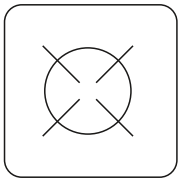
Model:

CS 5222 - CS 5224- CS 5224 W- CS 5289 - CS 5249 - CS 5249 W
CS 5246 - CS 5223 - CS 5223 W - CS 5236- CS 5236W - CS 5253
CS 5307- CS 5310 - CS 5308- CS 5311- AS 5241- AS 5215
AS 5242 - AS 5216 - AS 5271 - AS 5274 - AS 5277- AS 5280
CS 5309 - CS 5243 - CS 5243 W - CS 5217 - CS 5217 W - CS 5218
CS 5218 W- CS 5234 - CS 5234 W - CS 5303 - CS 5306 - AS 5233
AS 5238 - AS 5239 - AS 5275 - AS 5286 - AS 5214- AS 5276
CS 5244 - AS 5278 - AS 5283- AS 5287 - CS 5284 - AS 5240
AS 5279 - CS 5264 - CS 5263 - CS 5244 W - CS5243B01
AS5323X01 - AS5324X01 - CS 5284 W - AS 5304 - CS5243W01
AS5443X01 - AS5444X01



EN Built-in Hob User Manual

IT Manuale d'uso del piano cottura da incasso

SILVERLINE

CE

Our Valued Customer,

Thank you for your purchase of our product.

Please read all instructions and warnings in this manual carefully. This manual includes the important information about safe installation, usage and maintenance and the required warnings for your utilization of your equipment.

Please keep this manual at a safe and easily accessible place to be used as future reference.

The producer may not be held liable for the losses to human, environment or other materials arisen from the faulty use of the equipment arisen from the translation or printing of this manual.

CONTENTS

SAFETY INFORMATION 1
GENERAL SAFETY WARNINGS 3
SAFETY OF THE GAS 5
INFORMATION ON TRANSPORTATION.....6
TECHNICAL PROPERTIES OF HOB 7
MODELS.....9
USAGE OF HOBS 12
UTILIZATION OF HOT PLATE 17
INSTALLATION OF THE UNIT 21
INSTALLATION INFORMATION ON THE UNIT 22
ELECTRIC CONNECTION 26
GAS CONNECTION.....27
ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES.....29
TECHNICAL INFORMATION ON GAS BURNERS 30
HOB'S ENERGY EFFICIENCY.....31
CLEANING AND MAINTENANCE 31

SAFETY INFORMATION

This device is produced for domestic use. Our firm is not liable for any losses or damages which may occur due to wrong or faulty installation.

Although this is a simple use product, we recommend you to read this manual carefully. In this sense, you may get best performance from your device and protect yourself and your surrounding from the possible dangers.

Please consider the following warnings in order to minimize the risks which may be experienced by you in utilization of the devices such as electric shock, circumstances which may cause losses/ damages to people.

- Device is set to 220 -240 volt.
- **WARNING:** The equipment
- and its accessible parts are hot during use.
- Best care should be used to avoid contacting with the heating elements.
- If constant supervision may not be provided the children under age 8 shall be kept away of the unit.
- This unit may be used by children over 8 years old and the persons with lack of physical, hearing or mental abilities or lack of experience and information, subject to guidance and supervision or utilization of the unit safely and recognition of the dangers.
- Children should not play with the unit.
- Cleaning and maintenance of the unit should not be conducted by the children without supervision.

- **WARNING:** Cooking with vegetable oil or fat without required care may be dangerous and may cause fire.
- **Do not** attempt to extinguish any fire with water, the circuit of the equipment is closed and then the flame is covered with a cover or flame blanket.
- **WARNING:** Fire Danger: Do not store materials on cooking surface.
- The accessible parts may be hot during utilization.
- Do not ever clean your hob by using steam cleaners.
- The equipment is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control.
- Do not use the unit in circumstances affecting your judgment such as being drank or drugged.
- Since your device has grounding plug your wall socket should also be grounding type.
- Use utmost care to prevent your device's electrical cable through hot areas.
- Use care that the gas hose will be TSE stamped, not be laid through hot areas, and it should be checked with soap bubble whether any gas leakage exists.
- Use clamp to tighten the gas hose after connecting it to the head of the hose. Control whether there is any gas leakage exists by using soap bubble.
- Note that the LPG hoods should have TSE stamp and 300 mmSS (30mbar) of outlet pressure.

- Natural gas pressure is 200 mmSS (20mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.
- **Note: Usage of the gas baking products shall cause heat and steam formation at the places of existence. Be sure that your kitchen is ventilated well. Keep the natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation product (hood, aspirator).**

Note: Burners' flame setting can be adjusted between a maximum and a minimum value.

GENERAL SAFETY WARNINGS

- Make sure that you remove all packaging materials before using the unit.
- When you remove the hob from the package make sure that hob and / or the cable is full and undamaged, and no impact was put at the bottom of the device, otherwise consult your seller.
- Since this unit was produced for domestic use, it is not suitable for commercial and industrial use. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. heating a room).
- Do not allow laying of the gas hose and electric cord from the heated part of the unit.
- Keep any flaming, explosive and ignition materials from your device.
- Do not change the place of your device when working and/ or it is hot.
- When you do not use your hob, close the feeding valve after making all switches to "OFF" position.

- Do not let your hob in operation without supervision control it with frequently.
- Take out the plug from the wall socket during handling, cleaning or maintenance of the unit.
- Do not ever attempt to remove the cable from the wall socket by handling the cable.
- Do not touch or operate the unit when your hands or feet are wet.
- For the hobs supplied with glass: if the glass of your hob will crack and/ or break remove the device from the wall socket.
- Do not use pans transferring the excessive heat to the glass.
- Place the pan right in the middle of the burner.
- Do not place any sharp object on the hob.
- Keep the pan on the hob carefully and avoid dropping it.
- The shapes in this guide are schematic and may not be exact match of your product. The values stated on the marking on the unit or other printed documents given with the unit are the values obtained at the laboratory pursuant to the applicable standards. Such values may be changed as per the usage and environment conditions of the unit.
- Do not heat the closed cans and glass jars. The pressure which may occur in such containers may cause explosion.
- Since the edges of the product will be hot do not place explosive or combustibles near the unit.
- Do not place the empty pans and containers on the operating hob eyes. The glass surface may be damaged.
- No plastic and aluminum container is allowed over the unit since it might be hot.

SAFETY FOR CHILDREN

- The exposed parts of the product shall be heated during and after the use; the children should be kept away.
- Do not place any object on the unit that the children may reach.
- Packaging materials may be dangerous for children. Keep the packaging materials in a place that the children may not reach or classify and recycle them as per the waste instructions.

SAFETY OF THE GAS

- Any and all works on the gas equipments and systems should be conducted by the competent and authorized persons.
- Gas hobs cause heat and steam formation at the environments in which they are used.
- Make sure that your kitchen ventilated well. Keep the natural ventilation channels open or use ventilation product (hood).
- Have the required maintenance of the gas products by the competent and authorized persons.
- Clean the gas burners regularly.
- Request the telephone numbers from the local gas suppliers for emergency cases.

Things to be done when gas smells

- Do not use flame. Do not smoke Do not operate the switch of any electrical device. Do not use fixed or mobile phone.
- Close all valves on the gas products and gas counters.
- Open the doors and windows.
- Go out of the house if you smell gas still.
- Warn the neighbors.
- Cal the fire service. Use a phone outside the home.
- Do not enter the house until you will be notified that it is safe.

INFORMATION ON TRANSPORTATION

- Keep the original packaging of the product.
- Carry the product in its original packaging, and abide the markings thereon.
- If the original packaging is not available;

  - ✓ Take care for the impacts which may be applied on the outer surfaces of the product.
  - ✓ Place/ hold the product in parallel to the ground during carrying (as the upper side will be up).
  - ✓ Carry the pan holders not touching each other.

Packaging

All packaging materials are recyclable. In order to contribute environmental protection place the packaging material wastes to the recycling bins.

Disposal of the old equipments

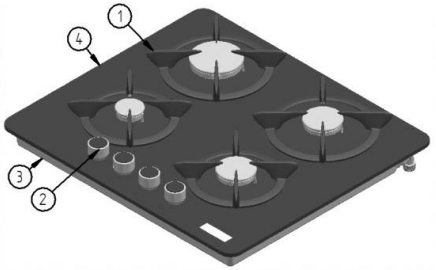
The equipments being old and useless should not be thrown to a waste container directly. There may be some parts allowing re-use. Also there may be some environmentally dangerous materials requiring to be given to a collection center. Therefore you should take your unit to a collection center that you may learn from the manufacturer/ dealer in your city and insure that the electronic parts will be recycled.

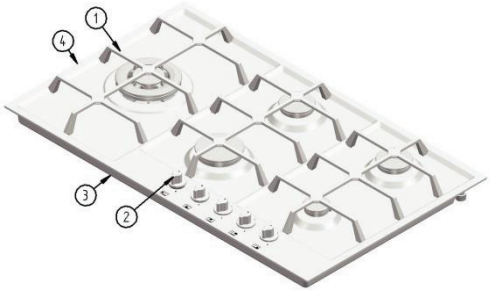
It is important to keep the user's manual for it will be important in the event of change of the user of the device.

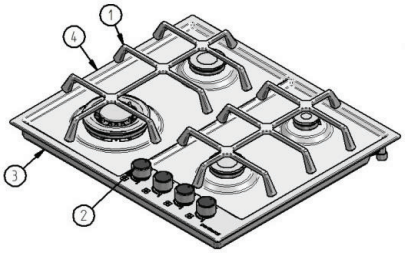
Before disposal or scraping of the device it is required to prevent harmful and negative effects on human and environment. Otherwise it would be incompliant waste.

This symbol indicates that the unit should not be disposed as domestic waste rather it should be returned to some electronic wastes collection center. The disposal of the product should be conducted as per the local environmental legislation. You may obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.

TECHNICAL PROPERTIES OF HOB





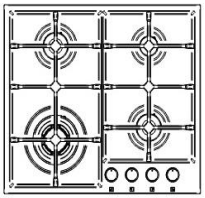


1. Pan supports
2. Control switches
3. Hob bottom plate
4. Top plate

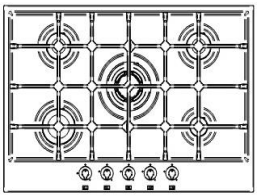
	MODELs											
	CS 5222 - CS 5224 CS 5224 W- CS 5289 CS 5249 - CS 5249 W CS 5246 - CS 5223 CS 5223 W - CS 5236 CS 5236W - CS 5253 CS 5307-CS 5308 AS 5241- AS 5215 AS 5242 - AS 5216 AS 5271- AS 5274 AS 5277- AS 5280 CS 5310- CS 5311 AS5444X01	**CS 5309**	**AS5323X01**	**CS 5243 CS 5243 W CS 5217 CS 5217 W CS 5218 CS 5218 W CS 5234 CS 5234 W CS 5306 CS 5303 CS5243B01 CS5243W01**	**AS 5233 AS 5238 AS 5239 AS 5275 AS 5286 AS 5304**	**AS 5214 AS 5276 AS 5279 AS5443X01**	**CS 5244 CS 5244 W AS 5278**	**AS 5283 AS 5287 CS 5284 CS 5284 W**	**AS 5240**	**CS 5264**	**CS 5263**	**AS5324 X01**
Number of Burners	5 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	4 Gas Burners	3 Gas Burners	2 Gas Burners	4 Gas Burners	1 Gas Burners	2 Gas Burners	4 Gas Burners
Auxilary Burner (A) (1 kW)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	-	-	1 Unit(s)
Semi Rapid Burner (SR) (1,75 kW)	2 Unit(s)	2 Unit(s)	1 Unit(s)	2 Unit(s)	2 Unit(s)	2 Unit(s)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	2 Unit(s)
Rapid Burner (R) (3 kW)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	-	1 Unit(s)	1 Unit(s)
Triple Burner (3,3 kW)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Triple Burner (2.5 kW)	-	-	-	-	-	-	-	-	1 Unit(s)	-	-	-
Triple Burner (3,8 kW)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	1 Unit(s)	-	-	1 Unit(s)	-	-	-	1 Unit(s)	-	-
Hot Plate Burner	-	1500 W	1500 W	-	-	-	1500 W	-		-	-	2x1500W
Total Power	11,3 kW	9,8 kW	11.05 kW	7,5 kW	7,5 kW	8,3 kW	7,25 kW	4 kW	8,25 kW	3,8 kW	4,75 kW	10,5
Gas Consumption G20-20mbar	1077 l/h	791 l/h	910 l/h	715 l/h	715 l/h	791 l/h	548 l/h	381 l/h	786 l/h	362 l/h	453 l/h	715 l/h
Gas Consumption G30-30mbar	822 g/h	604 g/h	695 g/h	545 g/h	545 g/h	604 g/h	418 g/h	291 g/h	600 g/h	277 g/h	345 g/h	545 g/h
Gas Category	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Installation Class	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Electric Supply	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz
Gas Cut Safety	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*
Supply Cable	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Automatic Ignition	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Product measurements	**CS 5222-CS 5224- CS 5224 W- CS 5289 CS 5249-CS 5249W** 860x520 mm **AS 5216- AS 5271 AS 5274** 860x510 mm **CS 5246-CS 5223- CS 5223 W-CS 5236- CS 5236W- CS 5253** 750x520 mm **AS 5241- AS 5215 AS 5242- AS 5277 AS 5280- AS5444X01** 750x510 mm **CS 5307- CS 5310** 750x523 mm **CS 5308- CS5311** 860x523 mm	**CS 5309** 860x520 mm	**AS5323 X01** 860x510 mm	**CS 5243 CS 5243 W CS 5217 CS 5217 W CS 5218 CS 5218 W CS 5234 CS 5234 W CS5243B01 CS5243W01** 590x520 mm **CS 5306 CS 5303** 590x523 mm	580x510 mm	580x510 mm	**CS 5244 CS 5244 W** 590x520 mm **AS 5278** 580x510 mm	**CS 5284 CS 5284 W** 320x520 mm **AS 5283 AS 5287** 305x510 mm	580x510 mm	320x520 mm	320x520 mm	860x510 mm

* There is FFD available in the all models supplied inside Turkey.

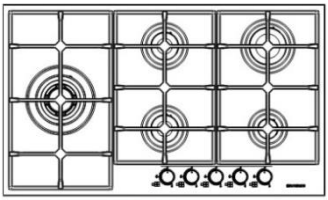
MODELS



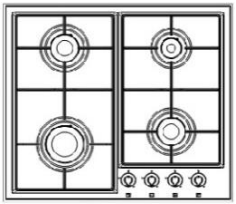
AS 5214



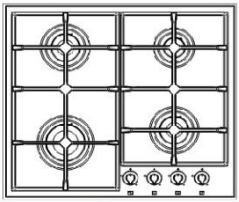
AS 5215



AS 5216

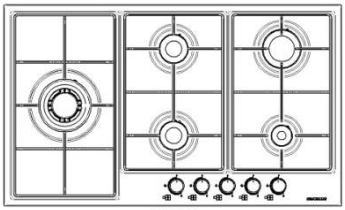


AS 5233

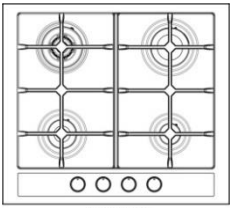


AS 5238

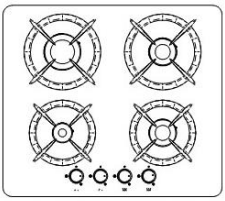
AS 5239



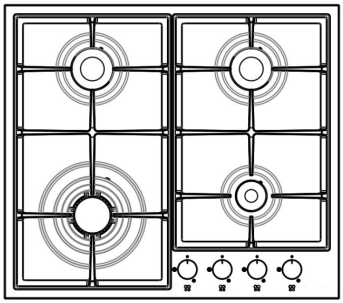
AS 5271



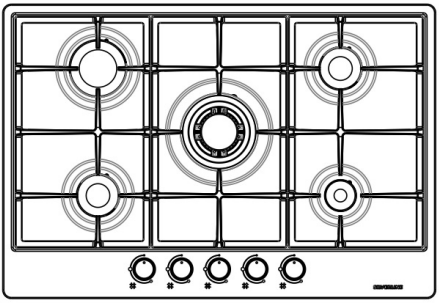
AS 5240



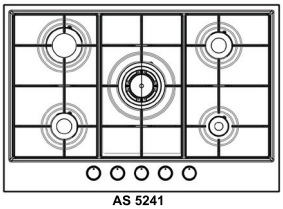
CS 5217- CS 5217 W



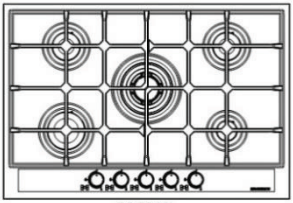
AS5443X01



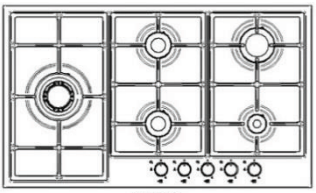
AS5444X01



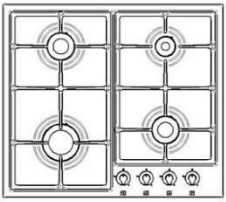
AS 5241



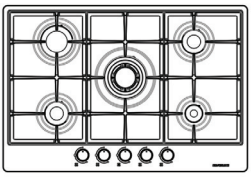
AS 5242



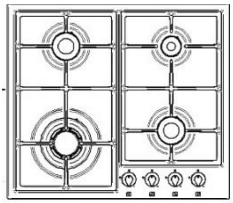
AS 5274



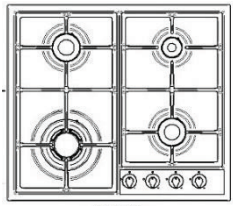
AS 5275



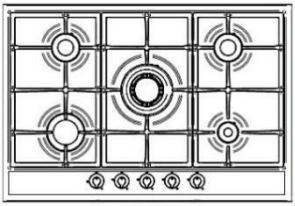
AS 5277



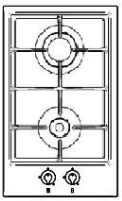
AS 5276



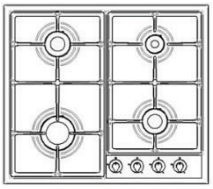
AS 5279



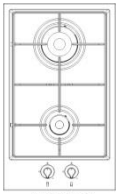
AS 5280



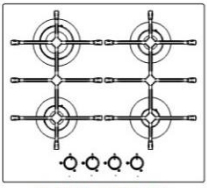
AS 5283



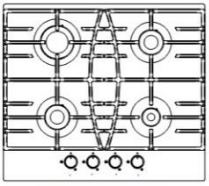
AS 5286



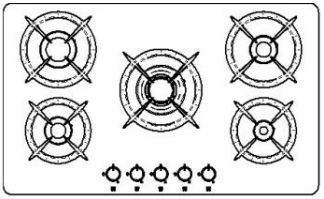
AS 5287



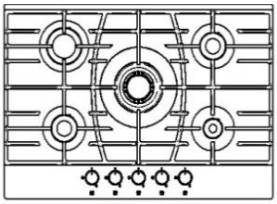
CS 5234- CS 5234W



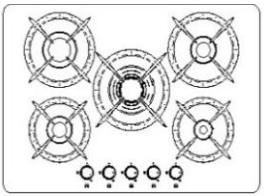
CS 5218- CS 5218 W



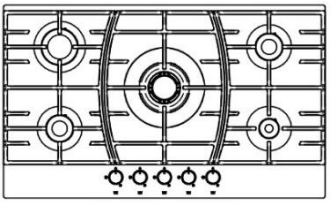
CS 5222



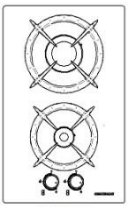
CS 5223- CS 5223 W



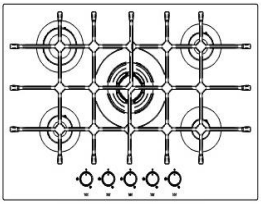
CS 5246



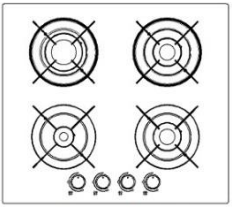
CS 5224- CS 5224 W



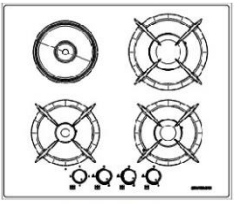
CS 5263



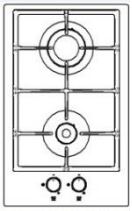
CS 5236- CS 5236 W



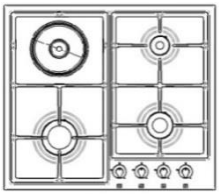
CS 5243- CS 5243 W



CS 5244- CS 5244 W

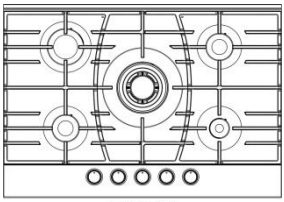


CS 5284 - CS 5284 W

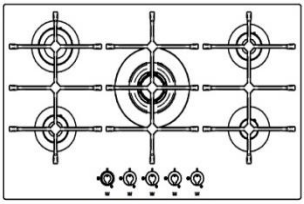


AS 5278

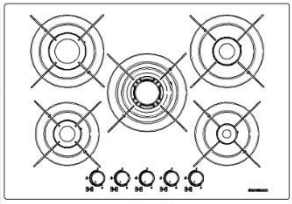
CS 5264



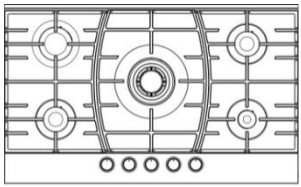
CS 5307



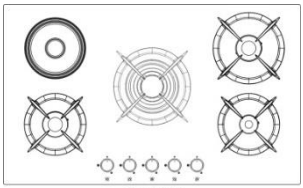
CS 5249- CS 5249 W



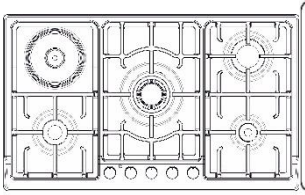
CS 5253



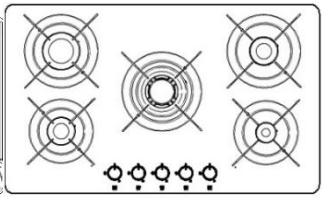
CS 5308



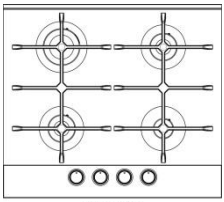
CS 5309



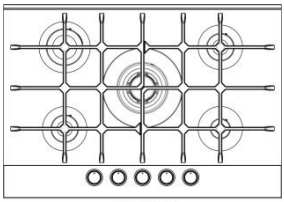
AS5323X01



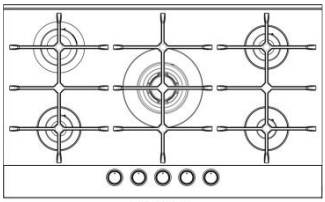
CS 5289



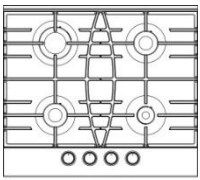
CS 5303



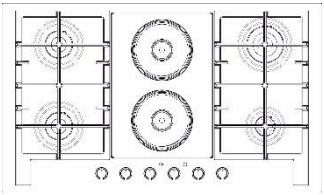
CS 5310



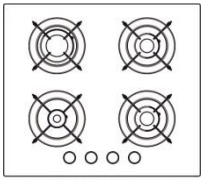
CS 5311



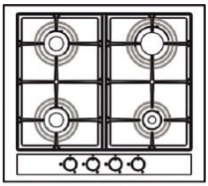
CS 5306



AS5324X01



CS5243B01
CS5243W01

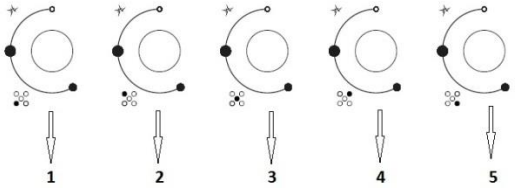


AS 5304

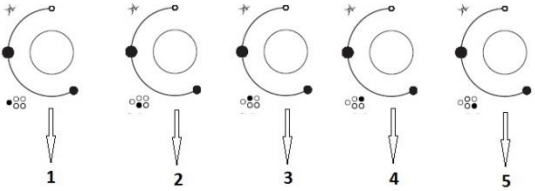
USAGE OF HOBS

GAS BURNERS

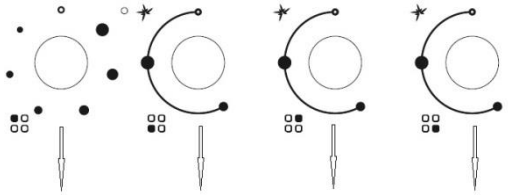
Gas is supplied to the burners by turning the switches. Although the symbols change from model to model, they are indicated either on the switches or the control panel. The following settings may be conducted to match with the illustrated symbols.



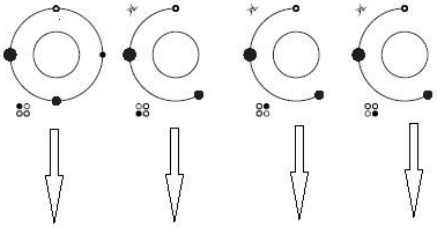
1. Left lower burner control switch
2. Left upper burner control switch
3. Medium burner control switch
4. Right upper burner control switch
5. Right lower burner control switch



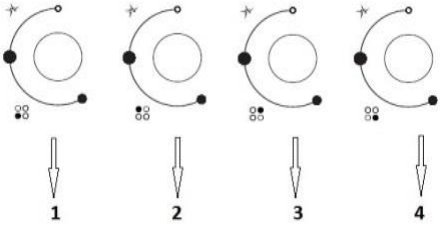
1. Left burner control switch
2. Medium lower burner control switch
3. Medium upper burner control switch
4. Right upper burner control switch
5. Right lower burner control switch



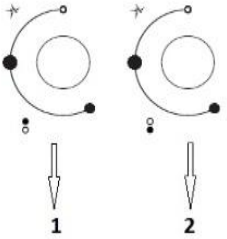
1. Hot- plate control switch
2. Left lower burner control switch
3. Right upper burner control switch
4. Right lower burner control switch



1. Hot- plate control switch
2. Left lower burner control switch
3. Right upper burner control switch
4. Right lower burner control switch

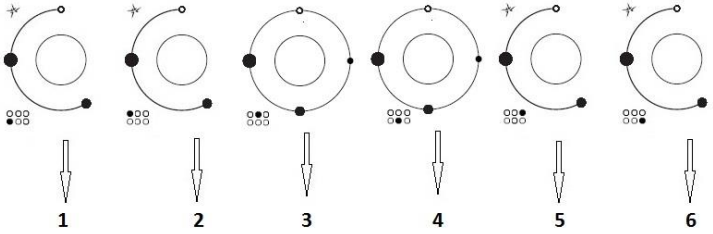


1. Left lower burner control switch
2. Left upper burner control switch
3. Right upper burner control switch
4. Right lower burner control switch



1.Upper burner control switch
2.Lower burner control switch

1.Wok burner control switch



1. Left lower burner control switch
2. Left upper burner control switch
3. Upper hot- plate control switch
4. Lower hot- plate control switch
5. Right upper burner control switch
6. Right lower burner control switch

FIRING OF BURNER

If your hob does not have built in lighter or during black out place the naked flame over the burner and push the switch to bring it to the desired position with counter-clockwise movement. **Gas adjustment should be between maximum and minimum levels, it should not be realized between maximum and off positions.** To close the burner turn the switch clockwise till to reach “off” position.

MODELS EQUIPPED WITH LIGHTER SWITCH (Automatic ignition)

In order to burn one of the burners, press the switch down and bring the switch to maximum position. When it burns, flame is adjusted to the desired intensity with the switch.

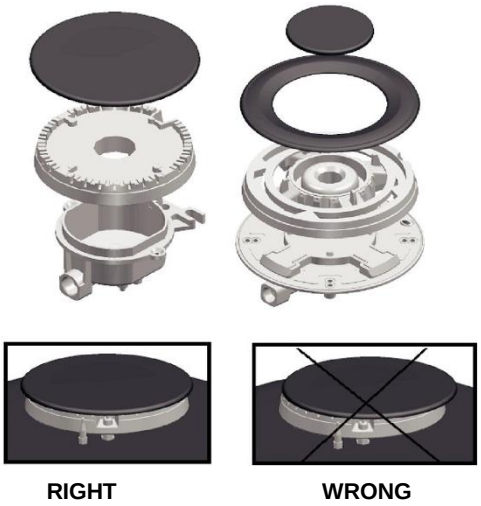


Figure 1.

- In order that the hob will operate properly the grills and burner components should be properly positioned.(Figure 1)
- Make sure that the flame of your burner is in blue color and work quietly. If the burner will burn in yellow color or work with voice make sure that all burners fit properly. If the flame color does not change to blue color then apply the authorized service.

Operation of the burners and power levels

Turn the control switch left-wise until reaching to maximum level. When you press the control switch all burning igniters will have flame to burn. Release the switch in few seconds after burning of the burner, and bring the control switch to the desired flame position between the maximum and minimum levels. (Figure 2)

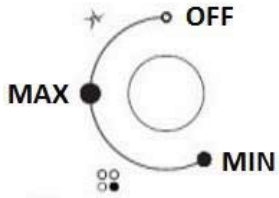


Figure 2.

If the flame is gone when you release the switch You should repeat the above process. But this time press the switch and hold for about 10 seconds.

WARNING;

Do not use burning system more than 15 seconds. If the burner will not be burned within such time or if the flame will be cut for any reason whatsoever, repeat burning process after waiting for 1 minute.

Closing the burners

Turn the control switch right-wise to close the hob.

Flame Failure Device (FFD)

All burners on your hob are equipped with Flame Failure Device system against flame extinguishing risk (water flow, wind etc.) When the flame died down while the burner switch is open such system will provide cutting of the gas supplied to the burner. If the burning of the burner will be cut due to safety, repeat the burning operation by switching the burner switch to off position.

Gas stopper thermal element is available as an option. The product you have purchased may not have this feature.

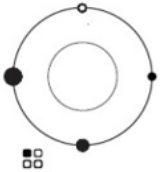
Figure 3.

UTILIZATION OF HOT PLATE

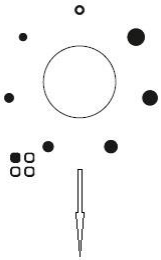
Warnings

Before use of electrical plate the plate should be elevated to the maximum level and rest it for 5 minutes without putting any container thereon. It is Ok if any smell or smoke will rise from the plate. Such effects shall disappear after starting normal use.
After such first use do not operate the electrical plate without any container thereon.
Use the containers with the bottoms being thick and suitable for the plate size. Never use smaller sole containers.
Pay attention that no liquid and wet containers will be placed on the plate.
Avoid any contact of any vinegar, salt, lemon juice etc. with the plate.
Do not use any spatula and similar sharp objects in cleaning of joints between the glass and metal surfaces or aluminum parts on the hob.

Usage



Power control switch3+1



Power control switch6+1

Electrical plate is managed with a switch with which you may select proper power for the food you will cook.

Turning on the Plate:
Bring the control switch to the proper position by turning it to right or left by the cooking type, food quantity and using below scheme. The red warning light will be on when the switch is set to any value other than off position.
To close the plate:
Bring the control switch to 0 position. The warning light will go off.

Power control switch3+1

1 ●	Low	Heating
2 ●	Medium	Quick heating and cooking
3 ●	High	Frying

Power control switch6+1

1 ●	Low	Heating
2 ●	Low	Heating
3 ●	Medium	Quick heating and cooking
4 ●	Medium	Quick heating and cooking
5 ●	High	Frying
6 ●	High	Frying

The positions recommended are only for guiding purposes. The power should be increased at the following situations:

- In the event of cooking by using plenty of liquid
- In big portions
- With cooking under the lidless containers

Suggestions

If the surface of the plates worn a few drops of oil or maintenance products available in the market may be used.

It is recommended to set maximum level at the beginning of cooking process and to use intervals and burning levels as per the characteristic and quantity of the foods to be cooked.

Using Right Burner

- The pan diameter and the burner power should match in order to efficiently use it. The diameters proper for each burner are given in the table.
- Select the proper pan diameter and volume in order to define the proper burner.

	Pan Diameters	
Burners	The Smallest Diameter (cm)	The Largest Diameter (cm)
Auxilary Burner(A)	12	16
Semi Rapid Burner (SR)	14	20
Rapid Burner (R)	18	24
Triple Burner	22	26
Hot Plate Burner	14	18

Usage of grills and recommendations

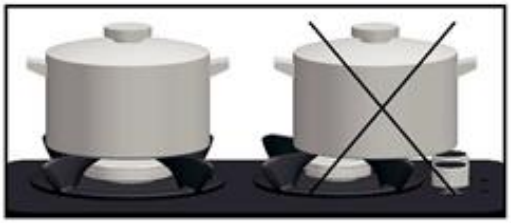
The pan grills on the hob are designed for safe use of the hob. Please make sure that the grills are placed properly and plastic legs fit well.

- Do not use pans with the deformed soles which may cause instability on the grills.

- Do not cook with pans without lid or semi closed pans to avoid energy loss.

- Do not place the containers directly on the burner covers use grill always.

- Place the cooking pan on the burner evenly. The containers placed on the burner inappropriately may be tipped. Do not place the large containers at the side of the switch switches may be damaged. Do not place the pans on the grills hardly.



- Pay attention that the burner place will not have any impact. And do no place heavy objects on the grill.
- Do not heat the pans as empty. The pan sole may be deformed. The heat on the sole may damage the hob's top plate surface.
- The cold liquids should not be thrown on the glass surface or burners when the surface is hot.
- Do not place sharp objects on the hob.
- Do not use pans transferring the excessive heat to the bottom surface directly.
- In the event of any fire do not attempt to extinguish the flames with water. Close the electric circuit of the hob and use a material to cut the flame like flame blanket.
- This device should not be operated with a timer or a remote control.

Warning;

- Do not leave the equipment unattended since the heat of burners is very high, and make sure that it will not be operated by children.
- Pay attention for combustion risk in the event of cooking with vegetable oil and fats.
- Do not approach the hob with combustible and explosives.

INSTALLATION OF THE UNIT

The installation should be conducted by an authorized service dealer as per the installation instructions. Our firm may not be held liable for any losses and damages to human, animals or objects due to any inappropriate use of the unit.

PRE-INSTALLATION WARNINGS

ATTENTION: Before the installation check that the gas type and gas pressure stated under the product fit those of your home. Call the authorized service dealer for possible gas type changes in future.

- When the unit was taken off its packaging make sure that it is strong, not bent and has no fault at all. In the event of any doubt consult the dealer.
- Cut off the electric connection of the unit from the main switch during installation.
- In order that built in cook-tops will operate smoothly the measurements of the counter on which it will be mounted and the materials used for installation should be proper, and the counter should be resistant against heat.

Read the following instructions to fix the hob on the counter:

In order to prevent insertion of the foreign materials and liquids between the hob and the counter attaché the adhesive band on the counter hole without allowing any overlapping before the installation.

Place the hob on the counter hole to center the installation hole.

Secure the unit on the counter by using the installation sheet and screws.

Please review the following figures carefully so that the hob will be installed properly.

INSTALLATION INFORMATION ON THE UNIT

This equipment should be mounted at the well ventilated places and as per the regulations in force. The installation personnel should consider the laws and norms applicable to the release of burning gases and ventilation.

- Your hob is designed to be installed on the standard counters which you may find in the market.
- The materials used on the surface and the link partitions under the counter should be resistant against minimum 100°C.

- A safe distance should be left between the hob and the counter walls (Figure 4).
- The hole to be provided for the hob on the counter should be as per the figure. (Figure 4)
- The distance between the hob sole and the partition should be at least 25 mm. (Figure 5)

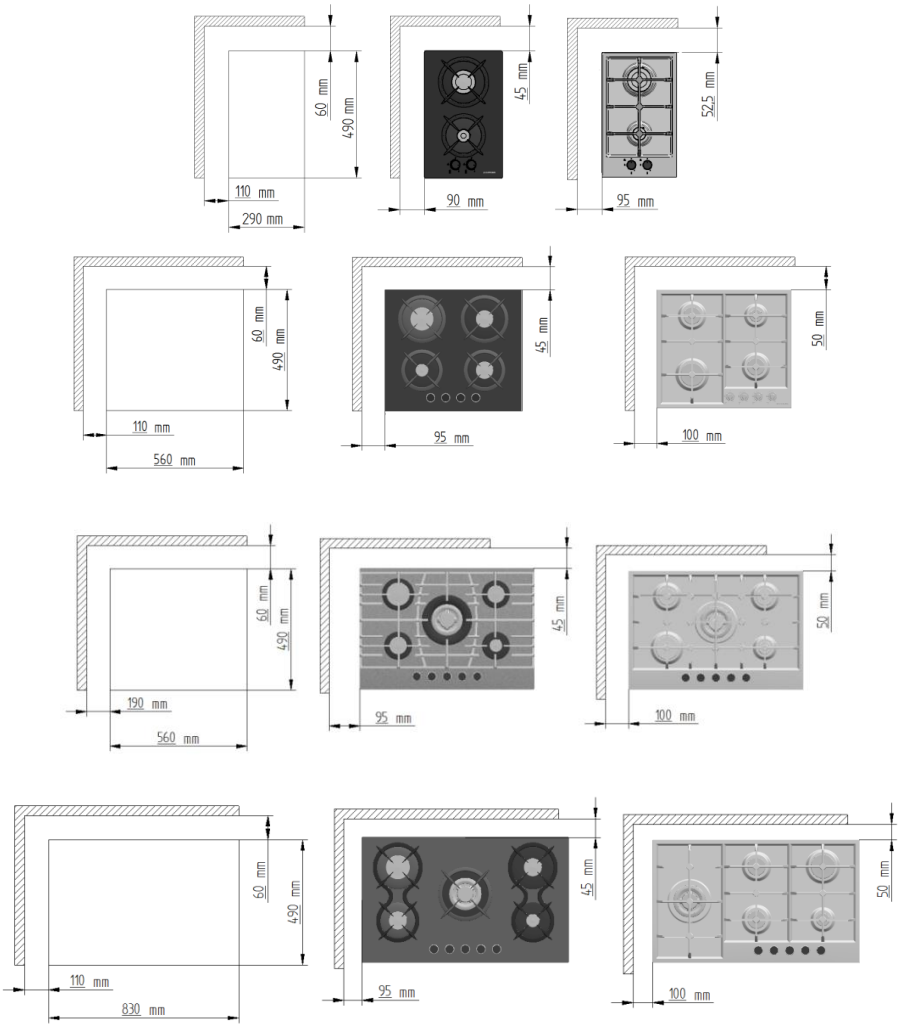


Figure 4.

- The distance between the cook top ad another device (e.g.kitchen hood)shall not be less than 700mm(Figure 5).
- If 60 cm Hobs will be place on a built in oven without any cooling system, it is recommended to leave 300 cm² of ventilation hole in order to insure air circulation. If 75 or 90 cm cook-top will be placed the oven has to have cooling fan.

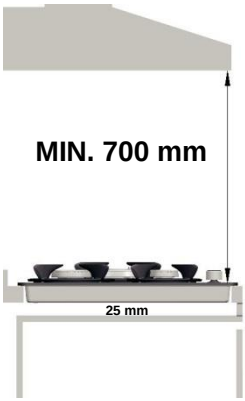
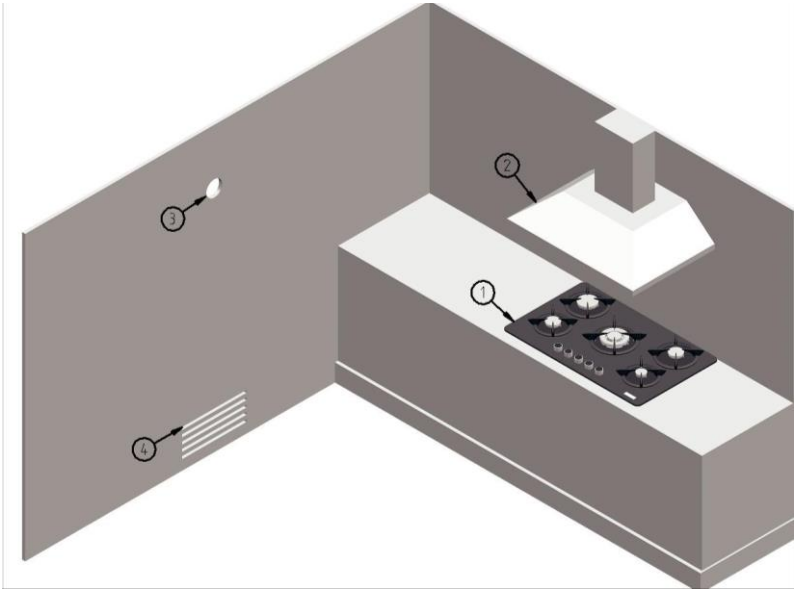


Figure 5.

Release of Burnt Gases

- The air required for burning is taken to the environment of the hob and the burnt gas are released to the environment. Proper ventilation should be maintained for safe operation of the unit. The ventilation openings defined as per the volume of the environment are provided at the bale (Table 1).
- Burnt gases should be discharged outside by the hood with flume.
- If no kitchen hood is used, an electrical ventilator should be used having guaranteed capacity to discharge 3-5 times of the kitchen air to be installed at the wall or window of the building (Figure 6)



1. Cooktop
2. Aspirator
3. Electrical ventilator
4. Ventilation Opening

Figure 6.

VOLUME OF THE ROOM (m³)	VENTILATION OPENING (cm²)
Less than 5 m³	Minimum 100 cm²
Between 5m³ and 10 m³	Minimum 50 cm²
Larger than 10 m³	Not required
Basement or Cellar	Minimum 65 cm²

Table 1

Installation of the Hob on the Counter

- In order to prevent insertion of the foreign materials and liquids between the hob and the counter attaché the gasket on the

counter hole without allowing any overlapping before the installation. (Figure 7)

- Place the hob on the counter hole to center the installation hole.
- Secure the unit on the counter by using the installation sheet and screws. (Figure 7 and 8)

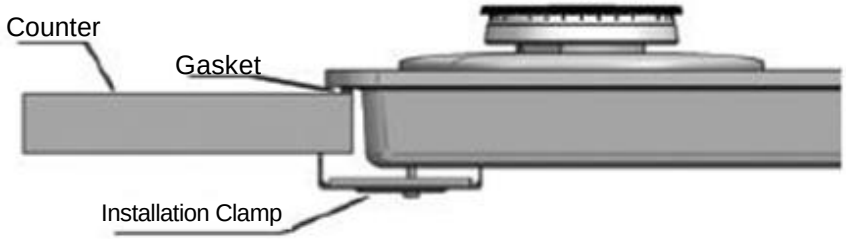


Figure 7.

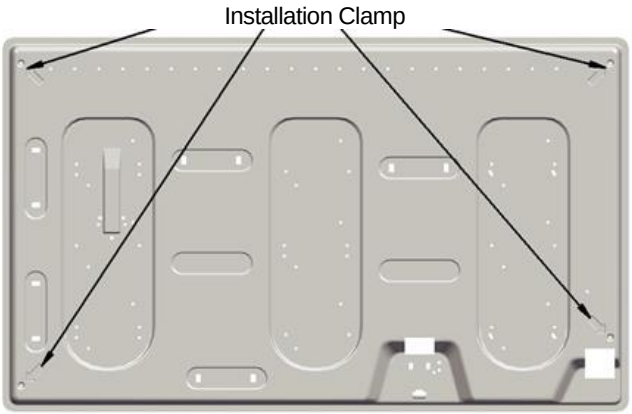


Figure 8.

ELECTRIC CONNECTION

- Electric connection should be conducted by a competent and authorized person.
- The electric cable of your hob should not be laid at hot regions.

- When the power cable is damaged this cable should be changed with a special cable to be supplied by a special cable agency or the authorized service dealer.
- No reducer, adapter, and switch should be used for electrical connection since it will cause excessive heat and fire.
- Plug the electric cable to a grounded wall socket. The manufacturer hereby declares that it will be released all liability in the event of any failure in this issue.
- The supply data of the electric network should be suitable with the data on the type label of the unit.

GAS CONNECTION

These instructions are prepared for specialist personnel having required competence, the installation of the equipment should be suitable as per the applicable standards.

All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.

The value plate on the hob indicates the gas type intended to be used for use with the hob. Connection to the main gas course or gas type shall be realized after controlling the adjustment as per the gas type. Connection to the main gas source or gas cylinder shall be conducted after checking the adjustment according to the proper gas type. If it is set properly look at the following paragraphs:

Note that the LPG hoods should have TSE stamp and 300 mmSS (30mbar) of outlet pressure.

Natural gas pressure is 200 mmSS (20mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.

Use only piping, gaskets or seal as per the applicable national standards.

In some countries where conic connections are obligatory, conic connection is provided. In such a case the conic connection part should be connected to the unit.

If the unit will be connected to a flexible hose, the length of the hose shall not exceed 120 cm.

Before starting works related to gas installation, please cut the gas supply.

Make the connection so that no pressure will be applied on the connection nuts and piping. Make sure that the pipe will not cause any clogging or contact with the sharp corners.

Note that the gas hose will be TSE stamped, not be laid through hot areas.

NOTE: Replace the gas hose of your hob at 4 to 5 years even if it will be undamaged.

NOTE: Check whether any gas leakage after the connection with soap and water. Do not ever use flame.

Make sure that no additional weight to be applied on the gas hose.

And apply the following order for installation;

1. In the order; male adaptor cylindrical, gasket, female gas adaptor, conical-cylindrical or cylindrical cylindrical components,

2. Tighten connection place with the keys so that the pipes will be in proper position,

3. Attach C coupling to the main gas source by using hard copper pipe or flexible steel pipe.

WARNING; Final Check whether any leakage exists at the pipes with a solution with a soap, and do not ever use flame.

ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES

These instructions are prepared for specialist personnel having required competence, the installation of the equipment should be suitable as per the applicable standards.

- All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.

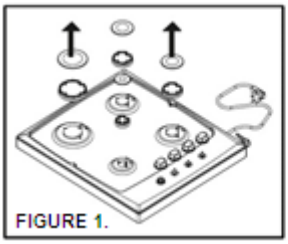


FIGURE 1.

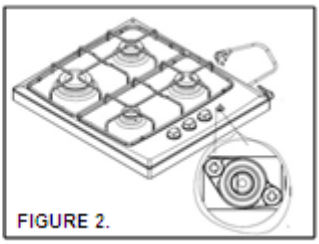
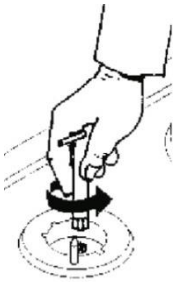


FIGURE 2.



In order to convert the hob, remove the burner plates and flame circles thereon. Replace the injectors as per the followings, and change them with the injectors with suitable diameters defined in the user's manual. Conduct the works with a plain tip screwdriver at a position to see valve setting screw by removing the switches of the hob and rubber seals. In order to set the low flame level, turn the gas setting screw on the valve to have minimum gas setting flow. Do this setting after installing the burner component of the burner, burning the burner and bringing the switch setting to minimum.

Flow setting screw should be tightened in LPG conversions as it should be released for conversion from LPG to natural gas.

After the setting of the hob, complete the conversion procedure by connecting the rubber seals and switches in the same order.

These instructions should be used by an authorized service. The products should be installed as per the regulations in force and in proper manner. Before conducting any transaction the electrical connections of the hob should be cut by no means.

The type label on the hob indicates the gas type planned to be

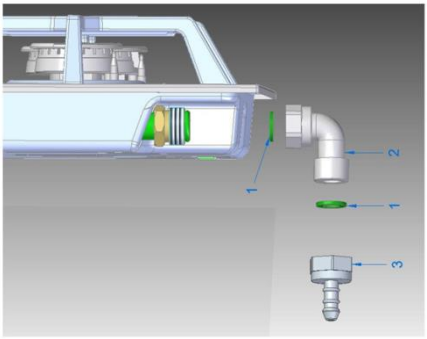
used with the unit.

After completing the injector installation, check the gas sealing with foam. Apply foam to the bottom of the injectors for this purpose. Press on the injector with your finger so that the gas outlet is closed and check for any bubbles on the connection areas of the injector.

TECHNICAL INFORMATION ON GAS BURNERS

A Burner	SR Burner	R Burner	Wok Burner (3,3 kW)	Wok Burner (2,5 kW)	Wok Burner (3,8 kW)
G 30-30 mbar LPG (0,50 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,65 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,85 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,89 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,82 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,98 mm)
G20–20 mbar NATURAL GAS (0,72 mm)	G20–20 mbar NATURAL GAS (0,97 mm)	G20–20 mbar NATURAL GAS (1,15 mm)	G20 – 20 mbar NATURAL GAS (1,28 mm)	G20 – 20 mbar NATURAL GAS (1,15 mm)	G20 – 20 mbar NATURAL GAS (1,35 mm)

Note: The burner positions on the burner table are indicated on the burner plate.



1 Nitril/Klingerit Gasket
2 Elbow
3 LPG Hose Entrance

Complete the installation by using gasket in the middle for the LPG hose entrance indicated on the above figure during the natural gas LPG conversion.

HOB'S ENERGY EFFICIENCY

- Use flat sole pans on the hob. In this manner, thermal energy shall be used to the maximum.
- It is recommended not to use concave pans.
- Use pans with proper diameters. Do not use smaller pans in the diameter of the burner. When small pans are used it may cause overflowing and reduced the efficiency of the hob.
- Use dry sole pans on the burner. Do not place the cover of the pan and especially the wet ones on the burner.
- Use a wet cloth to wipe the hob. However, if it becomes dirty, use water with detergent to insure drying, apply lubrication oil over it for formation of thin oil substrate.

CLEANING AND MAINTENANCE

Please comply with the following rules before cleaning and maintenance.

- Close the unit for safety purposes. If your device is set to natural gas setting close the valve. For LPG hobs close pressure reducing valve.
- Take out the plug of your unit from wall socket.
- If the hob is hot wait until it will be cooled.

- In order that you use the glass hob and grills for longer periods you need to clean them with appropriate cleaning agents at certain intervals.
- Cleaning on stainless surfaces should be conducted in accordance with the steel surfaces, and the surface should be dried preferably with a soft leather part.
- In order to avoid any damage to the burning system do not use burning system when the burners are not installed.
- After cleaning of plug and thermocouple, that provides safety system, place the flame spreader on to them dryly.
- Wash the upper burning heads at certain intervals with water and clean and dry the gas channels with brush. Pay attention to install the burning heads on their places.
- When you clean the burner do not use acid, thinner, benzene or similar chemical.
- You need to clean your glass hob and its grills with suitable cleaning agents in order to use it for longer period.
- It should be cleaned with suitable cleaners for stains and oil.
- Harsh cleaning agents, stain removers and detergents, wire wool and sponge should not be used.
- Do not allow heating of the pans as empty since the heat accumulated at the bottom may damage the glass surface.
- No cold liquid should be poured on the glass surface or the burners when they are hot. The glass may crack due to thermal shock.

Clean the hob regularly after waiting for cooling after each use in order to keep your hob at the best manner.

Do not take out the control switches in any manner during cleaning.

Enamel Parts

All enamel parts are used by using water with soap and suitable detergents. The hob should be dried thoroughly after the process.

Pan Supports

Enamel grills may be washed in the dishwasher.

Burner

The burners consisting of two parts may be leaned by using detergent.

The burners should be dried after cleaning process and placed their places delicately.

In the electronic ignition models, the electrode should be left cleaned all the time.

In the safety valve models, the valve should be cleaned for failsafe operation.

After completion of the process, the burners should be placed in their placement to their places.

The burning system should not be used when burners are not in their places to avoid damage to electronic ignition system.

This device, in Europe, accords to the directives 2012/19/EU Waste Electrical and Electronic Equipment. (WEEE) this device prior to disposing of junk and trash, the environment and human health against the potential negative consequences need to block. Otherwise, this would be an inappropriate waste. This symbol on the product, the product treated as household waste, electrical electronic alert is for the delivery of waste collection facilities. The destruction process of the product must be in accordance with local environmental regulations. To destroy the product, use it again and again for the detailed information for recycling can be obtained from the competent departments.

It conforms to the applicable regulations of WEEE.

PRODUCT FICHE

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

Information for domestic gas-fired hobs

Brand	SILVERLINE						
Type of hob	Built-in Gas Hob						
Model identification		CS 5246	AS 5271	CS 5217- CS 5217 W	AS 5274	CS 5243- CS 5243 W- CS5243B01 CS5243W01	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of Gas Burner		5	5	4	5	4	
Energy efficiency of right rear burner	EE Gas Burner	60,4	57,3	60,4	58,1	59,2	%
Energy efficiency of right front burner	EE Gas Burner	-	-	60,4	-	59,2	%
Energy efficiency of left front burner	EE Gas Burner	60,4	-	-	-	-	%
Energy efficiency of left rear burner	EE Gas Burner	59,4	-	59,4	-	57,2	%
Energy efficiency of middle burner	EE Gas Burner	56,9	-	-	-	-	%
Energy efficiency of middle front burner	EE Gas Burner	-	60,3	-	60,1	-	%
Energy efficiency of middle rear burner	EE Gas Burner	-	60,3	-	60,1	-	%
Energy efficiency of left burner	EE Gas Burner		55	-	54,3	-	%
Energy efficiency for the gas hob	EE Gas Hob	59,3	58,2	60,1	58,2	58,5	%

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

PRODUCT FICHE

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

Information for domestic gas-fired hobs

Brand	SILVERLINE						
Type of hob	Built-in Gas Hob						
Model identification		AS 5275 AS 5286 AS 5304	CS 5234- CS 5234 W CS 5303	AS 5276 AS 5279	CS 5236 CS 5236 W CS 5310	AS 5277 AS 5280	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of Gas Burner		4	4	4	5	5	
Energy efficiency of right rear burner	EE Gas Burner	-	56,4	-	56,4	60,1	%
Energy efficiency of right front burner	EE Gas Burner	60,1	-	60,1	-	-	%
Energy efficiency of left front burner	EE Gas Burner	58,1	56,4	54,3	56,4	58,1	%
Energy efficiency of left rear burner	EE Gas Burner	60,1	58	60,1	58	60,1	%
Energy efficiency of middle burner	EE Gas Burner	-	-	-	55,2	54,3	%
Energy efficiency of middle front burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of middle rear burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of left burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas hob	EE Gas Hob	59,4	56,9	58,2	56,5	58,2	%

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

PRODUCT FICHE

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

Information for domestic gas-fired hobs

Brand	SILVERLINE								
Type of hob	Built-in Gas Hob								
Model identification		CS 5249 CS 5249 W CS 5311	AS 5233	AS 5238	AS 5214 AS5443X01	AS 5215	AS 5283	AS 5287	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of Gas Burner		5	4	4	4	5	2	2	%
Energy efficiency of right rear burner	EE Gas Burner	56,4	-	-	-	56,4	58,1	57,3	%
Energy efficiency of right front burner	EE Gas Burner	-	60,3	56,4	56,4	-	-	-	%
Energy efficiency of left front burner	EE Gas Burner	56,4	57,3	58	55,2	58	-	-	%
Energy efficiency of left rear burner	EE Gas Burner	58	60,3	56,4	56,4	56,4	-	-	%
Energy efficiency of middle burner	EE Gas Burner	55,2	-	-	-	55,2	-	-	%
Energy efficiency of middle front burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of middle rear burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of left burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas hob	EE Gas Hob	56,5	59,3	56,9	56,0	56,5	58,1	57,3	%

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

PRODUCT FICHE

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

Information for domestic gas-fired hobs

Brand	SILVERLINE								
Type of hob	Built-in Gas Hob								
Model identification		AS 5216	CS 5218 CS 5218 W CS 5306	AS 5239	CS 5222	AS 5240	CS 5224 CS 5224 W CS 5308	AS 5242	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of Gas Burner		5	4	4	5	4	5	5	%
Energy efficiency of right rear burner	EE Gas Burner	58	57,3	58	60,4	58	57,3	56,4	%
Energy efficiency of right front burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of left front burner	EE Gas Burner	-	57,3	56,4	60,4	56,4	57,3	58	%
Energy efficiency of left rear burner	EE Gas Burner	-	57,3	56,4	59,4	53,7	57,3	56,4	%
Energy efficiency of middle burner	EE Gas Burner	-	-	-	56,9	-	53,2	55,2	%
Energy efficiency of middle front burner	EE Gas Burner	56,4	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of middle rear burner	EE Gas Burner	56,4	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of left burner	EE Gas Burner	55,2	-		-	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas hob	EE Gas Hob	56,5	57,3	56,9	59,3	56,0	56,3	56,5	%

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

PRODUCT FICHE

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

Information for domestic gas-fired hobs

Brand	SILVERLINE								
Type of hob	Built-in Gas Hob								
Model identification		CS 5253	CS 5263	CS 5289	CS 5264	CS 5284 CS 5284 W	AS 5241 AS5444X01	CS 5223 CS 5223 W CS 5307	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of Gas Burner		5	2	5	1	2	5	5	%
Energy efficiency of right rear burner	EE Gas Burner	59,2	59,4	59,4	56,9	58,1	60,3	57,3	%
Energy efficiency of right front burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-		-	%
Energy efficiency of left front burner	EE Gas Burner	59,2	-	59,2	-	-	57,3	57,3	%
Energy efficiency of left rear burner	EE Gas Burner	57,5	60,4	57,5	-	-	60,3	57,3	%
Energy efficiency of middle burner	EE Gas Burner	54	-	54	-	-	55	53,2	%
Energy efficiency of middle front burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of middle rear burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of left burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas hob	EE Gas Hob	57,5	59,9	57,5	56,9	58,1	58,2	56,3	%

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

PRODUCT FICHE

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

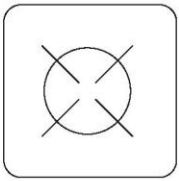
Information for domestic mixed hobs

Brand		SILVERLINE					
Type of hob		GAS AND ELECTRIC BUILT-IN HOB					
Model identification		CS 5244 CS 5244 W	CS 5309	AS 5278	AS5323X01	AS5324X01	
	Symbol	Value	Value	Value	Value	Value	Unit
Number of electric cooking zones and/or areas		1	1	1	1	2	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates) per electric cooking zone and/or area		Solid plates	Solid plates	Solid plates	Solid plates	Solid plates	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	cm
For non-circular electric cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L W	-	-	-	-	-	cm
Energy consumption per electric cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	205,0	205,0	205,0	205,0	205,0	Wh/kg
Number of gas fired burners		3	4	3	4	4	
Energy efficiency of right rear burner	EE Gas Burner	59,4	60,4	-	60,3	60,3	%
Energy efficiency of right front burner	EE Gas Burner	60,4	-	60,1	-	-	%
Energy efficiency of left front burner	EE Gas Burner	-	60,4	58,1	58,4	58,4	%
Energy efficiency of left rear burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	58,4	%
Energy efficiency of middle burner	EE Gas Burner	-	56,9	-	56,6	-	%
Energy efficiency of middle front burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of middle rear burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency of left burner	EE Gas Burner	-	-	-	-	-	%
Energy efficiency for the gas hob	EE Gas Hob	59,9	59,2	59,1	58,4	59	%

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

Modello:

CS 5222 - CS 5224- CS 5224 W- CS 5289 - CS 5249 - CS 5249 W
CS 5246 - CS 5223 - CS 5223 W - CS 5236- CS 5236W - CS 5253
CS 5307- CS 5310 - CS 5308- CS 5311- AS 5241- AS 5215
AS 5242 - AS 5216 - AS 5271 - AS 5274 - AS 5277- AS 5280
CS 5309 - CS 5243 - CS 5243 W - CS 5217 - CS 5217 W - CS 5218
CS 5218 W- CS 5234 - CS 5234 W - CS 5303 - CS 5306 - AS 5233
AS 5238 - AS 5239 - AS 5275 - AS 5286 - AS 5214- AS 5276
CS 5244 - AS 5278 - AS 5283- AS 5287 - CS 5284 - AS 5240
AS 5279 - CS 5264 - CS 5263 - CS 5244 W - CS5243B01
AS5323X01 - AS5324X01 - CS 5284 W - AS 5304 - CS5243W01
AS5443X01 - AS5444X01



Manuale d'uso del piano cottura da incasso

IT

SILVERLINE

CE

Gentile Cliente,

grazie per aver deciso di acquistare il nostro prodotto.

Consigliamo di leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze contenute in questo manuale utente. Il presente manuale contiene informazioni importanti per l'installazione, l'uso e la manutenzione in condizioni di sicurezza e le avvertenze necessarie per l'utilizzo dell'apparecchio.

Conservare il manuale in un luogo sicuro e facilmente accessibile, per poterlo utilizzare in futuro e farvi riferimento.

Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni alla persona, all'ambiente o ad altri materiali derivanti dall'uso improprio dell'apparecchiatura per via di una traduzione o stampa errata di questo manuale.

CONTENUTI

INFORMAZIONI DI SICUREZZA 1
AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA 3
SICUREZZA GAS 5
INFORMAZIONI SUL TRASPORTO 6
SPECIFICHE TECNICHE PIANO COTTURA 7
MODELLI 9
USO DEL PIANO COTTURA 12
UTILIZZO DELLA PIASTRA 17
INSTALLAZIONE DELL'UNITÀ 21
INFORMAZIONI SULL'INSTALLAZIONE DELL'UNITÀ 22
COLLEGAMENTO ELETTRICO 26
COLLEGAMENTO GAS 27
REGOLAZIONE PIANO COTTURA PER TIPO DI GAS 29
INFORMAZIONI TECNICHE SUI FUOCHI A GAS 30
EFFICIENZA ENERGETICA PIAN0 COTTURA 31
PULIZIA E MANUTENZIONE 31

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Questo dispositivo è stato progettato per l'utilizzo domestico. La nostra azienda non è responsabile per eventuali perdite o danni che possono verificarsi a causa di un'installazione errata o impropria.

Sebbene si tratti di un prodotto semplice da usare, si raccomanda di leggere attentamente questo manuale. Così facendo, è possibile ottenere le migliori prestazioni dal dispositivo e proteggere se stessi e l'ambiente circostante dai possibili pericoli.

Si considerino le seguenti avvertenze al fine di ridurre al minimo i rischi in cui può incappare l'utente nell'utilizzo degli apparecchi, quali scosse elettriche, situazioni che possono causare perdite/danni alle persone.

- L'apparecchio è impostato su 220 -240 volt.
- AVVERTENZA: L'apparecchiatura
- e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso.
- Prestare la massima attenzione per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- In caso di mancata sorveglianza costante, i bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con scarse capacità fisiche, uditive o mentali o senza esperienza e informazioni, solo sotto guida e supervisione o in sicurezza e consapevolezza dei pericoli.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione sull'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

- AVVERTENZA: Cucinare con olio o grasso vegetale, senza la dovuta attenzione, può essere pericoloso e può causare incendi.
- Non tentare di spegnere l'incendio con l’acqua, chiudere il circuito dell'apparecchio, quindi domare il fuoco coprendolo o con una coperta antincendio.
- AVVERTENZA: Pericolo di incendio: Non tenere nulla sulle superfici di cottura.
- Le parti accessibili possono diventare bollenti durante il loro utilizzo.
- Non pulire mai il forno con pulitori a vapore.
- Questo apparecchio non è progettato per funzionare con timer esterno o con un sistema di comando a distanza.
- Non utilizzare l'apparecchio in circostanze di annebbiamento mentale, come ad esempio sotto effetto di alcool o sostanze stupefacenti.
- Poiché il dispositivo è dotato di messa a terra, anche la presa a muro deve essere con messa a terra.
- Prestare la massima attenzione per evitare che il cavo elettrico del dispositivo attraversi le aree calde.
- Fare attenzione che il tubo del gas rechi il marchio TSE, che non passi attraverso aree calde e controllare tramite bolle di sapone se ci sono perdite di gas.
- Utilizzare un morsetto per stringere il tubo del gas, dopo averlo collegato alla testa del tubo. Controllare l'eventuale presenza di fughe di gas utilizzando bolle di sapone.
- Si noti che le cappe GPL devono avere il timbro TSE e 300 mmSS (30 mbar) di pressione in uscita.

- La pressione del gas naturale è di 200 mmSS (20 mbar). Consultare il servizio clienti autorizzato per la conversione a gas naturale o GPL.
- Nota: L'uso di forni a gas deve provoca la formazione di calore e vapore nei luoghi in cui sono presenti. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Tenere aperte le fonti di ventilazione naturale o installare un prodotto di ventilazione meccanica (cappa, aspiratore).

Nota: La regolazione della fiamma dei bruciatori può essere impostata
tra un valore massimo e uno minimo.

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Assicurarsi di aver rimosso tutti i materiali di imballaggio prima di utilizzare l'unità.
- Quando si rimuove il piano cottura dalla confezione, assicurarsi che il piano cottura e/o il cavo sia integro e che il fondo del dispositivo non abbia subito nessun impatto, altrimenti consultare il proprio venditore.
- Poiché questa unità è stata prodotta per uso domestico, non è adatta per uso commerciale e industriale. È pericoloso e inappropriato utilizzarla per qualsiasi altro scopo (ad esempio per riscaldare l'ambiente).
- Non permettere che il tubo del gas e il cavo elettrico si posino sulla parte riscaldata dell'apparecchio.
- Tenere lontano dall'apparecchio materiali infiammabili ed esplosivi.
- Non cambiare di posizione l'apparecchio quando è in funzione e/o è caldo.
- Quando non si utilizza il piano cottura, chiudere la valvola di alimentazione, dopo aver portato tutti gli interruttori in posizione "OFF".

- Non lasciare il piano cottura in funzione senza supervisione, controllarlo frequentemente.
- Togliere la spina dalla presa a muro durante la manipolazione, la pulizia o la manutenzione dell'apparecchio.
- Non tentare mai di rimuovere la spina dalla presa a muro tirandone il cavo.
- Non toccare o azionare l'unità quando le mani o i piedi sono bagnati.
- Per i piani cottura con vetro: se il vetro del piano cottura si rompe e/o si crepa, staccare la spina dell'apparecchio.
- Non utilizzare delle pentole che trasferiscono un calore eccessivo al vetro.
- Posizionare la pentola al centro del bruciatore.
- Non collocare nessun oggetto affilato sul piano cottura.
- Tenere la pentola sul piano cottura con attenzione ed evitare di farla cadere.
- Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto. I valori indicati sulla marcatura sull'apparecchio o su altri documenti stampati e forniti con l'apparecchio sono valori ottenuti in laboratorio secondo le norme vigenti. Tali valori possono essere modificati in base alle condizioni d'uso e ambientali dell'unità.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi. La pressione che può crearsi in tali contenitori può causare esplosioni.
- Poiché i profili del prodotto sono caldi, non collocare esplosivi o combustibili vicino all'unità.
- Non collocare le pentole e i contenitori vuoti sui fornelli in funzione del piano cottura. La superficie del vetro può essere danneggiata.
- Non sono consentiti contenitori di plastica e alluminio sopra l'apparecchio, poiché esso potrebbe essere caldo.

SICUREZZA PER BAMBINI

- Le parti esposte del prodotto saranno calde durante e dopo l'uso; i bambini devono esserne tenuti lontani.
- Non appoggiare alcun oggetto sull'unità che i bambini possano raggiungere.
- I materiali di imballaggio potrebbero essere pericolosi per i bambini. Conservare i materiali di imballaggio in un luogo che i bambini non possano raggiungere o separare e riciclare secondo le istruzioni relative allo smaltimento dei rifiuti.

SICUREZZA GAS

- Tutti i lavori sulle apparecchiature e impianti a gas devono essere eseguiti da personale competente e autorizzato.
- I piani cottura a gas provocano la formazione di calore e vapore negli ambienti in cui vengono utilizzati.
- Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Tenere aperti i canali di ventilazione naturale o installare un prodotto di ventilazione meccanica (cappa).
- Far eseguire la necessaria manutenzione dei prodotti a gas da parte di persone competenti e autorizzate.
- Pulire regolarmente i bruciatori a gas.
- Conoscere i numeri di telefono dei fornitori di gas locali per i casi di emergenza.

Cose fare in caso si senta odore di gas

- Non utilizzare la fiamma. Non fumare. Non azionare l'interruttore di alcun dispositivo elettrico. Non utilizzare telefoni fissi o cellulari.
- Chiudere tutte le valvole dei prodotti a gas e dei contatori di gas.
- Aprire porte e finestre.
- Uscire di casa se si sente ancora l'odore di gas.
- Avvertire i vicini.
- Contattare il servizio antincendio. Utilizzare il telefono fuori di casa.
- Non entrare in casa fino a quando non verrà comunicato che è

INFORMAZIONI SUL TRASPORTO

- Conservare la confezione originale del prodotto.
- Trasportare il prodotto nella sua confezione originale e rispettare i relativi contrassegni.
- Se manca la confezione originale;

  - ✓ Prestare attenzione agli urti che possono verificarsi sulle superfici esterne del prodotto.
  - ✓ Posizionare/tenere il prodotto in parallelo al suolo durante il trasporto (col lato superiore rivolto verso l'alto).
  - ✓ Trasportare i supporti per le pentole di modo che non si tocchino tra loro.

Imballaggio

Tutti i materiali dell'imballaggio sono riciclabili. Per contribuire alla tutela dell'ambiente collocare i rifiuti dei materiali di imballaggio nei contenitori per il riciclaggio.

Smaltimento di vecchi apparecchi

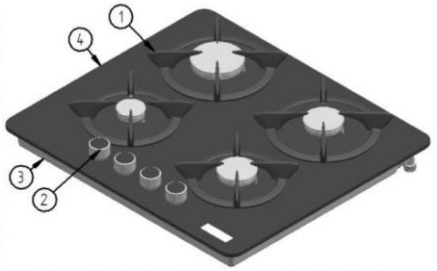
Vecchi e inutili apparecchi non devono essere gettati direttamente nel contenitore di rifiuti. Ci possono essere alcune parti riutilizzabili. Inoltre ci possono essere alcuni materiali pericolosi per l'ambiente che richiedono la consegna presso un centro di raccolta. Pertanto, è necessario portare l'unità in un centro di raccolta che può essere segnalato dal produttore/rivenditore della propria città e assicurarsi che le parti elettroniche vengano riciclate.

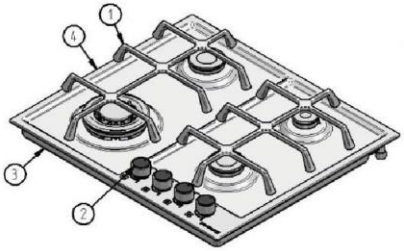
Conservare il manuale utente, poiché sarà importante in caso di cessione dell'apparecchio.

Prima dello smaltimento o della manipolazione del dispositivo è necessario prevenire effetti nocivi e negativi sull'uomo e sull'ambiente. In caso contrario sarebbe un rifiuto non conforme.

Il presente simbolo indica che l'unità non deve essere smaltita come rifiuto domestico, ma portata presso un centro di raccolta per rifiuti elettrici. Lo smaltimento del prodotto deve essere svolto secondo le leggi ambientali locali. È possibile ottenere le informazioni necessarie sullo smaltimento il riutilizzo e il riciclaggio del dispositivo.

SPECIFICHE TECNICHE PIANO COTTURA



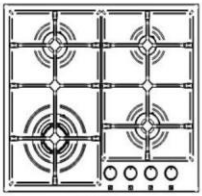


1. Griglie
2. Interruttori
3. Parte inferiore del piano cottura
4. Parte superiore

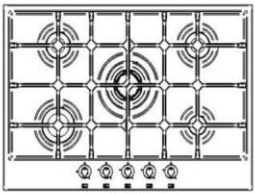
	MODELLI											
	CS 5222 - CS 5224 CS 5224 W- CS 5289 CS 5249 - CS 5249 W CS 5246 - CS 5223 CS 5223 W - CS 5236 CS 5236W - CS 5253 CS 5307-CS 5308 AS 5241- AS 5215 AS 5242 - AS 5216 AS 5271- AS 5274 AS 5277- AS 5280 CS 5310- CS 5311 AS5444X01	CS 5309	AS5323X01	CS 5243 CS 5243 W CS 5217 CS 5217 W CS 5218 CS 5218 W CS 5234 CS 5234 W CS 5306 CS 5303 CS5243B01 CS5243W01	AS 5233 AS 5238 AS 5239 AS 5275 AS 5285 AS 5304	AS 5214 AS 5276 AS 5279 AS5443X01	CS 5244 CS 5244 W AS 5278	AS 5283 AS 5287 CS 5284 CS 5284 W	AS 5240	CS 5264	CS 5263	AS5324 X01
Numero fuochi	5 fuochi a gas	4 fuochi a gas	4 fuochi a gas	4 fuochi a gas	4 fuochi a gas	4 fuochi a gas	3 fuochi a gas	2 fuochi a gas	4 fuochi a gas	1 bruciatore a gas	2 bruciatori a gas	4 fuochi a gas
Fuoco ausiliario (A) (1kW)	1 Unità	1 Unità	1 Unità	1 Unità	1 Unità	1 Unità	1 Unità	1 Unità	1 Unità			1 Unità
Fuoco semi rapido (SR) (1,75 kW)	2 Unità	2 Unità	1 Unità	2 Unità	2 Unità	2 Unità	1 Unità		1 Unità		1 Unità	2 Unità
Fuoco rapido (R) (3 kW)	1 Unità		1 Unità	1 Unità	1 Unità		1 Unità	1 Unità	1 Unità		1 Unità	1 Unità
Triplo fuoco (3,3 kW)												
Triplo fuoco (2,5 kW)									1 Unità			
Triplo fuoco (3,8 kW)	1 Unità	1 Unità	1 Unità			1 Unità				1 Unità		
Fuoco con piastra riscaldante	-	1500 W	1500 W	-	-	-	1500 W	-		-	-	2x1500W
Potenza totale	11,3 kW	9,8 kW	11,05 kW	7,5 kW	7,5 kW	8,3 kW	7,25 kW	4 kW	8,25 kW	3,8 kW	4,75 kW	10,5
Consumo gas G20-20mbar	1077 l/h	791 l/h	910 l/h	715 l/h	715 l/h	791 l/h	548 l/h	381 l/h	786 l/h	362 l/h	453 l/h	715 l/h
Consumo gas G30-30mbar	822 g/h	604 g/h	695 g/h	545 g/h	545 g/h	604 g/h	418 g/h	291 g/h	600 g/h	277 g/h	345 g/h	545 g/h
Categoria gas	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+	II2H3+
Classe d'installazione	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Alimentazione elettrica	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240 V 50-60 Hz
Sicurezza fughe di gas	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional*	Optional	Optional*
Cavo di alimentazione	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Accensione automatica	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Prodotto misure	CS 5222-CS 5224- CS 5224 W- CS 5289 CS 5249-CS 5249W 860x520 mm AS 5216- AS 5271 AS 5274 860x510 mm CS 5246-CS 5223- CS 5223 W-CS 5236- CS 5236W- CS 5253 750x520 mm AS 5241- AS 5215 AS 5242- AS 5277 AS 5280 - AS5444X01 750x510 mm CS 5307- CS 5310 750x523 mm CS 5308- CS5311 860x523 mm	CS 5309 860x520 mm	AS5323 X01 860x510 mm	CS 5243 CS 5243 W CS 5217 CS 5217 W CS 5218 CS 5218 W CS 5234 CS 5234 W CS5243B01 CS5243W01 590x520 mm CS 5306 CS 5303 590x523 mm	580x510 mm	580x510 mm	CS 5244 CS 5244 W 590x520 mm AS 5278 580x510 mm	CS 5284 CS 5284 W 320x520 mm AS 5283 AS 5287 305x510 mm	580x510 mm	320x520 mm	320x520 mm	860x510 mm

* FFD disponibile in tutti i modelli forniti in Turchia.

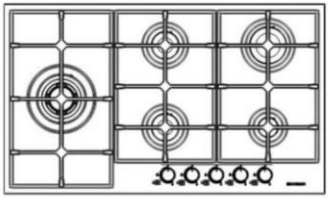
MODELLI



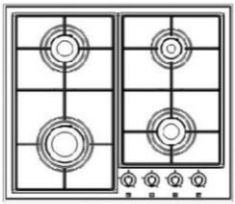
AS 5214



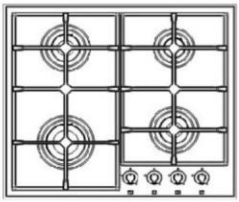
AS 5215



AS 5216

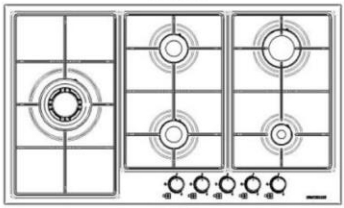


AS 5233

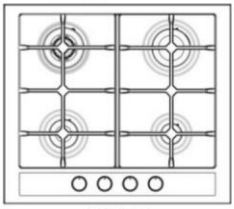


AS 5238

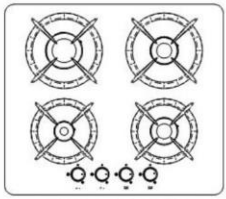
AS 5239



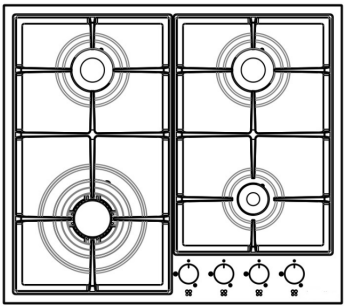
AS 5271



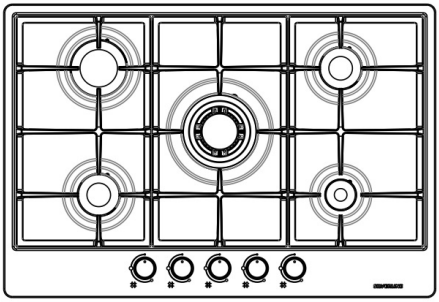
AS 5240



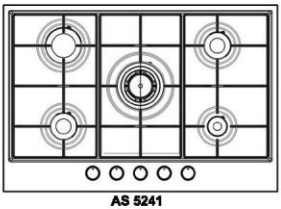
CS 5217- CS 5217 W



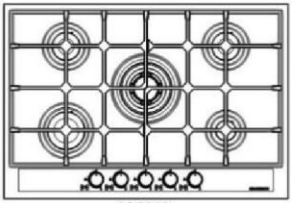
AS5443X01



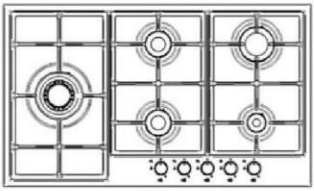
AS5444X01



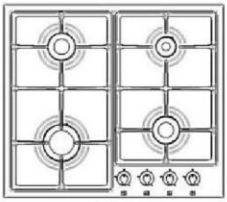
AS 5241



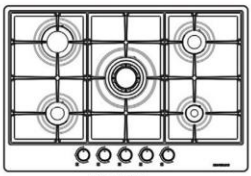
AS 5242



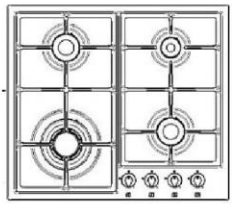
AS 5274



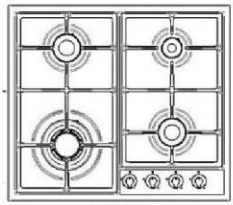
AS 5275



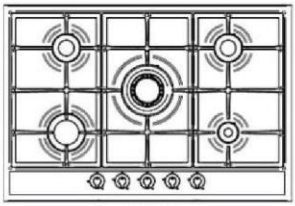
AS 5277



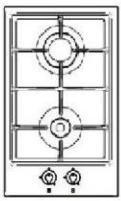
AS 5276



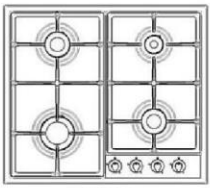
AS 5279



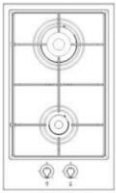
AS 5280



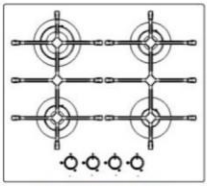
AS 5283



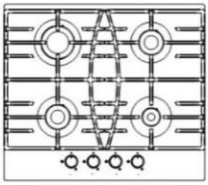
AS 5286



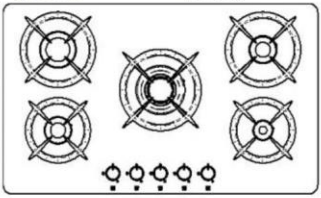
AS 5287



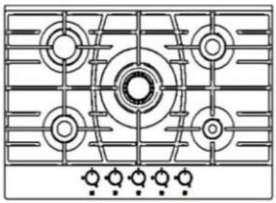
CS 5234- CS 5234W



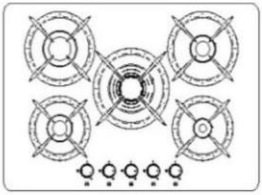
CS 5218- CS 5218 W



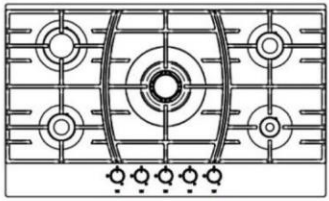
CS 5222



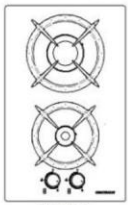
CS 5223- CS 5223 W



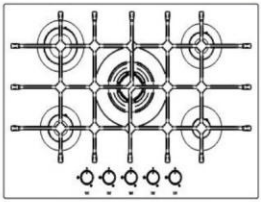
CS 5246



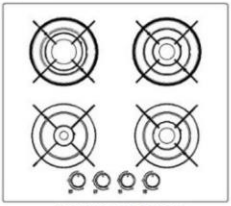
CS 5224- CS 5224 W



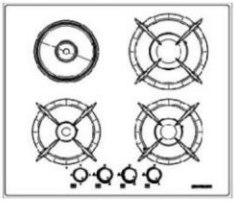
CS 5263



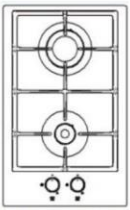
CS 5236- CS 5236 W



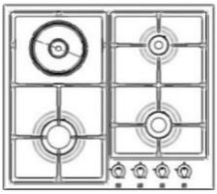
CS 5243- CS 5243 W



CS 5244- CS 5244 W

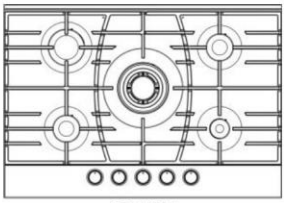


CS 5284 - CS 5284 W

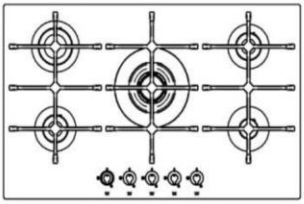


AS 5278

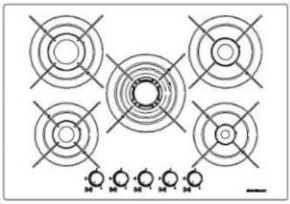
CS 5264



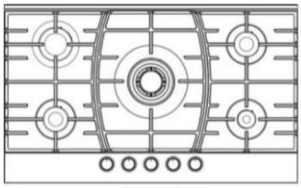
CS 5307



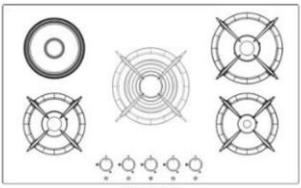
CS 5249- CS 5249 W



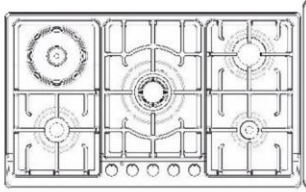
CS 5253



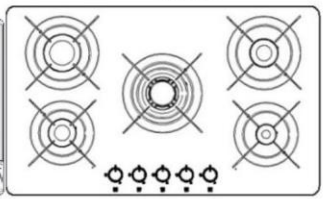
CS 5308



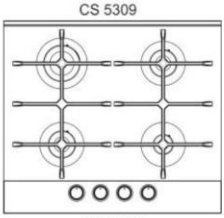
CS 5309



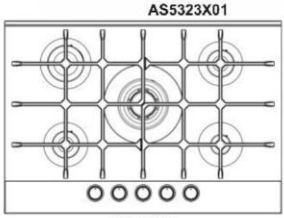
AS5323X01



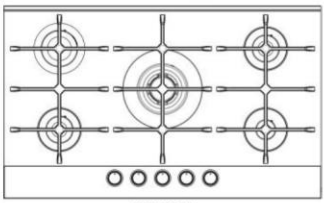
CS 5289



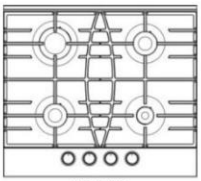
CS 5303



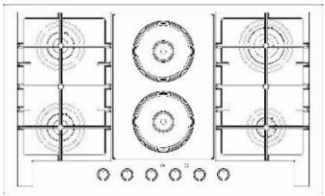
CS 5310



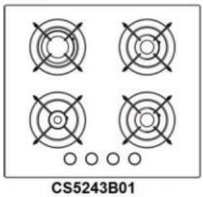
CS 5311



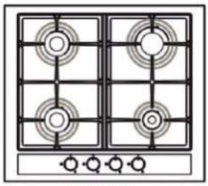
CS 5306



AS5324X01



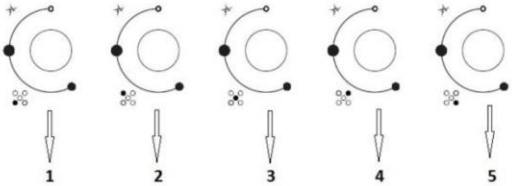
CS5243B01
CS5243W01



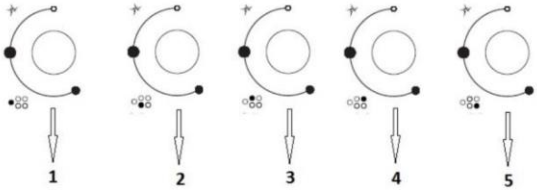
AS 5304

FUOCHI A GAS

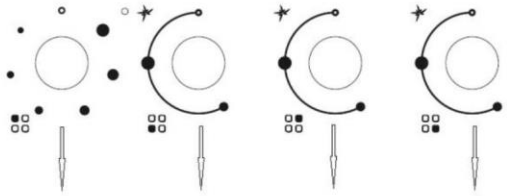
Il gas viene fornito ai fuochi girando le manopole. Sebbene i simboli cambino da modello a modello, essi sono indicati sulle manopole o sul pannello di controllo. Le seguenti impostazioni possono essere eseguite in base ai simboli illustrati.



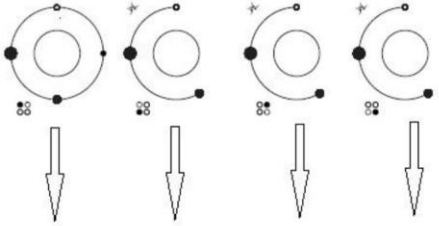
1. **Manopola fuoco inferiore sinistro**
2. **Manopola fuoco superiore sinistro**
3. **Manopola fuoco centrale**
4. **Manopola fuoco superiore destro**
5. **Manopola fuoco inferiore destro**



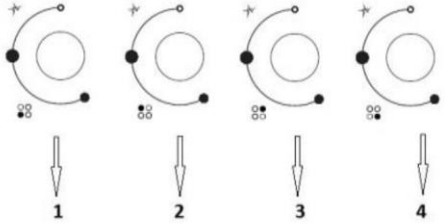
1. **Manopola fuoco sinistro**
2. **Manopola fuoco centrale inferiore**
3. **Manopola fuoco centrale superiore**
4. **Manopola fuoco superiore destro**
5. **Manopola fuoco inferiore destro**



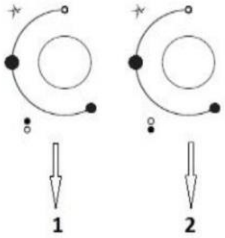
1. **Manopola piastra di riscaldamento**
2. **Manopola fuoco inferiore sinistro**
3. **Manopola fuoco superiore destro**
4. **Manopola fuoco inferiore destro**



1. **Manopola piastra di riscaldamento**
2. **Manopola fuoco inferiore sinistro**
3. **Manopola fuoco superiore destro**
4. **Manopola fuoco inferiore destro**

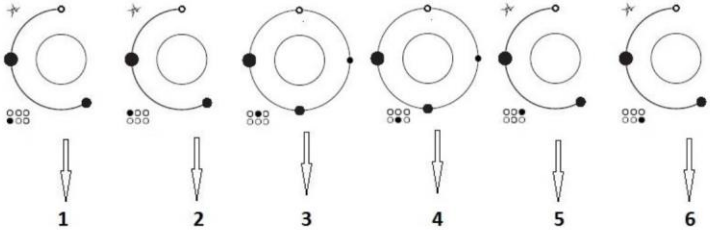


1. **Manopola fuoco inferiore sinistro**
2. **Manopola fuoco superiore sinistro**
3. **Manopola fuoco superiore destro**
4. **Manopola fuoco inferiore destro**



1. **Manopola fuoco superiore**
2. **Manopola fuoco inferiore**

1. **Manopola fuoco wok**



1. **Manopola fuoco inferiore sinistro**
2. **Manopola fuoco superiore sinistro**
3. **Manopola piastra di riscaldamento superiore**
4. **Manopola piastra di riscaldamento inferiore**
5. **Manopola fuoco superiore destro**

Accensione fuochi

Se il piano cottura non è dotato di accendino incorporato o in caso di black-out, posizionare una fiamma viva sul bruciatore e premere la manopola, per portarla nella posizione desiderata, con movimento in senso antiorario. **La regolazione del gas deve essere compresa tra i livelli massimo e minimo, ma non tra le posizioni massima e spegnimento.** Per spegnere il bruciatore ruotare l'interruttore in senso orario fino a raggiungere la posizione "off".

MODELLI CON ACCENDINO (Accensione automatica)

Per accendere uno dei bruciatori, premere l'interruttore verso il basso e portare l'interruttore nella posizione massima. Quando è acceso, la fiamma viene regolata con la manopola all'intensità desiderata.

Figura 1.

- Affinché il piano cottura funzioni correttamente, le griglie e i componenti del bruciatore devono essere posizionati correttamente (Figura 1)
- Assicurarsi che la fiamma del bruciatore sia di colore blu e funzioni silenziosamente. Se il bruciatore emette una fiamma di colore giallo o funziona facendo rumore, assicurarsi che tutti i bruciatori siano in posizione corretta. Se il colore della fiamma non diventa blu, rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.

Funzionamento dei fuochi e livelli di potenza

Ruotare la manopola verso sinistra fino a raggiungere il livello massimo. Quando si preme la manopola, tutti i bruciatori avranno a disposizione una fiamma. Rilasciare la manopola dopo pochi secondi dall'accensione del bruciatore e portare la manopola nella posizione di fiamma desiderata tra i livelli massimo e minimo. (Figura 2)

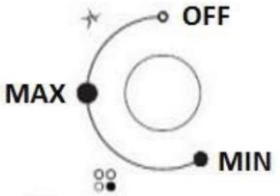


Figura 2.

Se la fiamma è spenta quando si rilascia l'interruttore, ripetere la procedura di cui sopra. Questa volta però premere l'interruttore e tenerlo premuto per circa 10 secondi.

AVVERTENZA:

Non utilizzare il sistema di combustione per più di 15 secondi. Se il bruciatore non si accende entro tale lasso di tempo o se la fiamma non compare per qualsiasi motivo, ripetere il processo di combustione dopo aver atteso 1 minuto.

Spegnimento dei bruciatori

Ruotare la manopola a destra per spegnere il piano cottura.

Dispositivo antifiamma (FFD)

Tutti i bruciatori del piano cottura sono dotati di sistema Flame Failure Device, dispositivo antifiamma, per prevenire il rischio di estinzione della fiamma (per acqua, vento, ecc.). Quando la fiamma si spegne mentre il bruciatore è in funzione, tale sistema provvede al taglio dell'alimentazione del gas fornito al bruciatore. Se la combustione del bruciatore si interrompe per motivi di sicurezza, ripetere l'operazione, portando la manopola del bruciatore in posizione off.

L'elemento termico che arresta il *gas* è un optional. Il prodotto acquistato potrebbe non avere questa caratteristica.

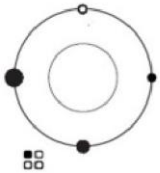
Figura 3.

UTILIZZO DELLA PIASTRA

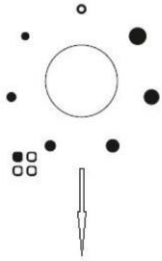
Attenzione

Prima dell'uso della piastra elettrica, essa deve essere portata al livello massimo e lasciata così per 5 minuti senza mettervi sopra alcun contenitore. È NORMALE se dalla piastra fuoriesce odore o fumo. Tali effetti scompariranno dopo l'inizio del normale utilizzo.
Dopo tale primo utilizzo, non azionare la piastra elettrica senza alcun contenitore.
Utilizzare i contenitori con fondo spesso e adatto alle dimensioni della piastra. Non utilizzare mai contenitori a fondo stretto.
Fare attenzione che sulla piastra non vengano posizionati contenitori umidi o liquidi.
Evitare il contatto di aceto, sale, succo di limone, ecc. con la piastra.
Non utilizzare spatole e simili oggetti taglienti per la pulizia dei giunti tra vetro e superfici metalliche o parti in alluminio sul piano cottura.

Uso



Interruttore di accensione3+1



Interruttore di accensione6+1

La piastra elettrica è gestita da un interruttore con il quale è possibile selezionare la potenza corretta per il cibo che si desidera cucinare.

Accensione della piastra:

Portare l'interruttore di comando nella posizione corretta, ruotandolo a destra o a sinistra in base al tipo di cottura, alla quantità di cibo e utilizzando lo schema sottostante. La spia rossa si accende quando l'interruttore è impostato su un valore diverso dallo spegnimento.

Per spegnere la piastra:

Portare l'interruttore in posizione "0". La spia si spegne.

Interruttore di accensione3+1

1 ●	Basso	Riscaldamento
2 ●	Medio	Riscaldamento e cottura
3 ●	Alto	Frittura

Interruttore di accensione6+1

1 ●	Basso	Riscaldamento
2 ●	Basso	Riscaldamento
3 ●	Medio	Riscaldamento e cottura
4 ●	Medio	Riscaldamento e cottura
5 ●	Alto	Frittura
6 ●	Alto	Frittura

Le posizioni consigliate sono solo a scopo di guida. La potenza deve essere aumentata nelle seguenti situazioni:

- In caso di cottura con abbondantemente liquido
- In caso di grandi porzioni
- Con cottura con contenitori senza

coperchio

Suggerimenti

Se la superficie delle piastre si usura, possono essere utilizzate alcune gocce di olio o prodotti di manutenzione disponibili sul mercato.

Si consiglia di impostare il livello massimo all'inizio del processo di cottura e di utilizzare intervalli e livelli di cottura in funzione delle caratteristiche e della quantità dei cibi da cuocere.

Uso del bruciatore adatto

- Il diametro della pentola e la potenza del bruciatore devono corrispondere per poterlo utilizzare in modo efficiente. I diametri di ciascun bruciatore sono riportati nella tabella.
- Utilizzare pentole di diametro e volume corretti per scegliere il bruciatore appropriato.

	Diametro della pentola	
Fuochi	Diametro più piccolo (cm)	Diametro più grande (cm) ^
Fuoco ausiliario (A)	12	16
Fuoco semi rapido (SR)	14	20
Fuoco rapido (R)	18	24
Triplo fuoco	22	26
Fuoco con piastra riscaldante	14	18

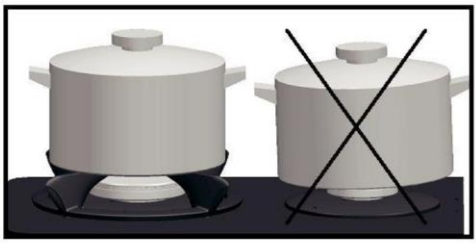
Uso delle griglie e raccomandazioni

Le griglie del piano cottura sono progettate per un uso sicuro del piano cottura. Assicurarsi che le griglie siano posizionate correttamente e che i piedini in plastica si adattino bene.

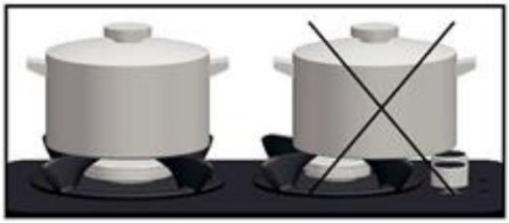
- Non utilizzare pentole con fondi deformati che possono causare instabilità sulle griglie.

• Non cucinare con pentole senza coperchio o semi chiuse per evitare sprechi di energia.

• Non appoggiare i contenitori direttamente sui bruciatori, utilizzare sempre la griglia.



• Posizionare la pentola sul bruciatore simmetricamente. I recipienti collocati sul bruciatore in modo inappropriato possono rovesciarsi. Non collocare contenitori di grandi dimensioni sul lato degli interruttori, poiché essi potrebbero danneggiarsi. Non appoggiare le pentole sulle griglie in posizione scorretta.



- Fare attenzione che il bruciatore non subisca alcun impatto. Non posizionare oggetti pesanti sulla griglia.
- Non riscaldare le pentole da vuote. Il fondo della pentola può deformarsi. Il calore sul fondo può danneggiare la superficie della piastra superiore del piano cottura.
- Non versare liquidi freddi sulla superficie del vetro o sui bruciatori quando la superficie è calda.
- Non collocare nessun oggetto affilato sul piano cottura.
- Non utilizzare delle pentole che trasferiscono un calore eccessivo direttamente sulla superficie inferiore.
- In caso di incendio non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Chiudere il circuito elettrico del piano cottura e utilizzare un materiale adeguato per estinguere la fiamma come una coperta antincendio.
- Questo dispositivo non deve essere azionato con un timer o un telecomando.

Avvertenza;

- Non lasciare l'apparecchio incustodito poiché il calore dei bruciatori è molto elevato e assicurarsi che non venga utilizzato da bambini.
- Prestare attenzione al rischio di combustione in caso di cottura con olio e grassi vegetali.
- Non avvicinarsi al piano cottura con combustibili ed esplosivi.

INSTALLAZIONE DELL'UNITÀ

L'installazione deve essere effettuata da un rivenditore autorizzato secondo le istruzioni di installazione. La nostra azienda non può essere ritenuta responsabile per eventuali perdite e danni a persone, animali o oggetti dovuti ad un uso improprio dell'apparecchio.

AVVERTENZE DI PRE-INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: Prima dell'installazione verificare che il tipo di gas e la pressione del gas indicati sul prodotto corrispondano a quelli dell’abitazione. Rivolgersi al rivenditore autorizzato per eventuali modifiche del tipo di gas in futuro.

- Tolto l'apparecchio dall'imballo, assicurarsi che sia resistente, non deformato e non abbia alcun difetto. In caso di dubbi consultare il rivenditore.
- Interrompere il collegamento elettrico dell'unità dall'interruttore principale durante l'installazione.
- Affinché i piani cottura da incasso funzionino senza problemi, le misure del piano su cui sarà montato e i materiali utilizzati per l'installazione devono essere corretti e il piano deve essere resistente al calore.

Leggere le seguenti istruzioni per fissare il piano cottura al piano della cucina:

Al fine di evitare l'insinuamento di materiali e liquidi estranei tra il piano cottura e il bancone, applicare del nastro adesivo sul foro del bancone senza consentire alcuna sovrapposizione prima dell'installazione.

Posizionare il piano cottura sul foro del piano, centrando il foro di installazione.

Fissare l'unità sul piano di lavoro, utilizzando la scheda di installazione e le viti.

Si prega di leggere attentamente le seguenti figure, in modo che il piano cottura venga installato correttamente.

INFORMAZIONI SULL'INSTALLAZIONE DELL'UNITÀ

Questo apparecchio deve essere montato in luoghi ben ventilati e secondo le normative vigenti. Il personale addetto all'installazione deve tenere il considerazione le leggi e le norme applicabili all'emissione di gas e alla ventilazione.

- Il piano cottura è progettato per essere installato sui banchi standard disponibili sul mercato.
- I materiali utilizzati sulla superficie e per le pareti divisorie di collegamento sotto il banco devono essere resistenti ad una temperatura minima di 100 °C.

- Lasciare una distanza di sicurezza tra il piano cottura e le contro pareti (Figura 4).
- Il foro da prevedere per il piano cottura sul banco deve essere come quelli indicato in figura. (Figura 4)
- La distanza tra il fondo del piano cottura e la parete divisoria deve essere di almeno 25 mm. (Figura 5)

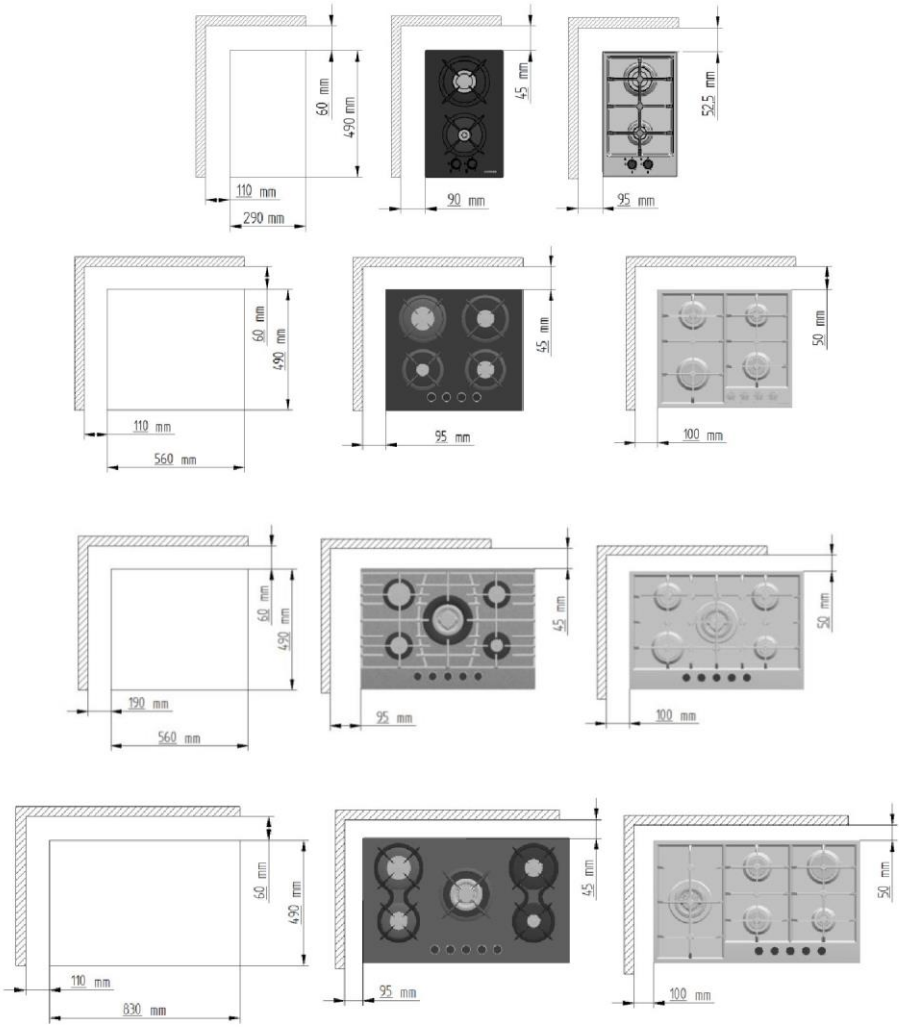


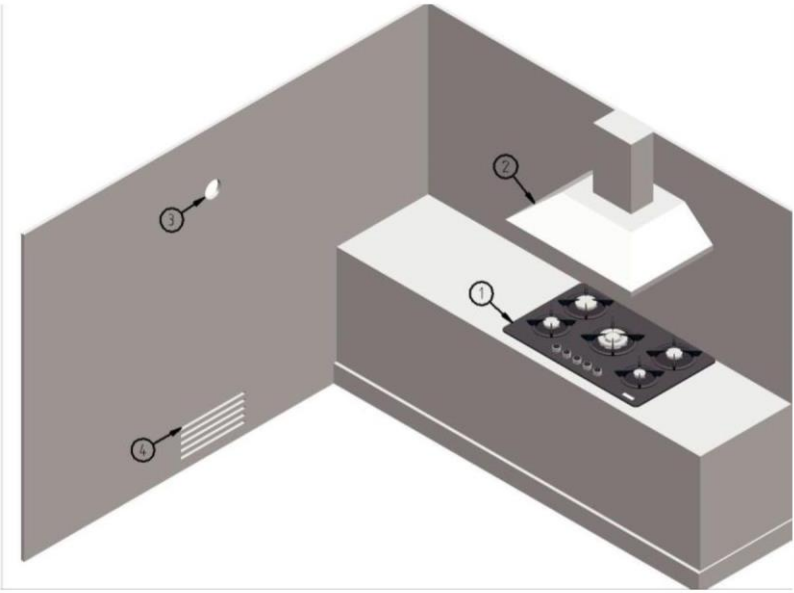
Figura 4.

- La distanza tra il piano cottura e un altro dispositivo (ad es. cappa da cucina) non deve essere inferiore a 700 mm (Figura 5).
- Se i piani cottura da 60 cm sono posizionati su un forno a incasso senza sistema di raffreddamento, si raccomanda di lasciare 300 cm^2 di foro di ventilazione per assicurare la circolazione dell'aria. Se si colloca il piano cottura da 75 o 90 cm, il forno deve avere una ventola di raffreddamento.

Figura 5.

Rilascio di gas combusti

- L'aria necessaria per la combustione viene presa dall'ambiente del piano cottura e i gas combusti vengono rilasciati nello stesso. Per un funzionamento sicuro dell'apparecchio è necessario mantenere un'adeguata ventilazione. Le aperture per la ventilazione sono definite in base al volume dell'ambiente e sono fornite in corrispondenza della balla (Tabella 1).
- I gas combusti devono essere scaricati all'esterno dalla cappa con il sistema di scarico.
- Se non si utilizza una cappa da cucina, deve essere utilizzato una ventola elettrica, che scarichi 3-5 volte l'aria della cucina, da installare alla parete o alla finestra dell'edificio (Figura 6)



1. Piano cottura
2. Aspiratore
3. Ventola elettrica
4. Apertura ventilazione

Figura 6.

VOLUME DELLA STANZA (m^3)	APERTURA DI VENTILAZIONE (cm^2)
Meno di 5 m^3	Minimo 100 cm^2
Tra 5m3 e 10 m3	Minimo 50 cm2
Superiore a 10 m3	Non richiesto
Seminterrato o cantina	Minimo 65 cm2

Tabella 1

Installazione del piano cottura sul bancone

• Per evitare l'inserimento di corpi estranei e liquidi tra il piano cottura e il bancone, applicare la guarnizione sul

foro del bancone, senza consentire alcuna sovrapposizione prima dell'installazione. (Figura 7)

- Posizionare il piano cottura sul foro del piano, centrando il foro di installazione.
- Fissare l'unità sul piano di lavoro, utilizzando la scheda di installazione e le viti. (Figura 7 e 8)

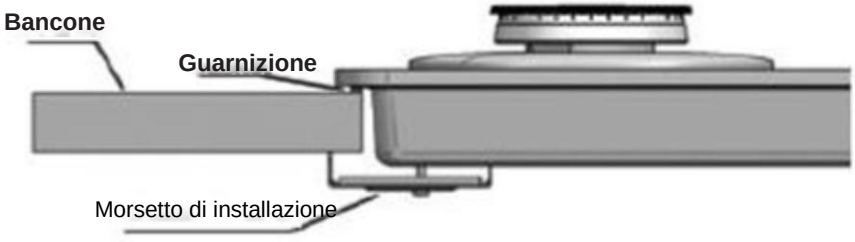


Figura 7.

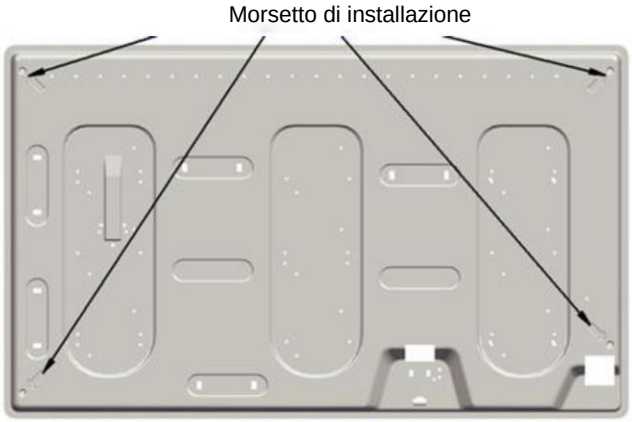


Figura 8.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il collegamento elettrico deve essere effettuato da una persona competente e autorizzata.
- Il cavo elettrico del piano cottura non deve essere posato in zone calde.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale fornito da un'agenzia che si occupa di cavi speciali o dal rivenditore di assistenza autorizzato.
- Per il collegamento elettrico non si devono utilizzare riduttori, adattatori e interruttori, in quanto causano eccessivo calore e incendi.
- Collegare il cavo elettrico ad una presa a muro con messa a terra. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di guasto relativo a questo problema.
- I dati di alimentazione della rete elettrica devono essere idonei con i dati riportati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio.

COLLEGAMENTO GAS

Queste istruzioni sono destinate al personale specializzato che possiede la competenza richiesta; l'installazione dell'attrezzatura deve essere eseguita secondo le norme applicabili.
Tutti i lavori relativi al gas devono essere eseguiti quando il collegamento elettrico è stato interrotto.
La targhetta del piano cottura indica il tipo di gas che si intende utilizzare con il piano cottura. L'allacciamento alla fornitura del gas o al tipo di gas deve essere realizzato dopo aver controllato la regolazione secondo il tipo di gas. L'allacciamento alla fonte principale di gas o alla bombola del gas deve essere effettuato dopo aver verificato la regolazione secondo il tipo di gas appropriato. Se la regolazione è impostata correttamente, si vedano i paragrafi seguenti:

Si noti che le cappe GPL devono avere il timbro TSE e 300 mmSS (30 mbar) di pressione in uscita.
La pressione del gas naturale è di 200 mmSS (20 mbar). Consultare il servizio clienti autorizzato per la conversione a gas naturale o GPL.
Utilizzare tubi, guarnizioni o sigilli secondo le norme nazionali applicabili.

In alcuni paesi in cui gli attacchi conici sono obbligatori, è previsto un attacco conico. In tal caso, la parte con attacco conico deve

Se l'unità sarà collegata ad un tubo flessibile, la lunghezza del tubo non deve superare i 120 cm.

Prima di iniziare i lavori relativi al collegamento al gas, interrompere l'alimentazione del gas.

Effettuare il collegamento in modo che non venga esercitata alcuna pressione sui dadi di collegamento e sui tubi. Assicurarsi che il tubo non si intasi o entri in contatto con spigoli vivi.

Il tubo del gas avrà stampo TSE, non posare attraverso aree calde.

NOTA: Sostituire il tubo del gas del piano cottura dopo 4-5 anni anche se non danneggiato.

NOTA: Controllare se ci sono perdite di gas dopo il collegamento con acqua e sapone. Non utilizzare mai la fiamma.

Accertarsi che non venga applicato alcun peso aggiuntivo sul tubo del gas.

E applicare il seguente ordine per l'installazione;

1. Nell'ordine: adattatore maschio cilindrico, guarnizione, adattatore gas femmina, componenti cilindrici conici o cilindrici cilindrici,
2. Serrare il punto di collegamento con delle chiavi, in modo che i tubi siano in posizione corretta,
3. Collegare il raccordo a C alla fonte principale di gas, utilizzando un tubo di rame duro o un tubo flessibile in acciaio.

AVVERTENZA: Controllare se vi sono perdite nei tubi, con una soluzione di sapone e non utilizzare mai la fiamma.

REGOLAZIONE PIANO COTTURA PER TIPO DI GAS

Queste istruzioni sono destinate al personale specializzato che possiede la competenza richiesta; l'installazione dell'attrezzatura deve essere eseguita secondo le norme applicabili.

Tutti i lavori relativi al gas devono essere eseguiti quando il collegamento elettrico è stato interrotto.

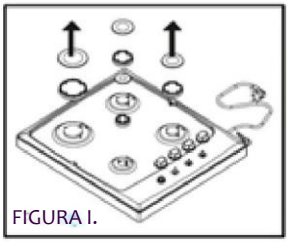


FIGURA I.

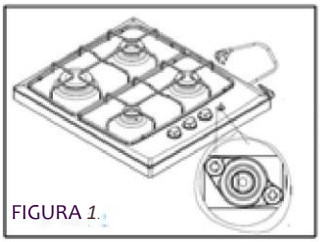


FIGURA 1.

Per la conversione del piano cottura, rimuovere le piastre dei bruciatori e i relativi spartifiamma. Sostituire gli iniettori come di seguito indicato, con gli iniettori di diametro adeguato definito nel manuale d'uso. Eseguire i lavori con un cacciavite a punta piana, per poter vedere la vite di regolazione della valvola, rimuovendo gli interruttori del piano cottura e le guarnizioni in gomma. Per impostare il basso livello di fiamma, ruotare la vite di regolazione del gas sulla valvola, per ottenere la minima portata di regolazione del gas. Effettuare questa regolazione dopo aver installato il componente del bruciatore, accendendo il bruciatore e portando la regolazione dell'interruttore al minimo.

La vite di regolazione del flusso deve essere serrata nelle conversioni a GPL, così come dovrebbe essere rilasciata per la conversione da GPL a gas naturale.

Dopo la regolazione del piano cottura, completare la procedura di conversione, collegando le guarnizioni in gomma e gli interruttori nello stesso ordine. Queste istruzioni sono destinate a un servizio di assistenza autorizzato. I prodotti devono essere installati secondo le norme vigenti e in modo appropriato. Prima di effettuare qualsiasi conversione, i collegamenti elettrici del piano cottura non devono essere tagliati in alcun modo.

La targhetta sul piano cottura indica il tipo di gas che si intende

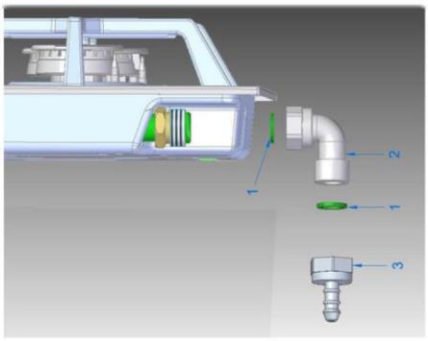
utilizzare con l'unità.

Dopo aver completato l'installazione dell'iniettore, controllare la tenuta al gas con la schiuma. Applicare la schiuma sul fondo degli iniettori per questo scopo. Premere con il dito sull'iniettore in modo che l'uscita del gas sia chiusa e controllare la presenza di eventuali bolle sulle aree di collegamento dell'iniettore.

INFORMAZIONI TECNICHE SUI FUOCHI A GAS

Fuoco A	SR Fuoco	Fuoco R	Fuoco wok (3,3 kW)	Fuoco wok (2,5 kW)	Fuoco wok (3,8 kW)
G 30-30 mbar LPG (0,50 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,65 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,85 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,89 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,82 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,98 mm)
G20-20 mbar NATURALE GAS (0,72 mm)	G20-20 mbar NATURALE GAS (0,97 mm)	G20-20 mbar NATURALE GAS (1,15 mm)	G20 - 20 mbar NATURALE GAS (1,28 mm)	G20 - 20 mbar NATURALE GAS (1,15 mm)	G20 - 20 mbar NATURALE GAS (1,35 mm)

Nota: Le posizioni del bruciatore sulla tabella sono indicate sulla piastra del bruciatore.



1 **Guarnizione Klinger/Nitrile**
2 **A gomito**
3 **Ingresso tubo flessibile GPL**

Completare l'installazione utilizzando la guarnizione al centro per l'ingresso del tubo GPL indicato nella figura precedente durante la conversione del gas naturale GPL.

EFFICIENZA ENERGETICA PIAN0 COTTURA

- Utilizzare padelle con fondo piano sul piano cottura. In questo modo, l'energia termica viene utilizzata al massimo.
- Si raccomanda di non utilizzare pentole concave.
- Utilizzare pentole con diametro adeguato. Non utilizzare pentole più piccole del diametro dei fuochi. L'utilizzo di pentole piccole può causare tracimazione e ridurre l'efficienza del piano cottura.
- Utilizzare padelle con fondo asciutto sul piano cottura. Non appoggiare il coperchio della pentola, soprattutto se bagnato sul bruciatore.
- Utilizzare un panno umido per pulire il piano cottura. Tuttavia, se si sporca, utilizzare acqua e detergente per assicurare

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere alla pulizia e alla manutenzione, osservare le seguenti regole.

- Chiudere l'apparecchio per motivi di sicurezza. Se l'apparecchio è impostato sulla regolazione del gas naturale, chiudere la valvola. Per i piani cottura a GPL chiudere il riduttore di pressione.
- Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa a muro.
- Se il piano cottura è caldo, attendere che si raffreddi.

- Per utilizzare il piano cottura in vetro e le griglie per periodi più lunghi è necessario pulirle con detergenti appropriati a determinati intervalli di tempo.
- La pulizia delle superfici in acciaio inox deve essere eseguita secondo le superfici in acciaio e la superficie deve essere asciugata preferibilmente con una panno in pelle morbida.
- Per evitare danni al sistema di combustione, non utilizzare il sistema di combustione quando i bruciatori non sono installati.
- Dopo la pulizia del tappo e della termocoppia, che fornisce il sistema di sicurezza, appoggiare lo spartifiamma su di essi, asciutto.
- Lavare con acqua le teste dei fuochi superiori a determinati intervalli di tempo e pulire e asciugare i canali del gas con una spazzola. Prestare attenzione a installare le teste al loro posto.
- Quando si pulisce il bruciatore non utilizzare acidi, diluenti, benzene o sostanze chimiche simili.
- È necessario pulire il piano cottura in vetro e le griglie con detergenti adatti, per poterlo utilizzare più a lungo.
- Dovrebbe essere pulito con detergenti adatti in base alle macchie e all'olio.
- Non utilizzare agenti, smacchiatori e detergenti, lana metallica e spugne aggressivi.
- Non riscaldare pentole a vuoto, in quanto il calore accumulato sul fondo può danneggiare la superficie del vetro.
- Non versare alcun liquido freddo sulla superficie del vetro o sui bruciatori quando sono caldi. Il vetro può rompersi a causa di uno shock termico.

Pulire regolarmente il piano cottura dopo ogni utilizzo, dopo averne atteso il raffreddamento, per mantenere il piano cottura al meglio.

Non estrarre in alcun modo le manopole durante la pulizia.

Parti in smalto

Tutte le parti smaltate vengono pulite utilizzando acqua, sapone e detergenti adatti. Il piano cottura deve essere asciugato accuratamente dopo la pulizia.

Griglie

Le griglie smaltate possono essere lavate in lavastoviglie.

Fuoco

I fuochi composti da due parti possono essere puliti utilizzando un detergente.

I bruciatori devono essere asciugati dopo il processo di pulizia e collocati delicatamente al loro posto.

Nei modelli ad accensione elettronica, l'elettrodo deve essere lasciato sempre pulito.

Nei modelli con valvole di sicurezza, la valvola deve essere pulita per un funzionamento a prova di errore.

Al termine del processo, i bruciatori devono essere ricollocati al loro posto.

I bruciatori non devono essere utilizzati se essi non sono al loro posto, per evitare danni al sistema di accensione elettronica.

Questo dispositivo, in Europa, è conforme alle direttive 2012/19/UE riguardo le apparecchiature elettriche ed elettroniche. (AEEE) questo dispositivo deve essere smaltito a noma di legge, per la tutela dell'ambiente e la salute umana, oltre che per prevenire possibili conseguenze negative. In caso contrario, questo sarebbe uno smaltimento inappropriato dei rifiuti. Questo simbolo sul prodotto indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico; ma consegnato presso dei centri di raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici. Il processo di distruzione del prodotto deve essere conforme alle normative ambientali locali. Per distruggere il prodotto, fare riferimento alle informazioni dettagliate relative al riciclaggio, che possono essere ottenute presso i dipartimenti competenti.
Conforme alle normative vigenti in materia di AEEE

SCHEDA PRODOTTO

Le informazioni contenute nella scheda tecnica del prodotto sono fornite a norma del regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione, che integra la direttiva 2009/125/CE del Parlamento e del Consiglio europeo

Informazioni per i piani cottura alimentati a gas a uso domestico

Marca	SILVERLINE						
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso						
Identificaz. modello		CS 5246	AS 5271	CS 5217- CS 5217 W	AS 5274	CS 5243-CS 5243 W- CS5243B01 CS5243W01	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Unità
Numero di fuochi a gas		5	5	4	5	4	
Efficienza energetica del fuoco destro posteriore	Fuoco a gas EE	60.4	57.3	60.4	58.1	59.2	%
Efficienza energetica del fuoco destro anteriore	Fuoco a gas EE			60.4		59.2	%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	60.4					%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	59.4		59.4		57.2	%
Efficienza energetica del fuoco centrale	Fuoco a gas EE	56.9					%
Efficienza energetica del fuoco centrale anteriore	Fuoco a gas EE		60.3		60.1		%
Efficienza energetica del fuoco centrale posteriore	Fuoco a gas EE		60.3		60.1		%
Efficienza energetica del fuoco sinistro	Fuoco a gas EE		55		54.3		%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Piano cottura a gas EE	59.3	58.2	60.1	58.2	58.5	%

SCHEDA PRODOTTO

Le informazioni contenute nella scheda tecnica del prodotto sono fornite a norma del regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione, che integra la direttiva 2009/125/CE del Parlamento e del Consiglio europeo

Informazioni per i piani cottura alimentati a gas a uso domestico

Marca	SILVERLINE						
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso						
Identificaz. modello		AS 5275 AS 5286 AS 5304	CS 5234- CS 5234 W CS 5303	AS 5276 AS 5279	CS 5236 CS 5236 W CS 5310	AS 5277 AS 5280	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Unità
Numero di fuochi a gas		4	4	4	5	5	
Efficienza energetica del fuoco destro posteriore	Fuoco a gas EE		56.4		56.4	60.1	%
Efficienza energetica del fuoco destro anteriore	Fuoco a gas EE	60.1		60.1			%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	58.1	56.4	54.3	56.4	58.1	%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	60.1	58	60.1	58	60.1	%
Efficienza energetica del fuoco centrale	Fuoco a gas EE				55.2	54.3	%
Efficienza energetica del fuoco centrale anteriore	Fuoco a gas EE						%
Efficienza energetica del fuoco centrale posteriore	Fuoco a gas EE						%
Efficienza energetica del fuoco sinistro	Fuoco a gas EE						%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Piano cottura a gas EE	59.4	56.9	58.2	56.5	58.2	%

SCHEDA PRODOTTO

Le informazioni contenute nella scheda tecnica del prodotto sono fornite a norma del regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione, che integra la direttiva 2009/125/CE del Parlamento e del Consiglio europeo

Informazioni per i piani cottura alimentati a gas a uso domestico

Marca	SILVERLINE								
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso								
Identificaz. modello		CS 5249 CS 5249 W CS5311	AS 5233	AS 5238	AS 5214 AS5443X01	AS 5215	AS 5283	AS 5287	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Unità
Numero di fuochi a gas		5	4	4	4	5	2	2	%
Efficienza energetica del fuoco destro posteriore	Fuoco a gas EE	56.4				56.4	58.1	57.3	%
Efficienza energetica del fuoco destro anteriore	Fuoco a gas EE		60.3	56.4	56.4				%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	56.4	57.3	58	55.2	58			%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	58	60.3	56.4	56.4	56.4			%
Efficienza energetica del fuoco centrale	Fuoco a gas EE	55.2				55.2			%
Efficienza energetica del fuoco centrale anteriore	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica del fuoco centrale posteriore	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica del fuoco sinistro	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Piano cottura a gas EE	56.5	59.3	56.9	56.0	56.5	58.1	57.3	%

SCHEDA PRODOTTO

Le informazioni contenute nella scheda tecnica del prodotto sono fornite a norma del regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione, che integra la direttiva 2009/125/CE del Parlamento e del Consiglio europeo

Informazioni per i piani cottura alimentati a gas a uso domestico

Marca	SILVERLINE								
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso								
Identificaz. modello		AS 5216	CS 5218 CS 5218 W CS 5306	AS 5239	CS 5222	AS 5240	CS 5224 CS 5224 W CS 5308	AS 5242	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Unità
Numero di fuochi a gas		5	4	4	5	4	5	5	%
Efficienza energetica del fuoco destro posteriore	Fuoco a gas EE	58	57.3	58	60.4	58	57.3	56.4	%
Efficienza energetica del fuoco destro anteriore	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE		57.3	56.4	60.4	56.4	57.3	58	%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE		57.3	56.4	59.4	53.7	57.3	56.4	%
Efficienza energetica del fuoco centrale	Fuoco a gas EE				56.9		53.2	55.2	%
Efficienza energetica del fuoco centrale anteriore	Fuoco a gas EE	56.4							%
Efficienza energetica del fuoco centrale posteriore	Fuoco a gas EE	56.4							%
Efficienza energetica del fuoco sinistro	Fuoco a gas EE	55.2							%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Piano cottura a gas EE	56.5	57.3	56.9	59.3	56.0	56.3	56.5	%

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

SCHEDA PRODOTTO

Le informazioni contenute nella scheda tecnica del prodotto sono fornite a norma del regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione, che integra la direttiva 2009/125/CE del Parlamento e del Consiglio europeo

Informazioni per i piani cottura alimentati a gas a uso domestico

Marca	SILVERLINE								
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso								
Identificaz. modello		CS 5253	CS 5263	CS 5289	CS 5264	CS 5284 CS 5284 W	AS 5241 AS5444X01	CS 5223 CS 5223 W CS 5307	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Unità
Numero di fuochi a gas		5	2	5	1	2	5	5	%
Efficienza energetica del fuoco destro posteriore	Fuoco a gas EE	59.2	59.4	59.4	56.9	58.1	60.3	57.3	%
Efficienza energetica del fuoco destro anteriore	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	59.2		59.2			57.3	57.3	%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE	57.5	60.4	57.5			60.3	57.3	%
Efficienza energetica del fuoco centrale	Fuoco a gas EE	54		54			55	53.2	%
Efficienza energetica del fuoco centrale anteriore	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica del fuoco centrale posteriore	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica del fuoco sinistro	Fuoco a gas EE								%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Piano cottura a gas EE	57.5	59.9	57.5	56.9	58.1	58.2	56.3	%

SCHEDA PRODOTTO

Le informazioni contenute nella scheda tecnica del prodotto sono fornite a norma del regolamento delegato (UE) n. 66/2014 della Commissione, che integra la direttiva 2009/125/CE del Parlamento e del Consiglio europeo

Informazioni per i piani di cottura misti per uso domestico

Marca		SILVERLINE					
Tipo di piano cottura		PIANO COTTURA DA INCASSO ELETTRICO E A GAS					
Identificaz. modello		CS 5244 CS 5244 W	CS 5309	AS 5278	AS5323X01	AS5324X01	
	Simbolo	Valore	Valore	Valore	Valore	Valore	Unità
Numero di zone e/o aree di cottura elettriche		1	1	1	1	2	
Tecnologia di riscaldamento (zone di cottura a induzione e zone di cottura, zone di cottura radianti, piastre piene) per zona e/o area di cottura elettrica		Piene piastre	Piene piastre	Piene piastre	Piene piastre	Piene piastre	
Per zone a cottura elettrica circolari: diametro della superficie utile per zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato a 5 mm	0	14.5	14.5	14.5	14.5	14.5	cm
Per le zone o aree di cottura elettrica non circolari: la lunghezza e la larghezza della superficie utile per zona o area di cottura riscaldata elettricamente, arrotondata ai 5 mm più vicini	W						cm
Consumo di energia per zona di cottura o area elettrica, calcolata per kg	Cottura elettrica EC	205.0	205.0	205.0	205.0	205.0	Wh/kg
Numero di bruciatori a gas		3	4	3	4	4	
Efficienza energetica del fuoco destro posteriore	Fuoco a gas EE	59.4	60.4		60.3	60.3	%
Efficienza energetica del fuoco destro anteriore	Fuoco a gas EE	60.4		60.1			%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE		60.4	58.1	58.4	58.4	%
Efficienza energetica del fuoco sinistro posteriore	Fuoco a gas EE					58.4	%
Efficienza energetica del fuoco centrale	Fuoco a gas EE		56.9		56.6		%
Efficienza energetica del fuoco centrale anteriore	Fuoco a gas EE						%
Efficienza energetica del fuoco centrale posteriore	Fuoco a gas EE						%
Efficienza energetica del fuoco sinistro	Fuoco a gas EE						%
Efficienza energetica per il piano cottura a gas	Piano cottura a gas EE	59.9	59.2	59.1	58.4	59	%

Al fine di determinare la conformità con i requisiti di progettazione eco-compatibile, sono stati applicati i metodi di misurazione della qualità e i calcoli dei seguenti standard: EN 30-2-1

2020-1

www.silverline.com

Manufacturer-Produttore / Importer-Importatore:
SILVERLINE EV GEREÇLERİ Satış ve Pazarlama A.Ş.
Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No:6
Silkar Plaza Kat: 3 Bayrampaşa/ İSTANBUL
Tel: 0212 484 48 00 (pbx)
Fax: 0212 481 40 08
email: contact@silverline.com