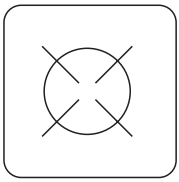
Model/Modell PIK 80 S



GB Electric Built-in Hob

DE Bedienungsanleitung
Panoramakochfeld

SILVERLINE®

CE

P21272R00

DEAR CUSTOMER,

GB

We thank you for purchasing our product.

This product is designed meticulously and produced using the highest quality materials, is tested delicately to satisfy all your cooking demands. We know for sure that this modern, functional and practical product will meet your expectations ideally. The use of this device is quite easy, but please read the explanations and instruction in this manual in order to get the best results and act in accordance with these instructions in order to benefit from the product you purchased in the best way.

THIS DEVICE IS MANUFACTURED ONLY FOR USE IN DOMESTIC ARES. THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INJURIES AND DAMAGES THAT CAN OCCUR AS A RESULT OF INSTALLATION AND USE WHICH IS IMPROPER, WRONG OR AGAINST THE INSTRUCTIONS OF THE DEVICE.

Our company shall not be liable for any damages resulting from the translation or publication, damages that will result from the incorrect use of the device and damages to people, environment or other materials. The manufacturer reserves the right to make changes deemed necessary or useful on the product even though it concerns the user without affecting the actual function and safety of the product.

CONTENT

SAFETY INFORMATION AND WARNINGS	4
HANDLING INFORMATION	6
TECHNICAL SPECIFICATIONS OF HOB	7
PRODUCT DEFINITION	8
USAGE OF DEVICE	9
INSTALLATION OF DEVICE	13
INSTALLATION DETAILS OF DEVICE	14
ELECTRICAL CONNECTION	15
INFORMATION RELATED TO ENERGY EFFICIENCY	16
CLEANING AND MAINTENANCE	16
POINTS TO CHECK BEFORE CALLING THE TECHNICAL SERVICE	18
PRODUCT FICHE	20

SAFETY INFORMATION AND WARNINGS

GB

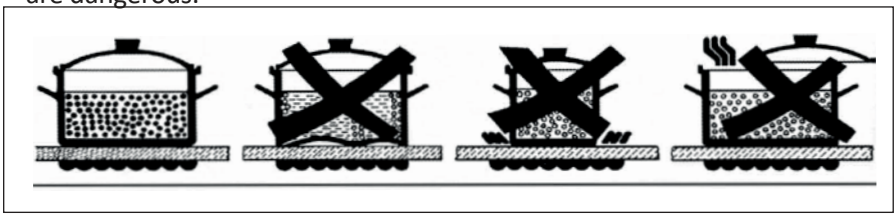
Please read the manual before installing or using this product.

- Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.
- The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.
- After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadver-tently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- **WARNING:** Use only stovetop pro-tectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protec-tors can cause acci-dents.
- It is necessary to allow the appliance disconnection after i n s t a l l a t i o n. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.
- Get the location of installation and the wiring prepared in order to make your product ready for use. Then call the authorized technical service.
- The operation voltage of your product is **220**-**240** V AC, the frequency is **50** Hz. The wiring on which the product is to be installed must be grounded and the mains voltage must be in accordance with the values outlined in this manual, because that both electrical and gas connection of the hob will be made.
- Grounded plug is mounted to the electric cable of your hob. This plug is required to be used with grounded line.
- Your hob is manufactured for use by adults and children under the supervision of adults. DO NOT allow small children to play with the hob, the control knobs or to play near the hob.
- Hob is a product of which especially the flammable components and operation plate heat while working. Therefore, children must ABSOLUTELY be kept away from the operation area of the hob.
- Be sure to remove all packing materials before using the hob.
- Make sure that the hob and/or the cable is complete and undamaged and that the bottom part of the device is without any impact when you remove the hob from its package, otherwise contact your dealer.
- Do not leave the packaging materials (box, bag, Styrofoam, screw etc.) within the reach of children, these are potential hazardous agents.

- This product is not suitable for commercial and industrial use because it is manufactured for domestic use. The use for any other purposes (eg; heating the room in which the product is located) is dangerous and inappropriate.
- Do not change the location of the device in case of operation and/or when the device is hot.
- Do not leave your hob operate on its own, check it frequently.
- When moving or cleaning the product, or performing maintenance on the hob, unplug it.
- Never sttempt to unplug by pulling on the cable.
- Never touch the product and use the device if your hands and feet are wet or damp.
- In the glazed hob models; if your hob's glass is cracked and/or broken, immediately unplug the hob and do not tinker with, in order to prevent the electrical shock.
- Please dispose the packaging material of the device after installation paying the necessary attention to the safety and environmental conditions. Dispose the waste packaging into the relevant recycling bins according to their features (foil, cardboard, styrofoam) for the re-use. When disposing any electrical equipment, make it unusable by cutting the cable.
- If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the hob in order to protect against electric shock.
- This device is not designed to be operated with an external timer (not located on the device) or a separate remote control system.
- Never clean this device with steam cleaners.
- The device and accessible parts may be heated during operation. Prevent the touching the heating elements. Children under **8** must stay away from the upper surface of the device unless under constant surveillance.
- This device can only be used by children **8** years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities or people who do not have experience and knowledge about the device, can ONLY use the device when they are supervised or when they are given proper instruction on how to use the device and when they understand the dangers involved in its use.
- User cleaning and maintenance cannot be done by unsupervised children.
- Children should not play with the device.
- Caution. Cooking with oil is dangerous when you are not controlling the device, because this device may cause a fire.
- Never try to extinguish a fire with water! In this case, disconnect the device and cover the flames with a plate or blanket.
- Do not put anything on the upper surface of the hob in order to keep it on the cooking areas.

GB

- Prevent a possible fire hazard.
- Operate the product after putting the pot on the cooking area.
- The pots and pans to be used on the hob must have a flat and hard pan.
- Do not use plastic pot or aluminum sheet to cook on the hob.
- During the operation of hob, do not put metal objects such as knife, fork, spoon or pot cover on the hob because they might be overheated. The correct cooking method is as shown in the table below. The incorrect cooking methods are dangerous.



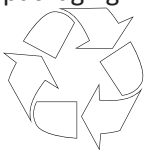
Our company shall not be liable for any damages to people, animals or things due to failure to comply with the above notices.

HANDLING INFORMATION

- Keep the product's original packaging.
- Handle the product with the original packaging, follow the handling markings on the packaging. If there is no original packaging.
- Take precautionary measures against impacts that may be on the exterior surface of your product. Do not place heavy loads on the product.
- Hold/ place your product parallel to the ground (top side up) during carrying.
- Handle the pot carriers separately as not to contact each other.

Packaging

All packaging materials are recyclable protecting the environment. Dispose of the packaging material waste in order to contribute to Environmental contribution.



Disposal of Old Devices

Devices which are old and no longer usable should not be disposed of directly into the waste container. The components which may be reused and handy can be found in electrical and electronic old devices. Apart from that, there may be materials which allow the operation of the device and which may be harmful to the nature and environment in the devices that are transmitted to the waste centers when they are old enough not to be used.

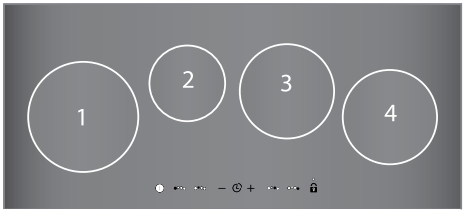
It is recommended to keep the manual in terms of providing information about the operation of the device in the event of a transfer of this device.

Before the disposal of this device, the potential negative results to environment and human health should be prevented. Otherwise, this device would be an inappropriate waste

GB

This symbol on the product is for warning purpose for the device not to be evaluated as household waste, to be delivered to the electronic waste collection centers. The disposal process of the device must be carried out in accordance with the local environmental regulations. In order to dispose of, reuse and recycle this device, detailed information can be obtained from the competent authorities

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF HOB

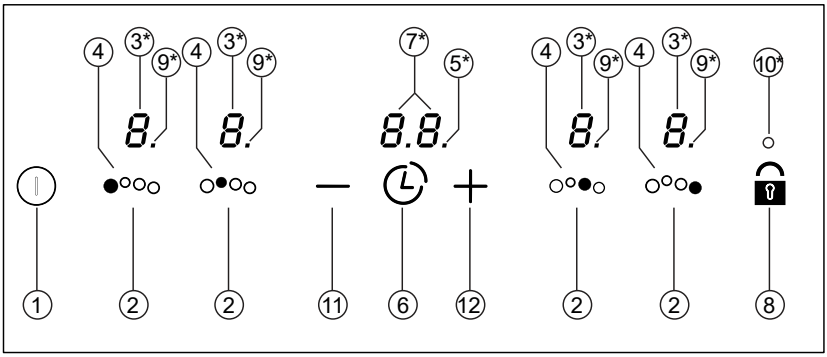


MODEL NAME SILVERLINE	PIK 80 S
WIDTH	900
No.1 Burner*	2,300/3,200* W
No.2 Burner*	1,400/1,800* W
No.3 Burner*	1,850/2,500* W
No.4 Burner*	1,850/2,500* W
PRODUCT DIMENSIONS (WxDxH) (mm)	900X400 mm
PRODUCT PACKAGE SIZE (WxDxH) (mm)	940X541X95 mm

***** Induction power with the Power function enabled.
- Residual heat indicator (H)
- Maximum electric power: **7**,**400** W.
- Supply power: **230** Volts.
- Frequency: **50**/**60** Hertzs.

PRODUCT DEFINITION

GB



User instructions of the Touch Control

1 On/off touch key.
2 Hotplate signaller.
3 Power and/or residual heat displays*****.
4 Hotplate selection touch keys.
5 Decimal point for the clock*****.
6 Clock touch key.
7 Clock indicator.
8 Locking touch key for the rest of touch keys.
9 Decimal point of the power and/or residual heat indicators*****.
10Lock activated display*****.
11"Minus" power/time reduction touch key.
12"Plus" power/time increase touch key.
***** Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys. You do not need to exert force on the desired touch key, you only need to touch it with your fingertip to activate the required function.
Each action is verified by a beep.
If one or several touch keys remain pressed for more than ten seconds, the hob will automatically switch off for safety reasons and the beep alarm will go off as a warning of the possible danger situation.

USAGE OF DEVICE

GB

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Touch the On touch key ⏻(**1**) for at least one second. The touch control will become active, a beep will be heard and the indicators (**3**) will light up displaying a "-". If any cooking area is hot, the related indicator will flash an H.
If you do not take any action in the next **10** seconds the touch control will switch off automatically.
When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button ⏻ (**1**), even if it has been locked (lock function activated). The touch button ⏻ (**1**) always has priority to disconnect the touch control.

ACTIVATING HOT PLATES

Once the touch control has been activated with touch key ⏻(**1**), the desired hotplates can be switched on.

1 Select the desired hotplate by pressing the related touch key (**4**). An **0** will appear in the related power indicator and the decimal point will stay on indicating that the hotplate is selected.
2 With the touch key — or + (**12**/**11**) select the desired power level (from **1** to **9**).

The — and + touch keys are repetitive, so if you keep them pressed they increase or decrease in a continuous manner.
Only one hotplate can be selected at a time, in other words only one decimal point will be lit up (**9**) (except when more than one hotplate is being timed).
Quick switch-on at maximum power: Select the hotplate and press touch key —(**11**) once. The hotplate will be activated at its maximum power (level **9**).

SWITCHING OFF THE HOTPLATE

1 The hotplate must previously be selected. Its decimal point (**9**) must be lit up.
2 Using the touch key —(**11**), lower the power to level **0**. The hotplate will switch off.

Quick switch-off: Whatever the power level setting is, by simultaneously pressing touch keys — and + (**12**/**11**), the hotplate will switch to level **0**. When a hot plate is switched off an H will appear in its power indicator, if the glass surface of the related cooking area is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator switches off (if the hob is disconnected), or otherwise a "-" will light up if the hob is still connected.

SWITCHING OFF THE DEVICE

The device can be switched off at any time by pressing the general on/off touch key ⏻ (**1**). In standby mode an H will appear in the areas that are hot. The indicators for the rest of the hotplates will not light up. The switching off of the device or of each individual hotplate will be accompanied by a longer beep than the rest.

⚠ After use, disconnect the device by using its control and do not rely on the pot/pan detector.

Locking of the touch keys of the induction hob

By using touch key lock (**8**) you may lock all the touch keys of the touch control panel. This prevents functions from being activated accidentally and children from playing with the controls.

Bear in mind that when the touch control is on, you can still switch it on/off using touch key (**1**) even if the lock function is activated (pilot light **10** is on). On the other hand, if the touch control is switched off, the locking function does not allow the on/off touch key (**1**) to be used. You must first deactivate the lock.

To activate or deactivate the function, keep touch key (**8**) pressed for about **1** second. When the function is activated, the pilot light (**10**) lights up.

Silencer of the beep

When the hob is on, if one presses the touch key "+" and the locking touch key (**8**) simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated.

This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

To once again activate all the beeps that accompany each action, again simultaneously press the touch key and the locking touch key (**8**) for three seconds.

Power Function (Power concentration)

This function allows the hot plate to be given extra power, in excess of its nominal power. The said power depends on the size of the hot plate and it can reach the maximum value allowed by the generator.

POWER BOOST FUNCTION CONNECTION

1 Activate the related hotplate to power level **9**.

2 From power level **9**, press touch key + (**12**), and the P symbol will be displayed in the indicator.

The Power boost function has a maximum duration of **10** minutes. After this time has elapsed, the power level will automatically reset to level **9**.

On activating the Power boost function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (**3**).

POWER BOOST FUNCTION DISCONNECTION

The Power boo st function can be disconnected by pressing touch key — (**11**) to return to power level **9**. The function may also automatically be disconnected if the temperature of the cooking area becomes too high.

GB

Timer function

This function makes it easier to cook, as you do not need to be present throughout the process: the timed hot plate(s) will switch off automatically after the set time has lapsed. There is a separate timer for each hot plate, which allows all of the hot plates to be timed simultaneously.

With these models you can use the clock as a timer for the hotplates for times ranging from **1** to **99** minutes. All the cooking areas can be programmed individually and in a simultaneous manner.

Timing one hotplate

1 The cooking zone to be timed must be selected. The related decimal point must be lit up.

2 Select a power level for the hotplate from **1** to **9** using the touch keys — or + (**12**/**11**).

3 Press clock touch key (**6**). Timer indicator (**7**) will display **00**.

4 Immediately afterwards, enter a cooking time between **1** and **99** minutes, by using the touch keys — or + (**12**/**11**). With the former the value will start at **1**, whereas with the latter it will start at **60**. By pressing both at the same time the value will be reset to **00**.

When the clock indicator (**7**) stops flashing, it will start to count down the time automatically. The indicator (**3**) relating to the timed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol. When the clock reaches **01**, it will switch from counting down minutes to seconds.

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. The timer indicator will display a flashing **00** beside the indicator of the hotplate that has been disconnected. If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps **3** and **4**. If the heating zone turned off is hot, its indicator shows an H or otherwise an **0**. To turn off the audible signal touch any sensor.

Changing the programmed time.

To change the programmed time, you must press the touch key of the timed hotplate (**4**) to select it and then the clock (**6**). You may then read and change the time.

DISCONNECTION OF THE TIMER

If you want to stop the timer before the programmed time is up.

1 First select the hotplate and then press clock touch key (**6**).

2 Use the touch key —(**11**) to reduce the time to **00**. The clock is cancelled.

For quick switch-off: repeat step **1** as above. Simultaneously pressing the — and + touch keys (**12** and **11**) the

timer will be disconnected.

GB

To deactivate the function it is sufficient to press the touch keys — or + (**12**/**11**), and the indicator will switch to respectively displaying the lower power level **0** or the higher one **1**.

Power Management function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function. This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

1 Press the "+" touch key for threeseconds. The letter PL will appear on the clock (**6**), if the model has a timer or on the hotplate indi-cators (if it is not equipped with one).

2 Press the locking touch key (**8**). The different power values to which the hob can be limited will appear and these can be changed using the "+" and "-" touch keys.

3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key (**8**). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotpla-te is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (**3**) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hot-plates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down. If you use the quick switch-on at maxi-mum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (**3**).

Safety switch off function

If due to an error one or several hea-ting zones do not switch off, the appliance will be automatically discon-nected after a set amount of time (see table **1**).

Table 1

Selected power level	MAXIMUM OPERATING TIME (in hours)	
	Models with Fondue function	Models without Fondue function
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 or 5 mins.*	10 or 5 mins.*

* Depends on model

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

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

⚠ In the event of operating pro-blems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the SILVERLINE technical service.

INSTALLATION OF DEVICE

The installation should be done by an authorized service according to the instructions.

Our company shall not be liable for any damages to people, animal or things because of improper installation.

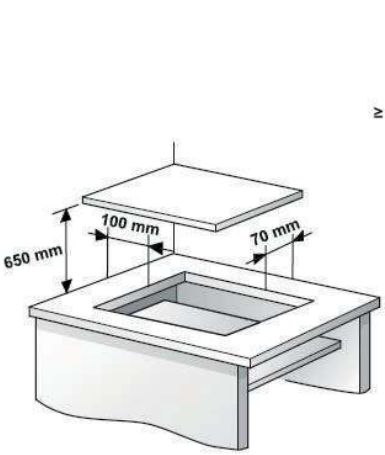
Installation with cutlery drawer

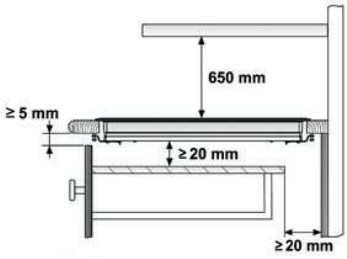
If you want to install the furniture or the cutlery drawer under the hob, a separation board should be installed between the two surfaces. Thus the accidential contact with the hot surface of the device cover is prevented. The board must be installed **20** mm under the soffit of the hob.

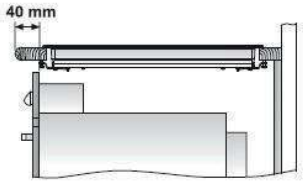
INSTALLATION DETAILS OF DEVICE

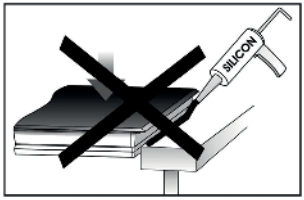
Minimum distances

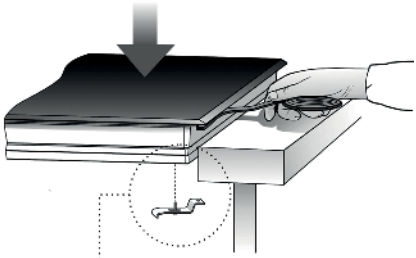
GB

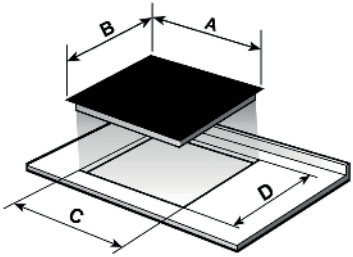


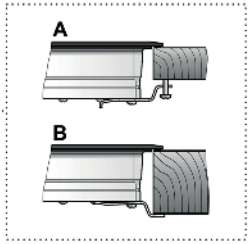












	A	B	C	D
	900	400	860	380

ELECTRICAL CONNECTION

GB

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life. Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

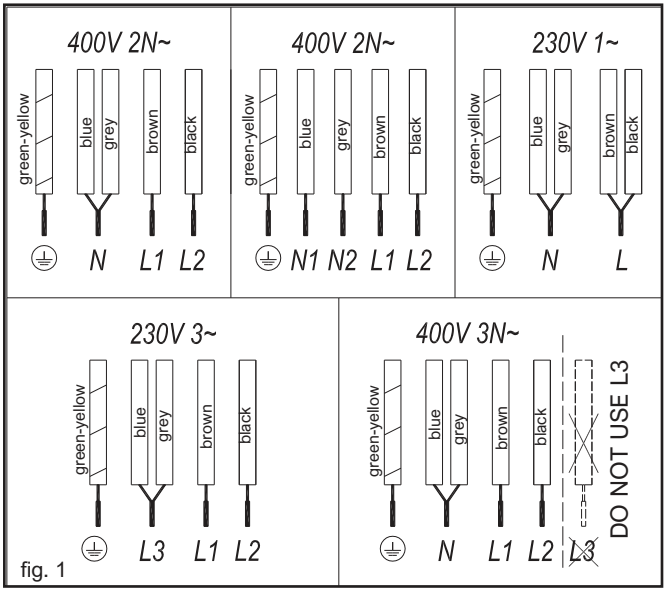


fig. 1

Warning:

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

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

⚠ It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.

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

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

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

INFORMATION RELATED TO ENERGY EFFICIENCY

Use pots or pans only with thick and flat bases. Trays with smaller diameter than the indicated heating area are not recommended.

- Due to risk of scratching, do not slide pots and trays on the glass.
- Even though the glass can withstand the impact coming from large pots and trays which don't have sharp corners, please try not to hit it.
- To prevent the damage that may occur on glass induction suface, try not to slide the pots and pans on glass and keep the bases of the containers clean and well maintained.
- Try not to spill sugar and sugar-containing products on the glass; it will cause damage when the surface is hot.

CLEANING AND MAINTENANCE

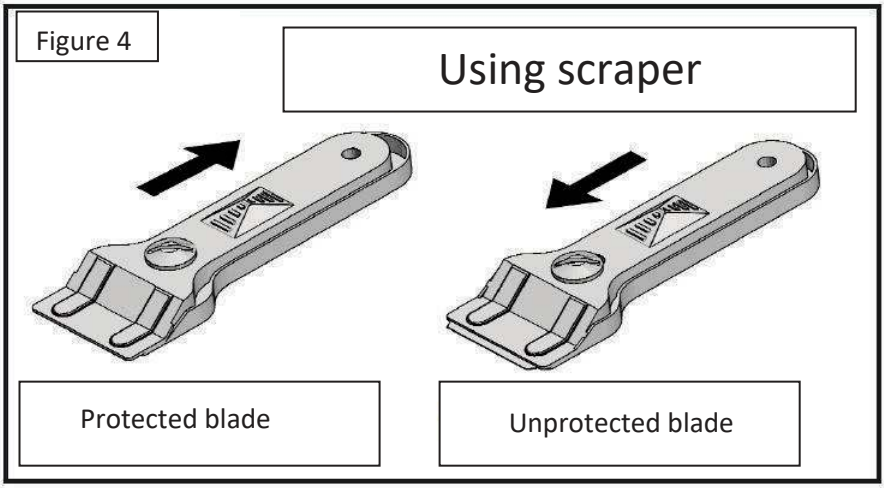
In order to keep the device in the best state, clean with the appropriate tools when it is cooled down. This will make the cleaning easier and prevent the accumulation of dirt. Never use sharp the cleaning products or tools or steam products.

Light dirt that isn't adhered to the surface can be cleaned with a damp cloth and a soft detergent or warm soapy water. For deeper stains or oils, use use a speical cleaning agent and dollow the insturctions on the bottle. The sticky dirt resulting from repeated burning can be removed by using a scraper blade.

Light tinting occurs due to the pots and trays that have dry and greasy residue on their base or the requirement to grease between the glass and tray. These can be removed by using a watered nickel scraper or an agent produced specifically for ceramic heating plates. Do not immediately press onto the plastic objects, sugar or food containing plenty of molten sugar with a scarper. Do not use glass as a surface to place the objects.

When your work with scraper is completed, pull the blade back and lock it. (See figure **4**)

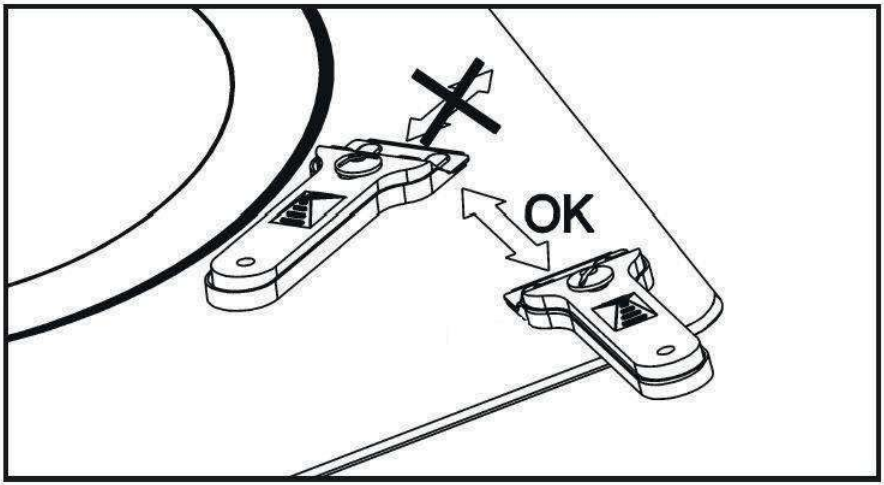
Figure 4



Warnings

- **Use the glass scraper carefully. The blade can cause injury!**
- **If you use the scraper wrongly, the blade can be broken and a part of it can be pinched between the trim and the glass. When it happens, do not attempt to remove it with your hands. Use a tweezers or a fine-edged knife carefully.**

(See figure 3)



POINTS TO CHECK BEFORE CALLING THE TECHNICAL SERVICE

GB

Prior to calling technical service, carry out these verifications that are mentioned below.

•**The device is not working:**
Make sure that the power cable is connected to the plug.

•**The pot is sticking to the glass:**
If there is a molten material between the pot and the glass, try to separate them by setting the heating plate to the maximum power.

•**Constant beep tone, control deactivation:**
There is an object or liquid on the touch control. Remove the object or liquid on the touch control

•**F0 message on the control while hob is connected:**
Calibration fault. Cut off the connection of the hob and a couple of seconds later, plug in again

•**Fc message and heating plates on the control close:**
Overheating on the electrical parts. Leave the hob for cooling for a while.

•**FL message on the control:**
High power light is active on the cooking part. Cut off the connection of the hob and, a couple of seconds later, plug in again.

•**Fr message on the control:**
Automatic control. Cut off the connection of the cooking part with network.

•**Other messages starting with "F" out of the ones above:**
One-off fault. If the message does not disappear within a couple of minutes, call Silverline Authorized Technical Service.

IF YOU STILL HAVE A PROBLEM WITH YOUR PRODUCT, PLEASE CONTACT THE SILVERLINE AUTHORIZED SERVICE.

In order to find the nearest Sliverline Authorized Service to you, you may consult to the authorized servide list which is provided to you along with the product. If your list is older than **1**-**2** years, you can call SILVERLINE CALL CENTER **+49 (0) 02181 75668 350** to get answer to your questions
This device has been labeled according to **2012**/**19**/EU Directive regarding the Waste Electrical and Electronic Devices (WEEE). AEEE includes both contaminant (these may cause harmful effects on environment) and essential elements (these may be reusable).
You are required to prevent the negative consequences of this product to the environment and human health before scapping or discarding it. Subjecting of AEEE to special processes is important in order to discard all the contaminants properly and all recycle and reuse all the materials. People have an important role in ensuring that AEEE does not become an

environmental problem; some basic rules should be followed:
•AEEEs shouldn’t be treated as domestic wastes.
•AEEEs should be delivered to the related collecting centers by the municipalities or registered companies. AEEE collection services are available in many countries.
• When you buy a new device, the old one can be given to the seller and the seller can accept one product per the product he sells. In order to do that, the delivered equipment should be the same type and have the same functions.
This symbol on the product aims to warn in order for the product not to be considered as domestic waste but to be delivered to the electrical and electronic waste collection centers. The product should be discarded according to the local environmental regulations.

COMPLIANT TO AEEE DIRECTIVE

PRODUCT FICHE

GB

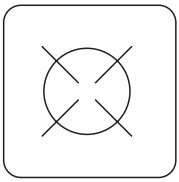
The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC .

Information for domestic electric hobs

	Location	Symbol	Value	Unit
Brand	SILVERLINE			
Model identification	PIK 80 S			
Type of hob		Induction 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 perelectric heated cooking zone, rounded tothe nearest 5 mm	Left front Left rear Right front Right rear	Ø	21,00 14,00 18,00 18,00	cm
For non-circular cooking zonesorareas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm		L W	- -	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Left front Left rear Right front Right rear	$EC_{electric\ cooking}$	178,32 201,5 189,4 189,4	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per		$EC_{electric\ hob}$	189,7	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

Model/Modell PIK 80 S



DE Bedienungsanleitung
Panoramakochfeld

SILVERLINE®

CE

LIEBER KUNDE,

DE

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist sorgfältig entworfen und hergestellt unter Verwendung der hochwertigsten Materialien, wurde geprüft, um alle Ihre Kochanforderungen zu befriedigen. Wir wissen, dass dieses moderne, funktionale und praktische Produkt Ihre Erwartungen optimal erfüllt. Der Gebrauch dieses Gerätes ist sehr einfach, aber bitte lesen Sie die Erklärungen und Anweisungen in diesem Handbuch, um die besten Ergebnisse zu erhalten und handeln Sie gemäß dieser Anleitung, um von dem Produkt, das Sie erworben haben, am besten zu profitieren.

DIESES GERÄT WURDE NUR FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH HERGESTELLT. DER HERSTELLER IST NICHT FÜR VERLETZUNGEN UND SCHÄDEN HAFTBAR, DIE ALS FOLGE VON UNSACHGEMÄSSER INSTALLATION UND VERWENDUNG ODER NUTZUNG GEGEN DIE ANWEISUNGEN DES GERÄTES AUFTRETEN KÖNNEN.

Unsere Firma haftet nicht für Schäden, die aus Übersetzungen oder Veröffentlichungen resultieren, Schäden und Verletzungen an Personen, die Umwelt oder anderen Materialien, die durch unsachgemäße Nutzung des Gerätes entstehen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die für das Produkt notwendig oder nützlich sind, auch wenn es sich um den Benutzer handelt, ohne die tatsächliche Funktion und Sicherheit des Produkts zu beeinträchtigen.

INHALT

DE

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN 24
INFORMATIONEN ZUR HANDHABUNG 27
TECHNISCHE ANGABEN DES KOCHFELD 28
PRODUKTDEFINITION 29
NUTZUNG DES GERÄTES 30
INSTALLATION DES GERÄTES 35
INSTALLATIONDETAILS DES GERÄTES 35
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 36
INFORMATIONEN ZUR ENERGIEEFFIZIENZ 38
REINIGUNG UND WARTUNG 38
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN, BITTE FOLGENDE PUNKTE PRÜFEN 40
PRODUKTDATENBLATT 42

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

DE

Bitte lesen Sie das Handbuch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden.

- Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen des Induktionskochfeldes. Mögliche Gefahren vermeiden.
- Der Induktionsgenerator entspricht den aktuellen EU-Rechtsvorschriften. Wir empfehlen jedoch, dass Personen, die mit einem Gerät wie einem Herzschrittmacher ausgestattet sind, sich an ihren Arzt wenden sollten oder im Zweifelsfall auf die Induktionsbereiche verzichten.
- Nach Gebrauch immer die heiße Platte abschalten, nicht einfach den Topf oder die Wanne entfernen. Andernfalls kann es zu einer Fehlfunktion kommen, wenn innerhalb der Erfassungsperiode ein anderer Topf oder eine Pfanne auf das Kochfeld gelegt wird Vermeiden Sie mögliche Unfälle!
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine Person mit gleicher technischer Qualifikation ausgetauscht werden.
- WARNUNG: Benutzen Sie nur Kochfeldprotektoren, die vom Gerätehersteller entworfen oder vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignete oder eingebaute Schutzvorrichtungen in das Gerät eingebaut wurden. Der Einsatz unzureichender Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Nach dem Einbau muss das Gerät abgetrennt werden. Trennvorrichtungen müssen gemäß den Installationsvorschriften in die feste Elektroinstallation eingebaut werden.
- Lassen Sie sich den Standort der Installation und die Verdrahtung vorbereiten, um Ihr Produkt für den Einsatz bereitzustellen.. Dann rufen Sie den autorisierten Kundendienst an.
- Die Betriebsspannung Ihres Produkts beträgt 220-240 V AC, die Frequenz 50 Hz. Die Verdrahtung, auf der das Produkt installiert werden soll, muss geerdet sein und die Netzspannung muss den in diesem Handbuch angegebenen Werten entsprechen, da sowohl der elektrische als auch der Gasanschluss des Kochfeldes hergestellt werden.
- Ihr Kochfeld ist für die Verwendung von Erwachsenen und für Kindern unter Aufsicht von Erwachsenen hergestellt wurden. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder nicht mit dem Kochfeld, den Drehknöpfen oder in der Nähe des Kochfeldes spielen.
- Der Kochfeld ist ein Produkt, bei dem vor allem die brennbaren Komponenten und Betriebsplatte während des Betriebs heiß werden. Daher müssen Kinder

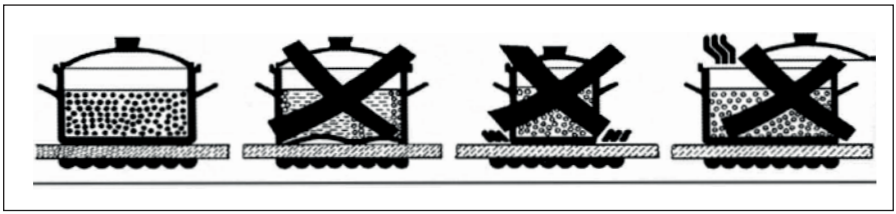
UNBEDINGT von dem Arbeitsbereich des Kochfeldes ferngehalten werden.

- Achten Sie darauf, alle Verpackungsmaterialien zu entfernen, bevor Sie den Kochfeld verwenden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kochfeld und / oder das Kabel vollständig und unbeschädigt ist und dass der untere Teil des Gerätes keinem Aufprall ausgesetzt istt, wenn Sie den Kochfeld aus der Verpackung nehmen, andernfalls wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Lassen Sie die Verpackungsmaterialien (Karton, Beutel, Styropor, Schrauben etc.) nicht in Reichweite von Kindern liegen, dies sind potentielle gefährliche Stoffe.
- Dieses Produkt ist nicht für den gewerblichen und industriellen Gebrauch geeignet, da es für den häuslichen Gebrauch hergestellt wurde. Die Verwendung für andere Zwecke (z.B. Heizen des Raumes, in dem sich das Produkt befindet) ist gefährlich und unangemessen.
- Ändern Sie nicht den Standort des Gerätes im Falle eines Betriebs und / oder wenn das Gerät heiß ist.
- Lassen Sie Ihr Kochfeld nicht allein laufen, überprüfen Sie es häufig.
- Wenn Sie das Produkt bewegen oder reinigen oder Wartungsarbeiten am Kochfeld durchführen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie niemals, das Kabel vom Netz zu trennen.
- Berühren Sie das Produkt nicht und benutzen Sie es nicht, wenn Ihre Hände und Füße nass oder feucht sind.
- Wenn bei glasierten Kochfeldmodellen das Glas Ihres Kochfeldes gerissen und / oder gebrochen ist, sofort den Kochfeld vom Netz trennen und nicht anfassen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial des Gerätes nach der Montage unter Beachtung der Sicherheits- und Umgebungsbedingungen. Entsorgen Sie die Abfallverpackung gemäß den Merkmalen (Folie, Karton, Styropor) zur Wiederverwendung in die entsprechenden Recyclingbehälter. Wenn Sie elektrische Geräte entsorgen, machen Sie diese durch Schneiden des Kabels unbrauchbar.
- Wenn das Keramikglas zerbricht oder Risse aufweist, ziehen Sie sofort den Netzstecker, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr (nicht am Gerät) oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Reinigen Sie das Gerät nie mit Dampfreinigern.
- Das Gerät und die zugänglichen Teile können im Betrieb erwärmt werden. Verhindern Sie das Berühren der Heizelemente. Kinder unter 8 müssen sich von der Oberseite des Gerätes fernhalten, es sei denn, sie werden ständig kontrolliert

DE

- Dieses Gerät kann nur von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder Personen, die keine Erfahrung und Kenntnisse über das Gerät haben, können NUR das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder wenn sie gegeben werden Ordnungsgemäße Instruktion über die Verwendung des Geräts und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Benutzer-Reinigung und Wartung können nicht durch unbeaufsichtigte Kinder durchgeführt werden.
- Kindern darf nicht erlaubt werden, mit dem Gerät zu spielen!
- Achtung. Das Kochen mit Öl ist gefährlich, wenn Sie das Gerät nicht kontrollieren, da dieses Gerät einen freien Brand verursachen kann.
- Niemals versuchen, freien Brand mit Wasser zu löschen! In diesem Fall trennen Sie das Gerät vom Strom und versuchen Sie das Feuer mit einer Platte oder Decke abdecken.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der Oberseite des Kochfeldes, um es auf den Kochstellen zu halten.

- Mögliche Gefahr vermeiden.
- Betreiben Sie das Produkt, erst nachdem Sie den Topf auf das Kochfeld gestellt haben.
- Die Töpfe und Pfannen, die auf dem Kochfeld verwendet werden sollen, müssen eine feste und glatte Böden haben.
- Verwenden Sie keine Plastiktöpfe oder Aluminiumblech, um auf dem Kochfeld zu kochen.
- Während des Betriebs des Kochfeldes dürfen keine Metallgegenstände wie Messer, Gabel, Löffel oder Topfdeckel auf das Kochfeld gestellt werden, da sie überhitzt werden könnten. Die richtige Kochmethode ist in der folgenden Tabelle dargestellt. Die falschen Kochmethoden sind gefährlich.



Unsere Firma haftet nicht für irgendwelche Schäden an Personen, Tieren oder Sachen wegen Nichtbeachtung der obigen Hinweise.

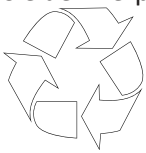
INFORMATIONEN ZUR HANDHABUNG

DE

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf.
- Behandeln Sie das Produkt mit der Originalverpackung, und befolgen Sie die Kennzeichnung auf der Verpackung. Wenn keine Originalverpackung vorhanden ist.
- Maßnahmen gegen Stöße auf der Außenseite des Produkts treffen. Stellen Sie keine schweren Lasten auf das Produkt.
- Halten Sie das Produkt während des Tragens parallel zum Boden (Oberseite nach oben).
- Behandeln Sie die Topfträger separat, damit sie sich nicht berühren.

Verpackung

Alle Verpackungsmaterialien sind recyclebar zum Schutz der Umwelt. Entsorgen Sie den Verpackungsmaterialabfall, um zum Umwelt beizutragen.



Entsorgung von Altgeräten

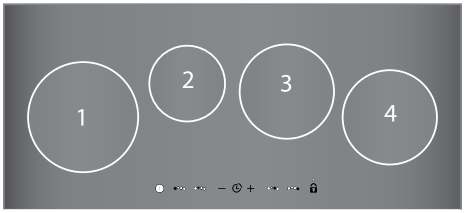
Altgeräte, die nicht mehr verwendbar sind, dürfen nicht direkt in den Abfallbehälter entsorgt werden. Die Komponenten, die wiederverwendet werden können und handlich sind, können in elektrischen und elektronischen Altgeräten gefunden werden. Abgesehen davon können Materialien vorhanden sein, die den Betrieb der Vorrichtung ermöglichen und die der Natur und der Umgebung in den Vorrichtungen schaden können, die zu den Abfallzentren übertragen werden, wenn sie alt genug sind, um nicht verwendet zu werden.

IEs wird empfohlen, das Handbuch im Hinblick auf die Bereitstellung von Informationen über den Betrieb des Gerätes im Falle einer Übertragung dieses Gerätes aufzubewahren.
Vor der Entsorgung dieses Geräts sollten mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden. Ansonsten wäre dieses Gerät ein ungeeigneter Abfall

Dieses Symbol auf dem Gerät dient dem Warnzweck, damit das Gerät nicht als Hausmüll ausgewertet werden soll und an die Elektronik-Sammelstellen zu liefern ist. Die Entsorgung des Gerätes ist gemäß den örtlichen Umweltschutzbestimmungen durchzuführen. Um dieses Gerät zu entsorgen, wiederzuverwenden und zu recyceln, können detaillierte Informationen bei den zuständigen Behörden eingeholt werden

TECHNISCHE ANGABEN DES KOCHFELD

DE



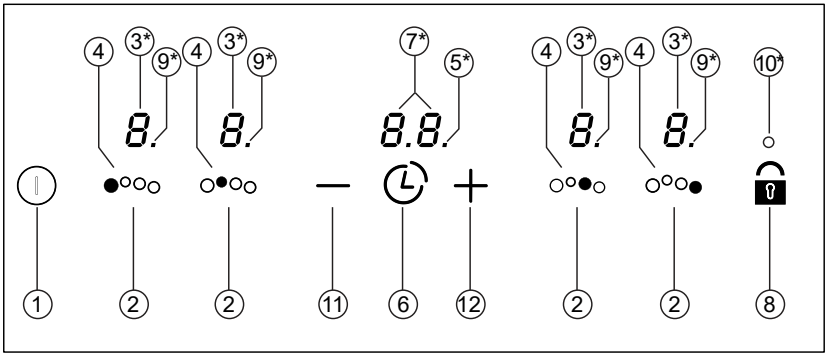
MODELLNAME SILVERLINE	PIK 80 S
BREITE	900
Nr. 1 Kochzone *	2,300/3,200* W
Nr. 2 Kochzone *	1,400/1,800* W
Nr. 3 Kochzone*	1,850/2,500* W
Nr. 4 Kochzone*	1,850/2,500* W
PRODUKTABMESSUNGEN (BxLxH) (mm)	900X400 mm
VERPACKUNGSABMESSUNGEN (BxLxH) (mm)	940X541X95 mm

* Kochzonen mit Booster Funktion mit der Powerfunktion aktiviert

- Restwärme-Anzeige. (H)
- Maximale elektrische Leistung: 7.400 W.
- Stromversorgung: 230 Volt.
- Frequenz: 50/60 Hertz.

PRODUKTDEFINITION

DE



Nutzungshinweise für die Touch-Bedienung

1 Ein/Aus Touch-Taste.
2 Heiße Platte Signalgeber.
3 Leistungs - und / oder Restwärmeanzeigen *.
4 Heiße Platte Auswahl Touch-Tasten.
5 Dezimalpunkt für die Uhr *.
6 Uhr Touch-Taste.
7 Uhrzeitanzeige.
8 Verriegelungstaste für die restlichen Touch-Tasten.
9 Dezimalpunkt der Leistungs - und/oder Restwärmeanzeigen*
10 Sperre aktiviert *.
11“Minus” Leistung- / Zeitreduzierung Touch-Taste.
12“Plus” Leistung- / Zeitreduzierung Touch-Taste.

* Nur bei laufendem Betrieb sichtbar.

Die Steuerung erfolgt durch die Touch-Tasten. Sie müssen dabei keinerlei Druck ausüben, sondern die Touch-Tasten lediglich mit der Fingerspitze berühren, um die gewünschte Funktion zu aktivieren.
Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.
Wenn eine oder mehrere Berührungstasten (Touch-Tasten) länger als zehn Sekunden gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch aus und der Warnton ertönt als Warnung vor der möglichen Gefahrensituation.

NUTZUNG DES GERÄTES

DE

EINSCHALTEN DES GERÄTES

1 Berühren Sie die Touch-Taste Ein ⏻(1) mindestens eine Sekunde lang. Die Touch-Bedienung aktiviert sich, ein Piepton ertönt und die Anzeigen (3) leuchten auf und zeigen einen „-“ an. Wenn eine Kochzone heiß ist, leuchtet auf der entsprechenden Anzeige ein „H“ auf.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Aktion durchführen, schaltet sich die Touch-Bedienung automatisch aus. Wenn die Touch-Bedienung aktiviert ist, können Sie diese jederzeit ausschalten, indem Sie die Touch-Taste ⏻(1), berühren, selbst wenn diese verriegelt wurde (Verriegelungsfunktion). Die Touch-Taste ⏻(1) hat stets Priorität, um die Touch-Bedienung auszuschalten.

AKTIVIERUNG DER KOCHPLATTEN

Nach Betätigen der Touch-Taste ⏻ (1), können die gewünschten Kochplatten eingeschaltet werden.

1 Wählen Sie die gewünschte Kochstelle aus, indem Sie die entsprechende Taste drücken (4). Ein 0 wird in der entsprechenden Betriebsanzeige angezeigt und der Dezimalpunkt bleibt eingeschaltet, um anzuzeigen, dass die Kochplatte ausgewählt ist.

2 Wählen Sie mit der Touch-Taste —oder+ (12/11) den gewünschten Leistungspegel (von1 bis 9).

Die und Touch-Tasten sind sich wiederholend, so dass, wenn Sie sie gedrückt halten sie in einer kontinuierlichen Weise erhöhen oder verringern

Es kann jeweils nur eine Kochstelle ausgewählt werden, d.h. es wird nur ein Dezimalpunkt aufleuchten (9) (außer wenn mehr als eine Kochplatte zeitlich gesteuert wird). Schnelles Einschalten bei maximaler Leistung: Wählen Sie die Kochplatte und drücken Sie die Taste —(11) einmal. Die Kochplatte wird mit ihrer maximalen Leistung aktiviert (Stufe 9).

AUSSCHALTEN DER HEISSEN PLATTE

1 Die Heizplatte muss zuvor gewählt werden. Der Dezimalpunkt (9) muss aufleuchten.

2 Mit der Schieberegler-Taste — (11), kann die Leistung auf 0gesenkt werden. Die Kochplatte schaltet sich damit aus.

Schnellabschaltung: Bei gleichzeitiger Betätigung der Tasten —und + (12/11),schaltet die Kochplatte auf Stufe 0. Wenn eine heiße Platte ausgeschaltet wird, erscheint H auf ihrer Energieanzeige (3), wenn die Glasoberfläche der entsprechenden Kochzone noch heiß ist und somit Verbrennungsgefahr besteht.

Wenn die Temperatur fällt, schaltet sich die Anzeige (3) aus (wenn der Kochfeld ausgeschaltet ist), der andernfalls „-“ wird aufleuchten, wenn der Kochfeld noch eingeschaltet ist.

AUSSCHALTEN DER KOCHPLATTE

Das Gerät kann jederzeit durch Drücken der allgemeinen Ein- / Aus-Taste abgeschaltet werden ⏻ (1). Im Standby-Modus erscheint ein H in den heißen Bereichen. Die Anzeigen für den Rest der Kochplatten leuchten nicht auf. Das Ausschalten des Gerätes oder der einzelnen Kochstellen wird mit einem längeren Piepton begleitet als der Rest.

⚠ **Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch von der Steuerung und verlassen Sie sich nicht auf den Topf-/ Pfannen-Detektor.**

Verriegelung der Berührungstasten des Induktionskochfeldes

Durch Drücken der Tastensperre 🔓 (8) können Sie alle Tasten des Touch-Bedienfelds sperren. Dadurch wird verhindert, dass Funktionen versehentlich aktiviert werden und Kinder mit den Steuerelementen spielen.

Beachten Sie beim Einschalten des Touch-Controllers den Ein- / Ausschaltvorgang auch mit der Taste ⏻ (1) auch wenn die Sperrfunktion aktiviert ist (Kontrollleuchte 10 leuchtet).

Wenn andererseits die Berührungssteuerung ausgeschaltet wird, ermöglicht es die Sperrfunktion nicht, die Ein / Aus Touch-Taste ⏻ (1) zu verwenden. Sie müssen zuerst die Sperre deaktivieren.

Um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, halten Sie die Taste 🔓 (8) für ca. 1 Sekunde gedrückt. Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet die Kontrollleuchte10).

Stummschalten des Pieptons

Wenn man bei eingeschaltetem Kochfeld die Touch-Taste „+“ sowie die Verriegelungstaste 🔓 (8) gleichzeitig für drei Sekunden drückt, wird der Piepton, der jeden Vorgang begleitet, deaktiviert. Diese Deaktivierung betrifft nicht alle Funktionen, so bleibt beispielsweise der Piepton für Ein/Aus, für die erreichte Endzeit des Timers bzw. bei Ver-/Entriegelung der Touch-Tasten stets aktiviert.

Um alle deaktivierten Pieptöne, mit denen sämtliche Vorgänge angezeigt werden, erneut zu aktivieren, drücken Sie die Touch-Taste sowie die Verriegelungstaste 🔓 (8) gleichzeitig für drei Sekunden.

Leistungsfunktion (Leistungskonzentration)

Diese Funktion ermöglicht es, der Heizplatte zusätzliche Leistung zu geben, die über ihrer Nennleistung liegt. Die genannte Leistung hängt von der Größe der Heizplatte ab und sie kann den maximalen Wert erreichen, der durch den

Generator erlaubt wird.

DE

POWER BOOST FUNKTIONSANSCHLUSS

1 Aktivieren Sie die entsprechende Kochstelle 9.

2 Vom Leistungspegel9, drücken Sie Touch-Taste + (12), und das P-Symbol erscheint in der Anzeige.

Die Power Boost-Funktion hat eine maximale Dauer von 10 Minuten. Nach dieser Zeitspanne stellt sich der Leistungspegel automatisch wieder auf 9. Die Aktivierung der Power Boost-Funktion für eine Heizplatte kann sich möglicherweise auf die Leistung der übrigen Platten auswirken und deren Energiestufe senken, was in derartigen Fällen an deren Anzeige (3) erkennbar ist.

POWER BOOST FUNKTIONSABSCHALTUNG

Die Power-Boost-Funktion kann durch Drücken der Touch-Taste —(11) wieder abgeschaltet werden, um zum Leistungspegel 9zurückzukehren. Die Funktion kann auch automatisch unterbrochen werden, wenn die Temperatur des Garraums zu hoch wird.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht während des gesamten Prozesses anwesend sein müssen: Die zeitgesteuerten Kochplatten werden nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. Es gibt einen separaten Timer für jede Kochplatte, die erlaubt, alle Kochplatten gleichzeitig zu timen.

Mit diesen Modellen können Sie die Uhr als Zeitgeber für die Kochplatten für Zeiten von 1 bis 99 Minuten verwenden. Alle Kochfelder können einzeln und gleichzeitig programmiert werden.

Timing einer Kochplatte

1 Die zu timierende Kochzone muss ausgewählt werden. Der zugehörige Dezimalpunkt muss aufleuchten.

2 Wählen Sie einen Leistungspegel für die Kochstelle von1 bis 9 mit den Touch-Tasten — oder + (12/11).

3 Drücken Sie die Touch-Tasten der Uhr (6). Die Zeitanzeige (7) wird 00anzeigen.

4 Unmittelbar danach eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten über die Tasten — oder + (12/11) eingeben. Mit dem ersteren beginnt der Wert bei 1, wohingegen der spätere Start bei 60beginnt. Durch gleichzeitiges Drücken wird der Wert auf 00zurückgesetzt.

Wenn die Timeranzeige (7) nicht mehr leuchtet, startet sie automatisch mit dem Herunterzählen der Zeit. Die Anzeige(3) der Heizplatte mit eingestelltem Timer zeigt abwechselnd die gewählte Leistungsstufe und das Symbol. Wernn die

Uhr01erreicht, schaltet sie von dem Abzählen der Minuten zu den Sekunden. Sobald die eingestellte Kochzeit verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone aus und die Uhr lässt einige Sekunden lang mehrere Pieptöne hintereinander erklingen. Die Timer-Anzeige zeigt neben der Anzeige der abgekühlten Kochplatten00 die Anzeige der Kochstelle, die abgetrennt wurde.. Wenn Sie den Timer für eine andere Heizplatte einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte3 und 4. Wenn die Heizzone ausgeschaltet ist, zeigt die Anzeige eine H oder 0. Um das Audiosignal auszuschalten, berühren Sie bitte einen der Sensoren.

Änderung der eingestellten Timerzeit.

Um die programmierte Zeit zu ändern, drücken Sie die Touch-Taste der Zeitschaltuhr (4) , um sie auszuwählen, und dann die Uhr (6). Sie können dann die Zeit lesen und ändern.

ABSCHALTUNG DES TIMERS

Wenn Sie den Timer stoppen möchten, bevor die programmierte Zeit abgelaufen ist.

1 Wählen Sie zuerst die Kochplatte aus und drücken Sie dann die Touch-Taste (6).
2 Verwenden Sie die Touch-Taste —(11) , um die Zeit auf00zu verringern. Nun ist der Timer ausgestellt.

Zur schnellen Abschaltung: Schritt 1 wir oben wiederholen. Durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten und — Touch-Tasten + (12 und 11) wird der Timer abgeschaltet.

Um die Funktion zu deaktivieren, genügt es, die Touch-Tasten — oder + (12/11), zu betätigen, und die Anzeige wechselt zu der jeweils niedrigeren Leistungsstufe 0 oder höher1.

Energiemanagement-Funktion (abhängig vom Modell).

Einige Modelle sind mit einer Leistungsbegrenzung ausgestattet. Die Funktion gestattet die Festlegung der durch den Kochfeld erzeugten Energie auf einen durch den Benutzer ausgewählten Wert. Dafür lässt sich während ersten Minute nach dem Anschluss des Kochfelds an die Stromzufuhr auf das Menü für die Energiebegrenzung zugreifen.

1 Drücken Sie die Touch-Taste „+“ für drei Sekunden. Die Leertaste PL erscheint auf der Uhr (6), wenn das Modell über einen Timer oder über die Heizplattenanzeiger verfügt (falls er nicht mit einem ausgerüstet ist).
2 Drücken Sie die Verriegelungstaste (8). Die verschiedenen Leistungswerte, auf die der Kochfeld beschränkt werden kann, erscheinen und diese lassen sich mit Hilfe der Sensoren „+“ und „-“ einstellen.

3 Sobald der Wert gewählt wurde, drücken Sie erneut die Verriegelungstaste (8). Der Kochfeld ist nun auf den auswählten Leistungswert beschränkt.

DE

Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie den Kochfeld von der Stromzufuhr trennen und dann nach einen Sekunden wieder anschließen. Nun können Sie erneut auf das Menü zur Leistungsbegrenzung zugreifen.
Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Heizplatte geändert wird, berechnet das Aggregat zur Leistungsbegrenzung, die vom Kochfeld erzeugte Gesamtleistung. Wenn der Grenzwert für die Gesamtleistung erreicht wurde, können Sie an der Bedienungsleiste die Leistungsstufe für diese Heizplatte nicht mehr erhöhen. Das Kochfeld piept und die Betriebsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, das nicht überschritten werden kann. Wenn Sie über diesen Wert hinaus möchten, müssen Sie die anderen Heizplatten herunterschalten. Gelegentlich reicht es nicht aus, eine andere Platte um eine Stufe herunterzuschalten. Das ist jeweils von der Leistung jeder Heizplatte sowie der eingestellten Leistungsstufen ab. Es ist möglich, dass für die Erhöhung der Leistung einer größeren Heizplatte mehrere kleine ausgeschaltet werden müssen. Wenn Sie die Schnellschaltung auf die Maximalleistung nutzen und der betreffende Wert oberhalb des durch die Begrenzung möglichen Werts liegt, wird die Heizplatte auf den unter diesen Umständen höchstmöglichen Wert eingestellt. Der Kochfeld erzeugt einen Piepton und die Anzeige des Leistungswerts blinkt zweimal (3).

Sicherheitsabschaltung
Falls aufgrund eines Fehlers keine oder mehrere Heizzonen abgeschaltet werden, wird das Gerät nach einer festgelegten Zeitspanne automatisch abgeschaltet (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Gewählter Leistungspege	MAXIMUM BETRIEBSZEIT (in Stunden)	
	Modelle mit Fondue-Funktion	Modelle ohne Fondue-Funktion
0	8	-
1	8	8
2	5	8
3	4	5
4	4	4
5	3	4
6	3	3
7	2	2
8	2	2
9	1	1
P	10 oder 5 Min.*	10 oder 5 Min.*

* Abhängig von Modell

Wenn die Funktion “Sicherheitsabschaltung” ausgelöst wurde, wird ein O

angezeigt, wenn die Glasoberflächentemperatur für den Anwender nicht gefährlich ist oder wenn ein Verbrennungsrisiko vorliegt.

⚠ **Das Bedienfeld der Heizflächen stets sauber und trocken halten.**

⚠ **Bei Betriebsstörungen oder Störfällen, die nicht in diesem Handbuch erwähnt sind, den Netzstecker ziehen und den Kundendienst von SILVERLINE kontaktieren**

INSTALLATION DES GERÄTES

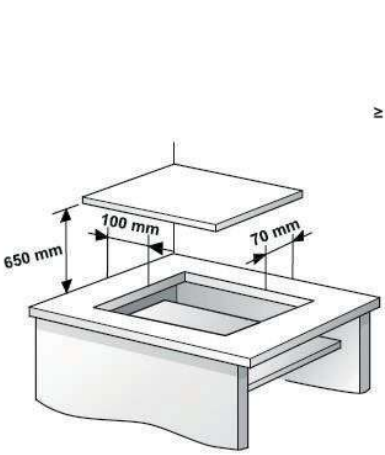
Die Installation sollte von einem autorisierten Service gemäß den Anweisungen durchgeführt werden.
Unsere Firma haftet nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Dingen wegen unsachgemäßer Installation.

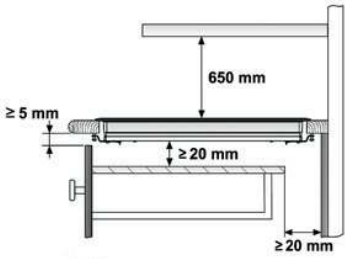
Einbau mit Besteckschublade
Wenn Sie die Möbel oder die Besteckschublade unter dem Kochfeld installieren möchten, sollte eine Trennplatte zwischen den beiden Flächen installiert werden. Dadurch wird der zufällige Kontakt mit der heißen Oberfläche der Geräteabdeckung verhindert. Die Platte muss 20 mm unter der Leibung des Kochfeldes installiert werden.

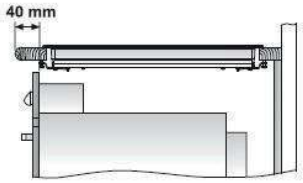
INSTALLATIONDETAILS DES GERÄTES

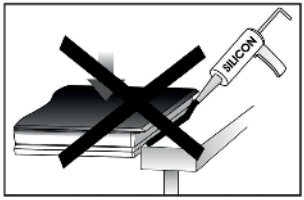
Mindestabstände

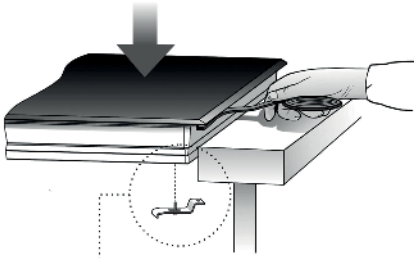
DE

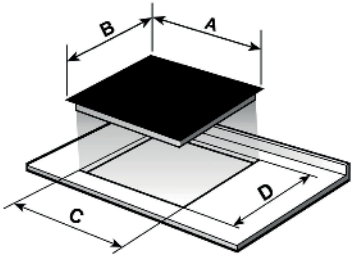


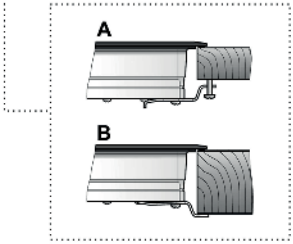












	A	B	C	D
	900	400	860	380

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

DE

Bevor Sie den Kochfeld an das Stromnetz anschließen, stellen Sie sicher, dass die Spannung und die Frequenz mit denen übereinstimmt, die auf dem darunter liegenden Typenschild des Kochfeldplatten und dem Garantieblatt oder, falls zutreffend, auf dem technischen Datenblatt angegeben sind Während der gesamten Lebensdauer des Produkts. Stellen Sie sicher, dass das Einlasskabel nicht mit dem Induktionskopfgehäuse oder dem Ofengehäuse in Berührung kommt, wenn es in der gleichen Einheit installiert ist.

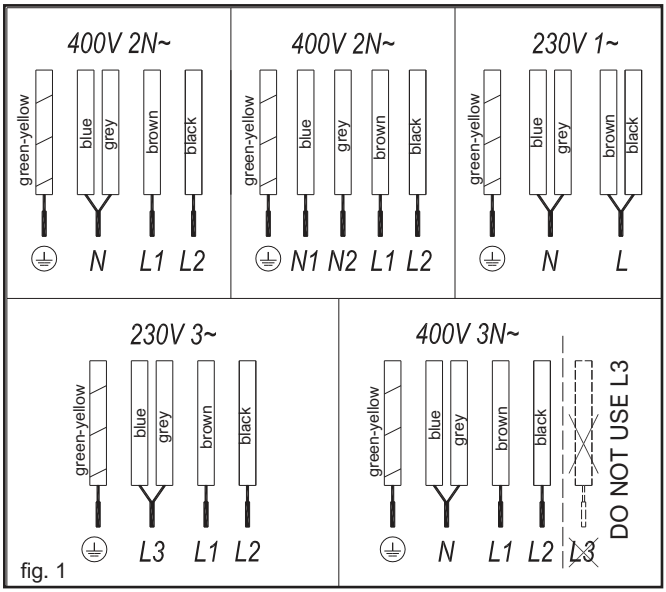


fig. 1

Warnung:

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Gesetzen ordnungsgemäß geerdet sein, andernfalls kann das Induktionskochfeld nicht funktionieren.

Ungewöhnlich hohe Überspannungen können das Steuerungssystem beschädigen (wie bei jedem elektrischen Gerät).

Bei Verwendung von Induktionskochfeldern während der pyrolytischen Reinigungsfunktion bei pyrolytischen Öfen ist es ratsam, auf Grund der hohen Temperatur, die diese Art von Vorrichtung erreicht, zu verzichten.

⚠ Nur der offizielle technische Kundendienst von SILVERLINE kann das Gerät handhaben oder reparieren, einschließlich Austausch des Netzkabels.

DE

⚠ Bevor Sie das Kochfeld vom Netz trennen, empfehlen wir den Trennschalter auszuschalten und ca.25 Sekunden zu warten, bevor Sie den Netzstecker ziehen. Diese Zeit ist erforderlich, um die vollständige Entladung der elektronischen Schaltungen zu ermöglichen und somit die Möglichkeit eines elektrischen Schlags von den Kabelanschlüssen auszuschließen.

Bewahren Sie den Garantieschein oder das technische Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanweisung während der Lebensdauer des Produkts auf. Sie enthalten wichtige technische Informationen.

INFORMATIONEN ZUR ENERGIEEFFIZIENZ

Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen nur mit dicken und flachen Unterseiten. Böden mit kleinerem Durchmesser als der angegebene Heizbereich werden nicht empfohlen.

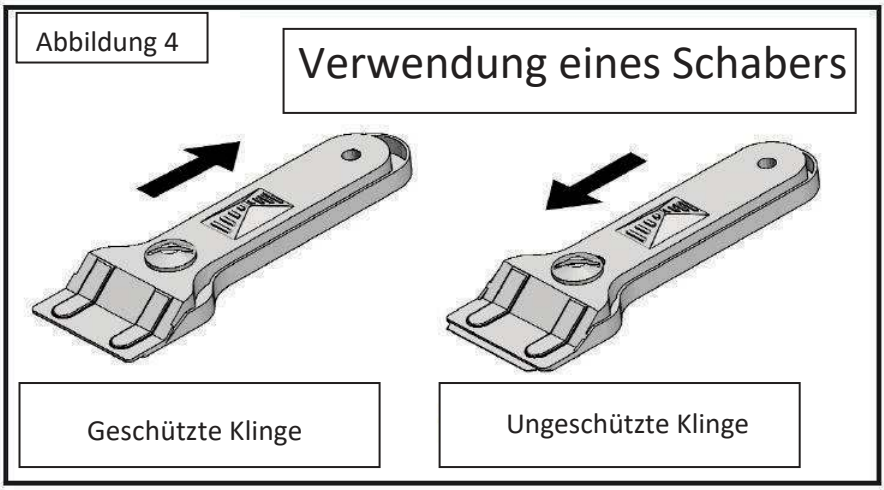
- Wegen des Risikos des Verkratzens, schieben Sie nicht die Töpfe und Behälter auf das Glas.
- Auch wenn das Glas dem Aufprall aus großen Töpfen und Tabletts standhält, die keine scharfen Ecken haben, versuchen Sie es bitte nicht zu schlagen.
- Um die Beschädigung der Glaseinführungsoberfläche zu vermeiden, versuchen Sie nicht, die Töpfe und Pfannen auf das Glas zu schieben und die Sockel der Behälter sauber und gepflegt zu halten.
- Versuchen Sie nicht, Zucker und zuckerhaltige Produkte auf das Glas zu verschütten; Es verursacht Schäden, wenn die Oberfläche heiß ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

Um das Gerät im besten Zustand zu halten, reinigen Sie es mit dem entsprechenden Werkzeug, wenn es abgekühlt ist. Dadurch wird die Reinigung erleichtert und die Ansammlung von Schmutz verhindert. Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel oder Werkzeuge oder Dampfprodukte.
Leichter Schmutz, der nicht an der Oberfläche haftet, kann mit einem feuchten Tuch und einem weichen Waschmittel oder warmem Seifenwasser gereinigt werden. Für tiefere Flecken oder Öle verwenden Sie ein spezielles Reinigungsmittel und folgen Sie den Anweisungen auf der Flasche. Der klebrige Schmutz, der durch wiederholtes Brennen entsteht, kann mit einem Abstreifmesser entfernt werden. Leichte Tönung tritt aufgrund der Töpfe und Schalen, die trockene und fettige Rückstände auf ihrer Basis haben oder die Anforderung, zwischen Glas

und Fach zu fetten. Diese können mit einem Nickelschaber oder einem speziell für keramische Heizplatten hergestellten Mittel entfernt werden. Nicht sofort auf die Plastikgegenstände, Zucker oder Lebensmittel, die viel geschmolzenen Zucker mit einem Schaber. Benutzen Sie Glas nicht als Oberfläche, um die Gegenstände zu platzieren.

Wenn die Arbeit mit dem Schaber abgeschlossen ist, ziehen Sie das Messer zurück und verriegeln es. (Siehe Abbildung4)

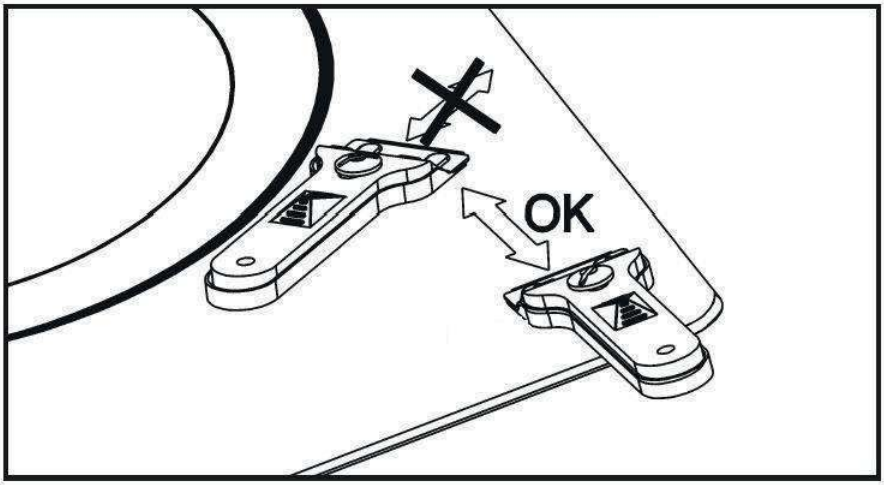


Warnungen

- Verwenden Sie den Glasschaber vorsichtig. Die Klinge kann Verletzungen verursachen!
- Wenn Sie den Schaber falsch verwenden, kann die Klinge brechen und ein Teil davon kann zwischen dem Trimm und dem Glas eingeklemmt werden. Wenn dies passiert, versuchen Sie nicht, es mit Ihren Händen zu entfernen. Verwenden Sie eine Pinzette oder ein feinkantiges Messer vorsichtig.

(Siehe Abbildung 3)

DE



PUNKTE DIE GEKLÄRT WERDEN MÜSSEN BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN

Bevor Sie den technischen Kundendienst anrufen, führen Sie die folgenden Überprüfungen durch.

- **Das Gerät funktioniert nicht:**
  Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel an den Stecker angeschlossen ist.
- **Der Topf haftet auf dem Glas:**
  Wenn ein geschmolzenes Material zwischen dem Topf und dem Glas vorhanden ist, versuchen Sie es zu trennen, indem Sie die Heizplatte auf die maximale Leistung einstellen.
- **Konstanter Signalton, Deaktivierung der Steuerung:**
  Auf der Touch-Steuerung befindet sich ein Objekt oder eine Flüssigkeit. Entfernen Sie das Objekt oder die Flüssigkeit auf dem Touch-Steuerung
- **F0-Meldung auf der Steuerung, während das Kochfeld eingeschaltet ist:**
  Kalibrierfehler. Trennen Sie den Anschluss des Kochfeldes und ein paar Sekunden später, stecken Sie es wieder ein
- **Fc Meldung und Heizplatten auf der Steuerung schalten ab:**
  Überhitzung der elektrischen Teile. Lassen Sie das Kochfeld für eine Weile abkühlen.
- **FL-Meldung auf der Steuerung:**
  Hochleistungslicht ist auf dem Kochteil aktiv. Den Anschluss des Kochfeldes trennen und ein paar Sekunden später wieder anschließen.
- **Fr-Meldung auf der Steuerung:**
  Automatische Kontrolle. Die Verbindung des Kochteils mit dem Netzwerk

trennen..

- **Andere Meldungen, als die oben genannten, die mit “F” beginnen:**
  Einmaliger Fehler. Wenn die Nachricht nicht innerhalb weniger Minuten verschwindet, rufen Sie den autorisierten technischen Silverline Service an.

Um den nächstgelegenen autorisierten Silverline Service zu finden, können Sie sich an die SILVERLINE CALL CENTER **+49 (0) 2181 75668 350** wenden, um Antworten auf Ihre Fragen zu erhalten

Dieses Gerät wurde gemäß der Richtlinie2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. AEEE enthält sowohl Schadstoffe (diese können schädliche Auswirkungen auf die Umwelt) und wesentliche Elemente (diese können wiederverwendbar sein).
Sie sind verpflichtet, die negativen Auswirkungen dieses Produkts auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vor der Verschrottung oder Verwerfen zu verhindern.

Die Freigabe von AEEE für spezielle Prozesse ist wichtig, um alle Verunreinigungen ordnungsgemäß zu verwerfen und alle Materialien zu recyceln und wiederzuverwenden. Die Menschen haben eine wichtige Rolle dabei, dass AEEE nicht zu einem Umweltproblem wird; einige Grundregeln sollten beachtet werden:

- AEEEs dürfen nicht als Hausabfälle behandelt werden.
- AEEEs sollten von den Gemeinden oder registrierten Unternehmen an die entsprechenden Sammelstellen geliefert werden. AEEE-Sammeldienstleistungen sind in vielen Ländern verfügbar.
- Wenn Sie ein neues Gerät kaufen, kann das alte dem Verkäufer zurückgegeben werden und der Verkäufer kann ein Produkt pro Produkt annehmen, das er verkauft. Um dies zu tun, sollte die gelieferte Ausrüstung den gleichen Typ und die Funktionen haben.

Dieses Symbol auf dem Produkt zielt darauf ab, zu warnen, damit das Produkt nicht als Hausmüll betrachtet werden kann, sondern an die Elektro- und Elektronik-Sammelstellen geliefert werden soll. Das Produkt ist nach den örtlichen Umweltschutzbestimmungen zu entsorgen.

KOMPONENT FÜR DIE AEEE RICHTLINIE

Produktdatenblatt

DE

2009/125/EU Informationen über das Produkt gemäß den Vorgaben der Kommission (EU) Nr. 66/2014

Informationen für ElektroKochfeld

	Kochzonen	Symbol	Wert	ME
Warenzeichen	SILVERLINE			
Bezeichnung des Modell	PIK 80 S			
Kochfeldtyp		Panoramakochfeld		
Anzahl der Kochfelder und/oder -Zonen		-	4	
Heiztechnologie (Induktionskochfelder und Kochzonen, Plattenkochfelder, feste Platte)		Strahlungskochzone		
Für runde Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder	Vorne rechts Hinten rechts Vorne links Hinten links	Ø	21,00 14,00 18,00 18,00	cm
Für nicht runde Kochfelder bzw. -Zonen: Länge und Breite der Nutzfläche für elektrisch geheizte Kochfelder oder -Zonen		L W	- -	cm
Energieverbrauch pro Kochzone	Vorne rechts Hinten rechts Vorne links Hinten links	$EC_{Kochen\ mit\ Strom}$	178,32 201,5 189,4 189,4	Wh/kg
Energieverbrauch für Kochfeld nach kg		$EC_{Strombetriebenes\ Kochfeld}$	189,7	Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften

Importer / Importeur
SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH
Lilienthalstr. 26, 41515 Grevenbroich
Deutschland
Tel: +49 (0) 2181 75668-0
Fax: +49 (0) 2181 75668-11
E-Mail: info@silverline24.de