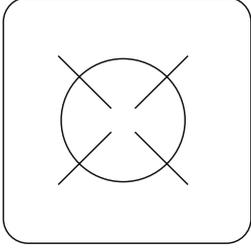


Model / Modele / نموذج:  
RS5322B01  
RS5322C01  
RS5322R01



- TR Ankastre Ocak Kullanım Kılavuzu
- EN Built-in Hob User Manual
- FR Manuel d'utilisation de gazinière encastrée
- AR المدمج في التتوءات دليل المستخدم

**SILVERLINE®**



## **DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ,**

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Titizlikle tasarlanmış ve yüksek kaliteli malzemeler kullanılarak imal edilen bu ürün bütün pişirme taleplerinizi tatmin edecek şekilde incelikle test edilmiştir. Modern, fonksiyonel ve pratik olan bu ürünün beklentilerinizi en iyi şekilde karşılayacağından eminiz. Bu cihazın kullanımı oldukça kolaydır, ancak en iyi sonucu alabilmek için bu kitapçıktaki açıklama ve talimatları okumanızı ve satın aldığınız üründen mükemmel şekilde yararlanmak için bu talimatlara uygun hareket etmenizi rica ediyoruz.

**BU CİHAZ SADECE EV TİPİ ALANLARDA KULLANIM İÇİN ÜRETİLMİŞTİR. İMALATÇI, CİHAZIN UYGUN OLMAYAN, YANLIŞ VEYA TALİMATLARA AYKIRI ŞEKİLDE MONTAJ VE KULLANILMASI SONUCUNDA MEYDANA GELEBİLECEK YARALANMALARDAN VEYA ZARARLARDAN DOLAYI HiÇBİR ŞEKİLDE SORUMLU TUTULAMAZ.**

Firmamız, bu kitabın çeviri yada basımından kaynaklanan, cihazın hatalı kullanımından doğacak; insana, çevresine veya diğer malzemelere zarardan dolayı sorumluluk kabul etmemektedir. Üretici, ürünü asıl fonksiyon ve emniyetini etkilemeden kullanıcıyı ilgilendirse dahi ürün üzerinde gerekli yada yararlı gördüğü değişikliklerin yapılması hakkını saklı tutar.

# İÇİNDEKİLER

GÜVENLİK BİLGİLERİ VE UYARILAR .....	1
NAKLİYE İLE İLGİLİ BİLGİLER .....	2
OCAK TEKNİK ÖZELLİKLERİ.....	4
ÜRÜN TANIMLANMASI .....	5
CİHAZIN KURULUMU .....	5
CİHAZIN MONTAJ BİLGİLERİ .....	7
CİHAZIN MONTAJI .....	8
GAZ BAĞLANTISI .....	9
ELEKTRİK BAĞLANTISI .....	10
GAZLI YANICILARIN KULLANIMI .....	12
TEMİZLİK VE BAKIM .....	19
YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER .....	21
MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ .....	22
ÜRÜN FİŞİ.....	30
SAFETY PRECAUTIONS .....	32
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	34
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	36
USING THE PRODUCT .....	50
MAINTENANCE .....	55
PRODUCT FICHE .....	56

## GÜVENLİK BİLGİLERİ VE UYARILAR

Bu ürünü monte etmeden veya kullanmadan önce lütfen kılavuzu okuyunuz.

- Ürününüzü kullanıma hazır hale getirebilmeniz için, önce monte edileceği yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra yetkili servisi çağırınız.
- Ürününüzün kullanma voltajı 220-240 AC, frekansı 50 Hz'dir. Ocağın hem elektrik hem de gaz bağlantısı yapılacağından, cihazın bağlanacağı elektrik tesisatı mutlaka topraklı olmalı ve Şebeke gerilimi bu kitapçıkta belirtilen değerlere uygun olmalıdır.
- Ocağınızın elektrik kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekmektedir.
- Eğer ocağınız bir fiş ile beraber gelmediyse, ehliyetli bir elektrik teknisyeninin uygun bir priz takmasına sağlayınız.
- Ocağınız, erişkinlerin ve erişkinlerin gözetimi altında çocukların kullanımı için üretilmiştir. Küçük çocukların ocakla, kontrol düğmeleriyle veya ocağın yakınında oynamasına KESİNLİKLE izin vermeyiniz.
- Ocak, çalıştığı esnada özellikle tutuşabilen parçaları ve çalışma tablası ısınan bir üründür. Bu nedenle çocukların ocağın çalıştığı ortamlardan KESİNLİKLE uzak tutulması gereklidir.
- Ocağı kullanmadan önce ambalaj malzemelerinin tümünü çıkardığınızdan emin olunuz.
- Ocağı paketinden çıkardığınızda, ocağın ve/veya kablosunun eksiksiz ve hasarsız olduğundan, cihazın alt kısmının darbeli olmadığından emin olunuz, aksi halde satıcınıza başvurunuz.
- Çıkan ambalaj malzemelerini (kutu, poşet, strapor, vida vb.) çocukların ulaşabileceği yerlerde bırakmayınız, bunlar potansiyel tehlike doğurucu maddelerdir.
- Bu ürün ev kullanımı için üretildiğinden ticari ve endüstriyel kullanıma uygun değildir. Başka herhangi bir maksatla kullanımı (Örnek; bulunduğu odayı ısıtmak) tehlikeli ve uygunsuzdur.
- Gaz hortumunu ve elektrik kordonunu ürününüzün ısınan bölümlerinden geçirmeyiniz.
- Kolay tutuşan, yanıcı, parlayıcı malzemeleri cihazınızdan uzak tutunuz.
- Cihazınız çalışırken ve/veya sıcakken yerini değiştirmeyiniz.
- Ocağınızı kullanmadığınız durumlarda, bütün düğmelerinin "KAPALI" konumda getirdikten sonra besleme musluğunu kapatınız.

- Ocađınızı kendi halinde çalıřmaya bırakmayınız, sık aralıklarla kontrol ediniz.
- Ürünü taşıırken, temizlerken veya ocađa bakım yaparken fiřini elektrik prizinden çıkarınız.
- Hiçbir zaman fiři prizden kablosunu çekerek çıkarmaya çalıřmayınız.
- Ellerinizi veya ayaklarınızı ıslak veya nemli ise kesinlikle ürüne dokunmayınız ve cihazı kullanmayınız.
- Cihazın kurulumdan sonra ambalaj malzemelerini lütfen güvenlik ve evre kořullarına gereken önemi göstererek çöpe atınız. Artık ambalajların yeniden kullanımı için özelliklerine göre (folyo, karton, strafor) ilgili geri dönüşüm kutularına atınız. Herhangi bir elektrikli donanımı çöpe atarken kablosunu keserek kullanılmaz hale getiriniz.
- Ocađınızın kullanım sırasında çok sıcak olduđunu unutmayınız.
- Mutfađın (kullanacađınız ortamın) iyi havalandırıldıđına emin olunuz. Ocađın uzun süreli ve sık kullanımı ekstra bir havalandırma gerektirmektedir; örneđin bir pencere açarak veya mevcut havalandırmanın gücünü arttırıp daha etkin bir havalandırma sağlayabilirsiniz. Havalandırma boşluklarının hiçbir zaman kapanmamasına hava akımının engellenmemesine özen gösteriniz.

Firmamız, yukarıdaki uyarılara uyulmamasından dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

## NAKLIYE İLE İLGİLİ BİLGİLER

- Ürünün orjinal ambalajını saklayınız.
- Ürünü orjinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Orjinal ambalajı yok ise;

- Ürününüzün dıř yüzeylerine gelebilecek darbelere karřı önlem alınız. Üzerine ağır yük koymayınız.
- Tařıma sırasında ürününüzü (üst taraf yukarı gelecek řekilde) yere paralel konumda tutunuz/yerleřtiriniz.
- Tencere taşıyıcılarını birbirine temas etmeyecek řekilde ayrı taşıyınız.

### Ambalaj

Tüm ambalaj malzemeleri çevreyi koruyan geri dönüşürülebilir niteliktedir. evre korumaya katkıda



bulunmak için ambalaj malzemesi atıklarını geri dönüşüm kutularına atınız.

### **Eski Cihazların Elden Çıkarılması**

Eskiyen veya artık kullanılamayacak durumda olan cihazlar doğrudan çöp kutusuna atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik eski cihazlarda tekrar kullanabilecek ve işe yarayabilecek parçalar bulunabilir. Bunun dışında cihazların çalışmalarını sağlayan ve artık kullanılmayacak kadar eskidiğinde atık merkezlerine iletilen cihazların içinde doğaya ve çevreye zararlı olabilecek maddeler bulunabilir. Bu nedenle cihazınızı, üretici firmanıza danışarak şehrinizde öngörülen toplama merkezlerine vererek, elektrikli veya elektronik parçaların yeniden değerlendirilmelerini sağlayınız.

Kullanma kılavuzunun saklanması bu cihazın el değiştirmesi durumunda cihazın işleyişi konusunda bilgi sağlaması açısından bilgi vereceğinden önerilmektedir.

Bu cihazı hurdaya ya da çöpe atmadan önce, çevreye ve insan sağlığına karşı potansiyel negatif sonuçlarının engellenmesi gerekmektedir. Aksi takdirde bu cihaz uygunsuz bir atık olacaktır.



Ürün üzerindeki bu sembol, cihazın ev atığı olarak değerlendirilmemesini, elektrik elektronik atık toplama yerlerine teslim edilmesini uyarmak amaçlıdır. Cihazın imha işlemi yerel çevre yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır. Bu cihazı yok etmek, yeniden kullanmak ve geri döndürmek için detaylı bilgiyi yetkili birimlerden temin edebilirsiniz.

## OCAK TEKNİK ÖZELLİKLERİ



**RS5322C01, RS5322B01, RS5322R01**

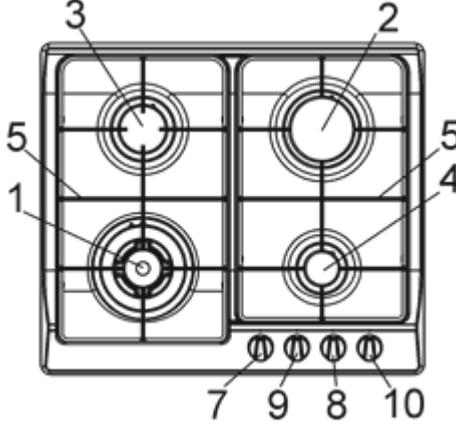
220-240 V- 50 Hz. elektrikle çalışmak üzere tasarlanmıştır.

**Dikkat: Bu ürün ev kullanımı için imal edilmiştir.**

### TEKNİK ÖZELLİKLER

TEKNİK ÖZELLİKLER	
SILVERLINE MODEL ADI	RS5322B01/RS5322C01/RS5322R01
GENİŞLİK (cm.)	
DOĞALGAZ - LPG DÖNÜŞÜMÜNE	4 (uyumlu)
BÜYÜK BEK	1 (3000 W)
ORTA BEK	1 (1750 W)
KÜÇÜK BEK	1 (1000 W)
WOK ÖZELLİĞİ	1 (3300 W)I
KONTROL PANELİ	Önden Mekanik
RENK	Siyah/Krem/Bordo
GAZ KESME EMNİYETİ	Opsiyonel*
OTOMATİK DÜĞMEDEN ATEŞLEME	√
BESLEME KABLOSU/FIŞ	√
ÜRÜN ÖLÇÜLERİ (GXDXY) (mm)	580 x 500 x 35
GIRECEĞİ YER ÖLÇÜLERİ (GXDXY)	553 x 473 x 63.5
<b>*Türkiye’de satılan modellerde FFD (Gaz Kesme Emniyeti) mevcuttur.</b>	

## ÜRÜN TANIMLANMASI



- |                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| 1. WOK BEK                        | 3300 W |
| 2. BÜYÜK BEK                      | 3000 W |
| 3. YARI BÜYÜK BEK                 | 1750 W |
| 4. KÜÇÜK BEK                      | 1000 W |
| 5. EMAYE IZGARA                   |        |
| 7. WOK BEK KONTROL DUGMESI        |        |
| 8. BÜYÜK BEK KONTROL DUGMESI      |        |
| 9. YARI BÜYÜK BEK KONTROL DUGMESI |        |
| 10. KÜÇÜK BEK KONTROL DUGMESI     |        |

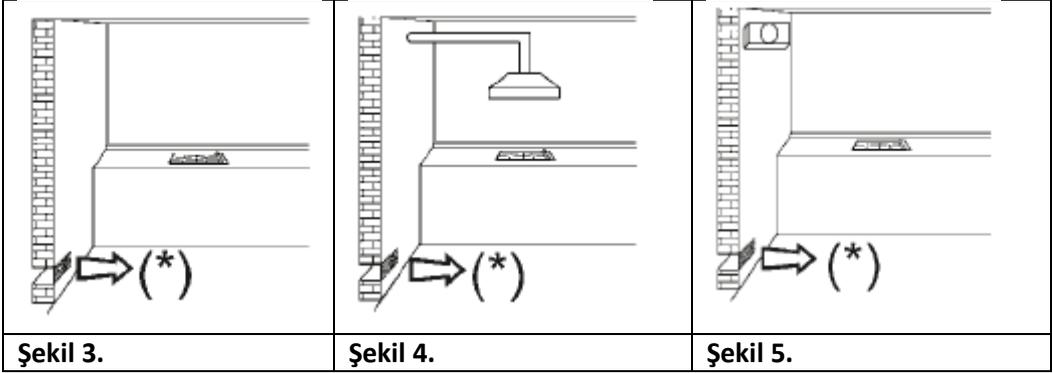
## CİHAZIN KURULUMU

Kurulum, talimatlara göre yetkili bir servis tarafından yapılmalıdır. Firmamız, yanlış kurulumdan dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

Ürünün kullanımı süresince, cihaz üzerindeki tüm güvenlik ve ayarlama işlemleri üretici firma ya da yetkili bir servis tarafından yapılmalıdır.

### ÖNEMLİ!

**Ocağın gereken şekilde takılması veya farklı gaz tiplerinin kullanımı için üzerinde değişiklik yapılması işlemleri YETKİN BİR KURULUM UZMANI tarafından yapılmalıdır: aksi takdirde cihazın garantisi geçersiz hale gelecektir.**



#### Notlar:

- Pişirme esnasında mutfağınızda ısı ve nem oluşacaktır. Bunun sonucunda mutfağınız iyi bir şekilde havalandırılmalıdır. Bu işlem esnasında havalandırma boşluklarının önü açık olmalı (bknz.ŞEK.3) ve havalandırma cihazlarınız (davlumbazlara da merkezi havalandırma sistemleriniz Bknz.ŞEK.4 ve ŞEK.5) açık vaziyette olmalıdır. Uzun süreli pişirmelerde, ekstra havalandırma gerekebilir. Bunun için pencere açılabilir ya da havalandırma cihazınızın gücü artırılabilir.
- Tehlikeli olması nedeniyle ürünün teknik özelliklerinde değişiklik yapmayınız.
- Cihaz artık kullanılmayacağı (veya eski bir modeli yenisiyle değiştirdiğiniz) takdirde cihazı elden çıkarmadan önce, özellikle de çöpe atılmış cihazlarla oynayabilecek çocukların zarar görmemesi için yürürlükte olan sağlık ve çevre kanunlarına uygun şekilde kullanılmaz hale getiriniz.
- Cihaza ıslak veya nemli eller ya da ayaklarla temas etmeyiniz.
- Cihazı yalın ayakken kullanmayınız.
- İmalatçı firma cihazın uygunsuz, hatalı veya kurallara uygun olmayan kullanımından doğabilecek zararlardan sorumlu değildir.
- Kullanım sırasında ve hemen sonrasında pişirme yüzeyinin bazı kısımları çok sıcak olacaktır: bu kısımlara dokumaktan kaçınınız.
- Ocağı kullandıktan sonra düğmenin kapalı konumda olduğundan emin olunuz ve gaz hattının veya gaz tüpünün ana musluğunu kapatınız.
- Gaz muslukları doğru şekilde çalışmıyorsa Servis Bölümü'nü arayınız.

## CİHAZIN MONTAJ BİLGİLERİ

Ürününüzü kutusundan çıkardıktan sonra hasarlı olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir şüphe durumunda, ürünü kullanmayınız ve satın aldığınız bayi ile irtibata geçiniz. Montajı yapılan ürünler için iade işlemi yapılamaz.

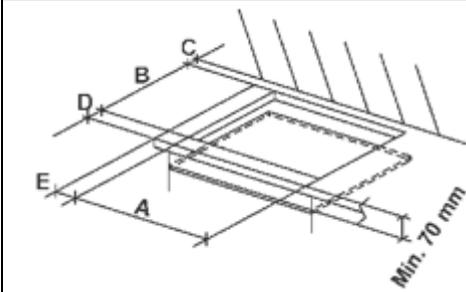
Paketleme malzemelerini (kutular, poşetler, straforlar, vidalar, vb...) çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutunuz.

Ocağınızın montajı için mutfak dolabınız üzerinde açılması gereken boşluk ölçülerini ŞEK. 7 de bulabilirsiniz. Mutlaka aşağıda belirtilen ölçülere uyunuz (bknz.ŞEK.7 ve 8). Ürününüz 3 no.lu ürün sıralamasına aittir ve bu sıralamanın getirdiği tüm koşullara uygundur.

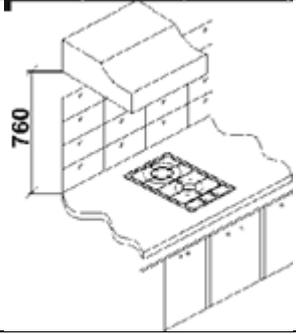
**DİKKAT: Cam doğrudan mobilya üzerine yaslanmamalı, mobilya üzerine yaslanan kısım şişirme plakasının tabanı olmalıdır.**

### Değerler mm.cinsinden verilmiştir.

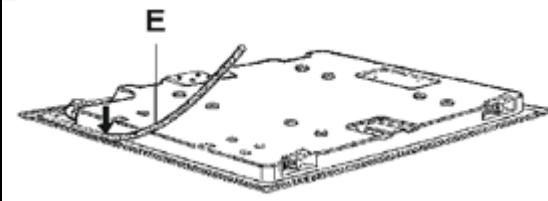
	A	B	C	D	E
4F	553	473	63.5	63.5	100 min.



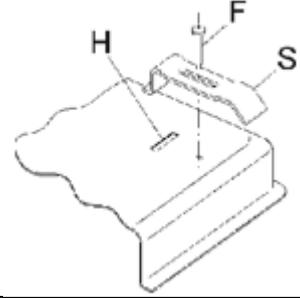
Şekil 7.



Şekil 8.



Şekil 9.



Şekil 10.

## CİHAZIN MONTAJI

### OCAGIN YERLESTİRİLMESİ

Ocağınız özel bir contaya sahiptir ve bu conta herhangi bir sıvının mutfak dolabı içine sızmasını engeller. Contanın kusursuz montajı için aşağıda belirtilen şartları uygulayınız:

- Conta üzerindeki koruyucu tabakayı çıkarın ve şeffaf koruyucu tabakanın conta üzerinde olduğundan emin olun.
- Ocağı ters çevirin ve contayı "E" (bkz.ŞEK.9) ocağın alt kenarlarına doğru şekilde yerleştirin. Bu işlem sonunda contanın dış kenarıyla ocağın dış kenarlarının birbirlerine sıfır dereceyle oturmuş olması gerekmektedir. Contanın uç kısımlarının birbirlerinin üstüne gelmeyecek şekilde oturması gerekmektedir.
- Contanın ocağa iyice yapışması için parmaklarınızla sağlamlaştırın.
- Ocağın alt kısmında "S" dayanaklarını "H" deliklerine sokarak sağlamlaştırın ve "F" vidası ile tam yerine oturana kadar sıkın (bkz.ŞEK.10).
- Yan duvarlarla, ocağın montajı için tezgahta açılan boşluk arasındaki mesafe minimum aşağıdaki tablodaki değerlerde olmalıdır.
- Ocak çalışırken, ısınan alt kısmına kazara dokunulmasını engellemek üzere ocağın tabanının altına ancak alet kullanılarak çıkartılabilecek bir panel eklenmesi tavsiye edilir. Bu panel ocağın tabanından minimum 70 mm aşağıya monte edilmelidir (bkz. Sekil 7).

## ÖNEMLİ MONTAJ UYGULAMALARI

Montaj elemanın önemle üzerinde durması gereken hususlarda biri ocağın montaj edileceği dolabın yan duvarlarının ocaktan yüksek olmaması gerekmektedir ve arka duvarların 65 K ısıya dayanıklı olması gerekmektedir.

Mutfak dolabı kaplamasında kullanılan laminant plakaları yapıştırmak için kullanılan yapıştırıcının en az 150 °C ye kadar dayanıklı olması gerekmektedir.

Ocağınız, olası bir alev almayı söndürecek bir cihaza bağlı değildir. Bu koşulda size belirtilen montaj talimatlarına uymanız gerekmektedir.

## ODANIN HAVALANDIRILMASI

Cihazınızın tam kapasite ile çalışabilmesi için ocağın montaj edildiği odanın iyi bir şekilde havalandırılması gerekmektedir. Odadaki gaz oranını dengelemek için gereken hava oranı 20m<sup>3</sup> ten az olmamalıdır. Hava doğal bir şekilde oda içinde bulunan havalandırma deliklerinde hareket etmeli ve havayı oda dışına atmalıdır (bknz.ŞEK.3).

## MONTAJ YERİ VE HAVALANDIRMA

Ocaklarda havalandırma sürekli olarak aspiratör ya da davlumbaz türü havalandırma aletleri ile yapılmalıdır ve bunlar direkt olarak bacaya ya da dışarıya (bknz.ŞEK.4) bağlanmalıdır. Şayet bu koşullar sağlanamazsa cama yerleştirilecek bir elektrikli havalandırma aleti de kullanılabilir.

## GAZ BAĞLANTISI

Ocağın bağlantısı yapılmadan önce ocağın alt kısmında bulunan tablodaki değerlerle evinizdeki gaz ve elektrik değerlerinin aynı olmasına dikkat ediniz. Ocağınızın üstünde bulunan değerler; kullanmanız gereken gaz tipini ve basıncını belirtir.

Doğalgaz bağlantısında: bakır boru veya gaz idaresinin önerdiği tipte boru kullanılması gerekmektedir.

## UYARILAR:

Cihazınızın gaz giriş borusunun 1/2" inç konik gaz erkek tipli ve EN 10226 standartlarına uygun olduğunu unutmayınız.

## ELEKTRİK BAĞLANTISI

**ÖNEMLİ:** cihaz imalatçı firmanın talimatlarına uygun şekilde takılmalıdır. İmalatçı firma hatalı kurulum nedeniyle insan, hayvan veya nesnelere gelebilecek zararlardan sorumlu değildir.

Elektrik bağlantısı, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümlerine uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

- Bağlantıyı gerçekleştirmeden önce priz veya tesisin, yürürlükteki standartlar ve kanun hükümleri uyarınca etkili bir toprak bağlantısı ile donatılmış olduğunu kontrol edin. Üretici, bu kurallara uyulmadığında her türlü sorumluluktan muaftır.
- Voltaj veri plakasında gösterilen değerlere tekabül etmeli, ayrıca elektrik sisteminin telleri yine veri plakasında gösterilen yükü taşıyabilecek kapasitede olmalıdır.

Besleme şebekesine bağlantı, priz aracılığı ile gerçekleştirilmiş olduğunda:

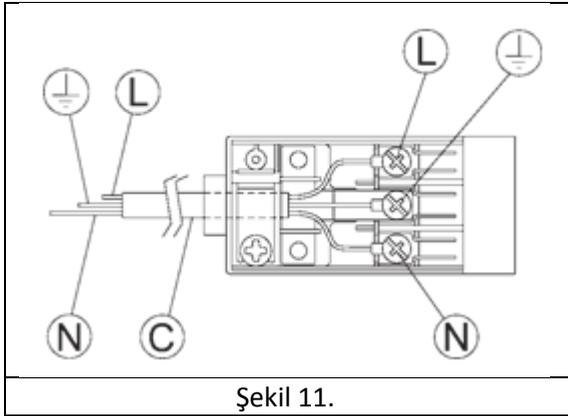
- Donatılmamış olması halinde besleme kablosuna "C" (bakın res.11), bilgi etiketi üzerinde belirtilmiş yüke uygun normalize edilmiş bir fiş uygulayın. Kabloları, aşağıda belirtilmiş karşılıklara dikkat ederek res.11'deki şema uyarınca bağlayın:

**L harfi (faz) = kahverengi ufak kablo; N harfi (nötr) = mavi renkli ufak kablo;**

 **toprak sembolü = yeşil-sarı renkli ufak kablo.**

- Besleme kablosu, hiçbir noktada 75K aşırı sıcaklığına ulaşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Bağlantı için redüksiyonlar, adaptörler veya derivatörler kullanmayınız; bunlar, tehlikeli aşırı ısınma sonuçları ile kontak arızalarına neden olabilirler.
- Ankastrre gerçekleştirildikten sonra priz erişilebilir olmalıdır.
- Bağlantı doğrudan elektrik şebekesine yapıldığında:
- Aparat ve şebeke arasına, geçerli kurma kuralları uyarınca, aparatın yüküne göre boyutlandırılmış, omnipolar bir anahtar yerleştirin.
- Toprak kablosunun anahtar tarafından kesilmemesi gerektiğine dikkat edin.
- Daha fazla güvenlik için elektrik bağlantısı, yüksek hassasiyetli diferansiyel bir anahtar ile de korunabilir.
- Özel yeşil-sarı renkli toprak kablosunu, etkin bir toprak tesisine bağlamanız özellikle tavsiye edilir. Cihazın elektrikli parçalarıyla ilgili herhangi bir işlem yapılmadan önce elektrik bağlantısı mutlaka kesilmelidir.

Cihazın kurulabilmesi için evinizin elektrik sisteminde deęişiklik yapmak gerektięi veya kullanılacak olan priz cihazın fişine uygun olmadığı takdirde, bu işlemler yetkili ve ehliyetli bir kiři tarafından yapılmalıdır. Bu kiři özellikle prizin tel kesitlerinin cihaz tarafından tüketilen güce uygun olduğundan emin olmalıdır.



#### UYARILAR:

Bütün aparatlarımız, EN 60335-1, EN 60335-2-6 ve EN 60 335-2-102 Avrupa standartları ve de bunlara ilişkin deęişikliklere uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiştir.

Aparat, aşağıdaki Avrupa Direktiflerinin talimatlarına uygundur:

- Elektromanyetik uyumluluęa ilişkin CEE 2004/108/CE sayılı direktifi.
- Elektrik emniyetine ilişkin CEE 2006/95 sayılı direktifi.

## GAZLI YANICILARIN KULLANIMI

Herhangi bir ayarlama yapmadan önce mutlaka cihazınızın elektrik bağlantısını kesin. İşlem sonunda tüm contalar teknisyen tarafından yerine konulmalıdır.

Yanıcı gözlerimizde hava ayarları yapılmasına gerek yoktur.

### YANMA GÖZLERİ

- Ocağı yakın ve kontrol düğmesini "Düşük yanma" seviyesine getirin.
- Çubuğun üzerine hafif bir basınçla sabitlenmiş "M" musluk başlığını çıkartın (şek. 12 ve 12/A). Düşük pozisyon ayarlama By-pass'ı: musluğun yanında (şek. 12) ya da çubuğun içinde olabilir. Her durumda düzenleme için küçük bir vida musluğun yanındaki "D" bölümüne (şek. 12), ya da musluğun içinde bulunan "C" deliğine sokulur (şek. 12/A).
- Ateşi düşük pozisyona getirecek şekilde by-pass'ı sola ya da sağa çevirin.
- En Düşük" pozisyonunda aşırıya kaçmamak gerekir: Küçük ateş sürekli ve sabit olmalıdır.
- Bileşenleri tekrar yerlerine yerleştirin.
- Yukarıdaki ayarlama, sadece G20 ile işleyen bekler ile gerçekleştirilmeli, G30 veya G31 ile işleyen bekler ile ise vida, iyice sıkıştırılmış (saat yönüne) olmalıdır.



SEKİL 12



SEKİL 12/A

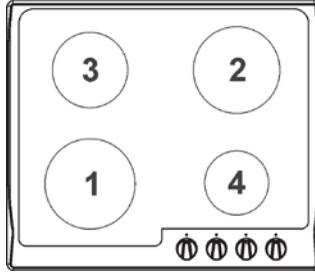
### MEMELERİN DEĞİŞMESİ

Ocaklar tercih edilen gaz çeşidine memelerin değiştirilmesi ile çevrilebilir. Bunu yapabilmek için yanıcı göz üzerindeki kapakları çıkarın ve bir anahtar "B" yardımı ile memeyi "A" (ŞEK.13) yerinden çıkarınız ve istediğiniz memeyi yerine monte ediniz. Memeyi iyice sıkınız.

Memelerin değişiminden sonra yukarıda da belirtildiği gibi ayarların yapılması gerekmektedir.

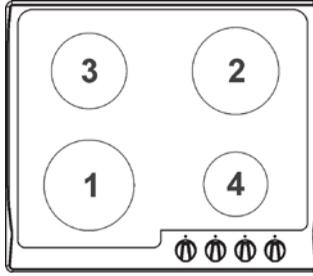
Rahatınız için aşağıdaki tabloda ocak ısı giriş değerlerini, meme çaplarını ve gaz basınçlarını bulabilirsiniz.

Dönüştürme kiti cihazınızla beraber paketten çıkabileceği gibi teknik servislerden de temin edilebilir.



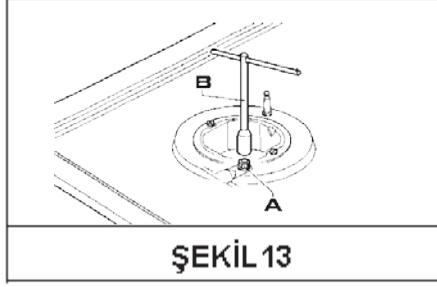
TABLO

TR, BG, RO, CZ, SK, SE, NO, DK, FI, MD, PH, TH, MY, ID				Kategori:
				II 2H3B/P
<b>Doğalgaz: G20</b>	<b>Nominal Güç W</b>		<b>Enjektör Çap (mm)</b>	<b>Tüketim</b>
	<b>Maks.</b>	<b>Min.</b>		<b>l/s</b>
<b>20 mbar</b>				
Hızlı	3000	750	117 Y	286
Yarı-hızlı	1750	600	98 Z	167
Yardımcı	1000	400	72 X	95
Wok	3600	1400	132 K	343
<b>LPG: G30</b>	<b>Nominal Güç W</b>		<b>Enjektör Çap (mm)</b>	<b>Tüketim</b>
	<b>Maks.</b>	<b>Min.</b>		<b>g/s</b>
<b>30 mbar</b>				
Hızlı	3000	750	85	218
Yarı-hızlı	1750	600	68	127
Yardımcı	1000	400	51	73
Wok	3300	1400	90	240
<b>LPG: G31</b>	<b>Nominal Güç W</b>		<b>Enjektör Çap (mm)</b>	<b>Tüketim</b>
	<b>Maks.</b>	<b>Min.</b>		<b>g/s</b>
<b>37 mbar</b>				
Hızlı	3000	750	85	214
Yarı-hızlı	1750	600	68	125
Yardımcı	1000	400	51	71
Wok	3300	1400	90	236



## TABLO

GB, ES, GR, IT, GE, AZ, LB, EG, IQ, SY, TM, JO, LY, UZ, KAZ, AM, IR, MA, BH, PK, QA, TN, AE, KP, IL, MX				Kategori: II 2H3+
Doğalgaz: G20 20 mbar	Nominal Güç W		Enjektör Çap (mm)	Tüketim
	Maks.	Min.		l/s
Hızlı	3000	750	117 Y	286
Yarı-hızlı	1750	600	98 Z	167
Yardımcı	1000	400	72 X	95
Wok	3600	1400	132 K	343
LPG: G30 28-30 mbar	Nominal Güç W		Enjektör Çap (mm)	Tüketim
	Maks.	Min.		g/s
Hızlı	3000	750	85	218
Yarı-hızlı	1750	600	68	127
Yardımcı	1000	400	51	73
Wok	3300	1400	90	240
LPG: G31 37 mbar	Nominal Güç W		Enjektör Çap (mm)	Tüketim
	Maks.	Min.		g/s
Hızlı	3000	750	85	214
Yarı-hızlı	1750	600	68	125
Yardımcı	1000	400	51	71
Wok	3300	1400	90	236



ŞEKİL 13

**Herhangi bir servis işlemine başlamadan önce mutlaka cihazınızı ana gaz ve elektrik bağlantısından ayırın.**

### **OCAGIN PARÇALARININ DEĞİŞTİRİLMESİ**

Cihazın içindeki parçaları değiştirmeden önce, cihazınızı de monte edebilmek cihazın üzerindeki kafaları ve kapakları çıkarın; “V” vidasını sökün (ŞEK. 14), kontrol düğmelerini çıkarın.

Yukarıda belirtilen işlemleri tamamladıktan sonra; ŞEK. 15, 16 ve 17 de bulunan parçaları değiştirebilirsiniz.

NOT: Otomatik ateşleme sistemi bulunan cihazlarda kafayı sökmeden önce ateşleme parçasını çıkarmanız gerekmektedir.

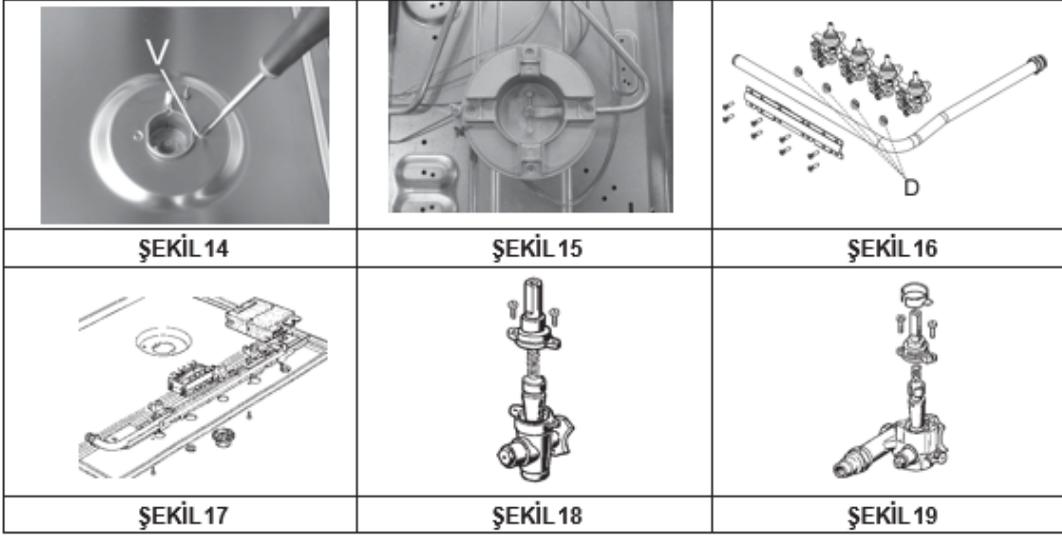
Kafayı değiştirdikten sonra “D” (sek. 16) contasını değiştirmenizi tavsiye ederiz.

### **Muslukları yağlamak (bkz.ŞEK.18 - 19)**

Şayet gaz musluklarının çalışması zorlanıyorsa, aşağıda yollar izlenerek acil şekilde yağlanmaları gerekmektedir:

- Gaz musluğunu çıkarınız.
- Hafif ıslatılmış bir bezle musluğu siliniz.
- Musluğu hafif şekilde yağlayınız.
- Musluğu yerine oturtun ve birkaç kere çalıştırın ve sonra tekrar yerinden sökün. Şayet fazla yağ artıkları kalmışsa temizleyin ve yerine takın.
- Sıklığını sabunlu su kullanarak kontrol edin.
- Kontrol için kesinlikle ateş kullanmayın.

Servislerin işini kolaylaştırmak adına aşağıdaki tabloda elektrik kablolarının tipleri ve kesitleri gösterilmiştir.



## YANICI GÖZLER

Ön panelde bulunan kontrol düğmelerinin üzerinde görülen şekiller, ilgili düğmenin hangi yanıcı gözü kontrol ettiğini belirtmektedir. Ana gaz girişlilerin açıktan sonra aşağıda belirtildiği şekilde ocağınızı kullanabilirsiniz:

- **Manuel Ateşleme**

Kullanmak istediğiniz yanma gözüne ait kontrol düğmesine basarak saatin tersi istikametine (bkz.ŞEK.1) tam kapasiteye (full on position) gelinceye kadar çevirin ve sonra bir kibritle ocağınızı ateşleyin.

- **Elektrikli Ateşleme**

Kullanmak istediğiniz yanma gözüne ait kontrol düğmesine basarak saatin tersi istikametine (bkz.ŞEK.1) tam kapasiteye (full on position) gelinceye kadar çevirin ve sonra ateşleme düğmesini kullanarak ocağınızı ateşleyin.

- **Otomatik Elektrikli Ateşleme**

Kullanmak istediğiniz yanma gözüne ait kontrol düğmesine basarak saatin tersi istikametine (bkz.ŞEK.1) tam kapasiteye (full on position) gelinceye kadar çevirin ve sonra ateşleme düğmesini kullanarak ocağınızı ateşleyin.

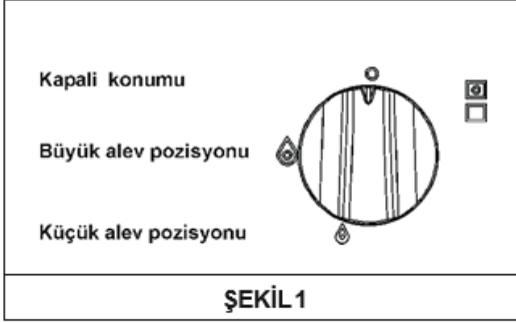
- **Gaz Kesme Emniyet Sistemi Bulunan Ocaklarda Ateşleme**

Kullanmak istediğiniz göze ait kontrol düğmesine saat yönünün tersine (bkz. Sekil 1) büyük alev işaretine gelinceye ve duruncaya kadar çeviriniz. Bu noktada düğmeye bastırınız ve daha önce anlatılan işlemleri tekrarlayınız. Otomatik ateşleme işlemi gerçekleşecek ve ocak yanmaya başlayacaktır. Emniyet sisteminin devreye girebilmesi için düğmeyi 10 saniye daha basılı tutmanız gerekecektir.

## YANICI GÖZLERİ NASIL KULLANIRSINIZ

Aşağıda belirtilen bilgiler ocağınızda minimum gaz sarfiyatıyla maximum verimi alabilmeniz için size sunulmuştur:

- her yanıcı göz için uygun ölçüdeki tencereleri kullanmanız gerekmektedir (bknz.res. 2 ve tablo).
- Tencere kaynamaya başladığında ateşi kısınız.
- Her zaman tencerenin kapağını kapatınız.
- Sadece tabanı düzgün tencereler kullanınız.



## OCAĞINIZI GÜVENLİ VE ETKİN KULLANMA

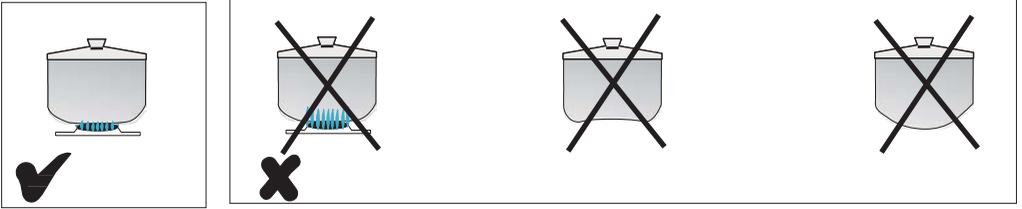
- Gaz tasarrufu yapmak ve en iyi randımanı almak için, yanıcılar üzerinde tabanı düz olan tencereler kullanınız. Dışa dönük (dış bükey) tabanlı tencereler kullanılmaması tavsiye edilir.
- Yanıcılar üzerinde uygun çapta tencereler kullanınız. Mümkün olduğu kadar, bek çapından küçük tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencereler kullanıldığında; ocak üzerinde taşmalara sebep olabileceği gibi, ocağın verimini de düşürür.
- Ocağınızı güvenli ve etkin kullanmak için aşağıdaki şekilde önerilen büyüklükte tencere kullanınız.

**NOT:** Tencere çapları için mm olarak verilen maksimum değerler ocağınızın daha etkili pişirme yapması içindir. Birden fazla tencere kullandığınızda hepsinin maksimum ölçüsü olmamasını öneririz.

BEK TİPİ	TENCERE ÇAPI	
	Min.	Max.
Yardımcı Bek	100mm	140mm
Yarı Hızlı Bek	160mm	180mm
Hızlı Bek	200mm	220mm
Wok Bek	240mm	260mm

Tablo 2. Beklere uygun tencere çapları

Ateşi kabının kenarlarından taşmayacak şekilde ayarlayınız.



- Boş bir kabı ateş üzerinde bırakmayınız.
- Yanıcılar üzerindeki kapaklar çıkarılabilir olduğundan sık aralıklarla ılık su ve deterjanla yıkayınız ve yapışmış maddelerden arındırınız.
- Ocağınızı kendi halinde çalışmaya bırakmayınız, sık aralıklarla kontrol ediniz.
- Ocağınızı kullanmadığınız durumlarda besleme musluğunu kapalı konuma getiriniz.
- Herhangi bir teknik müdahale gerekmesi durumunda yetkili servise başvurunuz.
- Kontrol düğmelerini kısmi olarak kaplayacak pişirme kabınızı yerleştirmeyiniz.
- Elektrik kesintilerinde Ocağı ateşlemek için kibrit kullanabilirsiniz.
- Çalışır vaziyette iken ocağınızın yanından ayrılmayın ve çocukları ocağa yaklaştırmayın. Tencere kulplarının doğru şekilde konuşlandırıldığına dikkat ediniz ve yağ ihtiva eden yemek pişirimlerinde, herhangi bir tasma halinde yağın çabuk alev alabileceğini göz önünde bulundurarak dikkat ediniz.
- Ocak çalışır konumdayken yakınında patlayıcı (sprey) ürünler bulundurmuyunuz.
- Eğer ocağınızın kapağı varsa, kapak üzerine dökülen yiyecekler kapak açılmadan önce temizlenmelidir. Cam kapağınız varsa kapak kapalıyken ocağın yakılması camin ısıdan patlamasına sebep olabilir. Kapağı kapatmadan önce ocağın söndürülmüş olduğundan emin olunuz.

- Bu aparatın fiziksel ve zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından veya kendi güvenlikleri açısından, yetişkin sorumlu kişiler tarafından eğitime veya denetim altında tutulana kadar, elektrikli aparatların kullanımı hakkında deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmasına izin verilmez. Çocukların aparat ile oynamadıklarından emin olmak için, denetim altında tutulmalıdırlar.
- Plakanın kenarlarından taşan kapların kullanılması tavsiye edilmez.



## TEMİZLİK VE BAKIM

**UYARI:** HERHANGİ BİR TEMİZLİK VEYA BAKIM İŞLEMİNDEN ÖNCE CİHAZIN FİŞİNİ PRİZDEN ÇEKİP GAZ BAĞLANTISINI KAPATINIZ VE CİHAZIN SOĞUMASINI BEKLEYİNİZ.

### OCAK GÖVDESİ

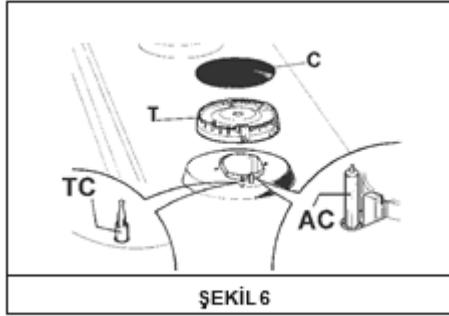
Periyodik olarak, elektrikli gözü, emaye çelik tencere dayanağını, yanıcı göz kapağını “C” ve kafalarını “T”(bknz. ŞEK. 6) ılık sabunlu su ile yıkayınız. Ateşleme tertibatları “AC” ve termokupl sensörlerini “TC” e temizleyin. Onlar bulaşık makinesinde koymak olmamalıdır.

Bu işlem sonucunda tüm parçalar durulanmalı ve kurulanmalıdır. Parçaları kesinlikle sıcakken yıkamayınız ve aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayınız.

Emaye yüzeyler üzerinde sirke, kahve, süt, tuzlu su, limon ya da domates sularını uzun süre tutmayınız.

## UYARILAR:

- Parçaları tekrar yerine koymadan aşağıda belirtilen hususlara dikkat ediniz:
- Bek kafalarındaki “T” (bkz.ŞEK.6) aralıklarının yabancı maddeler tarafından tıkanmadıklarından emin olunuz.
- Yanıcı göz kafasını “C” (bkz.ŞEK.6) doğru şekilde yerine yerleştiriniz ve sabit olmasına dikkat ediniz.
- Tencere dayanaklarının doğru yerleştirme şekilleri yuvarlatılmış köşelerle belirlenmiştir. Bu köşeler ocağın dış kenarına doğru bakmalıdır.
- Şayet parçalar yerinden kolay sökülemiyor ya da takılamıyorsa lütfen zorlamayın ve bir teknik servise başvurun.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.



ŞEKİL 6

## BAKIM VE ONARIM

- Cihazın onarımı ve bakımı, sadece yetkili servis elemanları tarafından yapılmalıdır. Firmamız, ehliyetsiz kişiler tarafından yapılan cihaz onarım ve bakımından dolayı insanlara, hayvanlara veya eşyalara gelebilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Elektrik kablosu hasarlı ise kablonun değişimi sadece yetkili elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Dedantörünüzün her beş yılda bir değiştirilmesini tavsiye ederiz.

**ÖNEMLİ:** Eğer cihazı bir daha kullanmamaya karar verirseniz, ocağın fişini prizden çekiniz. Kullanılmayan cihazlar çocuklar için güvenlik riski taşır. Bu yüzden ocağınızı çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutunuz.

## YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER

- Kumanda düğmelerine basıldığında çakmak çalışmıyor ise,  
Ocağın elektrik bağlantıları düzgün mü? Sigorta atmış olabilir. Çakmak temiz mi? Ocaklar (başlık,kafa vb.)düzgün yerleştirilmiş mi? Ocak, mutfak bankosuna sabitlenmişse, sabitleme ayakları zarar görmüş olabilir.
- Sadece bir kumanda düğmesine basılıyor ama tüm çakmaklar çalışıyor ise,  
Bu normaldir. Çakmak sistemiz merkezidir ve tüm çakmaklar aynı anda çalışır.
- Çakmaklar çalışıyor ama ocak gözleri yanmıyor ise,  
Ocağa giren gaz hortumu ezilmiş olabilir, Ana gaz musluğu açık olmalıdır, Kullandığınız gaz tüpü veya deposu boş olabilir, Ocağı yeni kurmuşsanız veya tüpü değiştirmişseniz, kumanda düğmesine bir iki saniye açık tutun (gaz ocağı ulaşsın), Enjektörün kirli olmamasına dikkat edin, Tencereyi koymadan önce ocağı yakın.
- Düğmeyi bırakır bırakmaz ateş sönüyor ise,  
Ocak yandıktan sonra, bir iki saniye kumanda düğmesine aşağı bastırmaya devam edin, Kumanda düğmesinin altındaki contalar çıkmış olabilir, Ortamdaki güçlü bir hava akımı ocağı söndürebilir, Ocak parçalarının ( başlık,kafa vb.)tam ve yerinde olmasına
- Düğme kısık durumdayken, ateş sönüyor veya çok yüksek var ise,  
Ortamdaki güçlü bir hava akımı ocağı söndürebilir, Takılı olan enjektörler ve kullanılan gaz arasındaki uyumu kontrol edin.
- Alevler, düzensiz ve kararsız.  
Ocak gözlerinin (Bek şapkası ve kafalarının) ve enjektörlerinin temiz olmasına dikkat edin. Bek şapkası ve kafalarının yerlerine düzgün oturtulduğundan emin olun, Gaz tüpünde gaz azalmış olabilir.
- Pişirme sırasında düğmeler ısınıyor ise,  
Kumanda düğmelerinin yanındaki ocaklarda küçük pişirme kabı kullanın, Büyük pişirme kabı düğmelerden uzağa konmalıdır. Tavayı ocağın ortasına yerleştirin; tava ve kaplar düğmelere doğru taşmamalıdır.

**EĞER ÜRÜNÜNÜZDE HALA BİR PROBLEM VAR İSE LÜTFEN SILVERLINE YETKİLİ SERVİSİ ARAYINIZ.**

## MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ

- 1.Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2.Bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı firmamız tarafından garanti süresince garanti kapsamındadır.
- 3.Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmemesi halinde; üretici veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4.Malın garanti süresi içinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5.Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - a)Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b)Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
  - c)Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
  - d)İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,seçimlilik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- 6.Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - a)Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - b)Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - c)Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel

iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez.

Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

7.Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızaların yanı sıra aşağıda açıklanan koşullarda, ürün garanti kapsamına girmez.

- a)Garanti Belgesi üzerinde malın seri numarasında tahrifat yapıldığı haller,
- b)SILVERLINE yetkili personeli ya da yetkili servisleri haricinde kişilerin cihazın tamir ve tadiline müdahale etmesi sonucu oluşan arızalar,
- c)Cihaza bağlanan dış donanımdan (regülatör, kesintisiz güç kaynağı vb.) kaynaklanan arızalar,
- d)Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığından, hatalı elektrik tesisatından, cihazın etiketinde belirtilenden farklı bir şebeke gerilimine bağlanmasıyla oluşan arızalar,
- e)Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, aşırı sarsılma, darbe vs.) oluşabilecek arızalar,
- f)Cihazın kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma, çizilme, kırılmalar ve arızalar,
- g)Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs.) yol açacağı arızalar.

Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir.

Tüketiciler; Şikayet ve itirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

### **Garanti İle İlgili Olarak Müşterinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar;**

Ürün garanti belgesini muhafaza ediniz. Garanti belgesinin ibraz edilememesi durumunda ürüne garanti dışı işlem uygulanır. Ürün yanında satın alınacak yardımcı

elemanlar ve aksesuarlar ürün garantisinin dışında tutulur. Kullanma kılavuzunda zamanla ve kullanıma bağlı olarak değiştirilmesi gerektiği belirtilen sarf malzemeler garanti dışındadır.

**SILVERLINE tarafından verilen bu garanti ürünün normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlarda garanti dışıdır.**

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek hasar ve arızalar,
5. İmalatçının verdiği parçalar dışında herhangi bir parçanın cihaza monte edilmesinden doğacak arızalar,
6. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar,
7. Ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklerine aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

### **Müşteri Seçimlik Hakları**

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b) Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
  - c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
  - d) İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlilik haklarından birini kullanabilir.

Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

2.Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

a)Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

b)Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

c)Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi, durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez.

Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.

Tüketiciler; Şikayet ve itirazlar için tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine başvurabilir.

Size en yakın Silverline Yetkili Servis acentesini öğrenmek için ürün ile beraber sağlanan yetkili servis listesine başvurabilirsiniz. Listeniz 1–2 yıldan eski ise güncel servis noktalarını öğrenmek ve sorularınıza cevap alabilmek için **SILVERLINE DANIŞMA HATTI 444 4 758'i** arayabilirsiniz.

Üretici: SI.ME.CO. Isı Ekipmanları A.Ş. İzmir Serbest Bölge Akçay Cad. No: 144/1 35410  
Gaziemir İzmir /TURKIYE Tel: +90 232 252 29 10

Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir. AEEE, hem kirletici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Bu cihazı hurdaya ve çöpe atmadan önce, çevreye ve insan sağlığına karşı potansiyel negatif sonuçlarını engellemeniz gerekmektedir. Tüm kirleticilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri kazanılıp ve dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir. Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamakta önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

•AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.

•AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir.

•Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir.

Ürün üzerindeki bu sembol, ürünün ev atığı olarak değerlendirilmemesini, elektrik elektronik atık toplama yerlerine teslim edilmesini uyarmak amaçlıdır. Ürünün imha işlemi yerel çevre yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.



**AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR.**





İL	İLÇE	SERVİS ÜNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON 1:	FAX:
RİZE	ARDEŞEN	KAPTAN ELEKTRONİK	BARİŞ KAPTAN	MERKEZ MAH. ERGÜNLER CAD. NO:14	0 464 715 50 40	0 464 715 50 40
	MERKEZ	İNÇİ TEKNİK	KERİM KEŞKİN	MUFTU MAH STADYUM SOK. NO.30/A	0 464 213 29 85	0 464 214 35 44
	MERKEZ	TOPRAK TEKNİK	FATİH TOPRAK	TOPHANE MH.ÇAKKAR CAD.NO:19	0 464 212 22 23	0 464 212 22 23
SAKARYA	MERKEZ	KUZEY SOĞUTMA	ZEKİ BULLUT	SEKER MAH.SİDAT KIRTAIPE CAD.NO:36/D	0 264 279 23 90	0 264 279 23 90
SAMSUN	BAFRA	KARATAŞ TİCARET	İLHAN KARATAŞ	KIZILIRMAK MH. FEVZİ ÇAKMAK SK. NO:18	0 362 543 04 91	0 362 543 63 87
	MERKEZ	ÇAĞDAŞ SERVİS	HAŞİM EMİRBULYURAN	HANÇERLİ MH.100.YIL BULU:NO:17	0 362 446 30 02	0 362 447 00 24
	MERKEZ	SAVLOK ELEKTRONİK	MUSTAFA KÜÇÜKYILMAZ	FEVZİ ÇAKMAK MH. LİSE CD. NO:52	0 362 234 61 05	0 362 234 61 05
SİRT	KURTALAN	AKSOY SOĞUTMA LTD.ŞTİ.	FIRAT AKSOY	LULU CAMI ALTI NO:20	0 484 411 26 91	0 484 411 50 67
	MERKEZ	DEMİR SOĞUTMA	ALİ DEMİR	CUMHURİYET CAD. SUAT BEDÜK SOK. NO:1 SİRT	0 484 223 57 51	0 484 223 57 51
SİNOP	AYANCIK	YILKAY SOĞUTMA	MEHMET YILMAZ	YALI MAHALLESİ DOKTOR AVNI HAMZAÖĞLU CADDESİ NO/46	0 368 613 52 12	0 368 613 52 12
	BOYABAT	ÖZTÜRK BEYAZ EŞYA	BAYRAM ÖZTÜRK	GÖKDERE MH. YUSUF KEMAL BEY CD. NO:24 PTT KARŞISI	0 368 315 61 21	0 368 315 61 21
	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	RAFET DEMİREL	MEYDANKAPI MH.NALBANT SK:NO:5	0 368 260 07 87	0 368 260 07 87
SİVAS	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	AHMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0 346 221 17 89	0 346 223 87 98
ŞANLI URFA	CEYLANPINAR	ASAN SOĞUTMA	MUZAFFER ASAN	CUMHURİYET CD. NO:120	0 414 471 44 10	0 414 471 44 10
	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	BEKİR YILDIZ	ERTUĞRUL GAZİ MAH.357 SOK.NO:20/B	0 414 313 30 50	0 414 313 30 50
	VİRANŞEHİR	SEÇKİN BEYAZ EŞYA	MEHMET GÜDER	YEŒİŒEHİR MH. 1619 SK. NO:8/B	0 414 511 68 47	0 414 511 68 47
ŞİRNAK	CİZRE	UZANLAR SOĞUTMA	HÜSEYİN UZAN	YAFES MAH.SİTTİN NEFİS CAD.NO:24	0 486 616 30 31	0 486 616 30 31
	MERKEZ	DAMLA TEKNİK	SEYİTTİN BATMAZ	AYDINLIKEVLER MAHALLESİ DERVA CAD. NO:8/A	0 486 216 25 47	0 486 216 25 47
TEKİRDAĞ	ÇERKEZÖY	DENİZ SOĞUTMA	SEYİT DENİZ	GMKP MAH.HASAN ÇAVUŞ SOK:NO:4	0 282 726 34 04	0 282 726 34 04
	ÇERKEZÖY	ESSE TEKNİK	ESMA ARSLAN	CUMHURİYET MAH. HÜRRIYET CADESİ FERAH SOKAK NO:5	0 536 560 83 14	0 536 560 83 14
	ÇÖRLÜ	BEYAZ TEKNİK	EMRULLAH AY	REŞADİYE MAH.ŞİNASI KURŞUN CD.3 SK.NO:15/A	0 282 653 83 43	0 282 653 83 43
	MERKEZ	GÜLEN TEKNİK	İSMAIL GÖKSİN	YAVUZ MAH.LİSE CAD.NO:19	0 282 261 07 78	0 282 261 07 78
	SARAY	BATI TEKNİK	BÜLENT BARLAS	YENİ MH.TAKSİM CD.NO:9	0 282 768 69 34	0 282 768 69 34
TOKAT	ERBAA	SİSTEM SOĞUTMA	OĞUZHAN DEMİREZEN	YEŞİLYURT MH ATATÜRK CD NO:65/A	0 356 715 50 57	0 356 715 50 57
	MERKEZ	ÖZGÜL TEKNİK SERVİS	RIZA ÖZGÜL	YEŞİL İRMAK MAH. ÇEÇENİSTEAN CAD.2.SOK.NO:5/C	0 356 214 60 70	0 356 213 17 75
	TURHAL	GÜÇLÜ ELEKTRONİK	OĞUZHAN ALEMĐAR	CELAL MH. TUNA SK. NO:11/A	0 356 276 39 66	0 356 275 87 54
TRABZON	AKÇANABAT	TOPALOĞLU SOĞUTMA	VELİ TOPAL	İNÖNÜ CD. NO:51	0 462 228 51 98	0 462 228 51 98
	MERKEZ	KERAN KIRAN	HAMI KERAN	TOKLU MH.KURAN KURSU CD.HASAN TAHSİN SK.TÜRKLER APT.ALTI NO:2/B	0 462 223 61 16	0 462 230 42 45
	VAKIFKEBİR	BIYIKLI SOĞUTMA	ÇOŞKUN BIYIKLI	KEMALİYE MAH.FATİH CD. NO:32	0 462 841 48 31	0 462 841 30 92
TUNÇELİ	MERKEZ	ÇÖZÜM TEKNİK SERVİS	ERSAN ATEŞOĞLU	MOĞOLTAY MAH.GÜNEL SOK. NO:4/A	0 428 212 14 04	0 428 212 14 04
UŞAK	MERKEZ	METİN SOĞUTMA	HAKAN METİN	ÖZDEMİR MAH. YILMAZ ATAŞÖR SK. NO:16/B UŞAK-MERKEZ	0 276 223 96 35	0 276 227 80 23
VAN	MERKEZ	AKVAN SOĞUTMA	GÖKAN AYDOĞAN	SERHAT MAH. EREK DAĞI CAD. GUNPAŞ MARKET YANI NO-39	0 432 215 84 71	0 432 215 84 71
	ERÇİŞ	ETALAR TEKNİK	EROL ETA	ESKİ EMNİYET KARAKÖLÜ ARKASI	0 432 351 38 38	0 432 351 38 38
	MERKEZ	YILMAZ TEKNİK	ÜBEYY YILMAZ	ZÜBEYDE HANIM CD. ÖZ DOLLUNAY SİTESİ ALTI NO:108/A	0 432 212 03 14	0 432 214 95 25
YALOVA	MERKEZ	PAŞA TEKNİK	ADEM ERDOĞAN	BAHÇELİEVLER MAH. FATİH CAD. DEMİREL SOK. AÇELİYA APT. NO:2	0 226 800 01 01	0 226 800 01 01
YOZGAT	MERKEZ	TUNCER SOĞUTMA	SİNAN-METİN TUNCER	MEDRESE MAH.MAHMUT TURAN SK.SARGIN APT.ZEMİN KAT NO:2	0 354 212 68 19	0 355 666 02 91
	SORGUN	SİS SOĞUTMA	AHMET TAŞKINOĞLU	ATATÜRK BULVARI ÜÇÜR APARTMANI NO:10	0 354 415 80 81	0 354 415 29 46
	SORGUN	YILMAZ İSTİFMA VE SOĞUTMA	ÖMER YILMAZ	BAHÇELİ EVLER MAH ATATÜRK BULVARI 12.SOK NO:3	0 354 415 61 30	0 354 415 61 30
ZONGULDAK	EREGLİ	ERŞAN SOĞUTMA	HAŞAR ARSLAN	BAĞLIK MAH. ŞEHİT RİDVAN CD. NO: 37 / D	0 372 316 10 05	0 372 316 10 05
	MERKEZ	EROL ELEKTRONİK	İSMAIL EROL	MEŞRUTİYET MH.TAHİRKAHRAKÖZ SK.UZUN ÇARŞI K1 NO:104	0 372 259 76 06	0 372 259 76 06
	ÇANCİVA	UĞUR SOĞUTMA	AYNUR-GÖKHAN KOYMAT	YENİ MH. HANMELİ SK. BİLKENYİ SİTESİ YANI. KOYMAT APT. NO:1	0 372 615 68 07	0 372 615 68 07

444 4 758  
SLV  
ankastre danışma hattı

AB 2009/125/EC Yönergesini tümleyen AB Yönetmelik No. 66/2014 uygun olarak hazırlanan ürün bilgileri aşağıda verilmiştir.  
Ürünün özelliklerini belirlemek amacıyla, eko-tasarım gerekliliklerine uygun olarak, ölçüm ve hesaplamalar aşağıda verilen standartlarla belirlenmiştir.  
EN 30-2-1

Sembol	Değer	Birim	Birim	Birim
Model tanımlaması		RS5322B01	RS5322C01	RS5322R01
Ocağın tipi	Gazlı Ocak			
Pişirme bölgelerinin ve/veya alanlarının sayısı		4	4	4
Gazlı Brülör Sayısı		4	4	4
<b>Her bir gazlı brülör için enerji verimliliği</b>				
Sol arka	EE <sub>gaz ocağı</sub>	54,2	54,2	54,2
Orta arka	EE <sub>gaz ocağı</sub>			
Sağ arka	EE <sub>gaz ocağı</sub>	53,2	53,2	53,2
Sol orta	EE <sub>gaz ocağı</sub>			
Orta orta	EE <sub>gaz ocağı</sub>			
Sağ orta	EE <sub>gaz ocağı</sub>			
Sol ön (Wok)	EE <sub>gaz ocağı</sub>	53,5	53,5	53,5
Orta ön	EE <sub>gaz ocağı</sub>			
Sağ ön	EE <sub>gaz ocağı</sub>			
Gaz ocağının enerji verimliliği	EE <sub>gaz ocağı</sub>	53,6	53,6	53,6

**Dear Customer,**

We would like to thank you and congratulate you on your choice.

This new product has been carefully designed and built using top quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements. Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first time you use it.

## **READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE**

This product is designed for domestic use. The manufacturer declines all responsibility for personal injury or property damage deriving from incorrect installation or improper, erroneous or unsuitable use.

The appliance must not be used by people (including children) with physical, sensorial or mental impairments, or by people without the necessary experience or knowledge, unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### **WARNING**

The appliance gets very hot during use.

### **WARNING**

The manufacturer shall not in any way be held responsible for whatever injuries or damages are caused by incorrect installation or by unsuitable, wrong or absurd use

## SAFETY PRECAUTIONS

- This hob is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- When in use a gas cooking hob will produce heat and moisture in the room in which it has been installed. Ensure there is a continuous air supply, keeping air vents in good condition or installing a cooker hood with a venting hose.
- Ensure a good ventilation around the appliance. A poor air supply could cause lack of oxygen.
- When using the hob for a long period time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.
- Do not use this hob if it is in contact with water. Do not operate the hob with wet hands ensure the control knobs are in the "OFF" position when not in use.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the cooking appliance.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the hob as unstable pans can cause an accident by tipping or spillage.
- Never leave the hob unattended when cooking with oil and fats.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the hob.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the hob unit.
- This appliance cannot be cleaned with steam or with steam cleaning machine.

### CHILD PROTECTION

- Children may not use the oven without supervision until they have been adequately instructed in its safe use and understand the dangers of using it incorrectly;
- Children should not play with the packing materials especially nylon. Otherwise, it may cause dangerous conditions.

### IMPORTANT:

As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the outlet or remove the appliance's power cord. In addition, avoid using acid or alkaline substances such as lemon, vinegar, salt, tomatoes, etc.). Avoid using products containing chlorine, acids or abrasives, especially for cleaning the painted walls.

## WARNINGS FOR PROPER TRANSPORTATION

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

### Respect for the Environment:

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

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



THE PACKING MATERIAL is 100% recyclable and marked with the recycling symbol. Dispose of in conformity with local law. The packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children because it is potentially dangerous. THIS APPLIANCE is marked in conformity with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this product is disposed of correctly, the user contributes to preventing potential negative consequences for the environment and health.



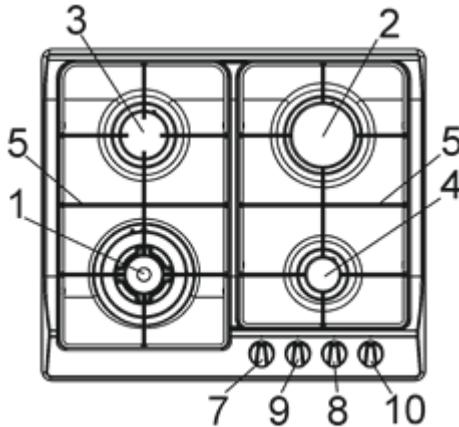
## TECHNICAL SPECIFICATIONS



**RS5322C01, RS5322B01, RS5322R01**  
 , can function with 220V-240V -50Hz  
 electricity.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

SILVERLINE MODEL NAME	RS5322C01/RS5322B01/RS5322R01
WIDTH	
NG-LPG TRANSFORMATION	4 (Compatible)
RAPID BURNER	1 (3000 W)
SEMI RAPID BURNER	1 (1750 W)
AUXILARY BURNER	1 (1000 W)
WOK BURNER	1 (3300 W)I
CONTROL PANEL	FRONT CONTROL
MATERIAL	Inox
FLAME FAILURE DEVICE	√
UNDERKNOB AUTO IGNITION	√
CABLE / PLUG	√
PRODUCT DIMENSIONS (WXDXH) (mm)	580 x 500 x 35
CUT OUT DIMENSIONS (WXDXH) (mm)	553 x 473 x 63.5

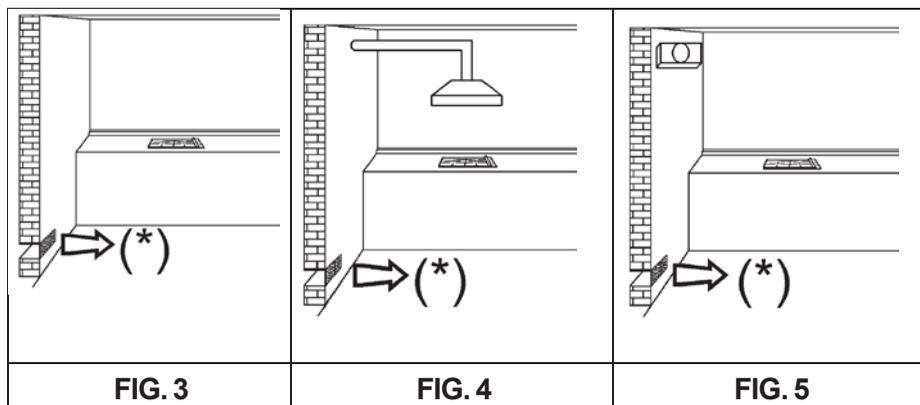


- |    |                                |           |
|----|--------------------------------|-----------|
| 1  | WOK burner                     | of 3300 W |
| 2  | Rapid gas burner               | of 3000 W |
| 3  | Semirapid gas burner           | of 1750 W |
| 4  | Auxiliary gas burner           | of 1000 W |
| 5  | Enamelled steel pan support 2F |           |
| 7  | Burner n° 1 control knob       |           |
| 8  | Burner n° 2 control knob       |           |
| 9  | Burner n° 3 control knob       |           |
| 10 | Burner n° 4 control knob       |           |

**This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.**

**Attention: This appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.**

## INSTALLATION INSTRUCTIONS



The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an overtemperature of 65 K.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

### ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m<sup>3</sup>. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm<sup>2</sup> (see fig. 3). Construction of

the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

## **LOCATION AND AERATION**

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

## **GAS CONNECTION**

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

At the connection end, verify the gasproof using a soap solution, never a flame.

**ATTENTION:** To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

**WARNINGS:**

Remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas conic male type in compliance with EN 10226 standards.

Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- No part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 65 K.
- The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tughtly bent.
- It must not come into contact with sharp edges or corners.
- It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.
- The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.
- The appliance complies with the provisions of the following CEE Directives: CEE 2009/142 + 93/68 regarding gas safety.

## **TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER**

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

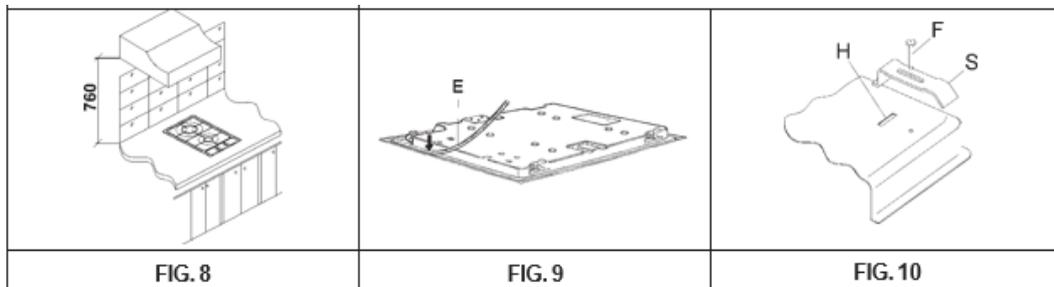
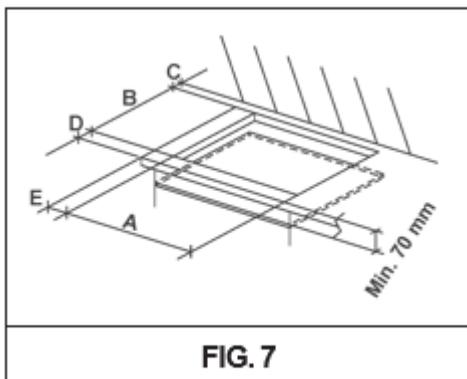
During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

## **INSTALLING THE HOT PLATE**

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7 and 8). The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.



## FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 9) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 10).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

### **IMPORTANT!**

**A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a QUALIFIED INSTALLER: a failure to follow this rule will void the warranty.**

### **Comply with the Dimensions (mm)**

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
<b>4F</b>	553	473	63.5	63.5	100 min.

### **ELECTRICAL CONNECTION**

**IMPORTANT:** The appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

- The voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the hot plate).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug suited to the load indicated on the data label to the cable.
- Fit the wires following figure 11, taking care of respecting the following correspondences:

**letter L (live) = brown wire; letter**

**N (neutral) = blue wire;**

**earth symbol = green - yellow wire**

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an overtemperature of 75 K.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in. When the appliance is connected straight to the electricity main:

- Install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit- breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow- green earth wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

**If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.**

#### **WARNINGS:**

**All our appliances are designed and manufactured in compliance with European standards EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 and EN 60 335-2-102 plus the relative amendments. The appliance complies with the provisions of the following EEC Directives:**

- **CEE 2004/108/CE regarding to electromagnetic compatibility.**
- **CEE 2006/95 regarding electrical safety.**

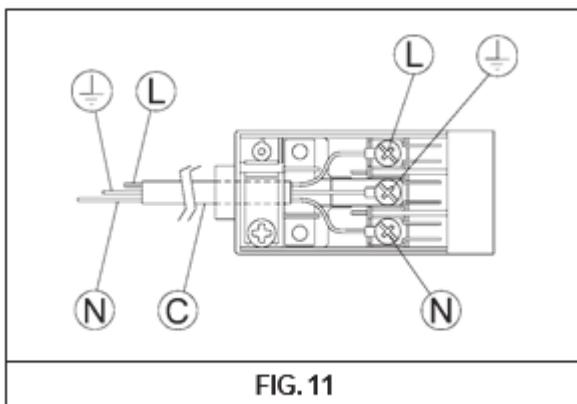


FIG. 11

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

## TAPS

### “Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1).
- Remove knob “M” (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 12) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31.



FIG. 12



FIG. 12/A

## REPLACING THE INJECTORS

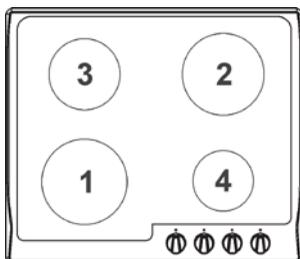
The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 13) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices and affix the label corresponding to the new gas regulation on the appliance instead of the already existing one. This label is supplied in the packet containing the spare injectors. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

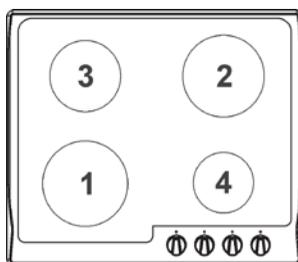
### BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

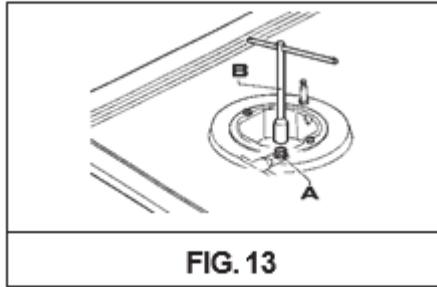
TR, BG, RO, CZ, SK, SE, NO, DK, FI, MD, PH, TH, MY, ID				Cat: II 2H3B/P
NG: G20 20 mbar	Nominal Power W		Injecktor Diameter(mm)	Consumption l/h
	Max	Min		
Rapid	3000	750	117 Y	286
Semi-rapid	1750	600	98 Z	167
Auxiliary	1000	400	72 X	95
Wok	3600	1400	132 K	343
LPG: G30 30 mbar	Nominal Power W		Injecktor Diameter(mm)	Consumption g/h
	Max	Min		
Rapid	3000	750	85	218
Semi-rapid	1750	600	68	127
Auxiliary	1000	400	51	73
Wok	3300	1400	90	240
LPG: G31 37 mbar	Nominal Power W		Injecktor Diameter(mm)	Consumption g/h
	Max	Min		
Rapid	3000	750	85	214
Semi-rapid	1750	600	68	125
Auxiliary	1000	400	51	71
Wok	3300	1400	90	236

## BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

GB, ES, GR, IT, GE, AZ, LB, EG, IQ, SY, TM, JO, LY, UZ, KZ, AM, IR, MA, BH, PK, QA, TN, AE, KP, IL, MX				Cat: II 2H3+	
NG: G20 20 mbar	Nominal Power W		Injecktor Diameter(mm)	Consumption	
	Max	Min		l/h	
Rapid	3000	750	117 Y	286	
Semi-rapid	1750	600	98 Z	167	
Auxiliary	1000	400	72 X	95	
Wok	3600	1400	132 K	343	
LPG: G30 28-30 mbar	Nominal Power W		Injecktor Diameter(mm)	Consumption	
	Max	Min		g/h	
Rapid	3000	750	85	218	
Semi-rapid	1750	600	68	127	
Auxiliary	1000	400	51	73	
Wok	3300	1400	90	240	
LPG: G31 37 mbar	Nominal Power W		Injecktor Diameter(mm)	Consumption	
	Max	Min		g/h	
Rapid	3000	750	85	214	
Semi-rapid	1750	600	68	125	
Auxiliary	1000	400	51	71	
Wok	3300	1400	90	236	



Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any servicing operation.

### REPLACING HOT PLATE PARTS

Replacement of the components housed inside the appliance: remove the trivets and the burners from the upper part of the working table; remove the fixing screws "V" of the burner (fig. 14) and the knobs fixed by pressure with the hans, in order to take off the appliance.

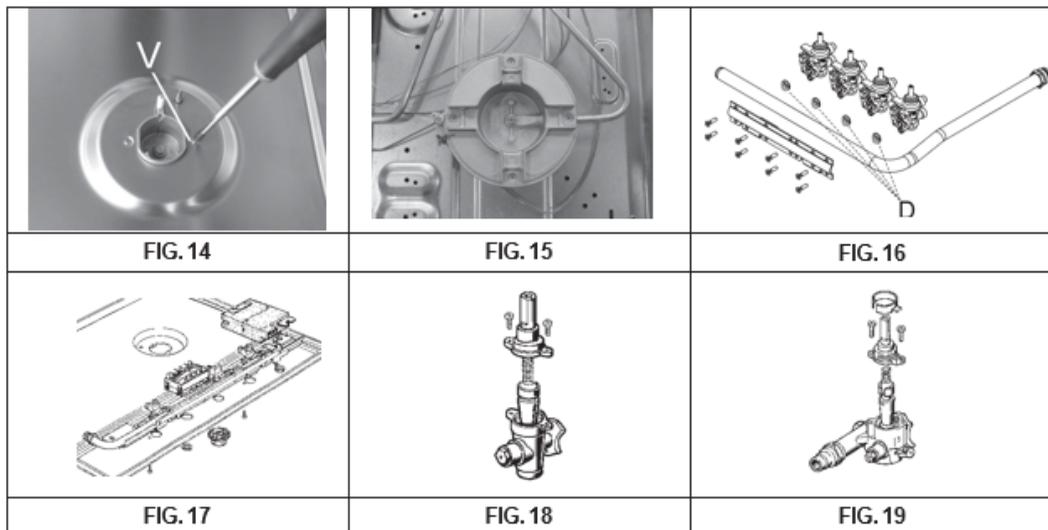
After having carried out the above listed operations, the burners (fig.15), taps (fig. 16) and electrical components can all be replaced (fig. 17). It is advisable to change seal "D" (fig.16) whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 18 - 19)

- If a tap becomes stiff to operate, it must be immediately greased in compliance with the following instructions:
- remove the tap.
- Clean the cone and its housing using a cloth soaked in diluent.
- Lightly spread the cone with the relative grease.
- Fit the cone back in place, operate it several times and then remove it again. Eliminate any excess grease and check that the gas ducts have not become clogged.
- Fit all parts back in place, complying with the demounting order in reverse.
- Check the tightness by using soapy water. The use of the flame is prohibited.

To facilitate the servicing technician's task, here is a chart with the types and sections of the powering cables and the ratings of the electrical components.

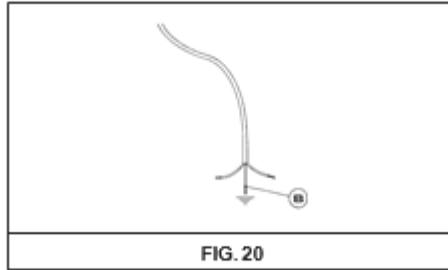
**WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.**



TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 VV - F	Section $3 \times 0.75 \text{ mm}^2$

**ATTENTION!!!**

**If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 20) and comply with the recommendations given in above.**



## USING THE PRODUCT

### BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- **Manual ignition**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- **Electrical ignition**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress and release the ignition button.

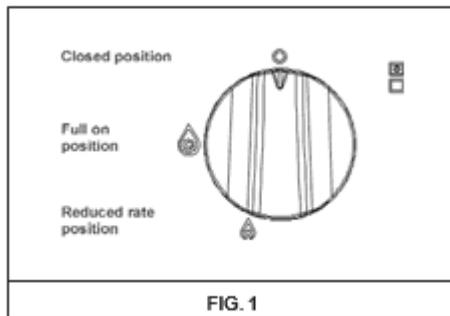
- **Automatic electrical ignition**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- **Lighting burners equipped with flame failure device**

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.



## HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

## WARNINGS:

- Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).
- Matches can be used to ignite the burners in a blackout.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.
- If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.
- The machine must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an expert adult responsible for their care and safety. Children should not be allowed to play with the equipment.
- Containers wider than the unit are not recommended.

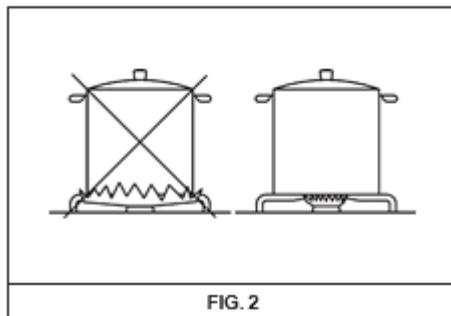


FIG. 2

## Notes:

- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

**WARNING: During operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!**

## **IMPORTANT:**

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

## **HOT PLATE**

Periodically wash the hot plate, the enamelled steel pan support, the enamelled burner caps "C" and the burner heads "T" (see fig. 6) with lukewarm soapy water. The ignition elements "AC" and safety cut-off sensors "TC" must be cleaned. They should not be put in the dishwasher.

Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders.

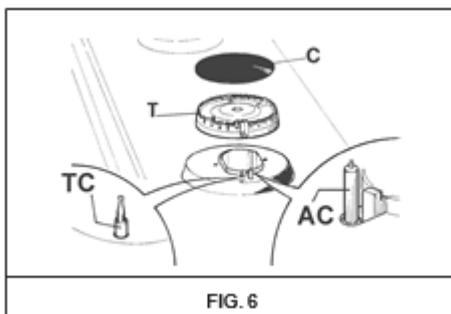
Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

## **WARNINGS:**

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- Check that burner head "T" (fig. 6) slots have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap "C" (fig. 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

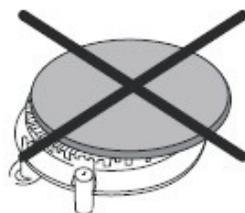
**Note: Continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.**



## MAINTENANCE

Prior to any operation, disconnect the appliance from the electrical system. For long-life to the equipment, a general cleaning operation must take place periodically, bearing in mind the following:

- After cleaning the pan supports, dry them with a cloth. Do not leave them wet.
- Clean the worktop periodically with soft detergent and damp cloth.
- The wall baffle and the small covers (mobile parts of the burner) must be washed frequently with boiling water and detergent, taking care to remove every possible encrustation.
- After cleaning the burners, make sure that they are placed properly. Dry carefully and check that none of the burner holes is fully or partially clogged;
- The electrical parts are cleaned with a damp cloth and are lightly greased with lubricating oil when still warm.
- The stainless steel grids of the working area, after having been heated, take on a bluish tint which does not deteriorate the quality. To bring colour back to its original state, use a slightly abrasive product.



- Be careful not to drop water inside the appliance through the knobs. By time, the liquids may damage the metal taps.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use abrasive or metal sponges to clean the surface.
- Cleaning of the taps must be carried out by qualified personnel, who must be consulted in case of any functioning anomaly.
- Check periodically the state of conservation of the flexible gas feed pipe. In case of leakage, call immediately the qualified technicians for its replacement.
- Always call a specialized staff in any malfunction on the appliance. All necessary operations or repairs should be done by professionals.

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. In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied: EN 30-2-1				
Symbol	Value	Unit	Unit	Unit
Model		RS5322B01	RS5322C01	RS5322R01
Hob Type	Gas Hob			
Cooking Zone		4	4	4
Gas Burner		4	4	4
<b>Energy Efficiency of Each Gas Burner</b>				
Rear Left	EEgas Hob	54,2	54,2	54,2
Rear Middle	EEgas Hob			
Rear Right	EEgas Hob	53,2	53,2	53,2
Left Middle	EEgas Hob			
Middle Middle	EEgas Hob			
Right Middle	EEgas Hob			
Front Left (Wok)	EEgas Hob	53,5	53,5	53,5
Middle Front	EEgas Hob			
Rear Front	EEgas Hob			
Energy Efficiency of Gas Hob	EEgas Hob	53,6	53,6	53,6

**Cher Client,**

Merci pour avoir acheté notre produit.

Fabriqué d'une façon exigeant avec des matériels de qualité, ce produit est testé délicatement pour pouvoir satisfaire toute vos demandes de tous types de cuisson. On est sûr que ce produit moderne, fonctionnel et pratique vous satisfera toutes vos attentes envers le produit. L'utilisation de ce dispositif est assez facile, mais on vous demande de lire les explications et les instructions de ce manuel pour obtenir les meilleurs résultats et pour obtenir l'idée parfaite du produit que vous avez acheté.

CE PRODUIT EST FABRIQUE POUR ETRE UTILISE DANS LES MILIEUX DOMESTIQUES. LE FABRICANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES PROVOQUES A CAUSE DES MONTAGE OU BIEN D'UTILISATION FAUTIVE.

Notre compagnie ne prendra en aucun cas la responsabilité des traductions ou des fautes d'imprimée du livret ; des dommages causés aux êtres ou bien matériels qui ont eu lieu à cause de l'usage fautif des instructions d'utilisation. Le fabricant garde le droit de faire les modifications ou changements nécessaires ou utile sur le produit, même si cela est en rapport en direct avec le client.

## CONTENU

PRECAUTIONS DE SECURITE .....	59
SPECIFICATIONS TECHNIQUES .....	62
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....	63
UTILISATION DES BRULEURS A GAZ.....	70
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	
FICHE DU PRODUIT .....	80

## INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS DE SECURITE

Avant de monter et d'utiliser ce produit, lisez le manuel d'utilisation...

- Préparer le système d'électricité et l'endroit dont lesquels le produit sera installé avant de rendre votre produit fonctionnel. Appelez ensuite le service technique.
- Le voltage d'utilisation de votre produit est 220-240V avec une fréquence de 50hz. Vu que le système sera électrique et gaz, l'installation électrique dont lequel le produit sera branché devra avoir une prise de terre et la tension d'alimentation devra correspondre aux données précisées dans le manuel.
- Une prise de terre est montée à votre câble électrique de gazinière. Cette prise devra être utilisée qu'avec un système d'électrique correspondant.
- Si votre gazinière est arrivée sans prise de terre, faire mettre une prise de terre à un électricien licencié.
- Votre gazinière a été fabriquée pour adultes, et pour enfants sous surveillance d'adulte. Ne laissez pas les enfants jouer avec les boutons de contrôle ou près de gazinière.
- La gazinière est un produit avec un plateau de travail et avec des morceaux combustible produits exprès. SURTOUT ne laissez pas les enfants autour de gazinière dans l'environnement dans lequel le produit est en marche.
- Soyez sûr d'enlever tout les produits d'emballage du produit avant l'utilisation.
- Quand vous enlevez le produit de l'emballage, soyez sûr que la gazinière n'a aucun de câble manquant/endommagé, et que le bas de gazinière n'a reçu aucun de coup physique, dans le cas contraire, contacter votre vendeur.
- Ne laissez aucun matériel comme (boite, pochette, mousse de polystyrène, visse, etc..), ce sont des dangers potentiels.
- Le produit est fabriqué pour l'usage domestique et n'est pas conforme pour l'usage de type industriel. L'utilisation quelconque autre de l'initial (comme chauffer la chambre dans lequel le produit est installé) est dangereuse et n'est pas conforme.
- Ne faire pas passer les câbles électriques ou tuyau de gaz dans les endroits dans lesquels votre produit chauffe.
- Laissez votre produit loin des matériels inflammables.
- Ne pas changer la location du produit pendant qu'il est en marche ou bien quand il est encore chaud après l'usage.
- Quand vous n'utilisez pas votre produit, mettre tout les boutons en position de « FERME », et ensuite fermez le robinet d'alimentation.

- Ne laissez pas votre gazinière à fonctionner sans surveillance, contrôler avec des intervalles fréquents.
- Lors de déplacement, de nettoyage ou d'entretien du produit, enlevez la prise électrique.
- N'enlevez jamais la prise électrique en tirant sur son câble.
- Ne pas utiliser ou toucher le produit quand vos pieds ou mains sont mouillés ou humides.
- Après le montage de votre produit, jetez les matériels d'emballage en respectant le cadre de sécurité et les conditions d'environnement. Pour pouvoir réutiliser les déchets, jetez les matériels selon leurs spécialités (Lame de métal, carton, polystyrène) dans des boîtes de recyclage. Si vous jetez des systèmes électroniques, coupez toujours leurs câbles électriques afin de les rendre non utilisable.
- N'oubliez pas que votre gazinière sera très chaude pendant l'utilisation.
- Soyez sur que votre cuisine (Endroit d'utilisation) soit toujours bien aérée. L'utilisation continue du produit nécessite une aération en extra; comme par exemple ouvrir une fenêtre ou bien augmenter le niveau de votre système d'aération courant. Soyez attentif pour que votre espace de ventilation soit toujours ouverte et que rien ne bloque le courant d'air.

Notre compagnie n'est en aucun cas responsable pour les dommages causés sur les êtres, animaux ou biens matériels lors de désobéissance des règles d'utilisation citée au dessus.

## INFORMATIONS DE TRANSPORT

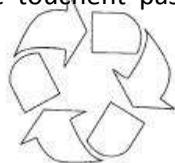
- Gardez l'emballage original du produit.
- Portez le produit dans son emballage original et respecter les signes de transport qui sont indiqués au-dessus.

Si votre produit n'a pas son emballage original;

- Prendre les mesures nécessaires envers les dommages qui peuvent se réaliser sur l'extérieur du produit. Ne pas mettre de matériel lourd au dessus.
- Pendant le transport de votre produit, tenez/placez votre produit en parallèle au sol (avec le haut du produit regardant le haut)
- Porter les supports de casserole d'une façon qu'ils ne touchent pas l'un à l'autre.

### Emballage

Tous les emballages sont fabriqués de types conformes au recyclage.



Afin de pouvoir contribuer à la protection de l'environnement, jetez tous les déchets d'emballage dans des boites de recyclage.

### **Comment se débarrasser des anciens produits**

Les produits anciens ou qui ne seront pas utilisés ne devront pas être jetés dans la poubelle. Dans les appareils anciens électriques ou électroniques, il peut être des pièces à réutiliser. De plus, des matières dangereuses pour la nature et l'environnement peuvent être trouvées dans les produits qui sont assez vieux pour ne pas à être utilisé et qui sont envoyés aux centres de déchets. A cause de cela, interpréter tout vos produits électroniques ou électriques en prenant le conseil de la compagnie fabriquant, et jetez votre produit dans l'endroit désigné exprès pour ceci de votre ville.

Garder le manuel d'utilisation est fortement conseillé pour pouvoir aider si le produit change de propriétaire un jour.

Avant de jeter ce produit dans la poubelle ou l'endroit nécessaire ; les résultats potentiel négatifs que ce produit peut causer envers l'environnement et les êtres humains devront être éliminés. Sinon, ce produit sera un déchet non conforme.



Ce symbole sur le produit a l'objectif pour avertir que ce produit n'est pas un déchet domestique, et pour pouvoir effectuer la livraison de ce produit dans les lieux collecteurs de déchets électroniques ou électriques. La destruction du produit devra être effectuée dans les limites du règlement local. Vous pouvez vous informer par les unités autorisées pour pouvoir le détruire, réutiliser ou bien recycler ce produit.



## SPECIFICATIONS TECHNIQUES DE GAZINIÈRE



RS5322C01, RS5322B01, RS5322R01

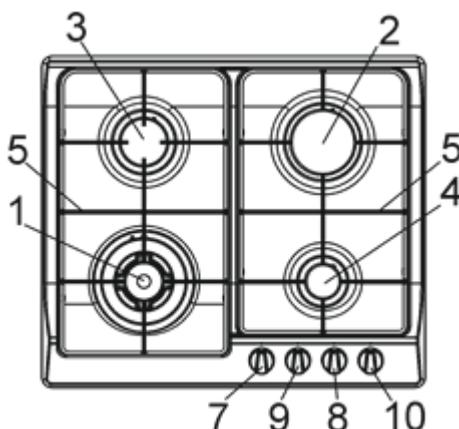
Fabriqué pour fonctionner avec 220-240 V-50 Hz..

Attention : Ce produit est fabriqué pour l'usage domestique.

### SPECIFICATIONS TECHNIQUES

NOM DU MODEL SILVERLINE	RS5322B01/RS5322C01/RS5322R01
LARGEUR (cm.)	
TRANSFORMATION GPL – GAZ NATUREL	4 (compatible avec)
GRAND BEC	1 (3000 W)
BEC MOYEN	1 (1750 W)
PETIT BEC	1 (1000 W)
SPECIALITE DE WOK	1 (3300 W)I
PANNEAU DE CONTROLE	Mécanique en avant
COULEUR	Noir/Crème/Bordeaux
SECURITE DE COUPEUR DE GAZ	Optionnel*
ALLUMAGE DE BOUTON AUTOMATIQUE	√
CABLE D'ALIMENTATION/PRISE	√
DIMENSIONS DU PRODUIT (LXVXH) (mm)	580 x 500 x 35
DIMENSIONS DU LIEU DE PLACEMENT CONFORME (LXVXH)	553 x 473 x 63.5

## DESCRIPTION DU PRODUIT



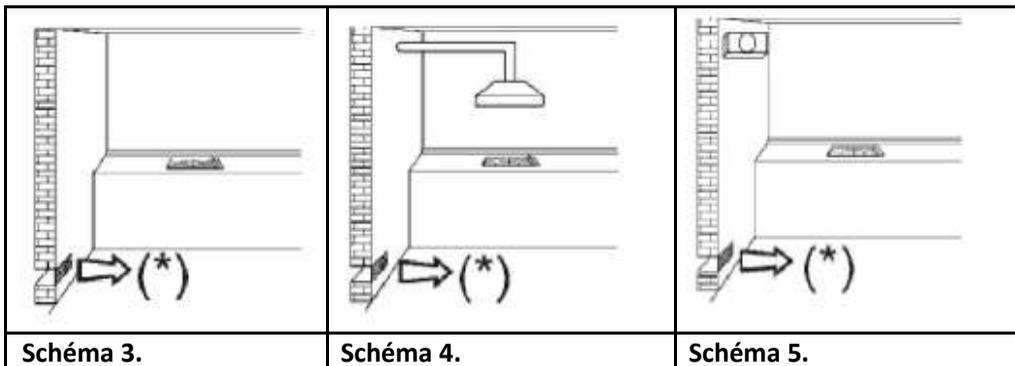
1. BEC POUR WOK	3300 W
2. GRAND BEC	3000 W
3. SEMI-GRAND BEC	1750 W
4. PETIT BEC	1000 W
5. GRILLE EMAILLEE	
7. BOUTON DE CONTROLE DE BEC POUR WOK	
8. BOUTON DE CONTROLE DE GRAND BEC	
9. BOUTON DE CONTROLE SEMI-GRAND BEC	
10. BOUTON DE CONTROLE PETIT BEC	

## INSTALLATION DU PRODUIT

L'installation devra être faite selon les instructions et par quelqu'un du service autorisé. Notre compagnie ne pourra pas être tenue responsable des dommages qui peuvent être causés aux êtres humains, animaux ou matériels dus à une mauvaise installation. Pendant toute la période d'utilisation, toutes les opérations de paramètre et de sécurité devront être faites par la compagnie fabricante ou bien par un service autorisé.

### IMPORTANT

Tous types de traitement de changement concernant l'installation nécessaire ou bien d'utilisation de différents types de gaz devront être faits par un autorisé spécialiste de l'installation : sinon, la garantie du produit sera inefficace.



### Notes:

- Il y aura de la chaleur et de l'humidité lors des cuissons. A la fin de cette opération, la cuisine devra être bien aérée. Pendant cette opération, l'avant des espaces de ventilation (Voir schéma 3) et vos systèmes de ventilation (hottes d'aération ou climatisation centrale, Voir schéma 4 et schéma 5) devront être ouverts. Dans les cas de cuissons longues, une ventilation en plus pourra être nécessaire. Vous pouvez ouvrir une fenêtre ou bien augmenter le niveau de votre système de ventilation dans ce cas.
- Ne pas faire de changement technique sur le produit, puisque ceci est dangereux.
- Si l'appareil ne sera plus utilisé (ou en cas de changement avec un nouveau) suivre les dispositions des codes d'environnement et de santé qui sont en vigueur pour ne pas endommager les enfants, avant de le mettre dans la poubelle ou de s'en débarrasser.
- Évitez tout contact lorsque vous avez les mains ou les pieds humides.
- N'utilisez pas le produit à pied nu.
- La compagnie productrice ne sera pas responsable des dommages qui peuvent être causés à cause des utilisations hors des règles ou erronées.
- Les surfaces de cuissons seront chaud pendant et après la cuisson: éviter de toucher ces surfaces.
- Après l'utilisation, soyez sûr que le bouton de gazinière est éteint et fermez le circuit de gaz ou coupez la source d'alimentation de la bouteille de gaz.
- Si les robinets de gaz ne fonctionnent pas correctement, appelez le département de service technique.

## INFORMATIONS DE MONTAGE DU PRODUIT

Faites attention que votre produit n'est pas endommagé après l'avoir sorti de sa boîte. Dans aucun cas de doute, contactez votre revendeur et n'utilisez pas votre produit. Les retours des produits déjà montés ne seront pas acceptés.

Gardez les matériels d'emballages (boîtes, pochettes, polystyrènes, visses, etc..) dans des endroits dont les enfants ne pourront pas accéder.

Vous pouvez trouver les dimensions nécessaires à faire place pour le montage de votre gazinière sur votre plan de travail sur le schéma 3. Surtout respectez les dimensions données ci dessous. Votre produit fait partie du groupe de classement du produit numéro 3, et est conforme à toutes les dispositions amenées par cet ordre.

**ATTENTION: La vitre ne devra pas s'appuyer contre le meuble, la partie qui s'appuie sur le meuble devra être au fond de plaque de cuisson.**

**Les données sont indiquées en mm.**

	A	B	C	D	E
4F	553	473	63.5	63.5	100 min.

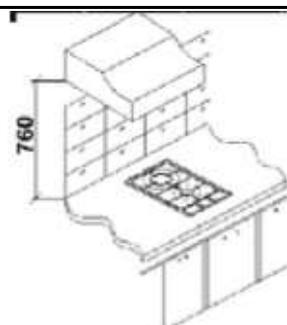
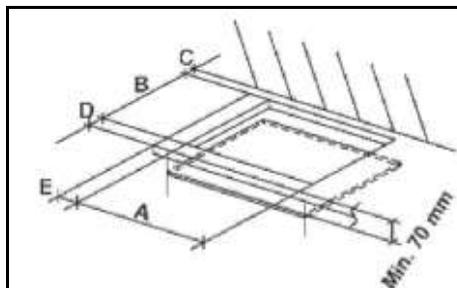
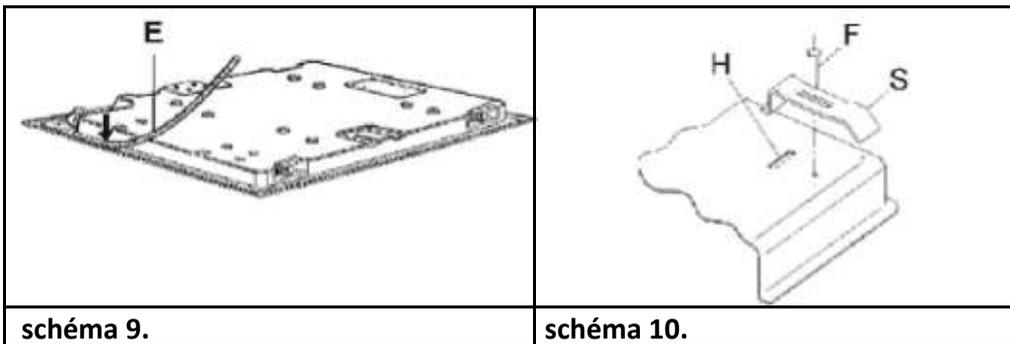


schéma 7.

schéma 8.



## MONTAGE DU PRODUIT

### Le placement du produit

Votre gazinière contient un joint spécial et ne fera couler aucun type de liquide dans votre placard de cuisine. Appliquez les conditions ci-dessous pour le montage parfait de votre joint.

- Enlevez la couche de protection et soyez sûr que le protecteur transparent soit sur votre joint.
- Tournez à l'envers votre gazinière et placez votre joint dans les cotés bas sous forme d'E (Voir schéma 9). Après cette opération, la coté extérieure de votre joint et de votre gazinière devra être en place parfaitement avec un angle de zéro degrés. Les parties du bout du joint ne devront pas se chevaucher l'un sur l'autre.
- Appuyez avec vos doigts pour permettre que le joint soit bien en place.
- Rendez solide les supports de « S » qui se trouvent en bas de gazinière en les mettant dans les trous de « H », et les bien serrer avec la vice de « F » jusqu'à ce qu'ils prennent bien leurs places. (Voir schéma 10).
- L'espace minimum entre les murs et la place réservée pour votre gazinière devra être comme dans le tableau ci dessous.
- Lorsque la gazinière est en fonction, pour empêcher le contact accidentel sur la partie basse chauffée, il est conseillé de rajouter un panel démontable en utilisant un dispositif en bas du fond de gazinière. Ce panel doit être monté au minimum 70 mm du fond de gazinière (Voir schéma 7).

## **APPLICATIONS IMPORTANTES DE MONTAGE**

Le technicien de montage devra faire attention que le plan de travail dont lequel la gazinière est installée ne soit pas plus haute que votre produit, et soit résistant pour une température de 65K.

Le collant adhésif utilisé pour coller vos placards et plan de travail de cuisine devra être résistant à une chaleur qui peut atteindre 150 C.

Votre gazinière n'est pas connectée à un dispositif qui pourra éteindre un feu potentiel. Dans ces conditions, vous devez respecter les instructions de montage données.

## **AERATION DE PIECE**

Pour que votre produit fonctionne en pleine capacité, la pièce dans laquelle vous utilisez votre gazinière devra être bien aérée. Pour pouvoir équilibrer le niveau de gaz dans la pièce, le niveau d'air devra être moine de 20 m3. L'air devra sortir de la pièce naturellement par les trous de ventilation et devra sortir de cette pièce (voir schéma 3).

## **LIEU DE MONTAGE ET VENTILATION**

La ventilation devra toujours être faite par des hottes ou d'aspirateur d'air, et devra toujours être connectée directement à la cheminée ou bien directement dehors (Voir schéma 4). Si tout cela n'est pas le cas, un système de ventilation électrique peut être placé et utilisé sur votre fenêtre.

## **CONNEXION DE GAZ**

Avant de connecter votre gazinière, soyez sûr que les valeurs de gaz et d'électrique qui se trouvent dans le tableau du dessous de votre gazinière soient les mêmes avec celles de votre maison. Les valeurs qui se trouvent au dessus de votre gazinière représentent le type de gaz et la pression que vous devriez utiliser.

Pendant la connexion de gaz naturel, des types de tuyau en cuivre ou bien autre type conforme et accepté par l'établissement de gaz devront être utilisés.

### **ATTENTION:**

N'oubliez pas que le tuyau d'entrée de gaz de votre produit est de type male conique de ½ pouce", et conforme aux standards d'EN 10226.

**IMPORTANT:** Le produit devra être branché de la façon exigée par la compagnie productrice. La compagnie productrice ne sera en aucun cas responsable des dommages sur les êtres, animaux ou meubles causés par une installation erronée.

Il faut réaliser la connexion électrique selon les dispositions des codes et des réglementations en vigueur :

- Veuillez vérifier que la connexion électrique soit mise en terre selon les dispositions des codes et des réglementations en vigueur. Le producteur est exclu des responsabilités si ces règles ne sont pas respectées.
- Il doit correspondre aux valeurs indiquées sur les plaques électriques de données, et les fils électrique du system électrique devront supporter les données indiquées sur la plaque de données.

En cas de connexion du réseau d'alimentation réalisée par l'intermédiaire d'une prise électrique:

- En cas de ne pas être équipé, appliquez une fiche rendue normalisée qui est conforme à la charge indiquée sur l'étiquette de renseignements de câble d'alimentation « C » (Voir schéma 11). Connectez les câbles en faisant attention à la correspondance indiquée ci-dessous et terminez l'opération comme dans le schéma 11:

***Lettre L (phase) = petit cable marron; Lettre N (neutre) = petit cable bleu;***

 ***Symbole de terre = petit cable jaune et vert.***

- Le câble d'alimentation de devra pas être placé dans un endroit où la température dépasse de 75 K.
- N'utilisez pas des réductions, adaptateurs ou bien dérivateurs; cela peut surchauffer et vous causer des dommages de contact d'électricité.
- Apres avoir réalisé l'encastrement, la prise devra être joignable.
- Quand la connexion est faite directement au circuit électrique :
- Installer une clé omnipolaire dimensionnée selon la charge de l'appareil entre l'appareil et le réseau, en conformité avec des règles d'installation valables.
- Faites attention que la prise de terre ne soit pas coupée par la clé.
- Pour plus de sécurité, le circuit électrique peut être protégé par une clé différentielle à haute sensibilité.
- Il est conseillé de connecter le câble spécial jaune et vert à une installation de terre active. Avant de faire n'importe modification sur les pièces électriques du produit, coupez le courant général de la maison.

Pour pouvoir installer l'appareil, en cas de nécessité de changement sur le système électrique de votre maison ou l'in conformité entre la prise et la fiche du produit ; ces opérations doivent être faites par un technicien compétent et qualifié. Cette personne doit être sûre que les coupes de fils électrique de prise soient conformes avec la puissance utilisée par l'appareil.

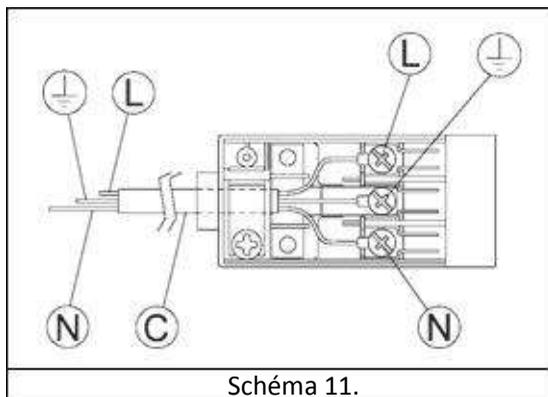


Schéma 11.

#### AVERTISSEMENTS:

Tout nos appareils sont conçus et fabriqués en conformité avec des normes Européens EN 60335-1, EN 60335-2-6 et EN 60 335-2-102, et les modifications leurs concernant.

L'appareil est conforme aux dispositions des directifs Européens ci-dessous :

- Le directif no : CEE 2004/108/CE, concernant la conformité électromagnétique.
- Le directif no : CEE 2006/95, concernant la sécurité électrique.

## UTILISATION DES BRULEURS A GAZ

Avant de faire des modifications, coupez la connexion électrique. Après, tous les joints devront être mis en place par un technicien.

Il n'est pas nécessaire de faire des réglages d'air pour les brûleurs à gaz.

### Brûleurs à gaz

- Allumer la gazinière et ramener le bouton au niveau de « flamme faible ».
- Enlevez la tête de robinet « M » qui est fixée par une légère pression sur la tige (Schéma 12 et 12/A). By-pass de réglage de position faible : Il peut être à côté de robinet (schéma 12) ou dans la tige. Dans tous les cas, pour l'aménagement, il faut mettre un petit vice dans la partie « D » qui est à côté du robinet, ou dans le trou « C » qui est dans le robinet même (schéma 12/A).
- Tournez le by-pass à droite et à gauche en façon que la flamme augmente ou se baisse.
- Il ne faut pas exagérer la position de « flamme minimale » : La flamme doit être petite mais stable.
- Ne pas exagérer la position de « flamme faible » : şlaasd
- Remettre les composants en leurs places.
- Ce réglage du dessus doit être réalisé seulement avec les becs qui fonctionnent avec G20, quant aux becs qui fonctionnent avec G30 ou G31, le vice doit être bien serré (vers le sens des aiguilles d'une montre).

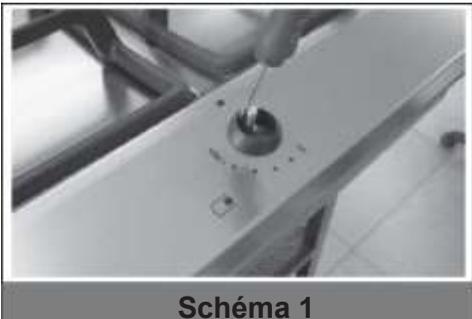


Schéma 1



SEKİL 12/A

### Changement des jets de gaz

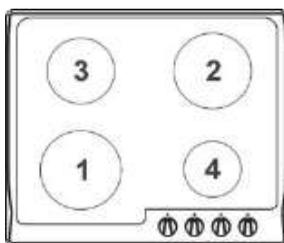
Les gazinières pourront transformées au type de gaz souhaité avec le changement des jets de gaz. Pour pouvoir réaliser, enlever les couvercles qui se trouvent sur les brûleurs à gaz, et enlever également le jet « A » (schéma 13) par l'intermédiaire d'une clé « B », et monter le jet du type souhaité.

Serrez bien le jet.

Après avoir changé les jets, il faut faire les réglages indiqués ci-dessus.

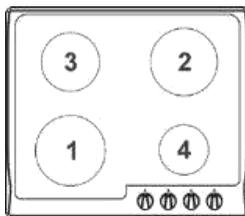
Veuillez trouver les valeurs d'entrée de température de gazinière, les diamètres des jets et les pressions de gaz, pour votre confort.

Le kit de transformation peut être trouver dans le paquet du produit, mais aussi également être délivré par le technicien.



TABLEAU

TR, BG, RO, CZ, SK, SE, NO, DK, FI, MD, PH, TH, MY, ID				Catégorie:
				II 2H3B/P
<b>Gaz Naturel: G20 20 mbar</b>	<b>Force Nominale W</b>		<b>Diamètre d'injecteur (mm)</b>	<b>Consommation</b>
	<b>Max.</b>	<b>Min.</b>		<b>l/h</b>
Rapide	3000	750	117 Y	286
Semi-rapide	1750	600	98 Z	167
Assistant	1000	400	72 X	95
Wok	3600	1400	132 K	343
<b>GPL: G30 30 mbar</b>	<b>Force Nominale W</b>		<b>Diamètre d'injecteur (mm)</b>	<b>Consommation</b>
	<b>Max.</b>	<b>Min.</b>		<b>g/h</b>
Rapide	3000	750	85	218
Semi-Rapide	1750	600	68	127
Assistant	1000	400	51	73
Wok	3300	1400	90	240
<b>GPL: G31 37 mbar</b>	<b>Force Nominale W</b>		<b>Diamètre d'injecteur (mm)</b>	<b>Consommation</b>
	<b>Max.</b>	<b>Min.</b>		<b>g/h</b>
Rapide	3000	750	85	214
Semi-Rapide	1750	600	68	125
Assistant	1000	400	51	71
Wok	3300	1400	90	236



## TABLEAU

GB, ES, GR, IT, GE, AZ, LB, EG, IQ, SY, TM, JO, LY, UZ, KAZ, AM, IR, MA, BH, PK, QA, TN, AE, KP, IL, MX				Catégorie: II 2H3+	
Gaz Naturel: G20  20 mbar	Force Nominal W		Diamètre d'injecteur (mm)	Consommation	
	Max.	Min.		I/h	
Rapide	3000	750	117 Y		286
Semi-Rapide	1750	600	98 Z		167
Assistant	1000	400	72 X		95
Wok	3600	1400	132 K		343
GPL: G30 28-30  mbar	Force Nominal W		Diamètre d'injecteur (mm)	Consommation	
	Max.	Min.		g/h	
Rapide	3000	750	85		218
Semi-Rapide	1750	600	68		127
Assistant	1000	400	51		73
Wok	3300	1400	90		240
GPL: G31 37 mbar	Force Nominal W		Diamètre d'injecteur (mm)	Consommation	
	Max.	Min.		g/h	
Rapide	3000	750	85		214
Semi-Rapide	1750	600	68		125
Assistant	1000	400	51		71
Wok	3300	1400	90		236

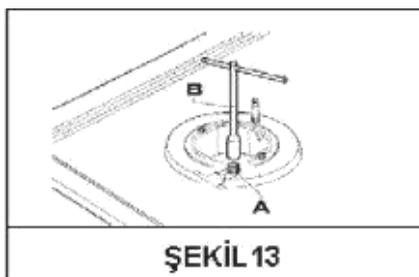


Schéma 13

**Avant de commencer n'importe quelle action de service, débrancher votre produit du circuit électrique et de gaz.**

### **CHANGER LES PIÈCES DE VOTRE GAZINIÈRE**

Avant de changer les pièces qui sont dans votre produit, enlever les têtes et le couvercle qui sont sur la gazinière; enlever la visse « V » (schéma 14), enlever les boutons de contrôle.

Après avoir effectué les opérations ci-dessus, vous pouvez changer les pièces qui se trouvent dans les schémas 15,16 et 17.

NOTE : Dans les produits qui sont équipés d'un système d'allumage automatique, il faut enlever le système d'allumage automatique avant d'enlever les têtes.

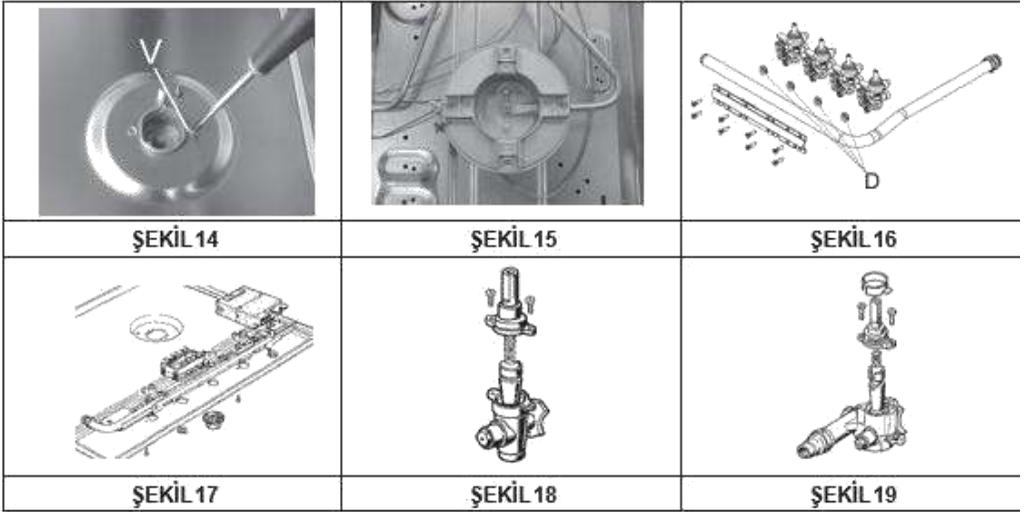
Il est conseillé de changer le joint « D » (schéma 16) après avoir changé la tête.

### **GRAISSER LES ROBINETS (Voir schémas 18-19)**

Si les robinets ont du mal à fonctionner, regarder les méthodes ci-dessous pour les graisser en urgence :

- Enlever le robinet de gaz.
- Nettoyer le robinet avec un torchon légèrement humide.
- Graisser le robinet légèrement.
- Remettre le robinet en place et faites le fonctionner quelque fois, puis ré débrancher le. S'il y a encore de résidu de graisse, nettoyer et remettre à sa place.
- Tester sa fermeté avec un peu d'eau savonneuse.
- N'utiliser dans aucun cas du feu pour le contrôler.

Pour faciliter le travail des techniciens, le tableau ci-dessous indique les types de câbles électriques et leurs coupes.



## BRULEURS A GAZ

Les symboles situés sur le panel de devant permettent de vous montrer quel bruleur est branché au bouton. Apres avoir ouvert les entrées de gaz, vous pouvez utiliser votre gazinière comme cité ci-dessous :

- **Allumage Manuel**

Appuyez et tournez le bouton de contrôle de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Voir schéma 1), et puis tournez jusqu'à ce que le bouton arrive à sa capacité maximale (full on position), puis allumez votre gazinière avec une allumette.

- **Allumage Automatique**

Appuyez et tournez le bouton de contrôle de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Voir schéma 1), et puis tournez jusqu'à ce que le bouton arrive à sa capacité maximale (full on position), puis allumez votre gazinière en appuyant sur le bouton d'allumage automatique.

- **Allumage Automatique Electrique**

Appuyez et tournez le bouton de contrôlé de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Voir schéma 1), et puis tournez jusqu'à ce que le bouton arrive à sa capacité maximale (full on position), puis allumez votre gazinière en appuyant sur le bouton d'allumage automatique.

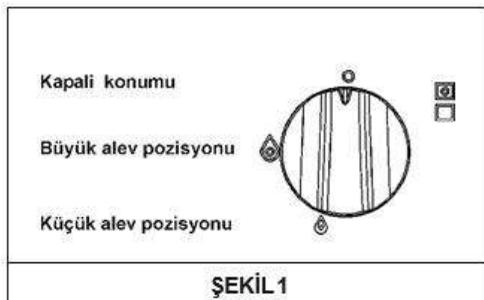
- **Allumage Des Gazinières Equipées d'un Système de Sécurité de Coupeur de Gaz**

Tournez le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles. Arrivé à ce niveau, appuyez sur le bouton et tournez-le jusqu'à ce que le bouton arrive à l'illustration de la flamme et qu'il s'arrête. L'opération d'allumage automatique se mettra en place et votre gazinière s'allumera. Pour que le système de sécurité commence à fonctionner, il faudra appuyer et rester en appuyant pendant 10 secondes.

## COMMENT UTILISER LES BRULEURS A GAZ

Les informations ci-dessous vous sont données pour que vous puissiez utiliser votre gazinière à une efficacité maximale et un minimum de perte de gaz.

- Pour tous les bruleurs à gaz, utilisez toujours des casseroles conformes à la taille des plaques (Voir schéma 2 et tableau).
- Quand le contenu de casserole commence à bouillir, baissez le niveau du feu.
- Fermez toujours le couvercle de la casserole.
- Utilisez seulement des casseroles qui ont des fonds plats.



Situation fermée

Position de grande flamme

Position de petite flamme

## UTILISATION EN SECURITE ET DE FAÇON EFFECTIVE DE VOTRE GAZINIERE

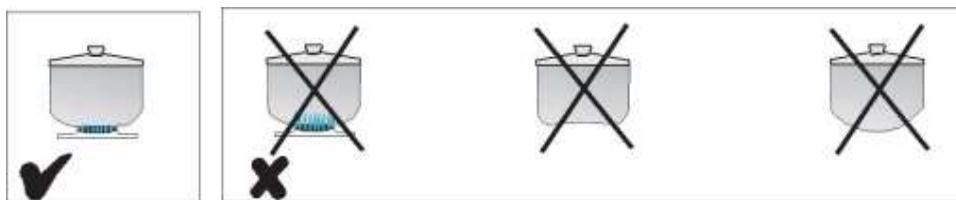
- Pour économiser le gaz et avoir un meilleur rendement, utilisez toujours des casseroles plates. L'utilisation des casseroles convexes n'est pas conseillée.
- Mettez des casseroles avec un diamètre conforme sur les plaques conformes. N'utilisez pas des casseroles à plus petits diamètre du bruleur à gaz. Avec l'utilisation des casseroles plus petite du diamètre du bruleur à gaz; des inondations sur la gazinière peuvent arriver, de plus cela diminuera l'efficacité de votre gazinière.
- Pour pouvoir utiliser votre gazinière en plein sécurité et efficacité, respectez les tailles de casseroles conseillées ci-dessous.

**NOTE:** Les données de diamètre des casseroles en mm vous sont données pour que vous puissiez faire des cuissons plus efficaces. Quand plus qu'une casserole est utilisée, on ne vous conseille pas de mettre le feu au niveau maximal.

TYPE DE BEC	DIAMETRE DE CASSEROLE	
	Min.	Max.
Bec Assistant	100mm	140mm
Bec Semi-Rapide	160mm	180mm
Bec Rapide	200mm	220mm
Bec Wok	240mm	260mm

Tableau 2 : Diametre conforme au type de bec

Régler le feu pour que les flammes ne débordent pas des côtés de votre récipient.



- Ne laissez pas un récipient vide sur le feu.
- Les couvercles des brûleurs à gaz sont retirables, n'oubliez pas de les retirer de temps en temps et nettoyer votre brûleur à gaz avec du savon et d'eau tiède pour pouvoir enlever des matières qui se sont collés.
- Ne laissez pas votre gazinière fonctionner seule, surveiller régulièrement.
- Quand vous n'utilisez pas votre gazinière, éteindre le robinet d'alimentation.
- Dans n'importe quel cas d'intervention nécessaire, appelez le service technique.
- Ne mettez pas de récipient qui pourra cacher partiellement les boutons de contrôle.
- Vous pouvez utiliser une allumette pour allumer votre gazinière lors des coupures d'électricité.
- Quand votre gazinière est en marche, ne la laissez pas fonctionner seule ou ne laissez pas les enfants s'approcher. Faites attention que les poignées des casseroles soient bien déployés ; et pendant les cuissons qui nécessite de l'huile, un simple débordement pourra causer une inflammation rapide.
- Pendant que la gazinière est en marche, ne laissez pas de près des bombes (spray).
- Si votre gazinière à un couvercle, nettoyez les résidus d'aliments avant d'ouvrir votre couvercle à chaque utilisation de votre gazinière. Si vous avez un couvercle en verre, l'allumage de feu sans ouvrir le couvercle pourra causer l'explosion du verre. Soyez sûr que le couvercle est fermé avant d'éteindre la gazinière.

- Il ne faut pas permettre à utiliser aux personnes non expérimentées sur l'utilisation des appareils électriques. Il ne faut pas laisser cet appareil à utiliser par des personnes handicapées physiquement et mentalement (inclus les enfants) ; ou par des personnes qui n'ont pas encore eu la formation nécessaire le moment qu'il n'y a pas de surveillance. Pour être sûr que les enfants ne jouent pas avec ce produit, ils devraient être sous surveillance.
- L'utilisation des récipients qui dépassent les plaques n'est pas conseillée.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**ATTENTION :** AVANT DE FAIRE N'IMPORTE QUELLE OPERATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN, ENLEVER D'ABORD LA PRISE ELECTRIQUE, ETEINDRE LA CONNEXION DE GAZ ET LAISSER LA GAZINIERE SE REFROIDIR.

### TRONC DU GAZINIERE

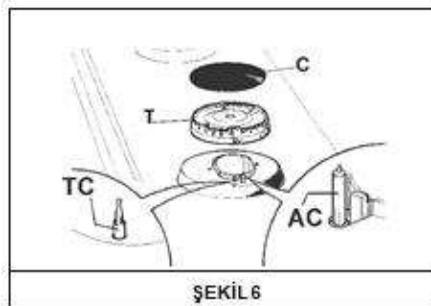
Lavez périodiquement les bruleurs à gaz, les supports de casserole en acier émaillé, le couvercle de bruleur à gaz « C » et les têtes « T » avec de l'eau tiède savonnée. Nettoyez les équipements d'allumage « AC » et les senseurs de thermocouple « TC ». Ils ne devront pas être mis dans la lave vaisselle.

Toutes les pièces devraient être rincées et essuyés après cette opération. Ne nettoyez pas les bruleurs à gaz quand ils sont chauds ou n'utilisez pas de produit de nettoyage corrosifs.

Ne laissez pas les produits pendant longtemps sur les surfaces émaillé, comme du vinaigre, café, eau salée, citron ou bien jus de tomates.

## AVERTISSEMENTS :

- Faites attentions aux matieres ci-dessous avant de remettre les pièces en place :
- Que les entrées en forme de « T » sur les bruleurs à gaz ne soit pas bouchés avec des morceaux etrangeres.
- Que les têtes de bruleurs à gaz soient bien et fermement placées.
- Les supporteurs en metal de casseroles sont fabriqués avec des cotés arrondies pour etre bien placer. Ces cotés devront viser la côté exteriere de gaziniere.
- Si les pièces ne peuvent pas etre placer ou bien enlever facilement, appelez le service technique.
- N'utilisez pas de machine à vapeur pour le nettoyage de votre gaziniere.



## ENTRETIEN ET REPARATION

- L'entretien et les réparations de votre produit devront être faits que par le service technique. Notre compagnie ne sera dans aucun cas responsable des dommages envers les êtres humains, animaux ou bien matériels causés par la réparation d'un technicien non licencié.
- Si les câbles électriques sont endommagés, le remplacement devra être fait par un technicien de service.
- Le remplacement de détendeur est conseillé tous les 5 ans.

**IMPORTANT** : Si vous décidez de ne plus utiliser votre produit, débrancher-le de la prise électrique. Les produits qui ne sont pas utilisés portent un risque de danger pour les enfants. Pour cela, ne laissez pas votre produit dans des endroits accessibles pour les enfants.

## A FAIRE AVANT QUE LE SERVICE TECHNIQUE VIENNE

- Si les boutons de contrôle ne marchent pas quand vous essayez d'allumer: Est-ce que les connexions électriques sont bien faites ? Les fusibles peuvent être désactivés. Est-ce que le briquet se fonctionne? Est-ce que (couvercle, tête, etc.) sont bien placés ? Si votre gazinière est fixée au plan de travail, les pieds de fixation pourront être endommagés.

- Si vous appuyez sur un seul bouton d'allumage, mais tout les briquets se mettent en marche, ceci est normal. Notre système d'allumage est central et se fonctionne tous en même temps.

- Si le briquet se fonctionne mais votre gazinière ne marche pas.

Le tuyau de gaz peut être écrasé, le robinet principal de gaz peut être endommagé, votre bouteille ou dépôt de gaz peuvent être finis. Si vous venez d'installer la gazinière mais vous n'avez pas changé la bouteille de gaz, laissez la télécommande allumée pendant quelques secondes pour que le gaz atteinte la gazinière. Faites attention que votre injecteur ne soit pas sale, allumez la gazinière avant de mettre une casserole.

- Si la flamme s'éteint dès que vous enlevez la main du bouton :

Continuez à appuyer vers le bas pour quelques secondes le bouton de télécommande après avoir allumé la gazinière, les joints en dessous des boutons peuvent être dévissés, un courant d'air puissant pourra éteindre la gazinière, faites attention que toutes les pièces de la gazinière soient en place (tête, etc.)

- Quand le bouton est au niveau minimum, mais que la flamme ne s'allume pas ou alors qu'elle est très élevée,

Un courant d'air puissant pourra éteindre le feu, à contrôler si les injecteurs et le type de gaz utilisé sont compatibles.

- Les flammes sont in décisives et instables :

Faites attention que les bruleurs à gaz et les têtes soient propres. Soyez sûr que les bruleurs à gaz sont bien en place, une diminution peut être le cas dans votre bouteille de gaz.

- Si les boutons se chauffent pendant les cuissons :

Utilisez des récipients de taille petite à côté des boutons de contrôle, et les grands de l'autre côté. Placez la poêle au milieu de la gazinière, les récipients ne devront pas déborder sur les boutons.

**SI VOS PROBLEMES PERSISTENT ; APPELÉZ LE SERVICE TECHNIQUE DE SILVERLINE**

Les renseignements du produit préparés en conformité avec le Directif de CE No: 66/2014 qui complète le Directif de CE 2009/125/EC sont indiqués au dessous. Pour préciser les caractéristiques du produit, en étant conforme avec les nécessités d'éco-garantie , les mesures et les calculs sont faits selon les standards indiqués au dessous.

Symbole	Valeur	Unité	Unité	Unité
Description de modèle		RS5322B01	RS5322C01	RS5322R01
Type de gazinière	Gazinière à gaz			
Nombre de plaque (s) chauffante (s)		4	4	4
Nombre des bruleurs à gaz		4	4	4
<b>Efficacité énergétique</b>				
Derriere gauche	EE <sub>gazinière</sub>	54,2	54,2	54,2
Derriere milieu	EE <sub>gazinière</sub>			
Derriere droite	EE <sub>gazinière</sub>	53,2	53,2	53,2
Gauche milieu	EE <sub>gazinière</sub>			
Milieu milieu	EE <sub>gazinière</sub>			
Droite milieu	EE <sub>gazinière</sub>			
Devant gauche (Wok)	EE <sub>gazinière</sub>	53,5	53,5	53,5
Devant milieu	EE <sub>gazinière</sub>			
Droite devant	EE <sub>gazinière</sub>			
Efficacité énergétique de gazinière	EE <sub>gazinière</sub>	53,6	53,6	53,6

## ايها العملاء،

شكرا لك على الشراء من منتجاتنا. مصممة بدقة وتصنيع المنتجات باستخدام مواد ذات جودة عالية سوف تلبية جميع المطالب الخاصة بك الطبخ الرقم اختبار بأمان. الحديث، الفنية والعملية التي من شأنها تلبية توقعاتكم في أفضل طريقة هذا المنتج أنت تمتص. استخدام هذا الجهاز بسيط نسبيا، ولكن من أجل الحصول على أفضل النتائج تفسيرات وتعليمات ممتازة في دليل لقراءة والمنتجات التي شراء إلى التصرف وفقا لأحكام هذه التعليمات نطلب منك الاستفادة من الطريق.

هو فقط منتجات هذا الجهاز للاستخدام في المنطقة المحلية. الشركات المصنعة، الجهاز غير لائق، خطأ أو تعليمات التركيب في متابعة و باستخدام من الإصابة تكون مسؤولة او النتائج تتحمل أية مسؤولية عن أي أضرار.

شركتنا الناتجة عن ترجمة هذا الكتاب، أو طباعتها من الاستخدام غير الصحيح للجهاز أن يولد؛ الناس والبيئة أو غيرها من المواد لقبول المسؤولية عن الأضرار ليس منتج من المستخدمين دون التأثير على وظائف الأصلية والسلامة إجراء التغييرات اللازمة الفائدة أو المنفعة لرؤية المنتج، على الرغم من تحتفظ لنفسها بحق.

## جدول المحتويات

83	معلومات السلامة وتحذيرات
86	المواصفات الفنية من يناير
87	وصف المنتج
94	استخدام من غاز قابل للاشتعال
101	التنظيف والصيانة
104	ورقة المنتجات

## معلومات السلامة وتحذيرات

يرجى قراءة دليل قبل تثبيت أو استخدام هذا المنتج ل.

- لجعل المنتج الخاص بك جاهزة للاستخدام، قبل إجراء الموقع وسيتم تركيب الأسلاك. ثم استدعاء للخدمة.
- استخدام المنتج الخاص بك، والجهد AC 240-220، تردد 50 هرتز. سيعقد يباير في كل اتصال الغاز والكهرباء، يجب أن تركز التركيبات الكهربائية وسيقوم الجهاز بالاتصال التيار الكهربائي التيار الكهربائي إلى القيم المحددة في هذا الكتيب يجب أن تكون مناسبة.
- هي التي شنت الحبل الفرن الكهربائي وإلى المكونات على الارض. مطلوب هذه المكونات للاستخدام مع تأريض قوي.
- إذا كان الموقد لتأتي مع المكونات، التي تقدمها كهربائي مؤهل لارتداء منفاذا مناسباً.
- موقد الخاص بك، تحت إشراف البالغين مصممة للاستخدام من قبل الأطفال والبالغين. الموقد مع أطفال صغار، لا تدع أبدا للعب قرب أو مع السيطرة على المقابض الفرن.
- في يباير، بينما كان يعمل كمنتج المكونات القابلة للاشتعال خاصة وجدول أعمال الحرارة. وبالتالي، فمن الضروري جدا أن تبقى بعيدا عن البيئة التي أطفال مراكز العمل.
- تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف قبل استخدام الموقد.
- عند إزالة حزمة من المحجر، المحجر و / أو أن الكابلات كاملة وغير التالفة، تأكد من أن تؤثر على الجزء السفلي من الجهاز، وإلا اتصل بالموزع.
- من مواد التعبئة والتغليف (صناديق وأكياس، الستائر وفوم، ومسامير، وما إلى ذلك) لا تترك في متناول الأطفال، فهي تشكل تهديدا محتملا حمل المواد.
- يتم تصنيعها هذا المنتج للاستخدام المنزلي وغير مناسبة لأغراض تجارية وصناعية. استخدام لأي غرض آخر (على سبيل المثال، للحرارة الغرفة حيث) أمر خطير وغير لائقة.
- رأيك في جزء ساخنة للخرطوم الغاز الخاص بك والمنتج سلك كهربائي.
- القابلة للاشتعال أو قابلة للاشتعال، والمواد القابلة للاشتعال، والابتعاد عن جهازك.
- إذا كان جهاز الكمبيوتر يعمل بنظام التشغيل و / أو لتغيير الحارة المكان.
- في حال كنت لا تستخدم الفرن الخاص بك، كل الأزرار من موقف "OFF" بعد إيقاف إمدادات الطاقة إلى الصنبور.

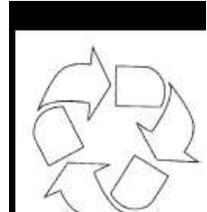
- لا تترك العمل في المحجر الخاص في قضيتهم، كن متأكدا من مراجعة كثير من الأحيان.
- عند تحريك المنتج، وإزالة المكونات عند تنظيف أو صيانة الفرن من التيار الكهربائي.
- لا تحاول أبدا إزالة القابس من المقبس عن طريق سحب على الحبل.
- اليدين أو القدمين الرطب أو رطبة لا تلمس المنتج واستخدام الجهاز.
- مواد التغليف بعد تركيب الجهاز، يرجى تجاهل إبراز أهمية السلامة والظروف البيئية. الآن، وفقا للمواصفات لإعادة استخدام التعبئة والتغليف (احباط، والورق المقوى، الستايروفوم) رمي إلى صناديق إعادة التدوير منها. جعلها غير صالحة للاستعمال عن طريق قطع أي معدات كهربائية، مد الكابلات سدى.
- يرجى ملاحظة أن المحجر الخاص بك هو حار جدا أثناء الاستخدام.
- المطبخ (وسائل الإعلام التي تستخدمها) للتأكد من أن جيد التهوية. بناير طويلة الأجل والاستخدام المتكرر يتطلب تهوية إضافية. على سبيل المثال من خلال فتح نافذة أو زيادة قوة التهوية الموجودة يمكن ضمان التهوية أكثر فعالية. الحرص على عدم منع تدفق الهواء من الفجوة التهوية يغلق أبدا.
- شركتنا، بسبب عدم الامتثال لشعب تحذير أعلاه لا يكون مسؤولا عن أية أضرار على الحيوانات أو الأشياء.

#### معلومات النقل

- حفاظ على منتجات التعبئة والتغليف الأصلي.
- التحرك مع منتجات التعبئة والتغليف الأصلي، اتبع علامات النقل على العبوة.
- إذا كان هناك أي التعبئة والتغليف الأصلي.
- اتخاذ تدابير ضد الصدمات التي قد تأتي على سطح المنتج الخاص بك الخارجي. لا تضع الأحمال الثقيلة.
- المنتج أثناء النقل (أعلى الجانب متابع) البقاء في موازية على الأرض / إدراج.
- نقل الناقلين قدر على حدة حتى لا تلامس بعضها البعض.

#### حزم

جميع مواد التعبئة والتغليف يمكن إعادة تدويرها لحماية البيئة. المساهمة في حماية البيئة



التخلص من مواد التعبئة والتغليف النفايات المتاحة لصناديق إعادة التدوير.

## التخلص من الأجهزة القديمة

الأجهزة الذين لكبار السن أو لم تعد صالحة للاستعمال يجب التخلص منها مباشرة في سلة المهملات. ويمكن استخدامها مرة أخرى في المعدات الكهربائية والإلكترونية ومكوناتها يمكن العثور التي يمكن أن تعمل. يسمح الجهاز للعمل للخروج منه، والآن من العمر ما يكفي ليتمكن العثور عليها عندما النفايات التي يمكن أن تكون ضارة للطبيعة والبيئة في مركز للمواد جهاز الإرسال المستخدمة.



لذلك الشركة المصنعة للجهاز لشركتك بالتشاور المتوخاة في مراكز التجميع في مدينتك، الرجاء التأكد من أن إعادة تقييم الأجزاء الكهربائية أو الإلكترونية.



هذا الرمز الموجود على المنتج، وليس لتقييم الجهاز مع النفايات المنزلية، هو تحفيز إيصال الكهرباء لنقطة تجميع النفايات الإلكترونية. يجب أن تتم عملية التدمير وفقا للأنظمة البيئية المحلية. لتدمير الجهاز لإعادة الاستخدام وإعادة التدوير مزيد من المعلومات يمكن الحصول عليها من الجهات المختصة.



## مواصفات الفرن



أفران الغاز

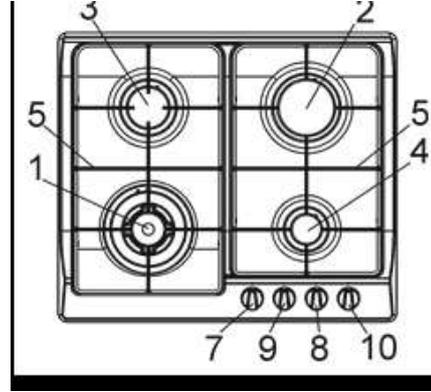
**RS5322C01, RS5322B01, RS5322R01**

تم تصميمها لتعمل كهربائياً. 220-240 V- 50 Hz.

تحذير: يتكون هذا المنتج للاستخدام المنزلي.

المواصفات الفنية	
SILVERLINE اسم النموذج	RS5322B01/RS5322C01/RS5322R01
عرض (سم)	
الغاز الطبيعي المسال تحويل	(متوافق) 4
الشعلة الكبيرة	1 (3000 W)
الموقد الأوسط	1 (1750 W)
الشعلة الصغيرة	1 (1000 W)
ميزة ووك	1 (3300 W)
لوحة التحكم	ميكانيكي الأمامي
اللون	أسود / كريم / بوردو
قطع الغاز السلامة	اختياري *
إشعال تلقائي التحول من	√
أسلاك كهرباء / سد العجز	√
أبعاد المنتج (العرض × العمق × الارتفاع) (ملم)	580 x 500 x 35
القياسات سوف بعين مكان (العرض × العمق × اتش)	553 x 473 x 63.5

## المنتجات الهوية



- |       |                               |
|-------|-------------------------------|
| W0033 | 1. ووك الموقد                 |
| W0003 | 2. الموقد كبير                |
| W0571 | 3. كبيرة نصف الظهر            |
| W0001 | 4. الموقد الصغير              |
|       | 5. المينا شواية               |
|       | 7. السيطرة الموقد ووك مقبض    |
|       | 8. كبير مقبض التحكم في الموقد |
|       | 9. زر التحكم كبيرة نصف الظهر  |
|       | 10. الموقد الصغير مقبض التحكم |

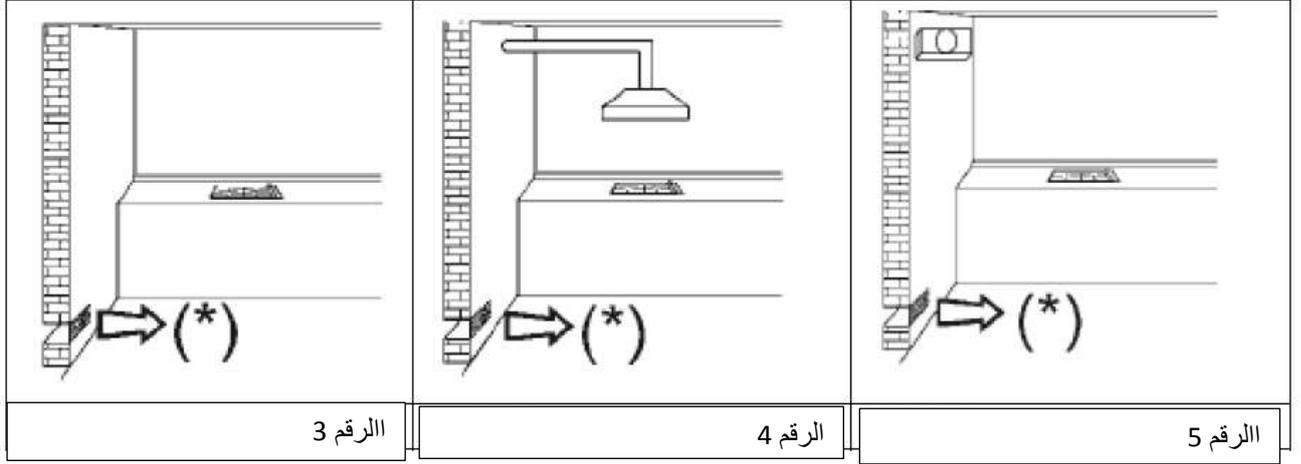
## التركيب معدات

وينبغي أن يتم التنبيت من قبل خدمة معتمد وفقا للتعليمات. يجب شركتنا، بسبب تركيب غير لائق شعبي لن تكون مسؤولة عن أي أضرار للحيوانات أو أشياء.

أثناء استخدام المنتج، وعملية التكيف على كافة أجهزة السلامة يجب أن يتم من قبل الشركة المصنعة أو مركز صيانة معتمد.

**هام!**

تركيب يناير أو تعديلها حسب الحاجة لاستخدام أنواع مختلفة من الغاز يمكن القيام بها من قبل الخبير سلطة تثبيت: وإلا فإنه سيتم إفراغ الضمان على الجهاز.



### ملاحظات:

- وسيتم تشكيل خلال أجهزة الطهي تنتج الحرارة والرطوبة. ونتيجة لذلك، المطبخ الخاص بك يجب تهوية جيدة. أثناء يجب أن تكون هذه العملية على الجزء الأمامي من فتحات التهوية (انظر الشكل 3)، وجهاز التهوية الخاصة بك (هود مستخرج في وسط نظام تكييف الهواء الخاص بك لمعرفة الشكل 4 و 5)، ويجب أن تكون في وضع التشغيل. دراسات على المدى الطويل طبخ، قد تحتاج تهوية إضافية. يمكن فتح هذه النافذة للتهوية، أو قوة الجهاز ويمكن زيادة.
- لا تغيير مواصفات المنتج نظرا لخطورة.
- والجهاز لم تعد تستخدم (أو قمت بتغيير النموذج القديم والجديد) إذا قبل جهاز التخلص منها، خاصة إذا كنت جعله للقوانين البيئية والصحية، ومنع الأضرار التي لحقت الأطفال يمكن أن تلعب مع المعدات المهملة استخدامها بشكل مناسب.
- لا تلمس الجهاز بأيدي مبللة أو رطبة أو القدمين.
- لا تستخدم الجهاز عندما حافي القدمين.
- الشركة المصنعة للجهاز غير مناسب، ليست مسؤولة عن الأضرار الناجمة عن استخدام أو عدم الامتثال للقواعد بشكل غير صحيح.
- وبعض أجزاء أثناء ومباشرة بعد الطبخ استخدام السطح تكون ساخنة جدا: تجنب لمس هذه الأجزاء.
- بعد استخدام طنجرة تأكد من أن التحول في موقف قبالة وإيقاف الصنبور الرئيسي للخطوط أنابيب الغاز أو اسطوانة غاز.
- استدعاء وزارة الخدمة في صمامات الغاز لا يعمل بشكل صحيح.

## معلومات تركيب الأجهزة

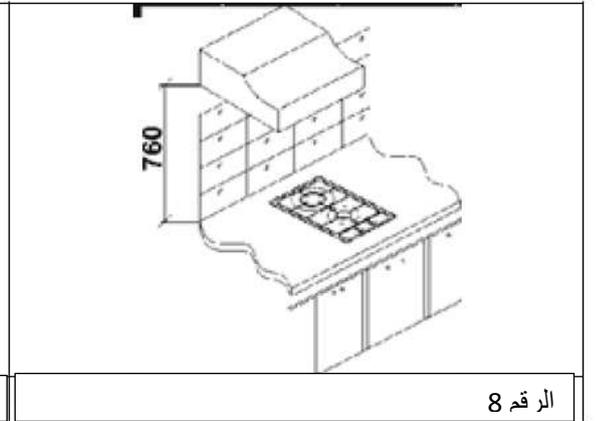
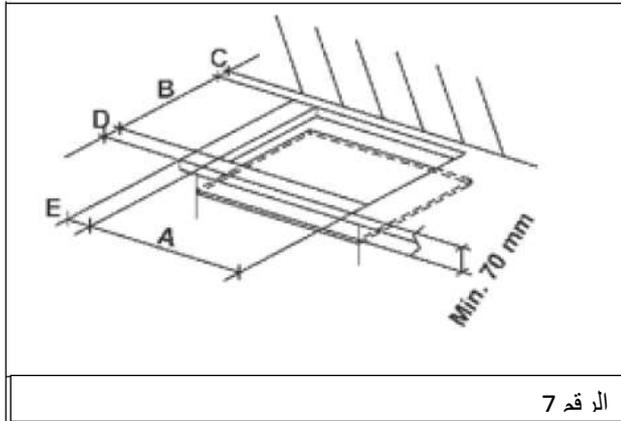
بعد تفريغ مربع، تأكد من أن المنتج الخاص بك غير معطوب. إذا في أي شك، لا تستخدم المنتج والاتصال بالموزع الذي اشتريت به. لا يمكن أن يتم إعادة تركيب للمنتجات المصنوعة.

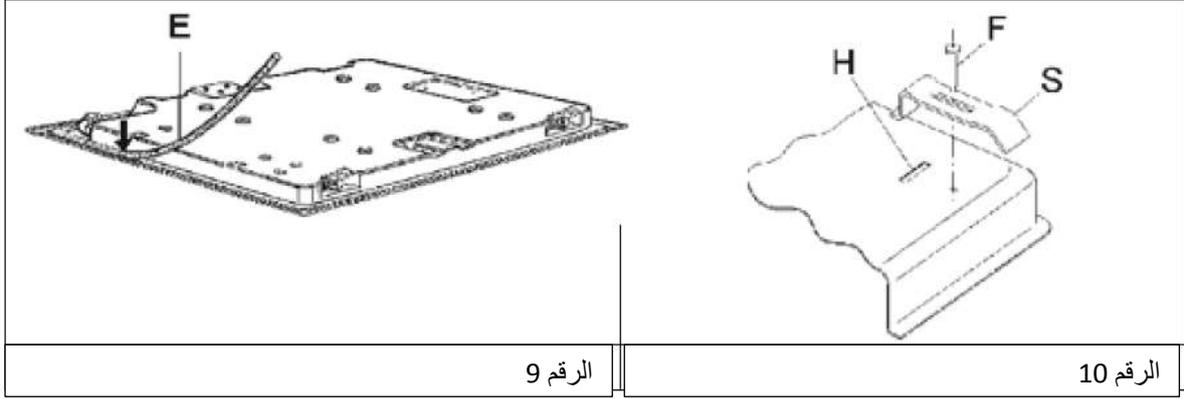
مواد التعبئة والتغليف (صناديق وأكياس، الستايروفوم، ومسامير، الخ...) يحفظ بعيدا عن متناول الأطفال.

أبعاد الفجوة من المحجر الخاص بك ليتم فتحه على مجلس الوزراء المطبخ الخاص بك لتركيب 7 يمكن أيضا أن تكون موجودة. يتبع بالضرورة الأبعاد المحددة أدناه (انظر الشكل 7 و 8). المنتج هو المنتج الترتيب لرقم 3 وفي جميع الشروط التي تفرضها هذا النظام.

تنبيه: الزجاج يجب أن تتكى مباشرة على الأثاث، وينبغي أن تكون جزءا من قاعدة الطبخ لوحة متوكلنا على الأثاث.

قيم مم. وترد في					
	A	B	C	D	E
4F	553	473	63.5	63.5	100 min.





## تثبيت الجهاز

### وضع يناير

أنت يناير ديه ختم خاص والذي يمنع أي سائل من تسرب في مطبخ مجلس الوزراء. تطبيق الشروط التالية لتركيب مثالي من ختم:

- إزالة طبقة واقية شفافة على الأختام طبقة واقية والتأكد من الأختام.
- تحويل موقد وختم "E" (انظر الشكل 9) في الحافة السفلية للفرن بشكل صحيح. في نهاية هذه العملية يجب أن يجلسوا الحافة الخارجية من الفرن مع الحافة الخارجية للختم لبعضها البعض هي درجة الصفر. ختم من نهايات يجب الجلوس حتى لا تتداخل مع بعضها البعض.
- تأمين أصابعك وثبتك لإغلاق الفرن.
- في الجزء السفلي من الفرن "S" أساس "H" الثقب وثبته عن طريق إدراج "F" ضيق حتى يستقر في مكانه الكامل مع مسامير (انظر الشكل 10).
- مع الجدران الجانبية، يجب أن يكون المسافة بين الأكشاك فتح باب مساحة تركيب فرن أدنى قيمة في الجدول أدناه.
- عند العمل في يناير، تحت قاعدة الموقد لمنع عرضي لمس الجزء السفلي من الحرارة لكنه أضاف فمن المستحسن أن لوحة يمكن ازالتها باستخدام أدوات. هذا الفريق يجب أن يتم تنظيمها ما لا يقل عن 70 مم أسفل قاعدة الموقد (انظر الشكل 7).

## التركيب التطبيقات الهامة

واحدة من القضايا التي تركز على أعضاء الجمعية لا ينبغي أن يكون أعلى من سيتم تثبيت الموقد في الجدران الجانبية لمجلس الوزراء والجدار الخلفي للطبخ يجب أن تكون ذات مقاومة K 65 الحرارة. يجب أن يكون لاصقة تستخدم على السندات لوحات الخشبية لطلاء مجلس الوزراء مستقر حتى لا يقل عن 150 درجة مئوية. غير متصل موقد الخاص بك إلى جهاز لإطفاء الحرائق جني ممكن. في هذه الحالة سيكون لديك للانضمام إلى تعليمات التثبيت المحدد.

## التهوية الغرفة

الغرفة حيث موقد يعمل بكامل طاقته لتركيب الجهاز الخاص بك يجب أن تكون التهوية بطريقة جيدة. نسبة الهواء اللازمة لتحقيق التوازن الغاز في سعر الغرفة لا ينبغي أن يكون أقل من الجلد m320. يجب أن الهواء يتحرك بطريقة طبيعية في فتحات التهوية في الغرفة وغرفة الهواء يجب أن يطرد (انظر الشكل 3).

## مكان وتكييف الهواء تركيب

أغطية التهوية في يناير كانون الثاني ينبغي أن يتم بشكل مستمر أو مع نوع هود أجهزة التهوية مباشرة إلى المدخنة أو خارج وبيرون (الشكل 4) يجب أن يكون متصلاً. إذا كان سيتم وضعها لم تتحقق هذه الشروط على الزجاج يمكن أن تستخدم أيضاً مع معدات التهوية الكهربائية.

## الغاز الربط

الجزء السفلي من اتصال طبخ مع القيم الموجودة في الجدول في الغاز والكهرباء في منزلك قبل التأكد من أن نفس القيم. القيم التي عثر عليها في الجزء العلوي من الفرن الخاص بك؛ يجب عليك استخدام يدل على نوع الغاز والضغط.

في اتصال الغاز الطبيعي: هو ضروري لاستخدام أنابيب النحاس أو أنابيب الغاز من النوع المقترح من قبل الإدارة.

## الإنذارات:

EN يرجى ملاحظة أن أنبوب الغاز مدخل الأجهزة الخاصة بك 2/1 "بوصة الغاز الذكور نوع مخروط وهي في الامتثال لمعايير 10226.

## توصيلة كهربائية

هام: يجب أن يتم تثبيت الجهاز وفقا للشركة المصنعة لتعليمات الشركة الصانعة. بسبب خلل الشخص مصنع تركيب ليست مسؤولة عن الأضرار التي لحقت الحيوانات أو الكائنات.

يجب أن يتم الربط الكهربائي وفقا للمعايير والأحكام القانونية المعمول بها.

- منفذ أو محطة قبل إجراء الاتصال، فتأكد مجهزة اتصال الأرض الفعال وفقا للمعايير الحالية والأحكام القانونية. لا تمتثل الشركة المصنعة لهذه القواعد هي معفاة من أي مسؤولية.
- الجهد يجب أن تتوافق مع القيم هو مبين في لوحة البيانات، فضلا عن الأسلاك لنظام الكهرباء يجب أيضا أن تكون قادرة على حمل حمولة المبين على لوحة البيانات.

لامدادات الطاقة وقد تم تنفيذ اتصال خارج عن طريق منفذ:

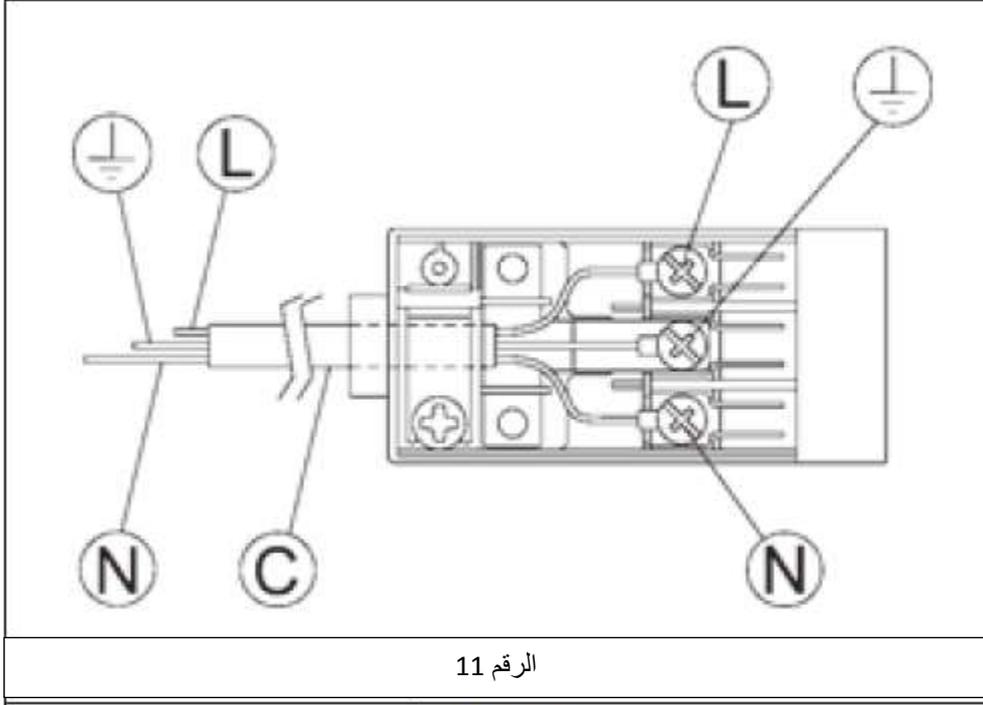
- كابل العرض المجهزة لو "C" (انظر pic.11)، وتطبيق المكونات وفقا لحمولة تطبيع مبين على بطاقة المعلومات. الكابلات، وربط وفقا للمخطط pic.11 الالتفات الى النص على النحو التالي:

(المحايد) = كابل صغير أزرق؛ N (المرحلة) = كابل صغير البني. الرسالة L\_الرسالة

⚡ رمز الأرض = الأخضر والأصفر الحبل الصغير الملون.

- يجب وضع كابل التيار الكهربائي حتى لا يكون هناك أي نقطة في الوصول إلى K75 درجات الحرارة القصوى.
- تخفيضات للاتصال لا تستخدم محولات أو مشتقاتها. أنها يمكن أن تسبب ارتفاع درجة الحرارة والاشتعال خطأ نتائج خطيرة.
- يجب أن يكون المقبس المدمج في الوصول بعد تنفيذها.
- عندما يتم الاتصال مباشرة إلى أنابيب:
- أجهزة وشبكة بين، إعداد وفقا للقواعد المعمول بها، يمكن تغيير حجم وفقا للجهاز من الحمل، اضافة الى وجود التبديل متعدد الأقطاب.
- لاحظ أن سلك الأرض لا يجب أن تقطعها التبديل.
- الربط الكهربائي لقدر أكبر من الأمن، ويمكن أيضا أن تكون محمية مع تبديل الفرق حساسة للغاية.
- يوصى خاص كابل الأرض الأخضر والأصفر للاتصال نبات الأرض فعالة بشكل خاص. يجب فصل التوصيلات الكهربائية قبل أي عملية على الأجزاء الكهربائية للجهاز.

الحاجة إلى إجراء تغييرات في النظام الكهربائي منزلك يتم تثبيت الجهاز أو غير منفذ مناسب لتوصيل الجهاز لاستخدامها في هذه الحالة، يجب أن يتم ذلك من قبل شخص مختص ومؤهل. هؤلاء الناس يجب أن تكون على يقين لا سيما أن الطاقة المستهلكة من قبل الجهاز وفقا لسلك المقطع العرضي للمنفذ.



الانذارات:

كل من جهازنا، EN 60335-1، EN 60335-2-6، EN 60335-2-102 والمعايير الأوروبية وأيضا تصميم وتصنيع وفقا للتعديلات عليها.

الجهاز متوافق مع تعليمات التوجيهات الأوروبية التالية:

-رقم CEE 2004/108/CE على التوافق الكهرومغناطيسي التوجيه.

-رقم CE 95/2006 التوجيه بشأن السلامة الكهربائية.

قطع دائما الربط الكهربائي لجهازك قبل اتخاذ أي تعديلات. يجب وضع كل الاختام في مكان بحلول نهاية فني العملية.  
ليست هناك حاجة لتنظيم الهواء لدينا الشعلات.

## الاحتراق عيون

- يباير ومفتاح التحكم مقربة من "منخفض الاحتراق" إحضار المستوى.
- ثابتة مع ضغط طفيف على قضيب "M" إزالة رأس صنوبر (الشكل 12 و A / 12). منخفض تسوية الموقف عن طريق تمرير: بالإضافة إلى الصنوبر (الشكل 12) أو قد يكون في البار. في كل حالة إلى جانب الاستفادة من برغي صغير لقسم "D" (الشكل 12)، أو داخل الصنوبر "C" تحرير يتم إدراجها في حفرة (الشكل A / 12).
- موقف حمى لجلب المنخفضة التي تمر إلى اليسار أو اليمين.
- أدنى "لا يجب أن تبالغي في الموقف: يجب أن يكون حريق صغير مستمرا وثابتا.
- وضع المكونات في مكانها مرة أخرى.
- يجب فقط أن يتم التعديلات المشار إليها أعلاه من خلال العمل مع ينتظر G20، وينتظر بالعمل مع G30 أو G31، المسمار مضغوطة جيدا (عقارب الساعة) ينبغي أن يكون.

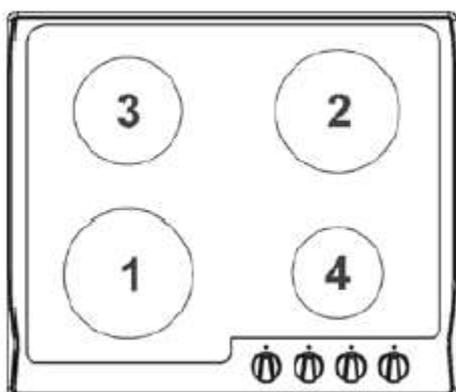


الرقم 12

## البديل من الندي

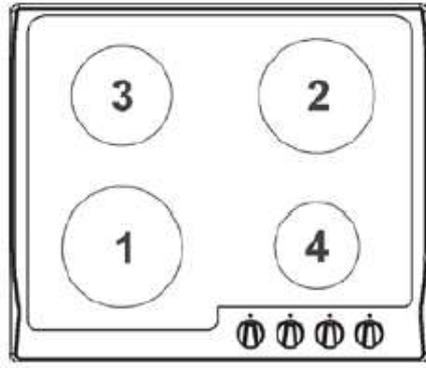
يمكن تحويلها يباير عن طريق تغيير فوهات إلى أنواع فضل من الغاز. للقيام بذلك، قم بإزالة غطاء على أحد الاعتبارات الرئيسية القابلة للاشتعال و "B" فوهة مع مساعدة من "A" (الشكل 13) لطررد والتأكد من جبل بدلا من الندي الذي تريده. تشديد صدرك.  
بعد استبدال الفتحات يجب أن يتم التعديل على النحو المذكور أعلاه.  
قيم الإدخال حرارة الفرن في الجدول أدناه للحصول على راحتك، يمكنك العثور على فوهة قطرها وضغط الغاز.

تحويل مجموعات يمكن شراؤها من الخدمات التقنية التي قد ترك الحزمة مع جهازك.



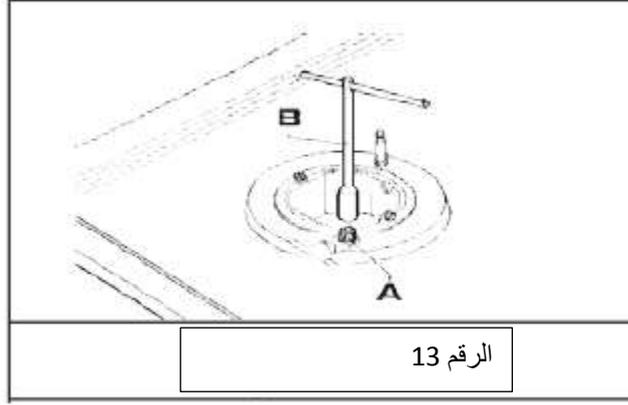
### بيان

TR, BG, RO, CZ, SK, SE, NO, DK, FI, MD, PH, TH, MY, ID				الفئة:
				II 2H3B/P
غاز طبيعي: G20	تصنيف القوة W		حاقتن قطر	استهلاك
<b>20 mbar</b>	كحد أقصى.	الحد الأدنى	(mm)	l/s
بسرعة	3000	750	117 Y	286
شبه سريع	1750	600	98 Z	167
مساعدة	1000	400	72 X	95
ووك	3600	1400	132 K	343
غاز البترول المسال: G30	تصنيف القوة W		حاقتن قطر	استهلاك
<b>30 mbar</b>	كحد أقصى.	الحد الأدنى	(mm)	g/s
بسرعة	3000	750	85	218
شبه سريع	1750	600	68	127
مساعدة	1000	400	51	73
ووك	3300	1400	90	240
غاز البترول المسال: G31	تصنيف القوة W		حاقتن قطر	استهلاك
<b>37 mbar</b>	كحد أقصى.	الحد الأدنى	(mm)	g/s
بسرعة	3000	750	85	214
شبه سريع	1750	600	68	125
مساعدة	1000	400	51	71
ووك	3300	1400	90	236



### بيان

GB, ES, GR, IT, GE, AZ, LB, EG, IQ, SY, TM, JO, LY, UZ, KAZ, AM, IR, MA, BH, PK, QA, TN, AE, KP, IL, MX				الفئة:
				II 2H3+
غاز طبيعي: G20	تصنيف القوة W		حاقن قطر	استهلاك
	كحد أقصى.	الحد الأدنى	(mm)	l/s
<b>20 mbar</b>				
<u>بسرعة</u>	3000	750	117 Y	286
<u>شبه سريع</u>	1750	600	98 Z	167
<u>مساعدة</u>	1000	400	72 X	95
<u>ووك</u>	3600	1400	132 K	343
غاز البترول المسال: G30				استهلاك
<b>28-30 mbar</b>	تصنيف القوة W		حاقن قطر	g/s
	كحد أقصى.	الحد الأدنى	(mm)	
<u>بسرعة</u>	3000	750	85	218
<u>شبه سريع</u>	1750	600	68	127
<u>مساعدة</u>	1000	400	51	73
<u>ووك</u>	3300	1400	90	240
غاز البترول المسال: G31				استهلاك
<b>37 mbar</b>	تصنيف القوة W		حاقن قطر	g/s
	كحد أقصى.	الحد الأدنى	(mm)	
<u>بسرعة</u>	3000	750	85	214
<u>شبه سريع</u>	1750	600	68	125
<u>مساعدة</u>	1000	400	51	71
<u>ووك</u>	3300	1400	90	236



يجب أن تقوم بفصل الجهاز قبل البدء في أي عمل الخدمة، الغاز الرئيسي والتوصيلات الكهربائية.

### استبدال الأجزاء في يناير

قبل استبدال أجزاء داخل الجهاز، يمكنك تركيب جهاز لإزالة الرأس ويغطي على الجهاز. "V" إزالة المسمار (الشكل 14)، وإزالة أزرار التحكم.

بعد الانتهاء من المعاملات المذكورة أعلاه؛ نين. 15، والذي يمكن أيضا تغيير أجزاء 16 و 17.

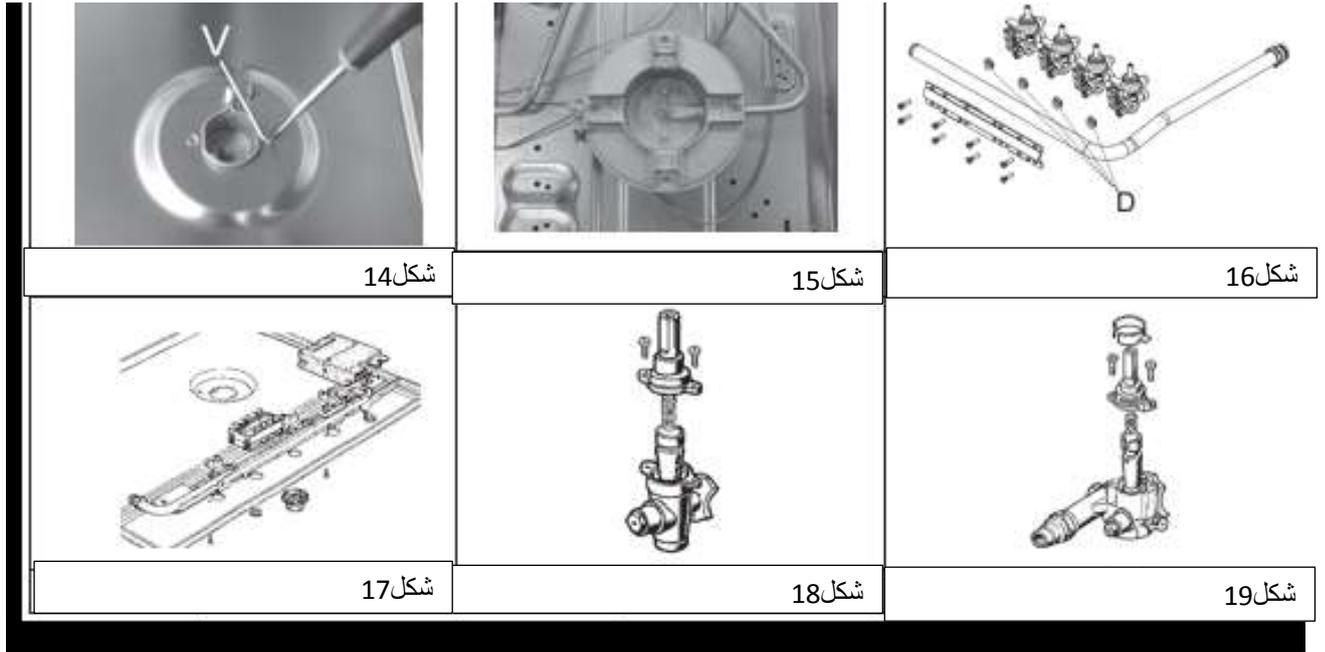
ملاحظة: يجب إزالة الجزء الاشتعال قبل إزالة الرأس في اطلاق نظام التلقائي على الجهاز.

" (ثانية. 16)، ونحن ننصح استبدال حشية D بعد استبدال الرأس "

### لتلئين الصنابير (انظر الشكل 18 - 19)

إذا كانت العملية القسري للحنفية الغاز، هم في حاجة ماسة إلى تزييت ذلك بالطرق التالية:

- إزالة الصنبور الغاز.
  - تمحو صنبور بقطعة قماش ناعمة مبللة على محمل الجد.
  - يمكنك الاستفادة من النفط بشكل طفيف.
  - محاذة صنبور ودهس عدة مرات ومن ثم إزالته مرة أخرى. إذا تم ترك المزيد من النفط نظيفة ومحل الحطام.
  - تحقق ضيق باستخدام الماء والصابون.
  - أبدا استخدام لهب للتحقق.
- خدمة لتسهيل عمل نيابة عن أنواع كابلات الكهرباء والمقاطع هو مبين في الجدول أدناه.



### العيون القابلة للاشتعال

الأشكال ينظر إليه على زر التحكم الموجود على اللوحة الأمامية، والتي تشير إلى أن النظر القابلة للاشتعال زر التحكم ذات الصلة. بعد فتح مدخل الغاز الرئيسي يمكن استخدام الفرن الخاص بك على النحو التالي:

#### ● دليل الإشعال

اضغط على الزر الذي تريد استخدام السيطرة على تهيج العين اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل 1) القدرة الكاملة (كامل على الموقف)، ثم تتحول إلى مباراة لإشعال المحجر الخاص بك.

#### ● الإشعال الكهربائي

اضغط على الزر الذي تريد استخدام السيطرة على تهيج العين اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل 1) القدرة الكاملة (كامل على الموقف)، ثم قم بتشغيل محرك السيارة حتى المحجر باستخدام زر الإشعال.

#### ● التلقائي الكهربائي الإشعال

اضغط على الزر الذي تريد استخدام السيطرة على تهيج العين اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل 1) القدرة الكاملة (كامل على الموقف)، ثم قم بتشغيل محرك السيارة حتى المحجر باستخدام زر الإشعال.

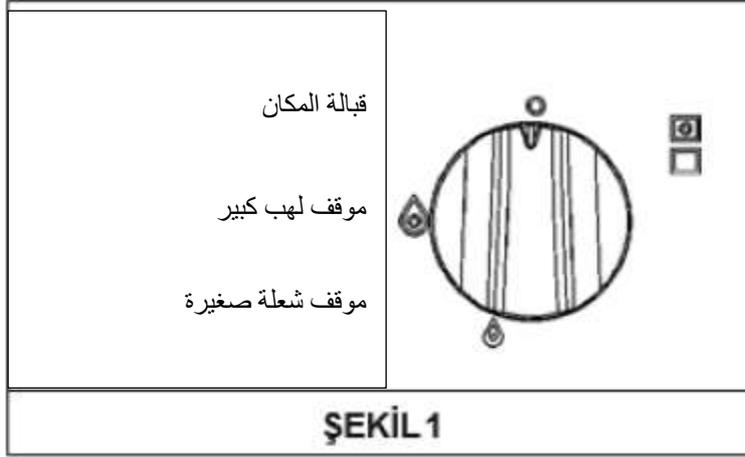
#### ● العثور على قطع نظام السلامة الغاز الإشعال في يناير

من زر التحكم الذي تريد استخدامه للاتجاه عقارب الساعة (انظر الشكل 1) فيما يتعلق رمز الشعلة كبير وتتحول حتى يتوقف. اضغط على زر في هذه النقطة، وتكرار العملية كما هو موضح سابقا. وعملية الاشتعال الذاتي تجري وسوف تبدأ حرق موقد. سوف زر لتفعيل نظام السلامة بحاجة الى عقد الضغط لمدة 10 ثانية أكثر.

## كيف تستخدم العيون هوبة

الكفاءة القصوى مع الحد الأدنى من استهلاك الغاز في المحجر الخاص بك، يتم عرض المعلومات التالية لك بحيث يمكنك الحصول على:

- يجب عليك استخدام مقلاة الحجم المناسب لكل عين القابلة للاحتراق (انظر الشكل 2 والجدول).
- هل رفض الحرارة عندما يبدأ وعاء يغلي.
- إغلاق الغطاء دائماً.
- فقط استخدام قاعدة إناء القلي بشكل صحيح.



## استخدام الفرن الخاص بك بأمنة وفعالة

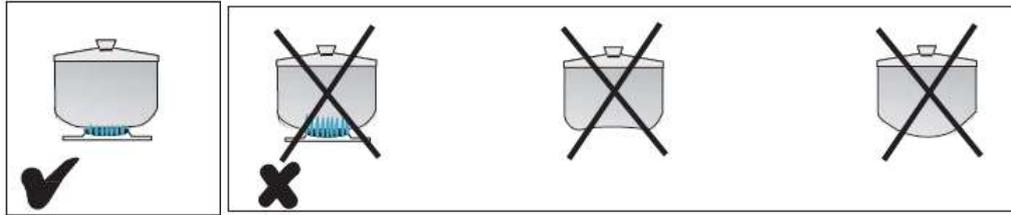
- للحصول على أفضل الاقتصاد في استهلاك الغاز والكفاءة جعل استخدام المقالي مسطحة القاع على تكلفة الوقود. يوصى منبسط (محدبة) ليتم استخدامها قدر القائمة.
- استخدام الأواني على مقياس المناسب قابلة للاشتعال. قدر الإمكان، استخدام وعاء صغير من قطر الموقد. عندما يتم استخدام الأواني ذات القطر الصغير. لأنها قد تسبب فيضانات على الموقد، والحد من كفاءة الفرن.
- لاستخدام المحجر الخاص بك بأمنة وفعالة استخدام أوصى حجم وعاء على النحو التالي.

ملاحظة: يتم إعطاء القيمة القصوى في ملم للأواني قطر لجعل الطهي أكثر كفاءة الفرن الخاص بك. نقترح عليك استخدام الحد الأقصى لحجم كل الأواني متعددة.

نوع فوهة الغاز	قطر تجهيزات المطابخ	
	الحد الأدنى	أقصى
الموقد المساعدة	100mm	140mm
نصف سرعة الموقد	160mm	180mm
سرعة الموقد	200mm	220mm
ووك الموقد	240mm	260mm

الجدول 2 وفقا لقطر وعاء الموقد

أضرموا النار في تجاوز من على حافة سطل الخاص بك.



- لا تترك عموم فارغة على النار.
- هو غطاء قابل للإزالة على احتراق ويشطف بالماء الدافئ والمنظفات على فترات متقاربة وتكون خالية من المواد الملتصقة.
- لا تترك العمل في المحجر الخاص في قضيتهم، كن متأكدا من مراجعة كثير من الأحيان.
- في حال كنت لا تستخدم الفرن الخاص بك إقفال الصنبور العرض.
- الرجوع إلى خدمة معتمد في حال كنت بحاجة إلى أي تدخل تقني.
- لا تضع الغرفة الخاصة بك الطبخ لتغطية أزرار التحكم الجزئي.
- يمكنك استخدام مباراة لإشعال انقطاع الكهرباء في بناير كانون الثاني.
- الجانب الأيسر من الفرن الخاص بك بينما كان يعمل النظام وأطفالهم أقرب إلى الموقد. تأكد من أن مقابض عموم تنتشر بشكل صحيح وجبة اطلاق النار التي تحتوي على الدهون، والنفط في حال وجود أي المقود تأكد معتبرا أن يحصل بسرعة النيران.
- متفجرات بالقرب من موقف في بناير كانون الثاني انها تعمل (رذاد) لا تحتوي المنتجات.
- إذا كنت تغطية الفرن الخاص بك، امتد يجب إزالة المواد الغذائية على غلاف قبل فتح الباب. إذا كان لديك حرق فرن غطاء زجاجي مغلق باب الحرارة المسجد يمكن أن يسبب حدوث انفجار. تأكد من أنه تم إطفاء الموقد قبل أن يغلق الباب.

- لا يسمح القدرة الجسدية والعقلية من هذا الجهاز الأشخاص العاجزين (بما في ذلك الأطفال) من قبل، أو من حيث أمنهم، والكبار شعبية جدا تحت المدربين أو من خلال عمليات التفتيش من قبل المسؤولين لاستخدامها من قبل الناس الذين ليس لديهم خبرة في استخدام الأجهزة الكهربائية. للتأكد من أن يلعب الأطفال مع يجب أن يبقى الجهاز تحت السيطرة.
- ليس من المستحسن استخدام حاويات تفيض حواف اللوحة.



### التنظيف والصيانة

تحذير: قبل أي عملية التنظيف والصيانة الغاز الربط لقطع إغلاق إغلاق قابس لتوصيل الجهاز وانتظر الجهاز يبرد.

#### طبق ساخن

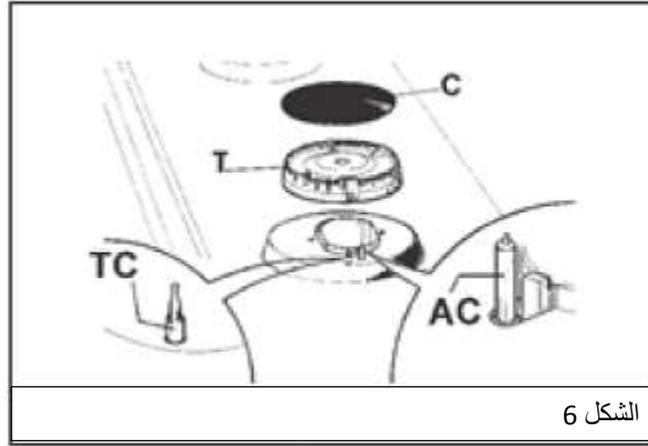
دوري، والعين الكهربائية، بالمينا دعم عموم الصلب، وجفن قابل للاشتعال "C" ورؤساء الموقد "T" (انظر الشكل 6) يغسل بالماء الدافئ والصابون. أجهزة الاشتعال "AC" وأجهزة الاستشعار الحرارية "TC" واضحة. لا ينبغي وضعها في غسالة الصحون.

ينتج عن هذه العملية في جميع أنحاء يجب أن تشطف وتجفف. لا يغسل الأجزاء هو بالتأكيد الساخنة وعدم استخدام منتجات التنظيف جليخ.

على الاسطح المطلية بالمينا الخل، القهوة والحليب والماء المالح، والليمون أو عصير الطماطم لتبقى لفترة طويلة.

## الانذارات:

- يرجى ملاحظة النقاط التالية دون قطع الغيار مرة أخرى:
- في رؤوس الموقد "T" (انظر الشكل 6) تأكد من أن مجموعة من انسداد عن المواد الأجنبية.
- قابل للاشتعال غطاء العين "C" (انظر الشكل 6) مجددة بشكل صحيح وتأكد من أنها ثابتة.
- يتم تحديد موضع الصحيح من شكل الدعم عموم تدوير زوايا. وينبغي لهذه الزاوية تبدو نحو الحافة الخارجية من الفرن.
- إذا الأجزاء لا ترخي أو أكثر من السهل ولا تناسب، يرجى الاتصال قوة الخدمات التقنية.
- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.



## صيانة وإصلاح

- وينبغي أن يتم إصلاح وصيانة الأجهزة إلا من جانب أفراد الخدمة المعتمد. شركتنا، وإصلاح وصيانة المعدات التي أدلى بها أشخاص غير مؤهلين لأنه لا يمكن للناس أن تكون مسؤولة عن أي أضرار للحيوانات أو أشياء.
- في حالة تلف سلك مصدر يجب تغيير الحبل فقط من قبل كهربائي مؤهل.
- نوصي استبدال كل خمس سنوات المنظم.

هام: إذا كنت قررت عدم استخدام الجهاز مرة أخرى، وسحب قابس الطاقة من الموقد. الأجهزة غير المستخدمة هي تشكل خطرا على السلامة للأطفال. لذا يرجى الاحتفاظ بها بعيدا عن متناول الأطفال المحجر الخاص بك.

#### ماذا تفعل قبل تطوير الخدمة المعتمد

- أخف وزنا لا يعمل عند الضغط على زر التحكم، والتوصيلات الكهربائية كان صحيح بناير؟ الصمامات قد مهب. أخف وزنا نظيفة؟ المحاجر (العنوان، الرأس، وما إلى ذلك). المحملة بشكل صحيح؟ في كانون الثاني، هو المضمون إلى طاوله المطبخ، وتحديد قد يكون معطوبا القدمين.
- ولكن فقط إذا كانت جميع الولاعات المطبوعة مع زر التحكم تعمل، وهذا أمر طبيعي. أخف وزنا هو نظام مركزي لدينا وجميع الولاعات تعمل في وقت واحد.
- والولاعات تعمل، ولكن لا يضيء موقد، خرطوم الغاز في بناير قد سحقت، وينبغي أن يكون صمام الغاز الرئيسي مفتوحا، اسطوانة الغاز أو خزان الذي تستخدمه يمكن أن يكون فارغا، إذا قمت بتثبيت جديد بناير أو إذا قمت بتغيير الأنابيب، وأزرار تحكم لعقد مفتوحا لبضع ثوان (يمكنك الحصول على موقد الغاز)، حاقن يجب الحرص على عدم تكون قذرة، وموقد وثيق قبل وضع الأواني.
- إذا كان لا يترك زر يترك على النار ويخرج، بعد اشتعال، والاستمرار في الضغط على زر التحكم لبضع ثوان، قد يكون عصا التحكم الأختام أسفل يمكن إطفاء الموقد تيار الهواء القوي في وسائل الإعلام في مكونات كانون الثاني (العنوان، الرأس، وما إلى ذلك) ليكون كاملا ومكان
- في حين أن التبديل باهتة، النار ويخرج أو إذا كان هناك مرتفعة جدا، تيار الهواء القوي في وسائل الإعلام قد اطفاء الموقد، تحقق المواءمة بين الحقن المثبتة والغازات المستخدمة.
- النيران، غير النظامية وغير مستقرة. وسخانات (قبعات الموقد وروساء) وتؤكد من أن نظيفة عن طريق الحقن. بدء قبة ويجلس بشكل سليم من أن موقع الرأس والغاز في خزان الغاز منخفض.
- الأزرار أثناء الاحماء أثناء الطهي، واستخدام صحن الخبز صغير في زر التحكم بجانب الموقد يجب أن توضع بعيدا عن زر عاء الطهي كبيرة. وضع المقلاة في وسط الفرن. القدور والمقالي لا ينبغي أن تبرز نحو زر.

هناك لا يزال يمثل مشكلة إذا كان المنتج الخاص بك SILVERLINE الخدمة المعتمد يرجى الاتصال.

الاتحاد الأوروبي EC / 125/2009 لاستكمال لائحة الاتحاد الأوروبي رقم وقد أعد 2014/66 وفقا للمعلومات الواردة أدناه. من أجل تحديد خصائص المنتج، وفقا لمتطلبات التصميم الإيكولوجي، ويتم تحديد القياسات والحسابات وفق المعايير الواردة أدناه. EN 30-2-1

رمز	قيمة	وحدة	وحدة	وحدة
الموديل		RS5322B01	RS5322C01	RS5322R01
نوع ينادير	أفران الغاز			
ومنطقة الطهي / أو عدد الحقول		4	4	4
عدد من صمامات الغاز		4	4	4
كفاءة استخدام الطاقة لكل مواقد الغاز				
تركت وراءها	EE أفران الغاز	54,2	54,2	54,2
عودة الشرق	EE أفران الغاز			
حق العودة	EE أفران الغاز	53,2	53,2	53,2
لاعب الوسط الأيسر	EE أفران الغاز			
منتصف المتوسطة	EE أفران الغاز			
لاعب الوسط الأيمن	EE أفران الغاز			
الجبهة اليسرى(ووك)	EE أفران الغاز	53,5	53,5	53,5
الجبهة الوسطى	EE أفران الغاز			
الجبهة اليمنى	EE أفران الغاز			
كفاءة استخدام الطاقة في أفران الغاز	EE أفران الغاز	53,6	53,6	53,6

[www.silverline.com](http://www.silverline.com)

**Üretici / İthalatçı:**

**Manufacturer / Importer Company:**

Silverline Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş.  
Orta Mah. Topkapı-Maltepe Cad. No:6 Silkar Plaza  
Kat:3 Bayrampaşa/İSTANBUL  
Tel: 0212 484 48 00 (pbx)  
Faks: 0212 481 40 08