



|                                                                                     |                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Manuale d'istruzioni</b>                           | <b>3</b>  |
|                                                                                     | Piano di cottura da incasso                           |           |
|    | <b>Operating and maintenance instruction for hobs</b> | <b>17</b> |
|                                                                                     | Electric hobs                                         |           |
|   | <b>Manual de instrucciones</b>                        | <b>32</b> |
|                                                                                     | Placa de cocción empotrable                           |           |
|  | <b>Instrukcja obsługi</b>                             | <b>47</b> |
|                                                                                     | Płyta kuchenna do zabudowy                            |           |

**FHFB 905 5I ST**  
**FHFB 6421 I FLEXI**

Il produttore si impegna per continui miglioramenti. Per questa ragione, il testo e le illustrazioni in questo manuale possono essere cambiate senza preavviso.

## **Gentile cliente**

Il piano cottura in vetroceramica ad incasso è destinato all'uso domestico. Per l'imballaggio dei nostri prodotti usiamo materiali che rispettano l'ambiente, sono riciclabili ed idonei ad essere depositi o distrutti. Per questo motivo abbiamo segnalato adeguatamente i materiali per l'imballo. Quando l'apparecchio non sarà più utilizzato e sarà d'ingombro, si raccomanda di consegnarlo ad una ditta per il recupero d'apparecchi »fuori uso« in modo che l'ambiente non venga inquinato.

## **Istruzioni d'uso**

Le istruzioni d'uso sono destinate al consumatore. Descrivono l'apparecchio e il suo utilizzo. All'interno sono descritti vari tipi/modelli d'apparecchi, per cui potrete trovare descrizioni di funzioni che il Vostro apparecchio non possiede.

## **Istruzioni di collegamento**

Il collegamento deve essere eseguito secondo il capitolo Collegamento alla rete elettrica e le norme in vigore. Il lavoro può essere eseguito solo da personale specializzato.

## **Targhetta**

La targhetta con i dati di base è posizionata nella parte inferiore dell'apparecchio.

## **Protezione dal pericolo d'incendio**

L'apparecchio può essere incassato da una parte vicino ad un mobile più alto di esso e dall'altra parte vicino ad un mobile di altezza uguale all'apparecchio.

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avvertenze importanti</b>                       | <b>4</b>  |
| <b>Installazione piano cottura</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>Collegamento alla rete elettrica</b>            | <b>6</b>  |
| <b>Caratteristiche tecniche</b>                    | <b>7</b>  |
| <b>Piano cottura in vetroceramica</b>              | <b>9</b>  |
| <b>Gestione piano cottura</b>                      | <b>9</b>  |
| <b>Funzioni di sicurezza e segnalazione errori</b> | <b>15</b> |
| <b>Pulizia e manutenzione piano cottura</b>        | <b>16</b> |

## **AVVERTENZE IMPORTANTI**

- L'incasso e il collegamento elettrico dell'apparecchio alla rete può essere eseguito solo da personale specializzato.
- Alcune parti dell'apparecchio si scaldano durante il funzionamento. Fate attenzione ai bambini, non lasciateli nelle vicinanze dell'apparecchio e avvertiteli del pericolo d'ustioni.
- Il grasso surriscaldato si può facilmente incendiare. Usate massima cautela durante la preparazione degli alimenti che necessitano utilizzo di lardo o d'olio (p.e. patatine fritte).
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- Il piano in vetroceramica non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiaini o coperchi perché si possono surriscaldare.
- La preparazione di cibo nei contenitori di plastica e di alluminio è vietata. Sul piano cottura in vetroceramica caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Attenzione al cavo elettrico di qualche altro apparecchio che non venga in contatto con le zone cottura calde.
- Non conservare sotto l'apparecchio oggetti sensibili a sbalzi di temperatura (p.e. detersivi, spray etc).
- Non usare il piano cottura in vetroceramica rotto o screpolato. Se notate qualche difetto interrompete immediatamente l'alimentazione elettrica.
- In caso di disturbi staccare il cavo di alimentazione elettrica e chiamare il Servizio Assistenza.
- L'apparecchio non deve essere pulito con apparecchi a vapore o ad alta pressione.
- L'apparecchio è prodotto secondo gli standard di sicurezza in vigore.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l'utilizzo da parte di persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza che vengano date sorveglianza o istruzioni riguardo l'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurare che non giochino con l'elettrodomestico.
- Il piano di cottura non può essere attivato da timer esterni o sistemi di controllo remoti.



**Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.**

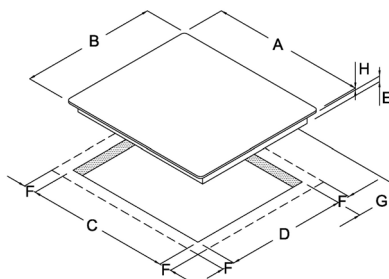
**Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.**

## INSTALLAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

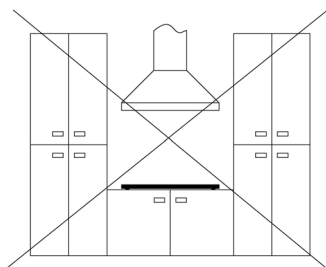
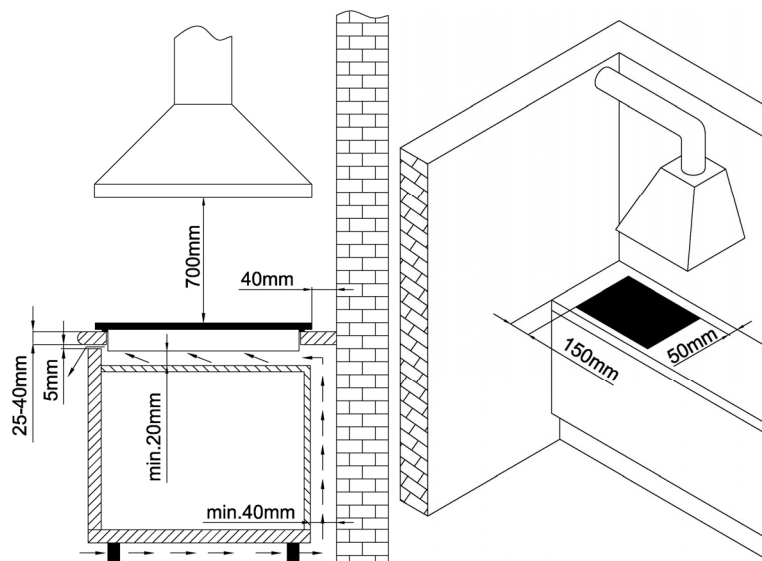
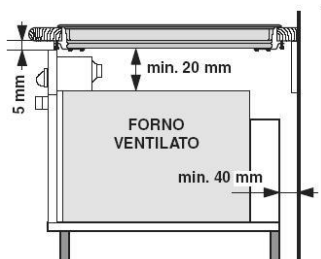
### Avvertenze importanti

- L'incasso dell'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica può essere eseguito solamente da personale qualificato.
- Il rivestimento delle pareti dell'apparecchio da incasso deve essere trattato con le colle resistenti a 100°C (se non resiste a temperature così alte potrebbe cambiare forma e colore).
- L'apparecchio può essere incassato sul piano di lavoro dove la larghezza del mobile supera 600mm.
- Dopo il montaggio, l'apparecchio da incasso deve avere libero accesso ai due elementi fissati, partendo dalla parte inferiore.
- Tutti i mobili appesi della cucina devono essere posizionati su altezze che non disturbino i processi di lavoro.
- La distanza tra il piano cottura e la cappa deve rispettare le indicazioni per il montaggio della cappa. La distanza minima è di 700mm.
- Sul piano di lavoro si possono mettere le cornici di legno massiccio purchè si rispetti la distanza minima (vedi il disegno).
- La distanza minima tra pannello con il piano cottura e la parete posteriore è segnalata sul disegno.

### Misure del taglio pannello cottura a induzione a incasso



|   | FHFB 905 5I ST | FHFB 6421 I FLEXI |
|---|----------------|-------------------|
| A | 900mm          | 600mm             |
| B | 510mm          | 510mm             |
| C | 880mm          | 560mm             |
| D | 490mm          | 490mm             |
| E | 50mm           | 50mm              |
| F | 10mm           | 10mm              |
| G | 50mm           | 50mm              |
| H | 5mm            | 5mm               |



- Il piano cottura può essere incassato solo nel piano lavoro di spessore fra 25 e 40mm.
- L'elemento inferiore della cucina non deve avere il cassetto. Deve essere dotato di sbarra orizzontale che deve essere distante 20mm dalla superficie di lavoro inferiore. Lo spazio tra la sbarra e il piano cottura deve rimanere vuoto.
- Nella parte posteriore del mobile ci deve essere il taglio di altezza minima di 50mm, su tutta la larghezza del mobile.
- L'incasso del forno sotto il pannello cottura è possibile con i forni con ventilatore raffreddante.

Prima di installare il forno bisogna eliminare nell'area di apertura la parete posteriore del mobile.

Altrettanto deve esserci l'apertura minima di 5mm nella parte anteriore.

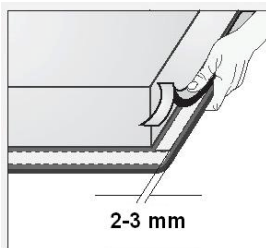
Prima dell'incasso dell'apparecchio nel piano di lavoro, si deve incollare sulla parte inferiore del piano cottura la guarnizione in poliuretano espanso, che è in dotazione con l'apparecchio.

**L'incasso senza la guarnizione è vietato!**

**La guarnizione deve essere inserita nel modo seguente:**

- Togliere dalla guarnizione la pellicola protettiva,
- Incollare la guarnizione sulla parte inferiore del vetro e cioè 2-3mm dal bordo.

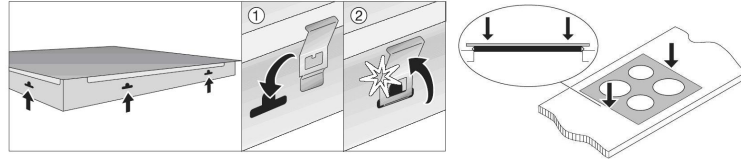
### Posizionamento della guarnizione in poliuretano espanso



- La guarnizione deve essere incollata su tutto il bordo e non si deve sovrapporre negli angoli.
- Durante il posizionamento della guarnizione bisogna evitare qualsiasi contatto fra il vetro e qualche oggetto affilato.

### **Procedimento dell'incasso**

- Il piano di lavoro deve essere completamente dritto.
- Proteggere le superfici tagliate.
- Collegare la cucina elettrica alla rete di alimentazione (guardare le istruzioni per il collegamento).
- Inserire le molle in dotazione nelle apposite sedi.
- Posizionare la cucina elettrica sull'apertura precedentemente tagliata.
- Spingere con forza contro il piano di lavoro.



### **COLLEGAMENTO PIANO COTTURA ALLA RETE ELETTRICA**

- Il collegamento elettrico viene effettuato solo da un tecnico specializzato.
- La protezione del collegamento elettrico deve rispettare le norme in vigore.
- I morsetti di collegamento sono raggiungibili quando aprite il coperchio dei conduttori.
- Prima del collegamento verificare se la tensione, indicata sulla targhetta, corrisponde alla tensione della rete elettrica.
- La targhetta con tutti i dati tecnici è posizionata nella parte inferiore del piano cottura.
- L'apparecchio funziona se è collegato a 220-240V~.
- Per realizzare una connessione fissa alla rete, si dovrà interporre, tra l'elettrodomestico e la rete un dispositivo onnipolare d'interruzione. Questo dispositivo deve assicurare una separazione dei contatti, che fornisca una disconnessione completa nelle condizioni di sovratensione della categoria III.
- Per la protezione dal pericolo di incendio, questo apparecchio può essere incassato, da una parte vicino ad un mobile più alto di esso, mentre nella parte opposta può essere posizionato un mobile della stessa altezza dell'apparecchio.
- Dopo l'incasso, le parti isolate e quelle che portano corrente elettrica devono essere protette dall'eventuale contatto.

### **Adattamento di base dei sensori all'ambiente**

Dopo ogni collegamento alla rete elettrica si esegue automaticamente l'adattamento di base che assicura la funzione ottimale dei sensori. Tutti i display si accendono per alcuni secondi. Durante l'adattamento dei sensori non ci devono essere alcuni oggetti. Se non è così, l'adattamento si interrompe finché non togliete gli oggetti. Durante questo tempo non potete usare il pannello cottura.

#### **ATTENZIONE!**

Prima di ogni intervento staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio deve essere collegato, secondo la tensione di rete, seguendo lo schema. Il conduttore di protezione (PE) deve essere collegato al fermaglio di messa a terra.

Il cavo di collegamento deve passare attraverso la staffa che lo protegge da movimenti accidentali.

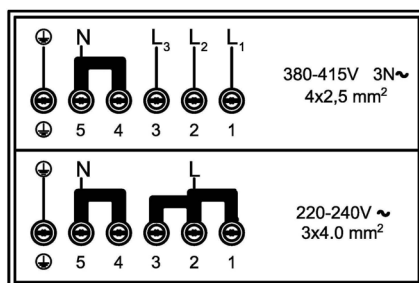
Dopo il collegamento accendere tutte le zone cottura per almeno 3 minuti per verificare il loro funzionamento.

### **Schema di collegamento:**

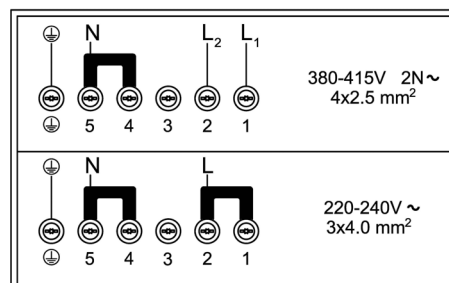


Per il collegamento si possono usare:

- cavi tipo HO5RR-F con fili di colore giallo/verde,
- cavi tipo HO7RN-F con fili di colore giallo/verde.



**FHFB 905 5I ST**



**FHFB 6421 I FLEXI**

## CARATTERISTICHE TECNICHE

| Tipo                         | FHFB 905 5I ST                     | FHFB 6421 I FLEXI    |
|------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Dimensioni (mm)              | 900x510                            | 600x510              |
| Tensione nominale            | 220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz |                      |
| Tipo interruttori            | Sensori elettronici                |                      |
| Zone di cottura ( Ø, mm/kW ) |                                    |                      |
| Davanti a sinistra           | 260, 2,6 (P=3,7)                   | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Dietro a sinistra            | -                                  | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Dietro Centrale              | 180, 1,85 (P=3,0)                  | -                    |
| Davanti Centrale             | 145, 1,4 (P=2,2)                   | -                    |
| Dietro a destra              | 184x220, 2,1 (P=3,7)               | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Davanti a destra             | 184x220, 2,1 (P=3,7)               | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Potenza totale (kW)          | 11,1                               | 7,4                  |

**P= Potenza massima**

### Principio funzionamento piano cottura

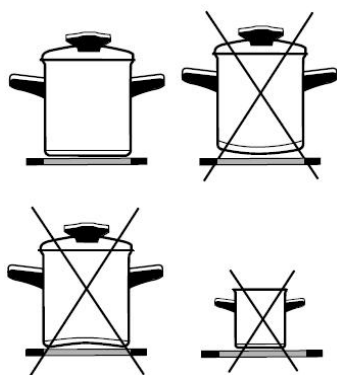
La superficie è piatta, senza bordi, dove potrebbe accumularsi la sporcizia.

- Il pannello di cottura è dotato di zone cottura a induzione altamente funzionanti. Il calore si forma direttamente nel fondo della pentola, dove serve di più, senza inutili perdite attraverso la superficie in vetroceramica. Così il consumo energetico è molto minore rispetto alle zone cottura standard che funzionano sul principio di riscaldamento.
- La superficie in vetroceramica non si scalda direttamente, ma solamente con il calore che ritorna dalla pentola direttamente riscaldata. Questo calore è indicato (dopo lo spegnimento) come »il calore residuo«. Il riscaldamento nella zona cottura a induzione è assicurato dalla bobina a induzione, inserita sotto la superficie in vetroceramica. La bobina stabilizza il campo magnetico; per quello si trovano sul fondo delle pentole (che possono essere magnetizzate) i vortici della corrente, che le scaldano.

### **IMPORTANTE!**

Se sul piano cottura caldo si rovescia lo zucchero o il cibo particolarmente zuccherato bisogna pulirlo subito con un raschietto, anche se è ancora caldo. Così evitate possibili danneggiamenti della superficie in vetroceramica. Non pulire la superficie in vetroceramica ancora calda con i prodotti chimici perchè quest'ultima si può danneggiare.

### Pentole adatte per piano cottura ad induzione



- La zona cottura a induzione funziona perfettamente se usate le pentole adatte.
- Le pentole durante la cottura devono stare in mezzo alla zona cottura.
- Le pentole adatte, che assicurano induzione, sono stoviglie di acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Le pentole d'acciaio con il fondo di rame o alluminio o le stoviglie di vetro non sono adatte.
- Se usate la pentola a pressione la dovete controllare finchè non raggiunge la pressione giusta. All'inizio la zona cottura funziona alla massima potenza, dopo, secondo le indicazioni del produttore della pentola, con il sensore adatto abbassate la potenza di cottura.
- **Fare attenzione nel momento dell'acquisto delle pentole alla nota »rende possibile induzione«.**

| Zone cottura | Ø min. fondo pentola | Ø max. fondo pentola |
|--------------|----------------------|----------------------|
| Ø 145 mm     | Ø 120 mm             | Ø 145 mm             |
| Ø 180 mm     | Ø 145 mm             | Ø 180 mm             |
| Ø 260 mm     | Ø 180 mm             | Ø 260 mm             |
| 184x220 mm   | Ø 180 mm             | Ø 180 mm             |



### Esperimento con calamita

Con una piccola calamita potete verificare se il fondo della pentola può essere magnetizzato. Usate le pentole dove la calamita rimane sul fondo.

### Riconoscimento pentole

Uno dei vantaggi dei piani cottura a induzione è riconoscimento pentole. Se sulla zona cottura non ci sono pentole o ci sono pentole con diametro più piccolo della zona stessa, non ci sono sprechi d'energia elettrica. Quando il piano cottura viene acceso, l'indicatore accende il simbolo di cottura "U". Se nel tempo di 10 minuti posizionate la pentola sulla zona cottura, la zona la percepisce e si accende sul livello impostato. Nel momento in cui togliete la pentola dalla zona cottura, la fornitura d'energia s'interrompe. Se sulla zona cottura posizionate le pentole con il diametro più piccolo, però la zona la percepisce, la stessa zona userà solo l'energia necessaria per riscaldare la pentola del diametro più piccolo.

### Piano cottura si danneggia:

- se è acceso e lo lasciate vuoto o posizionate sopra una pentola vuota.
- Se usate le pentole non adatte (p.e. con il fondo non piatto o con il **diametro troppo piccolo**).
- Non usate le pentole di argilla che lasciano graffi sulla superficie in vetroceramica.
- Prima di posizionare la pentola sul piano cottura, quest'ultima deve essere perfettamente asciutta per trasmettere il calore e per non danneggiare la superficie del piano cottura.
- Per la cottura, frittura usate le pentole che si possono magnetizzare, cioè d'acciaio, smaltate d'acciaio o gettate d'acciaio. Solo in questo caso il piano cottura a induzione funzionerà.

### Livelli cottura

La potenza delle zone cottura può essere selezionata su nove livelli differenti.

| Livello | Intenzione                                                               |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|
| 0       | Spegnimento, uso del calore residuo                                      |
| 1-2     | Conservazione cibo caldo, cottura piccole quantità di cibo               |
| 3       | Cottura lenta (proseguimento cottura dopo riscaldamento forte)           |
| 4-5     | Cottura lenta grandi quantità                                            |
| 6       | Cottura per arrostiture, rosolare il cibo                                |
| 7-8     | Cottura per arrostiture il cibo                                          |
| 9       | Inizio cottura, arrosto                                                  |
| A       | Riscaldamento veloce automatico                                          |
| P       | Cottura particolarmente potente per quantità estremamente grandi di cibo |

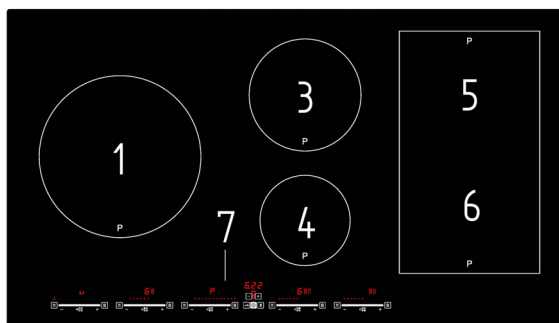
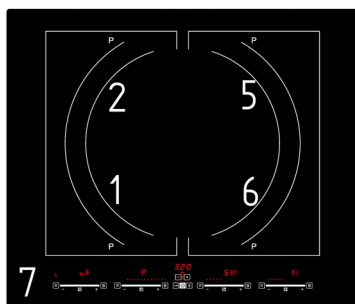
Nella tabella sono descritti gli esempi delle singole impostazioni.

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Fate attenzione al momento d'acquisto delle pentole, perché il diametro indicato della pentola corrisponde al diametro superiore o coperchio che è sempre maggiore del fondo della pentola.
- Le pentole a pressione sono particolarmente indicate per il risparmio poiché grazie alla pressione interna elevata, riescono a finire la cottura in tempo minore. Per il tempo di cottura più breve, anche le vitamine degli alimenti si conservano meglio.
- Fate attenzione che nella pentola a pressione ci siano sempre abbastanza liquidi perché altrimenti potrebbe verificarsi il surriscaldamento che danneggerebbe sia la pentola che il piano cottura.
- Coprire sempre le pentole con adeguati coperchi.
- Usate le pentole adeguate per la quantità di cibo che cucinate. Se usate solo la metà della pentola, sprecherete tanta energia elettrica.

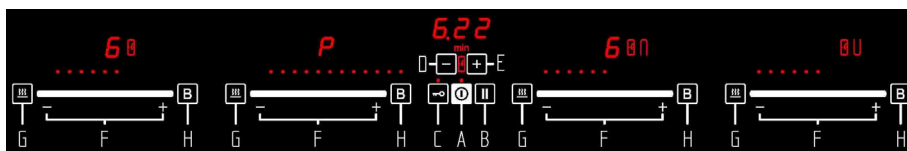


## PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA



1. Zona cottura a induzione anteriore sinistra
2. Zona cottura a induzione posteriore sinistra
3. Zona cottura a induzione posteriore centrale
4. Zona cottura a induzione anteriore centrale
5. Zona cottura a induzione posteriore destra
6. Zona cottura a induzione anteriore destra
7. Unità di comando del piano cottura

### Elementi di gestione



- A. Sensore per accensione/spegnimento piano cottura
- B. Sensore impostazione pausa
- C. Sensore per protezione bambini
- D. Sensore (-) timer
- E. Sensore (+) timer
- F. Corsore
- G. Sensore funzione riscaldamento
- H. Sensore funzione Booster

### Funzionamento del cursore



0



Semivalore



Valore massimo

### Gestione piano cottura

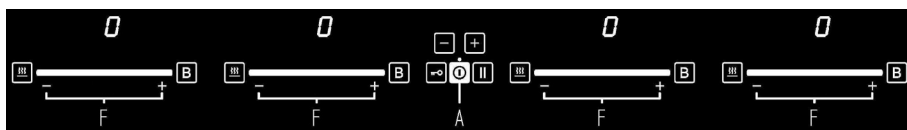
- Al momento dell'accensione del piano cottura in vetroceramica si accendono tutti gli indicatori (per un attimo). Il piano cottura è pronto per l'uso.
- Il piano cottura è dotato di sensori elettronici che si accendono se toccate le superfici indicate per almeno 1 secondo.
- Ogni accensione dei sensori è confermata con un segnale acustico.
- Non posizionate gli oggetti sulla superficie dei sensori (Comunicazione di

errori ).

- Fate in modo che la superficie dei sensori sia sempre pulita.

### Accensione piano cottura

- Premere (A) per almeno 1 secondo.
- Il piano cottura è attivato e su tutti gli indicatori di potenza è acceso »0«.



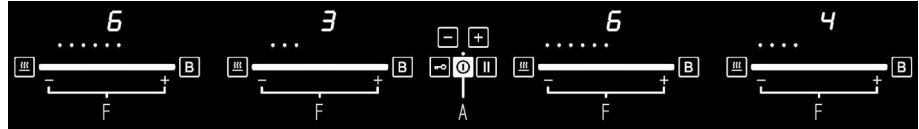
La prossima impostazione deve essere eseguita in 10 secondi altrimenti il piano cottura si può spegnere di nuovo.

## Accensione zone cottura

Se avete acceso il pannello cottura con il sensore (A) potete nei prossimi 10 secondi scegliere la zona cottura desiderata.

- Premendo e scorrendo sul cursore (F), della zona cottura desiderata, viene impostato il livello di cottura da 1-9.

Premendolo per la prima volta, il valore viene impostato conforme al posto di contatto. Si accendono le spie di controllo sopra al cursore, proporzionalmente al valore impostato. Scivolando con il dito sul cursore, si può cambiare il valore del livello di cottura: scivolando verso destra, il valore aumenta, scivolando verso sinistra viene ridotto. Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura inizia a riscaldarsi secondo la potenza impostata.



Se viene premuto, per almeno 3 secondi, un punto preciso del cursore, si attiva il sistema di cottura automatico (vedere il capitolo riscaldamento veloce automatico)

### **Modifica livello di potenza delle zone di cottura**

- Toccando il cursore o scivolando sullo stesso, si può modificare il livello di potenza.
- Quando il dito viene rimosso dal cursore, la zona di cottura continua a riscaldarsi conforme al nuovo livello di potenza impostato.

## Spegnimento zone cottura

- La zona di cottura scelta deve essere attivata.
- Premendo l'inizio del cursore (F), il livello di potenza viene impostato a »0«. Un breve segnale acustico conferma lo spegnimento.

## Spegnimento del piano di cottura

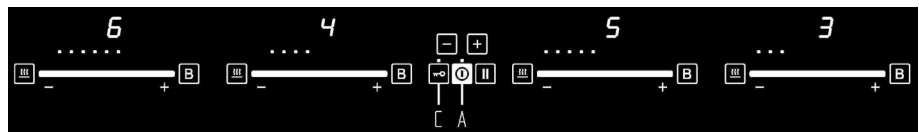
- Il piano di cottura può essere spento in qualsiasi momento premendo (A).
- Si attiva il segnale acustico e vengono spenti tutti gli indicatori tranne quelli delle zone di cottura ancora calde che visualizzano 'H', indicazione del calore residuo.
- Se il piano di cottura viene spento prima della fine della cottura, si può sfruttare il calore residuo, risparmiando così l'energia elettrica.

## Blocco unità di gestione

Attivando il bloccaggio di sicurezza è possibile impedire l'utilizzo delle zone di cottura.

### **Bloccaggio dell'unità di comando**

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere (C) per circa 1 secondo, il rispettivo LED sopra al tasto si accende, il blocco è attivo.
- Il bloccaggio di sicurezza protegge tutti i sensori contro un azionamento involontario, tranne il sensore (A) e il sensore (C).
- Se il piano viene spento quando la funzione di blocco è attiva, quest'ultima rimarrà in memoria fino ad una nuova accensione del piano.
- Quando i timer programmati terminano il rispettivo tempo gli allarmi possono essere spenti attivando (D) o (E) senza bisogno di sbloccare il controllo.



### **Sbloccaggio dell'unità di comando**

- Il piano cottura deve essere acceso.
- Premere (C) per circa 1 secondo; il disinserimento viene confermato da un breve segnale acustico.

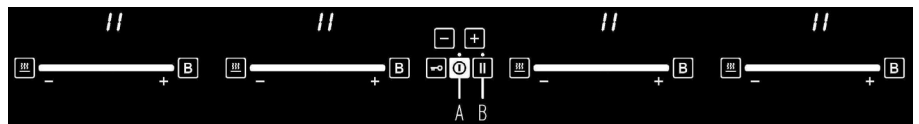
## Funzione Pausa

L'esecuzione della funzione è possibile solo se almeno una zona di cottura è in funzione.

La pausa può essere attivata anche con errori specifici della zona cottura, l'errore è nascosto; anche l'indicazione del calore residuo, messaggi speciali come A, P o "pentola", sono nascosti, la pausa ha la priorità. Se c'è un errore generico durante la pausa, il controllo si spegne e termina la modalità.

### **Attivazione della funzione di Pausa**

- Premere (B) per almeno 1 secondo, il rispettivo LED sopra al tasto si accende e tutti i display mostrano il simbolo "II".



#### **Durante la funzione di Pausa:**

- I timer già programmati vengono bloccati e continuano quando la funzione termina.
- Il riscaldamento automatico e la funzione Booster vengono spenti.
- Il calcolo del calore residuo e la limitazione del tempo di funzionamento continuano.
- Le altre funzioni dei LED (timer, multi circuiti, ecc...) continuano ad essere accesi secondo lo stato.

**La condizione di pausa può durare per max. 10 minuti. Se lo stato non è terminato entro questo tempo, il controllo si spegne.**

**La zona di cottura può essere accesa o spenta in qualsiasi momento con il sensore (A), in questo caso una possibile modalità di pausa attiva è quindi terminata.**

#### **Interruzione della modalità di Pausa**

- Premere (B), si illuminano i LED sopra al cursore di una delle zone cottura.
- Entro 10 secondi, premere e scorrere, da sinistra a destra, sul cursore della zona illuminata.

Il LED sopra al tasto di pausa si spegne e viene ristabilita la condizione prima della modalità di pausa.

### **Funzione Richiamo**

Usando questa funzione le impostazioni possono essere salvate velocemente quando, per errore, il controllo viene spento premendo il sensore (A).

Dopo lo spegnimento, l'operatore ha 6 secondi per riaccendere il controllo e altri 6 secondi per premere (B).

La funzione di richiamo può essere utilizzata solo se è attiva almeno una zona di cottura (livello di cottura > 0) indipendentemente che sia attivo o meno il blocco tasti.

### **Indicazione calore residuo**

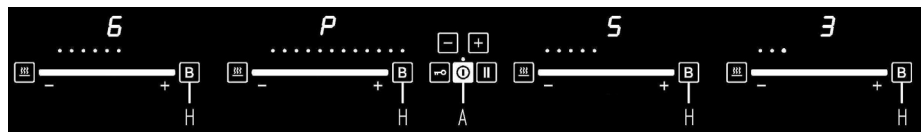
Il piano in vetroceramica è dotato dell'indicatore di calore residuo "H". La zona cottura non si scalda direttamente, ma attraverso il calore di ritorno trasmesso dalla pentola. Dopo lo spegnimento della zona, il display mostra il simbolo "H" illuminato e finché c'è il calore residuo lo potete usare per riscaldare le pietanze o scongelare gli alimenti. Quando il simbolo "H" sparisce, la zona cottura è sempre calda. Attenzione, pericolo di ustioni!

### **Impostazione cottura particolarmente potente (zona cottura con simbolo "P")**

Per una cottura veloce potete usare, sulle zone cottura indicate, l'impostazione per cottura particolarmente potente. Così, con l'aiuto di potenza aggiuntiva, potete scaldare velocemente anche grandi quantità di cibo. Dopo l'accensione, la potenza aggiuntiva è attiva per 10 minuti, dopodiché passa automaticamente al livello di cottura 9. Quando è attiva la cottura veloce, la potenza di una delle zone cottura è limitata. Questo è mostrato sul display del livello di potenza in modo che si mostrano, alternandosi per pochi secondi, la potenza di cottura prescelta e la potenza limitata dovuta alla cottura veloce sull'altra zona cottura.

#### **Accensione cottura particolarmente potente**

- Premere (H) della zona di cottura desiderata, la potenza aggiuntiva di cottura è attiva. Il display mostra il simbolo »P«.



#### **Spegnimento potenza aggiuntiva prima del tempo**

- Premere e scorrere sul cursore della zona desiderata: fino ad arrivare a »0« se si vuole spegnere la zona oppure, fino al livello di cottura desiderato.

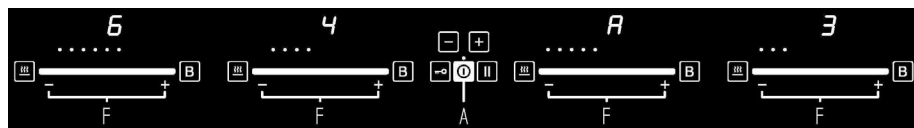
### **Riscaldamento veloce automatico**

Se è stata attivata questa funzione, per un certo periodo, che dipende dal livello di potenza scelta, la zona di cottura funzionerà con la potenza massima e poi commuterà automaticamente al livello di potenza scelto della cottura susseguente. Il sistema di cottura automatico può essere inserito su ogni zona di cottura, per tutti i livelli di cottura, tranne per il livello "9" dove la potenza è al massimo costantemente.

- Premere per almeno 3 sec. un punto qualsiasi del cursore (F) della zona di cottura prescelta. Viene visualizzato il valore "A" che indica l'inserimento del sistema di cottura automatico.

Il livello di cottura che viene premuto è il livello di cottura a cui dovrà funzionare la zona al termine del riscaldamento veloce.

- Sul display si alternano "A" e il livello di cottura impostato.



A scadenza del tempo indicato nella tabella, la funzione viene disinserita e la "A" si spegne. Il sistema di cottura automatica può essere disinserito in qualsiasi momento modificando il livello di potenza della cottura.

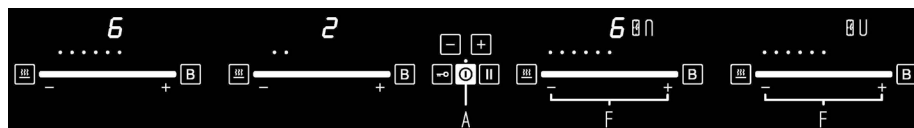
| Livello                 | 1    | 2      | 3      | 4      | 5      | 6      | 7      | 8      |
|-------------------------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Durata risc. automatico | 48'' | 1'44'' | 2'28'' | 3'12'' | 4'08'' | 1'20'' | 1'68'' | 2'16'' |

Con questa funzione è possibile gestire due zone di **ugual diametro e potenza**. Le due zone vengono attivate nello stesso istante e controllate operando solo su una di esse.

#### Attivazione funzione Bridge

Sia che le due zone di cottura funzionino ad un diverso livello, sia che siano a livello 0:

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei cursori (F) delle zone:
  - 5 e 6, FHFB 905 5I ST / FHFB 6421 I FLEXI.
  - 1 e 2, FHFB 6421 I FLEXI.
- ora le due zone funzionano insieme, si accendono i LED a destra dei rispettivi display. Sul display della zona di controllo viene visualizzato il livello mentre, il display della zona controllata si spegne.
- quando è attiva tale funzione è possibile impostare il timer, il led si accenderà vicino a entrambi i display delle zone, inoltre, non è possibile impostare la funzione di cottura particolarmente potente.



- Se in 10 minuti non viene rilevata nessuna pentola su uno dei due elementi, la funzione Bridge viene disattivata automaticamente, l'elemento di cottura scoperto viene spento e l'elemento di cottura coperto rimane come elemento unico di cottura acceso con il livello di cottura impostato.

#### Spegnimento funzione Bridge

- Premere contemporaneamente un punto qualsiasi dei cursori (F) delle due zone interessate (stesso procedimento fatto per l'attivazione del Bridge).

Si disattiva la funzione, i display delle due zone cottura visualizzano 0 e possono essere impostati di nuovo.

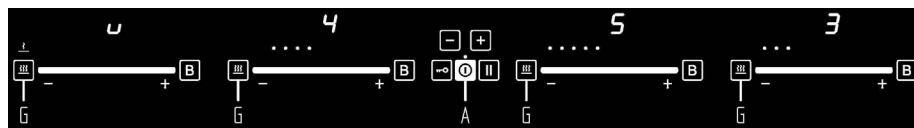
### Funzione di Riscaldamento

La funzione di riscaldamento viene usata per mantenere caldi i cibi precedentemente cucinati.

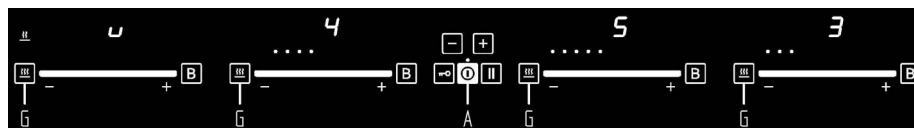
Questa funzione può anche essere usata come funzione di scongelamento o cottura a fuoco lento.

#### Attivazione funzione di riscaldamento:

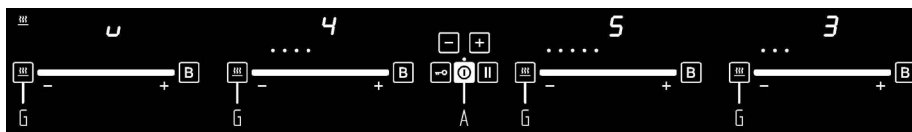
- Premere il sensore (G) della zona di cottura desiderata, la funzione è attiva in modalità "scongelamento", si accende la prima spia sopra il sensore (G).



- Se viene premuto nuovamente il sensore (G), si attiva la modalità di "riscaldamento", si accende la seconda spia sopra il sensore (G).



- Se viene premuto per la terza volta il sensore (G), si attiva la modalità di "cottura a fuoco lento", si accende la terza spia sopra il sensore (G).



Se il sensore viene premuto nuovamente, la funzione di riscaldamento si spegne

## Spegnimento di Sicurezza

Il funzionamento ininterrotto alla massima potenza di ogni zona cottura è limitato nel tempo (vedi tabella). Quando si spegne la zona cottura per il meccanismo di sicurezza, sul display si illumina il simbolo »0« o »H«, se c'è il calore residuo.

La zona cottura può essere spenta scivolando sul cursore (F) verso sinistra per l'impostazione livello cottura.

| Livello                                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6   | 7   | 8   | 9   |
|------------------------------------------|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|
| Ore prima dello spegnimento di sicurezza | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |

Esempio: Impostate la zona cottura al livello di cottura 5 e lo lasciate funzionare per un certo tempo. Se non cambiate il livello di cottura, il meccanismo di sicurezza dopo 4 ore di funzionamento spegnerà la cottura.

## Apparecchio di Sicurezza contro Surriscaldamento

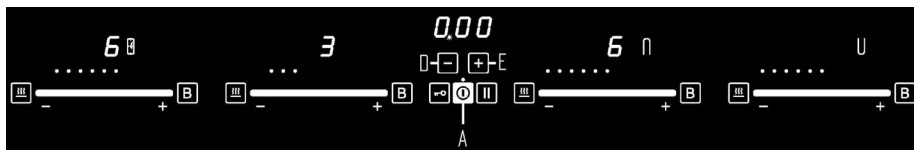
Il piano a induzione è dotato di un apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento, che protegge la parte elettronica dai danni. L'apparecchio di sicurezza funziona su più livelli. Quando la temperatura della zona cottura raggiunge livelli molto alti, si attiva per primo il ventilatore a due livelli. Se questo non dovrebbe bastare, si disattiva l'impostazione potenza particolarmente forte; così facendo si abbassa il livello di cottura di alcune zone cottura oppure subentra l'apparecchio di sicurezza contro il surriscaldamento e lo spegne del tutto. Quando la superficie si raffredda avete ancora a disposizione tutta la potenza delle zone cottura.

## Timer

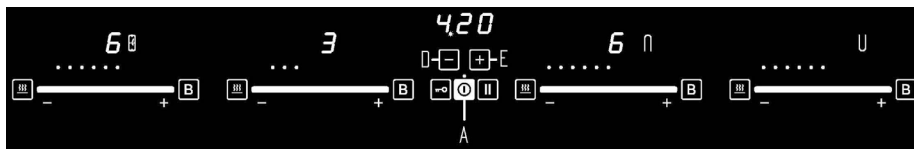
L'orologio per la cottura a tempo del piano cottura facilita la cottura.

### **Accensione orologio**

- Il piano cottura deve essere acceso e la zona su cui si vuole impostare il timer deve essere in funzione.
- Premere contemporaneamente i sensori (D) e (E), nel display del timer compare "0.00" e, si accende il LED, a destra del display, della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.



- Premere contemporaneamente (D+E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona su cui si vuole impostare il timer. Il LED si accende solo per le zone di cottura attive.
- Entro 10 secondi dalla pressione di (D+E) impostare il valore del timer agendo sui sensori (D) o (E).
- Il valore del timer può essere visualizzato:
  - in minuti e secondi, fino a 9min59sec;



- in ore e minuti, fino a 9h59min. In questo caso si accende la scritta "min" sotto il display del timer.



**Il tempo di cottura può essere impostato indipendentemente per ogni singola zona di cottura.**

### **Modifica del tempo di cottura impostato**

- Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il

funzionamento.

- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D+E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole modificare il timer. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Agire sui sensori (D) o (E).
- Se il tempo non viene modificato entro 10 secondi dalla pressione del sensore (E+D), il timer continua il count-down precedente all'operazione di modifica.

#### Tempo residuo

- Viene visualizzato sempre il tempo minore. (il LED a destra del display della zona cottura interessata ha un'illuminazione più forte rispetto agli altri)
- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D+E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona di cui si vuole vedere il tempo residuo. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Sul display del timer verrà visualizzato il tempo residuo della zona cottura selezionata.

#### Disinserimento del timer

Passato il tempo impostato di funzionamento, si attiva il segnale acustico e la zona di cottura si spegne. Il segnale acustico si può spegnere premendo (E) o (D) oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

#### Disinserimento del timer prima della scadenza del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D+E) il numero di volte necessario, per selezionare la zona a cui si vuole disinserire il timer. La zona è individuata dall'accensione del LED a destra del display.
- Premere (D) fino al valore »0«.
- Il LED a destra del display della zona di cottura si spegne e il timer si disattiva.

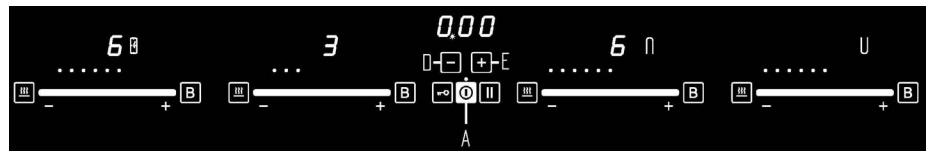
### Timer come Avvertitore

Il timer può essere usato come avvertitore anche se lo state già usando per la cottura a tempo.

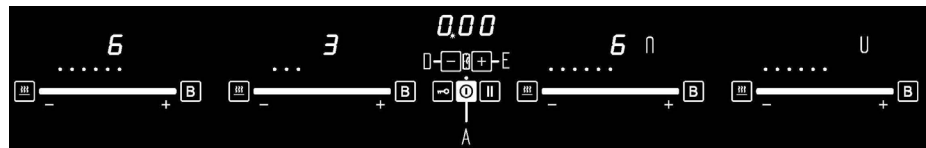
#### Impostazione avvertitore

Se il pannello di cottura è spento:

- Premere (A) per accenderlo.
- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D) per attivare il timer. Nel display del timer compare "0.00" e:
  - se è attiva qualche zona di cottura: si accende il LED, a destra del display, della prima zona di cottura attiva, partendo da sinistra.



Premere contemporaneamente (D+E) il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore, il rispettivo LED si trova tra i tasti (E) e (D).



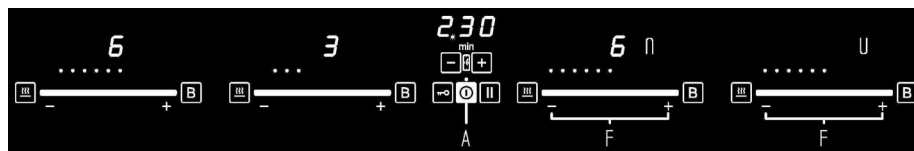
- se non è attiva nessuna zona di cottura: si accende il LED dell'avvertitore.

- Il valore del timer viene impostato agendo sui sensori (D) o (E).

Anche per l'avvertitore è possibile impostare il tempo in minuti e secondi



o, in ore e minuti.



### Spegnimento avvertitore

Passato il tempo impostato, si accende il segnale acustico a intervalli, che può essere spento toccando (D) o (E), oppure si spegne da solo dopo 2 minuti.

Se volete spegnere l'avvertitore prima del tempo impostato:

- Premere contemporaneamente i sensori (E) e (D).
- Premere contemporaneamente (D+E) il numero di volte necessario per la selezione dell'avvertitore, il rispettivo LED si illumina.
- Premere (D) fino al valore »0«. L'avvertitore è disattivato.

## FUNZIONI DI SICUREZZA E SEGNALAZIONE ERRORI

| CODICE ERRORE                                                                                                                                                                                                 | DESCRIZIONE ERRORE                                                                                                                                                                                                                                                                 | LIBRETTO ISTRUZIONI                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E03 + suono continuo,</b><br><br>oppure  | Attivazione continua dei sensori (TASTI) per più di 10 secondi, causata dalla presenza di oggetti o liquidi sul vetro nella zona del touch control.                                                                                                                                | Rimozione oggetti e/o liquidi + pulizia del vetro. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore. |
| <b>E21</b>                                                                                                                                                                                                    | L'unità di controllo si spegne a causa di una sovratemperatura per evitare danni all'elettronica.                                                                                                                                                                                  | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato -specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E22</b>                                                                                                                                                                                                    | Anomalia della scheda di comando, riguardante i sensori di selezione oppure tensione di alimentazione del touch al di fuori del range consentito.                                                                                                                                  | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E20</b>                                                                                                                                                                                                    | Anomalia della memoria del microcontroller.                                                                                                                                                                                                                                        | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E36</b>                                                                                                                                                                                                    | Corto circuito nel sensore di temperatura del touch control.                                                                                                                                                                                                                       | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E31</b>                                                                                                                                                                                                    | Anomalia nella configurazione dei moduli induzione.                                                                                                                                                                                                                                | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E47</b>                                                                                                                                                                                                    | Comunicazione anomala tra Touch Control e uno o più moduli induzione.                                                                                                                                                                                                              | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E2</b>                                                                                                                                                                                                     | Sovra-temperatura nelle bobine di uno o più moduli induzione, per uso scorretto del piano cottura o per guasto della ventola di raffreddamento.                                                                                                                                    | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.                                                                            |
| <b>EA</b>                                                                                                                                                                                                     | Errore scheda di potenza. Componente guasto.                                                                                                                                                                                                                                       | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.                                                                            |
| <b>U400</b>                                                                                                                                                                                                   | Tensione al secondario troppo alta (tens al primario > 300V). Il touch si spegne dopo 1 secondo ed emette un segnale acustico continuo. Questo può essere dovuto a:<br>1) fornitura di tensione elevata.<br>2) Errore di connessione del piano cottura alla rete di alimentazione. | 1) Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.<br>2) Contattare un elettricista per verifica rete domestica.           |
| <b>E5</b>                                                                                                                                                                                                     | Anomalia del filtro della scheda di potenza.                                                                                                                                                                                                                                       | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E6</b>                                                                                                                                                                                                     | Anomalia della scheda di potenza.                                                                                                                                                                                                                                                  | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |
| <b>E8</b>                                                                                                                                                                                                     | Errata velocità della ventola; errore della ventola sinistra o destra.                                                                                                                                                                                                             | Aria di scarico bloccata, ad esempio da carta. contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato - specificando il codice di errore.                             |
| <b>E9</b>                                                                                                                                                                                                     | Difetto del sensore di temperatura di un modulo induzione.                                                                                                                                                                                                                         | Contattare il centro di assistenza tecnica autorizzato, specificando il codice di errore.                                                                             |

## PULIZIA E MANUTENZIONE



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

La superficie in vetroceramica deve essere pulita dopo ogni utilizzo, poichè ogni piccola macchia che rimane si brucerà sulla superficie calda.

Per la manutenzione ordinaria usate detersivi speciali che formano una specie di pellicola protettiva dallo sporco.

Prima di ogni utilizzo della superficie in vetroceramica bisogna togliere la polvere dalla superficie e possibile sporcizia dal fondo delle pentole, che potrebbe graffiare le zone cottura (Fig.1).

Attenzione: non usate le spugne d'acciaio o i detersivi abrasivi che possono graffiare la superficie. Altrettanto si può danneggiare usando spray aggressivi o detersivi non adeguati (Fig.1 e Fig.2).

La segnaletica si può consumare per l'uso dei detersivi aggressivi, spugne d'acciaio o i fondi delle pentole sporchi (Fig.2). La sporcizia più piccola può essere eliminata con una spugna umida e poi la pentola asciugata per bene (Fig.3).

Le macchie d'acqua si possono eliminare con la soluzione di aceto, con la quale però non potete passare sulla cornice (di alcuni modelli) perchè può perdere la sua brillantezza. Non dovete usare detersivi e spray aggressivi per eliminare il calcare (Fig.3).

La sporcizia più ostinata si elimina con detersivi specifici per la pulizia delle superfici in vetroceramica. Seguite i consigli del produttore del detersivo.

Attenzione a togliere completamente il detersivo dalla superficie poichè qualche residuo potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica (Fig.3).

La sporcizia più ostinata o bruciata va tolta con il raschietto. Fate attenzione che la maniglia in plastica del raschietto, non venga in contatto con il piano cottura caldo (Fig.4).

Fate attenzione a non farvi male quando usate il raschietto! Lo zucchero o le pietanze che contengono tanto zucchero possono danneggiare per sempre la superficie in vetroceramica (Fig.5), per questo bisogna immediatamente eliminare con il raschietto i residui di zucchero dalla superficie in vetroceramica anche se è ancora calda (Fig.4).

Cambio di colore della superficie in vetroceramica non influisce sul funzionamento o sulla stabilità della superficie. Quest'ultima è conseguenza di utilizzo delle pentole in rame o in alluminio o i residui del cibo sul fondo della pentola, che però è molto difficile eliminare.

Avvertenza: Tutti gli errori sopra indicati sono di carattere estetico e non influenzano direttamente sul funzionamento dell'apparecchio. Essi non possono essere eliminati in garanzia.



The Manufacturer strives for continuous improvements. For this reason, the text and illustrations in this book are subject to change without notice.

## **Dear customer!**

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.

Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

## **Instruction for use**

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances; therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

## **Installation instruction**

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

## **Rating plate**

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

## **Fire hazard protection**

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Important warnings</b>                            | <b>19</b> |
| <b>Mounting the built-in cooktop</b>                 | <b>20</b> |
| <b>Connection to the power supply</b>                | <b>21</b> |
| <b>Technical information</b>                         | <b>22</b> |
| <b>Ceramic-glass cooktop</b>                         | <b>24</b> |
| <b>Hob control</b>                                   | <b>24</b> |
| <b>Safety functions and error display</b>            | <b>30</b> |
| <b>Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob</b> | <b>31</b> |

## **IMPORTANT WARNINGS**

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation.  
Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the ceramic-glass cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Never place any metal objects upon the induction hotplate, such as knives, forks, spoons, pot lids, and the like, as they may get very hot.
- Preparation of food in aluminium or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminium foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- Never use cracked or broken ceramic-glass cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The hob can not be activated by external timers or remote controls systems.



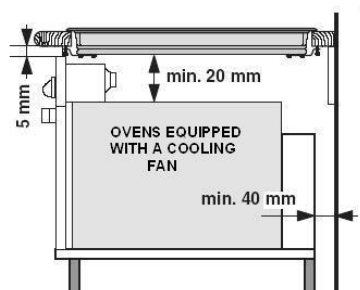
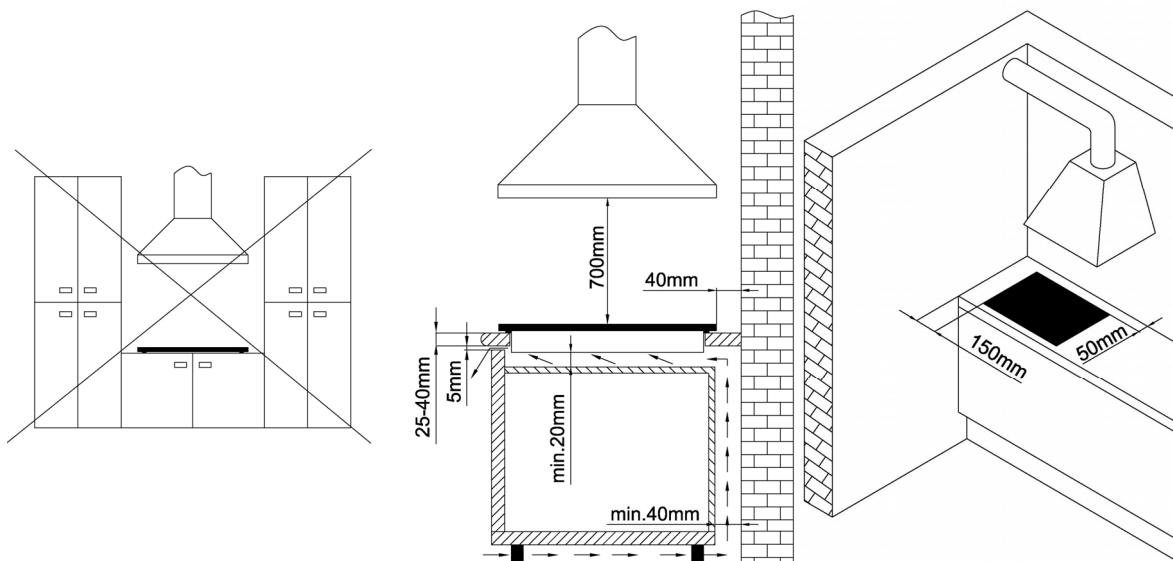
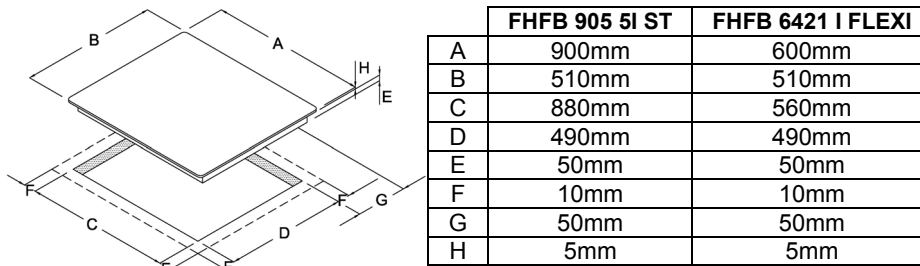
**The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.**

## MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP

### Caution !

- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
- After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 700 mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

### Built-in induction hob opening dimensions



- Induction hob may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.
- Incorporation of the oven under the induction hob is permissible for **ovens equipped with a cooling fan**.

Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening.

Equally, the front part of the element must have an opening of no less than 5 mm.

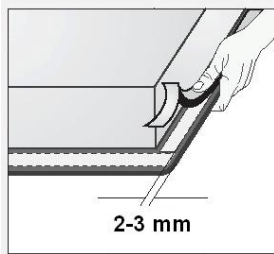
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob.

**Do not install the appliance without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the appliance in the following way:**

- Remove the protective film from the gasket.

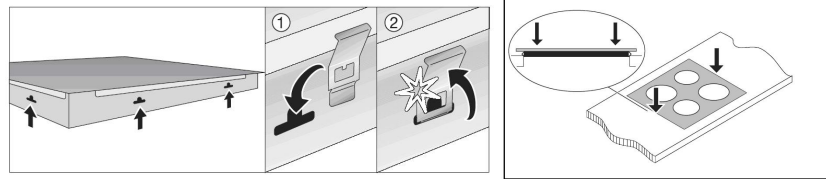
### Installing the foam gasket



### **Installation procedure**

- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Put the supplied springs in their places.
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.



### **CONNECTION TO THE POWER SUPPLY**

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.
- The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240 V ~.
- In order to make a fixed connection to the mains, insert an all-pole circuit breaker between the appliance and the mains. This device shall have a contact separation in all poles, providing full disconnection under overvoltage category III conditions.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

### **Basic adjustment of sensors to the ambience**

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays turn on and are fully illuminated for a few seconds.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

#### **ATTENTION !**

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.

The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol.

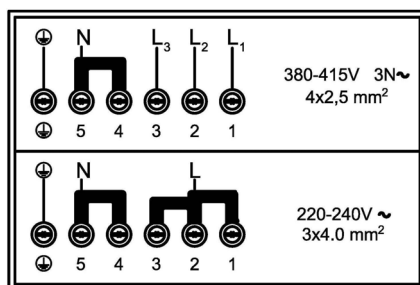
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Connection may be carried out by means of:

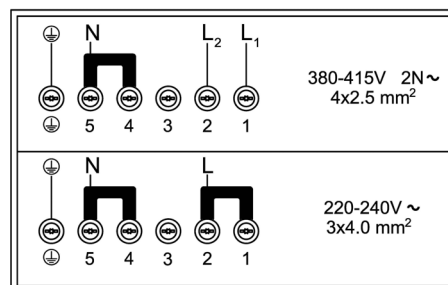
- cables, model H05RR-F with yellow-green earthing cable;
- cables, model H07RN-F with yellow-green earthing cable.

### **Installation diagram**





**FHFB 905 5I ST**



**FHFB 6421 I FLEXI**

## TECNICAL INFORMATION

| Type                     | FHFB 905 5I ST                               | FHFB 6421 I FLEXI                            |
|--------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Width                    | 900x510                                      | 600x510                                      |
| Rated voltage            | 220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz           |                                              |
| Type of switch           | Electronic sensors                           |                                              |
| Cooking zones (Ø, mm/kW) |                                              |                                              |
| Forward left             | 260, 2,6 (P=3,7)                             | 184x220, 2,1 (P=3,7)                         |
| Rear Central             | -                                            | 184x220, 2,1 (P=3,7)                         |
| Forward Central          | 180, 1,85 (P=3,0)                            | -                                            |
| Rear right               | 145, 1,4 (P=2,2)                             | -                                            |
| Forward right            | 184x220, 2,1 (P=3,7)<br>184x220, 2,1 (P=3,7) | 184x220, 2,1 (P=3,7)<br>184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Total power (kW)         | 11,1                                         | 7,4                                          |

## P= EXTRA POWERFUL SETTING

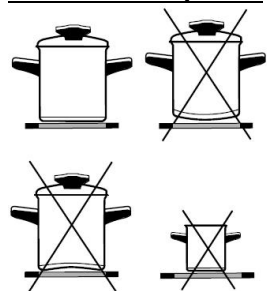
### Hotplate function principle

- Ceramic glass hob is fitted with three or four hotplates. Hob surface is completely flat and smooth, without edges to accumulate dirt.
- The hob is fitted with high power induction hotplates. Heat is generated directly at the bottom of the dish, where it is most needed, without any losses through the ceramic glass surface.  
This way the required extent of energy is considerably smaller compared to traditional heaters, which operate on radiation principle.
- Glass ceramic hotplate is not heated directly, but only by return heat transmitted by the dish. This heat figures as “remaining heat” after the hotplate is turned off. The induction hotplate generates heat from the induction coil, installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates magnetic field at the bottom of the dish (which can be magnetized) which in turn originates whirling flows of current which then heat the hotplate.

### IMPORTANT!

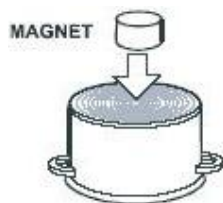
In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.  
Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

### Appropriate cookware for induction hotplates



- Induction hotplate will function perfectly only if appropriate cookware is used.
- Dish should be in the middle of the hotplate during cooking.
- The appropriate cookware is the one which enables induction, for example steel, enamel or steel alloy cookware. Pots made from steel alloy with copper or aluminium bottom, or glass pots are inappropriate.
- If you use the pressure cooker (“economy pot”) keep it under close surveillance until proper pressure is obtained. Hotplate should first operate on maximum power, then follow the manufacturer’s instructions and use the appropriate sensor to decrease the power.
- When buying cookware, check if it bears the label “allows induction”.**

| Cooking zones | Min. pan bottom Ø | Max. pan bottom Ø |
|---------------|-------------------|-------------------|
| Ø 145 mm      | Ø 120 mm          | Ø 145 mm          |
| Ø 180 mm      | Ø 145 mm          | Ø 180 mm          |
| Ø 260 mm      | Ø 180 mm          | Ø 260 mm          |
| 184x220 mm    | Ø 180 mm          | Ø 180 mm          |



### Magnet test

Use small magnet to test if the dish bottom is magnetic. Only dishes where magnet sticks to the bottom are suitable for induction cooking.

### Dish recognition

One of great advantages of the induction hotplate is dish recognition. Even if there are no dishes upon the hotplate, or the dish diameter is smaller than the diameter of the relevant hotplate, there are no thermal energy losses. When the hotplate is on, the power indicator displays letter "U". If you place the dish over that hotplate within the following 10 minutes, the hotplate recognizes the dish and turns on to the preset power value.

At the moment you remove the dish from the hotplate, power is suspended. If you place smaller dish upon the hotplate and it is recognized, the hotplate will only use the amount of energy required to heat the dish according to its size.

### Hotplate may be damaged if:

- it is turned on and left empty, or an empty dish is placed on it;
- you use clay dishes which leave scratches on the ceramic glass surface;
- you fail to wipe the dish bottom dry prior placing it on the ceramic glass hotplate; heat induction is obstructed and the hotplate may be damaged;
- you fail to use the appropriate dishes that can be magnetized: steel dishes, enamel or steel alloy dishes; induction hotplate will not function otherwise.

## Power regulation

Heating power of the hotplates may be set at nine different levels.

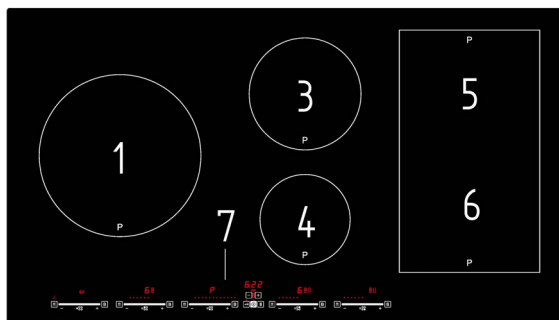
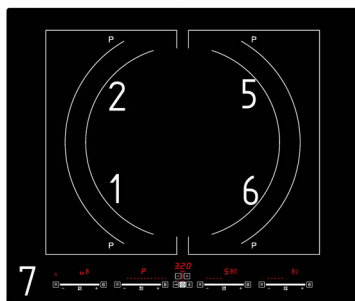
The following chart indicates illustrative use of each power setting.

| Power Setting | Purpose                                                                  |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 0             | Off, using remaining heat                                                |
| 1-2           | Maintaining warm food, slow simmer of smaller quantities                 |
| 3             | Slow simmer (continuation of cooking after a powerful start-up)          |
| 4-5           | Slow cooking (continuation) of larger quantities, roasting larger chunks |
| 6             | Roasting, browning                                                       |
| 7-8           | Roasting                                                                 |
| 9             | Start of cooking, roasting                                               |
| A             | Automatic initial setting                                                |
| P             | Especially powerful setting for extremely large quantities of food       |

## ENERGY SAVING TIPS

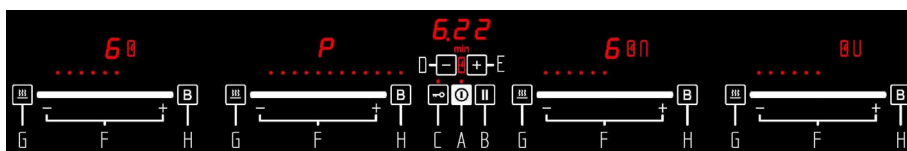
- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
- Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

## CERAMIC-GLASS COOKTOP



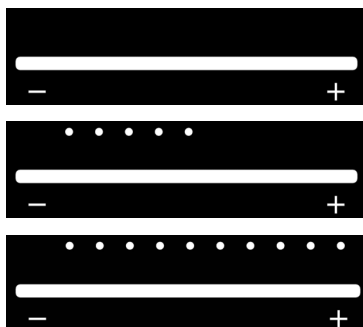
1. Induction hotplate front left
2. Induction hotplate rear left
3. Induction hotplate rear central
4. Induction hotplate front central
5. Induction hotplate rear right
6. Induction hotplate front right
7. Hob control panel

### Hob control elements



- A. ON/OFF sensor of cooktop
- B. Safety lock on/off and child lock sensor
- C. Pause and recall function sensor
- D. Sensor (-) of timer
- E. Sensor (+) of timer
- F. Warming function sensor
- G. Slide control

### Slide control power



0

Medium power

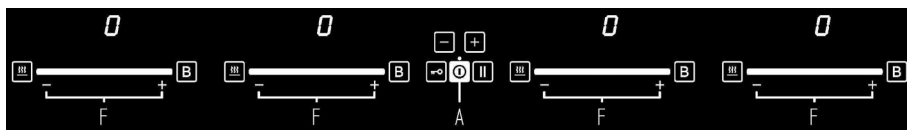
Full power

### Hob control

- After turning the ceramic glass hob on all displays come on for a moment. The hob is ready for operation.
- The hob is fitted with electronic sensors which are switched on if you touch the relevant circle for at least one second.
- Each sensor activation is followed by a sound signal.
- Avoid placing any objects on sensor surface (possible error signalization\_ ).
- Always keep the sensor surface clean.

### Activating the hob

Touch the (A) sensor for at least one second. The hob is now active, and all hotplate power indicators indicate »0«.



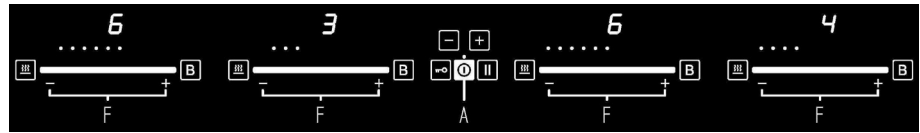
Now you need to select the next setting within 10 seconds, otherwise the hob switches off again.

### Turning hotplates on

After turning the hob on using the (A) sensor, within the next 10 seconds start one of the hotplates.



- Set the power level 1-9 by touching the slider (F). At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. Upon the slider, the control LEDs light up, according to the level set. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set.



If a specific point of slide control is pressed for at least 3 seconds, the automatic cooking is activated (see Automatic fast heating).

#### Changing hotplate power settings

- By touching or sliding along the slide sensor (F) you change power setting.
- When you remove the finger from the slide sensor, the hotplate starts to operate at selected power.
- Selected hotplate must be activated.
- By touching the slide sensor (F) at the start, bring the power setting to "0". Short beep confirms the OFF position.
- The hob is switched off by pressing the main (A) sensor.
- The sound signal beeps and all indicators go off, except for those hotplates which are still hot and display the warning "H" sign as an indication of the remaining heat.
- If you switch the hob off prior end of cooking session, use the remaining heat and save electric energy.

#### Switching hotplates off

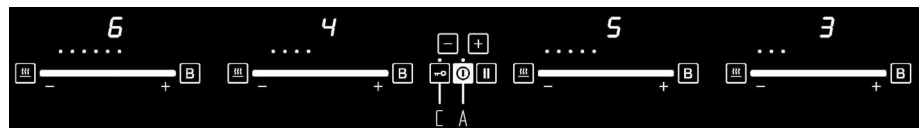
#### Switching the hob off

#### Locking the control unit

By activating the key lock protection you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates.

#### Activating the control unit lock

- The cooktop must be turned on.
- Press the sensor (C) for approximately 1 second, the corresponding LED turns on above the key, the block is active.
- Safety lock prevents the activation of all sensors, except for (A) and (C) sensor.
- If the hob is switched off when the lock function is activated, it remains in memory until a new switches the hob.
- When set timers end their time, alarms can be switched by activating (D) or (E) keys without need for unlocking the control.



#### Deactivating the control unit lock

- The cooktop must be turned on
- Press the sensor (C) for 1 second; after that, the unlocking is confirmed by a beep.

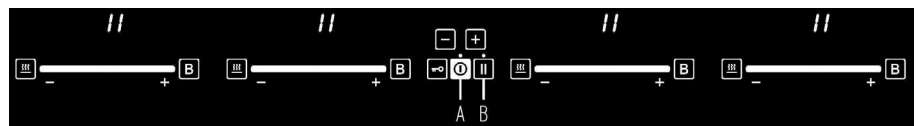
#### Pause function

The execution of the function is only possible if at least one zone is on.

The pause condition may also be activated with cooking zone specific errors, here, the error display is hidden. Also residual heat indication, special messages such as A, P or no pan are hidden; the pause display has priority. If there is a general error during the pause, the control switches off and terminates the mode.

#### Activating the Pause function

- Press the sensor (C) for at least 1 second, the corresponding LED turns on above the key and all displays show the symbol "II".



#### While the Pause function is active:

- Any Timer (also Egg-timer) set before the pause will be stopped during the pause and continue when pause mode is quitted.
- A selected booster or heat up time automatic function is terminated.
- Residual heat calculation and maximum operation time limitations will not be interrupted and keep on working in the background.

- Functional LED's such as Timer, multi-zone, keep on glowing according to their status.

**The pause mode can only be active for maximum 10 min. If the pause mode is not deactivated within 10min the control switches off automatically. Throughout the pause time the (A) button can be used to switch the control off. In this case the pause mode is also deactivated.**

#### Deactivating the pause mode:

- Press the (B) followed, the LEDs light up above the cursor of one of cooking zones.
- Within 10 seconds press and scroll from the left to the right on the cursor of the illuminated area.

The LED above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.

### Recall function

If the control was accidentally switched off through the main switch (A) all settings can be restored using the recall function. After switching the control off from the main switch the user has 6s to switch the control on again and then he has another 6s to press the pause button (B) in order to recall the settings. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

### Remaining heat indicator

Glass ceramic hob also features remaining heat indicator "H". Hotplates are not heated directly, but through return heat radiating from the dish. As long as the symbol "H" is on after the hotplate was switched off, the remaining heat may be used for warming up food or for melting.

Even when the symbol "H" disappears, the hotplate may still be hot.

Be careful of burns!

### Extra powerful setting (hotplates marked "P")

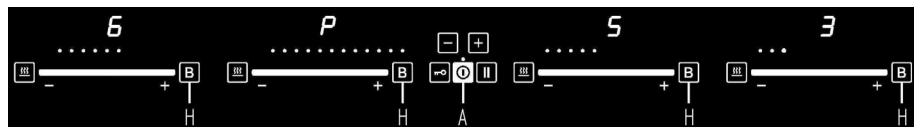
Extra powerful setting may be additionally switched on for fast cooking on indicated hotplates. This extra hotplate power is used for heating large quantities of food.

After switching on, the extra power is activated for 10 minutes then automatically switches back on to the maximum normal level 9.

During the time extra power is activated, the power of other hotplates is limited. This is indicated on the power display by intermittently flashing the selected cooking level and limited power for a few seconds.

#### Activating extra powerful setting

- Press the (H) sensor of the required cooking zone, the extra cooking is active. The display shows "P".



#### Premature turning extra powerful setting off

- Press and scroll on the cursor of the wanted zone, until you get to "0" if you want to turn off the zone, or until the wanted cooking level.

### Heat up time automatic

When automatic cooking mode is activated the hotplate will operate at maximum power for a limited period of time and then automatically switch to the reduced power level to resume cooking. It may be switched on in any of the hotplates for all power settings except for setting "9" where power is set at maximum all the time.

Automatic cooking mode is activated on any idle hotplate.

- Choose the required continuous cooking level and hold it for 3 seconds.
- The activated heat up time automatic will be displayed through alternating between „A" and the selected continuous cooking level on the display.

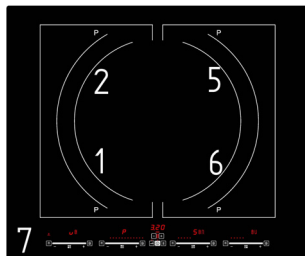
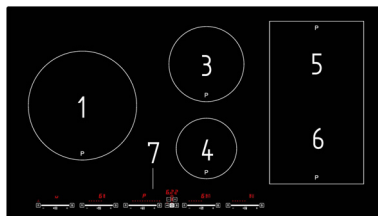
As soon as the parboiling time is over, the preselected continuous cooking level is valid again.

| Power setting           | 1   | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     |
|-------------------------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Max. power cooking time | 48" | 1'44" | 2'28" | 3'12" | 4'08" | 1'20" | 1'68" | 2'16" |

Once the time from the chart below expires, the function is switched off and "A" disappears.

You can also switch the automatic cooking mode off anytime by bringing power setting to "0".

## Bridge Function

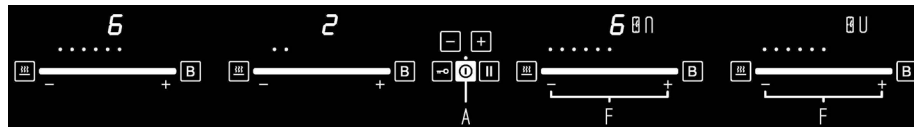


With the bridge function two separate cooking elements /inductors with the **same diameter** and **equal power** can be turned on at the same time and controlled with only one operation.

### Activating Bridge Function

Whether the two zones are working at a different level, whether they are at level 0:

- Simultaneously press anywhere on the slider (F) of the zones:
  - 5 and 6, FHFB 905 5I ST / FHFB 6421 I FLEXI.
  - 1 and 2, FHFB 6421 I FLEXI.
- Now the two areas work together, the LEDs to the right of the corresponding displays turn on. The level is shown on the display of the control zone, in the meanwhile the controlled zone's display turns off.
- When this function is active, you can set the timer, the LED lights on near both displays of the zones, moreover it's not possible setting a particularly powerful cooking function.



- If in 10 uninterrupted minutes no cookware is detected on one of the two elements, the bridge function is automatically deactivated, the uncovered cooking element is switched off and the covered cooking element remains as the single cooking element switched on with the set cooking level.

### Deactivating Bridge Function

The end of the Bridge Function can be done by repeating the simultaneous selection of both cooking elements (the same as activation).

If the bridge function is deactivated while in operation, than both cooking elements go to level "0" and can then be set again.

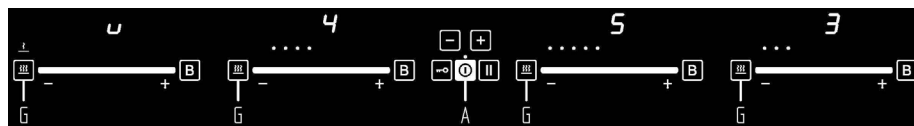
## Warming Function

The warming function is used to keep cooked food warm.

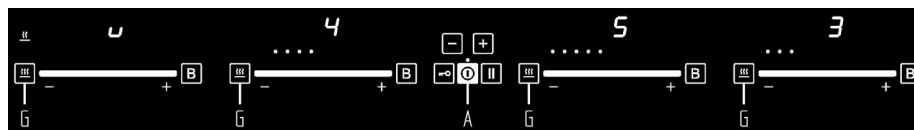
Hence this function can also be used as melting or simmer function.

### Activating heating function:

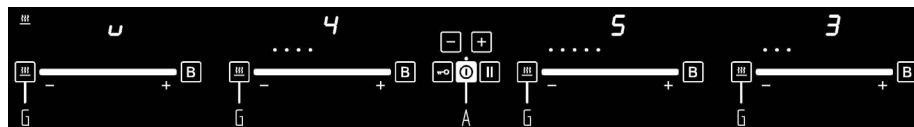
- Pressing the special function key (G) of a cooking zone activates the "melting" function. The first LED is activated.



- If the special function key is pressed a second time "warming" level two is activated. The second LED is activated.



- If the special function key is pressed a third time "simmering" level three is activated. The third LED is activated.



If the special function key is pressed a fourth time the warming function ends.

## Safety switch off

Maximum continuous operation of a particular hotplate is limited, and the duration is displayed in the above chart. When the hotplate is switched off by the safety mechanism, the indicator displays symbols "0", or "H" in case there is any remaining heat left.

In such cases switch the hotplate off by touching the slide sensor (F) at the start, bring the power setting to "0".

|                                     |   |   |   |   |   |     |     |     |     |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|
| Power setting                       | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6   | 7   | 8   | 9   |
| Hours lapse prior safety switch off | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |

Example:

Set the hotplate to power level 5 and leave it operate for some time. If you do not change the above setting, the safety mechanism will switch the hotplate off after 4 hour and a half.

## **Protection from overheating**

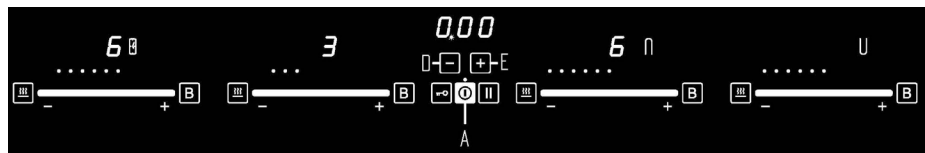
Induction hotplate is also fitted with safety device against overheating which protects electronic parts from damages. This device operates on several levels. When temperature of the hotplate excessively rises, it switches on two-stage fan. If this is not enough, extra powerful heating is deactivated, and finally the safety device either reduces the heating power of certain hotplates or turns them off completely. When the hotplate cools off, the full power of hotplate is again available.

## **Timer**

Use of timer facilitates cooking by setting the time of hotplate operation.

### **Turning timer on**

- The cooktop must be turned on and the zone where you want to set the timer must be working.
- Simultaneously press sensor (D) and (E), the timer's display shows "0.00", and the LED to the right of the display, of the first active cooking zone from the left, lights on.



- Simultaneously press (D + E) as many times as necessary, to select the zone where you want to set the timer. The LED lights on only for the active cooking zones.
- Within 10 seconds since pressing the (D + E) set the timer value by pressing the sensors (D) or (E).
- The value of the timer can be displayed:
  - in minutes and seconds up to 9min59sec;



- in hours and minutes up to 9h59min, in this case the word "min" is shown under the timer's display.



**Operation time can be set for each hotplate separately.**

### **Changing preset cooking time**

- Cooking time can be changed anytime during the operation.
- Simultaneously press sensor (E) and (D).
- Simultaneously press (D + E) as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer. The zone is identified by the lighting on of of the LED to the right of the display.
- Press the sensors (D) or (E).
- If time is not modified in 10 seconds since pressing the sensor (D+E), the timer is keeping the count-down before the adjusting operation.

### **Checking remaining cooking time**

- Last set timer is always displayed, (the LED to the right of the display of the cooking zone in question has a lighting stronger than the others).
- Simultaneously press sensor (E) and (D).
- Simultaneously press (D + E) as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time. The zone is identified by the lighting on of of the LED to the right of the display.
- The timer's display will display the remaining time of the selected cooking zone.

### Turning timer off

When preset time elapses, a beep signals the end, and the hotplate is switched off. Switch off the alarm by pressing the sensor (D) or (E) or it switches off automatically after 2 minutes.

### If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

- Simultaneously press sensor (E) and (D).
- Simultaneously press (D + E) as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer. The zone is identified by the lighting on of the LED to the right of the display.
- Press (D) to the value "0".
- The illuminated point to the left part of the display is turned off and the timer is deactivated.

## Alarm timer function

Timer can be used as alarm also if it is already employed in timer control of one of the hotplates.

### Timer setting

With the hob off:

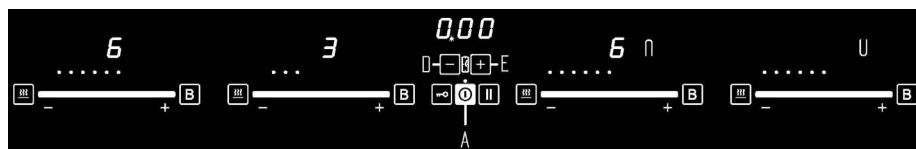
- Touch the sensor (A) to activate the cooking hob.
- Simultaneously press sensor (E) and (D) to activate the timer.

The timer's display shows "0.00" and:

- If some cooking zone is active: the LED to the right of the display, of the first active cooking zone from the left, lights on.



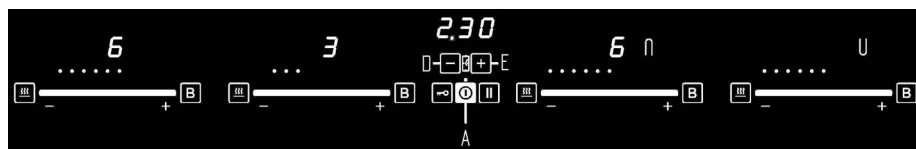
Simultaneously press (D+E) as many times as necessary to select the alerter. The respective LED is located between the keys (E) and (D).



- If no cooking zone is active: the alerter's LED lights on.

- The timer value is set by pressing sensors (D) or (E).

It's possible setting time in minutes and hours or in hours and minutes also for



the alerter.



### Switching the alarm off

When the preset time expires a beep is heard which you can either turn off by touching the (D) or (E) sensors, or leave it to turn off automatically after 2 minutes.

If you want to switch the timer off prior expiry of preset time:

- Touch the timer ON/OFF sensor (F).
- Simultaneously press sensor (E) and (D).
- Simultaneously press (D + E) as many times as necessary to select the alerter, the respective LED lights on.
- Press (D) until the value »0«. The alerter is deactivated.

## Safety functions and error display

| ERROR CODE                                                                                                         | ERROR DESCRIPTION                                                                                                                                               | INSTRUCTION MANUAL                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E03 + continuous tone, or</b>  | Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec. Water or cooking utensils on the glass above the control unit.                                       | Cleaning of the operational surface. If the problem persists, Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code. |
| <b>E21</b>                                                                                                         | Control unit cuts off after controlling due to overheating to avoid damage to electronics.                                                                      | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E22</b>                                                                                                         | Defective Key evaluation. Control unit cuts off after 3.5 - 7.5 sec. Short-circuit or discontinuation in the range of the key evaluation.                       | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E20</b>                                                                                                         | Flash-failure. Microcontroller faulty.                                                                                                                          | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E36</b>                                                                                                         | NTC value is not within its specification (value < 200mV or > 4.9V; control unit cuts off. Short-circuit or cut-off at NTC.                                     | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E31</b>                                                                                                         | Configuration data incorrect. Configuration of induction necessary.                                                                                             | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E47</b>                                                                                                         | Communication error between TC and induction.                                                                                                                   | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E2</b>                                                                                                          | Overheating of the induction coils.                                                                                                                             | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>EA</b>                                                                                                          | Error on the power board. Component failure.                                                                                                                    | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>U400</b>                                                                                                        | Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec releasing a permanent tone. Control unit is wrongly connected. | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E5</b>                                                                                                          | Error on filter board.                                                                                                                                          | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E6</b>                                                                                                          | Error on power unit.                                                                                                                                            | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |
| <b>E8</b>                                                                                                          | Incorrect fan speed; error on fan left or right.                                                                                                                | Air exhaust blocked, for example by paper.<br>Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                 |
| <b>E9</b>                                                                                                          | Coil temperature sensor defective.                                                                                                                              | Contact authorized center for technical assistance - specifying the error code.                                                               |

## **CLEANING AND MAINTENANCE OF CERAMIC-GLASS HOB**



**Fig.1**

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob, they may scratch the surface (Fig. 1).



**Fig.2**

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

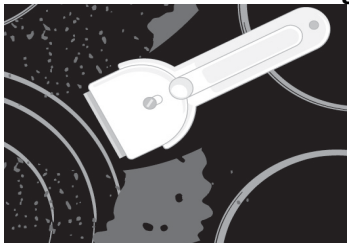


**Fig.3**

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers. Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (Fig. 3).



**Fig.4**

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).



**Fig.5**

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminium or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

El fabricante implementa mejoras continuamente. Por esta razón, el texto y las ilustraciones de este manual pueden variar sin aviso previo.



**Estimado cliente:**

La placa de cocción en vitrocerámica empotrable está destinada al uso doméstico. Para el embalaje de nuestros productos utilizamos materiales que respetan el medio ambiente y son reciclables y aptos para la eliminación o destrucción. Estos materiales llevan las indicaciones correspondientes. Para el desguace del aparato se recomienda entregarlo a una empresa de recuperación de aparatos »fuera de uso« con el fin de evitar la contaminación del medio ambiente.

**Instrucciones de uso**

Las instrucciones de uso están dirigidas al consumidor. Contienen la descripción del aparato y su uso. Como abarcan diferentes tipos o modelos, algunas características podrían no aplicarse a su aparato en particular.

**Instrucciones de conexión**

La conexión debe realizarse siguiendo las instrucciones del capítulo Conexión a la red eléctrica y según las normas vigentes. El trabajo puede ser ejecutado sólo por personal especializado.

**Etiqueta**

La etiqueta de datos está colocada en la parte inferior del aparato.

**Protección contra incendio**

El aparato se puede empotrar entre un mueble de su misma altura y otro mueble más alto.

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Advertencias importantes</b>                         | <b>34</b> |
| <b>Instalación de la placa de cocción</b>               | <b>35</b> |
| <b>Conexión a la red eléctrica</b>                      | <b>36</b> |
| <b>Características técnicas</b>                         | <b>37</b> |
| <b>Placa de cocción en vitrocerámica</b>                | <b>39</b> |
| <b>Gestión de la placa de cocción</b>                   | <b>39</b> |
| <b>Funciones de seguridad y señalización de errores</b> | <b>45</b> |
| <b>Limpieza y mantenimiento de la placa de cocción</b>  | <b>46</b> |

## **ADVERTENCIAS** **IMPORTANTES**

- El empotrado y la conexión eléctrica del aparato a la red pueden ser ejecutados sólo por personal especializado.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. No permitir que los niños se acerquen al aparato. Advertirles sobre el peligro de quemaduras.
- La grasa recalentada arde con facilidad. Si para la cocción se utiliza lardo o aceite (ej. patatas fritas) es necesaria la máxima cautela.
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin ninguna olla apoyada encima.
- No utilizar el aparato para calentar el ambiente.
- La placa en vitrocerámica no debe utilizarse como encimera de trabajo. Los objetos puntiagudos pueden rayar la superficie.
- No apoyar sobre la placa por inducción objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que pueden recalentarse.
- No preparar los alimentos en recipientes de plástico o de aluminio. No apoyar objetos de plástico o de aluminio sobre la placa de cocción en vitrocerámica.
- Evitar que los cables eléctricos de otros aparatos entren en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guardar debajo del aparato objetos sensibles a los cambios de temperatura (ej. detergentes, spray etc.).
- No utilizar la placa de cocción en vitrocerámica si está rota o agrietada. En caso de defectos, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica.
- En caso de interferencias, desconectar el cable de alimentación eléctrica y llamar al Servicio de Asistencia.
- El aparato no se debe limpiar con aparatos a vapor o a alta presión.
- El aparato ha sido fabricado de acuerdo con los estándares de seguridad en vigor.
- Este electrodoméstico no puede ser utilizado por niños ni por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no disponen de la experiencia y los conocimientos necesarios, sin supervisión y sin haber recibido las instrucciones de uso necesarias para utilizarlo por parte de la persona responsable de su seguridad.  
Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
- La placa de cocción no se puede activar a través de temporizadores externos ni sistemas de control remotos.



**El símbolo en el producto o en el envase indica que el aparato no se debe desechar como un residuo doméstico normal, sino que se debe entregar en un punto de recogida selectiva para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.**

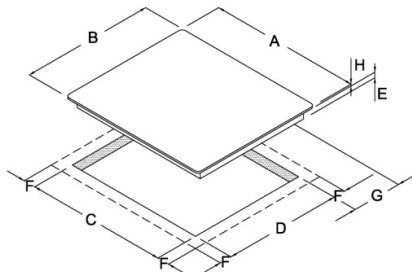
**La correcta eliminación de este producto contribuye a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Si desea más información sobre el reciclado de este producto, contacte con las autoridades municipales, el servicio de eliminación de desechos local o la tienda donde lo ha adquirido.**

# **INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN**

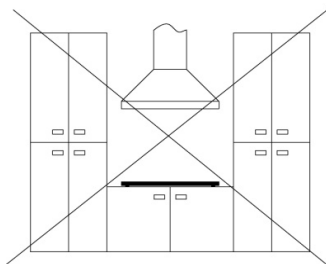
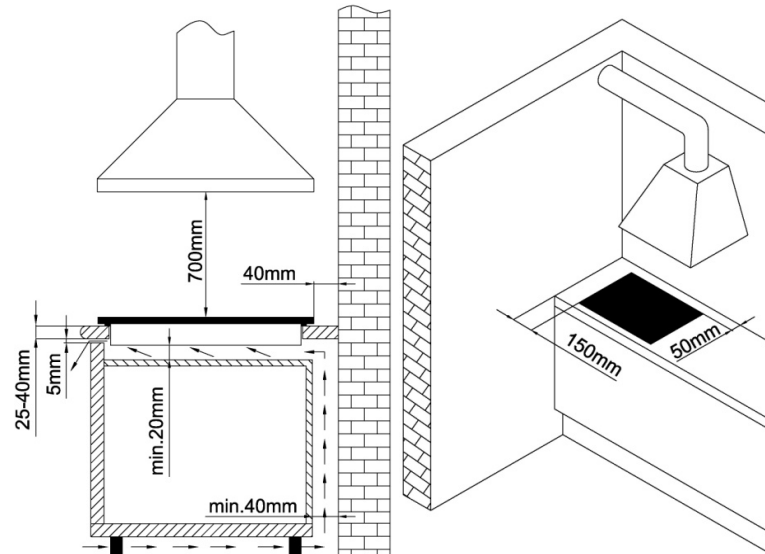
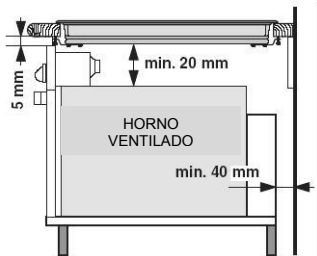
## **Advertencias importantes**

- El empotrado del aparato y la conexión a la red eléctrica pueden ser ejecutados sólo por personal cualificado.
- El revestimiento de las paredes del aparato empotrable debe estar tratado con colas resistentes a 100°C (en caso contrario, podría cambiar de forma y color).
- El aparato se puede empotrar sobre la encimera de trabajo si el ancho del mueble supera los 600mm.
- Después del montaje, el aparato debe permitir el acceso a los dos elementos fijados, partiendo desde abajo.
- Los muebles suspendidos de la cocina deben estar a una altura que no interfiera con el trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y la campana debe ser aquella indicada en las instrucciones de la campana. La distancia mínima es 700mm.
- Sobre la encimera de trabajo se pueden poner los marcos de madera maciza respetando la distancia mínima (ver el dibujo).
- La distancia mínima entre el panel de la placa de cocción y la pared posterior se indica en el dibujo.

## **Medidas del corte del panel de la placa de cocción por inducción empotrable**



|   | FHFB 905 5I ST | FHFB 6421 I FLEXI |
|---|----------------|-------------------|
| A | 900 mm         | 600 mm            |
| B | 510 mm         | 510 mm            |
| C | 880 mm         | 560 mm            |
| D | 490 mm         | 490 mm            |
| E | 50 mm          | 50 mm             |
| F | 10 mm          | 10 mm             |
| G | 50 mm          | 50 mm             |
| H | 5 mm           | 5 mm              |



- La placa de cocción se puede empotrar sólo en una encimera de 25 a 40 mm de espesor.
- El elemento inferior de la cocina no debe tener cajón. Debe estar dotado de una barra horizontal distante 20mm de la superficie de trabajo inferior. El espacio entre la barra y la placa de cocción debe permanecer vacío.
- En la parte posterior del mueble el corte debe ser de una altura mínima de 50 mm a lo ancho de todo el mueble.
- El empotrado del horno debajo del panel de cocción es posible sólo para los hornos con ventilador de enfriamiento.

Antes de instalar el horno, quitar del área de la abertura la pared posterior del mueble. En la parte delantera la abertura debe ser de un mínimo de 5mm.

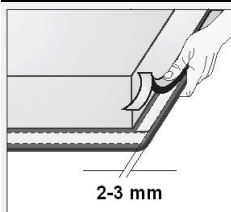
Antes de empotrar el aparato en la encimera, en la parte inferior de la placa de cocción se debe encolar la junta de poliuretano expandido suministrada con el aparato.

**Está prohibido empotrar el aparato sin la junta.**

**La junta se debe instalar de la siguiente manera:**

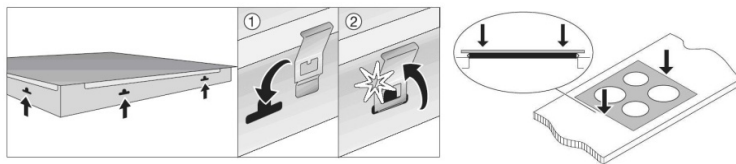
- Quitar la película de protección de la junta.
- Encolar la junta sobre la parte inferior del vidrio, a 2-3mm del borde.
- La junta se debe encolar a lo largo de todo el borde y no se debe superponer en los ángulos.
- Evitar cualquier contacto del vidrio con objetos filosos durante la instalación de la junta.

## **Posición de la junta de poliuretano expandido**



## Procedimiento de empotrado

- La encimera debe ser perfectamente plana.
- Proteger las superficies cortadas.
- Conectar la cocina eléctrica a la red de alimentación (ver las instrucciones para la conexión).
- Introducir los muelles incluidos de serie en los alojamientos correspondientes.
- Poner la cocina eléctrica sobre la abertura que se cortó anteriormente.
- Empujar con fuerza contra la encimera.



## CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica debe ser realizada por un técnico especializado.
- La protección de la conexión eléctrica debe cumplir con las normas.
- A los bornes de conexión se accede abriendo la tapa de los conductores.
- Antes de realizar la conexión, verificar si el valor de tensión indicado en la etiqueta coincide con el valor de tensión de la red.
- La etiqueta de datos técnicos está colocada en la parte inferior de la placa de cocción.
- El aparato funciona si está conectado a 220-240V ~.
- Para realizar una conexión fija a la red, es necesario instalar entre el electrodoméstico y la red un dispositivo omnipolar de corte. Este dispositivo debe garantizar una separación entre los contactos que interrumpa el suministro en caso de sobretensión de categoría III.
- Para la protección contra incendio, el aparato se puede empotrar entre un mueble de su misma altura y otro mueble más alto.
- Después del empotrado, las partes aisladas y las partes conductoras de corriente eléctrica deben quedar protegidas contra cualquier contacto.

## Adaptación básica de los sensores al ambiente

Una vez realizada la conexión eléctrica, automáticamente se efectúa la adaptación básica que asegura el funcionamiento óptimo de los sensores. Todos los indicadores se encienden unos segundos. Durante la adaptación de los sensores no debe haber ningún objeto apoyado sobre la placa. En caso contrario, la adaptación se interrumpe. Durante la adaptación no es posible utilizar la placa de cocción.

### **¡ATENCIÓN!**

Antes de cada intervención hay que desconectar el aparato de la red eléctrica. El aparato se debe conectar siguiendo el esquema, de acuerdo con la tensión de red. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al pasador de la conexión a tierra. El cable de conexión debe pasar por la brida de protección contra movimientos accidentales.

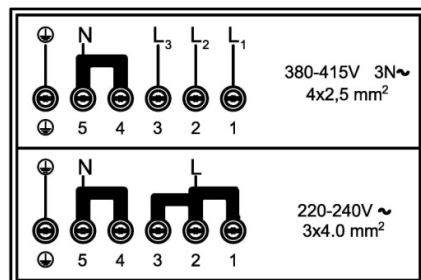
Realizada la conexión, encender todas las zonas de cocción al menos 3 minutos para verificar el funcionamiento.

## Esquema de conexión:

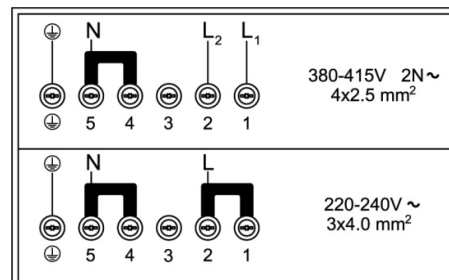


Para la conexión se pueden utilizar:

- cables de tipo HO5RR-F con conductores color amarillo/verde,
- cables de tipo HO7RN-F con conductores color amarillo/verde.



**FHFB 905 5I ST**



**FHFB 6421 I FLEXI**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Tipo                        | FHFB 905 5I ST                     | FHFB 6421 I FLEXI    |
|-----------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Dimensiones (mm)            | 900x510                            | 600x510              |
| Tensión nominal             | 220-240V~ o 380-415V 2N~, 50/60 Hz |                      |
| Tipo de interruptores       | Sensores electrónicos              |                      |
| Zonas de cocción (Ø, mm/kW) |                                    |                      |
| Izquierda al frente         | 260 / 2,6 (P=3,7)                  | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Izquierda atrás             | -                                  | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Detrás central              | 180 / 1,85 (P=3,0)                 | -                    |
| Delante central             | 145 / 1,4 (P=2,2)                  | -                    |
| Derecha atrás               | 184x220, 2,1 (P=3,7)               | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Derecha al frente           | 184x220, 2,1 (P=3,7)               | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Potencia total (kW)         | 11,1                               | 7,4                  |

P= Potencia máxima

### Principio de funcionamiento de la placa de cocción

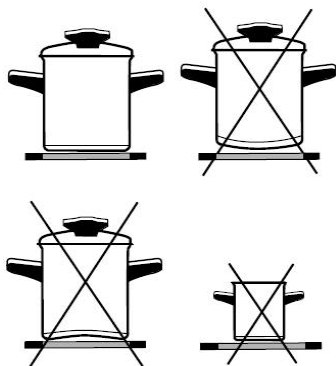
La superficie es plana y sin bordes para no acumular suciedad.

- El panel de cocción está dotado de zonas de cocción por inducción de altas prestaciones. El calor se genera directamente en el fondo de la olla, donde más se necesita, sin pérdidas en la superficie de vitrocerámica. De esta manera el consumo energético resulta mucho menor que en las zonas de cocción estándar que funcionan según el principio de calentamiento.
- La superficie de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo con el calor de retorno de la olla calentada directamente. Este calor se indica (después del apagado) como «calor residual». El calentamiento en la zona de cocción por inducción está asegurado por la bobina de inducción instalada debajo de la superficie de vitrocerámica. La bobina estabiliza el campo magnético; en el fondo de las ollas (que pueden ser magnetizadas) se encuentran los vórtices de la corriente, que las calientan.

### ¡IMPORTANTE!

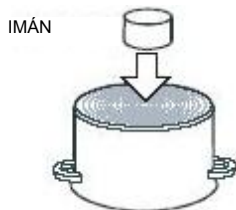
Si sobre la placa de cocción caliente se derraman azúcar o alimentos muy azucarados, limpiarla de inmediato con una rasqueta mientras todavía esté caliente. De esta forma se evitan posibles daños en la superficie de vitrocerámica. No limpiar la superficie de vitrocerámica aún caliente con productos químicos: podría dañarse.

### Ollas adecuadas para la placa de cocción por inducción



- Las zonas de cocción por inducción requieren el uso de ollas adecuadas.
- Las ollas deben colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Las ollas que aseguran la inducción son de acero, esmaltadas de acero o moldeadas en acero. Las ollas de acero con fondo de cobre o aluminio y las vajillas de vidrio no son adecuadas.
- Si se utilizan ollas a presión, asegurarse de que alcancen la presión adecuada. Al principio, la zona de cocción funciona a la máxima potencia; luego, según las indicaciones del fabricante de la olla, bajar la potencia de cocción utilizando el sensor.
- Comprar sólo ollas que presenten la indicación «apta para la cocción por inducción».**

| Zonas de cocción | Ø mín. fondo olla | Ø máx. fondo olla |
|------------------|-------------------|-------------------|
| Ø 145 mm         | Ø 120 mm          | Ø 145 mm          |
| Ø 180 mm         | Ø 145 mm          | Ø 180 mm          |
| Ø 260 mm         | Ø 180 mm          | Ø 260 mm          |
| 184x220 mm       | Ø 180 mm          | Ø 180 mm          |



### Experimento con imán

Con un pequeño imán es posible verificar si el fondo de la olla se magnetiza. Utilizar ollas en cuyo fondo el imán permanezca.

### Reconocimiento de las ollas

Una de las ventajas de las placas de cocción por inducción es el reconocimiento de las ollas. Si en la zona de cocción no hay ollas o hay ollas de un diámetro menor que el de la zona, no se desperdicia energía eléctrica. Al encendido de la placa de cocción, en el indicador aparece el símbolo de cocción "U". Si en un plazo de 10 minutos se coloca una olla sobre la zona de cocción, la zona la detecta y se enciende en el nivel programado.

En el momento en que la olla se quita de la zona de cocción, el suministro de energía se interrumpe. Si en la zona de cocción se coloca una olla de menor diámetro y la zona

la detecta, se utilizará sólo la energía necesaria para calentar el diámetro de la olla.

**La placa de cocción se daña:**

- si está encendida y se deja vacía o con ollas vacías;
- si se utilizan ollas no adecuadas (ej. con fondo no plano o de **diámetro demasiado pequeño**).
- No utilizar ollas de arcilla, ya que rayan la superficie de vitrocerámica.
- Cuando la olla se coloca sobre la placa de cocción, ésta debe estar perfectamente seca para poder transmitir el calor sin que su superficie se dañe.
- Para la cocción y la fritura se deben utilizar ollas que se puedan magnetizar, es decir, de acero, esmaltadas de acero o moldeadas en acero. Es la única forma de asegurar el buen funcionamiento de la cocción por inducción.

**Niveles de cocción**

Es posible seleccionar nueve niveles de potencia para las zonas de cocción.

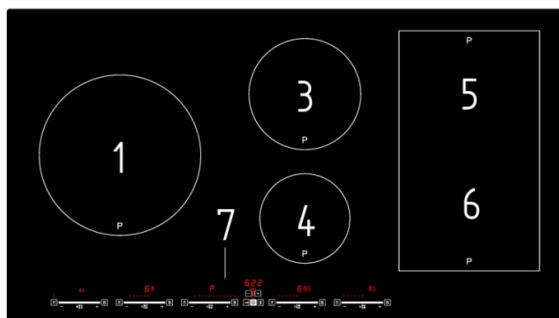
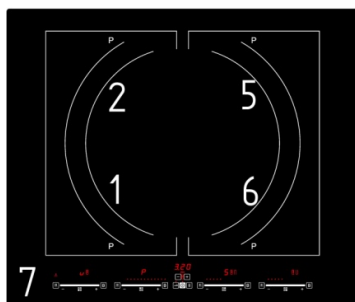
| Nivel | Intención                                                                         |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 0     | Apagado, uso del calor residual                                                   |
| 1-2   | Mantenimiento de alimentos calientes, cocción de pequeñas cantidades de alimentos |
| 3     | Cocción lenta (continuación de la cocción después del calentamiento fuerte)       |
| 4-5   | Cocción lenta de grandes cantidades                                               |
| 6     | Cocción para asar o dorar alimentos                                               |
| 7-8   | Cocción para asar alimentos                                                       |
| 9     | Comienzo de la cocción, asado                                                     |
| A     | Calentamiento rápido automático                                                   |
| P     | Cocción particularmente potente para grandes cantidades de alimentos              |

En la tabla se indican algunos ejemplos.

**CONSEJOS PARA EL AHORRO ENERGÉTICO**

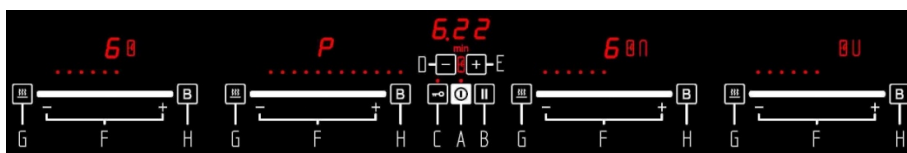
- Cuando se compra una olla, el diámetro indicado es el diámetro superior o el de la tapa, que es mayor que el fondo de la olla.
- Las ollas a presión son particularmente indicadas para el ahorro energético porque gracias a la presión interna elevada cocinan en menos tiempo. Además, con tiempos de cocción breves, las vitaminas de los alimentos se conservan mejor.
- En las ollas a presión debe haber suficiente líquido para evitar recalentamientos que podrían dañar tanto las ollas como la placa de cocción.
- Tapar las ollas con tapas adecuadas.
- Utilizar ollas del tamaño adecuado para la cantidad de alimento que se va a cocinar. El uso de una olla por la mitad implica un derroche de energía eléctrica.

## PLACA DE COCCIÓN EN VITROCERÁMICA



1. Zona de cocción por inducción delantera izquierda
2. Zona de cocción por inducción posterior izquierda
3. Zona de cocción por inducción posterior central
4. Zona de cocción por inducción delantera central
5. Zona de cocción por inducción posterior derecha
6. Zona de cocción por inducción delantera derecha
7. Unidad de mando de la placa de cocción

### Elementos de gestión



- A. Sensor de encendido/apagado de la placa de cocción
- B. Sensor configuración pausa
- C. Sensor protección para niños
- D. Sensor (-) timer
- E. Sensor (+) timer
- F. Cursor
- G. Sensor función calentamiento
- H. Sensor función Booster

### Funcionamiento del cursor



0



Semivalor



Valor máximo

### Gestión de la placa de cocción

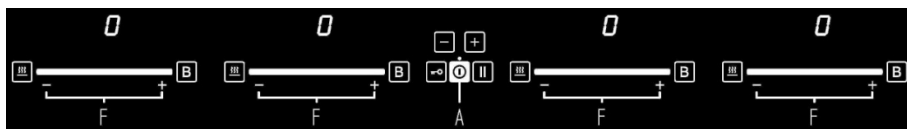
- En el momento del encendido de la placa de cocción en vitrocerámica se encienden todos los indicadores (un instante). La placa de cocción está lista para el uso.
- La placa de cocción está dotada de sensores electrónicos que se encienden al tocar las superficies correspondientes al menos 1 segundo.
- Cada encendido de los sensores se acompaña de una señal acústica.
- No apoyar ningún tipo de objeto sobre la superficie de los sensores (comunicación

de errores ).

- La superficie de los sensores se debe mantener limpia.

- Pulsar (A) durante al menos 1 segundo.

La placa de cocción se enciende y todos los indicadores de potencia muestran el nivel »0«.



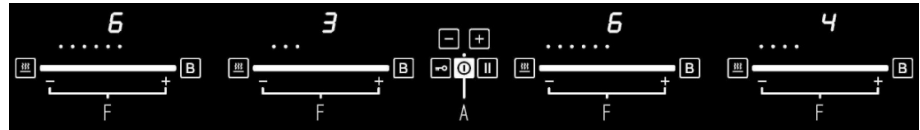
Si en 10 segundos no se realiza ninguna elección, la placa de cocción se apaga.

## Encendido de las zonas de cocción

Cuando el usuario enciende la placa de cocción con el sensor de (A), dispone de 10 segundos para elegir la zona de cocción deseada.

- Pulsar y deslizar el dedo sobre el cursor (F) de la zona de cocción deseada para seleccionar un nivel de cocción entre 1 y 9.

Al pulsar el cursor una vez, se activa el valor asociado al punto de contacto. Los indicadores de control situados sobre el cursor se encienden de modo proporcional al valor configurado. Deslizar el cursor con el dedo hacia la derecha para aumentar el valor del nivel de cocción y hacia la izquierda para reducirlo. Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción se calienta en función del nivel de potencia seleccionado.



Manteniendo pulsado un punto concreto del cursor durante 3 segundos, se activa el sistema de cocción automática (ver el capítulo de calentamiento rápido automático).

### **Modificación del nivel de potencia de las zonas de cocción**

- Tocar el cursor y deslizar el dedo sobre él para modificar el nivel de potencia.
- Al retirar el dedo del cursor, la zona de cocción sigue calentándose en función del nivel de potencia seleccionado.

## Apagado de las zonas de cocción

- La zona de cocción elegida debe estar activada.
- Pulsar el inicio del cursor (F) para seleccionar el nivel de potencia »0«. Se activa una señal acústica para confirmar que la zona de cocción se ha apagado.

## Apagado de la placa de cocción

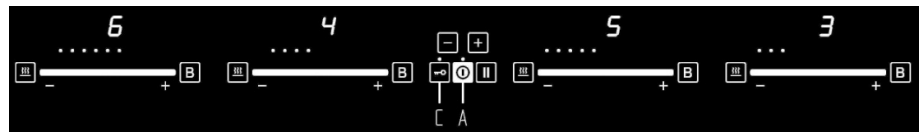
- La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando (A).
- La señal acústica se activa y todos los indicadores, excepto los de las zonas de cocción que aún están calientes, se apagan. La letra 'H' indica que en dichas zonas aún existe calor residual.
- Si se apaga la placa antes de que se complete la cocción, es posible aprovechar el calor residual para ahorrar energía eléctrica.

## Bloqueo de la unidad de gestión

Activar el bloqueo de seguridad para impedir que se utilicen las zonas de cocción.

### **Bloqueo de la unidad de control**

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulsar (C) durante 1 segundo aproximadamente. El LED que hay sobre la tecla se enciende para indicar que el bloqueo está activado.
- El bloqueo de seguridad protege todos los sensores contra su accionamiento involuntario, excepto los sensores (A) y (C).
- Al apagar la placa de cocción cuando el bloqueo está activado, la función de bloqueo permanece memorizada hasta que se vuelve a encender la placa.
- Las alarmas que se activan al cumplirse el tiempo de temporización se pueden apagar sin desbloquear la pantalla pulsando (D) o (E).



### **Desbloqueo de la unidad de control**

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Pulsar (C) durante 1 segundo; la señal acústica avisa que la unidad de control se ha desbloqueado.

## Función pausa

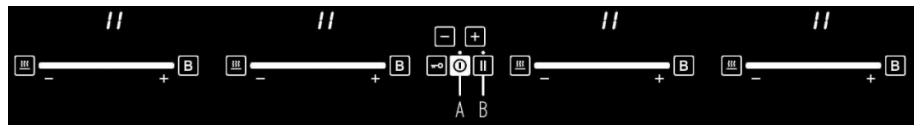
Esta función solo se puede activar si hay al menos una zona de cocción funcionando.

La función pausa también se puede activar cuando hay errores específicos en la zona de cocción. En este caso, tanto el error como la indicación de calor residual y los mensajes especiales A, P u "olla" se apagan porque la función pausa tiene prioridad. Si se produce un error general cuando la función pausa está activada, el control se apaga y desactiva la modalidad de funcionamiento.

### **Desactivación de la función pausa**

- Pulsar (B) durante al menos 1 segundo; el LED que hay sobre la tecla se enciende y todas las pantallas muestran el símbolo "II".





#### **Durante la función pausa**

- Los timers ya programados se bloquean y se vuelven a activar al desactivar la función.
- El calentamiento automático y la función Booster se apagan.
- El cálculo del calor residual y el limitador del tiempo de funcionamiento permanecen activados.
- El resto de LEDS (timer, multi circuito, etc.) permanecen encendidos según el estado de la función asociada.

**La función pausa puede permanecer activada hasta 10 minutos como máximo. Si la pausa continúa después de dicho tiempo, el control se apaga.**

**La zona de cocción se puede encender o apagar en cualquier momento con el sensor (A), al hacerlo la función pausa se desactiva.**

#### **Desactivación de la modalidad pausa**

- Pulsar (B); los LEDS que hay sobre el cursor de una de las zonas de cocción se iluminan.
- En 10 segundos, pulsar y deslizar el dedo de izquierda a derecha sobre el cursor de la zona iluminada.  
El LED que hay sobre la tecla de pausa se apaga y se restablece la modalidad de funcionamiento seleccionada antes de que se activara la función pausa.

### **Función de recuperación**

Utilizando esta función es posible memorizar rápidamente la programación si el operador apaga el control por error pulsando el sensor (A).

Tras el apagado, el operador dispone de 6 segundos para volver a encender el control y de 6 segundos más para pulsar (B).

La función de recuperación sólo se puede utilizar cuando hay al menos una zona de cocción (nivel de cocción > 0) activada e independientemente de que el bloqueo de las teclas esté o no activado.

### **Indicación de calor residual**

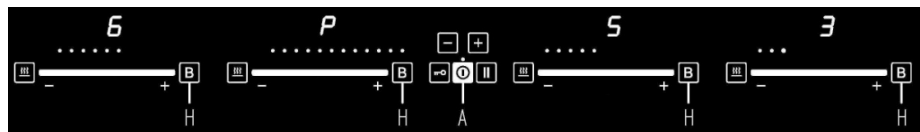
La placa en vitrocerámica está dotada de indicador de calor residual. La zona de cocción no se calienta directamente, sino sólo con el calor de retorno de la olla. Después del apagado de la zona, se enciende el símbolo "H"; el calor residual se puede utilizar para calentar comidas o descongelar alimentos. Cuando el símbolo "H" se apague, la zona de cocción aún estará caliente. Atención: ¡peligro de quemaduras!

### **Programación de cocción particularmente potente (zona de cocción con símbolo "P")**

Para una cocción rápida se puede utilizar la cocción particularmente potente, en las zonas de cocción indicadas. Con la potencia adicional, es posible calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos. Tras el encendido, la potencia adicional se activa durante 10 minutos y, a continuación, pasa automáticamente al nivel de cocción 9. Con la cocción rápida activada, la potencia de una de las zonas de cocción es limitada. Lo muestra el indicador de nivel de potencia, que alterna la potencia de cocción elegida con la potencia limitada debida a la cocción rápida en la otra zona de cocción.

#### **Encendido de la cocción particularmente potente**

- Pulsar (H) en la zona de cocción deseada para activar la potencia adicional de cocción. Aparece la indicación »P«.



#### **Apagado de la potencia adicional antes de tiempo**

- Pulsar y deslizar el dedo sobre el cursor de la zona deseada: hasta »0« para apagar la zona o bien hasta el nivel de cocción deseado.

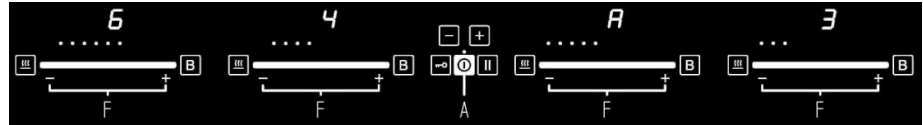
### **Calentamiento rápido automático**

Si esta función está activada, la zona de cocción funciona a potencia máxima durante un determinado periodo de tiempo que depende del nivel de potencia seleccionado y, a continuación, pasa automáticamente al nivel de potencia elegido para la siguiente cocción. El sistema de cocción automático se puede activar en todos los niveles de todas las zonas de cocción, excepto en el nivel "9" donde la potencia máxima es constante.

- Pulsar durante al menos 3 segundos un punto cualquiera del cursor (F) de la zona de cocción elegida. El valor "A" indica que el sistema de cocción automático está activado.

El nivel de cocción pulsado será el nivel de cocción de la zona al finalizar el calentamiento rápido.

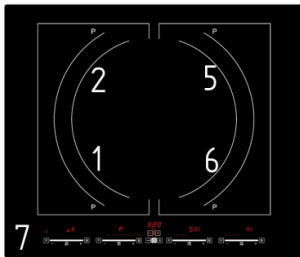
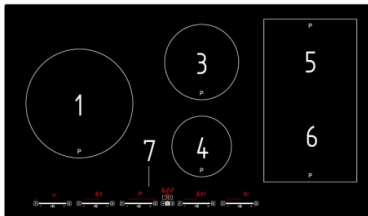
- En la pantalla aparecen de modo alterno la indicación “A” y el nivel de cocción seleccionado.



Al cumplirse el tiempo indicado en la tabla, la función se desactiva y la indicación “A” se apaga. El sistema de cocción automática se puede desactivar en cualquier momento modificando el nivel de potencia de cocción.

| Nivel                              | 1    | 2      | 3      | 4      | 5      | 6      | 7      | 8      |
|------------------------------------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Tiempo de calentamiento automático | 48'' | 1'44'' | 2'28'' | 3'12'' | 4'08'' | 1'20'' | 1'68'' | 2'16'' |

## Función Bridge



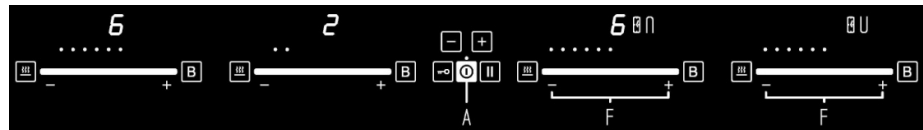
Con esta función es posible gestionar dos zonas de **igual diámetro y potencia**.

Ambas zonas se activan al mismo tiempo y solo se pueden controlar desde una de ellas.

### Activación de la función Bridge

Tanto si el nivel de cocción de ambas zonas es distinto como si es 0:

- Pulsar al mismo tiempo un punto cualquiera de los cursores (F) de las zonas:
  - 5 y 6, FHFB 905 5I ST / FHFB 6421 I FLEXI.
  - 1 y 2, FHFB 6421 I FLEXI.
- Ahora ambas zonas funcionan de modo combinado y los LEDS situados a la derecha de sus respectivas pantallas se encienden. En la pantalla de la zona de control aparece el nivel y en la pantalla de la zona controlada se apaga.
- El timer también se puede programar cuando esta función está activada; el led que se encuentra cerca de las pantallas de cada una de las zonas se enciende y no será posible programar la función de cocción con potencia adicional.



- Si en 10 minutos no se detecta una olla sobre una de las dos zonas de cocción, la función Bridge se desactiva automáticamente: la zona de cocción que está libre se apaga y la zona de cocción ocupada permanece encendida como elemento único de cocción y mantiene el nivel de cocción configurado.

### Apagado de la función Bridge

- Pulsar al mismo tiempo un punto de los cursores (F) de las dos zonas que se desean combinar (el mismo procedimiento de activación de la función Bridge).

La función se desactiva, en las pantallas de ambas zonas de cocción aparece la indicación 0 y es posible configurarlas nuevamente.

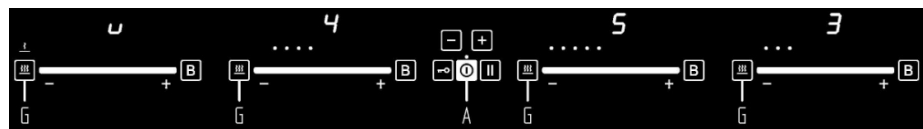
## Función de calentamiento

La función de calentamiento se utiliza para mantener calientes los alimentos ya cocinados.

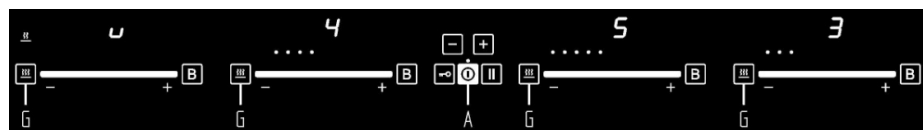
Esta función también se puede utilizar para descongelar o cocinar a fuego lento.

### Activación de la función de calentamiento

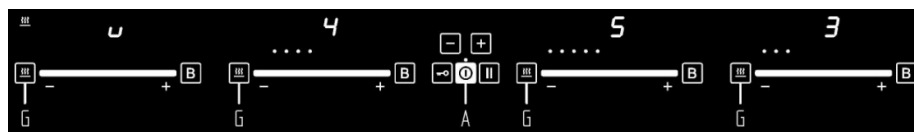
- Pulsar el sensor (G) de la zona de cocción deseada, la función se activa en modalidad de “descongelación” y se enciende el primer indicador que hay sobre el sensor (G).



- Al pulsar por segunda vez el sensor (G), se activa la modalidad de “calentamiento” y se enciende el segundo indicador que hay sobre el sensor (G).



- Al pulsar por tercera vez el sensor (G), se activa la modalidad de “cocción a fuego lento” y se enciende el tercer indicador que hay sobre el sensor (G).



Al pulsar por cuarta vez el sensor, la función de calentamiento se apaga.

### **Apagado de seguridad**

El funcionamiento a la máxima potencia de cada zona de cocción es limitado (ver tabla). Cuando la zona de cocción se apaga por el mecanismo de seguridad, se encenderá la indicación »0« o »H« si hay calor residual.

La zona de cocción se puede apagar deslizando el cursor (F) hacia la izquierda para programar el nivel de cocción.

| Nivel                                | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6   | 7   | 8   | 9   |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|
| Horas antes del apagado de seguridad | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |

Ejemplo: Se programa la zona de cocción en el nivel de cocción 5, y la placa se deja en funcionamiento. Si no se cambia de nivel, a las 4 horas el mecanismo de seguridad apaga la placa de cocción.

### **Aparato de seguridad contra el recalentamiento**

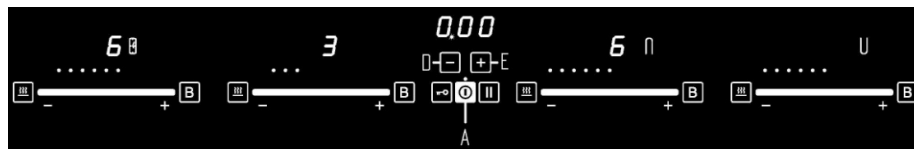
La placa de cocción por inducción está dotada de un aparato de seguridad contra el recalentamiento que protege la parte electrónica. El aparato de seguridad funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción alcanza niveles muy altos, primero se activa el ventilador en dos niveles. Si no es suficiente, la potencia particularmente fuerte se desactiva para bajar el nivel de cocción de algunas zonas, o bien el aparato de seguridad contra el recalentamiento la apaga del todo. Cuando la superficie se enfríe, estará nuevamente disponible toda la potencia de las zonas de cocción.

### **Timer**

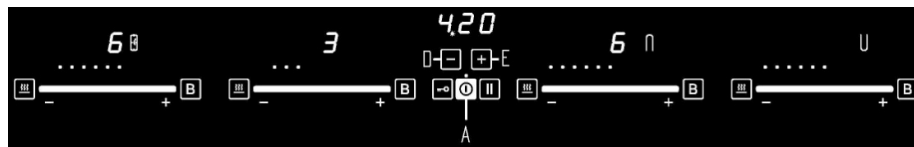
El reloj para la cocción por tiempo de la placa facilita la cocción.

#### **Encendido del reloj**

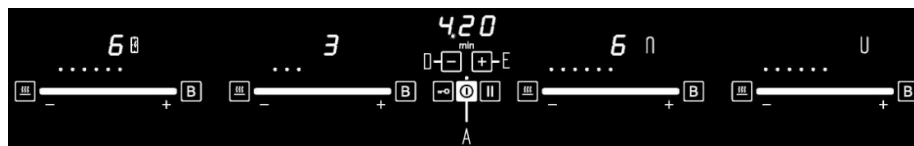
- La placa de cocción y la zona en la que se desea programar el timer deben estar encendidas.
- Pulsar al mismo tiempo los sensores (D) y (E), en la pantalla del timer aparece “0.00” y se enciende el LED, a la derecha de la pantalla, de la primera zona de cocción activada, empezando por la izquierda.



- Pulsar al mismo tiempo (D+E), el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea programar el timer. Sólo se enciende el LED de las zonas de cocción que están activadas.
- Antes de 10 segundos desde que se pulsó (D+E), programar el valor del timer con los sensores (D) o (E).
- El valor del timer se puede visualizar:
  - en minutos y segundos, hasta 9 m 59 s;



- en horas y minutos, hasta 9 h 59 m; En este caso, debajo de la pantalla del timer aparece la indicación “min”.



El tiempo de cocción se puede programar de modo independiente en cada una de las zonas de cocción.

### Modificación del tiempo de cocción programado

- El tiempo de cocción se puede modificar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Pulsar al mismo tiempo los sensores (E) y (D).
- Pulsar al mismo tiempo (D+E), el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea modificar el timer. Para indicar la zona, se enciende el LED de la derecha de la pantalla.
- Pulsar los sensores (D) o (E).
- Si el tiempo no se modifica en 10 segundos desde que se pulsó el sensor (E+D), el timer continúa la cuenta atrás previa a la modificación.

### Tiempo residual

- Se visualiza siempre el menor tiempo. (El LED de la derecha de la pantalla de la zona de cocción correspondiente se ilumina de modo más intenso que el resto)
- Pulsar al mismo tiempo los sensores (E) y (D).
- Pulsar al mismo tiempo (D+E), el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea ver el tiempo residual. Para indicar la zona, se enciende el LED de la derecha de la pantalla.
- En la pantalla del timer aparece el tiempo residual de la zona de cocción seleccionada.

### Ajuste del timer

Al cumplirse el tiempo de funcionamiento programado, se activa la señal acústica y la zona de cocción se apaga. La señal acústica se puede apagar pulsando (E) o (D) o bien automáticamente a los 2 minutos.

### Desactivación del timer antes de que se cumpla el tiempo programado:

- Pulsar al mismo tiempo los sensores (E) y (D).
- Pulsar al mismo tiempo (D+E), el número de veces necesario para seleccionar la zona en la que se desea desactivar el timer. Para indicar la zona, se enciende el LED de la derecha de la pantalla.
- Pulsar (D) hasta que aparezca el valor »0«.
- El LED de la derecha de la pantalla de la zona de cocción se apaga y el timer se desactiva.

## Timer como avisador

El timer se puede utilizar como avisador por más que ya se esté utilizando para la cocción temporizada.

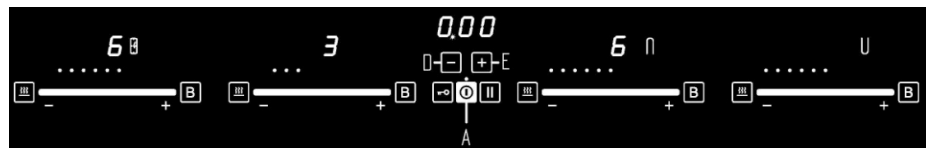
### Programación del avisador

Si el panel de cocción está apagado:

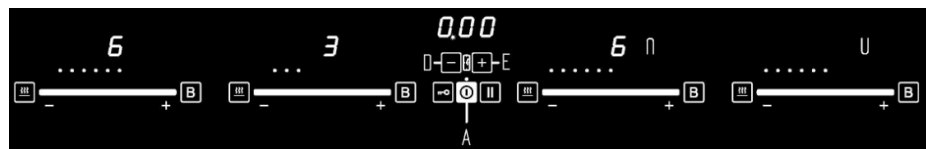
- Pulsar (A) para encenderlo.

En la pantalla del timer aparece "0.00" y:

- Si hay una zona de cocción activada, se enciende el LED de la derecha de la pantalla, de la primera zona de cocción activada, empezando por la derecha.



Pulsar al mismo tiempo (D+E), el número de veces necesario para seleccionar el avisador; el LED correspondiente se encuentra entre las teclas (E) y (D).



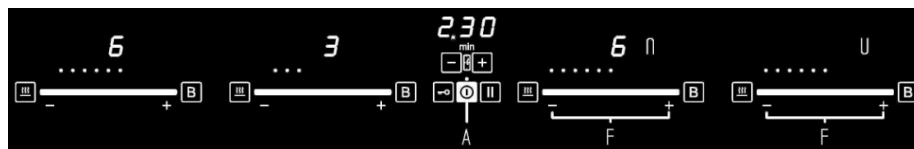
- Si no hay ninguna zona de cocción activada: se enciende el LED del avisador.

- El valor del timer se programa con los sensores (D) o (E).

El tiempo del avisador se puede programar en minutos y segundos



o en horas y minutos.



### Apagado del avisador

Terminado el tiempo programado, se activa la señal acústica intermitente, que se puede apagar pulsando (D) o (E); si no, se apaga sola a los 2 minutos.

Si se desea apagar el avisador antes del tiempo programado:

- Pulsar al mismo tiempo los sensores (E) y (D).
- Pulsar al mismo tiempo (D+E), el número de veces necesario para seleccionar el avisador; el LED correspondiente se ilumina.
- Pulsar (D) hasta que aparezca el valor »0«. El avisador se desactiva.

## FUNCIONES DE SEGURIDAD Y SEÑALIZACIÓN DE ERRORES

| CÓDIGO ERROR                                                                                                           | DESCRIPCIÓN ERROR                                                                                                                                                                                                                                                                           | MANUAL DE INSTRUCCIONES                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E03 + sonido continuo, o bien</b>  | Activación continua de los sensores (TECLAS) durante más de 10 segundos, causada por la presencia de objetos o líquidos en el cristal de la pantalla táctil.                                                                                                                                | Eliminar los objetos y/o los líquidos y limpiar el cristal. Si el problema persiste, contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                     |
| <b>E21</b>                                                                                                             | La unidad de control se apaga debido al recalentamiento para evitar que se dañen los componentes electrónicos.                                                                                                                                                                              | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E22</b>                                                                                                             | Anomalía en la tarjeta de control relativa a los sensores de selección o tensión de alimentación de la pantalla táctil fuera del rango permitido.                                                                                                                                           | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E20</b>                                                                                                             | Anomalía en la memoria del microcontrolador.                                                                                                                                                                                                                                                | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E36</b>                                                                                                             | Corto circuito en el sensor de temperatura de la pantalla táctil.                                                                                                                                                                                                                           | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E31</b>                                                                                                             | Anomalía en la configuración de los módulos de inducción.                                                                                                                                                                                                                                   | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E47</b>                                                                                                             | Comunicación anómala entre la pantalla táctil y uno o más módulos de inducción.                                                                                                                                                                                                             | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E2</b>                                                                                                              | Recalentamiento de las bobinas de uno o más módulos de inducción debido al uso incorrecto de la placa de cocción o a una avería en el ventilador de refrigeración.                                                                                                                          | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado, y especificar el código de error.                                                                                                         |
| <b>EA</b>                                                                                                              | Error en la tarjeta de potencia. Componente averiado.                                                                                                                                                                                                                                       | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado, y especificar el código de error.                                                                                                         |
| <b>U400</b>                                                                                                            | Tensión en secundario demasiado alta (tensión en primario > 300 V). La pantalla táctil se apaga después de 1 segundo y emite una señal acústica continua. La causa puede ser:<br>1) Suministro elevado de tensión.<br>2) Error de conexión de la placa de cocción a la red de alimentación. | 1) Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.<br>2) Contactar con un electricista para que verifique la red de suministro eléctrico de la vivienda. |
| <b>E5</b>                                                                                                              | Anomalía del filtro de la tarjeta de potencia.                                                                                                                                                                                                                                              | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E6</b>                                                                                                              | Anomalía de la tarjeta de potencia.                                                                                                                                                                                                                                                         | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |
| <b>E8</b>                                                                                                              | Velocidad del ventilador incorrecta; error en el ventilador izquierdo o derecho.                                                                                                                                                                                                            | Aire de descarga bloqueado, por ejemplo, por un papel.<br>Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado, y especificar el código de error.                                               |
| <b>E9</b>                                                                                                              | Defecto del sensor de temperatura de un módulo de inducción.                                                                                                                                                                                                                                | Contactar con el centro de asistencia técnica autorizado y especificar el código de error.                                                                                                          |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Fig.1

La superficie de vitrocerámica se debe limpiar después de cada uso, ya que cualquier pequeña mancha que quede se quemará sobre la superficie caliente.

Para el mantenimiento ordinario utilizar detergentes especiales que forman una especie de película de protección contra la suciedad.

Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica hay que eliminar el polvo de la superficie y la suciedad del fondo de las ollas, para evitar rayar las zonas de cocción (Fig.1).

Atención: no utilizar esponjas de acero o detergentes abrasivos, ya que pueden rayar la superficie. También se producen daños con el uso de sprays agresivos o detergentes no adecuados (Fig.1 y Fig.2).



Fig.2

Las señales se pueden ir borrando por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero o fondos de olla sucios (Fig.2). Las partículas pequeñas de suciedad se pueden eliminar con una esponja húmeda; secar bien la olla (Fig.3).

Las manchas de agua se pueden eliminar con una solución de vinagre, pero sin pasar sobre el marco (de algunos modelos) para no quitarle el brillo. No utilizar detergentes o sprays agresivos para eliminar la cal (Fig.3).



Fig.3

La suciedad más persistente se elimina con detergentes específicos para la limpieza de superficies de vitrocerámica. Seguir los consejos del fabricante del detergente.

Eliminar bien el detergente, ya que cualquier residuo podría dañar la superficie de vitrocerámica (Fig.3).

La suciedad más persistente o quemada se debe quitar con una rasqueta. La manija plástica de la rasqueta no debe entrar en contacto con las zonas de cocción calientes (Fig.4).



Fig.4

Prestar atención para no lesionarse cuando se utilice la rasqueta. El azúcar y las comidas con alto contenido de azúcar pueden dañar irremediablemente la superficie de vitrocerámica (Fig.5): eliminar inmediatamente con la rasqueta los residuos de azúcar de la superficie de vitrocerámica aunque todavía esté caliente (Fig.4).

El cambio de color de la superficie de vitrocerámica no influye en el funcionamiento o la estabilidad de la superficie. El cambio de color es consecuencia del uso de ollas de cobre o de aluminio o de residuos de alimentos sobre el fondo de la olla muy difíciles de eliminar.

Advertencia: estas alteraciones son de carácter estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su reparación no está cubierta por la garantía.



Fig.5

Producent dokłada wszelkich starań w kierunku ciągłego udoskonalania produktu. Z tego powodu tekst oraz ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

### **Szanowny kliencie,**

Płyta ceramiczna do zabudowy przeznaczona jest do użytku domowego. Do pakowania naszych produktów używamy materiałów przyjaznych dla środowiska, nadających się do recyklingu, zwrotu do wyznaczonych punktów składowania odpadów lub utylizacji. Z tego powodu oznaczyliśmy materiały opakowaniowe odpowiednimi symbolami. Po zakończeniu eksploatacji urządzenia zaleca się jego oddanie do specjalistycznego punktu składowania odpadów celem jego zutylizowania w sposób nieszkodliwy dla środowiska.

### **Instrukcja obsługi**

Instrukcja obsługi przeznaczona jest dla konsumenta. Opisano w niej urządzenie i sposób jego obsługi. W instrukcji opisane zostały różne typy/modele urządzeń, dlatego mogą Państwo napotkać na opisy funkcji, których Państwa urządzenie nie posiada.

### **Instrukcje podłączenia**

Podłączenie musi zostać wykonane zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale "Podłączenie do sieci elektrycznej" oraz z obowiązującymi przepisami. Podłączenia urządzenia może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.

### **Tabliczka**

Tabliczka zawierająca podstawowe dane urządzenia umieszczona jest w jego dolnej części.

### **Ochrona przeciwpożarowa**

Urządzenie może być zabudowane z jednej strony obok mebla, który jest od niego wyższy, a z drugiej strony obok mebla o tej samej wysokości.

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ważne przestrogi</b>                          | <b>49</b> |
| <b>Instalacja płyty kuchennej</b>                | <b>50</b> |
| <b>Podłączenie do sieci elektrycznej</b>         | <b>51</b> |
| <b>Dane techniczne</b>                           | <b>52</b> |
| <b>Ceramiczna płyta kuchenna</b>                 | <b>54</b> |
| <b>Obsługa płyty kuchennej</b>                   | <b>54</b> |
| <b>Zabezpieczenia i kody błędów</b>              | <b>60</b> |
| <b>Czyszczenie i konserwacja płyty kuchennej</b> | <b>61</b> |



## **WAŻNE PRZESTROGI**

- Zabudowy i podłączenia elektrycznego urządzenia do sieci może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- Niektóre części urządzenia podczas pracy ulegają nagrzaniu. Pilnować dzieci, nie pozwalać, aby zbliżały się do urządzenia i ostrzec je przed niebezpieczeństwem poparzenia.
- Rozgrzany tłuszcz łatwo ulega zapłonowi. Podczas przyrządzania potraw wymagających użycia słoniny, smalcu czy oleju (np. frytek) należy zachować maksymalną ostrożność.
- Pół grzewczych nie należy włączać, gdy są puste, tj. bez garnków.
- Nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Płyty ceramiczne nie należy używać jako blatu roboczego. Ostro zakończone przedmioty mogłyby porysować jej powierzchnię.
- Na płycie indukcyjnej nie należy kłaść przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki czy pokrywki, gdyż mogłyby ulec nagrzaniu.
- Zabrania się przyrządzania potraw w pojemnikach plastikowych i aluminiowych. Nie kłaść na rozgrzanej płycie ceramicznej przedmiotów plastikowych i aluminiowych.
- Uważać, aby przewód elektryczny jakiegokolwiek innego urządzenia nie stykał się z nagrzanymi polami grzewczymi.
- Nie przechowywać pod urządzeniem produktów wrażliwych na wahania temperatury (np. środki czyszczące/piorące, spraye itp.).
- Nie używać płyty ceramicznej, jeżeli jest ona popękana lub porysowana. W przypadku zauważenia jakiegokolwiek usterki należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- W razie zauważenia usterek odłączyć przewód zasilania elektrycznego i wezwać serwis techniczny.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych lub ciśnieniowych.
- Urządzenie zostało wyprodukowane według obowiązujących norm i standardów bezpieczeństwa.
- Ten sprzęt AGD nie nadaje się do użytku przez osoby, w tym dzieci, o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych, zmysłowych lub umysłowych ani przez osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i wiedzy, jeśli nie są nadzorowane lub pouczone odnośnie użycia elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Płyty kuchennej nie można uruchamiać przy pomocy zewnętrznych wyłączników czasowych lub systemów zdalnego sterowania.



**Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, iż produktu nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz po zakończeniu eksploatacji należy go oddać do wyznaczonego punktu składowania odpadów celem recyklingu jego podzespołów elektrycznych i elektronicznych.**

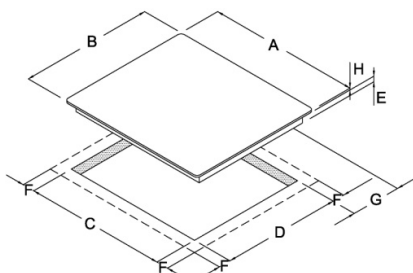
**Zapewniając prawidłową utylizację produktu, przyczyniają się Państwo do zmniejszenia potencjalnych negatywnych skutków dla środowiska i dla zdrowia, jakie niesie ze sobą niewłaściwa utylizacja urządzenia. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu produktu należy się skontaktować z urzędem gminnym lub miejscowym przedsiębiorstwem gospodarki odpadami, bądź sklepem, w którym zakupiono urządzenie.**

## INSTALACJA PŁYTY KUCHENNEJ

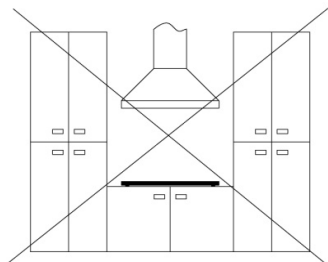
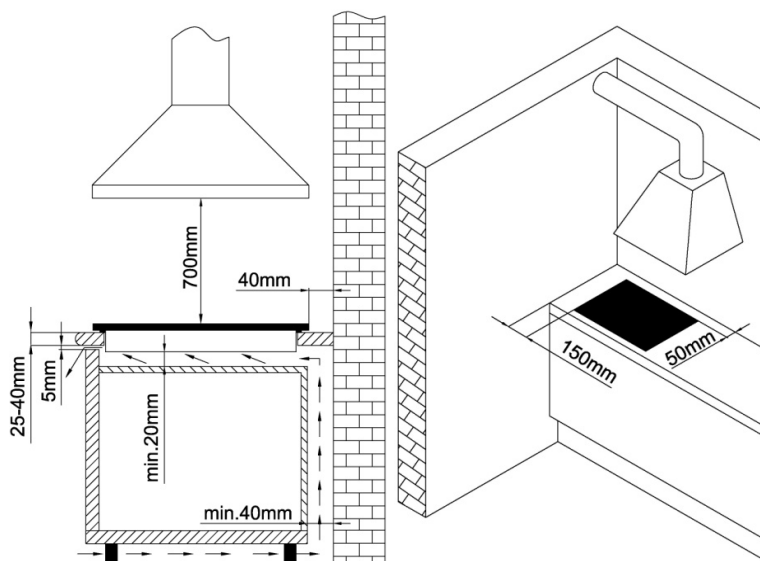
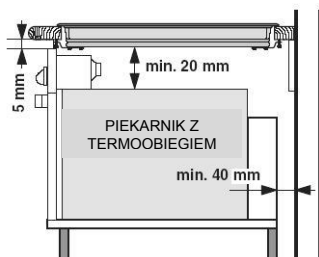
### Ważne przestrogi

- Zabudowy urządzenia i jego podłączenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie wykwalifikowany personel serwisowy.
- Powłokę ścianek urządzenia do zabudowy należy pokryć klejami odpornymi na działanie wysokich temperatur sięgających 100°C (jeżeli klej nie jest odporny na działanie tak wysokich temperatur, może zmienić postać i kolor).
- Urządzenie należy zabudować na blacie roboczym mebla, którego szerokość przekracza 600 mm.
- Po zamontowaniu urządzenia do zabudowy musi pozostać swobodny dostęp do dwóch zamocowanych na stałe elementów, począwszy od części dolnej.
- Wszystkie wiszące szafki w kuchni muszą być zamontowane na wysokości, która nie zakłóca procesów obróbki.
- Odległość pomiędzy płytą kuchenną a okapem musi uwzględniać wskazówki dotyczące montażu okapu. Minimalna odległość wynosi 700 mm.
- Na blacie roboczym można umieścić ramki z litego drewna, pod warunkiem zachowania wymaganej odległości minimalnej (patrz rysunek).
- Minimalna odległość pomiędzy panelem z zamontowaną płytą kuchenną a tylną ścianą została podana na rysunku.

### Wymiary panelu płyty indukcyjnej do zabudowy



|   | FHFB 905 5I ST | FHFB 6421 I FLEXI |
|---|----------------|-------------------|
| A | 900mm          | 600mm             |
| B | 510mm          | 510mm             |
| C | 880mm          | 560mm             |
| D | 490mm          | 490mm             |
| E | 50mm           | 50mm              |
| F | 10mm           | 10mm              |
| G | 50mm           | 50mm              |
| H | 5mm            | 5mm               |



- Płytę kuchenną można zabudować tylko w blacie roboczym o grubości od 25 do 40 mm.
- Dolnym elementem kuchni nie może być szuflada. Musi on być wyposażony w poziomy pręt oddalony o 20 mm od dolnej powierzchni roboczej. Przestrzeń pomiędzy prętami a płytą kuchenną musi pozostać pusta.
- W tylnej części szafki musi się znajdować wycięcie o wysokości co najmniej 50 mm, biegnący przez całą szerokość mebla.
- Zabudowa piekarnika pod panelem płyty kuchennej jest możliwa w przypadku piekarników wyposażonych w wentylator chłodzący.

Przed przystąpieniem do instalacji piekarnika należy usunąć z otwartego obszaru tylną ściankę szafki.

Należy również zachować co najmniej 5 mm wolnej przestrzeni w przedniej części.

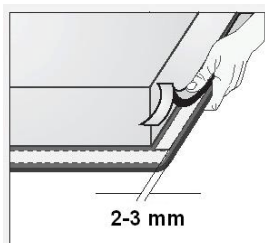
### Rozmieszczenie uszczelki z rozprężonego poliuretanu

Przed zabudową urządzenia w blacie roboczym należy przykleić do dolnej części płyty kuchennej uszczelkę z rozprężonego poliuretanu dostarczoną w zestawie.

**Zabrania się zabudowy bez uszczelki!**

**Uszczelkę należy włożyć w następujący sposób:**

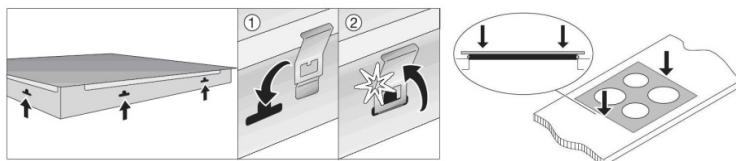
- Zdjąć z uszczelki folię ochronną.



- Przykleić uszczelkę do dolnej części szkła, około 2-3 mm od krawędzi.
- Uszczelkę należy przykleić wzdłuż całej krawędzi i nie powinna się ona nakładać na rogach.
- Podczas montowania uszczelki należy unikać wszelkiej styczności pomiędzy szkłem a ostro zakończonymi przedmiotami.

### **Procedura zabudowy**

- Blat roboczy musi być całkowicie prosty.
- Zabezpieczyć przecięte powierzchnie.
- Podłączyć kuchenkę elektryczną do sieci zasilającej (patrz instrukcja podłączania).
- Włożyć sprężyny, będące na wyposażeniu, w odpowiednie gniazda.
- Umieścić kuchenkę elektryczną w wyciętym uprzednio otworze.
- Wepchnąć solidnie w blat roboczy.



### **PODŁĄCZENIE PŁYTY KUCHENNEJ DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**

- Podłączenia elektrycznego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany serwisant.
- Ochrona podłączenia elektrycznego musi spełniać wymogi obowiązujących przepisów.
- Dostęp do zacisków podłączeniowych możliwy jest po otwarciu pokrywy przewodów.
- Przed przystąpieniem do podłączania kuchenki należy się upewnić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada parametrom sieci elektrycznej.
- Tabliczka zawierająca wszystkie dane techniczne znajduje się w dolnej części płyty kuchennej.
- Urządzenie zasilane jest prądem o napięciu 220-240 V~.
- Aby wykonać stałe podłączenie do sieci, trzeba zamontować między urządzeniem a siecią elektryczną wielobiegunowy wyłącznik. Wyłącznik ten musi zapewniać separację styków, gwarantującą pełne odłączenie w warunkach przetężenia kategorii III.
- W celu zapewnienia ochrony przeciwpożarowej urządzenie należy zabudować z jednej strony obok szafki, która jest od niego wyższa, a z drugiej strony obok szafki o tej samej wysokości.
- Po zabudowie zaizolowane części przewodzące prąd elektryczny należy zabezpieczyć tak, aby nie było do nich dostępu.

### **Podstawowe dostosowanie czujników do otoczenia**

Po każdorazowym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej następuje automatycznie podstawowe dostosowanie zapewniające optymalne działanie czujników. Wszystkie wyświetlacze podświetlają się na kilka sekund. Podczas dostosowywania czujników na płycie nie powinny się znajdować żadne przedmioty. W przypadku niespełnienia tego wymogu dostosowanie zostanie przerwane do chwili, gdy przedmioty takie nie zostaną zdjęte z płyty. W tym czasie nie można korzystać z płyty kuchennej.

#### **UWAGA!**

Przed każdą interwencją należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z napięciem sieciowym, postępując według zaleceń podanych na schemacie. Przewód ochronny (PE) należy podłączyć do zacisku uziemienia.

Przewód podłączeniowy należy poprowadzić przez wspornik, który chroni go przed przypadkowymi przemieszczeniami.

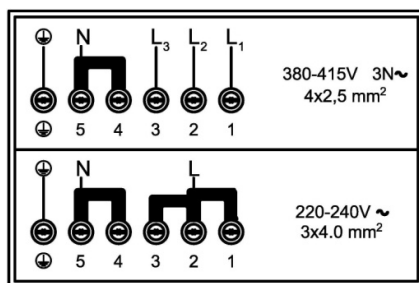
Po dokonaniu podłączenia włączyć wszystkie pola grzewcze na co najmniej 3 minuty, aby sprawdzić, czy prawidłowo działają.

### **Schemat połączeniowy:**

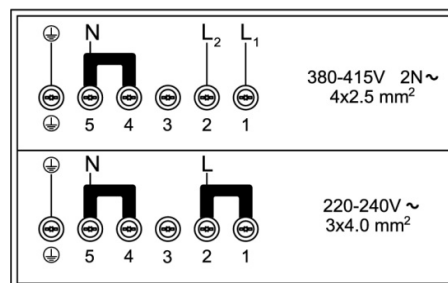


Do podłączenia można użyć:

- kabla typu HO5RR-F z przewodami koloru żółtego/zielonego,
- kabla typu HO7RN-F z przewodami koloru żółtego/zielonego.



**FHFB 905 5I ST**



**FHFB 6421 I FLEXI**

## DANE TECHNICZNE

| Typ                      | FHFB 905 5I ST                         | FHFB 6421 I FLEXI    |
|--------------------------|----------------------------------------|----------------------|
| Wymiary (mm)             | 900x510                                | 600x510              |
| Napięcie znamionowe      | 220-240 V~ lub 380-415 V 2N~, 50/60 Hz |                      |
| Typ przełączników        | Czujniki elektroniczne                 |                      |
| Pola grzewcze (Ø, mm/kW) |                                        |                      |
| Lewe przednie            | 260, 2,6 (P=3,7)                       | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Lewe tylne               | -                                      | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Środkowe tylne           | 180, 1,85 (P=3,0)                      | -                    |
| Środkowe przednie        | 145, 1,4 (P=2,2)                       | -                    |
| Prawe tylne              | 184x220, 2,1 (P=3,7)                   | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Prawe przednie           | 184x220, 2,1 (P=3,7)                   | 184x220, 2,1 (P=3,7) |
| Łączna moc (kW)          | 11,1                                   | 7,4                  |

**P = Moc maksymalna**

## Zasada działania płyty kuchennej

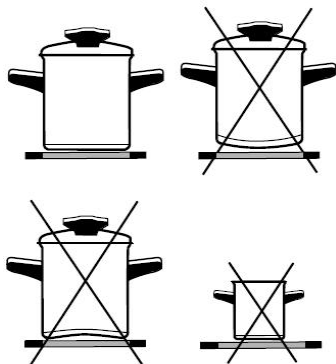
Powierzchnia jest płaska, bez krawędzi, w których mogłyby się gromadzić zanieczyszczenia.

- Płyta kuchenna wyposażona jest w wysokowydajne indukcyjne pola grzewcze. Ciepło powstaje bezpośrednio na dnie garnka, czyli tam, gdzie jest najbardziej potrzebne, dzięki czemu unika się niepotrzebnych strat przez powierzchnię ceramiczną. W ten sposób zużycie energii elektrycznej jest o wiele mniejsze w porównaniu do standardowych pól grzewczych, które działają na zasadzie podgrzewania.
- Powierzchnia ceramiczna nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz tylko wskutek działania ciepła powracającego z bezpośrednio podgrzanego garnka. Ciepło to jest oznaczone (po wyłączeniu) jako "ciepło reszkowe". Ogrzewanie w indukcyjnym polu grzewczym zapewnione jest przez cewkę indukcyjną znajdującą się pod powierzchnią ceramiczną. Cewka stabilizuje pole magnetyczne; z tego powodu na dnie garnków (które mogą być namagnetyzowane) mogą występować wiry prądu, które je ogrzewają.

### WAŻNE!

W przypadku wysypania cukru na pole grzewcze lub przyrządzania potrawy o szczególnie dużej zawartości cukru pole należy natychmiast oczyścić skrobakiem, nawet jeżeli jest jeszcze ciepłe. Zapobiegnie to uszkodzeniom powierzchni ceramicznej. Nie czyścić rozgrzanej powierzchni ceramicznej przy użyciu środków chemicznych, gdyż mogłoby to spowodować jej uszkodzenie.

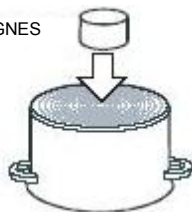
## Naczynia nadające się do użytku na indukcyjnej płycie kuchennej



- Indukcyjne pole grzewcze działa idealnie, gdy używa się odpowiednich naczyń.
- Podczas gotowania naczynia muszą się znajdować na środku pola grzewczego.
- Odpowiednie naczynia, gwarantujące indukcję, wykonane są ze stali nierdzewnej, stali emaliowanej lub stali lanej. Garnki ze stali z miedzianym dnem lub naczynia szklane nie nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie kuchennej.
- W przypadku korzystania z szybkowaru należy go kontrolować, dopóki nie osiągnie właściwego ciśnienia. Na początku pole grzewcze działa z maksymalną mocą, a następnie, zgodnie ze wskazówkami producenta garnka, za pomocą odpowiedniego czujnika należy obniżyć moc gotowania.
- W momencie zakupu garnków należy zwrócić uwagę na napis "nadaje się do gotowania indukcyjnego".**

| Pole grzewcze | Ø min. dna garnka | Ø maks. dna garnka |
|---------------|-------------------|--------------------|
| Ø 145 mm      | Ø 120 mm          | Ø 145 mm           |
| Ø 180 mm      | Ø 145 mm          | Ø 180 mm           |
| Ø 260 mm      | Ø 180 mm          | Ø 260 mm           |
| 184x220 mm    | Ø 180 mm          | Ø 180 mm           |

MAGNES



### Eksperyment z magnesem

Przy pomocy niewielkiego magnesu można sprawdzić, czy dno garnka ulega magnetyzacji. Używać garnka, w którym magnes pozostanie na dnie.

### Rozpoznawanie garnków

Jedną z zalet indukcyjnych płyt kuchennych jest rozpoznawanie garnków. Jeżeli na polu grzewczym nie ma garnka lub znajduje się na nim garnek o średnicy mniejszej od samego pola, nie dochodzi do marnotrawienia energii elektrycznej. Gdy płyta kuchenna zostaje włączona, kontrolka podświetla symbol gotowania "U". Jeżeli w ciągu 10 minut na polu grzewczym zostanie umieszczony garnek, pole go wykryje i włączy się na ustawiony poziom.

Po zdjęciu garnka z pola grzewczego dopływ energii zostaje przerwany. Jeżeli na polu grzewczym ustawiony zostanie garnek o mniejszej średnicy, jednak pole go wykryje, to samo pole zużyje tylko energię niezbędną do ogrzania garnka o mniejszej średnicy.

### Płyta kuchenna ulegnie uszkodzeniu:

- jeżeli jest włączona, a zostanie pozostawiona pusta lub umieszczony na niej zostanie pusty garnek.
- jeżeli korzysta się z nieodpowiednich garnków (tj. z dnem, które nie jest płaskie lub o **zbyt małej średnicy**).
- Nie korzystać z naczyń glinianych, które mogłyby porysować powierzchnię ceramiczną.
- Przed umieszczeniem garnka na polu grzewczym należy się upewnić, że jest on idealnie suchy - zapewni to przesyłanie ciepła i zapobiegnie uszkodzeniu powierzchni płyty kuchennej.
- Do gotowania, smażenia itp., należy używać garnków, które ulegają magnetyzacji, czyli wykonanych ze stali nierdzewnej, emaliowanej lub lanej. Tylko w tym przypadku indukcyjna płyta kuchenna będzie prawidłowo działać.

### Poziomy mocy

Moc pól grzewczych można ustawić na dziewięć różnych poziomów.

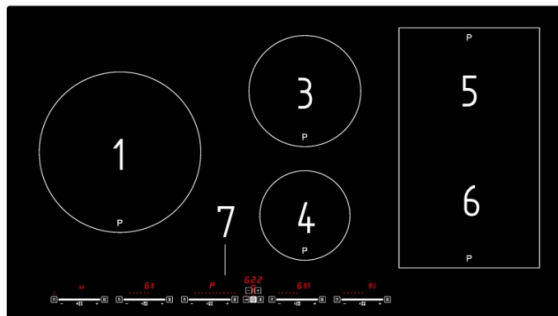
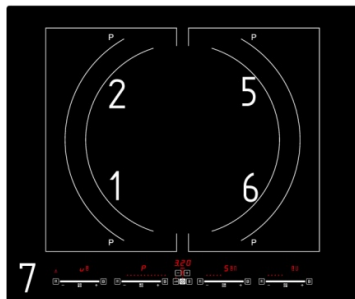
W poniższej tabeli przedstawiono przykładowe zastosowania poszczególnych ustawień.

| Poziom | Zastosowanie                                                                  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 0      | Wyłączenie, wykorzystanie ciepła resztkowego                                  |
| 1-2    | Utrzymywanie temperatury ciepłej potrawy, gotowanie niewielkich ilości potraw |
| 3      | Wolne gotowanie (kontynuacja gotowania po mocnym nagrzanu)                    |
| 4-5    | Wolne gotowanie dużych ilości potraw                                          |
| 6      | Przypiekanie, przyrumienianie potraw                                          |
| 7-8    | Pieczenie, przypiekanie potraw                                                |
| 9      | Początek gotowania, pieczenie                                                 |
| A      | Szybkie nagrzewanie automatyczne                                              |
| P      | Wyjątkowo intensywne gotowania bardzo dużych ilości potraw                    |

### PORADY DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

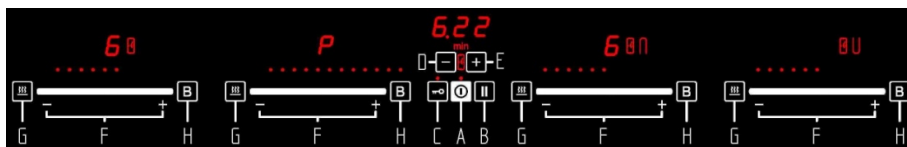
- W momencie zakupu garnków należy zwracać uwagę na oznaczenie średnicy, gdyż odpowiada ono średnicy górnej lub pokrywce, która jest zawsze większa od średnicy dna garnka.
- Szybkowary zapewniają szczególnie dużą oszczędność energii, gdyż dzięki wysokiemu ciśnieniu panującego w ich wnętrzu skracają czas gotowania. Krótszy czas gotowania oznacza również zachowanie większej ilości witamin w potrawach.
- Należy zawsze pilnować, aby w szybkowarze znajdowało się zawsze wystarczająco dużo cieczy, gdyż w przeciwnym wypadku mogłoby dojść do przegrzania skutkującego uszkodzeniem zarówno samego szybkowaru, jak i płyty kuchennej.
- Garnki należy zawsze zakrywać odpowiednią pokrywką.
- Używać garnków stosownych do ilości potraw, które się gotuje. Jeżeli wykorzystuje się tylko połowę garnka, dochodzi do marnotrawienia dużej ilości energii elektrycznej.

## CERAMICZNA PŁYTA KUCHENNA



1. Lewe przednie indukcyjne pole grzewcze
2. Lewe tylne indukcyjne pole grzewcze
3. Środkowe tylne indukcyjne pole grzewcze
4. Środkowe przednie indukcyjne pole grzewcze
5. Prawe tylne indukcyjne pole grzewcze
6. Prawe przednie indukcyjne pole grzewcze
7. Panel sterowania płyty kuchennej

### Elementy sterowania



- A. Czujnik do włączania/wyłączania płyty kuchennej
- B. Czujnik ustawienia pauzy
- C. Czujnik blokady zabezpieczającej przed uruchomieniem przez dzieci
- D. Czujnik (-) timera
- E. Czujnik (+) timera
- F. Suwak
- G. Czujnik funkcji nagrzewania
- H. Czujnik funkcji Booster

### Działanie suwaka



0



Wartość pośrednia



Wartość maksymalna

### Obsługa płyty kuchennej

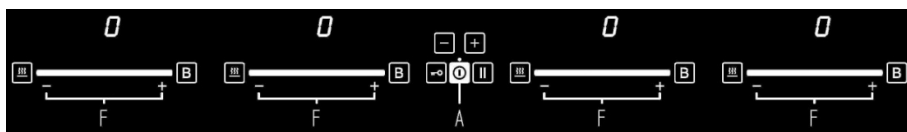
- W chwili włączenia ceramicznej płyty kuchennej podświetlają się (na chwilę) wszystkie wskaźniki. Płyta kuchenna jest gotowa do użytku.
- Płyta kuchenna wyposażona jest w czujniki elektroniczne, które włączają się po dotknięciu wskazanych powierzchni przez co najmniej 1 sekundę.
- Każdorazowe włączenie czujników potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym.
- Nie kłaść żadnych przedmiotów na powierzchni czujników (Komunikat o

błędzie\_

- Powierzchnię czujników należy zawsze utrzymywać w czystości.

### Włączanie płyty kuchennej

- Nacisnąć (A) i przytrzymać przez co najmniej 1 sekundę. Płyta kuchenna włączy się, a na wszystkich wskaźnikach mocy podświetlony jest symbol »0«.



Następne ustawienie należy wprowadzić w ciągu 10 sekund, w przeciwnym wypadku płyta kuchenna może się ponownie wyłączyć.

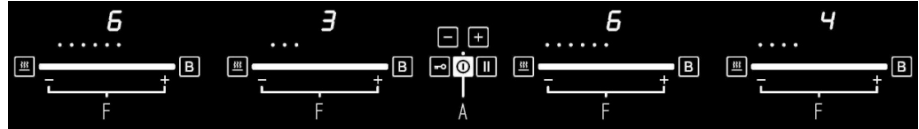
## Włączanie pól grzewczych

Jeżeli płyta kuchenna została włączona za pomocą czujnika (A), w ciągu kolejnych 10 sekund można wybrać żądane pole grzewcze.

- Naciskając i przesuwając suwak (F) żadanego pola grzewczego ustawia się poziom mocy gotowania w zakresie 1-9.

Po pierwszym naciśnięciu wartość zostaje ustawiona zgodnie z miejscem kontaktu. Zapalają się kontrolki nad suwakami, proporcjonalnie do ustawionej wartości.

Przesuwając palcem po suwaku można zmienić wartość poziomu mocy: przesuwanie palca w prawo powoduje zwiększenie wartości, natomiast przesuwanie palca w lewo jej zmniejszenie. Gdy palec zostaje zdjęty z suwaka, pole grzewcze zaczyna się nagrzewać zgodnie z ustawieniem poziomu mocy.



Jeśli zostanie wciśnięty, na co najmniej 3 sekundy, określony punkt suwaka, zostaje włączony automatyczny system gotowania (patrz rozdział Szybkie nagrzewanie automatyczne).

### **Zmiana poziomu mocy pól grzewczych**

- Dotykając suwaka i przesuwając po nim palcem, można zmienić poziom mocy.
- Gdy palec zostaje zdjęty z suwaka, pole grzewcze nadal się nagrzewa zgodnie z nowym ustawieniem poziomu mocy.

## Wyłączanie pól grzewczych

- Wybrane pole grzewcze musi być włączone.
- Naciśnięcie początkowego punktu suwaka (F) powoduje ustawienie mocy na »0«. Krótki sygnał dźwiękowy potwierdza wyłączenie.

## Wyłączenie płyty kuchennej

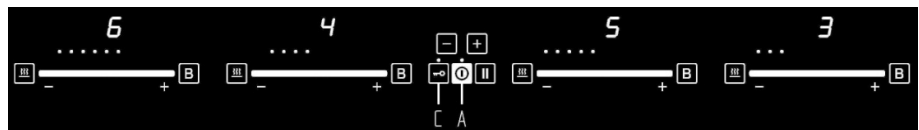
- Płytę kuchenną można wyłączyć w dowolnym momencie naciskając (A).
- Rozlega się sygnał dźwiękowy i gasną wszystkie wskaźniki oprócz tych, które odpowiadają jeszcze ciepłym polom grzewczym, na których symbol "H" sygnalizuje ciepło resztkowe.
- Jeżeli płyta kuchenna zostanie wyłączona przed zakończeniem gotowania, można wykorzystać ciepło resztkowe, oszczędzając tym samym energię elektryczną.

## Blokada panelu sterowania

Poprzez uruchomienie blokady zabezpieczającej można zapobiec używaniu pól grzewczych.

### **Blokada panelu sterowania**

- Płyta kuchenna musi być włączona.
- Wcisnąć (C) na co najmniej 1 sekundę, zapala się odpowiednia dioda LED nad przyciskiem, blokada jest czynna.
- Blokada zabezpieczająca chroni wszystkie czujniki przed przypadkowym uruchomieniem, za wyjątkiem czujnika (A) i czujnika (C).
- Jeżeli płyta kuchenna zostaje wyłączona, gdy funkcja blokady jest aktywna, ta ostatnia zostanie zapamiętana aż do ponownego włączenia płyty.
- Po upływie czasu zaprogramowanego na zegarach alarmy można wyłączyć, naciskając (D) lub (E), bez konieczności odblokowania panelu sterowania.



### **Odblokowanie panelu sterowania**

- Płyta kuchenna musi być włączona.
- Wcisnąć (C) na co najmniej 1 sekundę; wyłączenie jest potwierdzane przez krótki sygnał dźwiękowy.

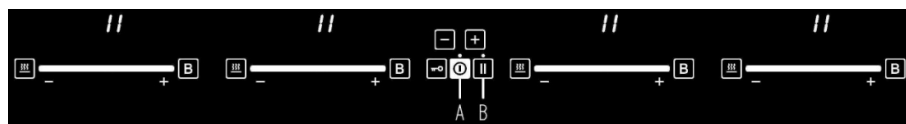
## Funkcja Pauzy

Użycie tej funkcji jest możliwe tylko wtedy, gdy co najmniej jedno pole grzewcze jest włączone.

Pauzę można włączyć również w przypadku wystąpienia błędów w danym polu grzewczym; błąd zostaje wtedy ukryty; ukryty zostaje również wskaźnik ciepła resztkowego, komunikaty specjalne, takie jak A, P lub "naczynie", a pauza jest traktowana jako nadrzędna. W przypadku wystąpienia błędu ogólnego w trybie pauzy element sterowniczy wyłącza się i kończy ten tryb.

### **Włączenie trybu pauzy**

- Wcisnąć (B) na co najmniej 1 sekundę, zapala się odpowiednia dioda LED nad przyciskiem a na wszystkich wyświetlaczach pokazuje się symbol "II".



#### W trybie pauzy:

- Zaprogramowane wcześniej zegary zostają zablokowane i kontynuują sterowanie po zakończeniu funkcji.
- Nagrzewanie automatyczne i funkcja Booster zostają wyłączone.
- Obliczanie ciepła resztkowego i ograniczenie czasu działania są kontynuowane.
- Pozostałe funkcje diod LED (zegary, tryb wieloobwodowy itp.) pozostają włączone zgodnie z ich stanem.

**Tryb pauzy może trwać maksymalnie przez 10 minut. Jeżeli nie zostanie zakończony po upływie tego czasu, element sterowniczy wyłączy się.**

**Pole grzewcze można włączać lub wyłączać w dowolnym momencie za pomocą czujnika (A), w tym przypadku ewentualnie włączony tryb pauzy zostanie zakończony.**

#### Przerwanie trybu pauzy

- Nacisnąć (B), zapalają się diody LED nad suwakiem jednego z pól grzewczych.
- W ciągu 10 sekund nacisnąć i przesunąć, od lewej do prawej, suwak podświetlonego pola.

Dioda LED nad przyciskiem pauzy gaśnie i zostaje przywrócony stan sprzed trybu pauzy.

### Funkcja Wywołania

Ta funkcja umożliwia szybkie zapisanie ustawień, gdy przez pomyłkę sterowanie zostaje wyłączone poprzez naciśnięcie czujnika (A).

Po wyłączeniu użytkownik ma 6 sekund na ponowne włączenie sterowania i kolejnych 6 sekund na naciśnięcie (B).

Funkcji wywołania można użyć tylko wtedy, gdy działa przynajmniej jedno pole grzewcze (poziom mocy gotowania > 0) niezależnie od użycia blokady przycisków.

### Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta ceramiczna wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego "H". Pole grzewcze nie nagrzewa się bezpośrednio, lecz wskutek działania ciepła powracającego, oddawanego przez garnek. Po wyłączeniu pola grzewczego na wyświetlaczu pozostaje podświetlony symbol "H", a póki dostępne jest ciepło resztkowe, można go wykorzystywać do podgrzewania potraw lub rozmrażania produktów.

Gdy symbol "H" znika, pole grzewcze pozostaje ciepłe.

Uwaga, ryzyko poparzeń!

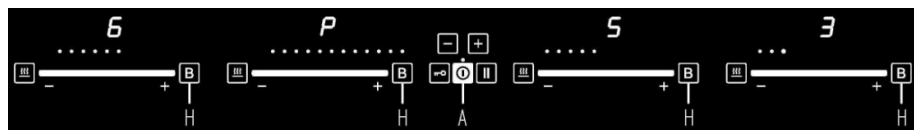
### Ustawienie dodatkowej mocy (pole grzewcze oznaczone symbolem "P")

W celu szybkiego ugotowania potraw na wskazanych polach grzewczych można wprowadzić ustawienie dodatkowej mocy. W ten sposób uzyskuje się dodatkową moc, umożliwiającą szybkie podgrzanie nawet dużych ilości potraw. Po włączeniu dodatkowa moc jest aktywna przez 10 minut, po czym następuje automatyczne przejście na poziom mocy 9.

Gdy funkcja szybkiego gotowania jest włączona, moc jednego z pól grzewczych jest ograniczona. Widać to na wyświetlaczu poziomu mocy, na którym na przemian pokazywane są przez kilka sekund wybrany poziom mocy oraz ograniczona moc, spowodowana ustawieniem funkcji szybkiego gotowania na drugim polu grzewczym.

#### Włączenie dodatkowej mocy

- Nacisnąć (H)żądanego pola grzewczego, dodatkowa moc zostaje włączona. Na wyświetlaczu pojawia się symbol »P«.



#### Wyłączenie dodatkowej mocy przed upływem czasu

- Nacisnąć i przesunąć palcem po suwaku wybranego pola grzewczego: aż do »0«, jeśli pole ma zostać wyłączone, albo do innegożądanego poziomu mocy.

### Szybkie nagrzewanie automatyczne

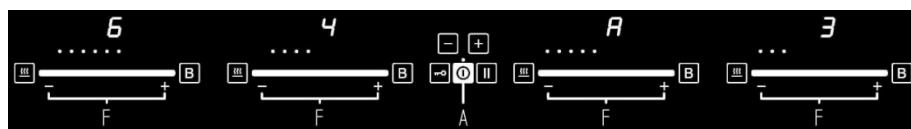
Jeżeli funkcja ta została włączona, przez pewien okres, uzależniony od wybranego poziomu mocy, pole grzewcze ustawione będzie na najwyższą moc, a następnie przełączy się automatycznie na następny wybrany poziom mocy. System gotowania automatycznego można włączyć na każdym polu grzewczym, dla wszystkich poziomów mocy oprócz poziomu mocy "9", w przypadku którego moc ustawiona jest stale na najwyższy poziom.

- Nacisnąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sek. dowolny punkt suwaka (F)



wybranego pola grzewczego. Zostaje wyświetlona wartość "A" oznaczająca włączenie automatycznego systemu gotowania.  
Poziom mocy, który został wciśnięty, to poziom mocy, z jaką będzie działało pole po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

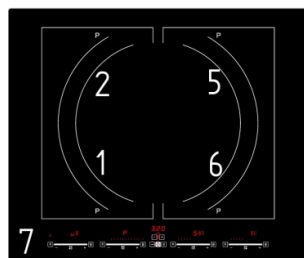
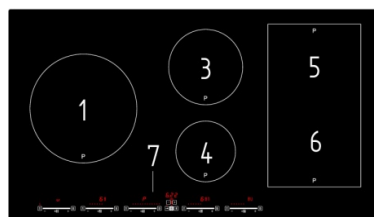
- Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian symbol "A" i ustawiony poziom mocy.



Po upływie czasu wskazanego w tabeli funkcja zostaje wyłączona, a symbol "A" gaśnie. System automatycznego gotowania można wyłączyć w dowolnym momencie, zmieniając poziom mocy.

| Poziom                            | 1   | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Czas trwania nagr. automatycznego | 48" | 1'44" | 2'28" | 3'12" | 4'08" | 1'20" | 1'68" | 2'16" |

## Funkcja Bridge (Mostek)

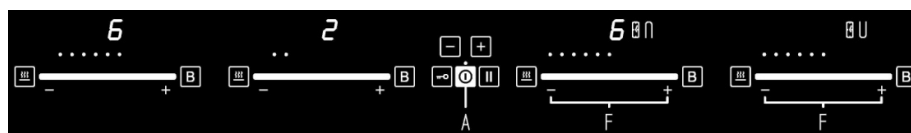


Dzięki tej funkcji można sterować dwoma polami o **jednakowej średnicy i mocy**. Oba pola zostają włączone w tej samym momencie i są wspólnie sterowane przyciskami jednego z pól.

### Włączenie funkcji Bridge

Niezależnie od tego, czy oba pola grzewcze działają z różnymi poziomami mocy, czy też są ustawione na poziom 0:

- Nacisnąć równocześnie w dowolnym punkcie suwaki (F) pól:
  - 5 i 6, FHFB 905 5I ST / FHFB 6421 I FLEXI.
  - 1 i 2, FHFB 6421 I FLEXI.
- teraz oba pola działają wspólnie, zapalają się diody LED po prawej stronie odpowiednich wyświetlaczy. Na wyświetlaczu pola sterującego pokazywany jest poziom mocy, natomiast wyświetlacz pola podporządkowanego wyłącza się.
- gdy funkcja ta jest aktywna, można ustawić wyłącznik czasowy, zapalą się diody led obok wyświetlaczy obu pól grzewczych, nie można natomiast korzystać z funkcji gotowania z dodatkową mocą.



- Jeśli w ciągu 10 minut, nie zostanie wykryte żadne naczynie na jednym z dwóch pól, funkcja Bridge zostaje automatycznie wyłączona, odkryte pole grzewcze zostaje wyłączone a zakryte pole grzewcze pozostaje jedynym włączonym polem, z ustawionym wcześniej poziomem mocy.

### Wyłączenie funkcji Bridge

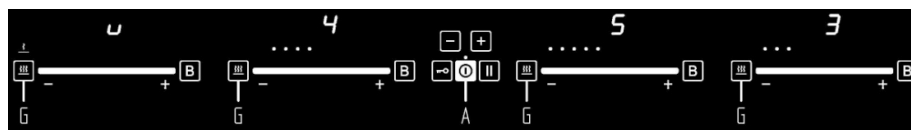
- Nacisnąć równocześnie w dowolnym punkcie suwaki (F) obu pól działających wspólnie (taka sama procedura jak przy włączaniu funkcji Bridge).
- Funkcja zostaje wyłączona, wyświetlacze obu pól pokazują 0 i można wprowadzać nowe ustawienia.

## Funkcja Nagrzewania

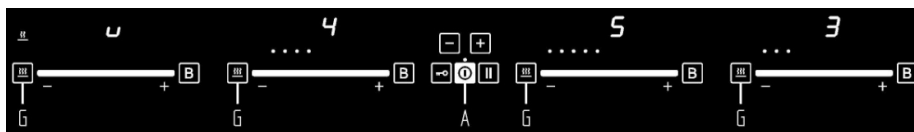
Funkcja nagrzewania używana jest do utrzymania w cieple wcześniej ugotowanych potraw.  
Funkcji tej można również używać do rozmrażania lub do gotowania na wolnym ogniu.

### Włączanie funkcji nagrzewania:

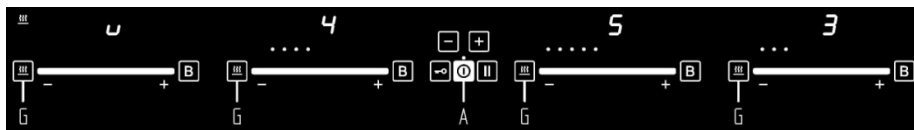
- Nacisnąć czujnik (G)żądanego pola grzewczego, funkcja zostaje włączona w trybie "rozmrażania", zapalą się pierwsza kontrolka nad czujnikiem (G).



- Po ponownym naciśnięciu czujnika (G) zostaje włączony tryb "nagrzewania", zapalą się druga kontrolka nad czujnikiem (G).



- Po trzecim naciśnięciu czujnika (G) zostaje włączony tryb "gotowania na wolnym ogniu", zapala się trzecia kontrolka nad czujnikiem (G).



Po ponownym naciśnięciu czujnika funkcja nagrzewania zostaje wyłączona

### Wyłączenie wskutek zadziałania zabezpieczenia

Nieprzerwane działanie każdego z pól grzewczych ustawionego na maksymalną moc jest ograniczone czasowo (patrz tabela). Gdy wskutek zadziałania mechanizmu zabezpieczającego pole grzewcze zostaje wyłączone, na wyświetlaczu podświetla się symbol "0" lub "H" w przypadku ciepła resztkowego.

Pole grzewcze można wyłączyć przesuwając palec w lewo na suwaku (F) służącym do ustawiania poziomu mocy.

| Poziom                                                             | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6   | 7   | 8   | 9   |
|--------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|
| Liczba godzin przed wyłączeniem wskutek zadziałania zabezpieczenia | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |

Przykład: Ustawić na polu grzewczym poziom mocy 5 i pozostawić je włączone przez pewien czas. Jeżeli poziom mocy nie zostanie zmieniony, mechanizm zabezpieczający wyłączy pole grzewcze po 4 godzinach działania.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

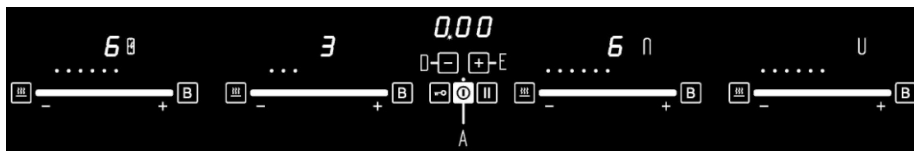
Płyta indukcyjna wyposażona jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, chroniące podzespoły elektroniczne przed uszkodzeniami. Zabezpieczenie przed przegrzaniem działa na kilku poziomach. Gdy temperatura pola grzewczego osiąga bardzo wysokie poziomy, najpierw uruchamia się wentylator na dwóch poziomach. Jeżeli to nie wystarcza, wyłączane jest ustawienie najwyższej mocy, w ten sposób obniżany jest poziom mocy niektórych pól grzewczych, bądź uruchamia się zabezpieczenie przed przegrzaniem, wyłączające całe urządzenie. Po ostygnięciu powierzchni użytkownik ma jeszcze do dyspozycji całą moc pól grzewczych.

### Zegar

Zegar do ustawiania czasu gotowania ułatwia proces gotowania.

#### **Włączanie zegara**

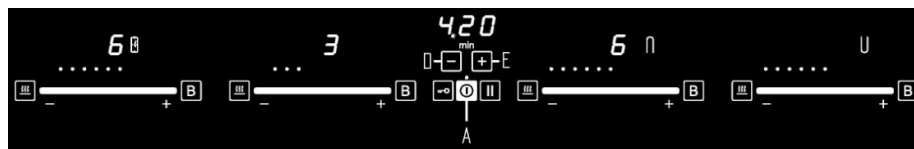
- Płyta kuchenna musi być włączona, a pole grzewcze, dla którego ma być ustawiony wyłącznik czasowy, musi działać.
- Nacisnąć równocześnie czujniki (D) i (E), na wyświetlaczu timera pokazuje się "0.00" i zapala się dioda LED po prawej stronie wyświetlacza pierwszego czynnego pola grzewczego, licząc od lewej strony.



- Nacisnąć równocześnie (D+E) tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać ustawiony timer. Dioda LED zapala się tylko dla czynnych pól grzewczych.
- W ciągu 10 sekund od naciśnięcia (D+E) ustawić wartość na wyłączniku czasowym za pomocą czujników (D) lub (E).
- Wartość ustawiona dla zegara może być wyświetlana:
  - w minutach i sekundach, do 9min 59sek;



- w godzinach i minutach, do 9h59min. W tym przypadku zapala się napis "min" pod wyświetlaczem timera.



**Czas gotowania można ustawić niezależnie dla każdego pola grzewczego.**

#### **Zmiana ustawionego czasu gotowania**

- W trakcie działania płyty kuchennej można w dowolnym momencie zmienić czas gotowania.
- Nacisnąć równocześnie czujniki (E) i (D).
- Nacisnąć równocześnie (D+E) tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać zmieniona wartość ustawiona dla timera. Pole jest wskazywane przez zapalenie się diody LED po prawej stronie wyświetlacza.
- Nacisnąć czujniki (D) lub (E).
- Jeżeli czas gotowania nie zostanie zmieniony w ciągu 10 sekund od naciśnięcia czujnika (E+D), zegar będzie nadal odliczał czas do zera, zgodnie z ustawieniami sprzed modyfikacji.

#### **Pozostały czas**

- Zawsze pokazywany jest czas malejąco. (dioda LED po prawej stronie wyświetlacza wybranego pola grzewczego jest podświetlona mocniej niż inne)
- Nacisnąć równocześnie czujniki (E) i (D).
- Nacisnąć równocześnie (D+E) tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać wyświetlony pozostały czas gotowania. Pole jest wskazywane przez zapalenie się diody LED po prawej stronie wyświetlacza.
- Na wyświetlaczu zegara pokazany zostanie pozostały czas dla wybranego pola grzewczego.

#### **Wyłączanie zegara**

Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy, a pole grzewcze wyłącza się. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając (E) lub (D), w przeciwnym wypadku wyłącza się on samoistnie po upływie 2 minut.

#### **Wyłączenie zegara przed upływem ustawionego czasu:**

- Nacisnąć równocześnie czujniki (E) i (D).
- Nacisnąć równocześnie (D+E) tyle razy, ile potrzeba do wybrania pola grzewczego, dla którego ma zostać wyłączony timer. Pole jest wskazywane przez zapalenie się diody LED po prawej stronie wyświetlacza.
- Wcisnąć (D) aż do osiągnięcia wartości »0«.
- Dioda LED po prawej stronie wyświetlacza pola grzewczego gaśnie, a zegar wyłącza się.

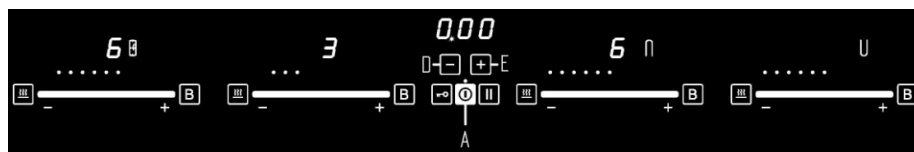
### **Zegar działający jako sygnalizator**

Zegar może również działać jako sygnalizator, nawet jeżeli jest już wykorzystywany do gotowania z ustawionym czasem.

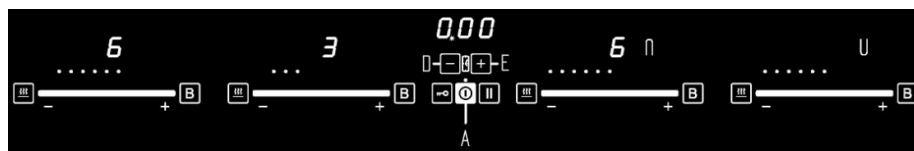
#### **Ustawienie sygnalizatora**

Jeżeli płyta kuchenna jest wyłączona:

- Nacisnąć (A) w celu włączenia płyty.
- Nacisnąć równocześnie czujniki (E) i (D), aby włączyć zegar. Na wyświetlaczu timera pokazywane jest "0.00" i:
  - jeżeli działa któreś pole grzewcze: zapala się dioda LED po prawej stronie wyświetlacza pierwszego czynnego pola grzewczego, licząc od lewej strony.



Nacisnąć równocześnie (D+E) tyle razy, ile potrzeba do wybrania sygnalizatora, odpowiednia dioda LED znajduje się pomiędzy przyciskami (E) i (D).

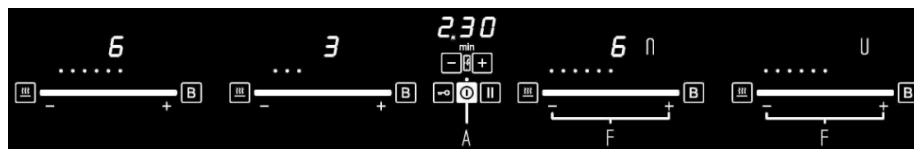


- jeżeli nie działa żadne pole grzewcze: zapala się dioda LED sygnalizatora.

- Wartości na zegarze ustawiane są za pomocą czujników (D) lub (E).  
Również dla sygnalizatora można ustawić czas w minutach i sekundach



albo w godzinach i minutach.



#### Wyłączenie sygnalizatora

Po upływie ustawionego czasu rozlega się w określonych odstępach czasu sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć poprzez dotknięcie (D) lub (E) lub który wyłącza się samoczynnie po upływie 2 minut.

Jeżeli chce się wyłączyć sygnalizator przed upływem ustawionego czasu:

- Nacisnąć równocześnie czujniki (E) i (D).  
Nacisnąć równocześnie (D+E) tyle razy, ile potrzeba do wybrania sygnalizatora, zapala się odpowiednia dioda LED.
- Wcisnąć (D) aż do osiągnięcia wartości »0«. Sygnalizator jest wyłączony.

## ZABEZPIECZENIA I KODY BŁĘDÓW

| KOD BŁĘDU                           | OPIS BŁĘDU                                                                                                                                                                                                                                                                        | INSTRUKCJA OBSŁUGI                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E03 + dźwięk ciągły albo</b><br> | Ciągłe włączanie czujników (PRZYCISKÓW) przez ponad 10 sekund, spowodowane obecnością przedmiotów lub cieczy na powierzchni szklanej w strefie sterowania dotykowego.                                                                                                             | Usunięcie przedmiotów i/lub cieczy + wyczyszczenie szklanej powierzchni. Jeżeli problem utrzymuje się, skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu. |
| <b>E21</b>                          | Jednostka sterująca wyłącza się na skutek przegrzania, aby nie dopuścić do uszkodzenia elektroniki.                                                                                                                                                                               | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E22</b>                          | Błąd karty sterowniczej związany z czujnikami wyboru lub napięciem zasilania sterowania dotykowego znajdującym się poza dozwolonym zakresem.                                                                                                                                      | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E20</b>                          | Błąd pamięci mikrosterownika.                                                                                                                                                                                                                                                     | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E36</b>                          | Zwarcie w czujniku temperatury sterowania dotykowego.                                                                                                                                                                                                                             | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E31</b>                          | Anomalia w konfiguracji modułów indukcyjnych                                                                                                                                                                                                                                      | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E47</b>                          | Nieprawidłowa komunikacja między sterowaniem dotykowym a jednym lub kilkoma modułami indukcyjnymi.                                                                                                                                                                                | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E2</b>                           | Przegrzanie cewek jednego lub kilku modułów indukcyjnych, na skutek niewłaściwego użycia płyty kuchennej lub na skutek awarii wentylatora chłodzącego.                                                                                                                            | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>EA</b>                           | Błąd karty mocy. Uszkodzony komponent.                                                                                                                                                                                                                                            | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>U400</b>                         | Zbyt wysokie napięcie obwodu pomocniczego (napięcie obwodu głównego > 300 V). Sterowanie dotykowe wyłącza się po 1 sekundzie i emituje ciągły sygnał dźwiękowy. Może to być spowodowane:<br>1) Wysokim napięciem.<br>2) Błędym podłączeniem płyty kuchennej do sieci zasilającej. | 1) Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.<br>2) Skontaktować się z elektrykiem celem sprawdzenia domowej sieci elektrycznej.                  |
| <b>E5</b>                           | Anomalia filtra karty mocy.                                                                                                                                                                                                                                                       | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E6</b>                           | Anomalia karty mocy.                                                                                                                                                                                                                                                              | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                                                                        |
| <b>E8</b>                           | Zła prędkość wentylatora; błąd wentylatora lewego lub prawego.                                                                                                                                                                                                                    | Wylot powietrza zablokowany, np. przez papier.<br>skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu.                                                      |

| KOD BŁĘDU | OPIS BŁĘDU                                        | INSTRUKCJA OBSŁUGI                                                        |
|-----------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| E9        | Usterka czujnika temperatury modułu indukcyjnego. | Skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym, podając kod błędu. |

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Rys. 1

Powierzchnię ceramiczną należy czyścić po każdorazowym użyciu, gdyż każda niewielka plamka, która na niej pozostanie, zapiecze się na rozgrzanej powierzchni.

Do konserwacji zwykłej należy używać specjalnych detergentów, tworzących warstwę chroniącą przed zabrudzeniami.

Przed każdorazowym użyciem powierzchni ceramicznej należy usunąć kurz i ewentualne zabrudzenia z dna garnków, gdyż mogłyby one porysować pola grzewcze (rys. 1).

Uwaga: nie używać metalowych zmywaków lub ściernych środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię. Z tego samego powodu nie należy stosować agresywnych sprayów ani nieodpowiednich środków czyszczących (rys. 1 i rys. 2).

Symbole mogą się pozacierać wskutek stosowania agresywnych środków czyszczących, metalowych zmywaków lub garnków z zabrudzonym dnem (rys. 2). Niewielkie zabrudzenia można usunąć zwilżoną gąbką, po czym należy dokładnie osuszyć garnek (rys. 3).

Plamki z zaschniętej wody można usuwać roztworem octu, którym jednak nie należy przecierać ramki (w niektórych modelach), gdyż mogłaby utracić blask. Do usuwania kamienia nie należy usuwać agresywnych środków czyszczących lub sprayów (rys. 3).

Uporczywe zabrudzenia można usuwać specjalnymi detergentami przeznaczonymi do powierzchni ceramicznych. Przestrzegać zaleceń producenta detergentu.

Należy starannie usunąć pozostałości detergentu z płyty, gdyż mogłyby one uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 3).

Najbardziej uporczywe lub zapieczone zabrudzenia należy usuwać skrobakiem. Uważać, aby plastikowy uchwyt skrobaka nie zetknął się z rozgrzaną płytą kuchenną (rys. 4).

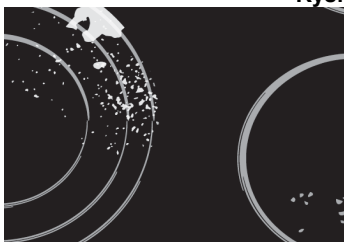
Uważać, aby się nie skaleczyć podczas używania skrobaka! Cukier lub potrawy zawierające dużo cukru mogą trwale uszkodzić powierzchnię ceramiczną (rys. 5), dlatego należy niezwłocznie usuwać skrobakiem resztki cukru z powierzchni ceramicznej, nawet jeżeli jest ona jeszcze nagrzana (rys. 4).

Przebarwienia powierzchni ceramicznej nie wpływają na jej działanie ani na jej stabilność. Są one skutkiem stosowania garnków miedzianych lub aluminium, bądź pozostałości potraw na dnie garnka i bardzo trudno je usunąć.

Przeostroga: Wszystkie opisane powyżej wady są natury estetycznej i nie wpływają bezpośrednio na działanie urządzenia. Nie mogą one zostać usunięte w ramach gwarancji.



Rys. 2



Rys. 3



Rys. 4



Rys. 5

**LIB30447**