

SILVERLINE

INDUCTION HOB

Instruction Manual / Installation Manual

PIANO COTTURA A INDUZIONE

Manuale utente/Manuale d'installazione

MODEL
IH5450B01

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

- ✓ The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. children being supervised not to play with the appliance.
- ✓ Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- ✓ Warning: a steam cleaner is not be used.
- ✓ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- ✓ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- ✓ that the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
- ✓ Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- ✓ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- ✓ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ✓ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- ✓ Care should be taken to avoid touching heating elements.
- ✓ Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- ✓ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- ✓ **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- ✓ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- ✓ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- ✓ **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- ✓ Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

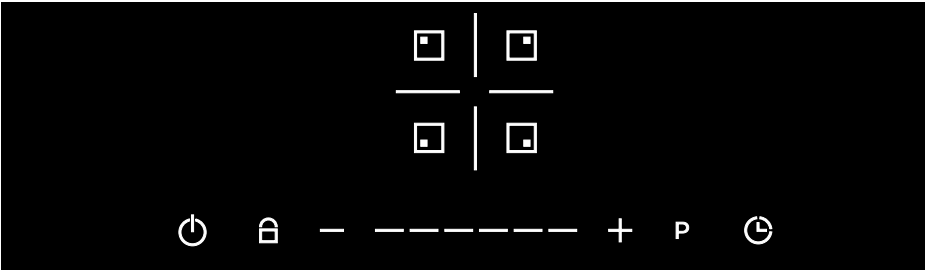
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.







Product Overview

Top View







User interface



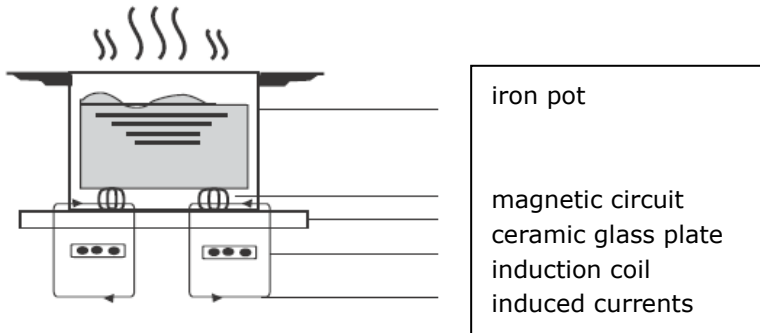
Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key
D Power/Timer slider regulating key 	
F 	Boost control key
G 	Timer key

Heating zone Power

Heating Zone	Max.Power (220-240V~ 50/60Hz)
	IH5450B01
	1200W/1500W
	2000W/2300W
	2000W/2300W
	1200W/1500W
Total Rating Power	2800W

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

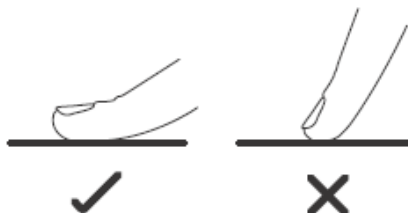


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

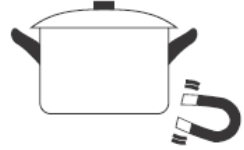
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



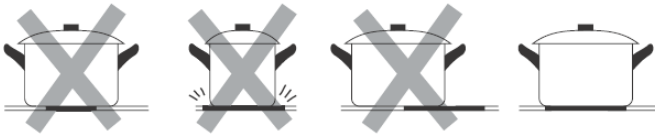
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If **L** does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



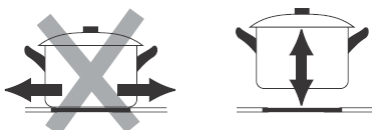
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



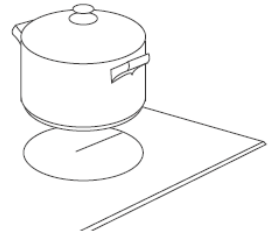
Using your Induction Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control for 3 seconds.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

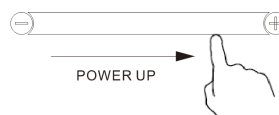


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing "☾" key (A). The symbol 0. selected will stay fully lit.

4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key (D) control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction 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.

If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:


- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to switch off.
2. Press the "-"key will decrease the power to "0" level,
or press the "+" and "-" at the same time, the power level will decrease to 0 straight away.
3. 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.

Using the Boost function

Activated the boost function


1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(F)  ,the zone indicator show "P" and the power reach Max.


Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
2. Touching the slider regulating key(D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

Using the Keep warm Function

1.Touch the cooking zone selection button that you wish to use keep warm,an indicator next to the key will flash.

2.Touch the button , and hold for 3 seconds, the cooking zone indicator will


display  .


3. If you want to cancel the keep warm, select the cooking zone you wish to

operate, and then touch the button , and hold for 3 seconds. The cooking zone will be off.

Using the Pause Function

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you' re interrupted.

1.When the hob is on and working, press the pause key  and hold for 3 seconds, all burner will stop working,and all LED indicator will show the symbol “=” .

2.Press the pause key  and hold for 3 seconds again, all setting will restart at the previous setting.

Using Child Lock Function

- 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 OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show “Lo ”

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF , you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

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.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:


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

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the Timer key(F) . The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.


Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

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

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Press the Timer key(F) , the timing indicator flashes, and you can set the timer at this point.
3. Using the “+” and “-“buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the “-“ or “+“ control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the “-“ or “+“control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

Touching the “-“ and “+“ together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
5. when using “the timer as an alarm” and “the timer to swith off the zones ” together ,the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

Failure Display and Inspection

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

Error Message	Possible Cause	What to do
U	No pot or pot not suitable;	Replace the pot;
ER03	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing “E”)	1.Connection cable not correctly plugged or defective; 2.Replace the Mainboard.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing “E”)	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage(too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing “E”)	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

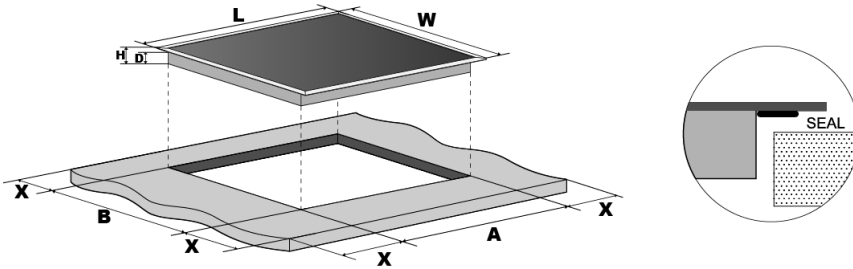
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

Installation

Selection of installation equipment

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 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

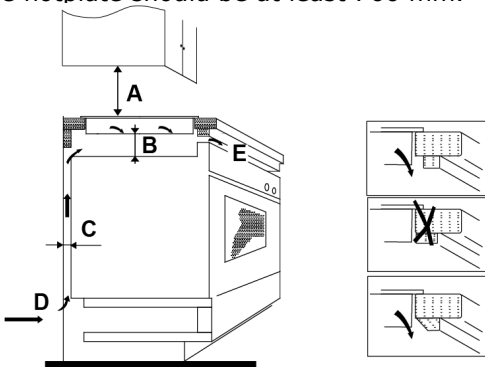


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
800	520	60	56	680	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid touching the bottom of the hob.
- the isolating switch is easily accessible by the customer

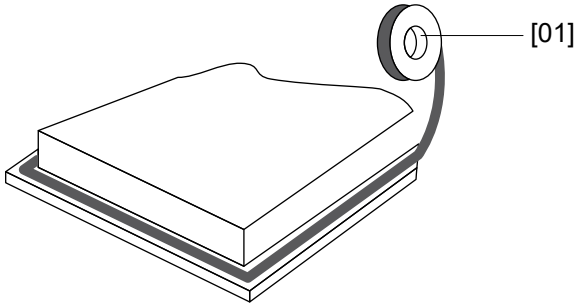
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

fig. 1



01



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.



fig. 2

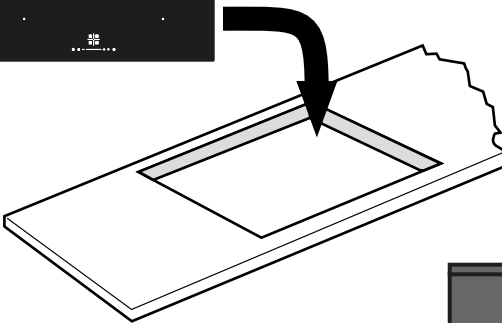


fig. 3

Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 3)

Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

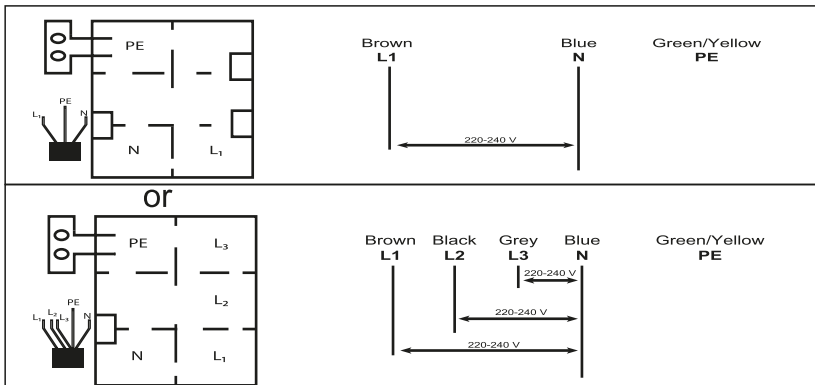
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

This appliance requires a 40 Amp Miniature Circuit Breaker.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2011/65/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PRODUCT FICHE

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC.

Information for domestic electric hobs

	Location	Symbol	Value	Unit
Brand	SILVERLINE			
Model identification	IH5450B01			
Type of hob	Electric hob			
Number of cooking zones and/or areas		4		
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones		
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Left front	∅	16	cm
	Left rear		21	
	Right front		16	
	Right rear		21	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm		L		cm
		W		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Left front	EC _{electric cooking}	183,4	Wh/kg
	Left rear		182,9	
	Right front		180,7	
	Right rear		194,7	
Energy consumption for the hob calculated per kg		EC _{electric hob}	185,4	Wh/kg

In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:

EN 60350-2

SILVERLINE

PIANO COTTURA A INDUZIONE
Manuale utente/Manuale d'installazione

MODELLO
IH5450B01

Avvertenze di sicurezza

La sua sicurezza è importante per noi. Leggere queste informazioni prima di utilizzare il piano di cottura.

- ✓ L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non sia data loro supervisione o prestata istruzione. Accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- ✓ Attenzione: Se la superficie è danneggiata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche, per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono le parti sotto tensione.
- ✓ Attenzione: non usare un pulitore a vapore.
- ✓ Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posizionati sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.
- ✓ Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite i comandi e non affidarsi al rilevatore di pentole.
- ✓ l'apparecchio non è destinato a essere azionato con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato.
- ✓ Pericolo di incendio: Non tenere degli oggetti sui piani di cottura.

- ✓ CAUTELA: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato in modo continuo.
- ✓ AVVERTENZA: Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- ✓ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone altrettanto qualificate per evitare un pericolo.
- ✓ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- ✓ AVVERTENZA: L'apparecchio e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- ✓ Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- ✓ I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non vengano continuamente sorvegliati.

- ✓ **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano di cottura incustodito durante la preparazione di cibi in quanto olio e grassi potrebbero provocare un incendio.
- ✓ Non cercare MAI di spegnere il fuoco con l'acqua, ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- ✓ **CAUTELA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un breve processo di cottura deve essere supervisionato in modo continuo.
- ✓ **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: non tenere degli oggetti sulle superfici di cottura.
- ✓ **AVVERTENZA:** Usare solo le protezioni per il piano cottura realizzate dal produttore dell'apparecchiatura oppure indicate dal produttore dell'apparecchiatura nelle istruzioni d'uso come "idonee" o protezioni per piani cottura incorporate nell'apparecchiatura. L'uso di dispositivi di protezione non adeguati potrebbe causare incidenti.
- ✓ Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo piano cottura a induzione.

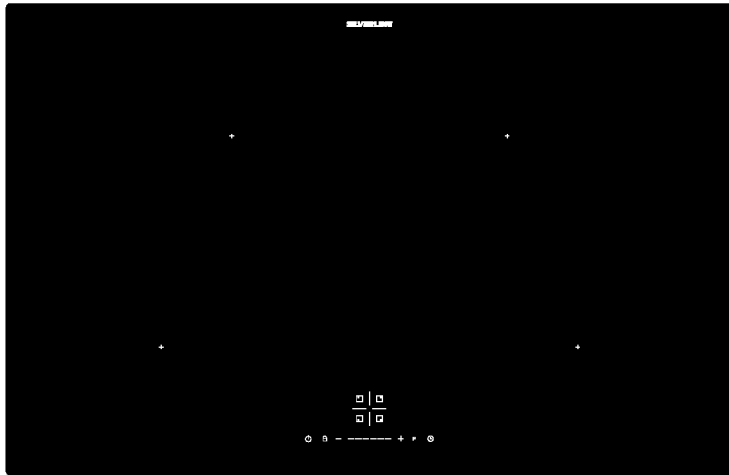
Raccomandiamo di dedicare del tempo alla lettura di questo Manuale d'Istruzione e installazione per comprendere come installare e utilizzare correttamente il piano cottura.

Per l'installazione, leggere la sezione relativa all'installazione.

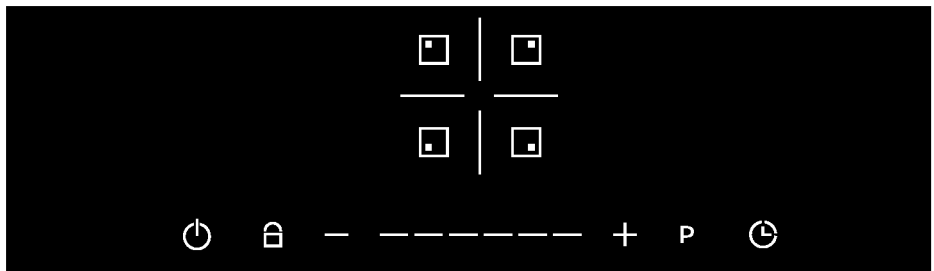
Leggere attentamente tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo Manuale di istruzioni e installazione per riferimento futuro.







Panoramica prodotto

Vista dall'alto







Interfaccia utente



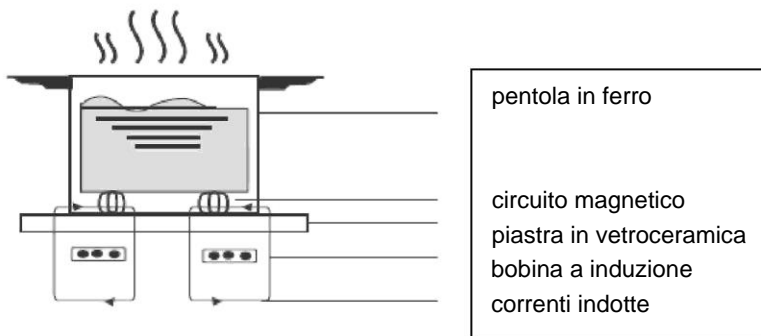
Riferimento	Descrizione
A 	Tasto selezione zona
B 	Tasto blocco bambini
C 	Tasto ON/OFF
D Accensione/tasto di regolazione timer	
	
F 	Tasto induzione boost
G 	Tasto timer

Potenza zona di riscaldamento

Zona di riscaldamento	Max. potenza (220-240V~ 50/60Hz)
	IH5450B01
	1200W/1500W
	2000W/2300W
	2000W/2300W
	1200W/1500W
Potenza nominale totale	2800W

Informazioni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, piuttosto che indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la padella lo riscalda.

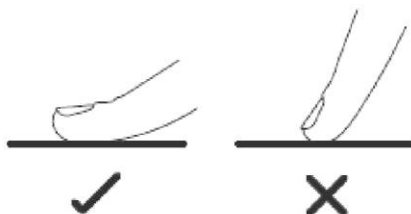


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere questa guida, in particolare la sezione "Avvertenze di sicurezza".
- Rimuovere la pellicola protettiva eventualmente ancora presente sul piano cottura a induzione.

Uso dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non è necessario applicare alcuna pressione.
- Utilizzare il pieno polpastrello, non la sua punta.
- Si sentirà un bip ogni volta che viene registrato un tocco.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non vi siano oggetti (ad esempio un utensile o un panno) a coprirli. Anche un sottile strato d'acqua può rendere i comandi difficili da utilizzare.




Scelta delle pentole giuste

• Utilizzare solo pentole con una base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola. • Si può verificare l'idoneità delle pentole eseguendo un test magnetico. Spostare un magnete verso la base della pentola. Se viene attratto, la pentola è adatta per la cottura a induzione.



• Se non si dispone di un magnete:

1. Mettere un po' d'acqua nella padella da controllare.

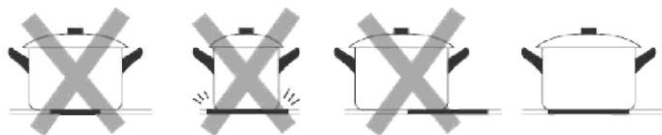
2. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si sta riscaldando, la padella è adatta.

• Le pentole realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

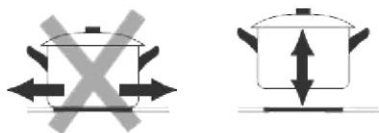
Non utilizzare pentole con bordi frastagliati o con una base curva.



Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, appoggiata al vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Usare pentole il cui diametro sia grande quanto il grafico della zona selezionata. Usando una pentola un po' più larga l'energia sarà usata alla sua massima efficienza. Se si usa una pentola più piccola l'efficienza potrebbe essere inferiore al previsto. Una pentola con un diametro inferiore a 140 mm potrebbe non essere rilevata dal piano di cottura. Centrare sempre la pentola sulla zona di cottura.



Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura a induzione: non farle scivolare, altrimenti potrebbero graffiare il vetro.



Utilizzo del piano cottura a induzione

Per iniziare a cucinare

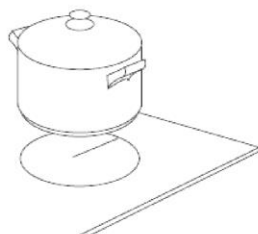
1. Toccare ON/OFF per 3 secondi.

Dopo l'accensione, il cicalino suona una volta, tutti i display mostrano " - ", indicando che il piano cottura a induzione è entrato in standby.



2. Collocare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare.

- Assicurarci che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. A seconda della zona di riscaldamento in cui è posizionata la pentola, selezionare un

tasto della zona interessata premendo "  " (A). Il simbolo 0. selezionato rimarrà completamente selezionato.

4. Regolare l'impostazione del calore toccando il tasto di regolazione (D).



- Se non si sceglie un'impostazione di calore entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. Sarà necessario ricominciare dal punto 1.
- È possibile modificare la regolazione del calore in qualsiasi momento durante la cottura.

Se il display lampeggia in modo alternato con l'impostazione del calore

Significa che:


- non si è messa la padella sulla zona di cottura corretta o,
- la padella usata non è adatta alla cottura a induzione o,
- la pentola è troppo piccola o non correttamente centrata sulla zona di cottura. Non vi sarà alcun riscaldamento a meno che non vi sia una pentola adatta sulla zona di cottura. Il display si spegne automaticamente dopo 1 minuto se non vi è una pentola adatta.

Quando si è finito di cucinare

1. Toccare il tasto(A) di selezione della zona interessata che si desidera disattivare.
2. Premendo il tasto "-" la potenza si riduce a "0", o premere contemporaneamente i tasti "+" e "-", il livello di potenza si riduce subito a 0.
3. Attenzione alle superfici calde
La "H" mostrerà quale zona di cottura scotta. Scomparirà quando la superficie si è raffreddata a una temperatura di sicurezza. Può anche essere utilizzata come funzione di risparmio energetico; se si desidera riscaldare altre pentole, utilizzare la piastra ancora calda.

Utilizzo funzione boost

Attivare la funzione boost



1. Selezionare la zona di riscaldamento toccando il tasto di selezione della zona (A).
2. Toccando il tasto di comando boost(F) , l'indicatore di zona mostra "P." e la potenza raggiunge il massimo.


Disattivazione funzione boost

1. Toccare il tasto(A) di selezione della zona interessata che si desidera disattivare.
2. Premendo il tasto (D) per annullare la funzione Boost, la zona di cottura torna al livello 9.
 - La funzione può essere usata in qualsiasi zona di cottura.
 - La zona di cottura ritorna al livello 9 dopo 5 minuti.

Uso della funzione Keep warm (Mantieni caldo)



1. Toccare il pulsante di selezione della zona di cottura che si desidera utilizzare per mantenerla calda, accanto al tasto lampeggerà un indicatore.

2. Toccare il pulsante  e tenerlo premuto per 3 secondi, l'indicatore della zona di cottura visualizzerà .

3. Se si desidera annullare il "keep warm", selezionare la zona di cottura che si desidera azionare, quindi toccare il pulsante  e tenere premuto per 3 secondi. La zona di cottura sarà spenta.

Utilizzo della funzione pausa

Il piano cottura ha una comoda funzione di riavvio per mettere in pausa e riavviare il processo di cottura se si viene interrotti.

1. Con il piano cottura acceso e funzionante, premere il tasto di pausa  e tenerlo premuto per 3 secondi, tutti i bruciatori smetteranno di funzionare, e tutti gli indicatori LED mostreranno il simbolo 2. Premere il tasto di pausa  e tenerlo premuto ancora per 3 secondi, tutte le impostazioni ripartiranno dall'impostazione precedente.

Utilizzo funzione blocco bambini

- È possibile bloccare i comandi per evitarne un uso involontario (ad esempio l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando i comandi sono bloccati, tutti i comandi tranne il comando OFF sono disattivati.

Per bloccare i comandi

Toccare il tasto di blocco per 3 secondi. L'indicatore del timer mostrerà "Lo "

Per sbloccare i comandi

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Toccare e tenere premuto il tasto di blocco per un po'.
3. Ora si può iniziare a utilizzare il piano cottura a induzione.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, tutti i comandi sono disattivati tranne OFF, è sempre possibile spegnere il piano di cottura con il comando OFF in caso di emergenza, ma si deve sbloccare il piano di cottura prima nell'operazione successiva

Protezione da sovratemperatura

Un sensore di temperatura monitora la temperatura all'interno del piano cottura a induzione. Quando viene rilevata una temperatura eccessiva, il piano cottura a induzione interrompe automaticamente il funzionamento.

Rilevamento di piccoli utensili e padellame

Quando sul piano di cottura viene lasciata una padella non idonea o non magnetica (ad es. alluminio), o qualche altro piccolo oggetto (ad es. coltello, forchetta, chiave), il piano di cottura passa automaticamente in standby dopo un 1 minuto. La ventola continuerà a cuocere il piano di cottura a induzione per 1 altro minuto.

Protezione autospegnimento

L'autospegnimento è una funzione di protezione e di sicurezza per il piano cottura a induzione. Esso si spegne automaticamente se ci si dimentica di spegnere la cottura. I tempi di lavoro predefiniti per i vari livelli di potenza sono indicati nella tabella sottostante: .

Livello di potenza	1~3	4~6	7~8	9
Tempi di lavoro predefiniti (min)	360	180	120	90

Quando la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione può interrompere immediatamente il riscaldamento e spegnersi automaticamente dopo 2 minuti.



Le persone con un pacemaker cardiaco dovrebbero consultare il proprio medico prima di utilizzare l'unità.

Uso del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi diversi:


- Lo si può usare per segnare i minuti. In questo caso, il timer non disattiva nessuna zona di cottura quando il tempo impostato è scaduto.
- È possibile impostarlo in modo da spegnere una zona di cottura dopo che il tempo impostato è scaduto.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Uso del timer per contare i minuti

Se non si seleziona alcuna zona di cottura

1. Accertarsi che almeno una zona di cottura sia accesa.

Nota: è possibile utilizzare il conta minuti anche se non si seleziona alcuna zona di cottura.

2. Toccare il tasto Timer (F) . L'indicatore del conta minuti inizia a lampeggiare e sul display del timer appare "10".

3. Impostare il tempo toccando il comando "-" o "+" del timer

Suggerimento: Toccare una volta il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.


Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.

Toccano "-" e "+" insieme, il timer viene annullato e l'indicatore del timer si spegne.

4. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente.

5. Il cicalino suonerà per 30 secondi e l'indicatore del timer si spegnerà al termine del tempo impostato.

Impostare il timer per spegnere una o più zone di cottura se il timer è impostato su una zona:

1. Selezionare la zona di cottura interessata attiva, toccando il tasto di selezione della zona (A).
2. Premere il tasto del Timer (F) , l'indicatore del tempo lampeggia, ed è possibile impostare il timer a questo punto.
3. Con i tasti "+" e "-" si può realizzare l'impostazione del tempo da 1 a 99 minuti. Suggestione: Toccare una volta il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 1 minuto.
Tenere premuto il comando "-" o "+" del timer per diminuire o aumentare di 10 minuti.
Toccare "-" e "+" insieme, il timer viene annullato e l'indicatore del timer si spegne.
4. Quando il tempo è impostato, inizierà immediatamente il conto alla rovescia. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.

NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza si illuminerà indicando che la zona è selezionata.



4. Quando il timer di cottura scade, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente; le altre zone di cottura continuano a funzionare se sono state accese in precedenza.
5. Quando si usa "il timer come avviso" e "il timer per spegnere le zone" insieme, il display mostrerà il tempo rimanente di allarme come per primo. Premere la zona di cottura per mostrare il tempo rimanente del timer di spegnimento.

Malfunzionamento display e ispezione

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione entra automaticamente nello stato di protezione e visualizza i codici di protezione corrispondenti:

Messaggio di errore	Possibile causa	Cosa fare
U -	Nessuna pentola o pentola inadatta;	Sostituire la pentola;
ER03	Acqua o pentola sul vetro sopra il comando	Pulire l'interfaccia utente
F1E	Il collegamento tra il display e la scheda madre sinistra è difettoso (la zona di cottura con indicatore "E")	1. Cavo di collegamento non correttamente inserito o difettoso; 2. Sostituire la scheda madre.
F3E	Guasto al sensore di temperatura della bobina. (la zona di cottura con indicatore "E")	Sostituire il sensore della bobina
F4E	Guasto al sensore di temperatura della scheda madre. (la zona di cottura con indicatore "E")	Sostituire la scheda madre
E1E	La temperatura rilevata dal sensore della piastra in vetroceramica è alto	Si prega di riavviare dopo che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.
E2 E	Il sensore di temperatura dell'IGBT è alto	Si prega di riavviare dopo che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.
E3 E	Tensione di alimentazione anormale (troppo alta)	Controllare se l'alimentazione è normale; Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E4 E	Tensione di alimentazione anormale (troppo bassa)	Controllare se l'alimentazione è normale; Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E5 E	Guasto del sensore di temperatura (zona di cottura con indicatore "E")	Cavo di collegamento non è inserito correttamente o è difettoso;

Quanto sopra è relativo ai guasti comuni.

Per evitare eventuali pericoli e danni al piano cottura si prega di non smontare l'unità da soli e **si prega di contattare il fornitore.**

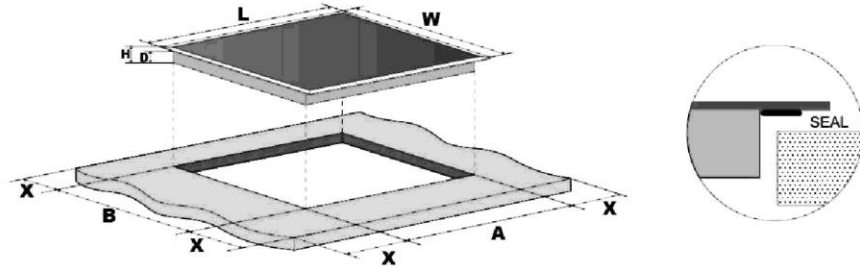
Installazione

Selezione materiali per installazione

Tagliare la superficie di lavoro secondo le dimensioni indicate nel disegno.

Ai fini dell'installazione e dell'uso, si deve mantenere uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro.

Assicurarsi che lo spessore della superficie di lavoro sia di almeno 30 mm. Si prega di selezionare il materiale resistente al calore per il piano di lavoro, per evitare una maggiore deformazione causata dalla radiazione termica della piastra. Come mostrato sotto:

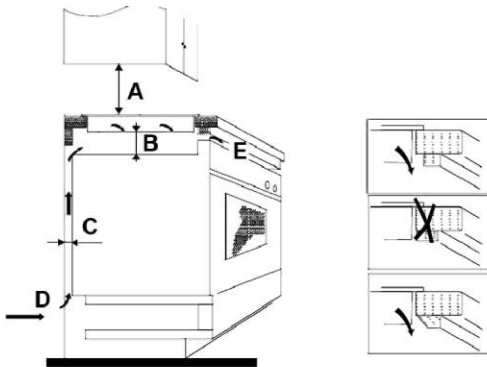


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
800	520	60	56	680	490	50 mini

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia in buono stato di funzionamento. Come mostrato sotto



Nota: La distanza di sicurezza tra la piastra di cottura e il mobiletto sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ingresso aria	Uscita aria 5mm

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che

- la superficie di lavoro sia quadrata e piana e nessun elemento strutturale interferisca con le esigenze di spazio
- il piano di lavoro sia realizzato in un materiale resistente al calore
- se il piano di cottura è installato sopra un forno, il forno abbia una ventola di raffreddamento incorporata
- l'installazione sarà conforme a tutti i requisiti, alle norme e regolamenti applicabili
- un adeguato interruttore, che fornisce il completo scollegamento dalla rete elettrica, sia incorporato nel cablaggio permanente, montato e posizionato in modo da rispettare le norme e i regolamenti locali in materia di cablaggio.
tale interruttore rispetti le norme e fornisca una separazione dei contatti di 3 mm in tutti i poli (o in tutti i conduttori attivi [di fase] se le regole di cablaggio locali consentono questa variazione dei requisiti)
- l'interruttore di sezionamento sarà facilmente accessibile al cliente con il piano cottura installato
- in caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità edilizie locali e le regolamentazioni
- si utilizzino finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle in ceramica) per le superfici delle pareti che circondano il piano cottura.

Installato il piano cottura, assicurarsi che

- il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso le ante degli armadi o dei cassetti
- ci sia un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno del mobile alla base del piano cottura
- se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, una barriera di protezione termica sia installata sotto la base del piano cottura per evitare di toccare il fondo del piano cottura.
- l'interruttore è facilmente accessibile dal cliente

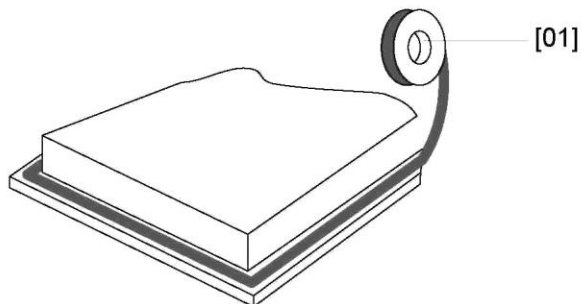
Prima di posizionare le staffe di fissaggio

L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio).
Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

- L'unità deve essere posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

fig. 1



01



Allungare la guarnizione in dotazione lungo il bordo inferiore del piano di cottura, assicurandosi che le estremità si sovrappongano.



fig . 2

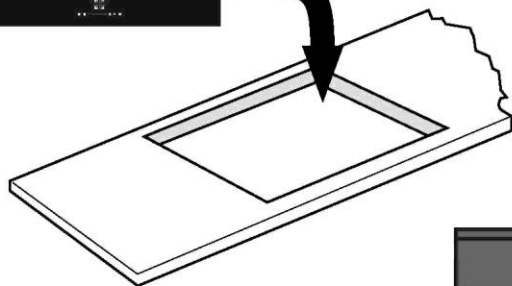


fig . 3

Non usare adesivi per fissare il piano cottura nel piano di lavoro.

Una volta sistemata la guarnizione, posizionare il piano cottura nella sagoma del piano di lavoro. Applicare una leggera pressione verso il basso sul piano cottura per spingerlo all'interno del piano di lavoro garantendo una buona tenuta attorno al bordo esterno (fig. 3)

Avvertenze

1. La piastra ad induzione deve essere installata da personale o tecnici qualificati. Abbiamo dei professionisti al vostro servizio. Non effettuare mai l'operazione da soli.
2. Il piano cottura non verrà installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità può danneggiare l'elettronica del piano cottura
3. La piastra a induzione deve essere installata in modo da garantire una migliore radiazione termica per aumentarne l'affidabilità.
4. La parete e la zona di riscaldamento a induzione sopra la superficie del tavolo devono resistere al calore.
5. Per evitare danni, la struttura a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

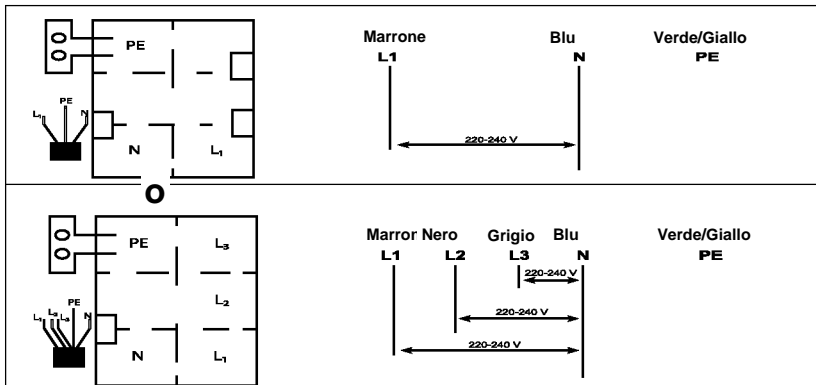


Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona adeguatamente qualificata. Prima di collegare il piano cottura all'alimentazione di rete, controllare che:

1. il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza assorbita dal piano di cottura.
 2. la tensione corrisponda al valore indicato sulla targhetta
 3. le sezioni del cavo di alimentazione possano sopportare il carico specificato sulla targhetta.
- Per collegare il piano cottura all'alimentazione di rete, non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, in quanto possono causare surriscaldamento e generare incendi. Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in nessun punto.



Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza modifiche; qualsiasi modifica deve essere fatta solo da un elettricista qualificato.



- Se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'operazione deve essere effettuata dal personale post-vendita con strumenti appositi, per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio viene collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore automatico omipolare con uno spazio minimo di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve assicurarsi che sia stato effettuato il corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Il cavo non va piegato o schiacciato.
- Il cavo va controllato a intervalli regolari e sostituito unicamente da tecnici autorizzati.

Questo apparecchio richiede un interruttore miniaturizzato da 40 Amp.



Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2011/65/CE per i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo apparecchio venga smaltito correttamente, si contribuisce a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da un errato smaltimento.

Il simbolo sul prodotto indica che non può essere trattato come un normale rifiuto domestico. Deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di beni elettrici ed elettronici.

SMALTIMENTO: Non smaltire il prodotto come rifiuti municipali non classificati. Sarà necessario raccogliere separatamente questi rifiuti.

Questo apparecchio richiede uno smaltimento specializzato. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio comune, il servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato.

Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'ufficio comunale locale, il servizio di smaltimento rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato.

SCHEDA PRODOTTO

Le informazioni contenute nella scheda tecnica del prodotto sono fornite in conformità al Regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione che integra la direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo.

Informazioni per i piani di cottura elettrici per uso domestico

	Ubicazion e	Simbolo	Valore	Unità
Marca	SILVERLINE			
Identificaz. modello	IH5450B01			
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico			
Numero di zone e/o aree di cottura		4		
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e zone di cottura, zone di cottura radianti, piastre solide)		Zone di cottura a induzione		
Per zone o aree di cottura circolari: diametro della superficie utile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm	Parte anteriore sinistra	∅	16	cm
	Parte posteriore sinistra		21	
	Parte anteriore destra		16	
	Parte posteriore destra		21	
Per zone o aree di cottura non circolari: lunghezza e larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata a 5 mm		L		cm
		W		
Consumo di energia per zona di cottura o area calcolata per kg	Parte anteriore sinistra	EC cottura elettrica	183,4	Wh/kg
	Parte posteriore sinistra		182,9	
	Parte anteriore destra		180,7	
	Parte posteriore destra		194,7	
Consumo energetico del piano cottura calcolato per kg		EC piano cottura elettrico	185,4	Wh/kg

Al fine di determinare la conformità con i requisiti di progettazione eco-compatibile, sono stati applicati i metodi di misurazione della qualità e i calcoli dei seguenti standard:

EN 60350-2

Rev.05052022

www.silverline.com

Company:
SILVERLINE Italia Srl
Via San Carlo 121 - 20811
Cesano Maderno (MB)
Tel: +39 0362 1440692
Fax: +39 0362 1442624
italia@silverline.com