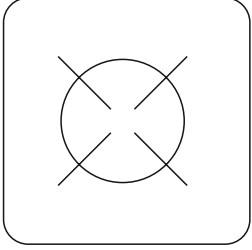


Model: RS5322B01 RS5322C01 RS5322R01



- TR Ankastra Ocak Kullanım Kılavuzu
- EN Built-in Hob User Manual

SILVERLINE®



444 4 758
SLV
ankastre danışma hattı

P21060R00

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ,

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

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

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

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

İÇİNDEKİLER

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

GÜVENLİK BİLGİLERİ VE UYARILAR

Bu ürünü monte etmeden veya kullanmadan önce lütfen kılavuzu okuyunuz.

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

- Ocağınızı kendi halinde çalışmaya bırakmayınız, sık aralıklarla kontrol ediniz.
- Ürünü taşıırken, temizlerken veya ocağa bakım yaparken fişini elektrik prizinden çıkarınız.
- Hiçbir zaman fişi prizden kablosunu çekerek çıkarmaya çalışmayınız.
- Ellerinizi veya ayaklarınız ıslak veya nemli ise kesinlikle ürüne dokunmayınız ve cihazı kullanmayınız.
- Cihazın kurulumdan sonra ambalaj malzemelerini lütfen güvenlik ve evre koşullarına gereken önemi göstererek çöpe atınız. Artık ambalajların yeniden kullanımı için özelliklerine göre (folyo, karton, strafor) ilgili geri dönüşüm kutularına atınız. Herhangi bir elektrikli donanımı çöpe atarken kablosunu keserek kullanılmaz hale getiriniz.
- Ocağınızın kullanım sırasında çok sıcak olduğunu unutmayınız.
- Mutfağın (kullanacağınız ortamın) iyi havalandırıldığına emin olunuz. Ocağın uzun süreli ve sık kullanımı ekstra bir havalandırma gerektirmektedir; örneğin bir pencere açarak veya mevcut havalandırmanın gücünü arttırıp daha etkin bir havalandırma sağlayabilirsiniz. Havalandırma boşluklarının hiçbir zaman kapanmamasına hava akımının engellenmemesine özen gösteriniz.

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

NAKLIYE İLE İLGİLİ BİLGİLER

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

Orjinal ambalajı yok ise;

- Ürününüzün dış yüzeylerine gelebilecek darbelere karşı önlem alınız. Üzerine ağır yük koymayınız.
- Taşıma sırasında ürününüzü (üst taraf yukarı gelecek şekilde) yere paralel konumda tutunuz/yerleştiriniz.
- Tencere taşıyıcılarını birbirine temas etmeyecek şekilde ayrı taşıyınız.

Ambalaj

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



bulunmak için ambalaj malzemesi atıklarını geri dönüşüm kutularına atınız.

Eski Cihazların Elden Çıkarılması

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

ı saklanması bu cihazın el değiştirmesi durumunda cihazın işleyişi ması açısından bilgi vereceğinden önerilmektedir.



da çöpe atmadan önce, çevreye ve insan sağlığına karşı potansiyel engellenmesi gerekmektedir. Aksi takdirde bu cihaz uygunsuz bir



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



OCAK TEKNİK ÖZELLİKLERİ



RS5322C01, RS5322B01, RS5322R01

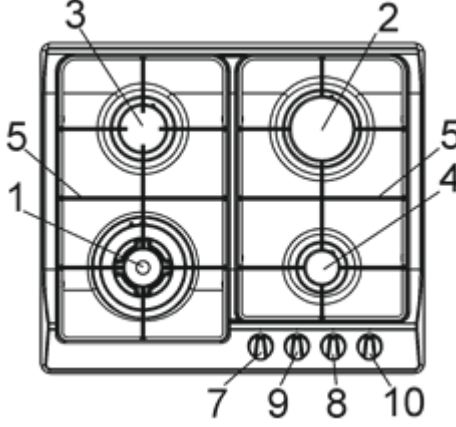
220-240 V- 50 Hz. elektrikle çalışmak üzere tasarlanmıştır.

Dikkat: Bu ürün ev kullanımı için imal edilmiştir.

TEKNİK ÖZELLİKLER

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

ÜRÜN TANIMLANMASI



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

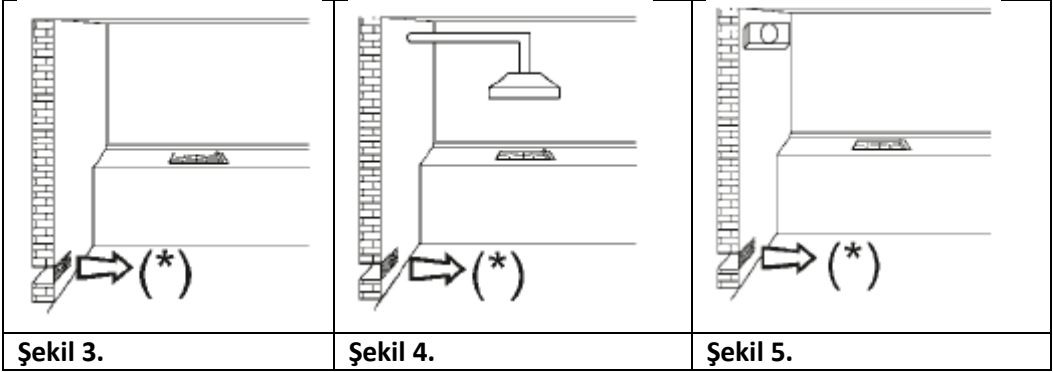
CİHAZIN KURULUMU

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

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

ÖNEMLİ!

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



Notlar:

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

CİHAZIN MONTAJ BİLGİLERİ

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

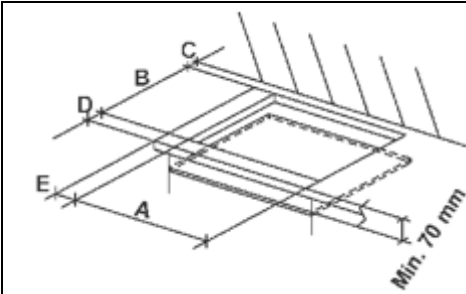
Paketleme malzemelerini (kutular, poşetler, straforlar, vidalar, vb...) çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutunuz.

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

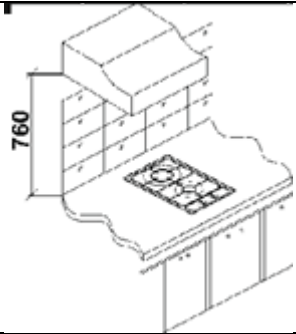
DİKKAT: Cam doğrudan mobilya üzerine yaslanmamalı, mobilya üzerine yaslanan kısım şişirme plakasının tabanı olmalıdır.

Değerler mm.cinsinden verilmiştir.

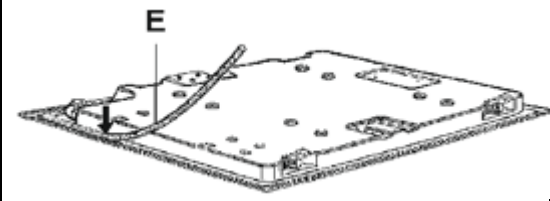
	A	B	C	D	E
4F	553	473	63.5	63.5	100 min.



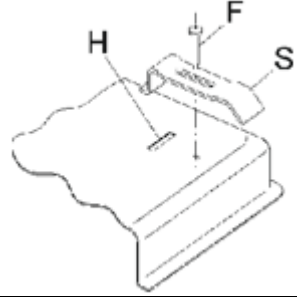
Şekil 7.



Şekil 8.



Şekil 9.



Şekil 10.

CİHAZIN MONTAJI

OCAGIN YERLESTİRİLMESİ

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

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

ÖNEMLİ MONTAJ UYGULAMALARI

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

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

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

ODANIN HAVALANDIRILMASI

Cihazınızın tam kapasite ile çalışabilmesi için ocağın montaj edildiği odanın iyi bir şekilde havalandırılması gerekmektedir. Odadaki gaz oranını dengelemek için gereken hava oranı 20m³ ten az olmamalıdır. Hava doğal bir şekilde oda içinde bulunan havalandırma deliklerinde hareket etmeli ve havayı oda dışına atmalıdır (bknz.ŞEK.3).

MONTAJ YERİ VE HAVALANDIRMA

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

GAZ BAĞLANTISI

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

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

UYARILAR:

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

ELEKTRİK BAĞLANTISI

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

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

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

Besleme şebekesine bağlantı, priz aracılığı ile gerçekleştirilmiş olduğunda:

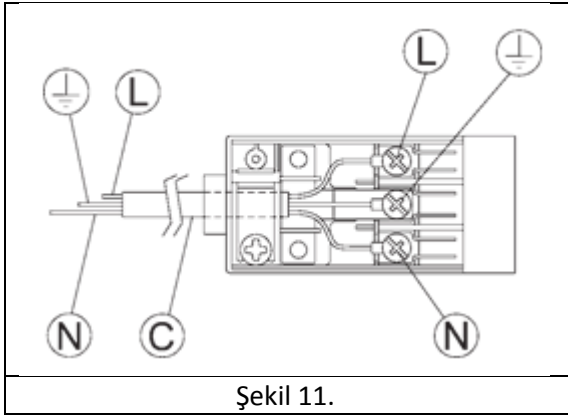
- Donatılmamış olması halinde besleme kablosuna "C" (bakın res.11), bilgi etiketi üzerinde belirtilmiş yüke uygun normalize edilmiş bir fiş uygulayın. Kabloları, aşağıda belirtilmiş karşılıklara dikkat ederek res.11'deki şema uyarınca bağlayın:

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

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

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

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



UYARILAR:

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

Aparat, aşağıdaki Avrupa Direktiflerinin talimatlarına uygundur:

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

GAZLI YANICILARIN KULLANIMI

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

Yanıcı gözlerimizde hava ayarları yapılmasına gerek yoktur.

YANMA GÖZLERİ

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



SEKİL 12



SEKİL 12/A

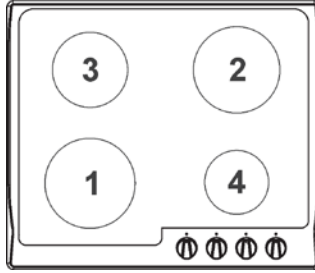
MEMELERİN DEĞİŞMESİ

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

Memelerin değişiminden sonra yukarıda da belirtildiği gibi ayarların yapılması gerekmektedir.

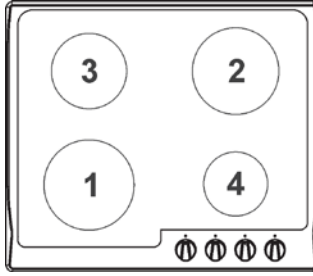
Rahatınız için aşağıdaki tabloda ocak ısı giriş değerlerini, meme çaplarını ve gaz basınçlarını bulabilirsiniz.

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



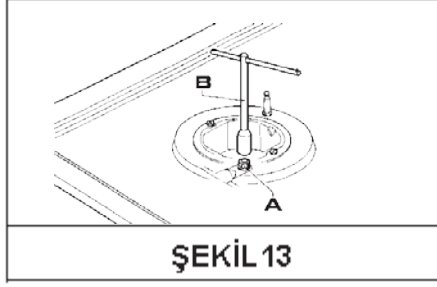
TABLO

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



TABLO

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



ŞEKİL 13

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

OCAGIN PARÇALARININ DEĞİŞTİRİLMESİ

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

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

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

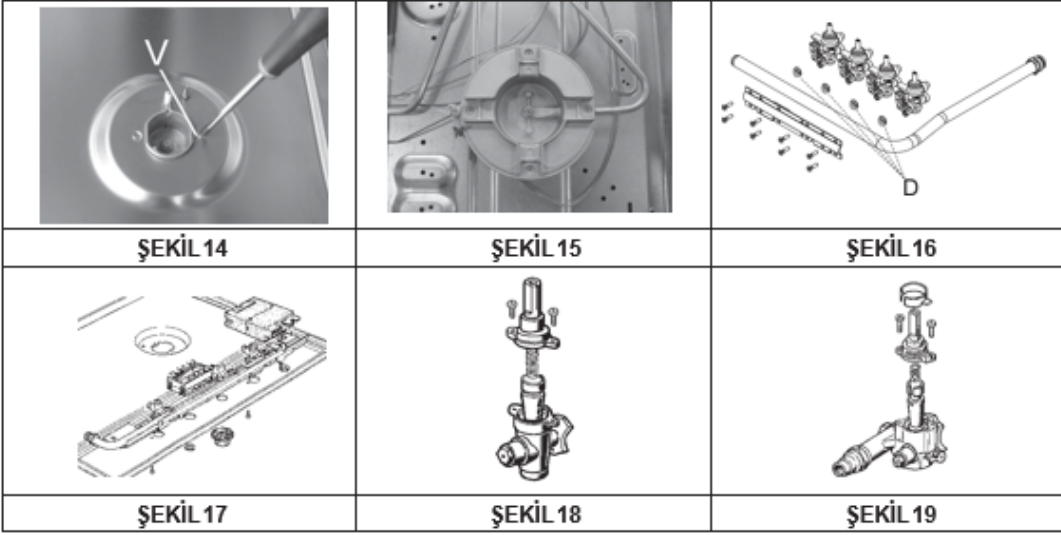
Kafayı değiştirdikten sonra “D” (sek. 16) contasını değiştirmenizi tavsiye ederiz.

Muslukları yağlamak (bkz.ŞEK.18 - 19)

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

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

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



YANICI GÖZLER

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

- **Manuel Ateşleme**

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

- **Elektrikli Ateşleme**

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

- **Otomatik Elektrikli Ateşleme**

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

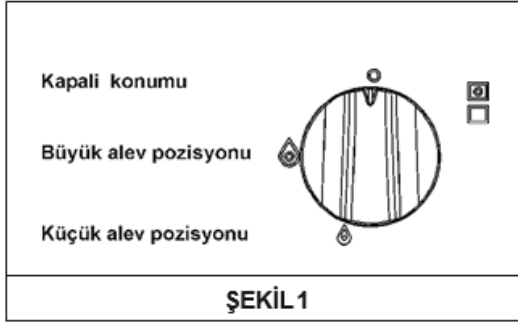
- **Gaz Kesme Emniyet Sistemi Bulunan Ocaklarda Ateşleme**

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

YANICI GÖZLERİ NASIL KULLANIRSINIZ

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

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



OCAĞINIZI GÜVENLİ VE ETKİN KULLANMA

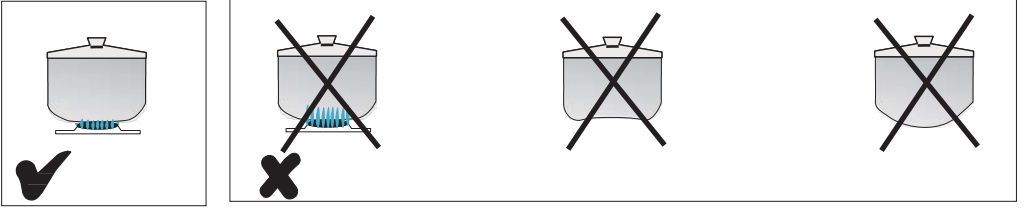
- Gaz tasarrufu yapmak ve en iyi randımanı almak için, yanıcılar üzerinde tabanı düz olan tencereler kullanınız. Dışa dönük (dış bükey) tabanlı tencereler kullanılmaması tavsiye edilir.
- Yanıcılar üzerinde uygun çapta tencereler kullanınız. Mümkün olduğu kadar, bek çapından küçük tencereler kullanmayınız.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

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

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

Tablo 2. Beklere uygun tencere çapları

Ateşi kabının kenarlarından taşmayacak şekilde ayarlayınız.



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

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



TEMİZLİK VE BAKIM

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

OCAK GÖVDESİ

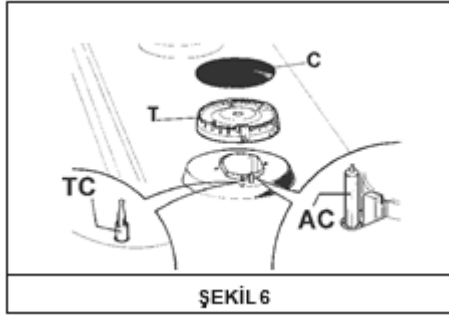
Periyodik olarak, elektrikli gözü, emaye çelik tencere dayanağını, yanıcı göz kapağını “C” ve kafalarını “T”(bknz. ŞEK. 6) ılık sabunlu su ile yıkayınız. Ateşleme tertibatları “AC” ve termokupl sensörlerini “TC” e temizleyin. Onlar bulaşık makinesinde koymak olmamalıdır.

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

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

UYARILAR:

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



BAKIM VE ONARIM

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

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

YETKİLİ SERVİS GELMEDEN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER

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

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

MÜŞTERİ SERVİS VE GARANTİ

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

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

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

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

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

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

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

Garanti İle İlgili Olarak Müşterinin Dikkat Etmesi Gereken Hususlar;

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

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

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

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

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

Müşteri Seçimlik Hakları

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

Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

2.Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

a)Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

b)Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

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

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

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

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

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

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

•AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.

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

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

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



AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR.

SILVERLINE YETKİLİ SERVİS LİSTESİ

İL	İLÇE	SERVİS UNVANI	YETKİLİ KİŞİ	YAZIŞMA ADRESİ	TELEFON 1:	FAK:
ADANA	CEYHAN	HÜSEYİN DEMİR	HÜSEYİN DEMİR	B.KIRIM MH.4 SK.NO:8/A	0 322 613 17 77	0 322 613 17 77
	KOZAN	LİDER SOĞUTMA	HÜSEYİN KURT	TUFANPAŞA MAH.ÜSTÜN SK.NO:65-A	0 322 515 08 85	0 322 515 08 85
	MERKEZ	PRESİTÜ TEKNİK	YOLKAN AKYUZ	HUZUREVLERİ MH. ALPARSLAN TÜRKİŞ BULVARI NO: 329 YAŞIN İŞIK APT.	0 322 247 06 17	0 322 247 06 17
	MERKEZ	PRESİTÜ TEKNİK	YOLKAN AKYUZ	GÜZEL YALI MAH.81204 SK.SÜLEYMAN DEMİREL BULVARI DUYGU APT.3/B	0 322 247 06 18	0 322 247 06 18
ADIYAMAN	MERKEZ	AKRADAS SOĞUTMA	ABDOLCELİL UYANIK	KAYALIK MAH. 2. ÇEVRE YOLU HİSİN MANSUR CAD. NO: 272 / A	0 416 213 43 43	0 416 213 43 43
	GÖLBAŞI	EFEYER TİCARET	HAKAN DEMİREL	YENİ MAHALLE NAMIK KEMAL CADDESİ NO:63	0 416 781 99 09	0 416 781 99 09
AFYON	KAHTA	EGE SOĞUTMA	YALÇIN EĞE	FIRAT MAH. M.AKIF CAD. NO: 101/B	0 416 725 95 60	0 416 725 95 60
	MERKEZ	BARBAROS TEKNİK SERVİS	ABDULLAH BARBAROS	İMARET CAMİ KARŞISI MARULCU MH.ÇIĞIRKÖZÜĞÜLÜ SK.NO:18/A	0 272 215 12 17	0 272 215 12 17
	MERKEZ	FATH SOĞUTMA	FATH ÇOMAK	CUMHURİYET MH. ŞÜKRÜ ÇELİK ALAY CD. ESRA SİTESİ ALTI C BLOK NO:13	0 272 214 53 31	0 272 214 30 77
AĞRI	DOĞUBEYAZIT	BEYTER TEKNİK	MEHMET BEYTER	BÜYÜK AĞRI CAD. FATİH CAMİ YANI NO:48	0 472 312 47 95	
	MERKEZ	AĞRI YETKİLİ SERVİS	LEVANT BUDAK	29 EKİM CAD.MEYDAN CAMİ AKRASI SEVİĞİ APT.ALT1	0 472 215 99 36	0 472 215 99 36
	PATNOS	AĞLAMAZ ELEKTRİK	MESUT AĞLAMAZ	CUMHURİYET CD. HAMAM YOLU NO:16	0 472 616 61 81	0 472 616 61 81
AKSARAY	MERKEZ	GÜLER TEKNİK SOĞUTMA	METİN UYANIK	HACHASANLI MAH.DORUKAN APT.ALT1 NO:129/C	0 382 222 00 03	0 382 222 00 03
	GÜMÜŞHACIKÖY	GÖZDE BEYAZ EŞYA SERVİS	FATİH GÜLTÜRK	ARTIKARAT MH. CUMHURİYET CD. NO:14	0 358 717 60 60	0 358 717 60 60
AMASYA	MERKEZ	ER TEKNİK	SEKMAN ER	HARMANLAR MAH.ZÜBEYDE HANIM CAD.NO:10/C	0 358 514 07 00	0 358 514 07 00
	MERKEZ	ELİT TEKNİK	GÖKHAM ÖZSOY	PİRİNÇÇİ MH.HABİBİ SK.TARTAN APT.NO:26 AMASYA ÇÖREKÇİSİ YANI	0 358 201 00 05	0 358 201 00 05
ANKARA	BEYPAZARI	TOYDEMİR TEKNİK	YASİN TOYDEMİR	HACIKARA MH. SANAYİ MESEKEN 4. SK. NO:5/2	0 312 495 92 86	0 312 495 92 86
	ÇANKAYA	BAY TEKNİK	MUSA KARABAŞ	BİRLİK MAH.457 SK. NO:5 / A	0 312 440 97 97	0 312 442 44 69
	ÇANKAYA	YILDIZ ANKARA TEKNİK SERVİS	A.ÖĞÜZ KELÇE	SANCAK MH. ÇİDDE CD. NO:13/A	0 312 381 44 55	0 312 355 44 55
	KEÇİÖREN	DOĞSER TEKNİK	ÇİHAN AKDOĞAN	SANATORYUM CD.NO:201 / A SK. NO: 14	0 312 623 47 46	0 312 621 38 47
	POLATLI	TİMARÇIRIM TEKNİK SERVİS	ZAFER AYDIN	KURTULUŞ MAHALLESİ ATATÜRK CADESİ NO:139	0 312 236 20 52	0 312 236 20 52
	PURSAKLAR	YALÇIN TEKNİK	DURALI KARABACAK	YUNUS EMRE MH. YUNUS EMRE SK. NO: 15 / B	0 242 345 74 72	0 242 345 74 72
ANTALYA	MERKEZ	YILDIZ TEKNİK	AHMET YIDIZ	GÜVENLİK MH. 261 SK. ÖZGÜR APT. NO:15 / B	0 242 519 31 32	0 242 519 31 32
	ALANYA	ALP TEKNİK	İBRAHİM KALKAN	KADIPASA MH. ALIHAHYAR SK. NO:5 / A	0 242 836 19 99	0 242 836 29 88
	KAŞ	SARICAOĞLU TİCARET	İDRİS SARICAOĞLU	ANDIFLU MH.ATATÜRK BULVARI NO:14	0 242 746 06 57	0 242 746 03 89
	MANAVGAT	ÜREYEN İSITMA VE SOĞUTMA	MEHMET ÜREYEN	YUKARI HISAR MH.HASTANE CD.NO:70/B	0 242 243 33 90	0 242 243 33 91
ARDAHAN	MURATPAŞA	BÜYÜKGEBİZ İNŞAAT	MUSTAFA GÖKSU	KIZILSARAY MAH. DOLAPLIDERE CAD. 80.SOK. ÇAKMAK İŞHANI NO:8/5-6	0 478 211 29 82	0 478 211 29 82
	MERKEZ	OKTAY SOĞUTMA	OKTAY FIRINCIL	KAPTANPAŞA MH. ÜMİT KAFTANCIĞI CD. NO:15	0 466 351 76 12	0 466 351 76 12
ARTVIN	HOPA	EFULİM YETKİLİ SERVİS	BÜLENT ARSLAN	KULEDİBİ MH.KARADEZİN CAD.ZEMİN KAT NO:17	0 466 517 34 66	0 466 517 34 66
	MERKEZ	ÖMER ELEKTRONİK	ÖMER KÜÇÜKÇAY	MIRALAY ŞÜKRÜ BEY CAD.BİM MARKET KARŞISI ARTVIN/MERKEZ	0 466 517 34 66	0 466 517 34 93
	MERKEZ	TEKNİK SOĞUTMA	SÜLEYMAN DEMİRCİ	YENİKÖY MAH.EMEK CAD.NO:10	0 256 219 12 97	0 256 811 40 70
AYDIN	DİDİM	YORAN TEKNİK	DENİZ DEMİRTAŞ	YENİ MAH 821 SOK. NO: 16	0 256 219 12 96	0 256 219 12 97
	MERKEZ	KAYRA SOĞUTMA	LEVANT ÖZTEPE	MİMAR SINAN MH. YÜRÜK ALI EFE BLV. ALI KONUT SİTESİ NO:24/F	0 266 245 84 85	0 266 245 84 85
BALIKESİR	MERKEZ	ERDOĞAN ELEKTRİK	SALİM ERDOĞAN	ALI HİKMET PAŞA MH.ALATAY CD. NO:56	0 266 714 12 50	0 266 714 12 50
	BANDIRMA	EMEK TEKNİK	MURAT SAĞIN	İHSANİYE MH. 8 EVLER SK.NO:18/B	0 266 373 51 51	0 266 373 33 51
	EDREMIT	VAROL-SER	OSMAN VAROL	CAMİVASAT MH. GAZİ CD. NO:49	0 378 227 56 59	0 378 227 82 92
BARTIN	MERKEZ	EFE SOĞUTMA	OKTAY KAMAL	OKULAK MH. TOPUÇ KONAĞI CD. NO:110/A	0 488 214 70 74	0 488 215 10 79
BATMAN	MERKEZ	AKDAŞ KARDEŞLER SOĞUTMA	M.EMİN AKDAŞ	AYDINLIK EVLER MAH. 12. CD. NO:127	0 488 231 80 47	0 488 231 80 47
	MERKEZ	GÜLER TEKNİK	MEHMET GÜLER	ÇAMLIÇA MH.DOSTLAR CD. NO:134	0 228 314 79 57	0 228 314 78 57
BİLECİK	BOZDÜYÜK	TÜRK-SEV TEKNİK	ILHAN BILGIN	KASIMPAŞA MH. KIVIRKÖĞÜLÜ CD. NO:13	0 426 213 14 83	0 426 213 14 83
BİNGÖL	MERKEZ	AHMET SOĞUTMA	MEHMET ERKAN	YEŞİLYURT MAH.MARPAŞA FEVZİ ÇAKMAK CAD MERCAN AP ALTI	0 228 314 79 57	0 228 314 78 57
BİTLİS	TATVAN	DOĞU TEKNİK	FATİH GEÇLER	TUĞ MAH.ZİRAİ DONATIM CAD.NO:106	0 374 212 11 32	0 374 212 12 32
BOLU	MERKEZ	İKLİM SOĞUTMA VE ELEKTRİK	ERGÜN BEZİRCER	KABAMANLI MH.ŞEHİTLER MÜHÜRÜMÜHÜRÜLÜĞÜ SK.NO:10/A	0 248 235 25 75	0 248 235 25 75
	MERKEZ	DADAK SOĞUTMA	MURAT DADAK	KONAK MH. RIZA DOĞRUL CD. NO:29	0 248 231 49 07	0 248 231 49 07
	BULCAK	ÖZDOĞAN SOĞUTMA	BUYRAM ÖZDOĞAN	ÖĞÜZHAN MAH.3911 SOK.NO:7	0 248 513 23 52	0 248 513 23 52
BURDUR	KARAMANLI	JENGÜN TEKNİK	MEHMET JENGÜN	PAZAR MH. HAL BINALARI NO:2	0 248 234 03 03	0 248 234 03 03
	MERKEZ	SUDE SOĞUTMA	SERKAN EVLİL	ÖZŞÜR MAH.ÇELİK SOK.NO:12	0 224 513 68 40	0 224 513 68 40
	GEMLİK	PAŞA TEKNİK	ERDEM ERDOĞAN	DR.ZİYA KAYA MİLLİET CAD. NO:25	0 224 713 89 92	0 224 713 89 92
BURSA	İNEGÖL	GÜNCE TEKNİK	GÜNDOZ ÇEÇİL	SİNAVBEY MAH.MURAT CAD. NO:11	0 224 712 31 00	0 224 712 31 14
	İNEGÖL	İKLİM SOĞUTMA İSITMA	CENGİZ KAYAN	KEMALPAŞA MH. YEŞİL ÇAYIR SK. NO:22	0 224 676 66 80	0 266 714 38 06
	KARACABEY	GÜRKAN TİCARET	GÜRKAN ERGÜVENÇ	RUNGUÇPAŞA MAH. 14 SK.NO:11	0 224 233 22 11	0 224 233 19 74
	OSMANGAZİ	AYDIN TEKNİK	İBRAHİM AYDIN	SOĞANLI MH.NİLÜFER CD.NO:66	0 286 213 15 15	0 286 213 15 17
	MERKEZ	ALKAR KLİMLENDİRME	YÜKSEL ALDEMİR	İSMETPAŞA MAH.KAYAAALP CAD. NO:2	0 286 317 22 56	0 286 317 22 56
ÇANAKKALE	BİGA	SİLA TEKNİK	BUYRAM TOPUÇ	HAMİDİYE MH. İNÖNÜ CD. NO:28/C	0 286 512 39 56	0 286 512 39 56
	GELİBOLU	GÜNGÖR TEKNİK	UFUK GÜNGÖR	GAZİ SÜLEYMAN PAŞA CD. GAZİ SÜLEYMAN PAŞA MH. ÖZTÜRK SİT. NO: 1	0 376 212 29 16	0 376 212 29 16
ÇANKIRI	MERKEZ	ÇİHAN TEKNİK	ÇİHAZ ASLAN	BUĞDAY PAZARI MAH.ATATÜRK BLV.ANIL APT.A BLOK NO:4	0 376 518 15 54	0 376 518 12 76
	ŞANBAZÖZÜ	AYDOĞDU TEKNİK SOĞUTMA	ABDULLAH AYDOĞDU	CUMHURİYET MH. BELEDİYE İŞMERKEZİ YANI NO:11/2	0 364 224 77 80	0 364 224 77 80
ÇORUM	MERKEZ	ERDEM SOĞUTMA	ERSOY ERDEM	KALE MAH.EMEK CAD.NO:14/B	0 258 264 44 04	0 258 264 44 04
	MERKEZ	AKSU TEKNİK	MUHAMMET AKSU	DEĞİRMENÖNÜ MH. 1739 SK. NO:12	0 258 242 59 81	0 258 264 99 23
DENİZLİ	MERKEZ	SİSTEM SOĞUTMA	İLKER TEKDEMİR	TOPRAKLIK MH. 571 SK. NO:11 / A	0 258 713 65 22	0 258 713 65 22
	ÇIVRIL	TEKİN TİCARET	FIRAT TEKİN	SARAY MH. DEĞİRMEN CD.20.SK. NO:12	0 412 252 41 88	0 412 252 41 88
DİYARBAKIR	MERKEZ	SÜDEM TEKNİK	MEHMET HANFİ DEMİR	PEYAS MH.523.SK.SERİN EVLER 3 SİT. B BLOK ALTI NO : 19 /A KAYAPINAR/	0 412 235 15 15	0 412 235 15 15
	BAGLAR	KAYA İSITMA VE SOĞUTMA	ŞEYHİMUS KAYA	5 NISAN MH. GİRNE CD. 38. SK. NO:56/C	0 380 512 39 56	0 380 512 39 56
	MERKEZ	KÜÇÜKLER SOĞUTMA	ERÇİN KÜÇÜK	KÜLTÜR MH.SÜLEYMAN KUPUMCU CD.NO:77/B	0 284 225 63 09	0 284 225 63 09
EDİRNE	MERKEZ	OCAK TEKNİK	HARUN OCAK	YANCIÇI ŞAHİN MAH. ATATÜRK CD. NO:31/1	0 284 712 39 90	0 284 714 70 34
	KEŞAN	SİMGE SOĞUTMA	İSMAIL BAYLIŞIŞ	BÜYÜK CAMİ MAH. İSTİKLAL CAD. NO 29	0 424 238 09 61	0 424 238 09 62
ELAZIĞ	MERKEZ	MEHMET ZORLU	MEHMET ZORLU	RIZAYI MH. KIBRIS ŞEHİDİ MEHMET GÜLLÜ CD. NO:53/A	0 446 214 24 64	0 446 214 24 64
ERZİNCAN	MERKEZ	AKAR ELEKTRİK	EBUBEKİR AKAR	KARAAĞAÇ MH.SÜMERBANK CD. NO:10	0 442 319 11 44	0 442 319 11 44
ERZURUM	MERKEZ	KARDELEN BAKIM ONARIM	EBUBEKİR AKIN	ŞÜKRÜPAŞA MH. ŞİH KÖVÜ CD. EMİN EVLER ALTI NO:132 YAKUTİYE	0 222 224 30 10	0 222 224 30 10
EŞKİŞEHİR	MERKEZ	EPSEN ELEKTRONİK	DURMUS TEPEKİC	KIRMIZI TOPRAK MH. ALI FUAT GÜVEN CD. NO:31 / A	0 222 234 33 52	0 222 234 33 52
	MERKEZ	KESEN TEKNİK SERVİS	SALİH ZEMİN	ARIFIYE MH. M.KEMAL ATATÜRK CD. NO:10/D	0 342 338 29 29	0 342 338 29 29
GAZİANTEP	MERKEZ	YIPER SERVİS	SELÇUK SENGİN	DEĞİRMİÇEM MAH.ABDULLAH ÇOLAKOĞLU CAD MNO 16/2	0 342 517 19 19	0 342 517 19 19
GAZİANTEP	NİZİP	ÖZKAR SOĞUTMA	ABDULKADİR DİKER	SAHA MAH. CUMHURİYET CAD. NO:41	0 454 212 40 16	0 454 212 40 16
GİRESUN	MERKEZ	DORUK TEKNİK	EMRAH ÇAKMAK	NİZAMİYE MH. ORHAN YILMAZ CD. NO:22 / B	0 456 213 74 49	0 456 213 74 49
GÜMÜŞHANE	MERKEZ	RECEP KOLTOĞLU	RECEP KOLTOĞLU	HASAN BEY MAH. CUMHURİYET CD. NO:94 B	0 438 211 73 03	0 438 211 73 03
HAKKARI	MERKEZ	HAKAN TEKNİK SOĞUTMA	SERKAN SERİK	ÇEVRE YOLU SIVACI APT.NO:84/B		

HATAY	İSKENDERUN	GÜZELYÜZ SOĞUTMA İSTİMA	BEREKET GÜZELYÜZ	SEHİT PAMİR CD.79/1 SK.NO 8/D	0.326 617 14 44	0.326 617 14 44	
	SAMANDAG	AKBABA TEKNİK	YAHYA AKBABA	CUMHURİYET MH. İLKÖKÜL CD. 55. SOKAK NO:3	0.326 512 19 29	0.326 512 19 29	
İĞİDR	MERKEZ	PARLAK TEKNİK	İBRAHİM PARLAK	TANŞU ÇİLLER CAD TOMURCUK SOK.NO: 15	0.476 227 47 51	0.476 227 47 51	
	MERKEZ	TIĞLI TEKNİK SERVİS	MEHMET ALI TIĞLI	KEPEÇİ MH. AKSU CD. NO:2/F	0.246 223 76 93	0.246 223 76 92	
	MERKEZ	TIĞLILAR TEKNİK SERVİS	FERHAT TIĞLI	TURAN MAHALLESİ HASTANE CADESİ NO:61	0.246 201 20 60	0.246 201 20 60	
İSTANBUL	YALVAÇ	KADIR SOĞUTMA	KADIR ELBENLİ	ESKİ SANAYİ SİTESİ 2 BLOK.NO:6	0.246 441 04 35	0.246 441 04 35	
	AVICLAR	BURAN SERVİS	HAMZA BURAN	ÜNİVERSİTE MH. ÇARDAK SK. NO:20	0.212 593 81 01	0.212 594 79 98	
	GAZİOSMANPAŞA	DUYGUN SERVİS	ENGİN DUYGUN	KARAYOLLARI MH. ABDİ İPEKÇİ CD. NO:143/A	0.212 419 35 51	0.212 419 35 54	
	HAKKALI	CAN TEKNİK	CEP KIZILCAN	ATATÜRK MH. İTTELLİ CD. 5. SOKAK NO 30/4	0.212 648 60 61	0.212 648 60 61	
	İÇİRENKÖY/ATAŞEHİRİ	EMEK SERVİS	İSMAIL BİÇİR	KARSLI AHMET CD. ÇİÇEK SK. NO:17	0.216 575 70 80	0.216 572 39 75	
	KAĞITHANE	BURAN SERVİS	HAMZA BURAN	MERKEZ MH. HİMMET SOK. NO:7	0.212 321 29 77	0.212 321 29 52	
	KAVACIK/BEYKOZ	BEYAZ SERVİS	TUNCAY ÇUKUR	F.S.M CAD.SULH.SOK.NO:6/A	0.216 537 01 05	0.216 537 01 07	
	UMIRANIYE	ÇAĞDAŞ SERVİS	MURAT ÇOLAK	İSTIKLAL MH. KAVAKLUDERE CD. NO: 83/2	0.216 523 79 98	0.216 523 79 99	
	ALIĞA	GÜNEŞ TEKNİK	TOLGAY FIRAT FİLİZTEKİN	YENİ MH. 638 SK. NO:A/B			
	BERGAMA	FAVORİ SERVİS	ALİ AŞIK	ERTUĞRUL MAH.2.BAĞLAR CD.NO:10/B	0.232 633 58 89	0.232 632 11 62	
İZMİR	ÇİĞİLLİ	ÖZSER SERVİS	SEZER ŞEMBAŞ	ANADOLU CAD.NO:996/B	0.232 329 79 01	0.232 329 01 34	
	HATAY	GÜMÜŞ TEKNİK	HAKAN GÜMÜŞ	9109 SK. NO:12/B	0.232 232 79 79	0.232 232 79 79	
	ÖDEMiŞ	ATOM BOBİNAJ	ERŞİN BOYLUER	AKINCLAR MAH. MAHSEL SOK. NO:19/A	0.232 545 40 97	0.232 543 23 88	
	ŞİRİNVER	İŞİK TEKNİK	YAŞAR İŞİK	NAMIK KEMAL CD.NO:50/B	0.232 452 57 92	0.232 452 75 92	
	TİRE	YEZİL ELEKTRONİK	KURTULUŞ MH.AKYOL CAD.NO:52 TİRE	0.232 511 63 19	0.232 511 63 19		
	URLA	SEZER SOĞUTMA	ÖBEN SEZER	BÜLENT BARATALI CAD.JANDARMA KAVŞAĞI NO:92/B	0.232 754 45 54	0.232 754 45 54	
	MERKEZ	ARZU SOĞUTMA	EIDER ÇAKAR	DÜMLUPINAR MH.SAİTZARIFOĞLU BULVARI NO:33/A	0.344 223 96 54	0.344 223 96 54	
	ELBİSTAN	GÖK SOĞUTMA	İBRAHİM GÖK	GÜNEŞLİ MH. AHMET KARACABEY CD. NO:17/C	0.344 413 28 49	0.344 413 28 49	
	KARABÜK	MERKEZ	AHMET NURİ TUNÇAY	KARTALTEPE MH.KILIÇARSLAN CD. CEVİZKENT İŞ MERKEZİ NO:7/3	0.370 424 32 95	0.370 424 32 95	
	KARAMAN	MERKEZ	ÖZKAR SOĞUTMA	MEHMET TEBER	KAZIM KARABEKİR PAŞA MH.ŞEHİT NİHAH AKMAN CD. NO. 11	0.338 214 15 20	0.338 214 15 20
KARS	MERKEZ	TAHA ELEKTRİK	HALUK KEPENECİ	BAKIRCIKLAR CD. NO:41	0.474 212 08 89	0.474 212 08 89	
KASTAMONU	MERKEZ	ANIL TEKNİK SERVİS	SAİT AHMET AYDIN	M. A.ERSOY MH. ARNAVUTÖĞÜLU CD. C. BLOK TAHMİSİOĞLU APT NO:6/B	0.366 214 44 70	0.366 214 44 70	
	TOSYA	ADA ELEKTRİK	UNAL ADA	CUMHURİYET MAH.ATATÜRK CAD.NO:49	0.366 31373 03	0.366 31373 03	
	KAYSERİ	MERKEZ	KILIÇ TEKNİK	MÜKREMIN KILIÇ	ALSANCAK MAH. YAVUZSULTAN SELİM CD.NO:113	0.352 245 25 76	0.352 245 25 76
KIRIKALE	MERKEZ	İŞİK SOĞUTMA İSTİMA SİSTEMLERİ	MUSTAFA İŞİK	GÜRLER MAH MİLLET CAD NO:141/F	0.318 225 25 00	0.318 225 25 00	
	MERKEZ	SEVİNÇ TEKNİK	NURETTİN SEVİNÇ	GAZİ KEMAL MAH.ÇÖMLEKÇİ SK.NO:19	0.288 512 16 58	0.288 512 16 58	
	MERKEZ	NET SOĞUTMA	BAYRAM AKKUŞ	AHI EVRAN MH.ŞEHİT BEKİR KORKMAZ CD. MAVİKOŞ APT. B-BLOK NO:29/3	0.386 213 00 54	0.386 213 00 54	
KİLİS	MERKEZ	SEZGİ ELEKTRİKLI EV ALETLERİ	BEKİR KOÇOĞLU	ALTINÖZÜM MAH. NEMİKA MAH. 81/A	0.348 814 40 05	0.348 814 40 05	
	GEZBE	SERVIS 24	FERHAT DUYDUN	FEVZİ ÇAKMAK MAH. EĞİTİM CAD. NO:32 DARICA	0.262 642 04 64	0.262 642 04 65	
	GÖLCÜK	ZORLU TEKNİK	NURİ ZORLU	DÜMLUPINAR MH. 19 MAYIS CADESİ NO:101/A	0.262 412 92 02	0.262 412 92 02	
KOCALİ	İZMİT	SERVIS 24	FERHAT DUYDUN	YENİŞEHİR MAH. AHMET ZİYA SK. NO:73	0.262 233 24 24	0.262 233 24 24	
	AKŞEHİR	SUDE SOĞUTMA	AHMET KOCAHATIR	ESKİ GARAJ ARKASI TOPALOĞLU APT. NO:6/B	0.332 813 14 41	0.332 813 14 41	
	ERĞLİ	TEK-SER SERVİS HİZMETLERİ	ADNAN NERİŞAN	ESNAF SİTESİ A BLOK. NO:7	0.332 712 06 61	0.332 712 06 61	
KÜTAHYA	SİÇLÜCLÜ	ERTUĞRUL TEKNİK SOĞUTMA	AHMET ERTUĞRUL	FERTİPAŞA MH. NİŞANTAŞ SK.NO: 27/A	0.232 238 39 33	0.232 238 39 33	
	GEZİD	ÇAĞDAŞ SOĞUTMA	MUZAFFER KARAYOKUN	ÖZVURT MH.150 SK.SO:5-10	0.274 412 48 98	0.274 412 48 98	
	MERKEZ	İDEAL SOĞUTMA	ALİ ÖZAL	L.H.P MAH.KIBRIS CAD.BARİS APR. ALTI NO:75/F	0.274 216 08 30	0.274 216 08 30	
MALATYA	SİMAV	YUSUFCA TEKNİK	YUSUF KAHRAMAN	4 EYLÜL MH. YILDIRIM BEYAZIT CD. NO:39	0.274 513 19 95	0.274 513 19 95	
	TANŞANLI	KRİSTAL SOĞUTMA	YUSUF ÖZDEMİR	KAVAKLI MAH.TANŞAN TARLAŞ SK.NO:14/A	0.274 614 93 99	0.274 614 93 99	
	MERKEZ	BAŞER TEKNİK	MEHMET BAŞER	MİMAR SİNAN CD. NO: 47 /A	0.422 321 14 13	0.422 321 14 13	
MANİSA	MERKEZ	ERCAN TEKNİK	ERCAN ŞİFNEÇ	CEVHERİZADE MAH EMERKSİZ CAD NO:95A	0.422 321 40 46	0.422 321 40 46	
	MERKEZ	EKOL SERVİS	METİN EKOL	MİMAR SİNAN MH.ERLER CD. NO:17/A	0.236 232 74 66	0.236 238 08 93	
	AKIŞAR	MADENTEPE TİCARET	HÜSEYİN MADENTEPE	RAGİPBEY MH.18SOK.NO:10A	0.236 414 11 86	0.236 414 11 86	
MARDİN	ALAŞEHİR	ÖZ HİSAR DAYANIKLI TÜKETİM	HÜSEYİN DAKINI	BİDAL KOCAYATLI	SARISU MH. İSTIKLAL CD. NO:199/A	0.236 653 44 51	0.236 653 50 86
	MERKEZ	ŞEN SOĞUTMA	HAKAN ŞEN	ARDA MAH.KENZİ CADESİ NO:52/A	0.236 232 22 72	0.236 232 22 72	
	SALİHLİ	ÖZEN SOĞUTMA	İBRAHİM GÖMLEKSİZ	MİTHAT PAŞA MH. 6.SK. NO:3/B	0.236 712 51 19	0.236 712 51 19	
MARDİN	SOMA	BESTE KLİMA	MEHMET ALİ BİRCAN	KURTULUŞ MH. ŞİFA SK. NO:12	0.236 612 35 03	0.236 612 35 03	
	KIZILTEPE	ARSLAN TEKNİK	BİLAL ARSLAN	YENİ MH. 507 SK. NO:19/B	0.482 312 64 08	0.482 312 64 08	
	MİDYAT	NEMAX MAKİNA	ERCAN KANMAZ	BAHÇELİ EVLER MH. KAZIM KARABEKİR CD.AKKENT 2 BLOK NO:25-3/B	0.482 462 30 05	0.482 462 14 47	
MERSİN	NUSAYBİN	MODERN TEKNİKER	MEHMET ALİ BALA	SELAHATTİNYÜBİ MAH.MEKTEP SOK.NO:20/D	0.482 415 00 47	0.482 415 00 47	
	ANAMUR	GÜNEY SOĞUTMA	MEVLÜT DEMİR	ESENTEPE MH.23 NISAN CD. NO:22	0.324 816 80 36	0.324 816 80 36	
	ERDEMİLİ	GÜVEN SOĞUTMA	HİLMİ OKUR	MERKEZ MAH.TÜRBİE CAD. ERENLER İŞANI EYM. MÜD. KARŞISI NO:60/D	0.324 515 31 84	0.324 515 31 84	
MUĞLA	MEZİTLİ	AKNİSAN SOĞUTMA VE ELEKTRONİK TEKNİK SERVİS	HAKAN NİSAN	G.M.K BULVARI FATHİ MH.33018 SOK.ÇHAN APT 3/A	0.324 359 64 34	0.324 359 64 34	
	MUT	GENÇ SOĞUTMA	MEHMET GENÇ	PINARBAŞI MH. MARA CD. NO:12/A	0.324 774 63 35	0.324 774 63 35	
	SİLİFKE	KARDEŞLER SOĞUTMA	MURAT BUDUÇ	GAZİ MAH OĞUZCAN CD. NO:41	0.324 714 76 03	0.324 714 76 03	
MUĞLA	TARUSU	GÜNEY TEKNİK	MURAT SAĞI GÜNEY	SEHİT İŞAHK MH. MEVLANA CD. NO:11	0.324 625 65 05	0.324 625 65 07	
	YENİŞEHİR	YİP SERVİS	MUSTAFA AĞUTÜR	HÜRİRİYET MAH.EMET İNÖNÜBÜLVARİ NO 103/B	0.324 327 73 00	0.324 322 78 78	
	MERKEZ	ÇAĞLAR SEVİS VE TİCARET	MEHMET KARACULU	MUŞTAKBEY MH. RAGİPBEY CD. NO:5	0.252 214 13 91	0.252 214 44 73	
MUĞLA	BODRULM	ARBON TEKNİK	YEYSSEL BODRULU	ÖZBEK CAD.HAMZA SOK NO:17	0.252 319 60 77	0.252 319 60 77	
	BODRULM	BESTEK SOĞUTMA	MEHMET İLHAN BAYAR	GAZİ MUSTAFA EKMAL BULVARI NO: 143/F TURGUT REİS	0.252 363 71 26	0.252 363 71 26	
	FETHİYE	SUNKA TEKNİK	RESUL ŞANKA	TUZLA MH.ADNAN MENDERES BULVARI ANKYURT 1.APT.NO:20/1	0.252 612 27 02	0.252 612 27 02	
MUŞ	MARMARIŞ	MARMARİS TEKNİK	MEMİŞ TÜRÜL	ÇİLDİR MH. 105. SOK. TOKER APT. NO:10/1	0.252 412 04 72	0.252 412 65 25	
	ORTACA	EMEK SOĞUTMA	SELÇUK ZORLU	FIRIZPAŞA MAH. K'ŞLA CAD. NO:45	0.252 513 60 67	0.252 513 60 67	
	MERKEZ	FİŞOĞULLARI İSTİMA VE SOĞUTMA	AŞKIN FİŞ	ATATÜRK MAH. İNÖNÜ CAD. NO:7/A	0.252 282 61 71	0.252 282 61 71	
NEŞEHİR	MERKEZ	ÖMER TEKNİK	ÖMER İTALAY	CUMHURİYET CD.ESKİ HAL YANI 167.SOK.NO:55	0.436 212 50 62	0.436 212 50 62	
	MERKEZ	GÜNEY SOĞUTMA	RAGİP GÜNEY	ATATÜRK BULVARI NO 141/A	0.436 212 50 69	0.436 212 18 39	
	MERKEZ	KÖSE SOĞUTMA	FEVZİ KOSE	RAGİP ÖNER MAH. ZÜBEYDE HANIM CD. NO:46	0.384 212 93 34	0.384 212 81 85	
NİĞDE	MERKEZ	EREN SOĞUTMA	FATİH OLGUN	350 EVLER MAH CANER SOK NO: 7/B	0.384 213 02 04	0.384 213 02 04	
	MERKEZ	DEHA TİCARET	HALİL ERTAŞ	ŞAH SÜLEYMAN MH. SUAT BAYKAL CD. ÇETİN APT ALTI. NO:14/G	0.388 233 67 57	0.388 233 67 57	
	MERKEZ	SOK-TEK	AHMET TEMEL	BUCAK MAH. BEKİR SİTKİ PAMUK CAD. NO:36/A	0.452 666 88 89	0.452 666 88 89	
ORDU	UNYE	ZORLU SOĞUTMA	ZEKİ ZORLU	LİSELER MH. DEĞİRMEN YOLU. 1.SK. NO:14/A	0.452 324 19 19	0.452 324 19 19	
	MERKEZ	BİRLİK SOĞUTMA	İLVAZ GÜZEL	İSTIKLAL MAH. AKYAR CD NO:60 KOCYİĞİT APART	0.328 814 60 54	0.328 813 31 20	
	MERKEZ	TOPRAK TEKNİK	FATİH TOPRAK	TOPHANE MH.KAÇKAR CD.NO:19	0.464 212 22 23	0.464 212 22 23	
RİZE	ARDEŞEN	EVİRİM ELEKTRONİK	CAHİT DEMİRÇELİK	YENİ MH.ATATÜRK CD.NO:85/B	0.464 715 11 27	0.464 715 11 26	
	MERKEZ	İNÇİ TEKNİK	KERİM KEKİN	MUFTU MAH STADYUM SOK NO 30/A	0.464 213 29 85	0.464 214 35 44	

SAKARYA	MERKEZ	KUZEY SOĞUTMA	ZEKİ BULUT	SEKER MAH.SEDAT KIRTAPEPE CD.NO:36/D	0.264 279 23 90	0.264 279 23 90
SAMŞUN	MERKEZ	ÇAĞDAŞ SERVİS	HASHİM EMİRBURHAN	HANÇERLİ MH.100.YIL BULV.NO:17	0.362 446 30 02	0.362 447 00 24
	MERKEZ	SAYLOR ELEKTRONİK	MUSTAFA KUÇUKYILMAZ	FEVZİ ÇAKMAK MH. LİSE CD. NO:52	0.362 234 61 05	0.362 234 61 05
SİİRT	BAFRA	KARATAŞ TİCARET	İLHAN KARATAŞ	KIZILIRMAK MH. FEVZİ ÇAKMAK SK. NO:18	0.362 543 04 91	0.362 543 63 87
	KURTALAN	AKSOY SOĞUTMA LTD.ŞTİ.	FIRAT AKSOY	ULU CAMI ALTI NO:20	0.484 411 26 91	0.484 411 50 67
SİİRT	MERKEZ	DEMİR SOĞUTMA	ALİ DEMİR	CUMHURİYET CAD. SUAT BEDÜK SOK. NO:1 SİİRT	0.484 223 37 51	0.484 223 37 51
SİNOP	MERKEZ	DEMİREL TİCARET	RAFET DEMİREL	MEYDANKAPI MH.NALBANT SK.NO:5	0.368 260 07 87	0.368 260 07 87
	AVANCIK	YILKAY SOĞUTMA	MEHMET YILMAZ	YALI MAHALLESİ DOKTOR AVNİ HAMZAÖĞLU CADDESİ NO/46	0.368 613 52 12	0.368 613 52 12
SİVAS	BOYABAT	ÖZTÜRK BEYAZ EŞYA	BAVRAM ÖZTÜRK	GÖKDERE MH. YUSUF KEMAL BEY CD. NO:24 PTT KARŞISI	0.368 315 61 21	0.368 315 61 21
	MERKEZ	SOĞUK TEKNİK	AHMET ÜSTÜNDAĞ	ESKİ KALE MAH. SARAY YOLU SK. BÜYÜK DOĞU APT. ALTI. NO:8 /A	0.346 221 17 89	0.346 223 87 98
ŞANLIURFA	MERKEZ	YENİCE TEKNİK	EROL YENİCELİ	ÇARŞIBASI CAD.BURAK APT. ALTI NO:3	0.346 225 35 32	0.346 223 99 17
	MERKEZ	SERVAN BOBİNAJ	HALLİ ŞEKER	YENİŞEHİR MAH. 229. SK EMİR APT. ALTI NO:19/A	0.414 312 93 27	0.414 315 36 15
ŞANLIURFA	CEYLANPINAR	ASAN SOĞUTMA	MUZAFFER ASAN	CUMHURİYET CD. NO:120	0.414 471 44 10	0.414 471 44 10
	SİVEREK	HONAK TEKNİK	MESUT ÇAKMAK	BAĞLAR MH. A. KADİR KARAHAN CD. NO:81	0.541 807 67 21	0.541 807 67 21
ŞİRNAK	VİRANŞEHİR	ŞEĞİN BEYAZ EŞYA	MEHMET GÜDER	YENİŞEHİR MH. 1619 SK. NO:8/B	0.414 511 68 47	0.414 511 68 47
	ÇİBRE	UZANLAR SOĞUTMA	HÜSEYİN UZAN	YAFES MAH SİTTİN NEFİS CAD:NO:24	0.486 616 30 31	0.486 616 30 31
TEKİRDAĞ	MERKEZ	DAMLAR TEKNİK	SEYFETTİN BATMAZ	AYDINLIKEVLER MAHALLESİ DERVA CAD. NO:8/A	0.486 216 25 47	0.486 216 25 47
	MERKEZ	GÜLEN TEKNİK	İSMAIL GÖKSİN	YAVUZ MAH.LİSE CAD:NO:19	0.282 261 07 78	0.282 261 07 78
TOKAT	ÇERKEZKÖY	DENİZ SOĞUTMA	SEİTTİN DENİZ	GMPF MAH.HASAN CAVIŞ SOK:NO:4	0.282 726 34 04	0.282 726 34 04
	ÇORLU	BEYAZ TEKNİK	EMRULLAH AY	REŞADİYE MAH.ŞİNAŞI KURŞUN CD.3.SK.NO:15/A	0.282 653 83 43	0.282 653 83 43
TOKAT	SARAY	BATI TEKNİK	BÜLENT BARLAS	YENİ MH.TAKSİM CD:NO:9	0.282 768 69 34	0.282 768 69 34
	MERKEZ	ÖZGÜL TEKNİK SERVİS	RIZA ÖZGÜL	YEŞİL İRMAK MH. ÇAĞ GÖLÜ CD. NO:21/B	0.356 214 60 70	0.356 213 17 75
TRABZON	ERBAA	EREL SOĞUTMA	ERKAN CİVELEK	GAZİOSMAN PAŞA MAH.HÜKÜMET CD.NO:84	0.356 716 17 70	0.356 715 22 08
	TURHAL	GÜÇLÜ ELEKTRONİK	OĞUZHAN ALEMDAR	CELAL MH. TUNA SK. NO:11/A	0.356 278 39 66	0.356 275 87 54
TUNCELİ	MERKEZ	KENAN TEKNİK	HAMİ KENAN	TOKLU MH.KURAN KURSU CD.HASAN TAHSİN SK.TÜRKLER APT. ALTI NO:2/B	0.462 223 61 16	0.462 230 42 45
	AKÇAABAT	TOPALOĞLU SOĞUTMA	VELİ TOPAL	İNÖNÜ CD. NO:51	0.462 228 51 98	0.462 228 51 98
UŞAK	VAKIFKEBİR	BIYIKLI SOĞUTMA	COŞKUN BIYIKLI	KEMALİYE MAH.FATİH CD. NO:32	0.462 841 48 31	0.462 841 30 92
VAN	MERKEZ	MEHMET ZORLU	MEHMET ZORLU	NAMIK KEMAL CD.NO:50/B NO:4/A	0.428 212 14 04	0.428 212 14 04
	MERKEZ	METİN SOĞUTMA	HAKAN METİN	ÖZDEMİR MAH. YILMAZ ATAKÖR SK. NO:16/B UŞAK -MERKEZ	0.276 223 96 35	0.276 227 80 23
YOZGAT	MERKEZ	YILMAZ TEKNİK	ÜBEYT YILMAZ	ZÜBEYDE HANIM CD. ÖZ DOLUNAY SİTESİ ALTI NO:108/A	0.432 212 03 14	0.432 214 95 25
	ERCİŞ	ETALAR SOĞUTMA	EROL ETA	ESKİ EMNİYET KARAKOLLU ARKASI	0.432 351 38 38	0.432 351 38 38
ZONGULDAK	MERKEZ	TUNCER SOĞUTMA	SİNAN-METİN TUNCER	MEDRESE MAH.MAHMUT TURAN SK.SARGIN APT.ZEMİN KAT NO:2	0.354 212 68 19	0.353 666 02 91
	SORGUN	SES SOĞUTMA	AHMET TAŞKINÖZ	BAHÇELİEVLER MAH.ATATÜRK BULVARI OKULLAR APT.NO:1	0.354 415 80 81	0.354 415 29 46
ZONGULDAK	SORGUN	YILMAZ İSİTMA VE SOĞUTMA	ÖMER YILMAZ	BAHÇELİEVLER MAH.ÜRTÜÖĞLÜ CADDESİ NO:6	0.354 415 61 30	
	MERKEZ	EROL ELEKTRONİK	İSMAIL EROL	MEŞRUTİYET MH.TAHİR KARAOĞLU SK.UZUN ÇARŞI K3 NO:104	0.372 253 76 06	0.372 253 76 06
ZONGULDAK	EREĞLİ	ERŞAN SOĞUTMA	YAŞAR ARSLAN	BAGLIK MAH. ŞEHİT RIDVAN CD. NO: 37 / D	0.372 316 10 05	0.372 316 10 05
	ÇAFCUMA	UĞUR SOĞUTMA	AYNUR-GÖKHAN KOYMAT	YENİ MH. HANİMELİ SK. BİLKENT SİTESİ YANI. KOYMAT APT. NO:1	0.372 615 68 07	0.372 615 68 07

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

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

Dear Customer,

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

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

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

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

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

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

WARNING

The appliance gets very hot during use.

WARNING

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

SAFETY PRECAUTIONS

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

CHILD PROTECTION

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

IMPORTANT:

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

WARNINGS FOR PROPER TRANSPORTATION

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

Respect for the Environment:

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

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



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



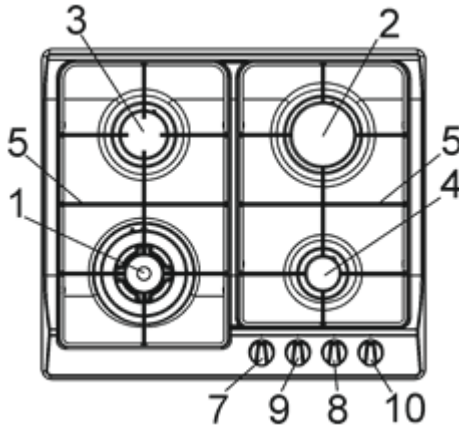
TECHNICAL SPECIFICATIONS



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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

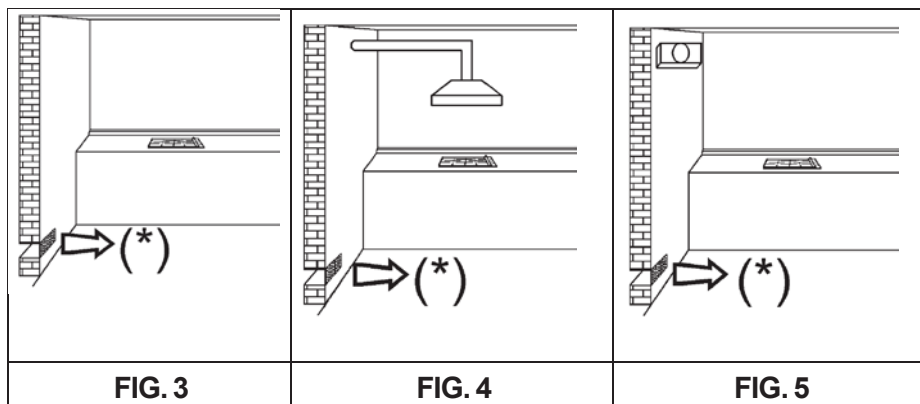


- | | | |
|----|--------------------------------|-----------|
| 1 | WOK burner | of 3300 W |
| 2 | Rapid gas burner | of 3000 W |
| 3 | Semirapid gas burner | of 1750 W |
| 4 | Auxiliary gas burner | of 1000 W |
| 5 | Enamelled steel pan support 2F | |
| 7 | Burner n° 1 control knob | |
| 8 | Burner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

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

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS



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

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

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

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

ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of

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

LOCATION AND AERATION

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

GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

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

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

WARNINGS:

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

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

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

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

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

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

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

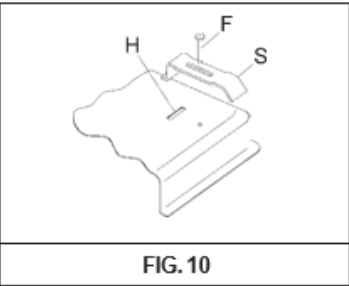
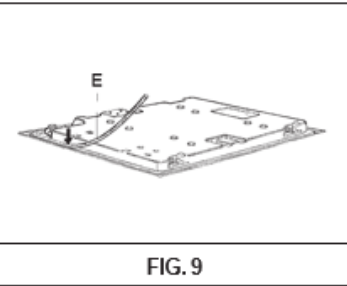
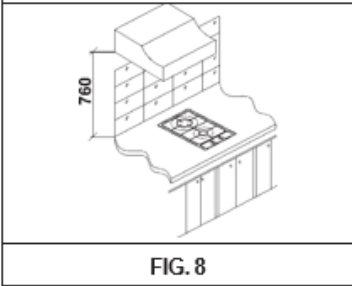
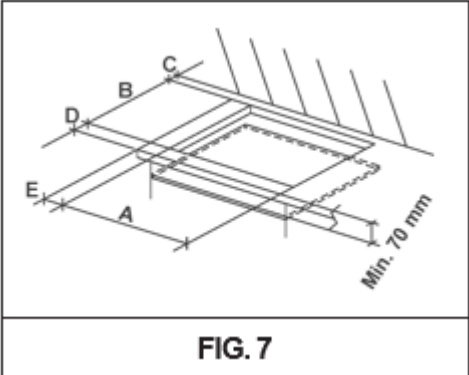
During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

INSTALLING THE HOT PLATE

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

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

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



FIXING THE HOT PLATE

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

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

IMPORTANT!

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

Comply with the Dimensions (mm)

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

ELECTRICAL CONNECTION

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

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

Before connecting the appliance, check that:

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

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

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

letter L (live) = brown wire; letter

N (neutral) = blue wire;

earth symbol = green - yellow wire

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

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

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

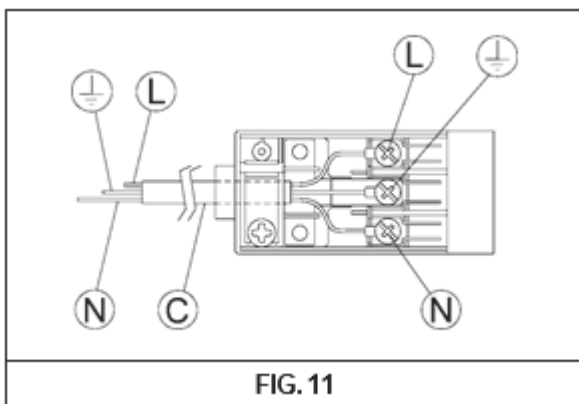
Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

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

WARNINGS:

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

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



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

TAPS

“Reduced rate” adjustment

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

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

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



FIG. 12



FIG. 12/A

REPLACING THE INJECTORS

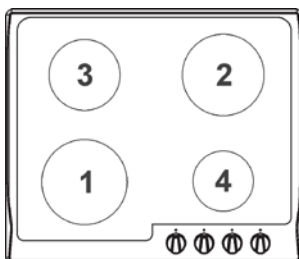
The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 13) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

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

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

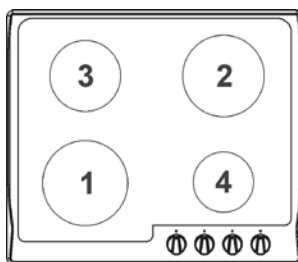
BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

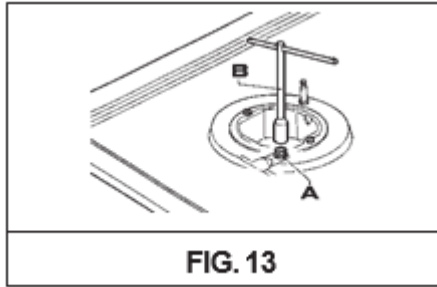
TR, BG, RO, CZ, SK, SE, NO, DK, FI, MD, PH, TH, MY, ID				Cat: II 2H3B/P
NG: G20 20 mbar	Nominal Power W		Injecktor Diameter(mm)	Consumption l/h
	Max	Min		
Rapid	3000	750	117 Y	286
Semi-rapid	1750	600	98 Z	167
Auxiliary	1000	400	72 X	95
Wok	3600	1400	132 K	343
LPG: G30 30 mbar	Nominal Power W		Injecktor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

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

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



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

REPLACING HOT PLATE PARTS

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

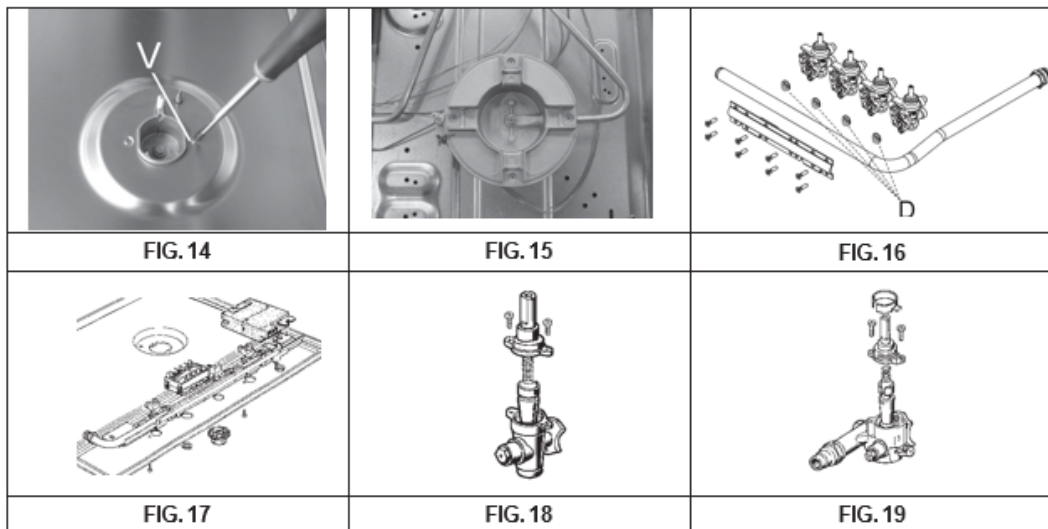
After having carried out the above listed operations, the burners (fig.15), taps (fig. 16) and electrical components can all be replaced (fig. 17). It is advisable to change seal "D" (fig.16) whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 18 - 19)

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

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

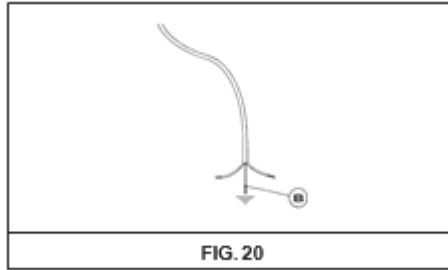
WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.



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

ATTENTION!!!

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



USING THE PRODUCT

BURNERS

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

- **Manual ignition**

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

- **Electrical ignition**

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

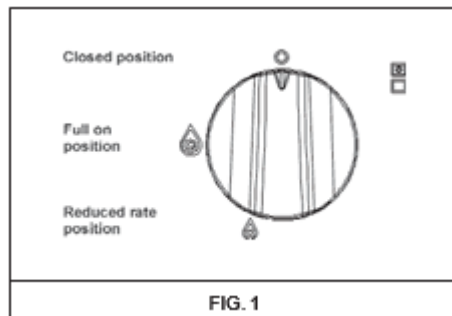
- **Automatic electrical ignition**

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

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

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

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



HOW TO USE THE BURNERS

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

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

WARNINGS:

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

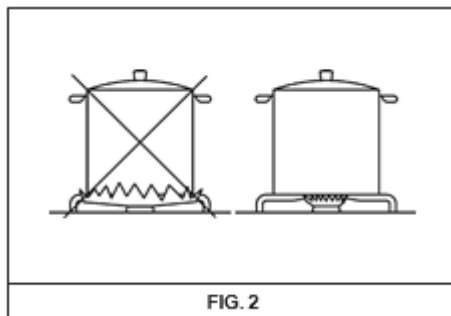


FIG. 2

Notes:

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

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

IMPORTANT:

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

HOT PLATE

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

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

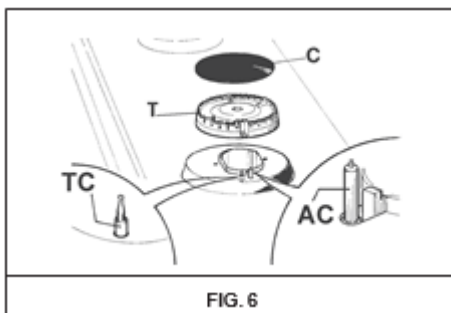
Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

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

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



MAINTENANCE

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

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



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

The information in the product data sheet is given in accordance with the Commission delegated Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and of the Council 2009/125/EC. In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied: EN 30-2-1				
Symbol	Value	Unit	Unit	Unit
Model		RS5322B01	RS5322C01	RS5322R01
Hob Type	Gas Hob			
Cooking Zone		4	4	4
Gas Burner		4	4	4
Energy Efficiency of Each Gas Burner				
Rear Left	EEgas Hob	54,2	54,2	54,2
Rear Middle	EEgas Hob			
Rear Right	EEgas Hob	53,2	53,2	53,2
Left Middle	EEgas Hob			
Middle Middle	EEgas Hob			
Right Middle	EEgas Hob			
Front Left (Wok)	EEgas Hob	53,5	53,5	53,5
Middle Front	EEgas Hob			
Rear Front	EEgas Hob			
Energy Efficiency of Gas Hob	EEgas Hob	53,6	53,6	53,6

www.silverline.com

İthalatçı / Importer

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