

EN Built-In Electric / Induction hob

User manual

UA Вбудовувана Електрична / Індукційна плита

Посібник користувача

Models:

**SVH 326, SVH 646, SIH 322, SIH 643, SIH 540, FHBI 3201 Lux,
FHI 172 iTC2, FHBI 3600 iNV**

УВАГА !

ПІД ЧАС ВСТЕНОВЛЕННЯ НЕ ПРИКЛЕЮВАТИ ПРИЛАД ДО СТІЛЬНИЦІ КЛЕЄМ АБО СИЛІКОНОМ. ВИКОРИСТОВУВАТИ ТІЛЬКИ ШТАТНІ УЩІЛЬНЮВАЧ ТА КРІПЛЕННЯ.

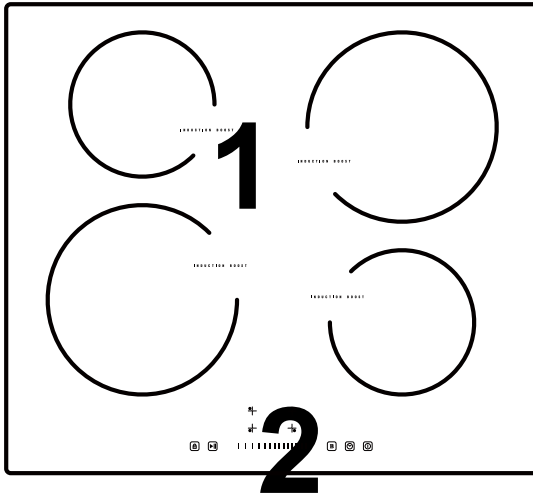
AVERTIZARE !

NU LIPEȚI DISPOZITIVUL DE MASA CU AADEZIV SAU SILICON ÎN TIMPUL INSTALĂRII. UTILIZAȚI NUMAI SIGILIUL ORIGINAL ȘI DISPOZITIVELE DE FIXARE.

WARNING !

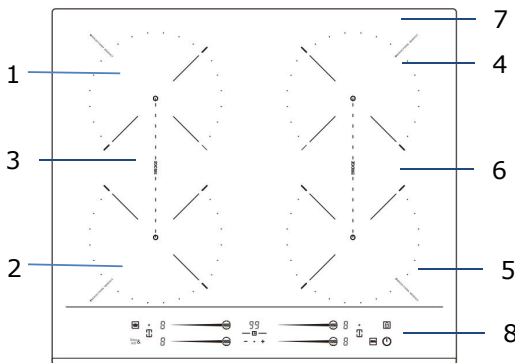
DO NOT STICK THE DEVICE TO THE TABLE WITH GLUE OR SILICONE DURING INSTALLATION. USE ONLY THE ORIGINAL SEAL AND FASTENERS.

General Presentation / Genel Sunum / Prezentare General /
 Загальний Зовнішній вигляд



1 - Heating zones /
 Isıtma bölgeleri / Zone
 de incalzire / Зони нагріву
 2 - Control panel /
 Kontrol Paneli / Panou
 de control / Панель
 управління

FHBI 3600 iNV model



1. 1300W Boost 1500W
Cooking Zone
2. 1900W Boost 2200W
Cooking Zone
3. 3000W boost 3600W
Flexi area-Left
4. 1900W Boost 2200W
Cooking Zone
5. 1300W Boost 1500W
Cooking Zone
6. 3000W boost 3600W
Flexi area-Right
7. Glass plate / Склокерамічна панель
8. Control panel / Панель управління

Safety warnings:

⚠ Warning. If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

⚠ This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

⚠ Do not steam clean this device.

⚠ Warning. The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done

by unsupervised children.

⚠ Children must not play with the device.

⚠ Warning. It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. NEVER try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

⚠ Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.

⚠ The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

⚠ Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may

occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

⚠ WARNING: Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

⚠ It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.

Installation

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

⚠️ Only the official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

⚠️ Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.

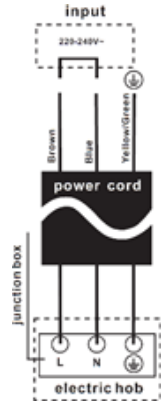
Warning:

⚠️ The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

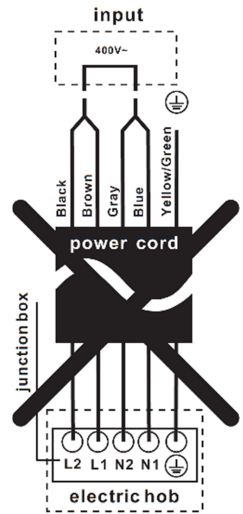
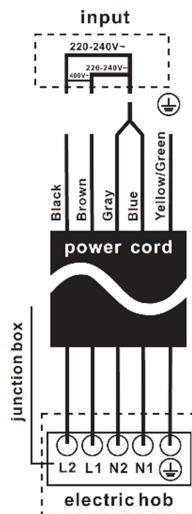
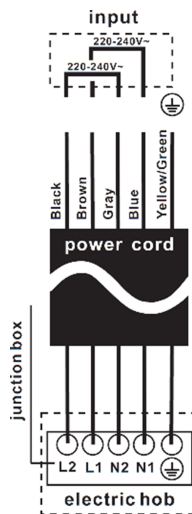
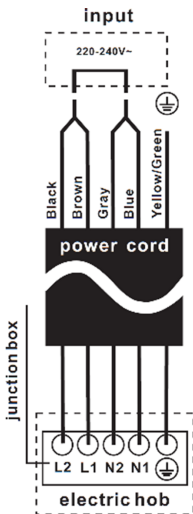
⚠️ Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

⚠️ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the

📖 Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.



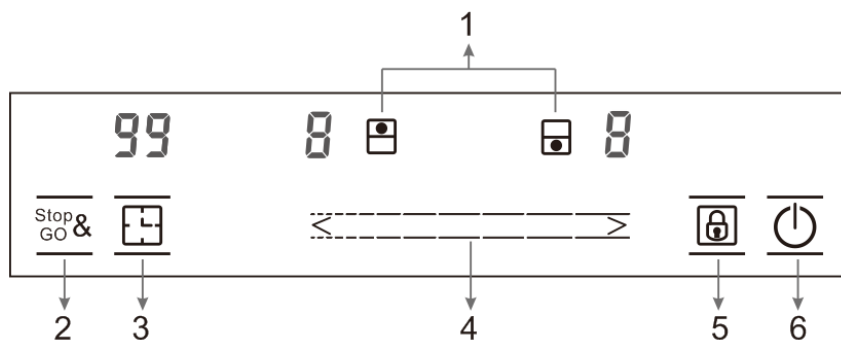
2 heating zones hob



Electrical connection variants for hob with 3 and 4 heating zones

Model: SVH 326

Control panel

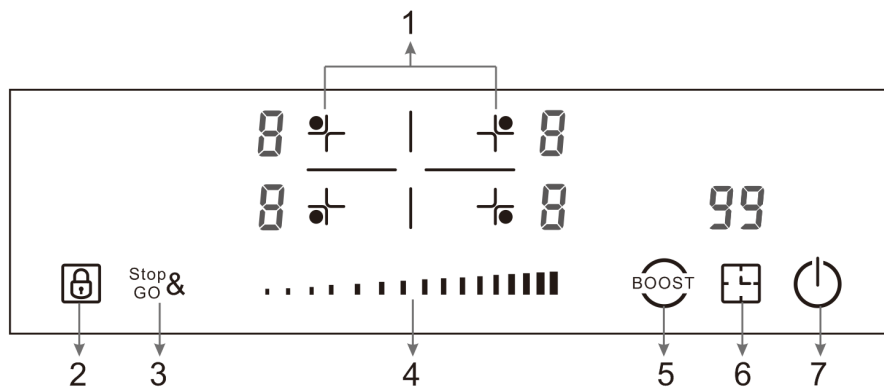


1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3. Timer control button

4. Heating level/Timer slider control
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button

Model: SIH 643

Control panel



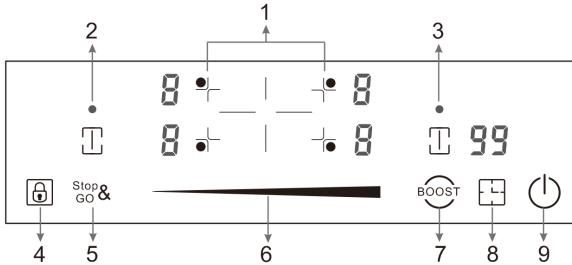
1. Cooking Zone selection button
2. Child Lock control button
3. Stop & Go control button
4. Heating level/Timer slider control

5. Booster function control button
6. Timer control button
7. ON/OFF button

NOTE: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Model: FHBI 3201 Lux

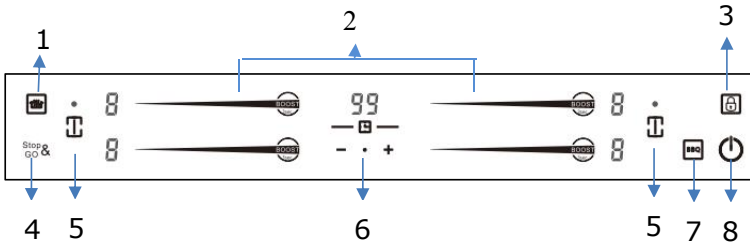
Control panel



1. Cooking Zone selection button
- 2/3. Left/Right Flexi zone control button
4. Child Lock control button
5. Stop & Go control button
6. Heating level/Timer slider control
7. Booster function control button
8. Timer control button
9. ON/OFF button

Model: FHBI 3600 iNV

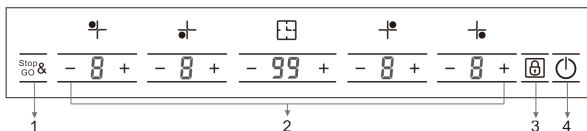
Control panel



1. Keep warm function control button
2. Individual slider(Heating level slider control & Booster function button&Cooking Zone selection button
3. Child Lock control button
4. Stop & Go control button
5. Flexi zone control button
6. Timer "-"/ "+" button
7. BBQ function control button
8. ON/OFF button

Model: SVH 646

Control panel

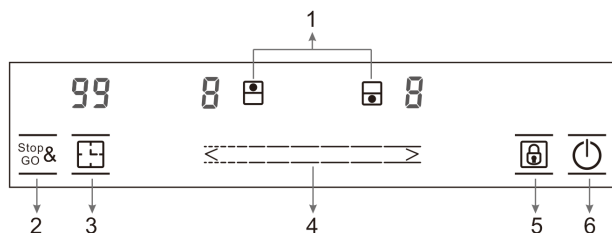


1. Stop & Go control button
2. Heating level/Timer "-"/ "+" button
3. Child Lock control button
4. ON/OFF button

NOTE: Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

Model: SIH 322

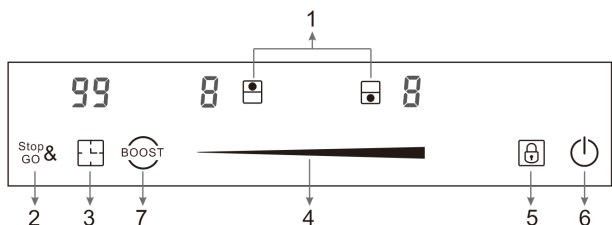
Control panel



1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3. Timer control button
4. Heating level/Timer slider control
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button

Model: FHI 172 iTC2

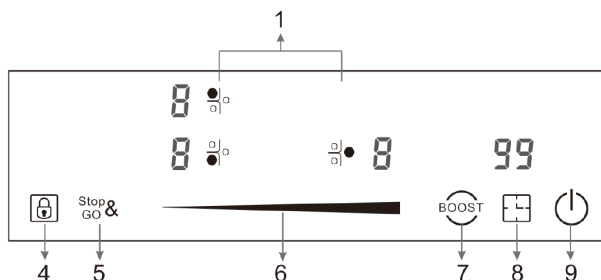
Control panel



1. Cooking Zone selection button
2. Stop & Go control button
3. Timer control button
4. Heating level/Timer slider control
5. Child Lock control button
6. ON/OFF button
7. Boost function button

Model: SIH 540

Control panel



1. Cooking Zone selection button
4. Child Lock control button
5. Stop & Go control button
6. Heating level/Timer slider control
7. Booster function control button
8. Timer control button
9. ON/OFF button

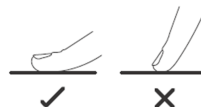
NOTE: *Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.*

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your new electric hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.




Choose the right Cookware

FOR INDUCTION MODELS

- FOR INDUCTION MODELS: Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.

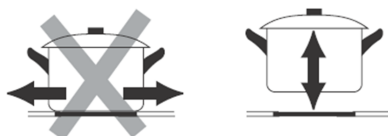


- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.
 - Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
 - Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
 - It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.
 - A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always center your pan on the cooking zone.

Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.



NOTE: You can use any kind of pot or pan for Ceramic Hob.

Suggested Pan dimensions for induction hob

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

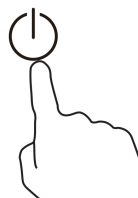
Base diameter of the pots:

| Cooking zone | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|----------------|--------------|--------------|
| 160mm | 140 | 160 |
| 180mm | 140 | 180 |
| 210mm | 160 | 210 |
| 280mm | 230 | 280 |
| Flexible zones | 200 | 400 x 200 |

Using your Hob's control panel

To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on. Press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds till you hear a "beep" to turn the hob on. Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows "0."
2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Set heating level of cooking zone.



For model SVH 646 Black:

- There is separate "+" and "-" heat level control button for each cooking zone for these models. Set heat setting by touching the "+" or "-" button for corresponding cooking zone.
- If press and hold either of the two "+" or "-" buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.

For other models:

Before adjust heating level, need to touching the heating zone selection control button to select and active the cooking zone you wish to use. The heat setting indicator of the selected zone flashing when be active, then you could adjust its heat level by below

- adjust heat setting by sliding the slider control.



Notes:

1. After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
2. When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the electric hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
3. To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
5. The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting.

After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is be confirmed.

Using your Hob's control panel

For turning OFF the hob:

1. You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows “0”.
2. You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF control button.

Note: If there is power cut off during cooking, all setting will be cancelled.

Note: The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.

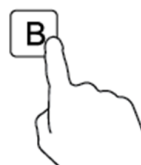


Using Booster Function for Induction Hobs

Some of induction hob models might have one or several cooking zones which has Booster function. You can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

To use booster function when hob is working, follows below:

1. Active the cooking zone you want to use booster function. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you want to use boost function.
2. Touch the Booster function control button, the heating zone indicator will show “b” and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.



Note:

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction also working meanwhile power setting higher than level 2, programmer will auto turn power setting of the other zone to level 2.



This rule does not apply to the SIH 540 and FHBI 3600 iNV.
All heating zones of the SIH 540 and FHBI 3600 iNV can be BOOSTed at the same time.

2. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

Cancel the Booster function

-Follow above practice of activation Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.


-You can also cancel Booster function by adjust power level setting.

Keep warm function for model FHBI 3600 iNV

-Induction hob model FHBI 3600 iNV has **Keep warm** function. You can use the Keep warm function to maintain the temperature of the food at around 70°C within 2 hours. This function could maintain the deliciousness and nutrients of the food, while also making it easier to warm and taste better.

To use keep warm function when hob is working, follows below:

1. Touch the individual slider to select the cooking zone you want to use this function, and the heating zone indicator next to this slider will flash.

2. Touch the Keep warm function control button, the heating zone indicator will show  and flashing for 5 seconds then stop flashing,



then touch the **Keep warm** function be activated.

Note:

After keep warm function finish, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

Cancel the keep warm function

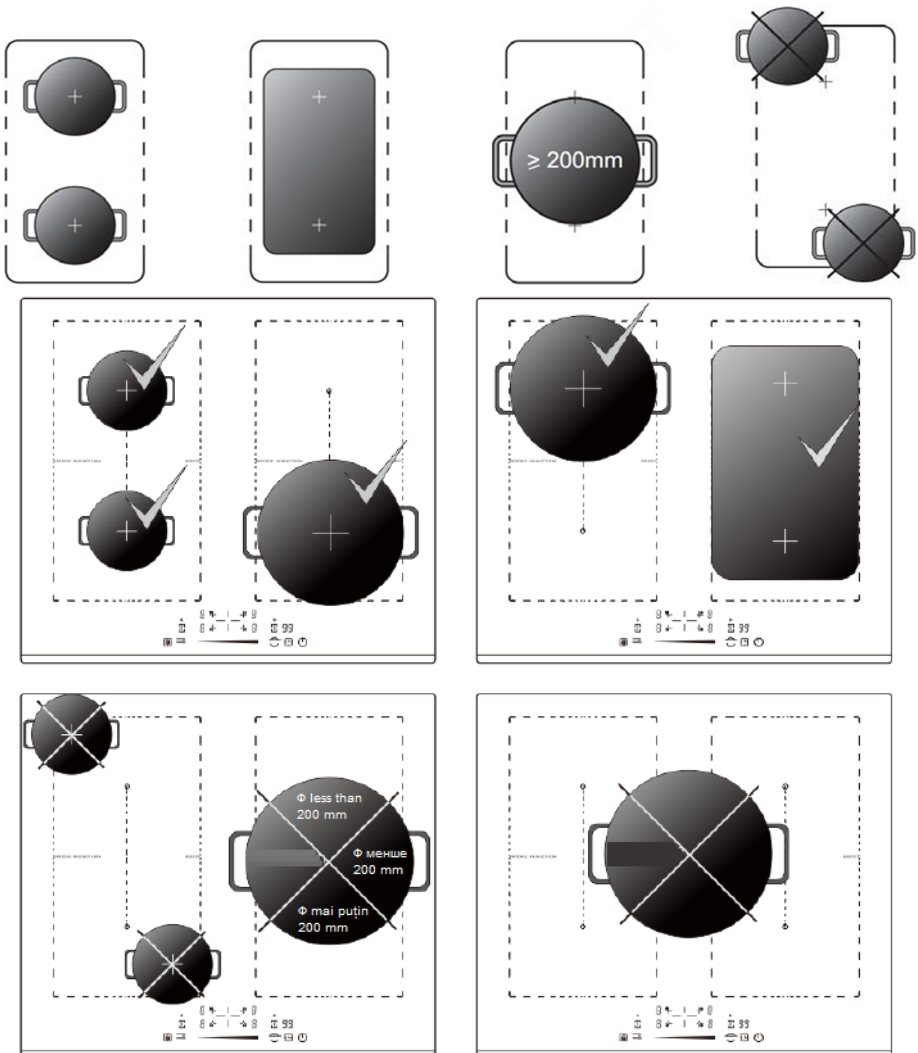
-Follow above practice of active keep warm function one more time when keep warm is working, could cancel the keep warm function.



Some of models might have one or several Flexible cooking areas. These Flexible cooking areas can each be used as a single zone or as two independent zones, accordingly to the cooking needs anytime.

Flexible areas are each made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.




Flexible Area


Models: FHBI 3201 LUX FHBI 3600 FHBI 3600 iNV

Activation of flexible induction area



To activate a flexible area as a single big zone, first press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, then press the  flexible area control button. When flexible area works, the indicator above corresponding flexible area control button lighting, the power level indicator flashing, you can adjust power level of the flexible area by slide the slider.


Disactivation of flexible induction area

To deattach the flexible area when it works, press either of the two cooking zone selection buttons of this flexible area, when power level indicator flashing, press the flexible control button again.  The indicator will off after inactive it.




Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

To lock the controls

Touch the Child Lock control button  once. The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

To unlock the controls

1. Make sure the electric hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button  for 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your electric hob. Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button  and child lock  button.

You can always turn the hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.


Note: Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

BBQ / GRILL function for model FHBI 3600 iTC

Induction hob model FHBI 3600 iTC has **BBQ function**, which helps to enjoy the BBQ with your friends or family at home or kitchen.



To use BBQ function when hob is working, follows below:


1. Touch the individual slider to select the cooking zone that want to use this function, and the heating zone indicator next to this slider will flash.
2. Touch the BBQ control button,  will be displayed, then BBQ function be activated.






Stop & Go function

for all models

- Makes cooking easier! 

When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.

- The Stop & Go function can turn off all zones. When you back, with one more touching of the button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

1. Active Stop & Go function

To active Stop & Go function, you can press the Stop & Go function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show "P" (PAUSE)

2. Inactive Stop & Go function

To cancel Stop & Go function, you can press the Stop & Go function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator "P" disappear from all indicators.

When Stop & Go function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

Note: The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

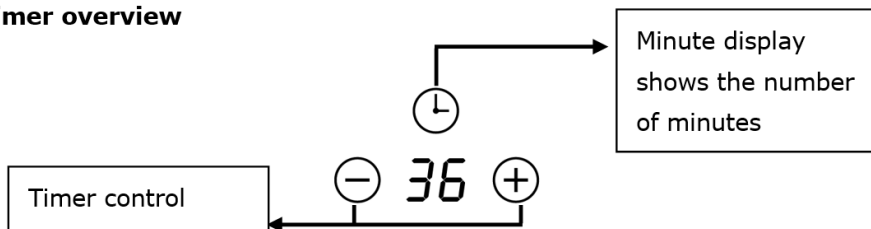
TIMER function

for all models

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:


- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn either or more than one cooking zones off.
- You can set the minute minder/timer for up to 99 minutes.

Timer overview



Using the Timer as a Minute Minder

If you have not selected any cooking zones

1. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.
2. Then adjust Minute Minder setting follows below:



1) Touch control models:

- Set heat setting by touching the "+" or "-" button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

Note: For model **SVH 646** and **FHBI 3600 iNV**, please skip step 1, just need to directly touch the "+" or "-" button of timer to adjust setting and set Minute Minder.

2) Slider Touch control models:

- Touch the timer control button  once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again , the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



TIMER function

for all models

Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting-Single Digit-..."

- When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.
- Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end up the buzzer beeps.

Setting the timer to turn cooking zone OFF



1. Touch the heating zone selection control button to select the cooking zone you wish to set timer for.

Note: For model **SVH 646 and FHBI 3600 INV**, touch the "+" or "-" button of corresponding cooking zone to active it.

2. Touch the timer control button , the number in timer indicator flashing.

Note: For model **SVH 646 and FHBI 3600 INV**, directly touch the "+" or "-" button of timer to active it. 3.

Then adjust Timer setting.

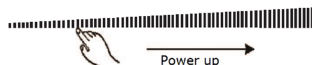
1) Touch control models:

- Set heat setting by touching the "+" or "-" button.
 - If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

Note: When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

2) Slider Touch control models:

- Touch the timer control button once, the number of single digit in timer indicator flashing, then adjust single digit of minute minder setting by sliding the slider control.
- Press the timer control button again, the number of tens digit in timer indicator flashing, then adjust tens digit of minute minder setting by sliding the slider control.



Note: By continuous touch the timer control button, the slider works at below consequence: "Single Digit-Tens Digit-Confirm Setting-Single Digit-..."

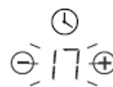
- When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check

timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.

NOTE: If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.

- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.




Note: The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

Note: After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

Note: The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

Note: If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press the timer control button , the indicator will show minute reminder setting.

Detection of Pan and Small Articles**for induction models**

For induction hob, if display flashes "  " alternately with heat setting.

Pls check:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

Residual Heat Warning**for all models****Beware of hot surfaces**

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " **H** "appears in power setting indicator to warn you to keep away from it. It can also be used as an energy saving function: if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

H**Over-heat Protection****for all models**

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

Over-flow Protection**for all models**

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

Failure Inspection for hob**for induction models**

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

| Problem | Possible causes | What to do |
|---------|---|---|
| E1/E2 | Abnormal supply voltage | Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal. |
| E3 | High temperature of the pan sensor | Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart. |
| E5 | High temperature of the IGBT temperature sensor | Please restart after the induction hob cools down. |

For all other error codes, switch off and call your service provider and have consultation.

Safety switch off function


If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).


Table 1

| Selected power level | MAXIMUM OPERATING TIME (in hours) |
|----------------------|--|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 8 |
| 3 | 8 |
| 4 | 4 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 2 |
| 8 | 2 |
| 9 | 2 |
| b BOOST | 10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on model) |

Use and Maintenance


When the “safety switch off” function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.

 **Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.**

 **In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the technical service.**

Suggestions and recommendations

- * Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- * Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- * Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.
- * Recommended diameters of the pot bottom (see “Technical Data Sheet” supplied with the product).

 **Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.**

Cleaning and maintenance


To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.


Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:


 **A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.**

 **Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.**

FabianoSteel company reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

Environmental considerations



The symbol  on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and

electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance: -Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/Kg, is available in the appliance's rating plate.

Following advices will help you to save energy anytime you cook:

- * Use the correct lid for each pot whenever is possible. Cooking without lid uses more energy.
- * Use pans with flat bases and appropriate base diameters in order to match size of the cooking zone. Pan manufacturers usually provide top diameter of the pot that is always larger than base diameter.
- * When water is used for cooking, use little quantities in order to preserve vitamins and minerals of vegetables and set the minimum power level that allows maintaining the cooking. High power level is unnecessary and a waste of energy.
- * Use small pots with small quantities of food.

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below. **The appliance does not work:** Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear  on the power indicator of a hotplate:

The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

:

Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

The pot or pan used is of an unsuited

type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

IF The touch control detects on/off sensor is covered and doesn't allow switching on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface, clean and dry until the message disappears.

Правила техніки безпеки:

⚠ Застереження. Якщо скло поверхні розбилося або на ньому з'явилися тріщини, негайно відключіть варильну поверхню від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ Даний прилад не розрахований на використання ззовнішнім таймером (окремим від приладу) або з окремою системою дистанційного управління.

⚠ Для очищення даного приладу не можна використовувати пароочищувачі.

⚠ Застереження. Під час роботи прилад може розігріватися. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі без постійного нагляду дорослих.

⚠ Даний прилад може використовуватися дітьми старше восьми років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи

розумовими здібностями та особами, яким бракує відповідного досвіду чи знань, ЛІШЕ під наглядом відповідальної особи або після отримання відповідних інструкцій щодо використання приладу та пояснень щодо його потенційної небезпеки. Очищення татехнічнання приладу, яке здійснюється користувачем, не можна довіряти дітям без нагляду дорослих.

⚠ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ Застереження. Під час приготування страв у жирі чи олії не залишайте їх без нагляду, бо розігрітий жир та олія можуть зайнятися. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і накрийте посуд кришкою, тарілкою чи ковдрою.

⚠ Не лишайте на зонах нагріву варильної панелі сторонні предмети. Уникайте небезпеки пожежі.

⚠ Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

⚠ Не можна класти на поверхню варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігрітися.

⚠ Завжди вимикайте варильну панель після закінчення приготування їжі. Недостатньо просто зняти з неї посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо у період розпізнання посуду на її поверхні випадково опиниться посуд. Уникайте нещасних випадків!

Установка

Розташування над висувною шухлядою
Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для

відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 20 мм від нижньої частини варильної поверхні

Підключення до електромережі

Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

Увага!

Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.

Надто висока напруга може призвести до пошкодження системи управління (як це трапляється з будь-якими електроприладами).

Рекомендується не використовувати індукцію

варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт, включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру .

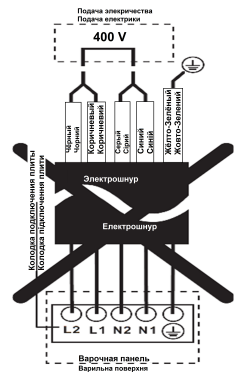
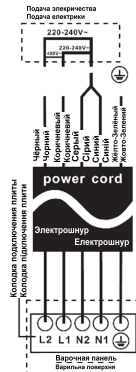
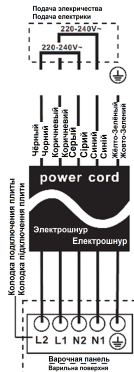
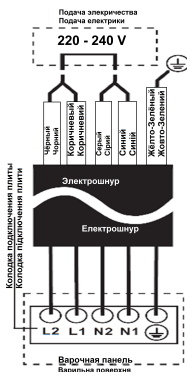
Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 25 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.

Підключення слід виконувати за допомогою багатополусного вимикача, що розрахований на відповідну потужність і має мінімальну відстань між контактами 3 мм, або вимикача штепсельного типу, доступ до якого завжди має бути вільний. Вимикач має забезпечувати вимикання варильної панелі під час її чищення та в аварійних ситуаціях.

Схема підключення плити із двома зонами нагріву



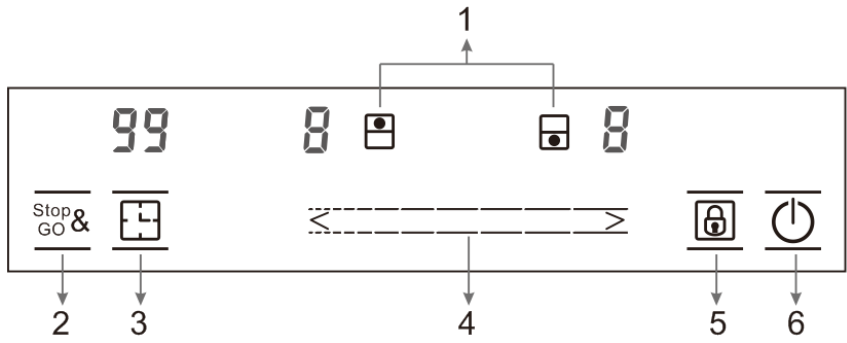
Гарантійне свідоцтво та технічний паспорт потрібно зберігати разом у певному легкодоступному місці протягом усього терміну служби приладу.



Варіанти підключення плити із трьома і чотирма зонами нагріву

Model: SVH 326

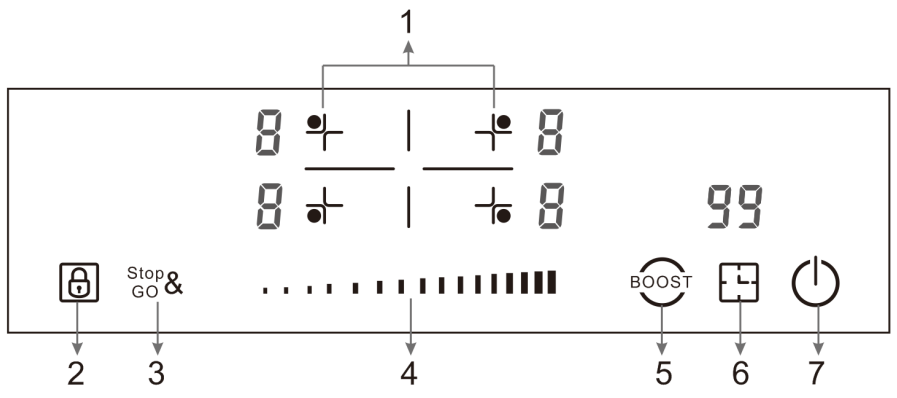
Панель управління



- 1. Кнопка вибору зони нагріву
- 2. Кнопка Stop & Go (ПАУЗА)
- 3. Кнопка вибору таймера
- 4. Слайдерний перемикач
- 5. Кнопка блокування
- 6. Кнопка ON/OFF

Model: SIH 643

Панель управління



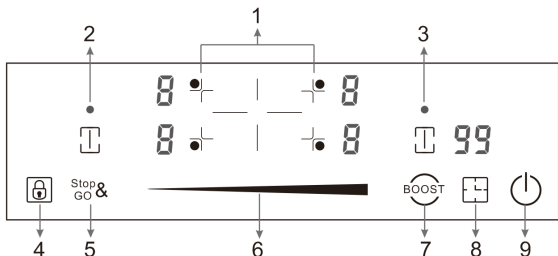
- 1. Кнопка вибору зони нагріву
- 2. Кнопка блокування
- 3. Кнопка Stop & Go (ПАУЗА)
- 4. Слайдерний перемикач
- 5. Кнопка прискореного нагрівання
- 6. Кнопка таймера
- 7. Кнопка ON/OFF

Примітка:

Малюнки та діаграми в інструкції приладу наведені лише з ознайомчою метою. Вони можуть трохи відрізнятися від самого приладу, оскільки завод постійно оновлює та покращує свої продукти.

Model: FHBI 3201 Lux

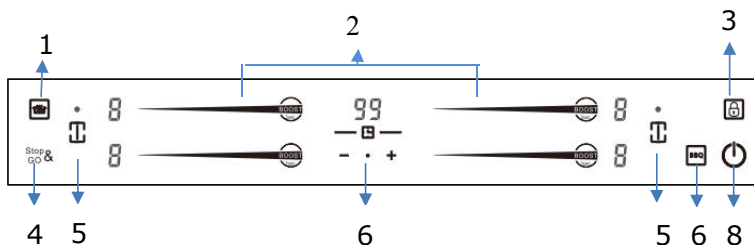
Панель управління



1. Кнопка вибору зон нагрівання
- 2/3. Кнопки активації функції MIST
4. Кнопка блокування панелі управління
5. Кнопка Stop & Go (ПАУЗА)
6. Слайдерний перемикач
7. Кнопка прискореного нагрівання
8. Кнопка таймера
9. Кнопка ON/OFF

Model: FHBI 3600 iNV

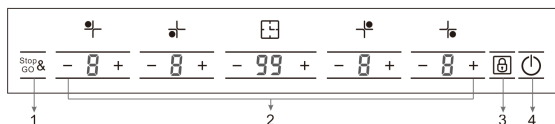
Панель управління



1. Кнопка керування функцією збереження тепла
2. Керування повзунком рівня нагріву та функціональна кнопка Booster та окремий повзунок
3. Кнопка блокування від дітей
4. Кнопка керування Stop & Go
5. Кнопка керування Flexi zone
6. Кнопка таймера «-»/ «+».
7. Кнопка керування функцією барбекю
8. Кнопка ON/OFF

Model: SVH 646

Панель управління



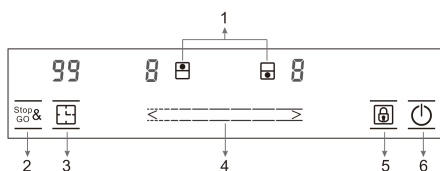
1. Кнопка Stop & Go (ПАУЗА)
2. Кнопки збільшення та зменшення потужності конфорок
3. Кнопка блокування панелі управління
4. Кнопка ON/OFF

Примітка:

Малюнки та діаграми в інструкції приладу наведені лише з ознайомчою метою. Вони можуть трохи відрізнятися від самого приладу, оскільки завод постійно оновлює та покращує свої продукти.

Model: SIH 322

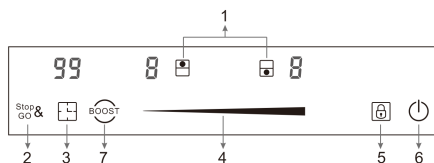
Панель керування



1. Кнопка вибору зон нагріву
2. Кнопка Stop & Go (ПАУЗА)
3. Кнопка таймера
4. Слайдерний перемикач
5. Кнопка блокування панелі управління
6. Кнопка ON/OFF

Model: FHI 172 iTC2

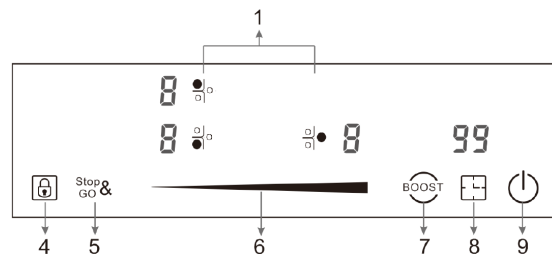
Панель керування



1. Кнопка вибору зон нагріву
2. Кнопка Stop & Go (ПАУЗА)
3. Кнопка таймера
4. Слайдерний перемикач
5. Кнопка блокування панелі управління
6. Кнопка ON/OFF
7. Кнопка активування функції прискореного нагріву Boost

Model: SIH 540

Панель управління



1. Кнопка вибору зон нагріву
4. Кнопка блокування панелі управління
5. Кнопка Stop & Go (пауза)
6. Слайдерний перемикач
7. Кнопка активування функції швидкого нагрівання Boost
8. Кнопка таймера
9. Кнопка ON/OFF (ВКЛ/ВИКЛ)

Примітка:

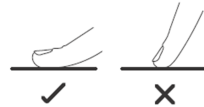
Малюнки та діаграми в інструкції приладу наведені лише з ознайомчою метою. Вони можуть трохи відрізнятися від самого приладу, оскільки завод постійно оновлює та покращує свої продукти.

Перед використанням нової плити

- Прочитайте цей посібник, звертаючи особливу увагу на розділ «Попередження про безпеку».
- Видаліть всю захисну плівку, яка може залишитися на новій електричній плиті.

Використання сенсорного керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому вам не потрібно чинити тиск.
- Використовуйте подушечку пальця, а не кінчик.
- Ви будете чути звуковий сигнал щоразу під час реєстрації дотику.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі та не закриті будь-якими предметами (наприклад, посудом або тканиною). Навіть тонка плівка води може утруднити керування.



Виберіть відповідний посуд

ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ МОДЕЛЕЙ

- Для ІНДУКЦІЙНИХ МОДЕЛЕЙ: використовуйте лише посуд з основою, що підходить для індукційного приготування. Шукайте індукції символ на упаковці або на дні каstrулі.
- Ви можете перевірити, чи підходить посуд, провівши магнітний тест. Перемістіть магніт до основи сковороди. Якщо притягується, то сковорода підходить для індукційної поверхні.



Якщо у вас немає магніту:

1. Налийте трохи води у каструлю, яку хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не блимає і вода нагрівається, каструля підходить.
- Посуд, виготовлений з таких матеріалів, не підходить для індукційної плити: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка та фаянс.
 - Індукційна плита виготовлена з гладкого керамічного скла, тепло походить від магнітної індукційної котушки, яка нагріває посуд, але не поверхню для приготування їжі. Тепло від посуду передається блюдам.
 - Важливо використовувати лише металеві сковороди, спеціально розроблені та/або схвалені для використання на індукційних плитах. Ніколи не допускайте контакту мелямінових або пластикових контейнерів із зонами нагріву.
 - Сковорода діаметром менше 140 мм може не бути індукційною плитою.
- Не використовуйте посуд із нерівними краями або вигнутим дном.



Завжди ставте посуд у центрі зони. Переконайтеся, що дно посуду щільно прилягає до скла. Ефективність може бути меншою, якщо розмір посуду не відповідає зоні нагріву.

Завжди знімайте посуд із плити - не ковзайте, інакше можна подряпати скло.



ПРИМІТКА:

Для звичайної електричної плити можна використовувати будь-який вид посуду із плоским дном.

Пропоновані розміри каструлі для індукційної панелі

До певної межі конфорки автоматично налаштовуються під розмір посуду. Проте існують рамки, у яких конфорки працюють найефективніше. Щоб скористатися максимальною ефективністю, завжди ставте посуд у центр зони нагріву.

Діаметр дна посуду:

| Зона нагріву | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|----------------|--------------|--------------|
| 160mm | 140 | 160 |
| 180mm | 140 | 180 |
| 210mm | 160 | 210 |
| 280mm | 230 | 280 |
| Об'єднані зони | 200 | 400 x 200 |

Як користуватися панеллю управління

Щоб почати готувати ...

- Після того, як варильна панель підключено до мережі живлення. Натисніть і утримуйте кнопку увімкнення/вимкнення приблизно 3 секунди, поки не почуєте звуковий сигнал, що вказує на увімкнення варильної панелі. Тепер варильна панель переходить у режим очікування, відображаються всі індикатори рівня нагрівання та таймера. "-"
- Поставте відповідний посуд на конфорку, яку потрібно використовувати.
- Переконайтеся, що дно сковороди та поверхня конфорки чисті та сухі.
- Встановіть рівень нагрівання конфорки.



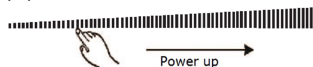
Для моделі SVH 646 :

- Для кожної конфорки цих моделей передбачені окремі кнопки керування рівнем нагріву «+» та «-». Встановіть рівень нагрівання, доторкнувшись до кнопки «+» або «-» відповідної конфорки.
- Якщо натиснути та утримувати одну з двох кнопок «+» або «-», значення швидко збільшуватиметься або зменшуватиметься від 0 до 9 по колу.

Для інших моделей:

Перед налаштуванням рівня нагрівання необхідно вибрати зону, яку хочете користуватися за допомогою відповідної кнопки. Після цього замигає індикатор рівня нагрівання обраної зони.

Використовуючи слайдер налаштуйте бажаний рівень потужності конфорки.



Примітки:

- Після підключення до електрики, при включенні живлення, варильна панель видає один звуковий сигнал, всі індикатори загоряються на 1 секунду, а потім гаснуть.
- Коли варильна панель знаходиться в режимі очікування, якщо протягом 1 хвилини немає практики, електрична плита автоматично вимкнеться, і зумер видасть один звуковий сигнал.
- Щоб увімкнути варильну панель, натисніть кнопку увімкнення/вимкнення та утримуйте близько 3 секунд; Щоб вимкнути його, просто потрібно знову натиснути кнопку ON/OFF.
- Рівень потужності можна регулювати від 0 до 9, стандартне налаштування - рівень 5.
- Індикатор нагріву вибраної зони блимає під час налаштування.

Після налаштування число блимає протягом 5 секунд, потім перестає блимати, а потім підтверджується.

Як користуватися панеллю управління

Для вимкнення варильної панелі:

1. Ви можете вимкнути конфорку, встановивши рівень нагрівання 0, на індикаторі якого відображається «-».
2. Ви також можете вимкнути всю плиту, торкнувшись кнопки керування ВКП / ВИМК.

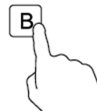


Функція прискореного нагрівання BOOST

Деякі моделі можуть мати одну або кілька зон з можливістю короткочасного збільшення потужності.

Щоб використовувати функцію прискорення під час роботи панелі, виконайте такі дії:

1. Увімкніть конфорку, для якої потрібно використовувати функцію посилення. Торкніться кнопки керування вибором зони нагріву, щоб вибрати конфорку, для якої потрібно використовувати функцію посилення.
2. Торкніться кнопки керування функцією Boost, індикатор зони нагріву покаже «B» і блиматиме протягом 5 секунд, потім перестане блимати, після чого функцію Booster буде активовано.



Note:

1. При використанні функції посилення, якщо інша варильна зона у вертикальному напрямку також працює, в той час як рівень потужності вище рівня 2, програматор автоматично переключить налаштування потужності іншої зони на рівень 2.



Це правило не поширюється на модель SIH 540 та FHBI 3600 iNV.
Всі зони нагрівання плити SIH 540 та FHBI 3600 iNV можуть працювати в режимі BOOST одночасно.

2. Після закінчення режиму Boost конфорка повернеться до початкового налаштування.

Щоб скасувати функцію Boost

Натисніть кнопку вибору конфорки.
 Натисніть кнопку BOOST.



Функція збереження тепла для моделі FHBI 3600 iNV

- Індукційна варильна поверхня моделі FHBI 3600 iTC має функцію збереження тепла. Ви можете скористатися функцією підтримання температури, щоб підтримувати температуру їжі на рівні близько 70 °C протягом 2 годин. Ця функція може зберегти смачність і поживність їжі, а також полегшити її розігрівання та покращити смак.

Щоб використовувати цю функцію, коли варильна панель працює, виконайте наведені нижче дії.

1. Торкніться окремого повзунка, щоб вибрати зону нагрівання, на якій ви хочете використовувати цю функцію, і індикатор зони нагріву поряд із цим повзунком почне блимати.



2. Торкніться кнопки керування функцією підтримки тепла, індикатор зони нагріву засвітиться та блимає протягом 5 секунд, потім перестане блимати, а потім торкніться кнопки функції підтримки тепла, щоб активувати її.

Примітка:

Після завершення функції підтримки температури відповідна конфорка автоматично вимкнеться.

Скасування функції збереження тепла


Виконайте наведену вище практику активної функції підтримки тепла ще раз, коли функція підтримки тепла працює, може скасувати функцію підтримки тепла.

Об'єднання двох зон в одну велику (Model: FHBI 3201 LUX / FHBI 3600 iNV)


Деякі моделі можуть бути оснащені функцією поєднання двох зон нагріву в одну велику зону. При цьому з'являється можливість використання посуду більшого діаметру.

ВАЖЛИВО: Ставте посуд по центру однієї конфорки. У разі великих кастрюль, овальних, прямокутних та подовжених кастрюль переконайтеся, що сковороди розташовані по центру конфорки, покриваючи обидві поперечки.

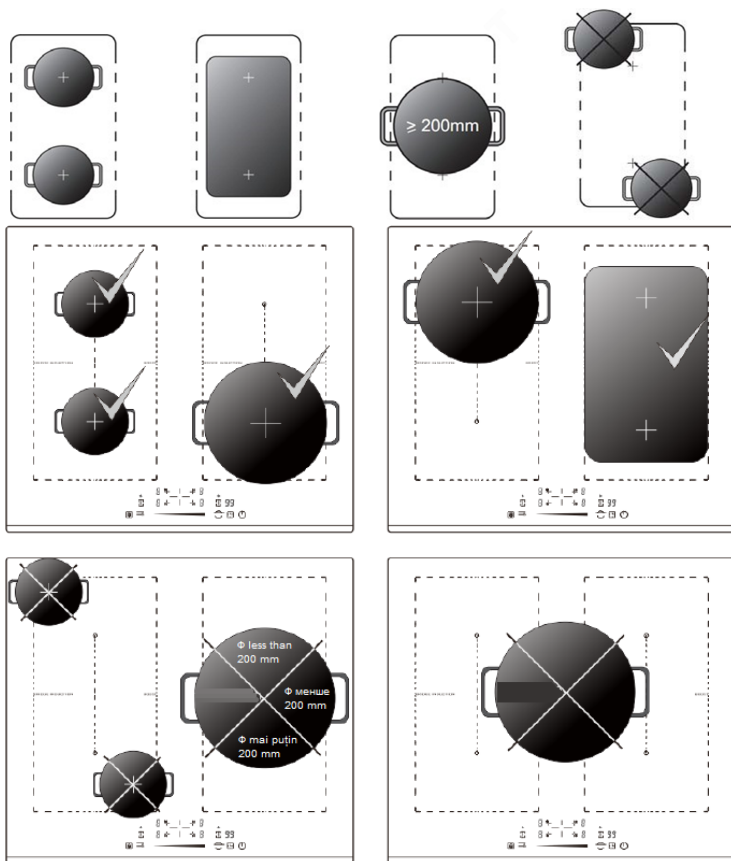
Активация гнучкої індукційної зони

Щоб активувати зону, що настроюється, як одну велику зону, спочатку натисніть будь-яку з двох кнопок вибору конфорок цієї зони, що налаштується, потім натисніть кнопку управління об'єднання . Коли гнучка зона працює, індикатор над відповідною кнопкою управління гнучкою областю горить, індикатор рівня потужності блимає, ви можете відрегулювати рівень потужності гнучкої області, зсунувши повзунок.

Відключення гнучкої індукційної зони

Щоб розділити МІСТ між двома зонами, натисніть кнопку вибору конфорки, заблимає індикатор рівня потужності. У такому положенні кнопкою  від'єднайте МІСТ двох конфорок.

Нижче наведено приклади як правильно/неправильно розміщувати посуд на індукційних зонах.



Контроль безпеки дітей

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, дітям, які випадково включили конфорки) за допомогою активної функції блокування від дітей.
- Коли елементи керування заблоковані, за винятком кнопки керування увімкнено/вимкнено та кнопки керування блокуванням від дітей, всі інші сенсорні кнопки керування вимкнені.

Щоб заблокувати елементи керування

Натисніть відповідну кнопку. Індикатор таймера покаже "Lo" і всі кнопки крім кнопки ВКЛ/ВІКЛ і кнопки блокування стануть неактивними.


Щоб скасувати блокування та активувати всі кнопки

1. Переконайтеся, що увімкнено електричну плиту.
 2. Натисніть та утримуйте кнопку керування блокуванням від дітей протягом 3 секунд, зумер видасть один звуковий сигнал, і «Lo» зникне з індикатора таймера, блокування від дітей буде неактивним.
 3. Тепер можна використовувати електричну плиту. У режимі блокування від дітей усі кнопки керування будуть відключені, крім кнопки увімкнення/вимкнення та кнопки блокування від дітей.
- Ви завжди можете вимкнути варильну панель за допомогою перемикача Увімкнути/Вимкнути в аварійній ситуації, але спочатку ви повинні розблокувати варильну панель при наступній операції.

Note: У режимі «Блокування від дітей», якщо вимкнути плиту, не вимкнувши функцію «Блокування від дітей». Коли пізніше увімкніть варильну панель, функція блокування від дітей, як і раніше, буде діяти..

Функція Stop & Go (ПАУЗА)

для всіх моделей

- Робить приготування простішим! 

Під час готування дзвонить ваш дзвінок, дзвонить телефон або дитина кричить з іншої кімнати. Потрібно вийти із кухні? Це означає, що вечеря може пригоріти або на її приготування піде більше часу, якщо ви все вимкнете.

- Функція Stop & Go може вимкнути усі зони. Коли ви повернетесь, ще одним натисканням кнопки зможете відновити всі налаштування, які були застосовані в момент, коли ви вперше натиснули на цю кнопку.

BBQ / GRILL функція для моделі FHBI 3600 iTC

Модель індукційної варильної поверхні FHBI 3600 iTC має функцію BBQ, яка допомагає насолоджуватися шашликом з друзями або сім'єю вдома або на кухні.

Щоб використовувати функцію барбекю, коли варильна панель працює, виконайте наведені нижче дії.

1. Торкніться окремого повзунка-слайдера, щоб вибрати зону нагрівання, яку бажаєте використовувати як функцію GRILL/BBQ, і індикатор зони нагріву поруч із цим повзунком почне блимати.

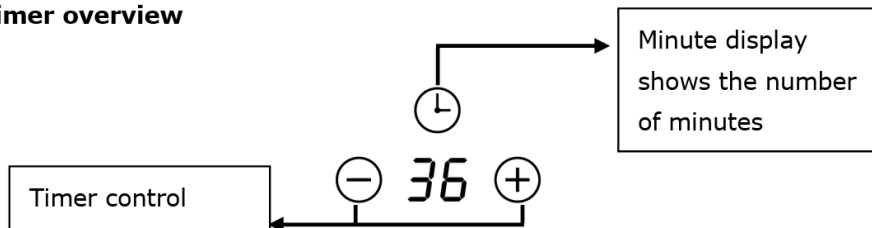


2. Торкніться кнопки керування барбекю, на дисплеї з'явиться піктограма, а потім увімкнеться функція барбекю.

Таймер плити можна використовувати двома різними способами. Будильник або автоматичне вимкнення.

При налаштуванні таймера як будильник він просто видає звуковий сигнал і не відключає плиту.

Timer overview



Використання таймера як будильник

Якщо ви не вибрали жодної конфорки



Натисніть кнопку таймера. Екран таймера блимає

1) Моделі із сенсорним керуванням:

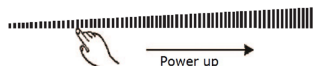
- • Встановіть час, натиснувши кнопку «+» або «-».
- Якщо натиснути та утримувати будь-яку з двох кнопок, значення швидко збільшуватиметься або зменшуватиметься по колу.

Note: Кколи індикатор таймера блимає, натисніть кнопку керування таймером в інший раз, можна швидко підтвердити налаштування таймера.

Note: Для моделі **SVH 646 та FHBI 3600 iNV** пропустіть крок 1, просто натисніть кнопку «+» або «-» таймера, щоб відрегулювати налаштування та встановити час будильника.

Для моделей із слайдерним керуванням

- • Торкніться кнопки керування таймером один раз, кількість одиниць на індикаторі таймера почне блимати, а потім відрегулюйте установку лічильника хвилин, зсунувши повзунок.
- Натисніть кнопку керування таймером ще раз, цифра десятків на індикаторі таймера буде блимати, потім налаштуйте значення десятків хвилинного лічильника, переміщуючи повзунок.



Примітка. При тривалому натисканні кнопки керування таймером повзунок працює в наступному порядку: «Однозначне число – десятки цифр – Підтвердження налаштування – Однозначне число –...»

Після закінчення заданого часу будильника зумер видає звуковий сигнал, а дисплей таймера покаже "- -". Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Встановлення таймера для вимкнення конфорки

Натисніть кнопку вибору конфорки  | , для якої бажаєте встановити час вимкнення.



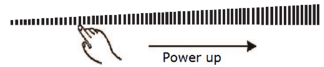
2. Торкніться кнопки керування таймером , індикатор таймера почне блимати.


1) Моделі із сенсорним керуванням:

- Встановіть таймер, натиснувши кнопку «+» або «-».
- Якщо натиснути та утримувати одну з двох кнопок, значення швидко збільшуватиметься або зменшуватиметься по колу.

Note: Коли блимає індикатор таймера, натисніть кнопку керування таймером в інший раз, щоб швидко підтвердити налаштування таймера.

2) Моделі зі слайдерним управлінням:



Виберіть кнопкою конфорку, потім натисніть кнопку таймера , блимають цифри таймера, потім слайдером задайте значення першої цифри хвилин, потім знову натисніть на таймер і задайте закінчення другої цифри.

4. Коли таймер встановлено, він негайно почне зворотний відлік, на дисплеї з'явиться час, що залишився.

ПРИМІТКА: Червона точка поруч із індикатором рівня потужності загориться для тих зон, для яких встановлено таймер. Ви можете перевірити встановлення таймера для різних конфорок, встановлених за допомогою таймера, при активації цієї конфорки.

ПРИМІТКА: Якщо таймер налаштовано більш ніж одну зону нагрівання, індикатор таймера покаже найнижчий час. Червона точка поряд з індикатором рівня заряду блиматиме.

5. Після закінчення таймера приготування відповідна конфорка автоматично вимкнеться.

Примітка. За промовчанням для хвилинного нагадування та таймера встановлено значення 30 хвилин.



Виявлення каструль та дрібних предметів для індукційних моделей

Для індукційної панелі варіння, якщо на дисплеї блимає  поперемінно з налаштуванням нагріву.

- Будь ласка перевірте ви не поставили сковороду на потрібну конфорку чи,
- сковорода, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування або,
- сковорода надто мала або неправильно відцентрована на конфорці.

Попередження про залишкове тепло для всіх моделей

Остерігайтесь гарячих поверхонь

Коли плита або конфорка все ще гаряча, на екрані світиться індикатор "H". Індикатор продовжує горіти, поки конфорка не охолола до безпечної температури.

Захист від перегріву для всіх моделей

Прилад обладнаний датчиком температури, який може контролювати температуру всередині варильної панелі. При виявленні надмірної температури варильна панель автоматично припиняє роботу.

Захист від переливу для всіх моделей

Для вашої безпеки програматор автоматично відключить живлення, якщо рідина закипить або торкнеться мокрою тканиною до сенсорної панелі керування. При цьому всі кнопки керування стають неактивними, крім кнопки увімкнення/вимкнення та блокування від дітей. Для відновлення роботи приладу протріть область сенсорного керування насухо.

Перевірка несправності варильної поверхні для індукційних моделей

У разі несправності індукційна плита автоматично переходить в аварійний режим та відображає відповідні коди помилок:

| Код помилки | Можлива причина | Що робити |
|-------------|-------------------------------------|---|
| E1/E2 | Неправильна напруга мережі живлення | Перевірте відповідність напруги мережі параметрам плити. Увімкніть плиту знову після того, як перевірили. |
| E3 | Висока температура посуду | Дайте плиті охолонути, потім увімкніть знову |
| E5 | Висока температура силової плати | Дайте плиті охолонути, потім увімкніть знову |

У разі будь-яких інших кодів помилок просимо Вас звернутися за консультацією та допомогою до центру технічного обслуговування.

Функція відключення для безпеки

Прилад обладнаний додатковою системою безпеки на випадок, якщо Ви забули вимкнути плиту і вона тривалий час перебуваємо в робочому стані. Ця функція вимикає пристрій після певного часу роботи. Див. нижче таблицю обмеження часу роботи.



Таблиця 1

| Рівень потужності конфорки | МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС РОБОТИ (в годинах) |
|----------------------------|---|
| 0 | 0 |
| 1 | 8 |
| 2 | 8 |
| 3 | 8 |
| 4 | 4 |
| 5 | 4 |
| 6 | 4 |
| 7 | 4 |
| 8 | 2 |
| 9 | 2 |
| b BOOST | 10 або 5 минут , * залежить від моделі |



Утримуйте панель управління конфорками в чистоті; вона повинна бути постійно чистою та сухою.



У разі виникнення проблем або несправностей, не згаданих у цій інструкції, вимкніть побутовий прилад з мережі та зверніться до служби технічного обслуговування.

посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що ця операція треба буде повторити кілька разів.



Якщо між дном посуду та склом щось розплавилось, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.




Не ставайте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.

Компанія FabianoSteel залишає за собою право внесення у каталог та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх основних характеристик.

Інформація про охорону навколишнього середовища



Символ , нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути

негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковки марковані аббревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

Енергоефективність пристрою:
-Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт·год/кг зазначений на заводській табличці пристрою.

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

- * Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.
- * Використовуйте каструлі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники каструль зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
- * Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
- * Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

Усунення несправностей

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює:
Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють : Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого

діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:

У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.


Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі:

Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розгріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ :

Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

При включенні конфорок чути гудіння:

У посуду з не дуже товстими стінками або з декількох деталей, що гудіння з'являється при передачі енергії на донну частину.

Під час роботи, конфорки та/або плита видають цокаючий / клацаючий звук зі змінною частотою::

Індукційна варильна панель працює за принципом імпульсної передачі енергії на дно посуду, що розігрівається.

Залежно від ступеня нагріву, який Ви встановили, дані звуки можуть бути більш або менш частими.

Велика гучність даних звуків проявляється при використанні посуду з тонким дном або з дном, у якого кілька шарів з різного матеріалу.

ПРИМІТКА!

Переміщення посуду з однієї зони на іншу завжди робіть підняттям посуду з поверхні конфорки. Якщо переміщувати посуд безпосередньо по поверхні скла є ймовірність появи подряпин на склі. А також при переміщенні посуду по поверхні скла і роботі об'єднаної зони або двох зон одночасно плита може видавати сторонні посвистуючі звуки. Це пов'язано з технічним принципом роботи пристрою і не є насправдістю, тому радимо кожен раз піднімати посуд перед переміщенням на іншу зону нагріву.



This product complies with the 2014/30/EC (Regulation on Electro-magnetic Compliance) and 2014/35/EC (Regulation on Low Voltage Devices (LVD)) Directives.

This device complies with the Directive on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment.

Specifications of the device and this manual may be modified without prior notification.

This symbol on the product aims the appliance NOT to be considered as domestic waste, and to warn for delivery to electrical and electronic waste collection centres. Appliance disposal must be conducted in accordance with local environment regulations. You can obtain detailed information on disposing of the appliance, reusing and recycling it from authorities.

- www.fabianosteel.com

- СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ / ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ:
Контактна інформація щодо технічної підтримки, отримання звернень та скарг наведена в гарантійному талоні. Гарантійний талон надається разом з пристроєм.

- СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ / КЛИЕНТСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:
Контактные данные для техподдержки, приема обращений и претензий указаны в гарантийном талоне. Гарантийный талон прилагается к устройству.

- TECHNICAL SUPPORT SERVICE / CUSTOMER CARE:
Contact details for technical support, receiving appeals and complaints are given in the warranty certificate. The warranty certificate is supplied with the device.

Installation / Kurulum / Instalare / Встановлення



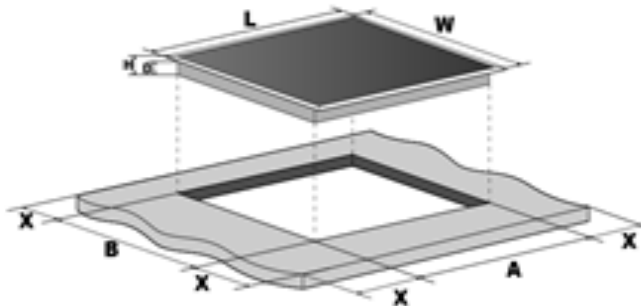
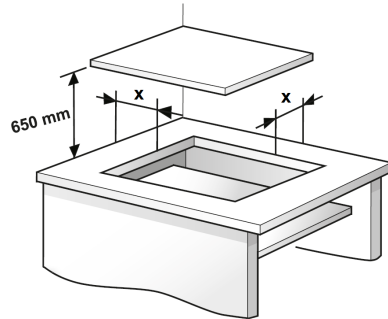
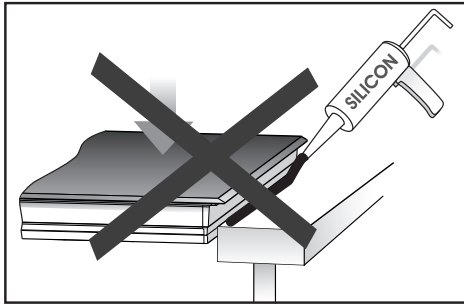
Minimum distance / Minimum mesafe / Distanța minima / Минимальные расстояния / Мінімальні відстані

Do not use silicone or glue for installation of the hob. **STANDARD SEAL AND FASTENER ONLY**

Не використовуйте силікон або клей для встановлення плити. ТІЛЬКИ ШТАТНИЙ УЩІЛЬНЮВАЧ І КРІПЛЕННЯ

Ocağın montajı için silikon veya yapıştırıcı kullanmayın. **YALNIZCA STANDART CONTA VE BAĞLANTI ELEMANI**

Nu utilizați silicon sau lipici pentru instalarea plitei. NUMAI SIGILANȚĂ PLITEI ȘI FIXARE STANDARD

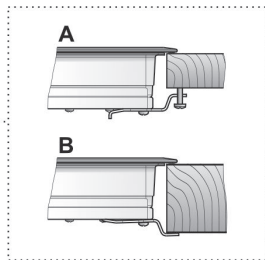
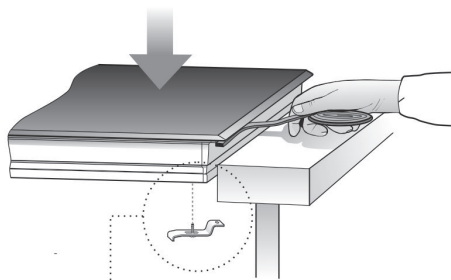
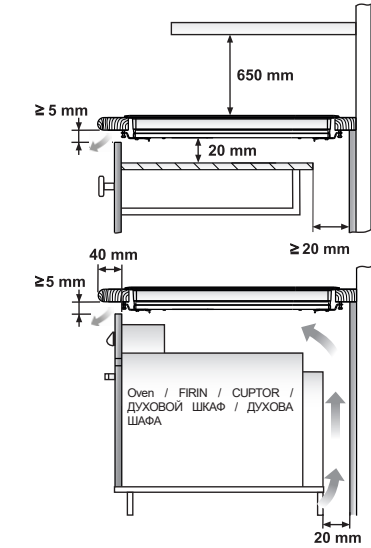


| Model | L | W | H | D | A | B | X |
|--|-----|-----|----|----|--------------|-------------|--------|
| SVH 326 | 288 | 520 | 52 | 48 | 265+5 -0 | 495+5 -0 | 50 min |
| SIH 322 FHI 172 iTC2 | 288 | 520 | 56 | 52 | 265+5 -0 | 495+5 -0 | 50 min |
| SVH 646 | 590 | 520 | 52 | 48 | 555+5 -0 | 495+5 -0 | 50 min |
| SIH 643 FHBI 3600 iNV FHBI 3201 Lux | 590 | 520 | 56 | 52 | 555+5 -0 | 495+5 -0 | 50 min |
| SIH 540 | 450 | 520 | 60 | 56 | 420 +5 -0 | 495+5 -0 | 50 min |

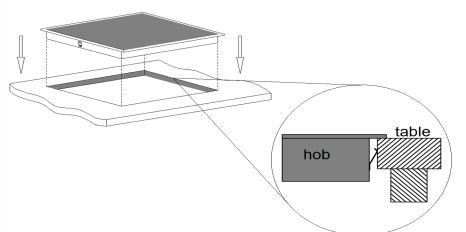
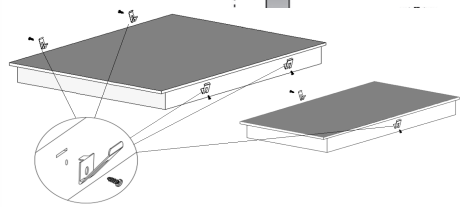
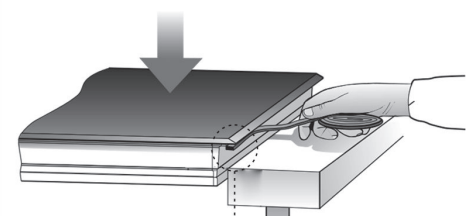
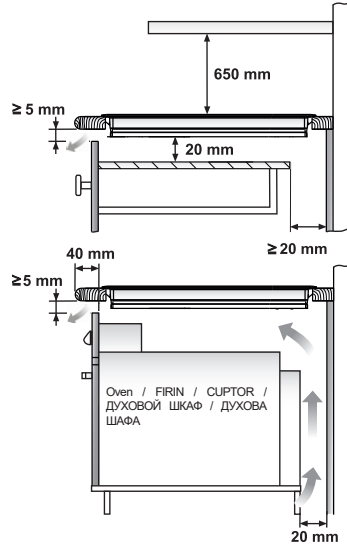
Installation / Kurulum / Instalare / Установка / Встановлення

Minimum distance / Minimum mesafe / Distanța minima / Минимальные расстояния / Мінімальні відстані

STANDARD INSTALLATION SYSTEM



FAST-CLICK SYSTEM





Цей продукт відповідає вимогам Директив 2014/30/ЕС (Положення про електромагнітну відповідність) і 2014/35/ЕС (Положення про низьковольтні пристрої (LVD)).

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо контролю за відходами електричного та електронного обладнання.

Технічні характеристики пристрою та цей посібник можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Цей символ на виробі означає, що прилад НЕ вважається побутовим сміттям, а також попереджає про доставку до центрів збору електричних та електронних відходів. Утилізація приладу повинна здійснюватися відповідно до місцевих екологічних норм. Ви можете отримати детальну інформацію щодо утилізації приладу, повторного використання та переробки у відповідних органів.

- www.fabianosteel.com

- СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ / ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ:
Контактна інформація щодо технічної підтримки, отримання звернень та скарг наведена в гарантійному талоні. Гарантійний талон надається разом з пристроєм.

- СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ / КЛИЕНТСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:
Контактные данные для техподдержки, приема обращений и претензий указаны в гарантийном талоне. Гарантийный талон прилагается к устройству.

- TECHNICAL SUPPORT SERVICE / CUSTOMER CARE:
Contact details for technical support, receiving appeals and complaints are given in the warranty certificate. The warranty certificate is supplied with the device.