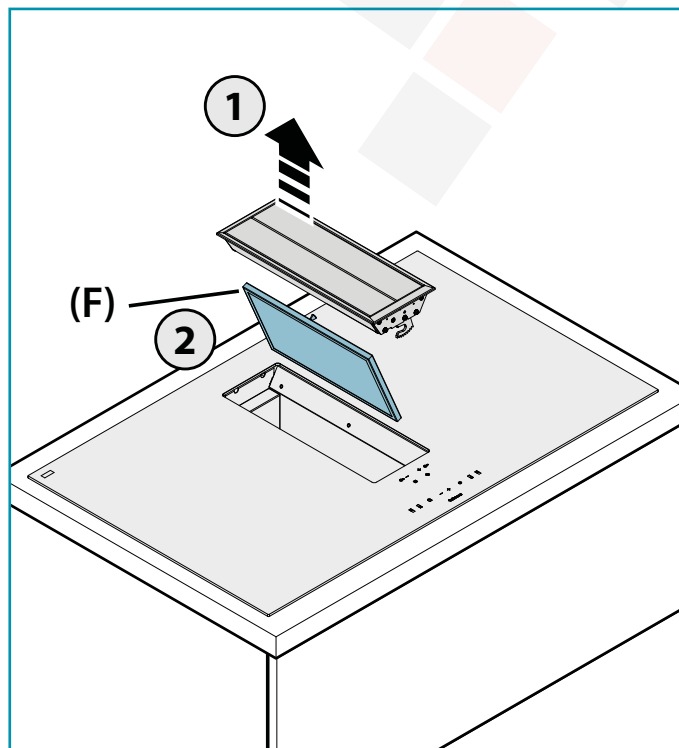
7



8



KARBANTARTÁS - MAINTENANCE



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK



Ezeket a figyelmeztetéseket az Ön és mások személyes biztonsága érdekében állítottuk össze. Ezért kérjük, hogy figyelmesen olvassa el a kézikönyv egészét, mielőtt használatba venné vagy tisztítaná a készüléket.

A gyártó nem vállal felelősséget olyan, személyek vagy kisállatok által elszenvedett sérülésekért vagy tárgyakban keletkezett károkért, amelyeket közvetlenül vagy közvetett módon a jelen kézikönyvben feltüntetett biztonsági figyelmeztetések figyelmen kívül hagyása eredményezett.

A jövőbeni konzultációhoz elengedhetetlen, hogy ezt a kézikönyvet a berendezéssel együtt tárolja.

Ha a berendezést eladják vagy átadják egy másik személynek, biztosítsa, hogy a kézikönyv is szállításra kerüljön, hogy az új felhasználó tisztában legyen az elszívó működésével és a figyelmeztetésekkel.

Ragaszkodjon az eredeti alkatrészekhez.



Rendeltetésszerű használat

- Ez a főzőlap rendeltetése szerint háztartási környezetben való használatra szolgál, ételek elkészítésére és melegen tartására.
- Ne szerelje fel a főzőlapot a szabadban, és ne tegye ki kültéri környezetnek (eső, szél stb.).
- Bármilyen egyéb felhasználása tilos.
- A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi és szellemi képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, feltéve, hogy ezt felügyelet mellett teszik, vagy miután megkapták az utasításokat a berendezés használatához és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- Gyermekeknek tilos a berendezéssel játszani. Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik a felhasználó által végzett tisztítást és karbantartást.
- Működés közben ne hagyja a főzőlapot felügyelet nélkül.

A berendezést kizárólag nem professzionális háztartási konyhában főzött ételekből származó füst és pára elvezetésére szánják: minden egyéb használat nem megfelelő. A nem megfelelő használat károkat okozhat személyeknek, dolgoknak, háziállatoknak, és mentesíti a gyártót minden felelősség alól.



Égési sérülés veszélye

- Használja a vezérlőzárát, nehogy arra jogosulatlan személyek egyedül bekapcsolhassák a készüléket.
- a serpenyők és nyeles lábasok nyelét úgy állítsa be, hogy gyermekek ne érhék el őket.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Bekapcsolt főzőzónákra ne helyezzen semmilyen fémtárgyat.



Műszaki biztonság

A beszerelési műveleteket képzett és szakképesítéssel rendelkező szerelőknek kell elvégezniük a jelen kézikönyv utasításainak és a hatályos előírásoknak megfelelően.

NE használja a főzőlapot, ha a tápkábel vagy más alkatrészek sérültek: válassza le a tűzhelyet az elektromos hálózatról, és javítás céljából keresse fel a forgalmazót vagy egy hivatalos szervizosztályt.

Ne módosítsa a berendezés elektromos, mechanikai vagy funkcionális felépítését.

Ne kísérelje meg személyesen megjavítani vagy cserélni. Az illetéktelen és nem hozzáértő személyek beavatkozása komoly károkat okozhat az egységben, illetve fizikai és személyi károkat okozhat, amelyekre a gyártó garanciája nem vonatkozik.

- A főzőlap beszerelése előtt ellenőrizze az egyes alkatrészek sértetlenségét és működését. Ha rendellenességeket észlel, ne folytassa a beszerelést, és vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel.



Az elektromos rendszernek, amelyhez a készüléket csatlakoztatni kell, meg kell felelnie a következő követelményeknek a helyi szabványoknak megfelelő, és a felhasználási ország biztonsági előírásainak megfelelő földelt csatlakozással kell ellátni. Ezenkívül meg kell felelnie a rádió antisztatikus jellemzőkre vonatkozó európai szabványoknak.

A főzőlap adattábláján feltüntetett csatlakoztatási adatoknak (feszültség és frekvencia) meg kell egyezniük a villamos hálózatadataival. A csatlakoztatás előtt hasonlítsa össze ezeket az adatokat. Kétségek esetén forduljon villanyszerelőhöz.

- A telepítését megelőzően ne használja a főzőlapot. A főzőlapot tilos mozgó berendezésen használni.
- Sohase nyissa fel a készülék házát.
- A Falmeck kizárólag eredeti pótalkatrészek használata esetén garantálja a biztonsági szabványoknak való megfelelést.
- A készülék külső időzítővel vagy távirányítóval nem működtethető.

Az elszívó felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a hálózati tápegység megfelel-e az egység belsejében található adattáblán feltüntetetteknek.

A telepített berendezés elektromos áramforráshoz való csatlakoztatásához használt aljzatnak elérhetőnek kell lennie: ellenkező esetben szereljen be hálózati kapcsolót az elszívó szükség szerinti leválasztásához.

Az elektromos rendszeren végrehajtott bármilyen változtatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. A berendezés meghibásodása esetén ne próbálja meg saját maga megoldani a problémát, hanem forduljon a forgalmazóhoz vagy egy hivatalos szervizhez.

 **Az elszívó felszerelésekor válassza le a készüléket a csatlakozó kihúzásával vagy a főkapcsoló lekapcsolásával.**

FÜSTELVEZETÉSI BIZTONSÁG

 **Ne csatlakoztassa a készüléket égésből származó füst elvezetésére szolgáló csövekhez (például kazánok, kandallók stb.)**

Az elszívó felszerelése előtt ellenőrizze, hogy betartották-e a helyiség légkivezetésére vonatkozó minden hatályos előírást.

HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

-  • Mielőtt először áram alá helyezné a készüléket, távolítsa el az összes védőfóliát és ragasztószalagot.
- A használat során a lábasok és a konyhai edények zajt kelthetnek; ezt az alábbiak okozhatják:
 - Magas teljesítményszint.
 - A lábas aljának eltérő anyagai.
 - Tűzoltásra soha ne használjon vizet. Kapcsolja ki a főzőzónát. Fojtsa el a lángokat egy takaróval, tűzvédelmi paplannal vagy valamilyen hasonló anyaggal.
 - A főzőlap alatti fiókokban ne tartson gyúlékony tárgyakat. Az evőeszköztartó legyen tűzálló anyagból.
 - A nyeles lábasokat vagy serpenyőket ne hevítse üresen, és mindig ellenőrizze, hogy van-e minimális mennyiségű folyadék a lábasban.
 - Használat után kapcsolja ki a főzőlapot.
 - Ha zsírt vagy olajat használ, folyamatosan kísérvé figyelemmel a főzést, mivel könnyen lángra kaphatnak.
 - Zsír és olajat legfeljebb egy percre hevítsen, és soha ne használja a Turbó funkciót.
 - Ügyeljen arra, hogy az eszköz használata közben és után ne égesse meg magát. Győződjön meg róla, hogy a készülék egyetlen rögzített vagy mobil tápkábele sincs összekötésben a üveggel vagy forró serpenyővel.
 - A főzőlapot ne használja konzervek melegítésére.
 - Semmivel ne fedje le a főzőlapot.
 - Az elektromos kábelek nem érintkezhetnek a főzőlappal.
 - A kezét ajánlott edényfogóval védeni a hőtől. Csak száraz kesztyűt vagy edényfogót használjon.
 - Kizárólag sima és mágneses aljú, indukciós főzőlapokhoz való konyhai edényeket használjon.
 - Akadályozza meg, hogy cukor, szintetikus anyagok, alumínium vagy fóliák érintkezzenek. A hűlés során ezek az anyagok repedéseket vagy más elváltozásokat okozhatnak az üvegkerámia felületen: kapcsolja ki az eszközt, és azonnal távolítsa el a még forró főzőzónából.
 - Lábasok mozgatásakor ügyeljen arra, hogy felemelje, és ne a felületen csúsztassa őket.
 - A nyeles lábasokat és a tűzhelyet tökéletesen meg kell tisztítani, mielőtt érintkezésbe kerülnének.

- A főzőlapra ne ejtsen tárgyakat!



Kizárólag mágneses aljú lábasokat használjon.
Más anyag nem megengedett.

A konyhai edényeknek különböző típusú aljai vannak.

- Az edény talpalehet teljesen vastartalmú, nem vastartalmú vagy a két anyag keveréke.
- A nem vastartalmú (alumínium, réz, stb.) talpú edények nem használhatók indukciós főzőlapokon.
 - A kevert anyagú edénytalp nem biztos, hogy egyenletesen melegszik, vagy nem éri el a magas hőmérsékletet. Ha az edény főként színesfémekből áll, előfordulhat, hogy a főzőlap nem ismeri fel az edényt és a főzőzóna nem kapcsol be. Ráadásul ezen anyagok némelyike hajlamos olyan anyagot kibocsátani, amely összekapcsolódik az üveg szilíciumosával, és javíthatatlanul tönkreteszi azt.
 - A teljesen vastartalmú, lapos aljú edények a legalkalmasabbak, és a hő egyenletesen oszlik el.



- A kívánt főzőzónának megfelelő méretű nyeles lábasokat használjon.
- Az egyes főzőzónákon mindig egy lábast vagy serpenyőt használjon, még a HÍD funkció használata esetén is.
- Az érzékelőbillentyűkre, illetve a LED-ekre ne helyezzen forró nyeles lábasokat, mivel ez károsíthatja az alattuk lévő elektronikai komponenseket.
- A vezérlőket és a lámpákat mindig tartsa tisztán.
- Ne tároljon fém tárgyakat közvetlenül a főzőlap alatt.
- Lehetőleg mindig használjon fedőt a hővesztés elkerülésére.
- Kevés vízzel főzzön.
- Miután megkezdte az ételek grillezését vagy főzését, vegye lejjebb a teljesítményszintet.

Biztonsági és figyelmeztető jelzések

Figyelmeztetés szívritmusszabályzóval rendelkező emberek részére:

Ne feledje, hogy a készülék használatakor annak közvetlen közelében elektromágneses mező alakul ki. Fennáll ezért annak csekély eshetősége, hogy befolyásolja a szívritmusszabályzó működését. Ha kétsége van, lépjen kapcsolatba a szívritmusszabályzó gyártójával vagy a háziorvosával.

A főzőlap működés közbeni elektromágneses mezeje befolyásolhatja a mágnesezhető tárgyak működését. Működés közben ne legyen a főzőlap közelében hitelkártya, életmentő eszköz, zsebszámológép stb.

Hosszan tartó használat esetén a készülék alatti fiókban tárolt fémtárgyak felmelegedhetnek. Közvetlenül a főzőlap alatt lévő fiókban ne tároljon fémtárgyakat.

A készülék hűtőventilátorokkal van felszerelve. Ha a beépített készülék alatt fiók van, gondoskodni kell a fiók és a készülék alja közötti elválasztásról, hogy megfelelő legyen a főzőlap szellőzése, illetve gondoskodni kell arról, hogy a ventilátorok ne ütközzenek akadályba.

Ugyanazon a főzőzónán vagy négyszögletű főzőzónán vagy PowerFlex főzőzónán soha ne használjon két nyeles edényt vagy főzőedényt.



Tisztítás vagy karbantartási műveletek elvégzése előtt áramtalanítsa a készüléket a csatlakozó kihúzásával vagy a főkapcsoló lekapcsolásával.

Ne használja az elszívót nedves kézzel vagy mezít lábbal.

Mindig ellenőrizze, hogy az összes elektromos alkatrész (világítás, elszívó ventilátor) ki van-e kapcsolva, amikor a berendezést nem használja.



Ne helyezzen tárgyakat a motoros bordák tetejére.

Az elszívóra helyezett vagy arra felfüggesztett tárgyak maximális össztömege nem haladhatja meg az 1,5 kg-ot.

Mindig felfüggyelje a főzési folyamatot olajsütők használatakor: A túlhevített olaj meggyulladhat.

Ne használja az elszívót fém zsírszűrők nélkül: ilyenkor a zsír és a szennyeződések lerakódnak a berendezés belsejében, és veszélyeztethetik annak működését.

Az elszívó hozzáférhető részei felforrósodhatnak, ha főzőkészülékekkel egyidejűleg használják.

Ne végezzen semmilyen tisztítási műveletet, ha az elszívó alkatrészei még melegek. Tűzveszély áll fenn, ha a tisztítást nem a jelen

fűzetben segítségével végzik el.
Kapcsolja le a főkapcsolót, ha a berendezést hosszú ideig nem használja.



Ha egyidejűleg más, gázt vagy más üzemanyagot használó készülékeket (kazán, kályha, kandallók stb.) is használnak, ügyeljen arra, hogy a helyiség, ahol a füst kibocsátásra kerül, jól szellőztetett legyen, a helyi előírásoknak megfelelően.

TELEPÍTÉS

csak képzett személyzet részére



Az elszívó felszerelése előtt figyelmesen olvassa el a „BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ ÉS FIGYELMEZTETÉSEK” című fejezetet.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

A műszaki specifikációkat az elszívó belsejében található címkék mutatják be.

ELHELYEZÉS

Ne szerelje fel az elszívót a szabadban, és ne tegye ki kültéri környezetnek (eső, szél stb.).

Főzőlap

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

(csak képzett személyzet részére)



Mielőtt bármilyen műveletet elvégezne a tűzhelyen, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Ügyeljen arra, hogy a főzőlap belsejében levő vezetékek ne legyenek lecsatlakoztatva

vagy elvágva: sérülés esetén vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi szervizzel. Az elektromos csatlakoztatást illetően tájékozódjon képzett szakembertől.

A csatlakoztatást a hatályos törvények és rendelkezések betartásával kell elvégezni.

Mielőtt csatlakoztatná a főzőlapot az elektromos hálózatra, ellenőrizze az alábbiakat:

- a hálózati feszültség megfelel a főzőlap belső felén található adattáblán feltüntetett értéknek;
- Az elektromos rendszer megfelelő és képes elviselni a terhelést (lásd a tűzhely belsejében található műszaki előírásokat).
- A tápcsatlakozó és a kábel ne legyen kitéve 70 °C-ot meghaladó hőmérsékletnek.
- Az áramellátó rendszer hatékonyan és megfelelően van földelve, a hatályos előírásoknak megfelelően.
- A tűzhely csatlakoztatásához használt aljzat elérhető helyen van. Abban az esetben, ha:
 - csatlakozó nélküli kábelekkal felszerelt eszközök esetén: a használt csatlakozó típusa „szabványos” legyen. A vezetékeket az alábbiak szerint kell csatlakoztatni: sárga-zöld - földelés, kék - semleges, barna - fázis. A csatlakozót megfelelő biztonsági aljzathoz kell csatlakoztatni.
 - rögzített berendezések, amelyek nincsenek ellátva tápkábellel és csatlakozóval vagy bármilyen más eszközzel, amely biztosítja az elektromos hálózatról való leválasztást, érintkezési olyan nyílási hézaggal rendelkezzenek, amely lehetővé teszi a teljes leválasztást a III. túlfeszültség kategóriában.
- Az említett leválasztó eszközöket a hálózati tápegységen a telepítési előírásoknak megfelelően kell biztosítani.

A sárga/zöld földelőkábel nem szabad leválasztani a kapcsolóval.

A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági előírások be nem tartásáért.

A főzőlapot a konyhaszekrények és az alap beszerelése után telepítse.

Győződjön meg arról, hogy a munkalapokat hőálló ragasztóval burkolták, nehogy deformálódnak vagy leváljanak.

A FŐZŐLAP BIZTONSÁGI ESZKÖZEI

Biztonsági leállítási

Ha egy főzőzóna túllépi az ugyanazon teljesítménnyel való működés maximális idejét, automatikusan kikapcsol, és láthatóvá válik a maradékhő jelzése.

A főzőzóna visszaállításához nyomja meg a szükséges billentyűket.

Teljesítményszint	alacsony	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximális működési időtartam órákban	8,7	2,0	8,7	6,7	5,3	4,3	3,5	2,8	2,3	1,9	1,5

A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha egy vagy több vezérlő több mint 10 másodpercig lefedve marad.

A helyes működés visszaállításához:

- Távolítsa el minden tárgyat a vezérlőpulttól.
- Tisztítsa meg a vezérlőpultot.
- Indítsa újra a tűzhelyet és az érintett zónát.

Az eszköz túlmelegedése

Mielőtt a főzőlap egyes elemei túlmelegedhetnének, a vezérlő csökkenti az alkalmazott teljesítményt, a védőintézkedések alábbi eljárását követve:

- A gyorsító és turbó gyorsító kikapcsolása, ha be voltak kapcsolva.
- A teljesítményszint beállításának csökkentése.
- Az érintett főzőzóna leállítása.

A főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „E2” üzenet.

A főzőzóna visszaállítása akkor lehetséges, ha a hibaüzenet kikapcsolt.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK AZ ÖSSZESZERELÉSHEZ

A főzőlapot a konyhaszekrények és az alap beszerelése után telepítse.

Győződjön meg arról, hogy a munkalapokat hőálló ragasztóval burkolták, nehogy deformálódnak vagy leváljanak.

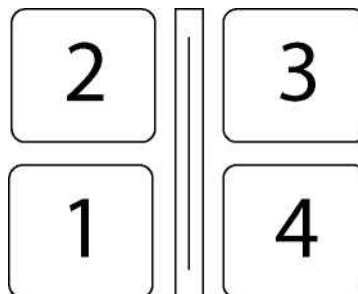


Tilos a készüléket hűtőkre vagy fagyasztókra, mosógépekre, mosogatógépekre, illetve szárítógépekre telepíteni.

A főzőlap csatlakoztatása

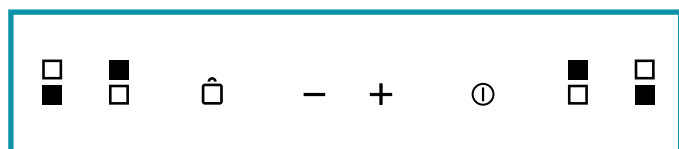
hálózat	Csatlakozás	Kábel keresztmetszete	Tápkábel	Kapcsoló mérete
220 V – 240 V~ 50/60 Hz	1P+N / 2P	3 x 2,5 mm ²	H05VV-F H 05 RR - F	25 A *
380 V – 415 V~ 50/60 Hz	2F+N	4 x 1,5 mm ²	H05VV-F H 05 RR - F	16 A *
380 V – 415 V~ 50/60 Hz	3F+N	5 x 1,5 mm ²	H05VV-F H 05 RR - F	16 A *

* Időbeli egybeesési tényezővel számítva, az EN 60 335-2-6 szabványnak megfelelően.



TELJESÍTMÉNY:

Jellemző	
Összteljesítmény	2800–7400 W
1. pozíció	
Névleges teljesítmény	1600 W
Turbó teljesítmény	1850 W
2. pozíció	
Névleges teljesítmény	2100 W
Turbó teljesítmény (1/2)	3000 W
3. pozíció	
Névleges teljesítmény	2100 W
Turbó teljesítmény (1/2)	3000 W
4. pozíció	
Névleges teljesítmény	1600 W
Turbó teljesítmény	1850 W



Vezérlő	leírás
	Főzőlap BE/KI Amennyiben másik vezérlőt nem engedélyeznek, a főzőlap néhány másodperc után automatikusan kikapcsol.
	Az első főzőzóna kiválasztása. Amennyiben a gombbal együtt nyomják meg, engedélyezi a HÍD funkciót.
	A hátsó főzőzóna kiválasztása. Ha a H gombbal együtt nyomják meg, akkor engedélyezi a HÍD funkciót.
	Vezérlő blokkolása: több mint 2 másodpercig lenyomva letiltja az összes vezérlőt. A vezérlők feloldásához ismételve meg a műveletet.
	Főzés és a turbó funkció esetén növeli a teljesítményszintet, az IDŐZÍTŐ funkció esetén pedig növeli a főzési időt.
	Főzés és a turbó funkció esetén csökkenti a teljesítményszintet, az IDŐZÍTŐ funkció esetében pedig csökkenti a főzési időt.

Kijelzés	leírás
	Főzőzóna készenlétben
	Teljesítményszintek a legalacsonyabbtól a legmagasabbig, melyek a + és - billentyűt lenyomásával választhatók ki.
	Teljesítményfokozás: maximális főzési teljesítmény.
	A maradékhő jelzése
	0 és 1 közötti teljesítményszint, az ételek melegen tartására
	híd funkció engedélyezve. (Nyeles lábas minimális átmérője: 230 mm)
	A nyeles lábas nincs a főzőlapon, illetve anyaga vagy mérete nem megfelelő. (Nyeles lábas minimális átmérője: 120 mm)

+ (a középső kijelzőn)	Vezérlő blokkolása funkció engedélyezve.
-------------------------	--

A FŐZŐLAP MŰKÖDTETÉSE ÉS HASZNÁLATA

KIZÁRÓLAG INDUKCIÓS FŐZŐLAPOKHOZ MEGFELELŐ FŐZŐEDÉNYEKET HASZNÁLJON.

Amikor egy főzőzóna be van kapcsolva, a nyeles lábas alja átmelegszik. A főzőzóna kizárólag a nyeles lábas által leadott hőnek köszönhetően melegszik. A főzőlap automatikusan érzékeli a nyeles lábas méretét. A főzési teljesítményt a főzni kívánt étel alapján kell megválasztani. Kérjük, tekintse meg az alábbi rövid táblázatot:

ZÓNÁK BEÁLLÍTÁSA

1 – 2	Olvasztás Melegítés	Szósztok, vaj, csokoládé, zselatin Félkész ételek
2 – 3	Felverés Kiolvasztás	Rizs, puding és főtt ételek Zöldségek, hal, fagyasztott étel
3 – 4	Párolás	Zöldségek, hal, hús
4 – 5	Forralás	Vízben főtt krumpli, levesek, tészta Friss zöldségek
6 – 7	Főzés alacsony hőfokon	Hús, máj, tojás, virsli, pörkölt, rolád, pacal
7 – 8	Főzés Sütés	Burgonya, fánk, sütemény
9	Sütés, felforralás	Steak, omlett Forralás
P	Sütés, felforralás	Nagy mennyiségű víz felforralása

Megjegyzés: a főzőlapok melegítési ideje rövidebb, mint a gáztűzhelyek esetében.

ALAPVETŐ FUNKCIÓK

Lásd a megfelelő modell táblázatát az előző oldalon.

HÍD FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy egyszerre működjön az 1-2 és/vagy a 3-4 főzőzóna.

Az engedélyezéshez:

- Engedélyezze a főzőlapot;

nyomja le egyszerre a + szimbólumokat:

- ekkor megjelenik a szimbólum az első főzőzóna kijelzőjén;

- A teljesítmény beállításához nyomja meg a + és - billentyűket.

Megjegyzés: ez a funkció csak a 2 jobb oldali vagy a 2 bal oldali főzőlap között aktiválható (a két középső főzőlap között nem).

A HÍD funkció INAKTIVÁLÁSA:

nyomja le egyszerre a + szimbólumokat:

TURBÓ FUNKCIÓ

A turbó funkció növeli a teljesítményt, így lehetővé teszi nagy mennyiségű melegítését (pl. tésztafőzéshez vizet).

Ezt a teljesítménynövelést max. 10 percre engedélyezi a készülék.

- Kapcsolja be a főzőlapot;

- válassza ki a főzőzónát;

- érintse meg a (+) gombot, amíg meg nem jelenik a felirat a hátsó főzőzóna kijelzőjén.

Megjegyzés: lehetséges csak az egyik jobb vagy az egyik bal főzőzónát funkcióra állítani (összesen maximum 2-t).

Ha az 1(4) főzőzóna funkcióra van állítva, akkor a 2(3) mellett nem lehet meghaladni a szintet.

Ha a 2(3) főzőzóna van funkcióra állítva, akkor az 1(4) zóna kikapcsol.

MELEGEN TARTÓ FUNKCIÓ

42 °C - Főtt ételek hőmérsékletének fenntartása: Kapcsolja be a főzőlapot;

Válassza ki a főzőzónát;

Érintse meg a (+) majd a (-) gombot: megjelenik az  szimbólum.

A főzőlap kikapcsolása

A főzőzóna kikapcsolásához:

Érintse meg a (-) billentyűt, amíg a főzőzóna képernyőjén meg nem jelenik a 0.

Ha a főzőzóna még túl meleg, megjelenik a maradékhő: .

A főzőlap kikapcsolása

Érintse meg a  billentyűt: az összes főzőzónát inaktíválja.

A még mindig túl forró főzőzónák kijelzőjén megjelenik a következő szimbólum: .



Ne érjen a főzőzónákhoz, amíg világít a  lámpa

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓ ÉS A FŐZŐLAP AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSA

Az időzítőnek két funkciója van:

- 1 - **IDŐZÍTŐ**;
- 2 - Egy vagy több főzőzóna **AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSA**.

Legfeljebb 99 perces időtartam beállítására van lehetőség.

Amint vége az időbeállításnak, az idő kijelzőjén 00 látható, és aktiválódik egy hangjelzés, amelyet a (+) vagy (-) billentyűt lenyomásával lehet inaktíválni.

IDŐZÍTŐ

A beállításához:

1. Ha ki van kapcsolva, kapcsolja be a főzőlapot a  billentyűvel, és érintse meg egyszerre a (+) és (-) billentyűket.

2. Állítsa be a kívánt időt a (+) és (-) billentyűk érintésével.

Az időzítő működésbe lép.

Az idő módosításához ismételje meg az eljárást az 1. ponttól.

Az időzítő törléséhez:

1. Ha ki van kapcsolva, kapcsolja be a főzőlapot, és érintse meg egyszerre a (+) és (-) billentyűket.
(A Plus változatban a lámpa kijelzése ).
2. Az idő 00-ra állításához érintse meg a (-) billentyűt.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

Az automatikus kikapcsolás funkcióhoz:

- 1 - Kapcsolja be a főzőlapot;
- 2 - Válassza ki a főzőzónát;
- 3 - Válassza ki a szintet;
- 4 - Állítsa be az időzítőt a fent leírt módon.

Az automatikus kikapcsolás másik főzőzónánál való beállításához ismételje meg az eljárást a 2. ponttól.

Az IDŐZÍTŐ és az AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS egyidejűleg is alkalmazható.

MI A TEENDŐ HA PROBLÉMÁK JELENTKEZNEK A FŐZŐLAPPAL?

Nem kapcsol be a főzőlap vagy a főzőzónák:

- A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
- Kioldott a védőbiztosíték.
- Ellenőrizze, hogy aktív-e a blokkolás.
- A billentyűket víz vagy zsír fedi.
- A billentyűkre tárgyat helyeztek.

Megjelenik a szimbólum

- Nincs nyeles lábas a főzőzónán.
- A felhasznált edény nem kompatibilis a főzőlapokkal.
- A nyeles lábas aljának túl kicsi az átmérője a főzőzónához képest.

Megjelenik az [E] szimbólum:

- Válassza le, majd csatlakoztassa a főzőlapot.
- Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati központtal.

A ventilátor a főzőlap kikapcsolása után is működésben marad:

- Ez nem hiba: a ventilátor továbbra is védi az eszköz elektronikai tápegységét.
- A ventilátor automatikusan leáll.

Kikapcsol az egyik zóna vagy az egész főzőlap:

- Aktív a túlmelegedés elleni biztonsági rendszer;
- Túl sokáig bekapcsolva marad a főzőlap vagy az egyik főzőzóna;
- egy vagy több billentyű le van takarva;
- valamelyik nyeles lábas üres és túlmelegedett az alja.

A ventilátor folyamatosan működik a tűzhely leállítása után:

- Ez nem üzemzavar: a ventilátor folyamatosan védi az elektronikát a készülék tápegysége.
- A ventilátor automatikusan leáll.

A FŐZŐLAP HIBAKÓDJAI

A kezelőfelület hibakódokat jelenít meg, hogy hiba esetén ezzel támogassa a szervizelést végző szakembert.

A teljes hibamatrix leírása elérhető a készülékhez adott „Basic 2 hibakódok” dokumentummal együttesen, mely részletes információkat tartalmaz. Az alábbiakban az E.G.O standard hibakódjai vannak felsorolva; az egyedi kezelőfelületek eltérhetnek. A standard esetben eltérnek egymástól az általános kezelőfelület hibák (Er xx) és a főzőzóna hibái (E/x). A főzőzónákra vonatkozó hibák esetén a hibás főzőzóna kijelzőjén felváltva villog az „E” betű és egy „X” hexadecimális kód.

Hibakód	Leírás	Lehetséges okok	Megoldás
	A főzőzóna akkor konfigurálható, ha állandó „C” látható.	Nincs hiba; a felhasználó a szerviz menüben van.	Megfelelő lábast kell az adott főzőzónára helyezni.
	A főzés akkor konfigurálható, ha villogó „C” látható. Sikeres konfigurálás után az adott kijelzőn „-” látható. Ha nem jelenik meg a „-”, ellenőrizze az E/5 lehetséges okait.	A felhasználó a szerviz menüben van; nincs hiba.	Várja meg a „-” szimbólumot vagy szakítsa meg a konfigurálást a kiválasztás billentyű megnyomásával, hogy a „C” abbahagyja a villogást.
	Az egyes főzőzónákon villogó „E” azt jelzi, hogy az összes konfiguráció törölve lesz.	A felhasználó a szerviz menüben van; nincs hiba.	Manuális konfigurálás
	Hőmérsékleti korlátok túllépése	Az edény vagy az üveg hőmérséklete túl magas NTC -> elektronika hőmérséklete túl magas	A rendszernek le kell hűlnie
	Nem megfelelő edény, pl. a mágnesesség elvesztése az alj hőmérséklete miatt	A modulon egy edény helytelenül működő pontot hoz létre, ami tönkretesz az eszközöket, pl. az IGBT-eket.	1.8 s után automatikusan megtörténik a hiba törlése, és a főzőzóna újra használható. A hibák visszatérése esetén cserélni kell az edényt. 2. A modult cserélni kell, ha a hiba úgy lép fel, hogy nincs edény a főzőzónán.
	Konfigurálatlan indukciós modul (az összes indukciós modul reagál a kezelőfelületre, az érintett főzőzónához tartozó bármely elem kivételével).	az indukciós modul nincs konfigurálva	Törölje a főzőlap konfigurációját, és aktiválja a manuális konfigurálást. Indítsa el a kezelőfelület szerviz menüjét az indukciós modul konfigurálásához; ha a felsorolt pontok nem vezetnek sikerre, cserélje a modult.

	Nincs kommunikáció a kezelőfelület és az indukciós modul között	Az indukciós modul nem kap tápfeszültséget. Rossz kábel vagy meghibásodás	Ellenőrizze a táp- és LIN-csatlakozásokat. Ha a csatlakozás OK, cserélje a modult
	Hálózati zavar	1. Sikertelen a hálózat frekvenciájának érzékelése 2. Túlfeszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget és frekvenciát; ha OK, cserélje a modult
	Nem meghatározható hiba		Cserélje a modult vagy Kezelőfelület
	Ventilátorhiba	Meghibásodott a ventilátor vagy a vezérlő elektronikája	Cserélje a modult
	Hibás hőmérsékletszonda az induktoron	Az érzékelő jele az érvényes tartományon kívül van; meghibásodott az érzékelő vagy az elektronika	Cserélje a modult
	Az indukciós modul hardverhibája	A modul önellenőrzése meghibásodott hardvereszközt érzékelt	Cserélje a modult
	Konfigurációs hiba	2 főzőzóna van hozzárendelve a kezelőfelület ugyanazon eleméhez	Törölje az aktuális konfigurációt; manuális konfigurálás a szerviz menüvel
	Rögzített érzékelőérték (teszt funkció az induktoron lévő hőm. szondához)	Nem változik eléggé a hőmérséklet (10 K) a főzőlap bekapcsolásától számított 5 percen belül	A rendszernek le kell hűlnie
Semmi nem működik és semmi nincs kijelezve	Túlfeszültség a kapcsolási üzemmód tápellátásán (semmi nem működik)	400 V csatlakozás	Válassa le és korrigálja a tápvezeték csatlakozását

Megjegyzés:

Nem minden hibát tud automatikusan érzékelni a rendszer, pl. a kezelőfelület tápellátásának hibája esetén.

ELSZÍVÓ

FÜST-/PÁRAELVEZETÉS

KÜLSŐ ELSZÍVÓ (SZÍVÁS)



Ebben a változatban a füst és a pára a kivezetőcsővön keresztül a szabadba ürül. Ebből a célból az elszívó kimeneti csatlakozóját csővel kell csatlakoztatni egy külső kimenethez.

A kimeneti cső:

- átmérője nem lehet kisebb az elszívó csatlakozójának átmérőjénél.
- enyhén lejtson a vízszintes szakaszokban, hogy megakadályozza a kondenzvíz visszafolyását a motorba.
- rendelkezzen a szükséges kanyarokkal.
- hossza legalább a minimálisan szükséges hosszúság legyen a rezgések elkerülése és az elszívó szívóteljesítményének csökkentése érdekében. A csöveket szigetelnie kell, ha azok hideg környezetben haladnak át. 800 m3/óra vagy annál erősebb motorok esetén visszacsapó szelep kerül telepítésre, hogy megakadályozza a külső levegő visszaáramlását.

Eltérés Németország esetében:

ha a konyhai páraelszívót egy időben használják olyan készülékekkel, amelyek nem villamos energiával működnek, a helyiség negatív nyomása nem haladhatja meg a 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) értéket.

BELSŐ VISSZAKERINGETÉSE ELSZÍVÓ (SZŰRŐS)



Ennél a modellnél a levegő áthalad a Carbon-Zeo szénzsűrőkön, hogy tisztítsák és újrahasznosítsák a környezetben. Ellenőrizze, hogy a Carbon-Zeo szénzsűrők be vannak-e szerelve az elszívóba, ha nem, akkor szerelje be őket a szerelési útmutatóban leírtak szerint.

ÖSSZESZERELÉSI UTASÍTÁS

csak képzett személyzet részére



Az elszívó különféle konfigurációkban telepíthető. Az általános összeszerelési lépések minden telepítésre vonatkoznak; minden esetben kövesse a szükséges telepítéshez megadott lépéseket.

MŰKÖDTETÉS

MIKOR KAPCSOLJUK BE AZ ELSZÍVÓT?

A főzés megkezdése előtt legalább egy perccel kapcsolja be az elszívót, hogy a gőzt és a párákat a szívófelület felé irányítsa.

A főzés után hagyja működésben az elszívót, amíg a gőz és szag teljes mértékben elvezetésre kerül. Az Időzítő funkcióval beállítható az automatikus kikapcsolás funkció, amely lehetővé teszi az elszívó automatikus kikapcsolását 15 perc működés után.

MELYIK SEBESSÉGET VÁLASSZUK?

(1–3) sebesség: fenntartja a tiszta levegő áramlását alacsony áramfogyasztással.

(4–5) sebesség: normál használati feltételek.

(6–7) sebesség: erős szagok és pára jelenléte.

(8–P) sebesség: a szagok és pára gyors elvezetése.

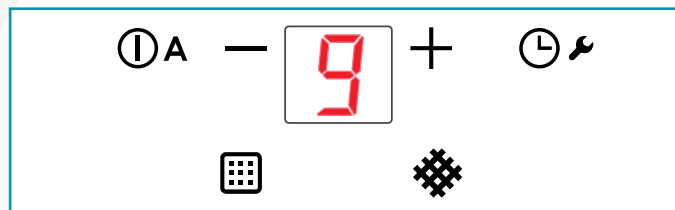
MIKOR SZÜKSÉGES A SZŰRŐK MOSÁSA VAGY CSERÉJE?

A fémzsűrőket 30 üzemóránként meg kell tisztítani.

Az aktívszén szűrőket 9 havonta ki kell tisztítani, és 18 havonta ki kell cserélni.

További részletek a „**KARBANTARTÁS**” fejezetben találhatók.

TOUCH PUSHBUTTON PANEL



	BE/KI Rövid lenyomás: Elszívó ON/OFF (be/ki) kapcsoló Hosszú lenyomás: A konyhai elszívó működtetése automatikus ciklus aktiválásával (A), a főzőlap teljesítményének megfelelően.
	Sebesség növelése 1...9 között („P”-ig). „P” sebesség: csak néhány percig aktív, majd 9. sebességre vált.
	Sebesség csökkentése P-től 1-ig.
	Aktív konyhai elszívóval (rövid impulzus): IDŐZÍTŐ (a piros LED villog) Automatikus kikapcsolás 15 perc múlva. A funkció le van tiltva (nem világít a piros LED), ha: - A motor ki van kapcsolva (gomb). - Nyomja meg újra az IDŐZÍTŐ gombot. Kikapcsolt konyhai elszívóval (hosszú impulzus, 4 s): bordák nyitása az elszívó és a fém szűrő karbantartásához
	FÉM SZÍRSZŰRŐ RIASZTÁSA Karbantartás kb. 30 óra használat után. A számláló visszaállításához nyomja le a gombot 5 másodpercig.

**SZÉN-ZEOLIT SZŰRŐ RIASZTÁSA**

Karbantartás kb. 2000 óra használat után.

A számláló visszaállításához nyomja le a  gombot 5 másodpercig.

A riasztás aktiválásához:

Kikapcsolt elszívó mellett nyomja le 3 másodpercig egyszerre a + és a — gombot.

Ekkor világítani kezd a  LED.

Erősítse meg a + gombbal



Ha teljesen inaktív a nyomógombos panel, akkor mielőtt műszaki segítséget kérne, válassza le átmenetileg a berendezés áramellátását (kb. 5 percre), lehetőség szerint a főkapcsolóval, majd állítsa vissza a normál működést. Ha ennek a műveletnek nincs hatása, akkor forduljon műszaki segítségért a szervizképviselethez.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**FIGYELEM!**

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztítót.

A főzőlap tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy szobahőmérsékletű. Mindig, minden egyes használat után tisztítsa meg a főzőlapot speciálisan üvegkerámiához való tisztítószerrel.

Ne használjon a következőket tartalmazó szereket:

- korrozív anyagok (szénsav, savak, ammónia)
- csiszolószerek (porok vagy paszta)



A csappantyúkat ne mossa mosogatógépben.

Ne használjon hegyes vagy csiszoló hatású tárgyakat.

A tisztítás után puha törölruhával szárítsa meg a készüléket.

HASZNOS ÁPOLÁSI TIPPEK

Az üvegkerámia főzőlapot rendszeresen, lehetőleg minden használat után tisztítsa meg. Kerülje a dörzsszivacsok és súrolószerek használatát.

A durva kémiai tisztítószer, például a sütőtisztító spray-k vagy folteltávolítók szintén nem megfelelőek csukó, mint a fűdőszobai vagy egyéb háztartási tisztítószer.

Történnék balesetek...

és még mielőtt észrevenné, a műanyag, alufólia, cukor vagy cukros étel máris a forró üvegkerámia főzőlapon landol. Kérjük, a lehető leggyorsabban kaparja fel a forró felületről. Ha ezek az anyagok megolvadnak, károsíthatják az üvegkerámia főzőlapot.

Csillogó eredmény mindössze három lépésben:

Az üvegkerámia főzőlap alapos tisztításához először távolítsa el a szennyeződések és az ételt egy megfelelő fémkaparóval.

Miután az üvegkerámia főzőlap lehűlt, tegyen rá néhány csepp megfelelő tisztítószer, és dörzsölje be egy papírtörölkővel vagy tiszta ruhával.

Ezután nedves ruhával törölje át az üvegkerámia főzőlapot, majd tiszta ruhával törölje szárazra.

Hogyan találom meg a megfelelő üvegkerámia kaparót?

- Fémből készült kaparó (nem olvad meg és nem gyullad meg)
- A kaparó könnyen zárható / feloldható
- A penge pontosan van rögzítve, nem mozdul el
- A penge sértetlen, tiszta és rozsdamentes
- Vizsgáló intézet által tanúsított kaparó, ha beszerezhető (pl. TÜV-GS pecsét)
- Felhasználói kézikönyv és biztonsági utasítások

BELSŐ FELÜLETEK TISZTÍTÁSA

Ne tisztítsa folyadékokkal vagy oldószerekkel az elektromos alkatrészeket és az elszívó belsejében található motorhoz kapcsolódó részeket.

A belső fém alkatrészekkel kapcsolatban lásd az előző bekezdést.

FÉM ZSÍRSZŰRŐK

Javasoljuk, hogy a fém szűrőket (F) **gyakran (legalább havonta egyszer)** tisztítsa, hagyja őket forrásban lévő vízben és tisztítóoldatban 1 órán át ázni, ügyelve arra, hogy ne hajlítsa meg őket.

Ne használjon korrozív, savas vagy lúgos mosószereket.

Jól öblítse le és várja meg, amíg teljesen megszáradnak, mielőtt összeszerelné őket.

A mosogatógépben való mosás megengedett.

A fém zsírszűrők behelyezéséhez és eltávolításához lásd az összeszerelési útmutatót.

SZÉN ÉS ZEOLIT SZŰRŐK (OPCIÓ) KACL.963

Normál körülmények között 18 havonta kell őket megújítani, 3 év után pedig cserélni.

A szűrő megújításához a következő eljárást kövesse: - Távolítsa el a szűrőt az utasításokban leírtak szerint.

- Helyezze be az A, B és (ha van) C szűrőket kb. 2 órára egy otthoni 200 °C-os sütőbe.

- Ha a szűrő lehűlt, szerelje vissza a 4 szűrőt a szűrő fémszerkezetére.

ZSÍRFELFOGÓ TÁLCA

A tálcát ajánlott 1 havonta tisztítani.

Ne használjon korrozív, savas vagy lúgos mosószereket.

Alaposabb tisztításhoz távolítsa el az olajgyűjtő tálcát (lásd ábra), és mossa ki és mosogatószerrel. Jól öblítse le és várja meg, amíg teljesen megszárad, mielőtt visszaszerelné.

ÁRTALMATLANÍTÁS A HASZNOS ÉLETTARTAM LEJÁRTÁVAL

A készüléken feltüntetett áthúzott kerek szemetes szimbólum azt jelenti, hogy a **termék WEEE**, azaz „elektromos és elektronikus berendezések hulladéka”, tehát **tilos a nem szelektált hulladékkal** (azaz „vegyes háztartási hulladékkal”) **ártalmatlanítani**; ehelyett külön kell ártalmatlanítani, hogy speciális műveleteknek vethessék alá újrahasznosítás érdekében, illetve hogy speciális kezeléssel eshessen át a környezetre ártalmas anyagok eltávolítása és biztonságos ártalmatlanítása, valamint az újrahasznosítható nyersanyagok eltávolítása érdekében. Ezeknek a termékeknek a megfelelő ártalmatlanítása hozzájárul az értékes erőforrások megőrzéséhez, és segítségével elkerülhetők az egészségre és a környezetre gyakorolt lehetséges negatív hatások, amelyeket a hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása okozhat.

Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal, hogy további információt kapjon a legközelebbi kijelölt hulladékgyűjtő pontról. Az ilyen hulladék nem megfelelő ártalmatlanításáért kiszabható szankciókat a nemzeti jogszabályoknak megfelelően lehet alkalmazni.

INFORMÁCIÓ AZ ÁRTALMATLANÍTÁSRÓL AZ EURÓPAI UNIÓ ORSZÁGAIBAN

Az EU WEEE-irányelv az egyes országokban eltérően alkalmazzák, ennek megfelelően, ha a készüléket ártalmatlanítani kívánja, javasoljuk, hogy vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy a kereskedővel, hogy megtudja, mi a helyes ártalmatlanítási módszer.

INFORMÁCIÓ AZ ÁRTALMATLANÍTÁSRÓL A NEM EURÓPAI UNIÓS ORSZÁGOKBAN

Az áthúzott szemetes vagy hulladékgyűjtő szimbólum csak az Európai Unióban érvényes: ha a készüléket más országban kívánja ártalmatlanítani, javasoljuk, hogy vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy a kereskedővel, hogy megtudja, mi a helyes ártalmatlanítási módszer.

**FIGYELEM**

A gyártó fenntartja a jogot, hogy bármikor, előzetes értesítés nélkül változtasson a berendezésen. A kézikönyv nyomtatásához, fordításához és akár részleges sokszorosításához a gyártó engedélyére van szükség.

A kézikönyvben szereplő műszaki információk, grafikus ábrák és jellemzők tájékoztató jellegűek, és nem tehetők közzé.

Ez a kézikönyv olasz nyelven készült. A gyártó nem vállal felelősséget az esetleges átirati vagy fordítási hibákért.



These warnings have been drawn up for your personal safety and those of others. You are therefore kindly asked to read the booklet carefully in its entirety before using or cleaning the equipment.

The Manufacturer declines all responsibility for any damage caused directly, or indirectly, to persons, things and pets as a consequence of failing to comply with the safety warnings indicated in this booklet.

It is imperative that this instructions booklet is kept together with the equipment for any future consultation.

If the equipment is sold or transferred to another person, make sure that the booklet is also supplied so that the new user can be made aware of the hood's operation and relative warnings.

Insist on original spare parts.



Intended use

- This cooker is intended to be used in domestic environments to prepare and keep dishes warm.
- Do not install the cooker outdoors and do not expose it to outdoor environment (rain, wind, etc.).
- Any other use is not admitted.
- The equipment can be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory and mental abilities, or with no experience or knowledge, as long as they do so under supervision or after having received relative instructions regarding safe use of the equipment and understanding of the dangers connected to it.
- Children are not to play with the equipment. Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children without supervision.
- Do not leave the cook top unmanned while it is working.

The equipment is solely intended to be used to extract fumes generated from cooking food in non-professional domestic kitchens: any other use is improper. Improper use can cause damage to persons, things, pets and exempts the Manufacturer from any liability.



Danger of burns

- Use the control lock to avoid that unauthorised people can switch on the appliance by themselves.
- place handles of frying pans and saucepans in a way that children cannot touch them.
- Switch off the cooking areas after use.
- Do not place any metal object on cooking areas that are on.



Technical safety

- Installation operations are to be carried out by skilled and qualified installers in accordance with the instructions in this booklet and in compliance with the regulations in force.
If the power cable or other components are damaged, the cook top shall NOT be used: disconnect the cooker from the power supply and contact the Dealer or an authorised Servicing Department for repairs.
Do not modify the electrical, mechanical or functional structure of the equipment.
Do not personally try to carry out repairs or replacements. Interventions carried out by incompetent and unauthorised persons can cause serious damage to the unit or physical and personal harm, not covered by the Manufacturer's warranty.
- Before installing the cooker, check the integrity and function of each part. Should anomalies be noted, do not proceed with installation and contact the Dealer.



The electrical system to which the device is to be connected must be in accordance with local standards and supplied with earthed connection in compliance with safety regulations in the country of use. It must also comply with European standards regarding radio anti-static properties.

The connection data (voltage and frequency) shown on the data plate of the cooker must match with those of the electric network.

Compare these data before connection.

In case of doubts, refer to an electrician.

- Do not use the cooker before installing it. It is forbidden to use the cooktop on moving equipment.
- Never open the case of the appliance.
- Falmec assures the compliance with the safety standards with original spare parts only.
- The appliance is not intended for use with external timer or remote control.

Before installing the hood, check that the electrical mains power supply corresponds with what is reported on the identification plate located inside the hood.

The socket used to connect the installed equipment to the electrical power supply must be within reach: otherwise, install a mains switch to disconnect the hood when required.

Any changes to the electrical system must be carried out by a qualified electrician.

Do not try to solve the problem yourself in the event of equipment malfunction, but contact the Dealer or an authorised Servicing Department for repairs.

 **When installing the device, disconnect the equipment by removing the plug or switching off the main switch.**

FUMES DISCHARGE SAFETY

 **Do not connect the equipment to discharge pipes of fumes produced from combustion (for example boilers, fireplaces, etc.).**

Before installing the hood, ensure that all standards in force regarding discharge of air out of the room have been complied with.

USE WARNINGS

-  • Before powering the appliance for the first time, remove any protective films and adhesives.
- While using, saucepans and kitchenware can cause noise that can depend on:
 - a high power level.
 - different materials of the bottom of saucepans.
 - Never use water to put fire out. Deactivate the cooking area. Choke flames with a cover, a fireproofing blanket or something similar to it.
 - Do not keep inflammable objects in the drawers below the cooker. The cutlery tray shall be made up of fire-resistant material.
 - Do not heat empty saucepans or frying pans and always check that saucepans have a minimum quantity of liquids inside.
 - Switch off the cooker after use.
 - Continuously check the operation in case of greases and oils used, as they can easily catch fire.
 - Heat greases and oils at maximum for one minute and never use the Booster function.
 - Pay attention not to burn yourself during and after using the device.
 - Make sure that no fixed or mobile power cable of the device is in contact with the glass or a hot frying pan.
 - Do not use the cooker to heat pots.
 - Do not apply any type of cover on the cooktop.
 - Electrical cables are not to be in contact with the cooker.
 - It is recommended to protect hands from heat using pot holders. Only use dry gloves or pot holders.
 - Only use cookware with smooth and magnetic bottom suitable for induction hobs.
 - Avoid that sugar, synthetic materials of aluminium, films are in contact with the hot areas. During cooling, those substances can cause cracks or other alterations on the pyroceram surface: switch off the device and immediately remove from the cooking area that is still hot
 - When moving saucepans, make sure to lift them rather than slide them over the surface.
 - Saucepans and cooker are to be perfectly cleaned before being in contact.

- Do not drop objects on the hob!



Only use saucepans with magnetic bottom. Other materials are not admitted.

Kitchenware have different types of bottoms.

The bottoms can be completely ferrous, non-ferrous or a blend of both materials.

- Bottoms with non-ferrous material (aluminium, copper, ...) cannot be used with induction hobs.
- Bottoms with blended material might not heat evenly or reach high temperatures. If bottoms mainly consist of non-ferrous material, the hob might not recognise the pan and the cooking zone does not switch on. Furthermore some of these materials tend to release material that bonds with the screen-printing of the glass, ruining it beyond repair.
- Fully ferrous flat bottoms are the most suitable and the heat is distributed evenly.



- Use saucepans of appropriate size to the desired cooking area.
- Always use a saucepan or frying pan on each cooking area, even with the BRIDGE function.
- Do not place hot saucepans on the sensor keys or the LEDs, as this could cause damage to the electronic components underneath.
- Keep controls and lamps always clean.
- Do not keep metal objects directly below the cooker.
- Possibly use always covers to avoid heat dispersion.
- Cook with little water.
- After starting grilling or cooking dishes bring the power level to a lower one.

Safety and warning indications

Warning for people wearing pacemakers:

Keep in mind that when the appliance is being used an electromagnetic field forms in the immediate proximity. There is therefore a remote possibility that the operation of the pacemaker might be affected.

If in doubt, contact the pacemaker manufacturer or your GP.

The electromagnetic field of the hob during operation can affect the operation of magnetisable objects. Credit cards, life-saving devices, pocket calculators etc. should not be in the proximity of a hob when in operation.

Metal objects stored in the drawer underneath the appliance may become hot in case of prolonged use. Do not store metal objects in a drawer immediately underneath the hob.

The appliance is equipped with cooling fans. If there is a drawer under a built-in appliance, a separation must be ensured between the drawer and the bottom of the appliance, for appropriate hob ventilation and to make sure the fans are not be obstructed.

Never use two saucepans or pans on the same cooking zone, or a rectangular cooking zone, or a PowerFlex cooking area.



Before cleaning or carrying out maintenance operations, disconnect the equipment by removing the plug or switching off the main switch.

Do not use the hood with wet hands or bare feet.

Always check that all electrical parts (lights, extractor fan) are off when the equipment is not being used.



Do not rest objects on top of the motorised fins.

The maximum overall weight of any objects placed or hung (if applicable) on the hood must not exceed 1.5 Kg.

Always supervise the cooking process during the use of deep-fryers: Overheated oil can catch fire.

Never use the hood without the metal anti-grease filters: in this case, grease and dirt will deposit in the equipment and compromise its operation.

Accessible parts of the hood can be hot when used at the same time as the cooking appliances.

Do not carry out any cleaning operations when parts of the hood are still hot. There can be a risk of fire if cleaning is not carried out according to the instructions.

structions and products indicated in this booklet.

Disconnect the main switch when the equipment is not used for long periods of time.



If other appliances that use gas or other fuels are being used at the same time (boiler, stove, fireplaces, etc.), make sure the room where the fumes are discharged is well-ventilated, in compliance with the local regulations.

INSTALLATION

only intended for qualified personnel



Before installing the hood, carefully read the chapter 'SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS'.

TECHNICAL FEATURES

The technical specifications are exhibited on the labels located inside the hood.

POSITIONING

Do not install the hood outdoors and do not expose it to outdoor environment (rain, wind, etc.).

COOKER

ELECTRICAL CONNECTION

(only intended for qualified personnel)



Disconnect the equipment from mains power network before carrying out any operation on the cooker.

Make sure that electric wires inside the cooker are not disconnected or cut: in the event of damage, contact your nearest Servicing Department. Refer to qualified personnel for electrical connections. Connection must be carried out in compliance with the provisions of law in force.

Before connecting the cooker to the mains power network, check that:

- the mains voltage corresponds with the voltage indicated on the data plate located inside the cooker;
- the electrical system is compliant and can withstand the load (see the technical specifications located inside the cooker);
- the power supply plug and cable do not come into contact with temperatures exceeding 70 °C;
- the power supply system is effectively and properly connected to earth in compliance with regulations in force.
- the socket used to connect the cooker is within reach.

In case of:

- devices fitted with cables without a plug: the type of plug to use is a "standardised" one. The wires must be connected as follows: yellow-green for earthing, blue for neutral and brown for the phase. The plug must be connected to an adequate safety socket.
- fixed equipment not provided with a power supply cable and plug, or any other device that ensures disconnection from the electrical mains, with an opening gap of the contacts that enables total disconnection in overvoltage category III conditions.
- Said disconnection devices must be provided in the mains power supply in compliance with installation regulations.

The yellow/green earth cable must not be cut off by the switch.

The Manufacturer declines all responsibility for failure to comply with the safety regulations.

SAFETY DEVICES ON THE COOKER

Safety shutdown

If a cooking area exceeds the maximum time for operation at the same power, it is automatically switched off and the indication of the residual heat is shown.

To reset the cooking area, touch the necessary keys.

Power level	low	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximum duration of operation in hours	8.7	2.0	8.7	6.7	5.3	4.3	3.5	2.8	2.3	1.9	1.5

The cooker switches off automatically if one or more controls stay covered for more than 10 seconds.

To restore the proper operation:

- remove all objects from the control panel.
- clean the control panel.
- restart the cooker and the concerned area.

Overheating device

Before items of the cooker can overheat, the control reduces the used power by following this procedure for protection measures:

- Deactivation of booster and power booster if turned on.
- Reduction of the power level set.
- Shutdown of the cooking area concerned.

On the display of the cooking area the message "E2" is displayed.

It is possible to restore the cooking area when the default message is off.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY

Install the cooker after installing kitchen cabinets and basis.

Make sure that worktops have been veneered with thermoresistant glue in order not to suffer deflections or detachments.

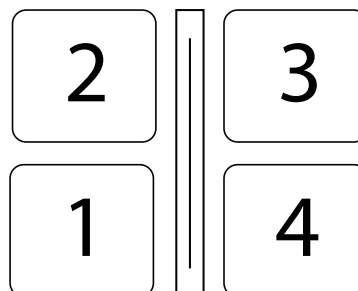


It is forbidden to install the appliance on fridges or freezers, washing machines, dishwashers, or tumble driers.

Connection of the cooker

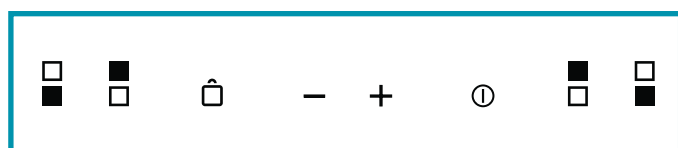
network	Connection	Cable section	Power cable	Switch gauge
220V - 240V~ 50/60Hz	1P+N / 2P	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	2P+N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
380V - 415V~ 50/60Hz	3P+N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the contemporary factor in compliance with EN 60 335-2-6.



POWER:

Feature	
Total power	2800-7400W
Position 1	
Rated power	1600W
Booster power	1850W
Position 2	
Rated power	2100W
Booster power (1/2)	3000W
Position 3	
Rated power	2100W
Booster power (1/2)	3000W
Position 4	
Rated power	1600W
Booster power	1850W



Control	description
	Cooker top ON/OFF. In case no other control is enabled, the cooker switches off automatically after a few seconds
	Selection of the front cooking area. If pressed together with it enables the BRIDGE function.
	Selection of the back cooking area. If pressed together with it enables the BRIDGE function.
	Control block: pressed for more than 2 seconds it inhibits all controls. To release controls, repeat the operation.
	Increase of the power level for cooking and booster selection, or increase of cooking time of the TIMER function.
	Decrease of the power level for cooking and booster selection, or decrease of cooking time of the TIMER function.

Display display	description
	Cooking area in stand-by
	Levels of power from the lowest to the highest one, which can be selected pressing the keys + and -.
	Power boost : maximum cooking power.
	Indication of the residual heat
	level of power between 0 and 1, suitable to keep dishes warm
	bridge function enabled. (minimum saucepan diameter: Ø230 mm)
	Saucepan not on the cooker or not suitable for material and size. (minimum saucepan diameter: Ø 120 mm)

+ (on central screen)	Control block function enabled.
------------------------	---------------------------------

OPERATION AND USE OF THE COOKTOP

ONLY USE COOKWARE SUITABLE FOR INDUCTION HOBS.

When a cooking area is turned on, the bottom of the saucepan heats. The cooking area only heats thanks to the heat given by the saucepan. The cooktop automatically detects the size of the saucepan. The heating power is to be chosen based on what shall be cooked. Please find below a short table:

SETTING AREAS

1 - 2	Melt Heat	Sauces, butter, chocolate, gelatine Precooked dishes
2 - 3	Whisk Defrost	Rice, pudding and cooked dishes Vegetables, fish, frozen food
3 - 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 - 5	Boil	Boiled potatoes, soups, pasta Fresh vegetables
6 - 7	Cook over a low heat	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, rolate, tripe
7 - 8	Cook Fry	Potatoes, donuts, cakes
9	Fry, bring to the boil	Steaks, omelettes Boil
P	Fry, bring to the boil	Bring to the boil big quantities of water

Remark: heating time of cooktops is shorter than the gas cookers.

BASIC FUNCTIONS

See table of the corresponding model in the previous page.

BRIDGE FUNCTION

This function allows having cooking areas 1-2 and/or 3-4 working at the same time.

To enable:

- Enable the cooktop;

press simultaneously the symbols + ::

- the symbol will be displayed on the screen of the front cooking area;

- Push the keys + and - to set power.

Note: this function can only be activated between the 2 right or the 2 left plates (not the two centre plates).

DEACTIVATION of the BRIDGE function:

press simultaneously the symbols + ::

BOOSTER FUNCTION

The Booster strengthens power, so that big quantities can be heated (e.g. water to cook pasta).

This power increase is enabled for max. 10 minutes.

- Turn on the cooker;

- select the cooking area;

- touch (+) until on the screen is displayed on the back cooking area.

Note: it is not possible to only set to one right or one left plate at the time (and no more than 2 in total).

If the 1 (4) is set to , the one near 2(3) cannot be set to exceed the level.

If the 2(3) plate is set to , the 1(4) one switches off.

KEEP WARM FUNCTION

42°C - Keeping temperature of cooked dishes:

Turn on the cooker;

Select the cooking area;

Touch (+) and then (-): the  symbol will appear.

Shutdown of the cooker

To shutdown the cooking area:

Touch the key (-) until 0 is displayed on the screen of the cooking area.

If the cooking area is still too hot, the residual heat is specified .

Turn off the cooker

Touch the key : all cooking areas are deactivated.

On the display of the cooking areas that are still too hot, the symbol is displayed .



Do not touch the cooking areas until the lamp  is on.

TIMER FUNCTION AND AUTOMATIC SHUTDOWN FOR THE COOKER

The timer has two functions:

1 – **TIMER**;

2 – **AUTOMATIC SHUTDOWN** of one or more cooking areas.

It is possible to set a duration up to 99 minutes.

Once the time set is over, on the display regarding time 00 is shown and a sound warning is activated that can be deactivated pushing keys (+) or (-).

TIMER

To set:

1. If off, turn the hob on using the  key and touch (+) and (-) at the same time.

2. Set the desired time touching keys (+) and (-).
Timer starts passing.

To modify time repeat the procedure from point 1.

To cancel timer:

1. If off, turn the hob on and touch (+) and (-) at the same time.
(on the Plus version the lamp is on ).
2. Touch the key (-) to bring time to 00.

AUTOMATIC SHUTDOWN

For the automatic shutdown function:

1 - turn on the cooker;
2 - select the cooking area;
3 - select the level;
4 - set the timer as described above.

To set the automatic shutdown for another cooking area, repeat the procedure from point 2.

TIMER and **AUTOMATIC SHUTDOWN** can be used simultaneously.

WHAT TO DO IN CASE OF COOKERS PROBLEMS

The cooker or cooking areas do not turn on:

- The cooker is not connected to the electric network.
- The protection fuse is released.
- Check if the block is not active.
- Keys are covered with water or grease.
- An object is placed on the keys.

The symbol is displayed:

- There is no saucepan on the cooking area.
- The container used is not compatible with cooktops.
- The diameter of the saucepan bottom is too small compared to the cooking area.

The symbol [E] is displayed:

- Disconnect and connect the cooker.
- Contact the after-sales centre.

One of the area or the entire cooker turns off:

- The safety overheating system is active;
- The cooker or one cooking area remains on for too long;
- one or more keys are covered;
- one of the saucepans is empty and the bottom overheated.

The fan keeps on working after the cooker shutdown:

- This is not a malfunction: the fan keeps on protecting the electronic power unit of the device.
- The fan stops automatically.

COOKERS ERROR CODES

For supporting a service technician in case of error, the UI displays error codes.

In combination with the provided document "error codes Basic 2" which includes detailed information a complete error matrix description is available. E.G.O's standard error codes are listed following, customized UI can be different. In the standard general UI errors (Er xx) and cooking zone errors (E/x) differ. In case of cooking zone errors the display of the incorrect cooking zone blinks alternative "E" and a hexcode "X".

Error code	Description	possible causes	Remedy
	The cooking zone can be configured if a static "C" is shown	No error, the user is in the service menu.	A suitable pan must be placed on the relevant cooking zone
	The cooking will be configured if a flashing "C" is shown. After a successful configuration the relevant display shows "-". If "-" is not displayed check the possible causes of the E/5	User is in the service menu, no error	Wait for the symbol "-" or abort the configuration activities by pressing the select key and the "C" will not flash anymore.
	A flashing "E" on each cooking zone indicates that all configs will be deleted	User is in service menu, no error	Manual configuration
	Temperature limits are exceeded	Pt or glass temperature is too high NTC -> electronic temperature too high	System must cool down
	Unsuitable pot, e.g. loss of the magnetic characteristics because of temperature in the bottom	On the module a pot creates an improper operating point which can destroy devices, e.g. IGBTs.	1. The error is automatically cancelled after 8 s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot has to be replaced. 2. The module has to be changed if the error comes without a pot on the cooking zone.
	Unconfigured induction module (all induction module answer to UI, but any element is related to the effected cooking zone.)	induction module is not configured	Delete the hob configuration and activate the manual configuration. Start the UI service menu to configure the induction module if the listed points are not successful replace the module.

E5	No communication between UI and induction module	No power supply of induction module. Bad cabling or defect	Check power and LIN connections. If connection is OK, replace the module
E6	Main power disturbance	1. Failure in main power frequency detection 2. Overvoltage	Check main power voltage and frequency, if ok replace the module
E7	Non assignable failure		Replace module or User interface
E8	Fan failure	Fan or control electronic is defect	Replace the module
E9	Defective temperature probe on inductor	Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect	Replace the module
EA	Hardware defect of induction module	Defect hardware device detected by the self-check of the module	Replace the module
EE	Configuration failure	2 cooking zones are dedicated to the same element of the UI	Delete the actual configuration manual configuration with service menu
EH	Fixed sensor value (test function for T probe on inductor)	Not enough temperature change (10 K) within 5 min after switch on the hob	System must cool down
No functionality and no displaying	Overvoltage on the switch mode power supply (no functionality)	400 V connection	Disconnect and correct the power line connection

Note:

Not each failure can be detected automatically by the system, e.g. in case of defect of the User interface power supply.

COOKER HOOD

FUMES DISCHARGE

EXTERNAL EXHAUST HOOD (SUCTION)



In this version the fumes and vapours are discharged outside through the exhaust pipe. To this end, the hood outlet fitting must be connected via a pipe, to an external output.

The outlet pipe must have:

- a diameter not less than that of the hood fitting.
- a slight slope downwards (drop) in the horizontal sections to prevent condensation from flowing back into the motor.
- the minimum required number of bends.
- the minimum required length to avoid vibrations and reduce the suction performance of the hood.
- You are required to insulate the pipes if it passes through cold environments.
- In the presence of motors with 800m³/h or higher, a check valve is present to prevent external air flowing back.

Deviation for Germany:

when the kitchen hood is used at the same time as appliances that are powered by energy other than electricity, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).

HOOD WITH INTERNAL RECIRCULATION (FILTERING)



In this model, the air passes through the **Carbon-Zeo** (optional) filters to be purified and recycled in the environment.

Ensure that the **Carbon-Zeo** filters are assembled into the hood, if not, install them as indicated in the assembly instructions.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

only intended for qualified personnel



The hood can be installed in various configurations.

The generic assembly steps apply to all installations; for each case, follow the specific steps provided for the required installation.

OPERATION

WHEN TO TURN ON THE HOOD?

Switch on the hood at least one minute before starting to cook to direct fumes and vapours towards the suction surface.

After cooking, leave the hood operating until complete extraction of all vapours and odours. By means of the Timer function, it is possible to set auto switch-off function which will allow the hood to turn off automatically after 15 minutes of operation.

WHICH SPEED IS TO BE SELECTED?

speed (1-3): maintains the circulation of clean air with low electricity consumption.

speed (4-5): normal conditions of use.

speed (6-7): presence of strong odours and vapours.

speed (8-P): rapid disposal of odours and vapours.

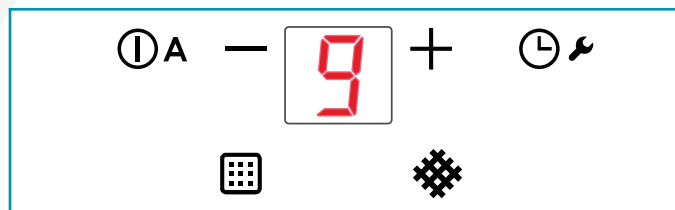
WHEN SHOULD THE FILTERS BE WASHED OR REPLACED?

The metal filters must be cleaned every 30 hours of operation.

The active carbon filters must be replaced every 18 months and replaced every 3 years.

For further details see the "MAINTENANCE" chap.

TOUCH PUSHBUTTON PANEL



ⓘ A	ON/OFF Short pulse: Hood switch ON/OFF Long pulse: Hood operation automatic cycle activation (A) according to plate power.
+	Speed increase from 1 to...9 (up to "P"). Speed "P": active only for a few minutes, then speed 9 .
—	Speed decrease from P to 1.
⌚	With hood active (short pulse): TIMER (flashing red LED) Automatic switch-off after 15 min. The function is disabled (red LED OFF) if: - The motor is switched off (button ⓘ A). - Press the TIMER button ⌚ again . With the hood OFF (long pulse 4s): opening the fins for hood and metal filter maintenance
	FAT METAL FILTER ALARM Maintenance after about 30 hours' use. Press button ⌚ for 5 seconds to reset the counter.

	CARBON.ZEO FILTER ALARM Maintenance after about 2000 hours' use. Press button  for 5 seconds to reset the counter. To activate the alarm: With the hood OFF, press the buttons + and - for 3 seconds. The LED  lights up. Confirm with button +
---	--

 If the pushbutton panel is completely inactive, before contacting the Technical assistance service, disconnect power temporarily to the appliance (about 5"), possibly by acting on the main switch, to restore normal operation. If this measure has no effect, contact the Technical assistance service.

CLEANING AND MAINTENANCE

 **ATTENTION!**
For cleaning, never use a steam equipment.

Before cleaning the cooker, make sure that it is at room temperature.
Always clean the cooker after each use with a specific cleanser for pyroceram.

Do not use products containing:
- corrosive agents (soda, acids, ammoniac).
- abrasive agents (dusts or paste).

 **Do not wash the flaps in a dishwasher.**

Do not use pointed or abrasive objects.

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

USEFUL CARE TIPS

Clean your glassceramic cooktop regularly, preferably every time you use it.
Avoid using abrasive sponges or scouring agents.
Harsh chemical cleaners like oven sprays or stain removers are also unsuitable, as are bathroom or household cleaners.

Accidents happen ...

Do not allow the hot hob to come into contact with plastic, tin foil, sugar or sugary food have fallen on the hot glass-ceramic cooktop. Please scrape it off the hot surface as quickly as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop.

Sparkling results in only three steps:

To thoroughly clean your glass-ceramic cooktop, first remove dirt and food with a suitable metal scraper.

Once the glass-ceramic cooktop has cooled, put a few drops of a suitable cleaner on it and rub it on with a paper towel or a clean cloth.

Then wipe the glass-ceramic cooktop with a damp cloth and dry it with a clean cloth.

How do I identify a suitable glass-ceramic scraper?

- Scraper made of metal (won't melt or catch fire)
- Scraper easy to lock / to unlock
- Blade is fixed precisely, it does not shift
- Blade is unbroken, clean and stainless
- Scraper certified by testing institute, if procurable (e.g. TÜV-GS seal)
- User manual and safety instructions available

CLEANING OF INTERNAL SURFACES

 **Do not clean electrical parts, or parts related to the motor inside the hood, with liquids or solvents.**
For the internal metal parts, see the previous paragraph.

METAL ANTI-GREASE FILTERS

It is advised to **frequently** wash the metal filters **(F)** (at least once a month) leaving them to soak in boiling water and cleaning solution for 1 hour, taking care not to bend them.

Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.

Rinse them well and wait for them to be completely dry before reassembling them.

Washing in a dishwasher is permitted.

To extract and insert the metal anti-grease filters see the assembly instructions.

CARBON-ZEO FILTERS

Under normal conditions, they should be regenerated every 18 months and replaced after 3 years. To regenerate the filter, follow the following procedure:

- Remove the filter as described in the instructions.
- Insert filters A, B and C (if any) in a domestic oven at 200°C for about 2 hours.
- When the filter has cooled down, refit the 4 filters onto the metal structure of the filter.

GREASE DRIP TRAY

It is advisable to clean the tray every 1 month.

Do not use corrosive, acid or alkaline detergents.

For more thorough cleaning, remove the oil collection tray (see figure) and wash it with water and washing up liquid. Rinse it well and wait for it to be completely dry before reassembling it.

DISPOSAL AFTER END OF USEFUL LIFE



The crossed-out wheeled bin symbol on the appliance means that **the product is WEEE**, i.e. "Waste electrical and electronic equipment", accordingly **it must not be disposed of with unsorted waste** (i.e. with "mixed household waste"), but it must be disposed of separately so that it can undergo specific operations for its re-use, or a specific treatment, to remove and safely dispose of any substances that may be harmful to the environment and remove the raw materials that can be recycled. Proper disposal of these products contributes to saving valuable resources and avoid potential negative effects on personal health and the environment, which may be caused by inappropriate disposal of waste.

You are kindly asked to contact your local authorities for further information regarding the designated waste collection points nearest to you. Penalties for improper disposal of such waste can be applied in compliance with national regulations.

INFORMATION ON DISPOSAL IN EUROPEAN UNION COUNTRIES

The EU WEEE Directive was implemented differently in each country, accordingly, if you wish to dispose of this appliance we suggest contacting your local authorities or dealer to find out what the correct method of disposal is.

INFORMATION ON DISPOSAL IN NON-EUROPEAN UNION COUNTRIES

The crossed-out trash or refuse bin symbol is only valid in the European Union: if you wish to dispose of this appliance in other countries, we suggest contacting your local authorities or dealer to find out what the correct method of disposal is.



WARNING!

The Manufacturer reserves the right to make changes to the equipment at any time and without prior notice. Printing, translation and reproduction, even partial, of this manual are bound by the Manufacturer's authorisation.

Technical information, graphic representations and specifications in this manual are for information purposes and cannot be divulged.

This manual is written in Italian. The Manufacturer is not responsible for any transcription or translation errors.

falmec
Az élet inspirálja.

falmec
Az élet inspirálja.

Falmec S.p.A

via dell'Artigianato, 42 z.i.
31029 Vittorio Veneto
Treviso — Olaszország
info@falmec.com
falmec.com

Importőr:

MULTIKOMPLEX BUDAPEST KFT.

A páraelszívók szakértője... 1995 óta

H-1211 Budapest Mansfeld Péter utca 27.

(Volt Bajáki Ferenc utca)

tel.: +(36-1) 427 0325, +(36-1) 427-0326;

fax: +(36-1) 427 0327

www.multikomplex.hu

Codice / Kód
Matricola / Sorozatszám

┌

┐

└

┘