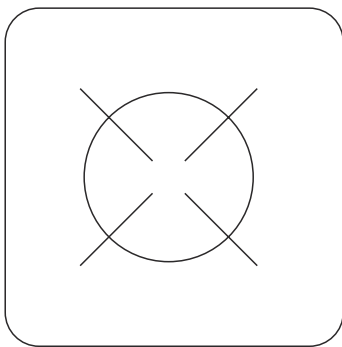


STOVE USER GUIDE

EN



SILVERLINE

MODELS

CS5404B01 - CS5405B01 - CS5405W01

MANUFACTURER

Merzifon OSB AMASYA, Silverline Endüstri ve Ticaret A.Ş

IMPORTER

Via Carlo Porta 4 20813 Bovisio Masciago (MB) - Italy

1, en_US

Table of contents

1	PREFACE.....	4
2	IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY.....	5
3	ROOM VENTILATION.....	9
	3.1 Recommendations for Appliance Installation	9
4	INSTALLATION OF APPLIANCE.....	11
5	MODELS.....	13
6	INTRODUCTION OF APPLIANCE	14
7	PREPARATION AND INSTALLATION.....	16
	7.1 Rules To Observe When Connecting Gas.....	17
	7.2 Connecting The Gas Hose.....	17
8	GAS CONVERSION.....	19
	8.1 Injector Change in Gas Hobs.....	19
9	USING THE HOB.....	21
	9.1 Gas burner control knob.....	21
	9.2 Gas Cutter Safety Assembly.....	21
	9.3 Recommendations for Energy Saving.....	23
10	CLEANING AND MAINTENANCE.....	24
	10.1 Removing the Hob Components.....	24
11	10 INFORMATION REGARDING TRANSPORTATION.....	26
12	POWER CONNECTION SCHEME.....	27
13	PRODUCT INFORMATION SLIP.....	28

1 PREFACE

DEAR CUSTOMER,

We sincerely thank you for purchasing our product. Please read all instructions and warnings in this user manual carefully. This manual includes important information for safe installation, use and maintenance of your product and necessary warnings to get the most out of your appliance. Please keep this manual in a safe and easily accessible location for future reference. Manufacturer cannot be held responsible for the damages that may be caused to nature, people, the appliance's surroundings or other materials due to the translation or printing of this manual, from incorrect use of the appliance. As a result of its development and improvement policy, the manufacturer reserves the right to change the product characteristics and performance or the contents of the user manual without prior notice.

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage. Not observing these instructions may void any warranty and our company shall not be responsible for any damage that may occur.

General Safety



CAUTION!

Device and its accessible parts are hot during operation. Touching the heating elements should be avoided. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.



CAUTION!

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

- This product is designed for home use. Commercial use is not permitted.
- It cannot be used for any purpose other than cooking or heating food.
- It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (example; to heat the room it is in).
- Manufacturer cannot be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to unsuitable, incorrect or impractical uses of the product.
- Ensure you remove all packaging material before you use your product.
- The accessible parts may be hot during use.
- The appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- Never clean your stove with a steam cleaner



CAUTION!

If the stove glass breaks, turn off all burners immediately, do not touch the appliance surface and do not operate the appliance.



If the surface is cracked, open the device circuit to avoid risk of electric shock.

- Do not perform any repairs, maintenance or modifications on the product.
- But you can troubleshoot for some problems.
- All maintenance and repair must be performed only by authorized service and only original spare parts shall be used.
The appliance plug is grounded, therefore ensure that the socket is grounded as well.
- Never try to unplug the plug by pulling on the cord.
Unplug the product during transportation, cleaning or when maintaining it.
Take care not to take your appliance's power cord through hot areas.
Ensure that the gas hose or pipe you shall use does not pass through hot areas and make sure that check is made against gas leaks with soap bubbles.
After you plug the gas hose you shall use with your appliance on the hose nipple, tighten with clamp. Check for gas leaks with soap bubbles.
The product sides become hot during operation, so flammable materials should not be placed near.
Do not place empty pots and pans on burning burners. They may get damaged.
After every use, check that the knobs of the product are in off position.
Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.



DANGER!

Never try to put out the fire with water, only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover and a fire blanket.



DANGER!

Do not store the material on cooking surface.

- Do not subject the gas hose or pipe to extra weight or impact.
- Do not slam the pots on the product.
- Place pots proportional to the size of the burner. Do not use small diameter pans on large burners and large diameter pans on small burners.

- Place the pan on the centre of the burner.
- Do not leave your product to run on its own, check it regularly.

Safety for Children

- The open parts of the product shall get warm while it is in use and after it is used; children should be kept away.
- Do not put objects that children may reach on the appliance.
- Keep packaging materials like nylon and Styrofoam from places children can reach due to safety reasons; otherwise they may be dangerous.



CAUTION!

If you do not want to use your appliance any more, unplug the appliance and disconnect the electrical contact and the gas connection. Unused devices pose a safety risk for children. Thus, keep the appliance away from places that children can reach.

Safety in Gas Works

- All kinds of operations to be performed on gas equipment and systems must be performed by authorized service.
- Before installation, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.
- Product must be installed and connected according to the installation regulations in force.
- Ventilation requirements must be paid special attention.
- Gas products and systems should be checked regularly for correct operation. Please have annual maintenance performed.
- Clean the gas hob burners regularly. Flames should be blue and burn properly.
- Gas should burn well in gas products. If there is not enough gas burn, Carbon monoxide (CO) may be formed. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
- Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon smelling gas.



CAUTION!

When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated while the appliance is in use. Preserve natural ventilation holes or have a mechanical ventilation equipment (kitchen hood, extractor) installed. Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level.

What To Do Upon Smelling Gas

- Turn off all valves on the gas products and gas counters.
- Do not use naked flame, and do not smoke.
- Do not operate any electrical switch. (Eg.: Lamp switch or doorbell)
- Open the doors and windows.
- Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house.

Safety in Electrical Operation

- All kinds of operations to be performed on electrical equipment and systems must be performed by authorized and competent people.
- In case of any damage, turn off the product and disconnect the electrical connection. To do this, switch off the circuit breaker of your house.
- Ensure that the breaker current is compatible with the product current.



CAUTION!

Turn off all burners and any other electrical heating element and disconnect the appliance from the power source. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.

- Do not let the cooking pots to heat up empty; the heat accumulation on the base may damage the glass surface.
- In glass hob models; if the glass of your hob cracks and/or breaks, unplug the appliance and do not tamper with it.
- Do not use pots that conduct excess heat down to the glass.
- Do not heat closed cans and glass jars. The pressure accumulation in jars may lead to an explosion.
- Do not place empty pans or pots over hobs. The glass surface may be damaged.
- Do not place sharp objects on the oven.



CAUTION!

Do not use empty pots/pans, metal / ceramic cooking accessories etc. and products that may cause the glass to overheat due to heat accumulation between the glass and the cooking surface. Excess heat may damage the glass surface and may cause the glass to explode.

3 ROOM VENTILATION

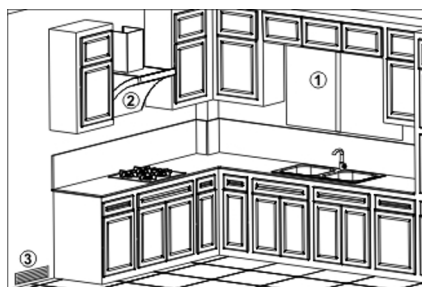


Fig. 1

- 1- Window
- 2- Cooker Hood
- 3- Air Exit

The air required for burning is acquired from the room air and the resulting gases are given directly into the room. Good ventilation of the room is a must for safe operation of your product. If there are no windows or doors to be used for room ventilation, additional ventilation must be installed (Fig. 1).

Room Size	Ventilation Opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
Larger than 10 m ³	Not needed
In basement or cellar	min. 65 cm ²



This appliance is not connected to burning products evacuation setup. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be specially considered.

3.1 Recommendations for Appliance Installation

These operations should be exclusively performed by an authorized technician.

- The appliance must be installed in accordance with the regulations in force.
- Authorized service technician must observe the laws in force regarding the discharge of waste gases.
- Appliance's gas connection must be disconnected before starting maintenance or repair works.
- Appliance must be placed in units resistant to heat.
- The working surface of the hob must be higher than the surface of the unit it shall be placed on, and must be able to withstand 60° higher than the room temperature.
- Appliance must be installed away (at least 20 cm.) from easily flammable materials (curtains etc.)
- After the appliance's connection is completed, it should be checked for gas leaks. This check should be made by gas leak detector. After the application, there must not be any observed leaks around the connection. Otherwise, the connection should be checked again.
- All gas connection parts and gas distribution components used for the gas connections of the appliance must be ensured to conform to the national and international requirements.

**DANGER!**

Do not check gas connections with flame.

LOCATION

- Your appliance is designed and approved for home use only. It should not be installed and used in commercial or semi-commercial locations. Appliance malfunctions caused by such use are outside the warranty.
- The working surface of the hob must be higher than the surface of the unit it shall be placed on, and must be able to withstand 60°C higher than the room temperature. Do not leave your plastic etc. items near the appliance when your appliance is in use.

4 INSTALLATION OF APPLIANCE

- This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product. Installation must be performed by an authorized service according to the instructions. Our company cannot be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to incorrect installation.



CAUTION!

ENVIRONMENTAL WARNING:

Please dispose of the packaging materials of the appliance in accordance with safety and environment conditions after the installation. Please dispose of the waste packages according to their properties (folio, cardboard, Styrofoam) for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord to render it unusable to prevent children from being exposed to danger.

Installation Warnings

- Ensure that the electrical and/or gas utilities are suitable before calling the authorized service to have the product ready. If not, call an electrician or plumber to arrange the utilities as necessary. Then call authorized service.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
-
- The rules about electrical and/or gas in local standards must be adhered to during product installation. The product's connection to the gas distribution system can only be performed by an authorized and qualified person.
- Gas pressure and type coming from the local gas distribution centre must be the same as the data specified on the product type label or gas display label.
- The electrical cable should not be crushed, folded or pinched, or come into contact with hot parts of the product. Plug must be in an easily accessible location after installation. But it should not rest on somewhere on the burners.
- Hob is designed to be installed on commercially available counters. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. Please install according to the measurements shown in the figure.
- Surfaces used, synthetic laminates and adhesives must be resistant to heat (minimum 100 °C). These materials such as synthetic laminated material and adhesives, plastic or materials containing adhesives may get damaged. Real resistance against temperature increase depends on the performance of the kitchen units or the surface finish.

- Certain kitchen unit surface finishes (for example, vinyl) is especially vulnerable to damage and discolouration in temperatures lower than those specified above.
- Counter must be levelled and fixed horizontally.
- Have the gap for the hob on the counter cut according to the installation dimensions of the hob.
- When installing the hob on a cabinet, a rack must be mounted to separated the cabinet and the hob. If mounting on a flush oven, the distance between must be at least 30 mm. Before placing the appliance, ensure of the local distribution requirements (gas type and pressure) and that the appliance setting is suitable.
- These device setting conditions are specified on the label.
- For example, if it can touch the lower side of the product due to installing on a drawer, this section should be closed with a wooden plate.
- It is not recommended to install the product near a refrigerator or a deep freezer, otherwise the emanating heat shall adversely affect the performance of the said appliances.

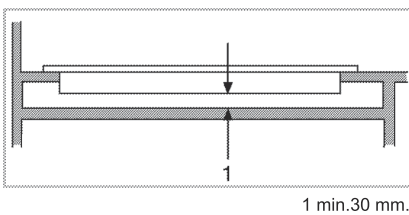


Fig. 2: Installation Min. 30 mm

5 MODELS

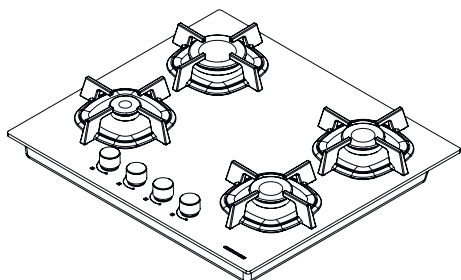


Fig. 3: CS5404B01

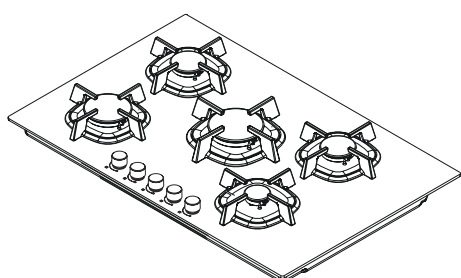


Fig. 4: CS5405B01 - CS5405W01

6 INTRODUCTION OF APPLIANCE

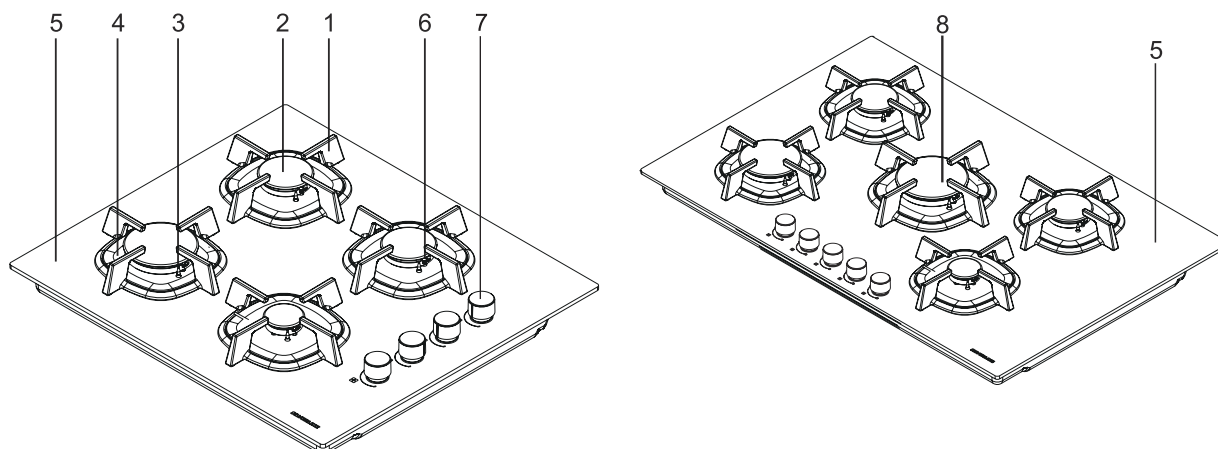


Fig. 5

- 1- Pot Carriers
- 2- Burner Housing
- 3- Gas Cutter Thermal Component
- 4- Strong Burner

- 5- Glass Table
- 6- Spark Plug
- 7- Gas burner control knobs
- 8- Wok Burner

	CS5404B01	CS5405B01 - CS5405W01
Width	590 mm	750 mm
Depth	520 mm	520 mm
Height	55 mm	55 mm

CS5404B01 - CS5405B01 - CS5405W01

Wok Burner	3.8 KW
Strong burner	2.9 KW
Normal burner	1.75 KW
Auxiliary Burner	1 KW
Supply voltage	220 - 240 V AC
Ignition	Electrical
Safety	Gas Cutter Thermal Component
Feed Frequency	50 - 60 Hz
Cable Section	3G x 0,75 mm ² 16 A 250 V
Gas Product Category	II 2H3+ / II 2H3B/P / I3+
Gas Type / Pressure	G20 / 20 mbar

Gas Type / Pressure Conversion	G30 / 30 mbar
Electrical Power	1.2 W



The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Wok Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.98	1.35
Rated Power (kW)	3.8	3.8
Flow rate	277 g/h	0.362 m ³ /h

Large Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.85	1.15
Rated Power (kW)	2.9	2.9
Flow rate	218 g/h	0.276 m ³ /h

Middle Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.65	0.97
Rated Power (kW)	1.75	1.75
Flow rate	127 g/h	0.166 g/h

Small Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.50	0.72
Rated Power (kW)	1	1
Flow rate	73 g/h	0.095 g/h

7 PREPARATION AND INSTALLATION

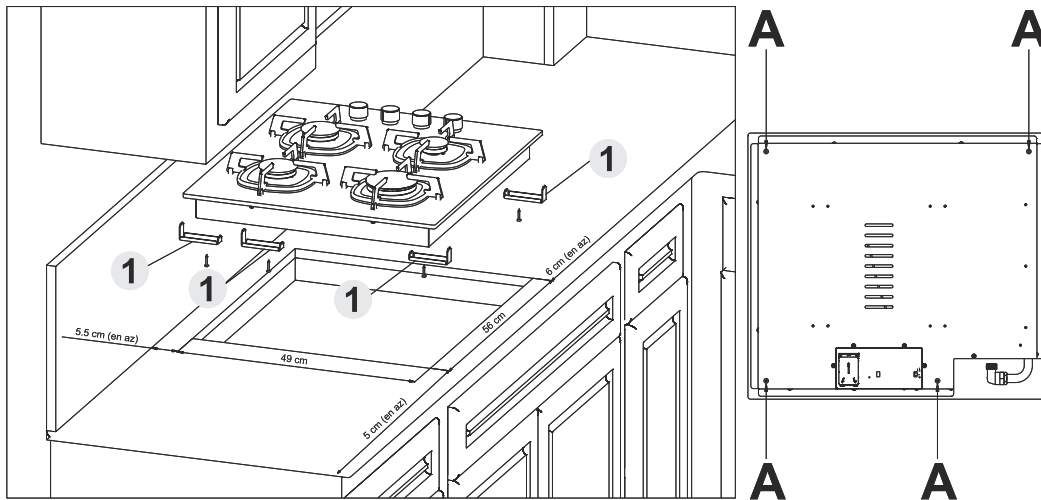


Fig. 6

The measurements specified above are applicable for 60 and 75 cm stoves (Fig. 6).

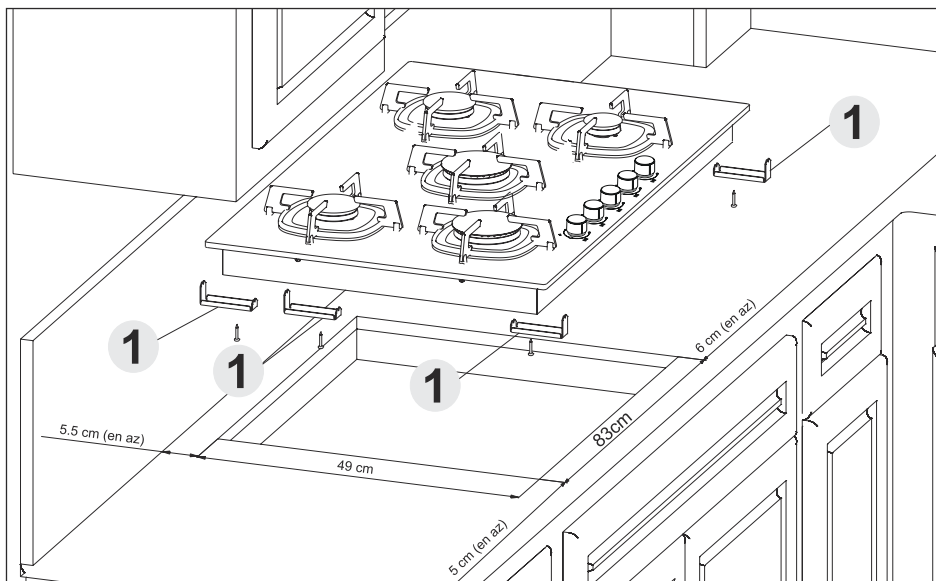


Fig. 7

The measurements specified above are applicable for 90 cm stoves (Fig. 7).

Have the installation surface cut with the provided dimensions. Hob placed on counter must be placed with the hob band provided with the product. Stick so that it doesn't overlap. Place the hob inside the gap previously opened on the kitchen counter. Fix the stove with mounting plates

Have the installation surface cut with the provided dimensions. Hob placed on counter must be placed with the hob band provided with the product. Stick so that it doesn't overlap. Place the hob inside the gap previously opened on the kitchen counter. Fix the stove with mounting plates

7.1 Rules To Observe When Connecting Gas

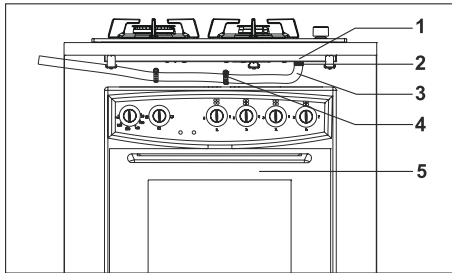


Fig. 8

- 1- Hob
- 2- Hose End
- 3- Hose
- 4- Clamp
- 5- Oven

- Gas (Lpg and natural gas) connection must be made by technical service.
- If you use the gas hose as plastic type, make sure it conforms to the TSE standard "TS_EN_14800".
- Ensure that the gas hose does not touch the hob above.
- If you are using a flush type oven under the hob, make sure that the gas hose does not touch the oven below.
- Gas hose should not be pulled, bent or twisted.
- Gas hose should not touch sharp edges and corners.
- Ensure the gas hose and hose end's gas leak-tightness.
- Gas hose should be changed at least once a year.
- The total length of the gas hose should not be longer than 125 cm.
- After gas connection is done and leak tightness is achieved, the hose must not be touched.
- If you are making the natural gas connection with metal flexible pipe, check for whether the collar is suitable; it must be 1/2.
- Ensure that the metal flexible pipe is TSE approved.
- Use a leak-tightness gasket in metal connection.

7.2 Connecting The Gas Hose

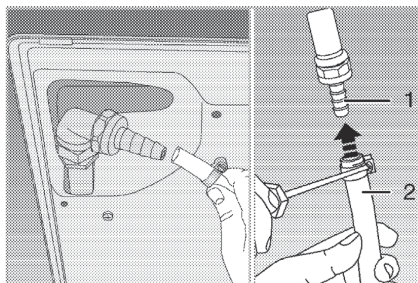


Fig. 9: GAS CONNECTION

- 1- LPG connection end
- 2- Plastic hose (internal diameter max 8 mm)

Slide the clamp on the hose. Then make the hob connection with the hose. Finally, tighten the clamp well using screwdriver (Fig. 9).

- Repeat the same operations with the other end of the hose and perform the gas bottle connection.
- Definitely check for leak-tightness.
- If later you have to use your product with a gas type different than the one it is set for, you have to apply to authorized service for the conversion.



CAUTION!
LPG bottles should not be kept inside the house.

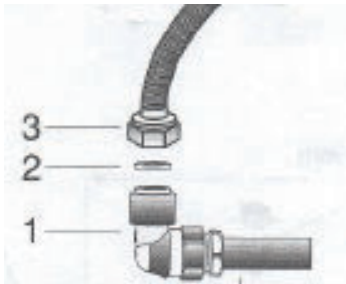


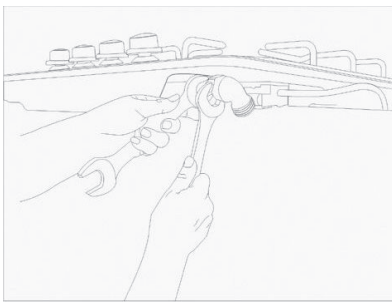
Fig. 10: METAL PIPE CONNECTIONS

Connecting Metal Flexible Pipe

- 1- Main gas pipe bend
- 2- Main gas pipe bend gasket
- 3- Gas pipe collar



CAUTION!
The flexible hose to be installed shall not come to contact with the moving sections of the location that is reserved for the unit (such as a drawer) or shall not be installed through a section that may cause clogging in the hose.



CAUTION!
When performing installation or gas conversion, fix the main gas pipe with a second wrench. Take care not to twist the main gas pipe (Fig. 11).

Your Hob Is Set For Natural Gas.

- Your natural gas utility must be prepared before placing your hob.
- At the end of your utility, there must be a flexible pipe that is closed with a blind flange for natural gas connection.
- When the service is making the connection, they will remove the blind flange and connect to your hob directly or using a direct connection apparatus (coupling).



Fig. 11



Natural gas valve must be in an easily accessible location.



DANGER!
Do not use lighter or match fire to check the gas leak.

Leak-tightness Check: Ensure that the knobs are in off position and bottle / natural gas is not on during the check. Foam up soap and apply the foam to the connection end of the hose for gas leak check. If there is a leak, the foam shall bubble. If so, check the gas connection again.

8 GAS CONVERSION

8.1 Injector Change in Gas Hobs

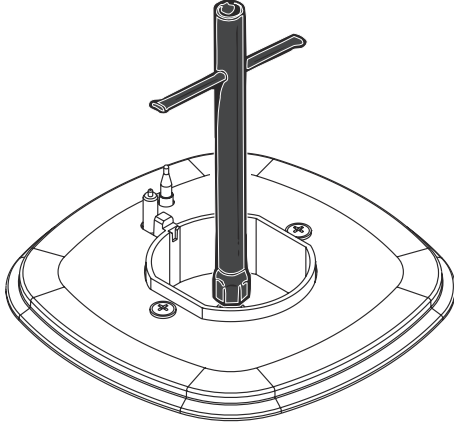


Fig. 12

The diameter of the injector used in your appliance is provided on the injector in hundredths of millimetre. To change injectors:

- Remove the hob grating and the hob burners.
- Remove the injector with a suitable socket wrench (Fig. 12) and install the new injector suitable for the gas type to be used in the appliance in its place.
- Check gas leakproofness with foam after the injectors are installed. To do this, apply foam to the bases of the injectors. Press on the injector with your finger to prevent gas exit and check whether bubbles form where the injector is connected.

The chart below provides the injector diameters to be used in conversions between gases.

Wok Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.98	1.35

Large Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.85	1.15

Middle Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.65	0.97

Small Burner	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Injector Diameters (mm)	0.50	0.72

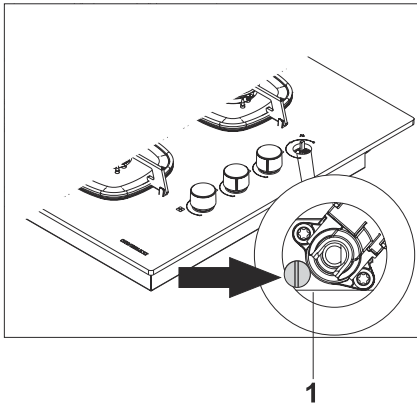


Fig. 13

Setting Low Flame Position

1- Idle Screw

For low flame position, the idle screw should be loosened during conversion from LPG to natural gas. The same screw should be tightened when converting from natural gas to LPG. Ensure that the appliance is plugged in, the gas feed is on, and hob cooker and cap adapters are in place. Ignite the hobs and bring them into low flame position. Remove the knobs by pulling. The idle screw is located on the tap body (Fig. 13/1). Tighten/loosen the screw using a small flat screwdriver. This enables the flame of the hob to increase or decrease in low flame position. Tighten/loosen the screw so that the flame length is 4 mm.

- 1 - Small burner should be turned 1/4 (quarter) turn in clockwise direction.
- 2 - Middle burner should be turned 1/4 (quarter) turn in clockwise direction.
- 3 - Large burner should be turned 1/2 (quarter) turn in clockwise direction.

Replace the knob and ensure that the burner does not turn off when it is adjusted from full flame to low flame in a time frame of one second. Repeat the process above for each hob.

9 USING THE HOB

9.1 Gas burner control knob

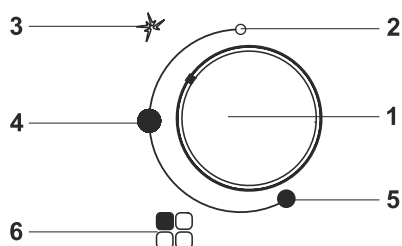


Fig. 14

- 1- Gas burner control knob
- 2- Off position
- 3- Ignition position
- 4- Maximum flame position
- 5- Minimum flame position
- 6- The position of the hob burners that the gas burner control knob belongs to

To ignite the hob, press the knob downwards and then turn it in counter-clockwise direction to the maximum position of the tapering arc. Keep the knob pressed 3-4 seconds to ignite the gas with the spark. After approximately 3-4 seconds let go of the knob and turn the knob clockwise to set the flame as required. If the flame goes out, bring the knob to off position and then repeat the process above.



To ignite the hob, press the knob downwards and then turn it in counter-clockwise direction to the maximum position of the tapering arc. Keep the knob pressed 3-4 seconds to ignite the gas with the spark. After approximately 3-4 seconds let go of the knob and turn the knob clockwise to set the flame as required. If the flame goes out, bring the knob to off position and then repeat the process above.

9.2 Gas Cutter Safety Assembly

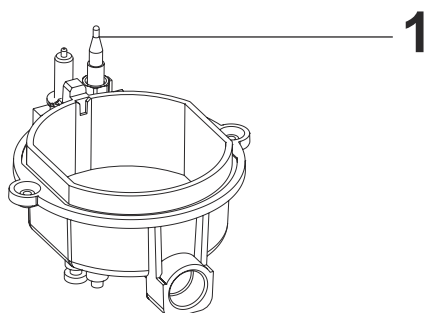


Fig. 15

- 1- Gas cutter thermal component

A gas cutter safety mechanism is used for each burner to prevent gas leaks occurring because of flame dying out due to liquid spills or children randomly opening gas taps. Press the knob down and turn in counter-clockwise direction. This will cause consecutive ignitions. After burning occurs, keeping the knob pressed down for about 10 seconds causes the thermal component to sense the hob flame and opens the gas path. In case of flame dying out due to liquid spill and similar reasons, gas is emitted for a short duration and then the system shuts itself down.



When using the electrical ignition for the first time, it is normal to have to try electrical ignition a few times due to the air inside the gas hose.



Gas cutter thermal component is optional. Your product may not have this feature.



CAUTION!

Do not keep the knob pressed for longer than 15 seconds. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. IF the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and open the compartment door and/or wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.

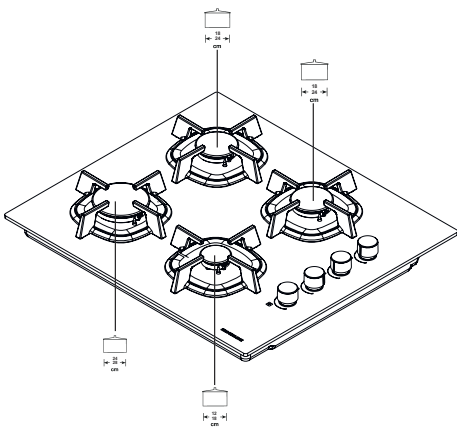


Fig. 16

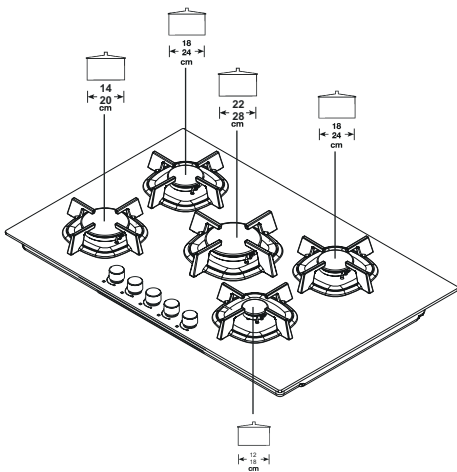


Fig. 17

To get the most out of the hobs, pay attention to the pot dimensions you shall place on the burners and ensure that the pots are flat-bottomed. Do not use convex or concave bottomed pots. Be sure to use the pots with the diameters specified in Figure .

Burner Type	Pan Diameter in cm
Wok	22 - 28
Strong	22 - 24
Normal	14 - 20
Auxiliary	12 - 16

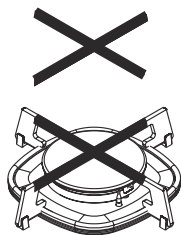


Fig. 18

Place a coffee pot carrier when you use a pot with a diameter under Ø 14 cm ().

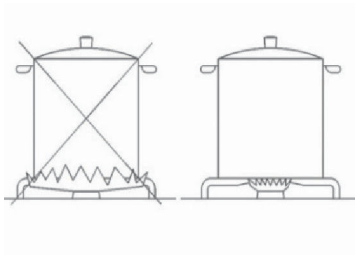


Fig. 19

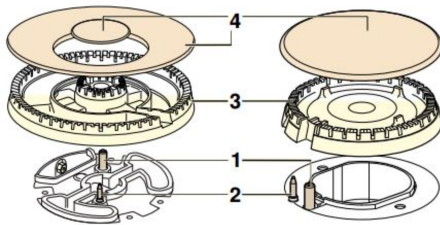
Use flat bottom pans on the hob. This way, the heat energy is utilized in maximum efficiency. It is recommended not to use convex bottom pots ().

9.3 Recommendations for Energy Saving

- Following details will help you use your product ecologically and economically.
- Use pans/pots with lids. Otherwise the energy consumption may increase four times.
- Note that the hob that you used will emit heat for a while after shutting it down and you can utilize this heat.
- Select the applicable hob to the base of the pot that will be used. Always select the correct size pot for your dishes. Extra energy is required for larger pots

10 CLEANING AND MAINTENANCE

10.1 Removing the Hob Components



- 1- Spark Plug
- 2- Gas Cutter Thermal Component
- 3- Burner
- 4- Burner Cap

Remove the grill. Remove the burner cap. Remove the hob burner (Fig. 20).

Installing the Hob Components

To install the hob components, apply the steps specified at Fig. 20 in reverse.

When installing the burner chamber, ensure that the spark plug is fitted on the circle on it (Fig. 21).

Fig. 20

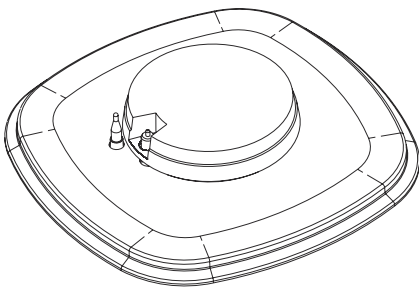
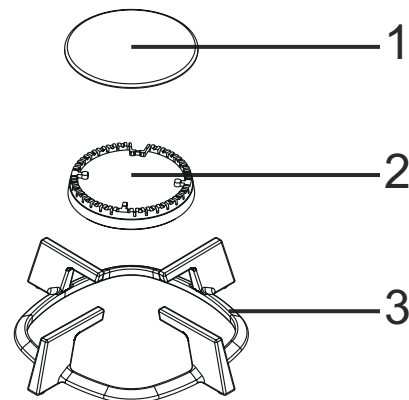


Fig. 21



Fig. 22

Product must be thoroughly cleaned after each use. This way, it will be possible to remove the food remains easily and prevent these remains from burning when the product is used again. No special cleaning agent is required for cleaning the product. It must be cleaned using dish detergent and warm water using a soft cloth or a sponge, and dried with a dry cloth.



- 1- Burner Cap
- 2- Burner
- 3- Grill

Fig. 23

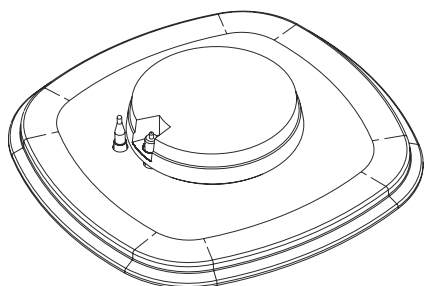


Fig. 24: Installing the burner



Fig. 25

Ensure that the hob body and the conduits are clean and dry.

- Unplug the appliance before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- Clean stainless steel surfaces using the special stainless steel cleaning sprays or liquids that you can acquire commercially.
- Ensure that the cleaning agents you use when cleaning your product does not have particles that can scratch enamelled or painted surfaces.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing the marks.
- Do not use hard abrasive cleaning agents, metal scrapers, wire wool or bleach and other damaging substances when cleaning the hob glass surface.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces.
- When placing the pot carriers, ensure that they centre the burners.
- Ensure that the product is clean and dry before using the electronic ignition system.



- *Ensure that the hob body and the injector hole are clean and dry.*
- *Do not wash the burners in dishwasher, there may be a change in their colour.*
- *Unsuitable hob protectors may cause accidents during use.*

- When the surface is hot, do not pour cold liquid over the glass surface or burners.
- To use your glass oven and its grills for a long time, it is required to clean it regularly with suitable cleaning agents.
- The stains and fat residue shall be cleaned with suitable cleaners.
- When the surface is hot, do not pour cold liquid over the glass surface or burners. The glass may crack due to thermal shock.

**CAUTION!**

Adhere to the points specified above when cleaning the appliance. Otherwise, the appliance and the user may get harmed.

11 10 INFORMATION REGARDING TRANSPORTATION

Keep the original package.

Carry by using the original package; follow the handling signs on the package.

If the original package is not present, take precautions to prevent damage to the outer surfaces of your product, and don't place any heavy loads on it.

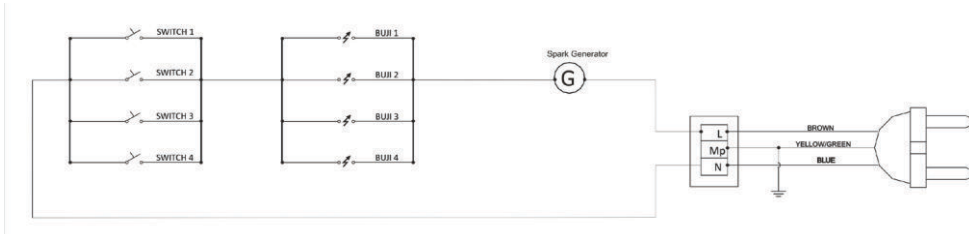
During handling, carry/place your product parallel to the ground, with the upper side facing up.

Fix the burner parts and pot carriers in the hob firmly with tapes when carrying.

Wrap the product in bubble wrap or thick cardboard and surround with tape to prevent damage during transportation.

12 POWER CONNECTION SCHEME

Circuit Plan for 4 Gas Burner Stove



Circuit Plan for 5 Gas Burner Stove

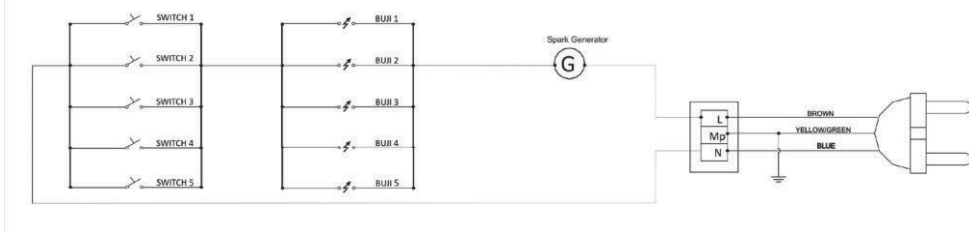


Fig. 26

13 PRODUCT INFORMATION SLIP

Based on Regulation Regarding Environmentally Aware Design of Products Related to Energy 2009/125/EC, in parallel with European Union (EU) 66/2014 Commission Regulation Regarding Environmentally Aware Design Requirements of Home Type Hobs, the following product information is provided.

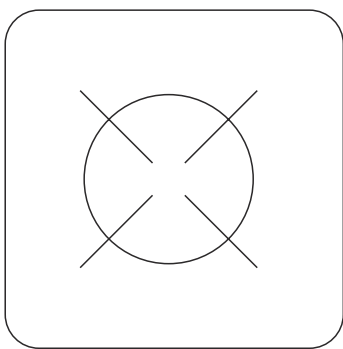
Information regarding home type gas hobs			
Brand	SILVERLINE		
Product	EE gas burner		
Model	CS5404B01		
	Symbol	Value	Unit
Number of gas burners		4	
Rear right middle burner energy efficiency	EE gas burner	61	%
Rear left large burner energy efficiency	EE gas burner	58.4	%
Rear right middle burner energy efficiency	EE gas burner	61	%
Energy efficiency for gas hob	EE gas burner	60.1	%

Information regarding home type gas hobs			
Brand	SILVERLINE		
Product	EE gas burner		
Model	CS5405B01, CS5405W01		
	Symbol	Value	Unit
Number of gas burners		5	
Rear right middle burner energy efficiency	EE gas burner	61	%
Rear left large burner energy efficiency	EE gas burner	58.4	%
Rear right middle burner energy efficiency	EE gas burner	61	%
Rear left middle burner energy efficiency	EE gas burner	57.5	%
Energy efficiency for gas hob	EE gas burner	59.4	%



In order to determine the product features, the measurements and calculations in align with the eco-design requirements are specified in the standards below. EN 30-2-1

GUIDA PER L'UTENTE DEL FORNELLO



SILVERLINE

MODELLI

CS5404B01 - CS5405B01 - CS5405W01

PRODUTTORE

Merzifon OSB AMASYA, Silverline Endüstri ve Ticaret A.Ş

IMPORTATORE

Via Carlo Porta 4 20813 Bovisio Masciago (MB) - Italy

1, it_IT

Indice

1	PREFAZIONE.....	4
2	INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.....	5
3	VENTILAZIONE DELL'AMBIENTE.....	10
	3.1 Consigli per l'installazione dell'apparecchiatura	10
4	INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA.....	12
5	MODELLI.....	14
6	INTRODUZIONE AL DISPOSITIVO	15
7	PREPARAZIONE E INSTALLAZIONE.....	17
	7.1 Regole da osservare quando si collega il gas.....	18
	7.2 Collegamento del tubo di scarico.....	19
8	CONVERSIONE DEL GAS.....	21
	8.1 Cambio dell'iniettore nei piani cottura a gas.....	21
9	UTILIZZO DEL PIANO COTTURA.....	23
	9.1 Manopola di controllo del bruciatore a gas.....	23
	9.2 Gruppo di sicurezza della taglierina del gas.....	23
	9.3 Consigli per risparmiare energia.....	25
10	PULIZIA E MANUTENZIONE.....	26
	10.1 Rimozione dei componenti del piano di cottura.....	26
11	10- INFORMAZIONI SUL TRASPORTO.....	28
12	SCHEMA DI CONNESSIONE ALIMENTAZIONE.....	29
13	SLIP INFORMAZIONI SUL PRODOTTO.....	30

1 **PREFAZIONE**

GENTILE CLIENTE,

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze contenute in questo manuale utente. Questo manuale contiene informazioni importanti per l'installazione, l'uso e la manutenzione sicura del prodotto e le avvertenze necessarie per ottenere sempre il massimo dall'apparecchiatura. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro e facilmente accessibile per utilizzi futuri. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per i danni che possono essere causati alla natura, alle persone, all'ambiente circostante o ad altri materiali a causa della traduzione o della stampa di questo manuale, a causa di un uso errato dell'apparecchiatura. A seguito della sua politica di sviluppo e miglioramento, il produttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche e le prestazioni del prodotto o il contenuto del manuale dell'utente.

2 INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Questa sezione include le istruzioni di sicurezza necessarie per evitare il rischio di lesioni personali e danni materiali. La mancata osservanza di queste istruzioni può annullare qualsiasi garanzia e l'azienda non è responsabile di eventuali danni che possano verificarsi.

Norme di Sicurezza Generali



ATTENZIONE!

Dispositivo e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'operazione. Il contatto con gli elementi riscaldanti dovrebbe essere evitato. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani, se non possono essere monitorati continuamente. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, persone con problemi fisici, uditivi o mentali o persone con mancanza di esperienza o conoscenza; purché sia garantito il controllo o vengano fornite informazioni sui pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura è destinata alla cottura. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare una stanza.

- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. L'uso commerciale non è permesso.
- Non può essere utilizzato per scopi diversi dalla cottura o dal riscaldamento di alimenti.
- È pericoloso e inappropriato utilizzarlo per qualsiasi altro scopo (ad esempio per riscaldare l'ambiente in cui esso si trova).
- Il Produttore non può essere ritenuto responsabile per danni che possono verificarsi a persone, ambiente circostante o altri materiali a causa di un'errata installazione dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi di rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
- Le parti accessibili possono diventare bollenti durante il loro utilizzo.
- Questa apparecchiatura non è progettata per funzionare con timer esterno o con un sistema di comando a distanza.
- Non pulire mai il fornello con un pulitore a vapore



ATTENZIONE!

Se il vetro del fornello si rompe, spegnere immediatamente tutti i bruciatori, non toccare la superficie dell'apparecchiatura e non far funzionare l'apparecchiatura.



Se la superficie presenta delle crepe, aprire il circuito del dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non eseguire riparazioni, manutenzioni o modifiche sul prodotto.
- Ma puoi risolvere alcuni problemi.
- Tutte le operazioni di manutenzione e riparazione devono essere eseguite solo da personale autorizzato e devono essere utilizzati solo ricambi originali.
La spina dell'apparecchiatura è collegata a terra, quindi assicurarsi che anche la presa sia messa a terra.
- Non tentare mai di rimuovere la spina tirandola dal cavo. Scollegare il prodotto durante il trasporto, la pulizia o durante la manutenzione.
Fare attenzione a non portare il cavo di alimentazione del dispositivo attraverso aree calde.
Accertarsi che il tubo o il tubo del gas che si intende utilizzare non passi attraverso le aree calde e assicurarsi che venga effettuato il controllo delle perdite di gas con bolle di sapone.
Dopo aver collegato il tubo del gas, è necessario utilizzarlo con il raccordo sul raccordo del tubo, serrare con la fascetta. Verificare la presenza di perdite di gas con bolle di sapone.
I lati del prodotto si surriscaldano durante il funzionamento, quindi materiali infiammabili non devono essere posizionati vicino.
Non posizionare pentole e padelle vuote su bruciatori in fiamme. Potrebbero essere danneggiati.
Dopo ogni utilizzo, verificare che le manopole del prodotto siano in posizione off.
Non utilizzare il prodotto in stati come medicinali e / o sotto l'effetto di alcolici che possono influire sulla capacità di giudizio.
Fai attenzione quando usi l'alcool nei tuoi alimenti. L'alcool evapora a temperature elevate e può prendere fuoco causando un incendio se viene a contatto con superfici calde.



PERICOLO!

Non tentare mai di spegnere l'incendio con acqua, spegnere solo il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con una copertura e una coperta antincendio.

**PERICOLO!**

Non tenere nulla sulle superfici di cottura.

- Non sottoporre il tubo flessibile del gas o il tubo a peso o impatto extra.
- Non sbattere le pentole sul prodotto.
- Posizionare pentole proporzionali alla dimensione del bruciatore. Non utilizzare pentole di piccolo diametro su bruciatori di grandi dimensioni e pentole di grande diametro su bruciatori di piccole dimensioni.
- Posizionare la pentola al centro del bruciatore.
- Non lasciare che il tuo prodotto funzioni da solo, controllalo regolarmente.

Sicurezza Per Bambini

- Le parti aperte del prodotto devono riscaldarsi mentre è in uso e dopo l'uso; i bambini dovrebbero essere tenuti lontano.
- Non mettere oggetti che i bambini potrebbero raggiungere sull'apparecchiatura.
- Conservare materiali di imballaggio come nylon e polistirolo in luoghi che i bambini possono raggiungere per motivi di sicurezza; altrimenti potrebbero essere pericolosi.

**ATTENZIONE!**

Se non si desidera più utilizzare l'apparecchiatura, scollegare l'apparecchiatura e scollegare il contatto elettrico e il collegamento del gas. I dispositivi non utilizzati rappresentano un rischio per la sicurezza dei bambini. Pertanto, tenere l'apparecchiatura lontano da luoghi accessibili ai bambini.

Sicurezza negli impianti a gas

- Tutti i tipi di operazioni da eseguire su apparecchiature e sistemi a gas devono essere eseguiti da un servizio autorizzato.
- Prima dell'installazione, verificare che le condizioni di distribuzione locale (tipo e pressione del gas) siano conformi alle impostazioni del prodotto.
- Il prodotto deve essere installato e collegato secondo le norme di installazione in vigore.
- È necessario prestare particolare attenzione ai requisiti di ventilazione.
- I prodotti e i sistemi di gas devono essere controllati regolarmente per il corretto funzionamento. Fare eseguire la manutenzione annuale.
- Pulire regolarmente i bruciatori del piano cottura a gas. Le fiamme dovrebbero essere blu e bruciare correttamente.

- Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Se il consumo di gas non è sufficiente, potrebbe formarsi monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.
- Chiedere alle forniture di gas locali i numeri di telefono per le emergenze legate al gas e le misure da adottare in caso di odore di gas.

**ATTENZIONE!**

Quando viene utilizzato un apparecchiatura di cottura a gas; umidità, calore e prodotti di combustione sono generati nella stanza. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata mentre l'apparecchiatura è in uso. Preservare i fori di ventilazione naturale o disporre di un'apparecchiatura di ventilazione meccanica (cappa da cucina, cappa aspirante) installata. L'uso intenso a lungo termine dell'apparecchiatura può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'apertura di una finestra o una migliore ventilazione, come l'aumento del livello di ventilazione meccanica.

Cosa fare in caso di odore di gas

- Chiudere tutte le valvole dei prodotti a gas e dei contatori di gas.
- Non usare fiamme libere e non fumare.
- Non utilizzare alcun interruttore elettrico. (Per esempio.: Interruttore lampada o campanello)
- Aprire porte e finestre.
- Controllare tutti i tubi e le loro connessioni contro le perdite. Se senti ancora odore di gas, esci di casa.

Sicurezza nel funzionamento elettrico

- Tutti i tipi di operazioni da eseguire su apparecchiature e sistemi elettrici devono essere eseguiti da personale autorizzato e competente.
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegare il collegamento elettrico. Per fare ciò, disattiva l'interruttore di casa tua.
- Assicurarsi che la corrente dell'interruttore sia compatibile con la corrente del prodotto.

**ATTENZIONE!**

Spegnere tutti i bruciatori e qualsiasi altro elemento di riscaldamento elettrico e scollegare l'apparecchiatura dalla fonte di alimentazione. Non toccare la superficie dell'apparecchiatura. Non usare l'apparecchiatura.

- Non lasciare che le pentole si riscaldino vuote; l'accumulo di calore sulla base può danneggiare la superficie del vetro.
- Nei modelli di piani cottura in vetro; se il vetro del piano cottura si rompe e/o si rompe, scollegare l'apparecchiatura e non manometterla.
- Non utilizzare pentole che conducono calore in eccesso fino al vetro.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. L'accumulo di pressione nei barattoli può provocare un'esplosione.
- Non posizionare pentole o pentole vuote sopra i piani cottura. La superficie del vetro può essere danneggiata.
- Non collocare nessun oggetto affilato sul fornello.

**ATTENZIONE!**

Non utilizzare pentole/padelle vuote, accessori da cucina in metallo/ceramica ecc. e prodotti che potrebbero surriscaldare il vetro a causa dell'accumulo di calore tra il vetro e la superficie di cottura. Il calore in eccesso può danneggiare la superficie del vetro e può esplodere.

3 VENTILAZIONE DELL'AMBIENTE

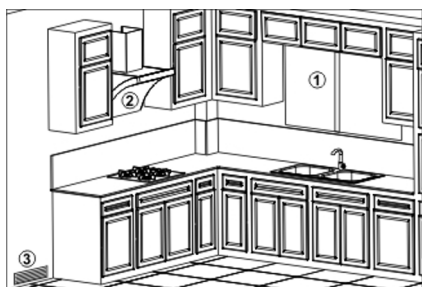


Fig. 1

1. Finestrino
2. CAPPA
3. Uscita aerea

L'aria necessaria per la combustione viene acquisita dall'aria della stanza e i gas risultanti vengono immessi direttamente nella stanza. Una buona ventilazione della stanza è necessario per un funzionamento sicuro del prodotto. Se non ci sono finestre o porte da utilizzare per la ventilazione della stanza, è necessario installare una ventilazione aggiuntiva (Fig. 1).

Dimensione della stanza	Apertura ventilazione
Più piccolo di 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ a 10 m ³	min. 50 cm ²
Più grande di 10 m ³	Non necessario
Nel seminterrato o cantina	min. 65 cm ²



Questa apparecchiatura non è collegata alla configurazione di evacuazione dei prodotti di combustione. Questo apparecchiatura deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere considerate in modo speciale.

3.1 Consigli per l'installazione dell'apparecchiatura

Queste operazioni devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico autorizzato.

- L'apparecchiatura deve essere installato in conformità con le normative vigenti.
- Il tecnico dell'assistenza autorizzato deve osservare le leggi in vigore relative allo scarico dei gas di scarico.
- La connessione del gas dell'apparecchiatura deve essere scollegata prima di iniziare i lavori di manutenzione o riparazione.
- L'apparecchiatura deve essere collocato in unità resistenti al calore.
- La superficie di lavoro del piano di cottura deve essere più alta della superficie dell'unità su cui deve essere posizionata e deve essere in grado di resistere a 60°C in più rispetto alla temperatura ambiente.
- L'apparecchiatura deve essere installato lontano (almeno 20 cm.) Da materiali facilmente infiammabili (tende, ecc.)

- Dopo aver completato il collegamento dell'apparecchiatura, è necessario verificare la presenza di perdite di gas. Questo controllo dovrebbe essere effettuato dal rilevatore di perdite di gas. Dopo l'applicazione, non devono esserci perdite osservate attorno alla connessione. Altrimenti, la connessione dovrebbe essere ricontrollata.
- Tutte le parti di connessione del gas e i componenti di distribuzione del gas utilizzati per le connessioni del gas dell'apparecchiatura devono essere conformi ai requisiti nazionali e internazionali.

**PERICOLO!****Non controllare i collegamenti del gas con la fiamma.****UBICAZIONE**

- L'apparecchiatura è progettata e approvata solo per uso domestico. Non deve essere installata e utilizzata in luoghi commerciali o semi-commerciali. I malfunzionamenti degli apparecchi causati da tale uso non sono coperti da garanzia.
- La superficie di lavoro del piano di cottura deve essere più alta della superficie dell'unità su cui deve essere posizionata e deve essere in grado di resistere a 60°C in più rispetto alla temperatura ambiente. Non lasciare oggetti di plastica ecc. Vicino all'apparecchiatura quando questo è in uso.

4 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Questo apparecchiatura deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati secondo le normative vigenti. Leggere il manuale prima di installare o utilizzare questo prodotto. L'installazione deve essere eseguita da un servizio autorizzato secondo le istruzioni. L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che possono verificarsi a persone, ambiente circostante o altri materiali a causa di un'errata installazione dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE! AVVERTENZA AMBIENTALE:

Smaltire i materiali di imballaggio dell'apparecchiatura in conformità con le condizioni di sicurezza e ambiente dopo l'installazione. Smaltire i pacchetti di rifiuti in base alle loro proprietà (foglio, cartone, polistirolo) per il riciclaggio. Prima di smaltire il prodotto, tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile per evitare che i bambini possano essere esposti a pericoli.

Avvertenze per l'installazione

- Accertarsi che le utenze elettriche e / o del gas siano idonee prima di chiamare l'assistenza autorizzata per preparare il prodotto. In caso contrario, chiamare un elettricista o un idraulico per disporre le utenze secondo necessità. Quindi chiamare l'assistenza autorizzata.
- È responsabilità del cliente preparare il luogo in cui deve essere posizionato il prodotto e preparare anche i servizi di alimentazione elettrica e / o gas.
-
- Le norme relative a elettricità e / o gas negli standard locali devono essere rispettate durante l'installazione del prodotto. La connessione del prodotto al sistema di distribuzione del gas può essere eseguita solo da una persona autorizzata e qualificata.
- La pressione e il tipo di gas provenienti dal centro di distribuzione del gas locale devono essere gli stessi dei dati specificati sull'etichetta del tipo di prodotto o sull'etichetta del display del gas.
- Il cavo elettrico non deve essere schiacciato, piegato o schiacciato o entrare in contatto con parti calde del prodotto. La spina deve trovarsi in una posizione facilmente accessibile dopo l'installazione. Ma non dovrebbe riposare da qualche parte sui bruciatori.
- Il piano cottura è progettato per essere installato su contatori disponibili in commercio. È necessario lasciare una distanza di sicurezza tra il prodotto e le pareti o i mobili della cucina. Si prega di installare secondo le misure mostrate in figura.

- Le superfici utilizzate, i laminati sintetici e gli adesivi devono essere resistenti al calore (minimo 100 °C). Questi materiali come materiali sintetici laminati e adesivi, plastica o materiali contenenti adesivi possono essere danneggiati. La reale resistenza all'aumento della temperatura dipende dalle prestazioni dei mobili della cucina o dalla finitura superficiale.
- Alcune finiture superficiali del mobile da cucina (ad esempio il vinile) sono particolarmente vulnerabili a danni e scolorimento a temperature inferiori a quelle sopra specificate.
- Il contatore deve essere livellato e fissato in orizzontale.
- Far tagliare lo spazio per il piano di cottura sul bancone in base alle dimensioni di installazione del piano di cottura.
- Quando si installa il piano di cottura su un mobile, è necessario montare un ripiano per separare il mobile e il piano di cottura. Se il montaggio su un forno a filo, la distanza tra deve essere di almeno 30 mm. Prima di posizionare l'apparecchiatura, assicurarsi dei requisiti di distribuzione locali (tipo e pressione del gas) e che l'impostazione dell'apparecchiatura sia adeguata.
- Queste condizioni di impostazione del dispositivo sono specificate sull'etichetta.
- Ad esempio, se può toccare il lato inferiore del prodotto a causa dell'installazione su un cassetto, questa sezione deve essere chiusa con un piatto di legno.
- Si sconsiglia di installare il prodotto in prossimità di un frigorifero o di un congelatore, altrimenti il calore che emana influisce negativamente sulle prestazioni di detti apparecchi.

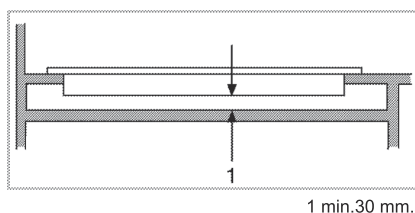


Fig. 2: Installazione min. 30 mm.

5 MODELLI

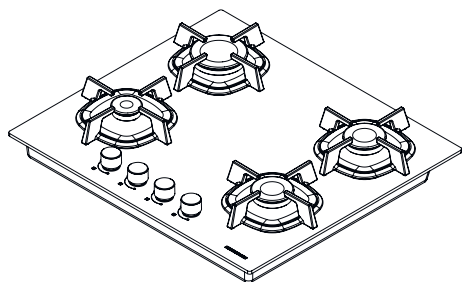


Fig. 3: CS5404B01

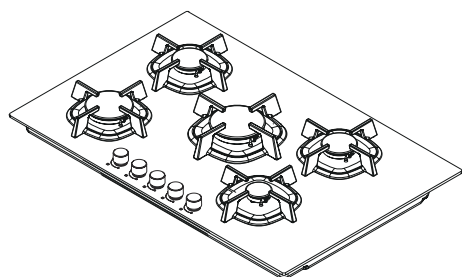


Fig. 4: CS5405B01 - CS5405W01

6 INTRODUZIONE AL DISPOSITIVO

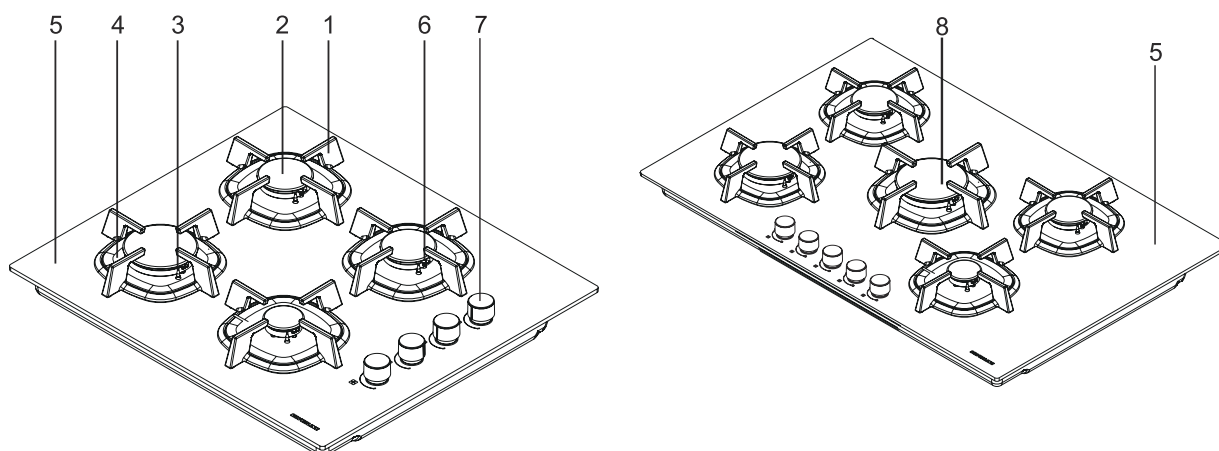


Fig. 5

- | | |
|--|---|
| 1. Trasportini | 5. Tavolo di vetro |
| 2. Alloggiamento del bruciatore | 6. Candela |
| 3. Componente termico della taglierina del gas | 7. Manopole di controllo del bruciatore a gas |
| 4. Bruciatore forte | 8. Fuoco wok |

	CS5404B01	CS5405B01 - CS5405W01
Larghezza	590 mm	750 mm
Profondità	520 mm	520 mm
Altezza	55 mm	55 mm

CS5404B01 - CS5405B01 - CS5405W01

Fuoco wok	3,8 KW
Bruciatore forte	2,9 KW
Bruciatore normale	1,75 KW
Bruciatore ausiliario	1 KW
Voltaggio della fornitura	220 - 240 V AC
Accensione	Elettrico
Sicurezza	Componente termico della taglierina del gas
Frequenza di avanzamento	50 - 60 Hz
Sezione cavo	3G x 0,75 mm ² 16 A 250 V
Categoria gas	II 2H3+ / II 2H3B/P / I3+
Tipo / pressione del gas	G20 / 20 mbar

Tipo di gas / conversione della pressione	G30 / 30 mbar
Potenza Elettrica	1,2 W



I valori forniti con l'apparecchiatura o i documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con le rispettive norme. Questi valori possono differire a seconda dell'uso e delle condizioni ambientali.

Fuoco wok	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.98	1.35
Consumo energetico (kW)	3.8	3.8
Portata	277 g/h	0,362 m ³ /h

Bruciatore grande	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.85	1.15
Consumo energetico (kW)	2.9	2.9
Portata	218 g/h	0,276 m ³ /h

Bruciatore centrale	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.65	0.97
Consumo energetico (kW)	1.75	1.75
Portata	127 g/h	0,166 g/h

Bruciatore piccolo	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.50	0.72
Consumo energetico (kW)	1	1
Portata	73 g/h	0,095 g/h

7 PREPARAZIONE E INSTALLAZIONE

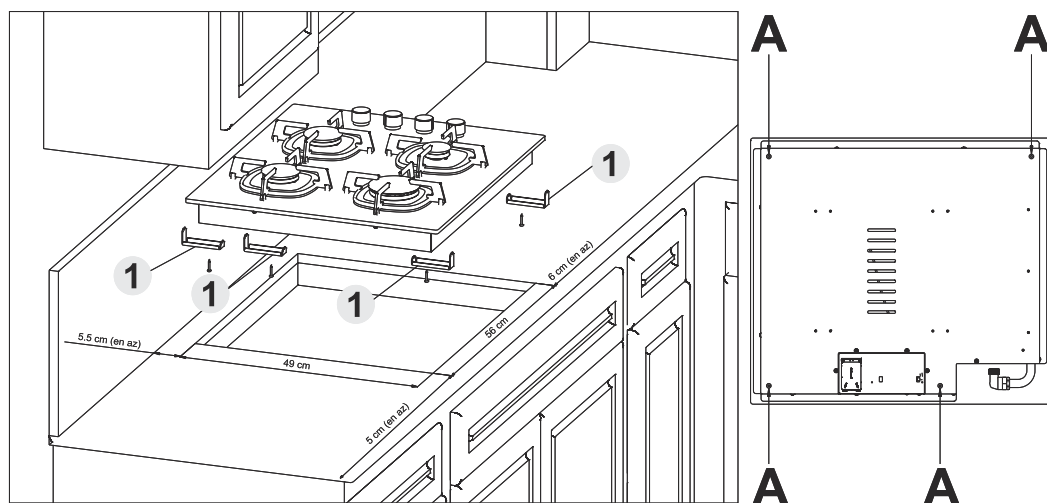


Fig. 6

Le misure sopra indicate sono applicabili per stufe da 60 e 75 cm (Fig. 6).

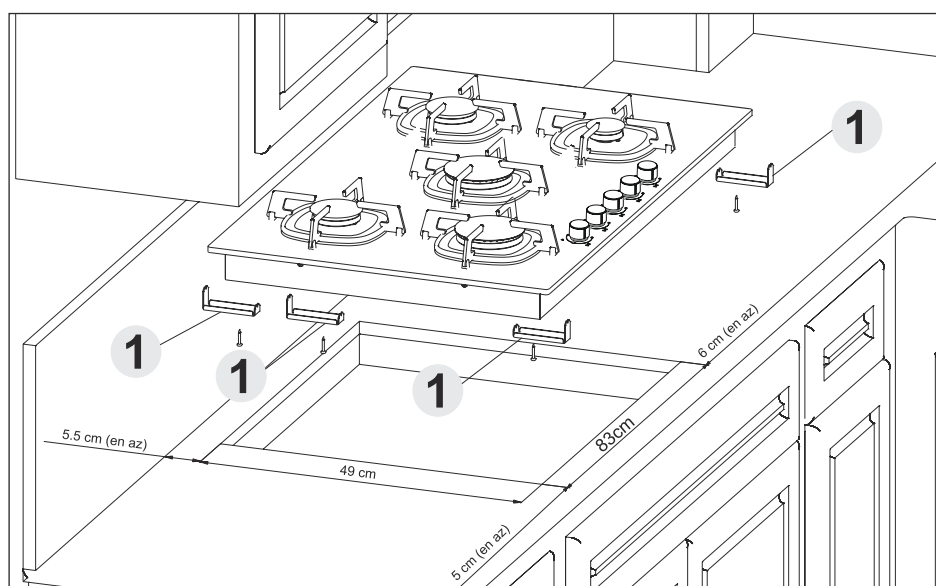


Fig. 7

Le misure sopra indicate sono applicabili per stufe da 90 cm (Fig. 7).

Far tagliare la superficie di installazione sul bancone deve essere posizionato con la fascia del piano di cottura fornita con il prodotto. In modo che l'astina non si sovrapponga. Posizionare il piano cottura all'interno della fessura precedentemente aperta sul bancone della cucina. Fissare il fornello con piastre di montaggio

Regole da osservare quando si collega il gas

Far tagliare la superficie di installazione con le dimensioni fornite. Il piano di cottura posizionato sul bancone deve essere posizionato con la fascia del piano di cottura fornita con il prodotto. In modo che l'astina non si sovrapponga. Posizionare il piano cottura all'interno della fessura precedentemente aperta sul bancone della cucina. Fissare il fornello con piastre di montaggio

7.1 Regole da osservare quando si collega il gas

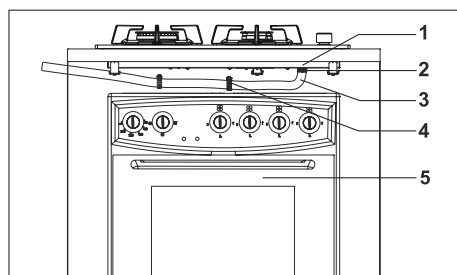


Fig. 8

1. Il piano cottura
2. Fine del tubo
3. tubo flessibile
4. morsetto
5. Forno

- Il collegamento del gas (Gpl e gas naturale) deve essere effettuato dal servizio tecnico.
- Se si utilizza il tubo del gas come tipo di plastica, assicurarsi che sia conforme allo standard TSE "TS_EN_14800".
- Accertarsi che il tubo del gas non tocchi il piano cottura sopra.
- Se si utilizza un forno a filo sotto il piano di cottura, assicurarsi che il tubo del gas non tocchi il forno sottostante.
- Il tubo del gas non deve essere tirato, piegato o attorcigliato.
- Il tubo del gas non deve toccare spigoli vivi e angoli.
- Accertarsi che il tubo del gas e l'estremità del tubo siano a tenuta stagna.
- Il tubo del gas deve essere sostituito almeno una volta all'anno.
- La lunghezza totale del tubo del gas non deve essere più lunga di 125 cm.
- Dopo aver effettuato il collegamento del gas e aver raggiunto la tenuta, il tubo non deve essere toccato.
- Se si sta effettuando il collegamento del gas naturale con un tubo flessibile in metallo, verificare se il collare è adatto; deve essere 1/2.
- Accertarsi che il tubo flessibile in metallo sia approvato dalla TSE.
- Utilizzare una guarnizione a tenuta stagna nel collegamento metallico.

7.2 Collegamento del tubo di scarico

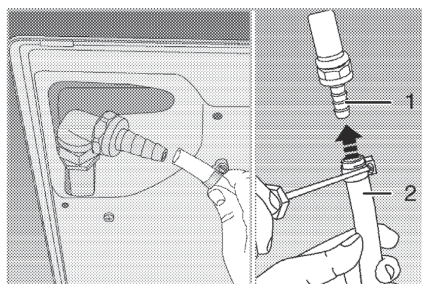


Fig. 9: COLLEGAMENTO GAS

1. Fine della connessione GPL
2. Tubo di plastica (diametro interno max 8 mm)

Far scorrere la fascetta sul tubo. Quindi effettuare il collegamento del piano cottura con il tubo. Infine, stringere bene il morsetto usando un cacciavite (Fig. 9).

- Ripetere le stesse operazioni con l'altra estremità del tubo ed eseguire il collegamento della bombola del gas.
- Sicuramente verificare la tenuta.
- Se in seguito è necessario utilizzare il prodotto con un tipo di gas diverso da quello per cui è impostato, è necessario rivolgersi al servizio autorizzato per la conversione.



ATTENZIONE!

Le bottiglie di GPL non devono essere conservate all'interno della casa.

Collegamento del tubo flessibile in metallo

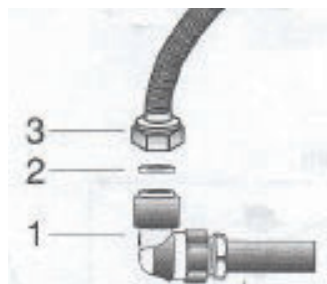


Fig. 10: CONNESSIONI TUBO METALLO

1. Curva principale del tubo del gas
2. Guarnizione piega tubo gas principale
3. Collare per tubo del gas



ATTENZIONE!

Il tubo flessibile da installare non deve entrare in contatto con le sezioni mobili della posizione riservata all'unità (come un cassetto) o non deve essere installato attraverso una sezione che può causare intasamenti nel tubo.

Collegamento del tubo di scarico

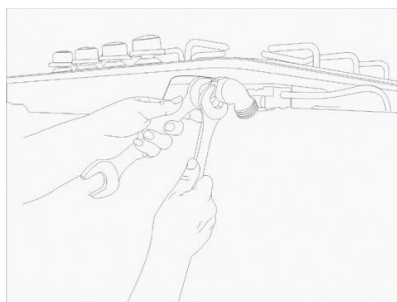


Fig. 11



ATTENZIONE!

Quando si esegue l'installazione o la conversione del gas, fissare il tubo principale del gas con una seconda chiave. Fare attenzione a non torcere il tubo principale del gas (Fig. 11).

Il piano cottura è impostato per gas naturale.

- L'utilità del gas naturale deve essere preparata prima di posizionare il piano di cottura.
- Alla fine della tua utilità, ci deve essere un tubo flessibile che è chiuso con una flangia cieca per il collegamento del gas naturale.
- Quando il servizio sta effettuando la connessione, rimuoveranno la flangia cieca e si collegheranno direttamente al piano di cottura o usando un apparecchiatura di connessione diretta (giunto).



La valvola del gas naturale deve essere in una posizione facilmente accessibile.



PERICOLO!

Non usare accendini o accendere fuochi per controllare la perdita di gas.

Controllo della tenuta: Assicurarsi che le manopole siano in posizione off e che bombola / gas naturale non siano accesi durante il controllo. Schiuma di sapone e applica la schiuma all'estremità di connessione del tubo per il controllo delle perdite di gas. Se c'è una perdita, la schiuma deve bolle. In tal caso, controllare nuovamente il collegamento del gas.

8 CONVERSIONE DEL GAS

8.1 Cambio dell'iniettore nei piani cottura a gas

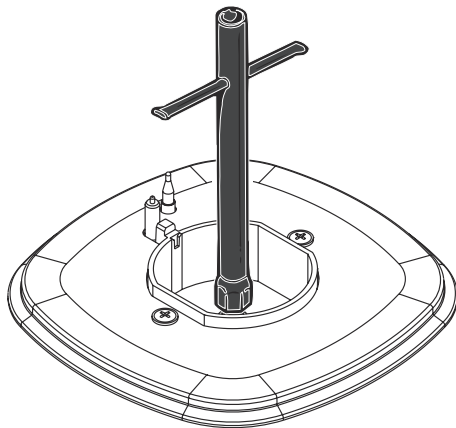


Fig. 12

Il diametro dell'iniettore utilizzato nell'elettrodomestico viene fornito sull'iniettore in centesimi di millimetro. Per cambiare gli iniettori:

- Rimuovere la griglia del piano cottura e i bruciatori del piano cottura.
- Rimuovere l'iniettore con una chiave a tubo adatta (Fig. 12) e installare il nuovo iniettore adatto al tipo di gas da utilizzare nell'apparecchiatura al suo posto.
- Controllare la tenuta del gas con schiuma dopo l'installazione degli iniettori. Per fare ciò, applicare schiuma sulle basi degli iniettori. Premere sull'iniettore con il dito per impedire l'uscita del gas e controllare se si formano bolle in cui l'iniettore è collegato.

La tabella seguente fornisce i diametri degli iniettori da utilizzare nelle conversioni tra gas.

Fuoco wok	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.98	1.35

Bruciatore grande	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.85	1.15

Bruciatore centrale	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.65	0.97

Bruciatore piccolo	LPG (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diametro dell'iniettore (mm)	0.50	0.72

Impostazione della posizione di fiamma bassa

Cambio dell'iniettore nei piani cottura a gas

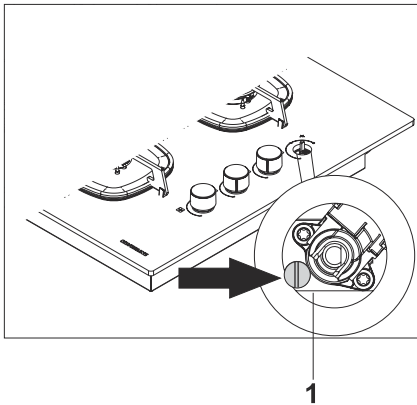


Fig. 13

1. Vite al minimo

Per la posizione a bassa fiamma, la vite del minimo deve essere allentata durante la conversione da GPL a gas naturale. La stessa vite deve essere serrata durante la conversione da gas naturale a GPL. Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato, l'alimentazione del gas sia attiva e che gli adattatori per piano cottura e tappi siano installati. Accendi i piani cottura e portali in posizione di fiamma bassa. Rimuovere le manopole tirando. La vite del minimo si trova sul corpo del rubinetto (Fig. 13/ 1). Stringere/allentare la vite con un piccolo cacciavite piatto. Ciò consente alla fiamma del piano di cottura di aumentare o diminuire in posizione di fiamma bassa. Stringere/allentare la vite in modo che la lunghezza della fiamma sia di 4 mm.

- 1 - Il piccolo bruciatore deve essere ruotato di 1/4 (quarto) di giro in senso orario.
- 2 - Il bruciatore centrale deve essere ruotato di 1/4 (quarto) di giro in senso orario.
- 3 - Il bruciatore di grandi dimensioni deve essere ruotato di 1/2 (un quarto) di giro in senso orario.

Sostituire la manopola e assicurarsi che il bruciatore non si spenga quando viene regolato dalla fiamma completa alla fiamma bassa in un intervallo di tempo di un secondo. Ripetere la procedura sopra per ciascun piano cottura.

9 UTILIZZO DEL PIANO COTTURA

9.1 Manopola di controllo del bruciatore a gas

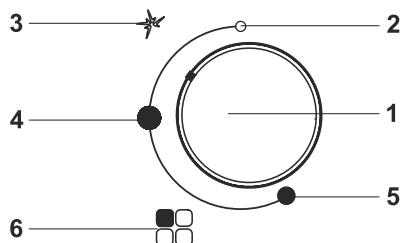


Fig. 14

1. Manopola di controllo del bruciatore a gas
2. Posizione Off
3. Posizione di accensione
4. Posizione massima della fiamma
5. Posizione minima della fiamma
6. La posizione dei bruciatori del piano cottura a cui appartiene la manopola di controllo del bruciatore a gas

Per accendere il piano cottura, premere la manopola verso il basso, quindi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima dell'arco conico. Tenere premuto il pulsante 3-4 secondi per accendere il gas con la scintilla. Dopo circa 3-4 secondi rilasciare la manopola e ruotare la manopola in senso orario per impostare la fiamma come richiesto. Se la fiamma si spegne, portare la manopola in posizione off e quindi ripetere la procedura sopra.



Per accendere il piano cottura, premere la manopola verso il basso, quindi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione massima dell'arco conico. Tenere premuto il pulsante 3-4 secondi per accendere il gas con la scintilla. Dopo circa 3-4 secondi rilasciare la manopola e ruotare la manopola in senso orario per impostare la fiamma come richiesto. Se la fiamma si spegne, portare la manopola in posizione off e quindi ripetere la procedura sopra.

9.2 Gruppo di sicurezza della taglierina del gas

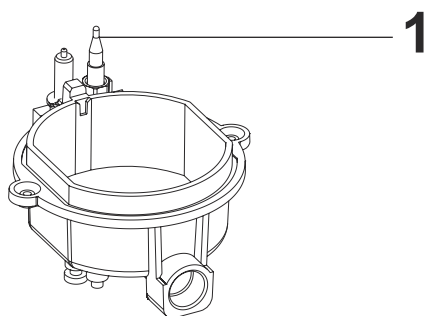


Fig. 15

1. Componente termico della taglierina del gas

Un meccanismo di sicurezza della taglierina del gas viene utilizzato per ciascun bruciatore per evitare perdite di gas a causa della perdita di fiamma dovuta a fuoriuscite di liquidi o bambini che aprono casualmente i rubinetti del gas. Premere la manopola verso il basso e ruotare in senso antiorario. Ciò causerà accensioni consecutive. Dopo la combustione, tenere premuta la manopola per circa 10 secondi fa sì che il componente termico rilevi la fiamma del piano cottura e apra il percorso del gas. In caso di spegnimento della fiamma a causa di fuoriuscita di liquido e ragioni simili, il gas viene emesso per un breve periodo e quindi il sistema si spegne da solo.



Quando si utilizza l'accensione elettrica per la prima volta, è normale provare alcune volte l'accensione elettrica a causa dell'aria all'interno del tubo del gas.



Il componente termico della taglierina del gas è opzionale. Il tuo prodotto potrebbe non avere questa funzione.



ATTENZIONE!

Non tenere premuta la manopola per più di 15 secondi. Il meccanismo non può essere eseguito per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende dopo 15 secondi, arrestare il meccanismo e aprire lo sportello del vano e/o attendere almeno un minuto prima di provare a riaccendere il bruciatore.

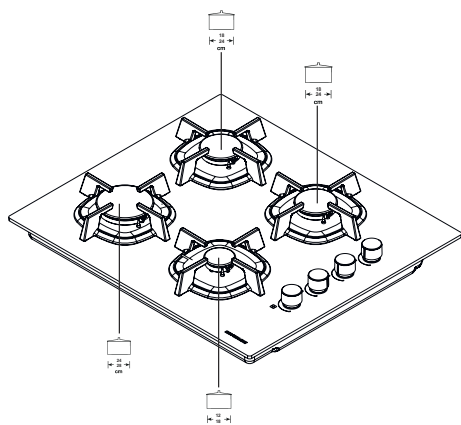


Fig. 16

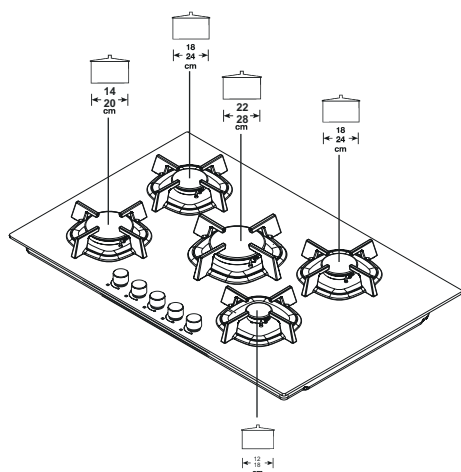
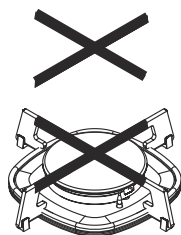


Fig. 17

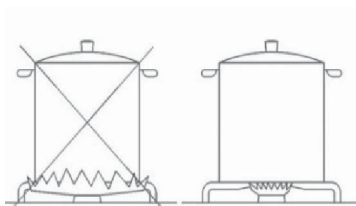
Per ottenere il massimo dai piani cottura, presta attenzione alle dimensioni della pentola che dovrai posizionare sui bruciatori e assicurati che le pentole siano a fondo piatto. Non utilizzare vasi con fondo convesso o concavo. Assicurati di usare i vasi con i diametri indicati in Figura.

Tipo di bruciatore	Diametro della pentola in cm
Wok	22 - 28
Livello di sicurezza elevato	22 - 24
Normale	14 - 20
Elementi ausiliari	12 - 16



Posiziona un supporto per caffettiera quando usi una pentola con un diametro inferiore a \varnothing 14 cm ().

Fig. 18



Utilizzare padelle con fondo piano sul piano cottura. In questo modo, l'energia termica viene utilizzata nella massima efficienza. Si raccomanda di non utilizzare pentole con fondo concave().

Fig. 19

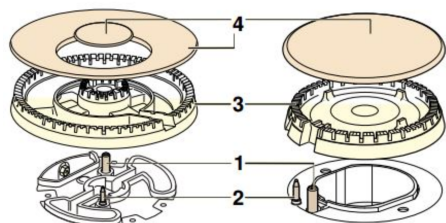
9.3 Consigli per risparmiare energia

- I seguenti dettagli vi aiuteranno a utilizzare il vostro prodotto in modo ecologico ed economico.
- Usa padelle/pentole con coperchi. In caso contrario, il consumo di energia potrebbe aumentare di quattro volte.
- Nota che il piano cottura che hai usato emetterà calore per un po' dopo averlo spento e puoi utilizzare questo calore.
- Seleziona il piano cottura applicabile alla base del piatto che verrà utilizzato. Seleziona sempre la pentola della misura corretta per i tuoi piatti. È richiesta energia extra per pentole più grandi

Rimozione dei componenti del piano di cottura

10 PULIZIA E MANUTENZIONE

10.1 Rimozione dei componenti del piano di cottura



1. Candela
2. Componente termico della taglierina del gas
3. Fuoco
4. Cappuccio del bruciatore

Rimuovi la griglia. Rimuovere il cappuccio del bruciatore. Rimuovere il bruciatore del piano cottura (Fig. 20).

Installazione dei componenti del piano cottura

Per installare i componenti del piano cottura, applicare i passaggi indicati in Fig. 20 in retromarcia.

Quando si installa la camera del bruciatore, assicurarsi che la candela sia montata sul cerchio su di essa (Fig. 21).

Fig. 20

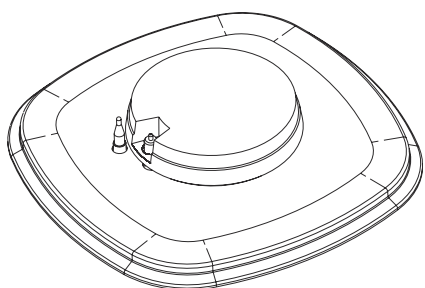


Fig. 21



Fig. 22

Il prodotto deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. In questo modo, sarà possibile rimuovere facilmente i resti di cibo e impedire che questi resti brucino quando il prodotto viene riutilizzato. Nessun detergente speciale è richiesto per la pulizia del prodotto. Deve essere pulito con un detergente per piatti e acqua calda con un panno morbido o una spugna e asciugato con un panno asciutto.

1. Cappuccio del bruciatore
2. Fuoco
3. Grill

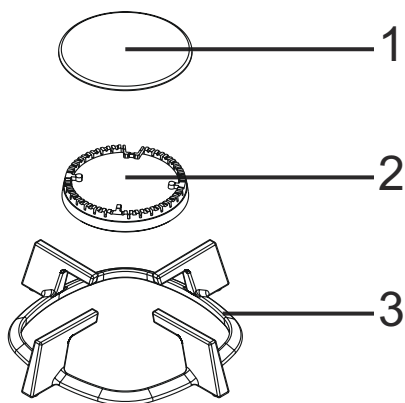


Fig. 23

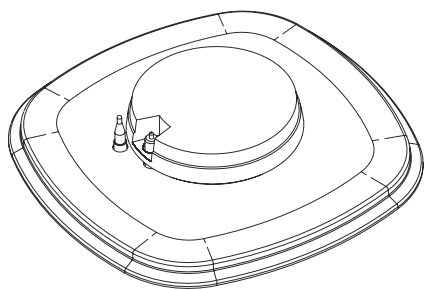


Fig. 24: Installazione del bruciatore

Assicurarsi che il corpo del piano cottura e i condotti siano puliti e asciutti.

- Scollegare l'apparecchiatura prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi prima di iniziare la pulizia.
- Pulire le superfici in acciaio inox con gli speciali spray o liquidi in commercio.
- Assicurarsi che i detersivi utilizzati per la pulizia del prodotto non contengano particelle che possano graffiare le superfici verniciate o smaltate.
- Durante la pulizia del pannello di controllo e delle manopole, evitare l'uso di detersivi liquidi con particelle abrasive e lana metallica per evitare la cancellazione dei segni.
- Non utilizzare detersivi abrasivi duri, raschietti metallici, lana di filo o candeggina e altre sostanze dannose durante la pulizia della superficie del vetro del piano cottura.
- Non lasciare macchie di natura abrasiva e acida (succo di limone, aceto, ecc.) su superfici smaltate, verniciate e in acciaio inox.
- Quando si posizionano i portavasi, assicurarsi che centrino i bruciatori.
- Assicurarsi che il prodotto sia pulito e asciutto prima di utilizzare il sistema di accensione elettronica.



Fig. 25



- *Accertarsi che il corpo del piano cottura e il foro dell'iniettore siano puliti e asciutti.*
- *Non sono stati i bruciatori in lavastoviglie, potrebbe esserci un cambiamento nel loro colore.*
- *Protezioni del piano di cottura non idonee possono causare incidenti durante l'uso.*

- Quando la superficie è calda, non versare liquidi freddi sulla superficie del vetro o sui bruciatori.
- Per utilizzare il forno in vetro e le sue griglie a lungo, è necessario pulirlo regolarmente con detersivi adeguati.
- Le macchie e i residui di grasso devono essere puliti con detersivi adeguati.
- Quando la superficie è calda, non versare liquidi freddi sulla superficie del vetro o sui bruciatori. Il vetro può rompersi a causa di uno shock termico.

**ATTENZIONE!**

Rispettare i punti sopra indicati durante la pulizia dell'apparecchiatura. Altrimenti, l'apparecchiatura e l'utente potrebbero subire danni.

11 10- INFORMAZIONI SUL TRASPORTO

Conservare la confezione originale.

Trasportare usando la confezione originale; attenersi ai simboli indicati sulla confezione.

Se la confezione originale non è presente, prendere precauzioni per evitare danni alle superfici esterne del prodotto e non caricare carichi pesanti su di esso.

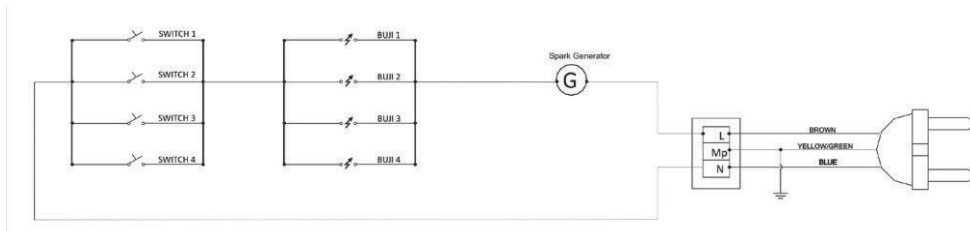
Durante la manipolazione, trasportare/posizionare il prodotto parallelamente al suolo, con il lato superiore rivolto verso l'alto).

Fissare saldamente le parti del bruciatore e i supporti pentola nel piano cottura con dei nastri durante il trasporto.

Avvolgere il prodotto in pellicola a bolle d'aria o cartone spesso e circondarlo con nastro adesivo per evitare danni durante il trasporto.

12 SCHEMA DI CONNESSIONE ALIMENTAZIONE

Circuit Plan for 4 Gas Burner Stove



Circuit Plan for 5 Gas Burner Stove

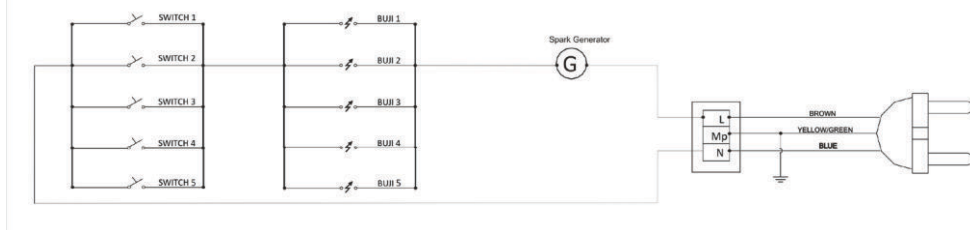


Fig. 26

13 SLIP INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Sulla base del regolamento relativo alla progettazione eco compatibile dei prodotti relativi all'energia 2009/125 / CE, in parallelo con il regolamento della Commissione dell'Unione europea (UE) 66/2014 concernente i requisiti di progettazione eco compatibile dei piani cottura di tipo domestico, vengono fornite le seguenti informazioni sul prodotto.

Informazioni sui piani cottura a gas di tipo domestico			
Marca	SILVERLINE		
Prodotto	Bruciatore EE		
Modello	CS5404B01		
	Simbolo	Valore	Unità
Numero dei bruciatori		4	
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore destro	Bruciatore EE	61	%
Efficienza energetica del grande bruciatore posteriore sinistro	Bruciatore EE	58.4	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore destro	Bruciatore EE	61	%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Bruciatore EE	60.1	%

Informazioni sui piani cottura a gas di tipo domestico			
Marca	SILVERLINE		
Prodotto	Bruciatore EE		
Modello	CS5405B01, CS5405W01		
	Simbolo	Valore	Unità
Numero dei bruciatori		5	
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore destro	Bruciatore EE	61	%
Efficienza energetica del grande bruciatore posteriore sinistro	Bruciatore EE	58.4	%
Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore destro	Bruciatore EE	61	%

Efficienza energetica del bruciatore centrale posteriore sinistro	Bruciatore EE	57.5	%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Bruciatore EE	59.4	%



Al fine di determinare le caratteristiche del prodotto, le misure e i calcoli in linea con i requisiti di progettazione eco compatibile sono specificati nelle norme seguenti. EN 30-2-1