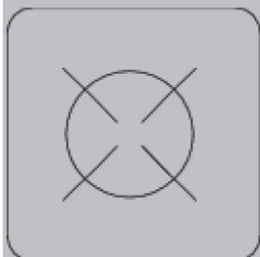


Nombre producto: GUIA USUARIO PLACA

Tipo producto: EN

Tipo de documento:



SILVERLINE

MODELOS

HBR-63

HBI-63 F

HBI-64 F

©SILVERLINE ANKASTRE ÜRÜNLER A.Ş.

Tabla de contenido

1. PROLOGO

2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

3. ADVERTENCIAS PARA UN TRANSPORTE ADECUADO

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Panel de control

4.2 Función puente

4.3 Información del producto

4.4 Conectividad por infrarrojos con placa H2H

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

5.1 Antes de ubicar los soportes de fijación

6. FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO

6.1 Controles táctiles

6.2 Cómo usar

6.2.1 Empezar a cocinar

6.2.2 Terminar de cocinar

6.3 Bloqueo de los controles

6.4 Protección contra sobrecalentamiento

6.5 Advertencia de calor residual

6.6 Protección contra activación accidental de teclas

6.7 Horarios de trabajo predeterminados

6.8 Administración de energía (no para modelos de 3 zonas)

6.9 Visualización de figuras especiales

6.10 Errores / Alarmas

7. PAUTAS DE COCCION

7.1 Consejos de cocina

7.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz

7.1.2 Asar bistec

7.1.3 Para sofreír

8. CONFIGURACIONES DE CALENTAMIENTO

9. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

10. ELECCION DE LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

11. CUIDADO Y LIMPIEZA

12. PRECAUCIONES

13. CONEXION DE LA PLACA A LA RED ELECTRICA

14. PLACAS DE CARACTERISTICAS

14.1 Encimeras de inducción

14.2 Encimeras radiantes

15. SERVICIO ATENCION AL CLIENTE

16. CONDICIONES DE GARANTIA

17. CONFORMIDAD CE

1. PROLOGO

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente la compra de nuestro producto. Lea atentamente todas las instrucciones y advertencias de este manual de usuario. Este manual incluye información importante para la instalación, el uso y el mantenimiento seguros de su producto y las advertencias necesarias para aprovechar al máximo su electrodoméstico. Guarde este manual en un lugar seguro y de fácil acceso para consultarlo en el futuro. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan ocasionarse a la naturaleza, las personas, el entorno del aparato u otros materiales debido a la traducción o impresión de este manual, por el uso incorrecto del aparato. Como resultado de su política de desarrollo y mejora, el fabricante se reserva el derecho de cambiar las características y el rendimiento del producto o el contenido del manual de usuario sin previo aviso.

2. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

ES NECESARIO PERMITIR LA DESCONEXIÓN DEL DISPOSITIVO DE ALIMENTACIÓN TRAS LA INSTALACIÓN, A MENOS QUE EL DISPOSITIVO INCORPORA UN INTERRUPTOR QUE ASEGURE EL CORTE OMNIPOLAR DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN, EN DISPOSITIVOS ESTACIONARIOS. LA DESCONEXIÓN SE PUEDE LOGRAR TENIENDO ACCESIBLE EL ENCHUFE O INCORPORANDO UN INTERRUPTOR EN LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA SEGÚN LAS NORMAS DE INSTALACIÓN.

COCINAR SIN ATENCIÓN EN UNA ENCIMERA CON GRASA O ACEITE PUEDE SER PELIGROSO Y PROVOCAR INCENDIOS.

NUNCA INTENTE APAGAR UN FUEGO CON AGUA, EL APARATO DEBE ESTAR DESCONECTADO Y LUEGO LAS LLAMAS DEBEN CUBRIRSE, POR EJEMPLO, CON UNA TAPA O UNA MANTA CONTRA INCENDIOS.

LAS PLACAS QUE INCORPORAN UN DETECTOR DE CONTENEDORES, DESPUÉS DE SER UTILIZADAS, SE DEBE DETENER LA ENCIMERA CON SU DISPOSITIVO DE CONTROL Y NO CON EL CONTROL DE CONTENEDORES.

ESTE DISPOSITIVO PUEDE SER UTILIZADO POR NIÑOS DE 8 AÑOS O MÁS Y PERSONAS CON HABILIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS O CON FALTA DE EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTOS, SI HAN SIDO SUPERVISADOS O CAPACITADOS DEBIDAMENTE EN EL USO SEGURO DEL DISPOSITIVO Y ENTENDIDOS PELIGROS INVOLUCRADOS. LOS NIÑOS NO DEBEN JUGAR CON EL DISPOSITIVO. LA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO A CARGO DEL USUARIO NO DEBEN SER REALIZADOS POR NIÑOS SIN SUPERVISIÓN.

EL APARATO Y SUS PARTES ACCESIBLES SE CALIENTAN DURANTE EL USO. SE DEBE TENER CUIDADO PARA EVITAR TOCAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES. LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS DEBEN SER MANTENIDOS ALEJADOS A MENOS QUE SEAN SUPERVISADOS CONTINUAMENTE.

SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, DEBE SER REEMPLAZADO POR EL FABRICANTE, SU SERVICIO POSVENTA O PERSONAL CUALIFICADO SIMILAR PARA EVITAR UN PELIGRO.

SI LA SUPERFICIE DE COCCIÓN ES DE VIDRIO CERÁMICO O MATERIAL SIMILAR Y ESTÁ AGRIETADA, DESCONECTE EL APARATO PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE DESCARGA ELÉCTRICA.

NO SE DEBE UTILIZAR UN APARATO DE LIMPIEZA A VAPOR.

LOS OBJETOS DE METAL, COMO CUCHILLOS, TENEDORES, CUCHARAS Y TAPAS, NO DEBEN COLOCARSE EN LA SUPERFICIE DE LA ENCIMERA, PORQUE PUEDEN CALENTARSE.

EL APARATO CUMPLE CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD ELECTROMAGNÉTICA. SIN EMBARGO, LAS PERSONAS CON MARCAPASOS CARDÍACOS U OTROS IMPLANTES ELÉCTRICOS (COMO LAS BOMBAS DE INSULINA) DEBEN CONSULTAR A SU MÉDICO O AL FABRICANTE DE IMPLANTES ANTES DE UTILIZAR ESTE DISPOSITIVO PARA ASEGURARSE DE QUE SUS IMPLANTES NO SEAN AFECTADOS POR EL CAMPO ELECTROMAGNETICO O, EN CASO DE DUDA,

SE ABSTENGAN DE UTILIZAR LAS ZONAS DE INDUCCIÓN. EL INCUMPLIMIENTO DE ESTE CONSEJO PUEDE PRODUCIR LA MUERTE.

Precauciones antes de usar

- Desembale todos los materiales.
- La instalación y conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de montaje o de conexión.
- Para su uso, el aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una superficie de trabajo adaptada y aprobada.
- Este electrodoméstico está destinado exclusivamente a la cocción de alimentos, con exclusión de cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.
- Quite todas las etiquetas y autoadhesivos del vidrio cerámico.
- No cambie ni altere el aparato.
- El aparato debe estar conectado a tierra y conectado de acuerdo con las normas locales.
- No utilice ningún cable de extensión para conectarlo.
- El aparato no se puede utilizar encima de un lavavajillas o una secadora: el vapor puede dañar los aparatos electrónicos.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa.
- No se pare sobre la placa.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y

otros ambientes de trabajo; - casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -ambientes tipo cama y desayuno.

- Las encimeras con tapas de cristal con bisagras no deben utilizar limpiadores abrasivos o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio, ya que esto podría rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.
- Las encimeras con tapa deben indicar que todos los residuos de desbordamiento deben eliminarse de la tapa antes de abrirla. Y que es necesario dejar enfriar la zona de cocción antes de cerrar la tapa.
- Si la encimera incorpora lámparas halógenas, el usuario no se quedará mirando los elementos de la encimera.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

¡PRECAUCIÓN!

- El proceso de cocción debe ser supervisado. Se debe controlar continuamente un proceso de cocción corto.
- Riesgo de incendio: no coloque objetos sobre las superficies de cocción.
- Las encimeras que incorporen un elemento wok de inducción deben contener una lista de los recipientes que se pueden utilizar, a menos que el fabricante suministre un wok con el aparato.
- Utilice únicamente las protecciones de encimera diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso o las protecciones de encimera incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inadecuadas puede provocar accidentes.

Usando el aparato

- Apague las zonas de calentamiento después de usarlas.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de usar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil entre en contacto con el cristal o la olla caliente.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras) no deben colocarse cerca del aparato conectado.

- En caso de calor residual o de activación intempestiva, éste puede calentarse, derretirse o incluso quemarse.
- Nunca cubra el aparato con un paño o una hoja de protección. Se supone que se calienta mucho y se incendia.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.

Precauciones para no dañar el aparato

- Los fondos de sartenes rugosos o las ollas dañadas (no las ollas de hierro fundido esmaltadas) pueden dañar el vidrio cerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el vidrio cerámico.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato funcione de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre las placas de vitrocerámica.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento.
- Pueden provocar roturas u otras alteraciones del vidrio vitrocerámico por enfriamiento: encienda el aparato y sáquelo inmediatamente de la zona de calentamiento (cuidado: no se queme).
- Nunca coloque ningún recipiente caliente sobre el panel de control.
- Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato sea lo suficientemente grande (2 cm). Esto es fundamental para garantizar una correcta ventilación.
- No introduzca nunca ningún objeto inflamable (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa vitrocerámica.
- Los eventuales cajones para cubiertos deben ser resistentes al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si detecta algún defecto, apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.

¡PRECAUCIÓN!

- El aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o rajada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la toma de corriente (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Apague la placa de cocción de la pared antes de la limpieza o el mantenimiento.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Otras protecciones

- Tenga en cuenta que el recipiente de la cazuela siempre esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cazuela debe cubrir lo más posible la zona de cocción.
- No utilizar recipientes de aluminio o de material sintético: podrían derretirse en zonas de cocción aún calientes.

¡PRECAUCIÓN!

EL USO DE OLLA DE MALA CALIDAD O CUALQUIER PLACA ADAPTADORA DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS RESULTA EN UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. EN ESTE CASO, EL FABRICANTE NO PUEDE SER RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO CAUSADO A LA ENCIMERA Y/O SU MEDIO AMBIENTE.

3. ADVERTENCIAS PARA EL TRANSPORTE ADECUADO

- Conserve el embalaje original del aparato.
- Para mover el aparato correctamente, utilice el paquete original teniendo en cuenta las marcas en el paquete.

- En los casos en que no se pudo conservar el paquete original; Tenga cuidado con todas las medidas posibles para evitar cualquier impacto en el aparato.
- No coloque objetos pesados sobre el aparato.
- Durante el transporte, lleve el aparato sujetando el lado del cristal en la parte superior.

Respeto por el medio ambiente

La documentación de este aparato está impresa en papel blanqueado sin cloro o papel reciclado para contribuir a la protección del medio ambiente. El embalaje fue diseñado para evitar daños al medio ambiente; son productos ecológicos que se pueden recuperar o reciclar.

Reciclar el embalaje ahorra materias primas y reduce el volumen de residuos industriales y domésticos.

EL MATERIAL DE EMBALAJE es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje. Desechar de conformidad con las leyes locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) debe mantenerse fuera del alcance de los niños porque es potencialmente peligroso. ESTE APARATO está marcado de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE, Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, el usuario contribuye a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

Figura 1



Figura 2



4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

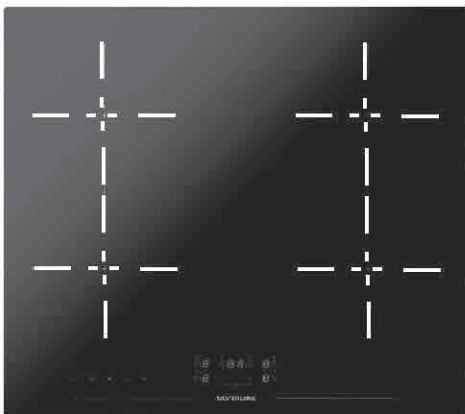


Fig. 3 HBI-64 F

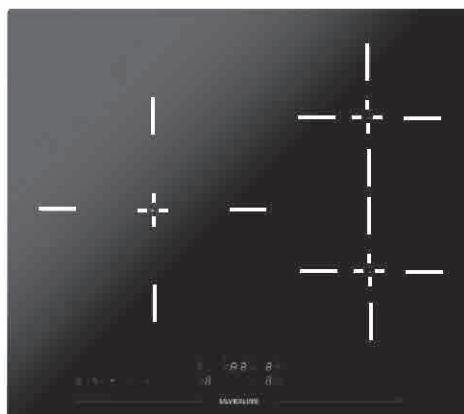


Fig. 4 HBI-63 F

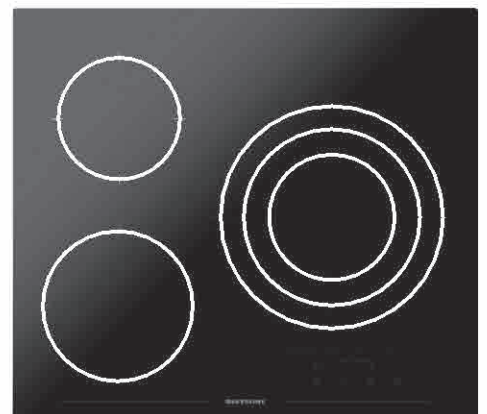


Fig. 5 HBR-63

Nombre del modelo	HBR-63	HBI-63 F	HBI-64 F
Tecnología	Vitrocerámica	Inducción	Inducción
Tipo	Encastrado	Encastrado	Encastrado
Talla	60	60	60
Color	Negro	Negro	Negro

Control	Slider	Touch	Touch
Superficie	Cristal Eklas- Eurokera Ceran	Cristal Eklas- Eurokera Ceran	Cristal Eklas- Eurokera Ceran
Sensores IR de placa a campana	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	✓
90 ´ tiempo de cocinado	✓	✓	✓
Control de calor residual	✓	✓	✓
Bloqueo niños	✓	✓	✓
Funciones de Bridges	<input checked="" type="checkbox"/>	Solo en las zonas derechas	Ambas zonas verticales
Potencia máxima del Bridge	<input checked="" type="checkbox"/>	3000W	3000W
Booster (Amplificador)	<input checked="" type="checkbox"/>	3 Booster	4 Booster
Limitación de potencia por software	<input checked="" type="checkbox"/>	x	6000, 3500 or 2800W
Zona delantera derecha	x	180mm / 2000W	180mm / 2000W
Zona delantera izquierda	175 mm 1800 W	x	180mm / 2000W
Zona trasera izquierda	140 mm 1200 W	x	180mm / 2000W
Zona trasera derecha	x	180mm / 2000W	180mm / 2000W
Zona Derecha	140, 210, 270 / 1050, 1950, 2700W	x	x
Zona izquierda	x	280mm /3,6kW	x
Potencia total	5700W (European Hi-Light Technology: heating elements + controls)	7200W (tecnología de inducción europea: bobinas + IPC + HMIs)	7200W (tecnología de inducción europea: bobinas + IPC + HMIs)
Detalles	Todos los mercados de la UE: una fase,	Todos los mercados de la	Todos los mercados de la UE: una fase,

	dos o tres fases con neutro.	UE: una fase, dos o tres fases con neutro.	dos o tres fases con neutro. Sin cable principal
--	------------------------------	--	--

* Potencia media medida. Según la forma, el tamaño y la calidad del recipiente, la potencia máxima medida puede superar estas cifras.

4.1 Panel de control



Fig. 6 HBI-63 F



Fig. 7 HBI-64 F



Control ON / OFF



Selección de zona



Función de bloqueo de teclas



Control temporizador (modelos HBI-63 F y HBR-63)



Controles reguladores de potencia en todos los modelos y control temporizador en modelo HBI-64 F

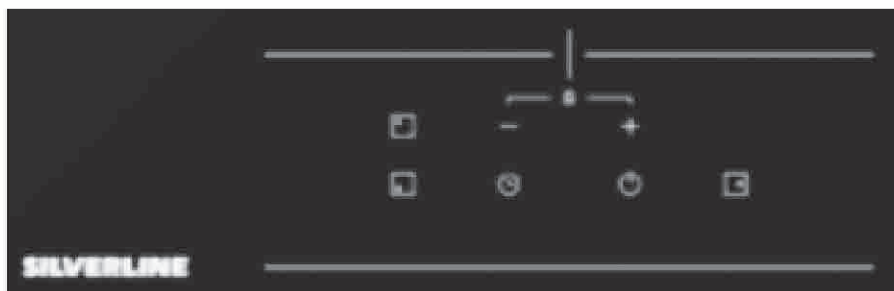


Fig. 8 HBR-63

4.2 Función Puente

Pulsando simultáneamente durante 1,2 segundos las dos teclas de selección de las zonas de cocción, activará la función Puente. Esta función le permitirá cocinar con parrillas o fuentes rectangulares, siempre que sean adecuadas para placas de inducción.

Tenga presente que para la activación de la función puente, las zonas deben estar en “0” de potencia.

La función Puente puede ser activada en potencias desde “1” hasta “9”. No es posible activar la potencia máxima “P” durante esta función.

Para desactivar la función Puente bastará con que pulse la tecla de selección de cualquiera de las dos zonas.

Si alguna de las dos zonas no está cubierta por su utensilio de cocinar, lo indicará en el display. Transcurrido 1 minuto, la función Puente se desconectará volviendo a cocinar en zonas individuales.

4.3 Información del producto

La placa de inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias a su tecnología “inverter power” de gestión de bobinas y selección de potencia múltiple, realmente la opción óptima para las familias modernas.

La placa de inducción se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La encimera tiene un rendimiento seguro y confiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente del placer de la vida.

4.4 Conectividad por infrarrojos con placa H2H

La placa H2H está diseñada para conectarse a las encimeras y permitir el control de las campanas. Enciende o apaga la campana, enciende o apaga la luz y aumenta o disminuye la velocidad del ventilador. Por medio de señales de sonido advertirá al usuario de los diferentes procesos del sistema.

La serigrafía de cada tecla es la siguiente:



Funcionamiento general

Por defecto, las placas H2H están deshabilitadas, para que funcionen es necesario habilitarlas

presionando la tecla durante 3 segundos  o en el ventilador de la tecla de encendido / apagado .

Cuando la placa H2H está desactivada, no enciende ningún LED ni responde a ningún impulso, excepto el de activación. Para habilitar la placa, la placa debe estar activa. La placa H2H se puede

deshabilitar con una presión de 5 segundos en la tecla , no se puede desactivar con la tecla de encendido / apagado .

Funcionamiento teclas placa H2H



: Envía por infrarrojos el comando de encendido/apagado de la campana. Como no se sabe si la campana está encendida o apagada, no puede emitir un pitido diferente cuando está apagada.



: Envía por infrarrojos el comando de encendido/apagado de la luz. Como no sabe si la luz está encendida o apagada, no puede emitir un pitido diferente cuando está apagada.



: No envía nada por infrarrojos. Presionando 3 segundos habilita o pulsando 5 segundos deshabilita la placa H2H. La luz se activa brevemente cada vez que transmite cualquier orden por infrarrojos.



: Envía por infrarrojo el comando para reducir la velocidad del ventilador. Si se mantiene presionada, continúa enviando el mismo pedido cada medio segundo.



: Envía por infrarrojo el comando para aumentar la velocidad del ventilador. Si se mantiene presionada, continúa enviando el mismo pedido cada medio segundo.

Señales de sonido

Cada vez que presiona una tecla y envía un comando de infrarrojos, emite un breve pitido. Al presionar y mantener presionada una tecla suena cada vez que se envía un comando infrarrojo. Todos los pitidos son iguales porque se desconoce el estado de la campana; la campana puede emitir pitidos adicionales cuando recibe el pedido enviado por la placa H2H o el control remoto. Si se presionan 2 o más teclas, se activa el zumbador (sonido de alarma), pero solo si el panel H2H está activo, ya que si está dormido no mide las teclas. Si se presiona cualquier tecla más de 10 segundos, el teclado se recalibra (y deja de sonar si se presionan varias teclas).

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

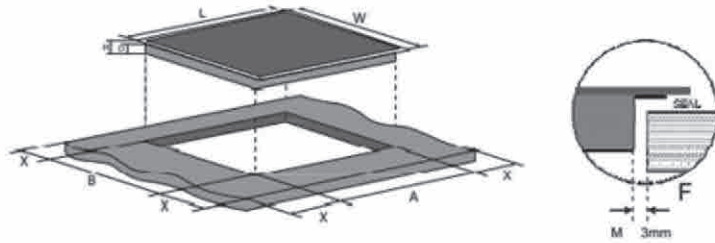


Fig. 9

Encimera	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)
Inducción	590	520	63	59	560	490
Radiante	590	520	46	42	560	490

Recorte la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo. Para la instalación y el uso, se debe conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera ni material fibroso o higroscópico similar como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y una mayor deformación causada por la radiación térmica de la placa calefactora. Como se muestra abajo.

La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies internas de la encimera debe ser de al menos 3mm.

Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de funcionamiento.

La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario sobre la placa de cocción debe ser de al menos 760mm.

Gráfica I **Sobre horno eléctrico**

Gráfica II **Sobre cajones**

B1= con fuente de calor

B2= sin fuente de calor con armario o cajón

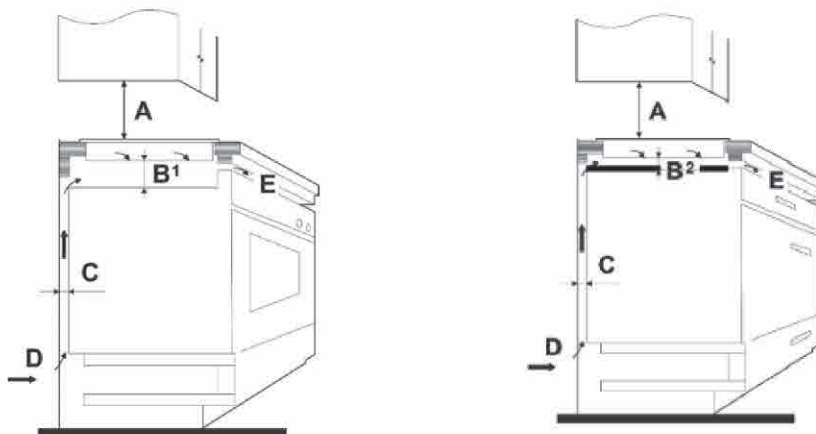


Fig. 10

- A = 760 mm
- B1 = 20 mm mín.
- C = 20 mm mín.
- D = Entrada de aire
- E = Salida de aire 5 mm mín.

- A = 760 mm
- B2 = 20 mm mín.
- C = 20 mm mín.
- D = Entrada de aire
- E = Salida de aire 5 mm mín.

¡PRECAUCIÓN!

Asegurar una ventilación adecuada.

Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el sobrecalentamiento de la base de la encimera, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia de 20 mm de la parte inferior de la encimera.

Si se coloca un horno debajo de la encimera, este debe ser ventilado.

¡PRECAUCIÓN!

Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que la encimera no bloquee estos orificios cuando coloque la encimera en su sitio.

¡PRECAUCIÓN!

Tenga en cuenta que el pegamento que une el plástico o el material de madera al mueble tiene que resistir a una temperatura no inferior a 150° C, para evitar el despegue del revestimiento.

Por lo tanto, la pared trasera, las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90° C.

5.1 Antes de ubicar los soportes de fijación

Pegue la junta de estanqueidad a lo largo de todo el perímetro del cristal, antes de colocar los soportes de fijación.

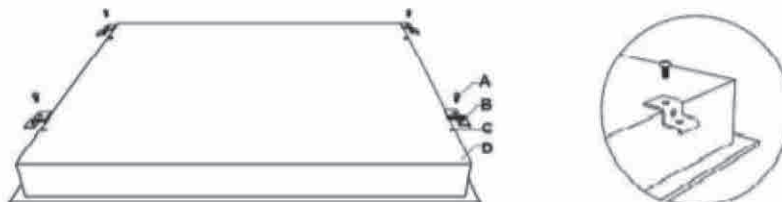


Fig. 11

- A- tornillo
- B- soporte
- C- agujero de tornillo
- D- base

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa. Fije la placa en la superficie de trabajo atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa después de la instalación.

Ajuste la posición del soporte para adaptarse al grosor de la superficie de trabajo diferente.

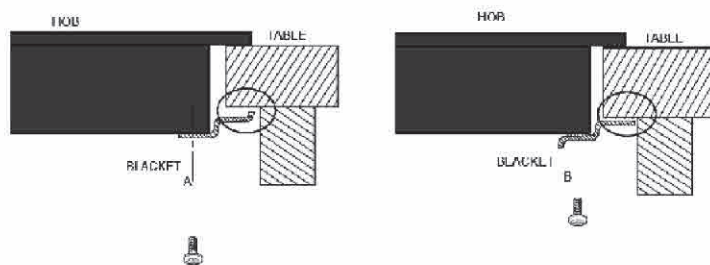


Fig. 12

¡PRECAUCIÓN!

Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (enlace).

6 FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO


6.1 Controles táctiles



Fig. 13

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema de su dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

6.2 Cómo utilizar

Cuando conecte el producto a la red por 1ª vez, deberá desbloquear la encimera tocando el  durante 1,2 segundos hasta que desaparezca el punto rojo de encima del candado.

6.2.1 Empezar a cocinar

Después del encendido, el zumbador suena una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.

Toque la zona de ON/OFF durante 1,2 segundos: 



Toque la zona que desea utilizar:

Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. • Asegúrese de que el fondo

de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas:



Seleccione un ajuste de calor tocando el control “-” o “+”:



Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la vitrocerámica se apaga automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1.

Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción. Manteniendo presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.

6.2.2 Terminar de cocinar

Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta “0” con “-” o tocando los controles “-” y

“+” juntos



Apague la cocción tocando el control ON / OFF: 



Fig. 14

¡PRECAUCIÓN!

Cuidado con las superficies calientes

“H” mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la zona de cocción que aún está caliente.

6.3 Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ON/OFF están deshabilitados.


Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas durante 1,2 segundos. El indicador de encima del bloqueo de teclas se iluminará •



Para desbloquear los controles

Asegúrate de que la vitrocerámica esté encendida.

Mantén presionado el control de bloqueo por un momento hasta que el punto rojo desaparezca de encima del candado  .

6.4 Protección contra sobrecalentamiento

Equipado con un sensor de temperatura que puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de funcionar automáticamente. El modo de cocción de zona dual limitará la potencia máxima a 9 igual a 3000W.

6.5 Advertencia de calor residual

Cuando la encimera ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado de ella.

6.6 Protección contra la activación accidental de teclas

Cuando un objeto o un líquido está sobre el teclado durante más de 5 segundos, al presionar cualquier tecla, suenan dos pitidos cortos y un pitido largo cada 30 segundos mientras se continúa presionando cualquier tecla. La superficie de cocción se apagará y un "guión con un punto" seguirá parpadeando mientras persista la materia.

Cuando el temporizador está funcionando rápido, presionando el tiempo se cambia de 5 segundos a 10 segundos.

6.7 Horarios de trabajo predeterminados

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

6.8 Administración de energía (no para modelos de 3 zonas)

No todos los modelos incluyen esta función de administración de energía.

El límite de potencia máxima de la placa es 7200W. El usuario puede reducir este límite de potencia a 2800 W, 3500 W o 6000 W. Para establecer un nuevo límite de potencia de la placa debe presionar "la secuencia de teclas":



Fig. 15

1. Durante los primeros 30 segundos después de enchufar el aparato el touch debe estar desbloqueado y todas las placas apagadas, el usuario debe presionar al mismo tiempo la tecla de selección de la placa delantera izquierda y la tecla de selección de la placa delantera derecha.
2. Una vez hecho esto, suena un pitido y el límite de potencia real de la placa se mostrará en las pantallas de la placa.



Fig. 16

3. Para seleccionar un nuevo límite de potencia, presione las teclas [+] o [-]. Las potencias seleccionables son: 2800W, 3500W, 6000W o 7200W.

Cuando la potencia es de 7200W, si se toca la tecla [+] o [-], la potencia cambia a 2800W.

4. Para terminar de registrar el nuevo límite de potencia de la placa, el usuario debe presionar al mismo tiempo la tecla de selección de la placa delantera izquierda y la tecla de selección de la placa delantera derecha. Una vez hecho esto, se registra el nuevo límite de potencia de la placa y se reinicia el sistema.

5. Para terminar sin registrar los cambios, el usuario no tiene que realizar ninguna acción durante 60 segundos, por lo que los cambios no se registran pero hay un reinicio del sistema.

Para las placas de potencia ECO, cada vez que el usuario intenta aumentar la potencia; Se calcula el nivel de potencia total de la placa de cocción. Si este nivel de potencia total es mayor que el límite de potencia de la placa, no se permite el aumento de potencia. Suena un pitido de error y la pantalla de la placa muestra una "r" durante 3 segundos.

6.9 Visualización de figuras especiales

La pantalla de la placa correspondiente alterna entre dos caracteres según el estado.

Estado especial (orden de prioridad de visualización)	Condiciones de inicio	Condiciones finales	Acción	Estado de la placa	Pantalla placa delantera	Pantalla placa de atrás
Incremento de potencia no permitido (solo para modelos ECO)	Potencia solicitada de la placa > Límite de potencia ECO de la placa	2 segundos	Incremento de potencia no permitido	ON/OFF	"r"	
Placa sin recipiente	Sin sartén o sartén no	Sartén adecuada sobre la placa	Después de 1 minuto	ON	"Potencia"	"U"

adecuado o sin recipiente	adecuada sobre la placa		placa apagada			
Placa de inducción de arriba	TEMPERATURA BOBINA >	TEMPERATURA BOBINA < T2 (Nota 1)	No se envía energía a la placa	OFF	"or" "H"	"C"
Temperatura	T1 (nota 1)			ON	"Potencia"	
Generador de inducción	TEMPERATURA DEL DISIPADOR DE CALOR > T3 (Nota 1)	TEMPERATURA DEL DISIPADOR DE CALOR < T4 (Nota 1)	No se envía energía a la placa	ON	"or" "H"	"c"
Exceso de temperatura				OFF	"Potencia"	
Cristal sobre placa caliente (calor residual)	TEMPERATURA BOBINA > T5 (Nota 1)	TEMPERATURA BOBINA < T6 (Nota 1)		ON	"H"	

6.10 Errores / Alarmas

Cuando se detecta un error, todo el aparato o las placas se apagan, suena un pitido (solo si una o más placas están activas) y todas las pantallas muestran una letra "F" y el código de error alternativamente.

En estado de error las teclas de las placas correspondientes no están operativas.

Excepto los errores de EEPROM y del microcontrolador, todos los errores son recuperables. Es decir, cuando desaparece la causa del error, todas las pantallas se desactivan y la placa vuelve al

funcionamiento normal.

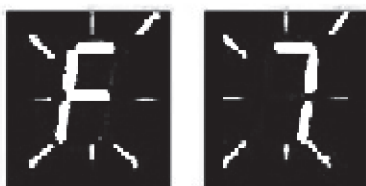


Fig. 17

Fallo / Error	Pantallas de calefacción (delante de 0,5 segundos / atrás 0,5 segundos)	Efecto en el aparato	Recuperación de estado normal
Fallo del microcontrolador	F0	App. apagado	-----

Cortocircuito del sensor de temperatura de la interfaz de usuario	FE	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Circuito abierto del sensor de temperatura de la interfaz de usuario	Ft	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Interfaz de usuario sobre temperatura	Fc	App. apagado	Cuando la temperatura de la interfaz < T
Fallo EEPROM	FH	App. apagado	-----
Fallo ADC_Mux	FJ	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Fallo Ext_Mux	FU	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Error de sensibilidad de las teclas	Fb	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Error de frecuencia PWM	FC	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Error de nivel de PMW	Fd	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Nivel de tecla ON - OFF	FA	App. apagado	Cuando el fallo desaparece
Fallo de comunicación	F5	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece
Cortocircuito del sensor de temperatura de la placa	F1	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece
Circuito abierto del sensor de temperatura de la placa	F2	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece
Error 1 del sensor de temperatura de la placa	F7	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece
Error 2 del sensor de temperatura de la placa	F8	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece

Fallo de voltaje de la placa	F9	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece
Cortocircuito del sensor de temperatura de la unidad de potencia	F3	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece
Circuito abierto del sensor de temperatura de la unidad de potencia	F4	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece
Pérdida de paso por cero de la red	F6	Placa/s OFF	Cuando el fallo desaparece

7. Pautas de cocción

¡PRECAUCIÓN!

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está usando PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

7.1 Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un nivel alto y reduzca el ajuste cuando la comida se haya calentado por completo.

7.1.1 Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de los 85° C, cuando las burbujas se elevan ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para deliciosas sopas y tiernos guisos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar las salsas espesas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

7.1.2 Filete para dorar

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de lo cocido que quieras. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está; cuanto más firme se sienta, más "bien hecho" estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

7.1.3 Para sofreír

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

8 CONFIGURACIONES DE CALENTAMIENTO

Los siguientes ajustes son solo pautas. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa vitrocerámica para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

Control de temperatura	Idoneidad
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida • derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento

3-4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • hervir a fuego lento • cocinando arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • saltear • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

9. CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Problema	Posibles Causas	¿Qué hacer?
La placa no se puede encender.	No energía	Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté conectada a la fuente de alimentación y de que esté encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de su placa cerámica" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede que use la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo cuando toque los controles.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina de bordes rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base plana y lisa. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte "Cuidado y limpieza".
Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica un fallo.

10. ELEGIR LOS UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

Utensilios de cocina magnéticos seleccionados específicamente diseñados para tecnología de inducción.

Por favor, busque a continuación la detección de tamaño mínimo de cada zona:

Ø BOBINA	Ø MÍNIMO PLACA
145 mm	90 mm
180 mm	110 mm
180 + 180 C introducir en (*)	190 mm
210 mm	130 mm
280 mm	110 mm

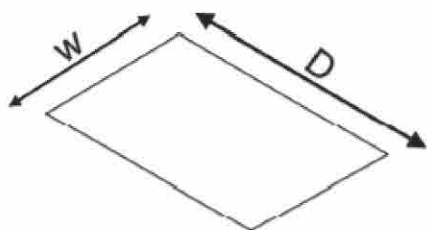


Fig. 18

(*) Tamaños recomendados del puente de la zona de cocción:

- Cacerola rectangular (DxW): 370x200mm
- Cacerola ovalada (DxW): 350x240mm
- Cacerola nominal (DxW): 370x240 mm



Fig. 19

No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva. ENLACE



Fig. 20

Asegúrese de que la base de su cacerola sea lisa, que quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre su cacerola en la zona de cocción.



Fig. 21

Siempre levante las cacerolas de la placa de inducción; no las deslice o pueden rayar el vidrio.

11 CUIDADO Y LIMPIEZA

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vidrio)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Aplique un limpiador para placas mientras el vidrio aún está tibio (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se apaga la energía de la placa de cocción, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción aún puede estar caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza fuertes / abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza en la placa de cocción: el vidrio puede mancharse.
Derrames, derretimientos y derrames azucarados calientes sobre el vidrio	<p>Quítelos inmediatamente con una rebanada de pescado, una espátula o un raspador con hoja de afeitar adecuado para placas de vidrio cerámico, pero tenga cuidado con las superficies calientes de las zonas de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa en la pared. 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame en un área fresca de la placa. 3. Limpiar la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad diaria arriba en el vidrio". 	<ul style="list-style-type: none"> • Quite las manchas dejadas por los derretidos y los alimentos azucarados o los posibles. Si se dejan enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Peligro de corte: cuando se retrae la cubierta de seguridad, la hoja de un raspador está muy afilada. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Derrames en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Empapa el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que la placa emita un pitido y se apague sola, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.
------------------------------------	--	--

12. PRECAUCIONES

1. La placa de cocción de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales a su servicio. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa de cocción de inducción no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras rotativas.
3. La placa de cocción de inducción se instalará de manera que pueda garantizarse una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deben resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.

13. CONEXION DE LA PLACA A LA RED ELECTRICA

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, un interruptor automático unipolar o trifásico. El método de conexión se muestra a continuación.

Borne encimera Inducción



Borne encimera Radiante



Fig. 22

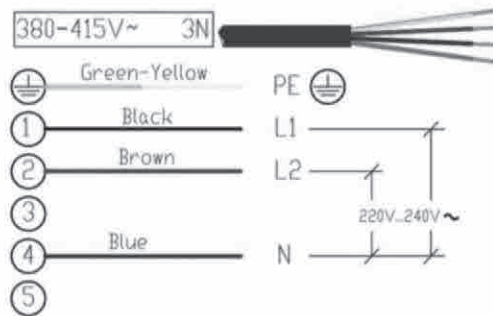
Advertencia: antes de tener acceso a las terminales, todos los circuitos de suministro deben estar desconectados.

La caja de bornes incluye los puentes necesarios para realizar la conexión para 220-240V 1N o 380-415V 3N.

Los puentes deben instalarse como se muestra en el siguiente diagrama:

Modos de conexión para encimeras de INDUCCIÓN:

CONEXIÓN TRIFÁSICA



CONEXIÓN MONOFÁSICA

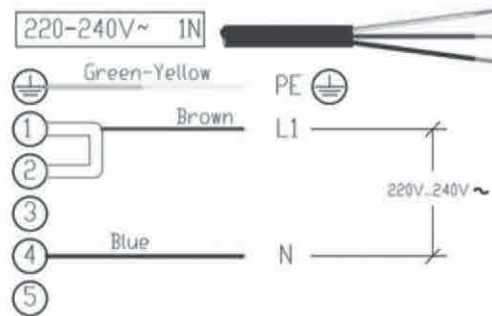
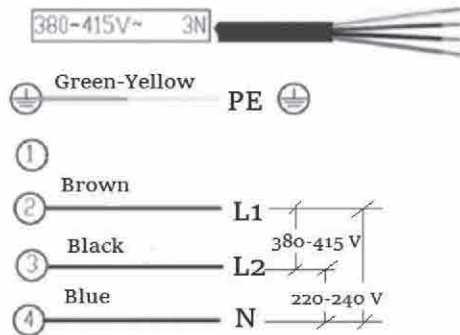


Fig. 23

Modos de conexión para encimeras RADIANTES:

CONEXIÓN TRIFÁSICA



CONEXIÓN MONOFÁSICA

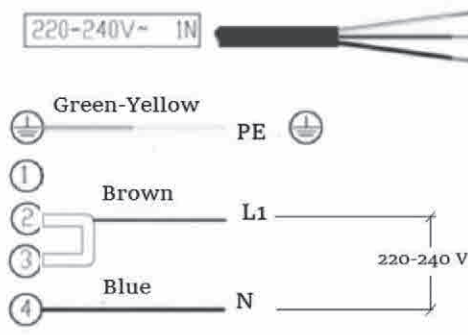


Fig. 24

1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
2. El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple con las normas de seguridad.
3. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
4. El cable debe ser revisado con regularidad y solo debe ser reemplazado por una persona debidamente cualificada.

5. El cable manguera debe estar fijado al mueble para evitar que pueda tocar cualquier parte caliente.

Las encimeras de inducción pueden suministrarse con cable de alimentación para conexión de aparatos monofásicos (tipo H05RR-F 3G4) o sin cable de alimentación para conexión de aparatos trifásicos (tipo H05RR-F 4G2,5).

Las encimeras radiantes pueden suministrarse con cable de alimentación para conexión de aparatos monofásicos (tipos H05BB-F 3G2,5, H05V2V2-F 3G2,5, H05SS-F 3G2,5) o sin cable de alimentación para conexión de aparatos trifásicos (tipos H05BB-F 4G1,5, H05V2V2-F 4G1,5, H05SS-F 4G1,5).

¡PRECAUCIÓN!

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

Recuerde que la instalación debe ser realizada por personal cualificado o técnicos siguiendo las normas y regulaciones locales. Cualquier operación de instalación y limpieza debe realizarse con el limitador de potencia de línea abierto.

La conexión eléctrica debe estar debidamente puesta a tierra, de acuerdo con la normativa vigente, de lo contrario la encimera puede presentar averías.

Las sobretensiones anormalmente altas pueden hacer que el sistema de control falle.

14. PLACAS DE CARACTERISTICAS

14.1 Encimeras de inducción

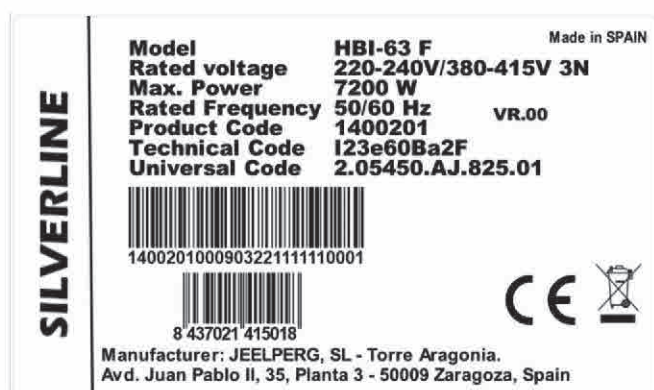


Fig. 25



Fig. 26

14.2 Encimeras Radiantes

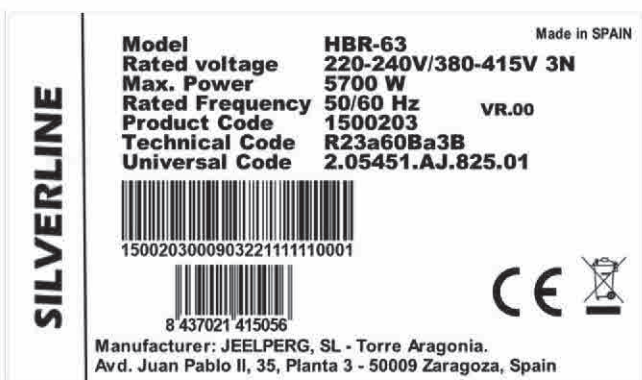


Fig. 27

15. SERVICIO ATENCION AL CLIENTE

Si no puede corregir un error, comuníquese con nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

No insista en reparar el equipo, especialmente las partes eléctricas del equipo.

IMPORTANTE

Tenga en cuenta que la visita del Servicio de Asistencia Técnica, en caso de uso incorrecto o de una de las averías descritas como No Incluidas, no es gratuito incluso durante el periodo de la garantía.

Dirección de Servicio de Asistencia Técnica responsable:

Telefono: (+34) 876 036 660

Internet: www.silverline-home.com

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

Se le solicitará la siguiente información para procesar su petición de asistencia:

- Dirección completa, número de teléfono

- Descripción de la avería
- Información de la placa de características

16. CONDICIONES DE GARANTIA

Como comprador de uno de nuestros productos, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

Vigencia de la garantía

La garantía tiene una duración de 36 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 24 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 12 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

Su producto no ha sido diseñado para uso comercial (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

Al hacer uso de la garantía, la garantía no se extiende para el equipo ni para las piezas recién instaladas.

Alcance de las medidas correctivas

Repararemos todos los defectos del equipo, dentro de los períodos especificados, que se puedan atribuir de manera demostrable a una fabricación defectuosa o a defectos de los materiales. Las piezas reemplazadas se convierten en nuestra propiedad.

Queda excluido lo siguiente:

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, colocación o instalación incorrecta del equipo, conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura, en el esmalte y eventuales diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Los defectos en el equipo también se excluyen si se deben a daños en el

transporte. Tampoco realizamos ningún servicio si, personas no autorizadas realizan algún trabajo en el equipo y no se utilizan piezas originales.

Alcance de validez de la garantía

Nuestra garantía se aplica a equipos que se adquirieron en España o Portugal y que están en funcionamiento en España o Portugal.

Para aparatos instalados en cualquier otro país, el consumidor deberá dirigirse al Servicio Oficial de la filial consultando la página Web de la marca, que ejercerá la garantía conforme a la legislación de su país.

Para las órdenes de reparación fuera del período de garantía aplica lo siguiente:

- Si se repara un equipo, las facturas de reparación vencen de inmediato y son pagaderas sin deducción.
- Si un equipo es revisado o una reparación que ha comenzado no se termina, se calcularán los gastos de transporte y del trabajo hecho.
- El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.
- El servicio de asistencia técnica cuenta con una extensa red de centros por toda la geografía española y portuguesa.

En caso de precisar una atención técnica o para ordenar repuestos, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente:

(+34) 876 036 660

17. CONFORMIDAD CE

En el momento de su lanzamiento a la venta, este equipo cumple con los requisitos de la Directiva RL 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Armonización de las Legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, y sobre la Comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse con determinados límites de tensión RL 2014/35/UE.

Este equipo está marcado con el signo CE y cuenta con un Certificado de Conformidad para inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.

www.silverline.com

Fabricante:

Silverline Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş.

Orta Mah. Topkapi - Maltepe Cad. No: 6 Silkar Plaza Kat: 3

Bayrampaşa / Estambul Turquía P.K.34030

Teléfono: +90 212 484 48 00 (teléfono)

Fax: +90 212 481 40 08

Importador:

JEELPERG, SL

Dirección: Av. Juan Pablo II, núm. 35, planta 3.

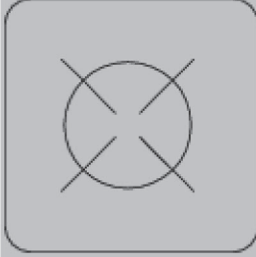
50009 Zaragoza España

Teléfono: +34 876 506 301

Product name: STOVE USER GUIDE

Product type: EN

Document type:



SILVERLINE

MODELS

HBR-63

HBI-63 F

HBI-64 F

©SILVERLINE ANKASTRE ÜRÜNLER A.Ş.

Table of contents

1 PREFACE

2 SAFETY PRECAUTIONS

3 WARNINGS FOR PROPER TRANSPORTATION

4 TECHNICAL SPECIFICATIONS

4.1 Control Panel

4.2 Product Information

5 INSTALLATION INSTRUCTIONS

5.1 Before locating the fixing brackets

6 OPERATION OF PRODUCT

6.1 Touch Controls

6.2 How to use

6.2.1 Start cooking

6.2.2 Finish cooking

6.3 Locking the Controls

6.4 Over-Temperature Protection

6.5 Residual Heat Warning

6.6 Protection from accidental activation of keys

6.7 Default working times

6.8 Power Management (not for 3 zones models)

6.9 Displaying special states

6.10 Errors / Alarms

7 COOKING GUIDELINES

7.1 Cooking Tips

7.1.1 Simmering, cooking rice

7.1.2 Searing steak

7.1.3 For stir-frying

8 HEAT SETTINGS

9 HINTS AND TIPS

10 CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

11 CARE AND CLEANING

12 CAUTIONS

13 CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

14. NAME PLATES

14.1 Induction hobs

14.2 Radiant worktops

15. CUSTOMER SERVICE

16. WARRANTY CONDITIONS

17. CE CONFORMITY

1. PREFACE

DEAR CUSTOMER,

We sincerely thank you for purchasing our product. Please read all instructions and warnings in this user manual carefully. This manual includes important information for safe installation, use and maintenance of your product and necessary warnings to get the most out of your appliance. Please keep this manual in a safe and easily accessible location for future reference.

Manufacturer cannot be held responsible for the damages that may be caused to nature, people, the appliance's surroundings or other materials due to the translation or printing of this manual, from incorrect use of the appliance. As a result of its development and improvement policy, the manufacturer reserves the right to change the product characteristics and performance or the contents of the user manual without prior notice.

2. SAFETY PRECAUTIONS

IT IS NECESSARY TO ALLOW THE DISCONNECTION OF THE POWER SUPPLY DEVICE AFTER INSTALLATION, UNLESS THE DEVICE INCORPORATES A SWITCH THAT ENSURES THE OMNIPOLAR CUT OF THE POWER SUPPLY, IN STATIONARY DEVICES. DISCONNECTION CAN BE ACHIEVED BY HAVING THE PLUG ACCESSIBLE OR BY INCORPORATING A SWITCH IN THE ELECTRICAL INSTALLATION ACCORDING TO THE INSTALLATION RULES.

COOKING UNATTENDED ON A HOB WITH GREASE OR OIL CAN BE DANGEROUS AND CAUSE FIRES. NEVER TRY TO EXTINGUISH A FIRE WITH WATER, THE APPLIANCE MUST BE DISCONNECTED AND THEN THE FLAMES MUST BE COVERED, FOR EXAMPLE, WITH A LID OR A FIRE BLANKET.

HOBS THAT INCORPORATE A CONTAINER DETECTOR, AFTER BEING USED, THE WORKTOP MUST BE STOPPED USING ITS CONTROL DEVICE AND NOT WITH THE CONTAINER CONTROL.

THIS DEVICE MAY BE USED BY CHILDREN 8 YEARS OF AGE AND OLDER, AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY, OR MENTAL ABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, IF THEY HAVE BEEN PROPERLY SUPERVISED OR TRAINED IN THE SAFE USE OF THE DEVICE AND UNDERSTAND THE DANGERS INVOLVED. CHILDREN SHOULD NOT PLAY WITH THE DEVICE. CLEANING AND MAINTENANCE TO BE CARRIED OUT BY THE USER MUST NOT BE DONE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.

THE APPLIANCE AND ITS ACCESSIBLE PARTS BECOME HOT DURING USE. CARE MUST BE TAKEN TO AVOID TOUCHING HEATING ELEMENTS. CHILDREN UNDER THE AGE OF 8 SHOULD BE KEPT AWAY UNLESS THEY ARE CONTINUOUSLY SUPERVISED.

IF THE POWER CABLE IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS AFTER-SALES SERVICE OR SIMILAR QUALIFIED PERSONNEL IN ORDER TO AVOID A DANGER.

IF THE COOKING SURFACE IS MADE OF GLASS-CERAMIC OR SIMILAR MATERIAL AND IS CRACKED, DISCONNECT THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK.

A STEAM CLEANING APPLIANCE MUST NOT BE USED.

METAL OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS AND LIDS SHOULD NOT BE PLACED ON THE SURFACE OF THE HOB AS THEY CAN BECOME HOT.

THE APPLIANCE COMPLIES WITH ELECTROMAGNETIC SAFETY STANDARDS. HOWEVER, PEOPLE WITH CARDIAC PACEMAKERS OR OTHER ELECTRICAL IMPLANTS (SUCH AS INSULIN PUMPS) SHOULD CONSULT THEIR PHYSICIAN OR IMPLANT MANUFACTURER BEFORE USING THIS DEVICE TO ENSURE THAT THEIR IMPLANTS ARE NOT AFFECTED BY THE ELECTROMAGNETIC FIELD OR, IN CASE IN DOUBT, REFRAIN FROM USING THE INDUCTION ZONES. FAILURES TO FOLLOW THIS ADVICE CAN LEAD TO DEATH.

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists.
- The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.

- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

Important safety instructions

- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable for (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments
- Hobs with hinged glass tops should not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass, as this could scratch the surface and result in glass breakage.
- Hobs with a lid must indicate that all overflow residues should be removed from the lid before opening it. And that it is necessary to let the cooking zone cool before closing the lid.
- If the hob incorporates halogen lamps, the user will not stare at the elements on the hob.
- The apparatus is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote control system.



CAUTION!

The cooking process must be supervised. A short cooking process must be continually monitored.



Fire Hazard: Do not place objects on cooking surfaces.

- Hobs that incorporate an induction wok element must contain a list of the containers that can be used, unless the manufacturer supplies a wok with the appliance.



Use only the hob protections designed by the manufacturer of the kitchen appliance or indicated as suitable by the appliance manufacturer in the instructions for use or the hob protections incorporated in the appliance. The use of inappropriate protections can cause accidents.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.

- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones.
- These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.
- Any cutlery drawers must be heat resistant.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.



CAUTION!

Appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- **Other protections**
- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.

- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.



CAUTION!

THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.

3. WARNINGS FOR PROPER TRANSPORTATION

- Keep the original package of the appliance.
- To move the appliance properly, use the original package with consideration to the markings on the package.
- In cases where the original package could not be kept; Care for any possible measures to prevent any impact to the appliance.
- Do not place heavy objects on the appliance.
- During transportation, carry the unit by holding the glass side at the top.
- During transportation carry the appliance by holding the door side on the top.

Respect for the Environment

The documentation for this appliance is printed on paper bleached without chlorine or recycled paper to contribute to protecting the environment. The packaging was designed to prevent damage to the environment; they are ecological products that can be recovered or recycled.

Recycling the packing saves raw materials and reduces the volume of industrial and domestic waste.

Fig. 1



Fig. 2



THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

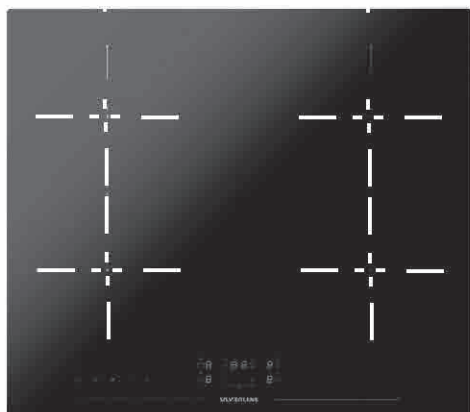


Fig. 3 HBI-64 F

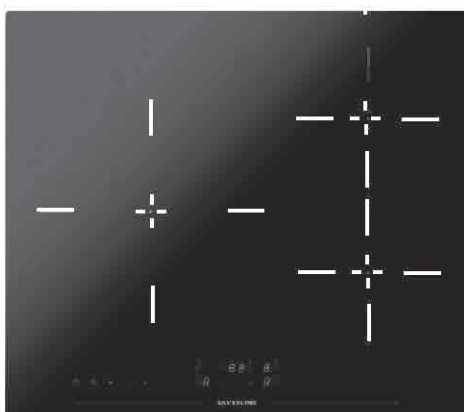


Fig. 4 HBI-63 F

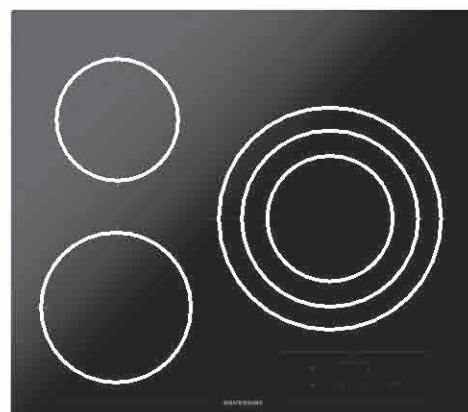


Fig. 5 HBR-63

Model Name	HBR-63	HBI-63 F	HBI-64 F
Technology	Vitroc ceramic	Induction	Induction
Type	Built in	Built in	Built in
Size	60	60	60
Color	Black	Black	Black
Control	Slider	Touch	Touch
Surface	Eklas-Eurokera Ceran Glass	Eklas-Eurokera Ceran Glass	Eklas-Eurokera Ceran Glass
Hob to Hood IR-sensors	<input checked="" type="checkbox"/>	✓	✓
90 minutes cooking timer	✓	✓	✓
Residual heat control	✓	✓	✓
Child Lock	✓	✓	✓
Bridge Functions	<input checked="" type="checkbox"/>	Only at the right zones	Both Vertical Zones
Maximum Bridge Power	<input checked="" type="checkbox"/>	3000W	3000W
Booster	<input checked="" type="checkbox"/>	3 booster	4 booster

Power software limitation	x	x	6000, 3500 or 2800W
Front Right Zone	x	180mm / 2000W	180mm / 2000W
Fron Left Zone	175 mm 1800 W	x	180mm / 2000W
Rear Left Zone	140 mm 1200 W	x	180mm / 2000W
Rear Right Zone	x	180mm / 2000W	180mm / 2000W
Right Zone	140, 210, 270 / 1050, 1950, 2700W	x	x
Left Zone	x	280mm / 3,6kW	x
Total Power	5700W (European Hi-Light technology: heating elements + controls)	7200W (European induction technology: Coils + IPC+ HMIs)	7200W (European induction technology: Coils + IPC+ HMIs)
Details	"All EU-markets: one phase, two or three phases to neutral."	"All EU-markets: one phase, two or three phases to neutral. "	"All EU-markets: one phase, two or three phases to neutral. No main cord"

*Average measured power. According to the form, size and quality of the pan, the maximum measured power can exceed these figures.






4.1 Control Panel



Fig. 6 HBI-63 F



Fig. 7 HBI-64 F

	ON/OFF control
	Zone selection
	Keylock function
	Timer control (models HBI-63F and HBR-63)
	Power regulator controls in all models and timer control in model HBI-64

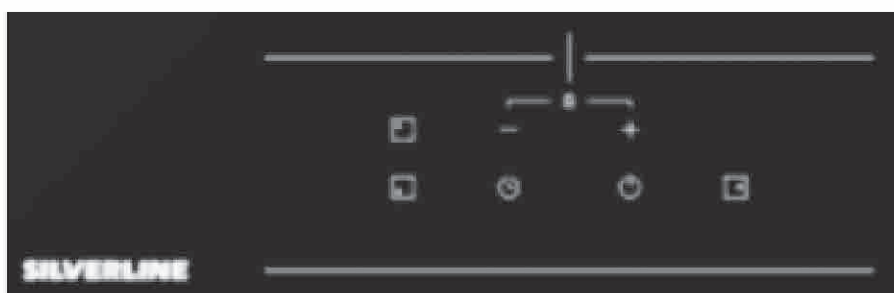


Fig. 8 HBR-63

4.2 Bridge function

Simultaneously pressing the two cooking zone selection keys for 1.2 seconds will activate the Bridge function. This function will allow you to cook with grills or rectangular dishes, as long as they are suitable for induction hobs.

Keep in mind that to activate the bridging function, the zones must be at power “0”.

The Bridge function can be activated in powers from “1” to “9”. It is not possible to activate the maximum power “P” during this function.

To deactivate the Bridge function, simply press the selection key for any of the two zones.

If any of the two zones is not covered by your cooking utensil, it will indicate it on the display. After 1 minute, the Bridge function will be disconnected, returning to cooking in individual zones.

4.3 Product Information

The induction cooker hob can meet different kinds of cuisine demands thanks to its inverter power technology of coils management and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The induction cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.



4.4 Infrared connectivity with H2H board



The H2H plate is designed to be connected to the hob and allow control of the hoods. Turn the hood on or off, turn the light on or off, and increase or decrease the fan speed. By means of sound signals it will warn the user of the different processes of the system.

The serigraphy of each key is as follows:




General operation


By default, the H2H boards are disabled, for them to work it is necessary to enable them by pressing the key for 3 seconds  or on the fan on / off key .


When the H2H board is off, it does not light any LEDs or respond to any pulses except the wakeup one. To enable the board, the board must be active. The H2H board can be disabled with a 5 second key press , it cannot be disabled with the on/off key .


H2H plate keys operation

 : Sends the hood on/off command via infrared. Since it is not known if the bell is on or off, it cannot make a different beep when it is off.

 : Sends the light on/off command via infrared. Since it doesn't know if the light is on or off, it can't make a different beep when it's off.

 : Does not send anything via infrared. Pressing for 3 seconds enables or pressing for 5 seconds disables the H2H board. The light is activated briefly each time you transmit any command via infrared.

 : Sends the command to reduce the fan speed by infrared. If held down, it continues to send the same request every half second.

 : Sends the command to increase the fan speed by infrared. If held down, it continues to send the same request every half second.

Sound signals

Every time you press a key and send an infrared command, it emits a short beep. Pressing and holding a key sounds every time an infrared command is sent. All beeps are the same because the status of the bell is unknown; the hood can emit additional beeps when it receives the request sent by the H2H board or the remote control. If 2 or more keys are pressed, the buzzer (alarm sound) is activated, but only if the H2H panel is active, since if it is asleep it does not measure the keys. If any key is pressed for more than 10 seconds, the keyboard recalibrates (and stops beeping if multiple keys are pressed).

5. INSTALLATION INSTRUCTIONS

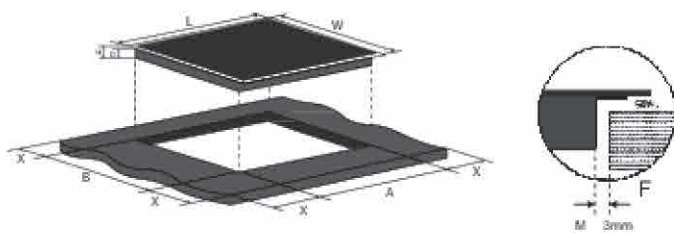



Fig. 9

Hobs	W(mm)	D(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)
Induction hobs	590	520	63	59	560	490
Radiant hobs	590	520	46	42	560	490

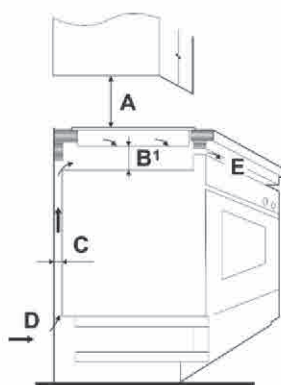
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below.



The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.

Graph I: **About electric oven**

B1 = **with heat source**



Graph II: **About drawers**

B2 = **without heat source with cabinet or drawer**

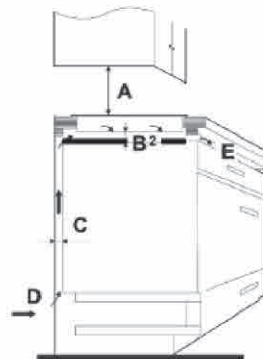




Fig. 10



A = 760 mm
 B1 = 20 min.
 C = 20 mm min.
 D = Air intake
 E = Air exit 5 mm min.

A = 760 mm
 B2 = 20 min.
 C = 20 mm min.
 D = Air intake
 E = Air exit 5 mm min.

Ensure the ceramic cooker hob is in good work state

	The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 750mm.
	CAUTION! Ensuring Adequate Ventilation.

Make sure the ceramic hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 20mm from the bottom of the hob.

	CAUTION! There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
	CAUTION! Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150° C, to avoid the unstuck of the paneling. The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90° C.

If an oven is placed under the hob, it must be ventilated.

5.1 Before locating the fixing brackets

Glue the gasket along the entire perimeter of the glass, before placing the fixing brackets.

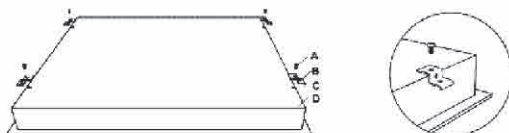


Fig. 11

- A- Screw
- B- bracket
- C- Screw hole
- D- base

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob after installation.

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

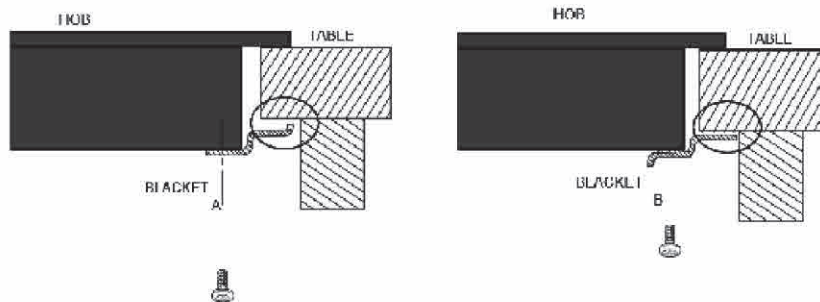


Fig. 12



CAUTION!

Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (link).

6. OPERATION OF PRODUCT

6.1 Touch Controls

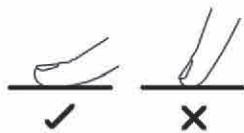



Fig. 13


- 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.

6.2 How to use

When connecting the product to the network, you must unlock the hob, touch the area  for 1,2 seconds, until the red dot on the padlock disappears.

6.2.1 Start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

Touch the ON/OFF zone during 1,2 seconds: 

Touch the zone that you wish to use



Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.



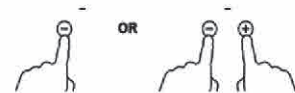
If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

You can modify the heat setting at any time during cooking.

By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down

6.2.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to “ - ” or touching “-” and “+” control together



Turn the cooking off by touching the ON/OFF control: 

H
  *Fig. 14*



CAUTION!

Beware of hot surfaces

H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

6.3 Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control during 1,2 seconds. The indicator next to the keylock will light up:



To unlock the controls

Make sure the ceramic hob is turned on

Hold down the lock control for a moment until the red dot disappears from above the



padlock:

6.4 Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is monitored, the induction hob will stop operation automatically. Dual Zone cooking mode will limit the maximum power to 9 equal to 3000W

6.5 Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “ H ” appears to warn you to keep away from it.

6.6 Protection from accidental activation of keys

When an object or a liquid is over the keyboard during more than 5s, pressing any key, two short beeps and one long beep sounds every 30s while any key continue pressed. Cooktop will turn off and a “dash with dot” will maintain blinking while matter persisted.

When timer is running fast, pressing time is changed from 5 sec to 10 sec.

6.7 Default working times

Another safety feature of the hob is automatic shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

6.8 Power Management (not for 3 zones models)

Not all models include this power management feature.

The cooktop maximum power limit is 7200W. This power limit can be reduced by the user to 2800W, 3500W or 6000W. To set a new Cooktop Power Limit has to press “the key sequence”:

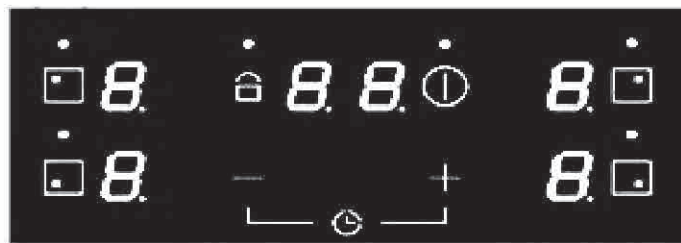


Fig. 15

1. During the first 30 seconds after plugging the appliance and the touch has to be unlocked and all heaters “off”, the user must press at the same time Front Left Heater Selection Key and Front Right heater selection keys.
2. Once this is done, a beep sounds and the actual Cooktop Power Limit will be shown in the heater displays:



Fig. 16

3. For selecting a new Power Limit, press [+] or [-] keys. The selectable powers are: 2800W, 3500W, 6000W or 7200W. When the power is 7200W, if the [+] or [-] key is touched the power changes to 2800W.
 4. To finish recording the new Cooktop Power Limit, the user has to press at the same time Front Left Heater selection Key and Front Right heater selection keys. Once this is done, new Cooktop Power Limit is recorded and there is a system reset.
 5. To finish without recording changes, the user has not to make any action during 60 seconds, so, changes are not recorded but there is a system reset.
- For ECO power cooktops, each time the user tries to increase the power; the total power level of the cooktop is calculated. If this total power level is greater than the cooktop power

limit, the power increase is not allowed. An error beep sounds and the heater display shows an 'r' for 3 sec.

6.9 Displaying special statuses

The corresponding heater display alternates between two characters depending on the status.

Special status (Visualization Priority Order)	Start conditions	End conditions	Action	Heater status	Heater Display fore	Heater Display back
Power increment not allowed (only for ECO models)	Asked Cooktop power > Cooktop ECO power limit	2 sec	Power increment not allowed	On/Off	'r'	
Heater without suitable pan or without pan	No pan or not suitable pan over the heater	Suitable pan over the heater	After 1 minute Heater off	On	'Power'	'U'
Induction heater over temperature	COIL TEMPERATURE > T1 (Note 1)	COIL TEMPERATURE<T2 (Note 1)	No power is delivered to the heater	Off	' ' or 'H '	'C'
	On			'Power'		
Induction generator over temperature	HEATSINK T EMPERATURE > T3 (Note 1)	HEATSINK TEMPERATURE<T4 (Note 1)	No power is delivered to the heater	Off	' ' or 'H '	'c'
	On			'Power'		
Hot glass over a heater (residual heat)	COIL TEMPERATURE > T5 (Note 1)	COIL TEMPERATURE<T6 (Note 1)	-----	Off	'H'	

6.10 Errors / Alarms

When an error is detected, the whole appliance or the heater/s are switched off, a beep sounds (only if one or more heaters are active) and all displays show a 'F' letter and the error code alternately.

While in error status the keys of the corresponding heaters are not operative. Except EEPROM and microcontroller errors, all errors are recoverable. That is, when the cause of the error disappears all displays are deactivated and the cooktop returns to normal operation.

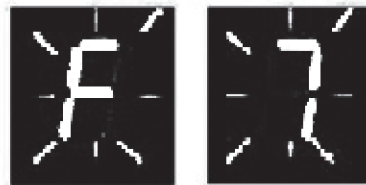


Fig. 17

Fault/Error	Heater Displays (fore 0.5 sec. / back 0.5 sec)	Effect in the appliance	Normal status recovery
Microcontroller fault	F0	App. off	-----
User interface temperature sensor short-circuit	FE	App. off	When the fault disappears
User interface temperature sensor open-circuit	Ft	App. off	When the fault disappears
User interface over temperature	Fc	App. off	When the interface temperature < T
EEPROM fault	FH	App. off	-----
ADC_Mux fault	FJ	App. off	When the fault disappears
Ext_Mux fault	FU	App. off	When the fault disappears
Keys Sensitivity error	Fb	App. off	When the fault disappears
PWM frequency error	FC	App. off	When the fault disappears
PMW level error	Fd	App. off	When the fault disappears

On-Off key level	FA	App. off	When the fault disappears
Communication fault	F5	Heater / s off	When the fault disappears
Heater temperature sensor short-circuit	F1	Heater / s off	When the fault disappears
Heater temperature sensor open-circuit	F2	Heater / s off	When the fault disappears
Heater temperature sensor error 1	F7	Heater / s off	When the fault disappears
Heater temperature sensor error 2	F8	Heater / s off	When the fault disappears
Heater voltage fault	F9	Heater / s off	When the fault disappears
Power unit temperature sensor short-circuit	F3	Heater / s off	When the fault disappears
Power unit temperature sensor open-circuit	F4	Heater / s off	When the fault disappears
Mains zero crossing loss	F6	Heater / s off	When the fault disappears

7. COOKING GUIDELINES



CAUTION!

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

7.1 Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.

- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

7.1.1 Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended .

7.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

7.1.3 For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.

4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

8. HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the Ceramic hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

9. HINTS AND TIPS

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked

		everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

10. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Selected magnetic cookware specific designed for induction technology.

Please, find following the minimum size detection of each zone:

COIL Ø	MINIMUM PAN Ø
145 mm	90 mm
180 mm	110 mm
180 + 180 C enter (*)	190 mm
210 mm	130 mm
280 mm	110 mm

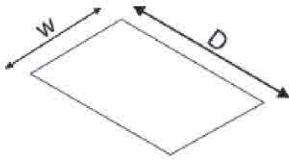


Fig. 18

(*) Cooking Zone Bridge recommended sizes:

- Rectangular pan (DxW): 370x200mm.
- Oval pan (DxW): 350x240mm
- Nominal Pan (DxW): 370x240mm.



Fig. 19

Do not use cookware with jagged edges or a curved base. [LINK](#)

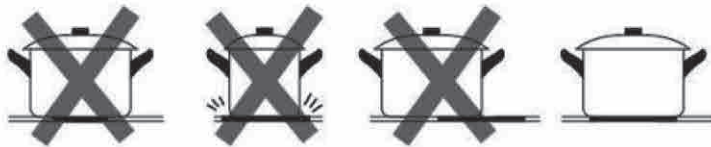


Fig. 20

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

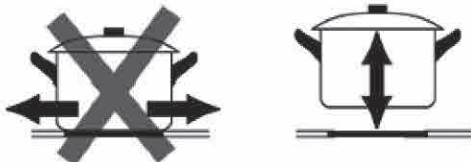


Fig. 21

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

11. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.

<p>sugary spillovers on the glass)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

12. CAUTIONS

1. The induction cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The induction cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The induction cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

13. CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

Induction hobs



Radiants hobs



Fig. 22

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, a single-pole or 3 Phases circuit breaker. The method of connection is shown below.

The terminal box includes the needed bridges to do the connection for 220-240 V 1N or 380-415 V 3N Bridges must be install as showed in following diagram:

CONNECTION MODE FOR INDUCTION HOB

Three-phase connection

Single-phase connection

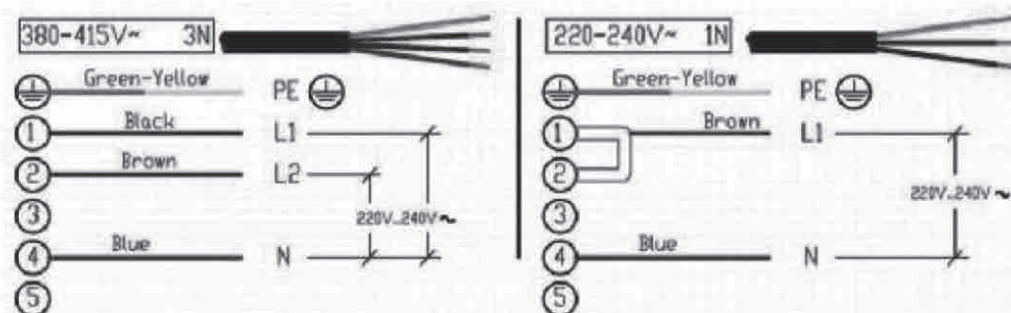


Fig. 23

CONNECTION MODE FOR RADIANT HOB

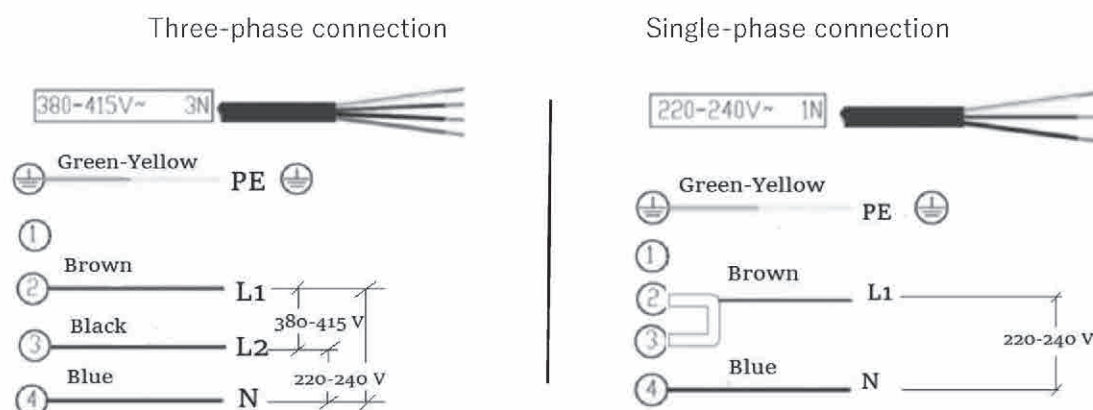


Fig. 24

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
2. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
3. The cable must not be bent or compressed.
4. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.
5. The main cord must be fixed to the furniture to prevent it from touching any hot part.

Induction hobs can be supplied with a power cable for connection of single-phase appliances (type H05RR-F 3G4) or without a power cable for connection of three-phase appliances (type H05RR-F 4G2.5).

The radiant hobs can be supplied with a power cable for connection of single-phase appliances (types H05BB-F 3G2.5, H05V2V2-F 3G2.5, H05SS-F 3G2.5) or without a power cable for connection of three-phase appliances (types H05BB -F 4G1.5, H05V2V2-F 4G1.5, H05SS-F 4G1.5).



CAUTION!

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation. Remember that the installation must be done by qualified personnel or technicians following the local standards and regulations. Any installation and cleaning operation must be done with the line power limiter opened.



The electrical connection must be properly grounded, in accordance with current regulations, otherwise the hob may have malfunctions.



Abnormally high overvoltages can cause the control system to fail.

14 . CHARACTERISTICS PLATES

14.1 Induction hobs

SILVERLINE	Model	HBI-63 F	Made in SPAIN
	Rated voltage	220-240V/380-415V 3N	
	Max. Power	7200 W	
	Rated Frequency	50/60 Hz	VR.00
	Product Code	1400201	
	Technical Code	I23e60Ba2F	
	Universal Code	2.05450.AJ.825.01	
			
	140020100090322111110001		
			
8 437021 415018			
Manufacturer: JEELPERG, SL - Torre Aragonia. Avd. Juan Pablo II, 35, Planta 3 - 50009 Zaragoza, Spain			
 			

Fig. 25

SILVERLINE	Model	HBI-64 F	Made in SPAIN
	Rated voltage	220-240V/380-415V 3N	
	Max. Power	7200 W	
	Rated Frequency	50/60 Hz	VR.00
	Product Code	1400202	
	Technical Code	I23e60Ca0H	
	Universal Code	2.05448.AJ.825.01	
			
	140020200090322111110001		
			
8 437021 415049			
Manufacturer: JEELPERG, SL - Torre Aragonia. Avd. Juan Pablo II, 35, Planta 3 - 50009 Zaragoza, Spain			
 			

Fig. 26

14.1 Radiations hobs



Fig. 27

15. CUSTOMER SERVICE

If you are unable to correct an error, please contact our Technical Support Service.

Do not insist on repairing the equipment, especially the electrical parts of the equipment.

IMPORTANT

Keep in mind that the visit of the Technical Assistance Service, in case of incorrect use or one of the breakdowns described as Not Included, is not free even during the warranty period.

Responsible Technical Assistance Service Department:

Telephone: (+34) 876 036 660

Internet: www.silverline-home.com

Repair orders can also be requested online.

The following information will be required to process your support request:

- Full address, phone number
- Description of the failure
- Name plate information

16. WARRANTY CONDITIONS

As a purchaser of one of our products, you are entitled to the legal guarantees of the purchase contract with your distributor.

To do this, remember to keep the INVOICE or PURCHASE TICKET as it is the only valid way to show the start date of the Guarantee period. Without them, no repair covered by the Manufacturer's Warranty will be applied.

Additionally, we provide you with the following conditions:

Warranty period

The warranty lasts for 36 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). Faults or defects in the equipment are rectified free of charge for the first 24 months, as long as the equipment is accessible for repairs without any special effort. In the following 12 months, the buyer is obliged to prove that the fault or defect already existed from the delivery.

Your product has not been designed for commercial use (for example, in hotels, bars, restaurants, ...) or for shared use by several households. In these cases, the guarantee will not apply.

When making use of the guarantee, the guarantee does not extend for the equipment or for the newly installed parts.

Scope of corrective measures

We will repair all equipment defects, within the specified periods, that can be demonstrably attributed to faulty workmanship or material defects. Replaced parts become our property.

The following are excluded:

Normal wear and tear, intentional or negligent damage, damage caused by non-compliance with the instructions for use, incorrect placement or installation of the equipment, connection to an incorrect mains voltage, damage due to chemical or electrothermal effects or other abnormal environmental conditions, damage to the glass, in the paint, in the enamel and eventual color differences, as well as defective light bulbs. Equipment defects are also excluded if they are due to shipping damage. We also do not perform any service if unauthorized persons perform any work on the equipment and original parts are not used.

Scope of warranty validity

Our warranty applies to equipment that was purchased in Spain or Portugal and is in operation in Spain or Portugal.

For devices installed in any other country, the consumer must go to the Official Service of the subsidiary consulting the brand's website, which will exercise the guarantee in accordance with the legislation of their country.

For repair orders outside the warranty period the following applies:

- If equipment is repaired, repair invoices are due immediately and are payable without deduction.
- If a piece of equipment is overhauled or a repair that has started is not completed, transportation costs and work done will be calculated.
- Advice from our customer service center is free.
- The technical assistance service has an extensive network of centers throughout the Spanish and Portuguese geography.

If you require technical assistance or to order spare parts, contact our customer service department: (+34) 876 036 660

17. EC CONFORMITY

At the time of its launch for sale, this equipment complies with the requirements of Directive RL 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council on the Harmonization of the Legislations of the Member States regarding electromagnetic compatibility, and on the Marketing of electrical equipment intended for use with certain voltage limits RL 2014/35/UE.

This equipment is marked with the CE sign and has a Certificate of Conformity for inspection by the authorities responsible for market surveillance.

*We reserve the right to make technical changes.

www.silverline.com

Manufacturer:

Silverline Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş.

Orta Mah. Topkapi - Maltepe Cad. No: 6 Silkar Plaza Kat: 3

Bayrampaşa / İstanbul Turkey P.K.34030

Phone: +90 212 484 48 00

Fax: +90 212 481 40 08

Importer:

JEELPERG, SL

Address: Av. Juan Pablo II, no. 35, floor 3.

50009 Zaragoza Spain

Telephone: +34 876 506 301