Ankastre Ocak

Kullanım Kılavuzu

Lütfen bu kılavuzu kullanımdan önce okuyun ve gelecekteki kullanım için saklayın.

İçindekiler

1. Yakın Plan Görünüm.....03

2. Gazlı Ocağınızı Nasıl Kullanırsınız….....09

3. Gazlı Ocağınızı Nasıl Formda Tutarsınız.....10

4. Pratik Tavsiyeler.....11

5. Bir sorun mu var?.....11

6. Ankastre Kurulum Talimatları…….....12

7. Tablo 1 — Brülörler ve Nozel (Enjektör) Özellikleri.....17

8. Tablo 2 — Gaz Kaynağını Dönüştürme.....18

9. Tablo 3 — Farklı Gaz Türlerine Uyarlama..... 19

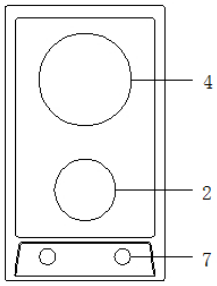
10. Tablo 4 — Gaz Kaynağı ve Ulusal Karşılaştırma Tablosu.....20

11. Bilgi…….....21

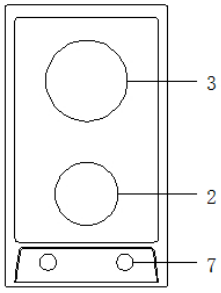
Değerli Müşterimiz,

Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Cihazınızı bu kullanma kılavuzunu okuyup, kılavuzda belirtilen şekilde kullanırsanız, cihazınızdan en yüksek performansı elde edebilirsiniz. İyi günlerde kullanınız. Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

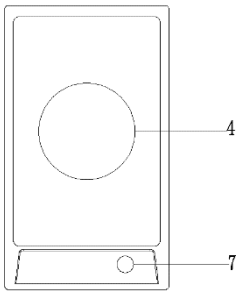
Yakın Plan Görünüm



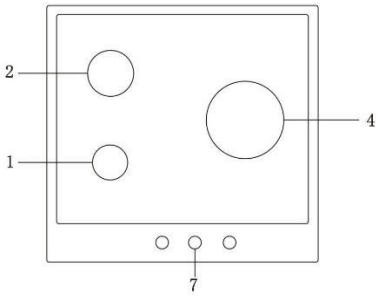
PG3021BS-X/PG3021BG-X



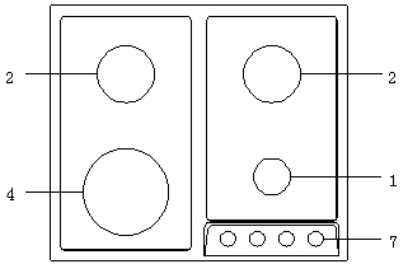
PG3020BS-X/PG3020BG-X



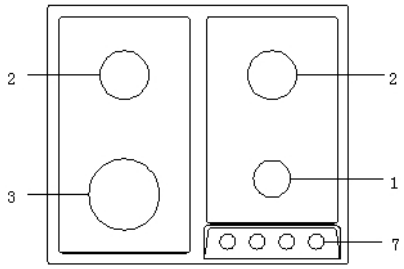
PG3011S-X/PG3011G-X



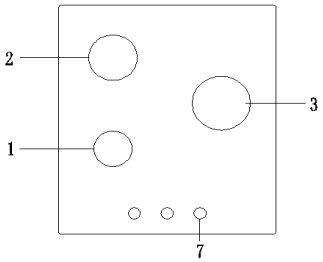
PG4031G-X/PG4031S-X



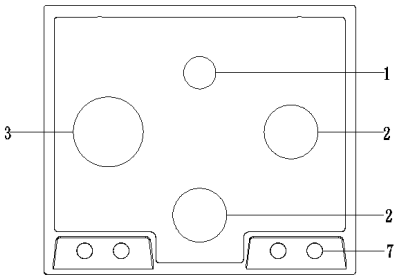
PG6041S-X



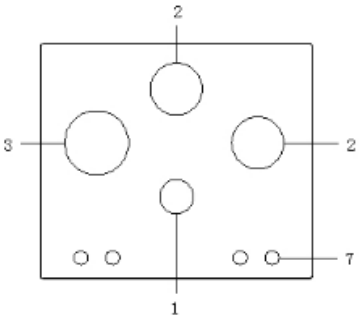
PG6040S-X



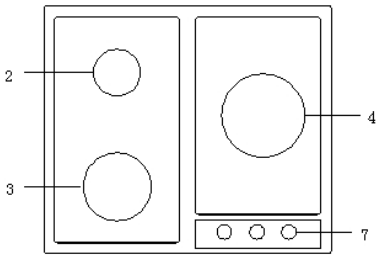
PG4030G-X



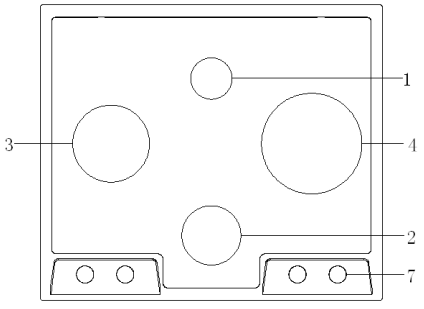
PG6040LS-X



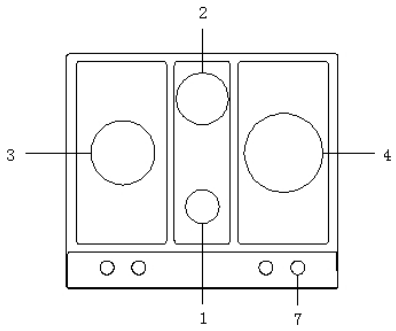
PG6040LG-X



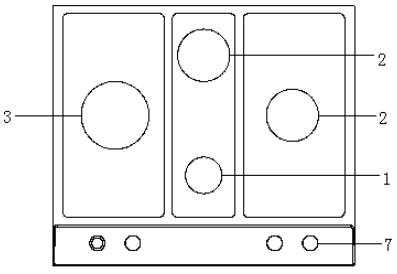
PG6031S-X



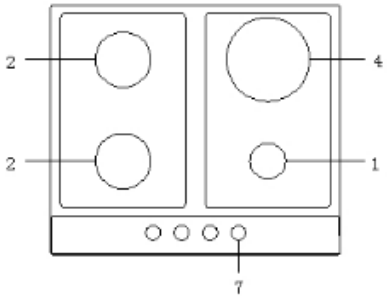
PG6041RS-X



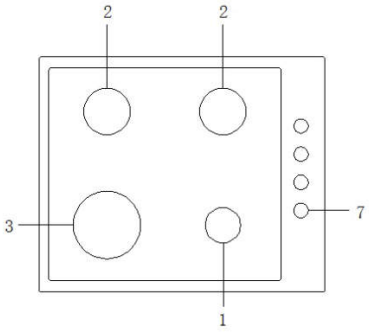
PG6041RS-X/PG6041RG-X



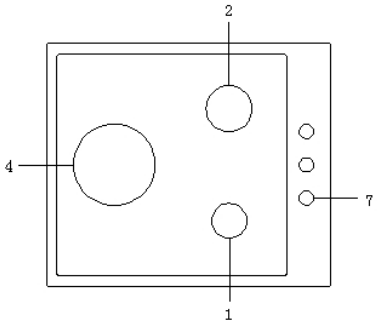
PG6040LS-X



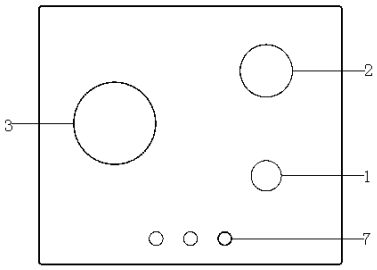
PG6041BS-X/PG6041BG-X



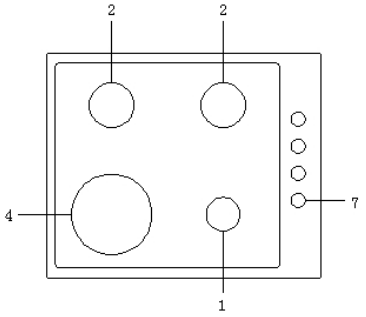
PGR6040S-X/PGR6040G-X



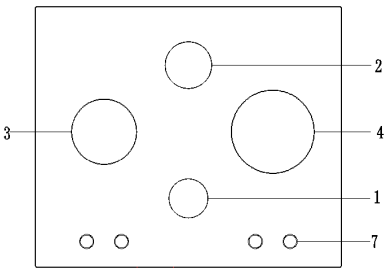
PGR6031S-X/PGR6031G-X



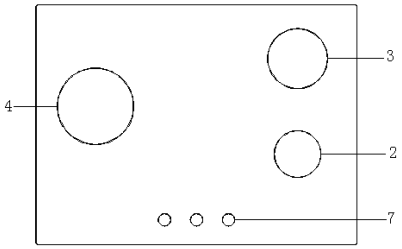
PG6031G-X



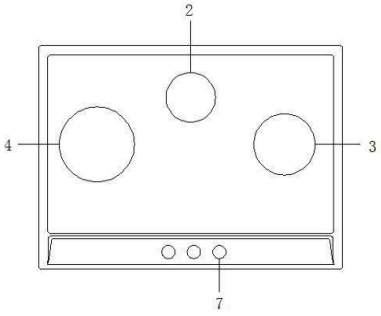
PGR6041S-X/PGR6041G-X



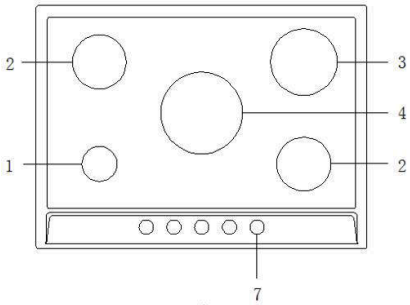
PG6041RG-X



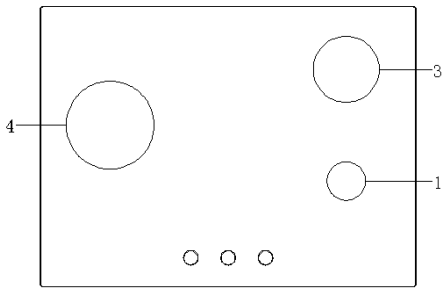
PG7031G-ACB



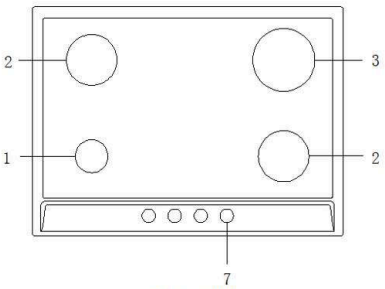
PG7031LS-X/PG7031LG-X



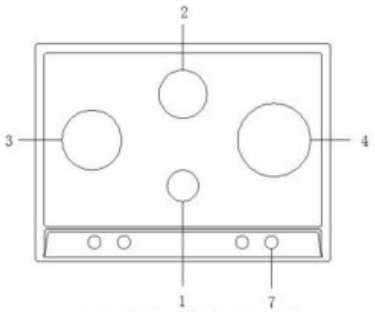
PG7051S-X/PG7051G-X



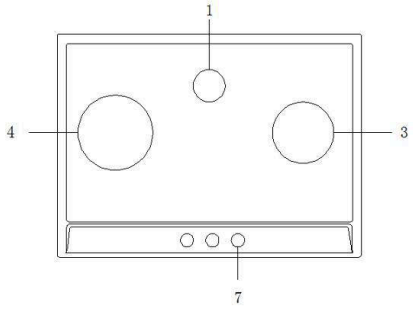
PG7031G-CCB/DCB



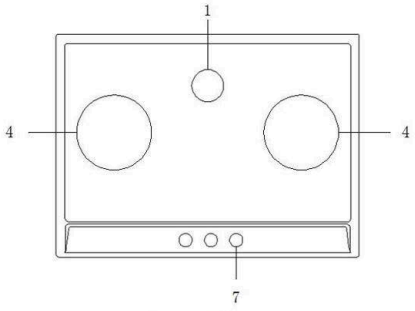
PG7040BS-X



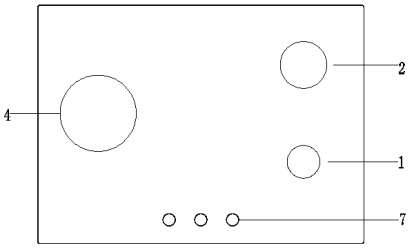
PG7041RS-X/PG7041RG-X



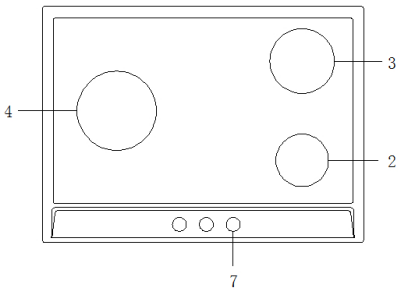
PG7031LG-X



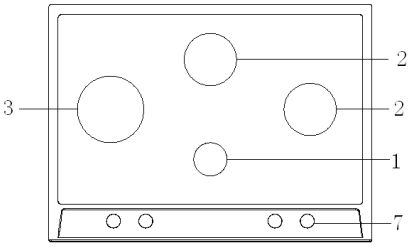
PG7032G-X



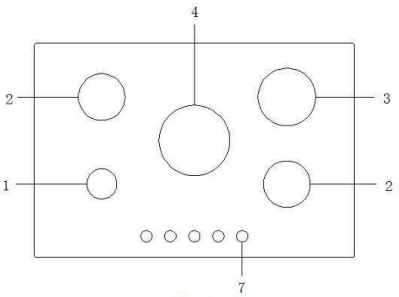
PG7031G-BCB



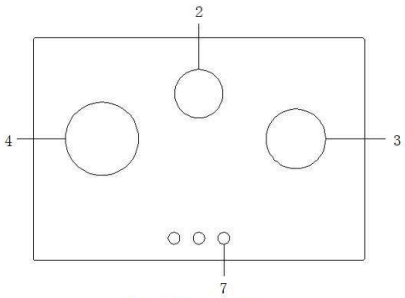
PG7031S-X



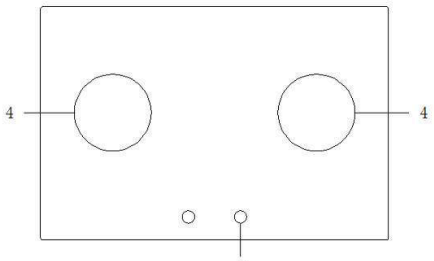
PG7040LS-X/PG7040LG-X



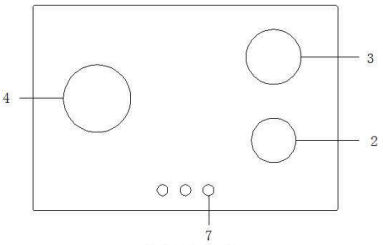
PG8051G-X



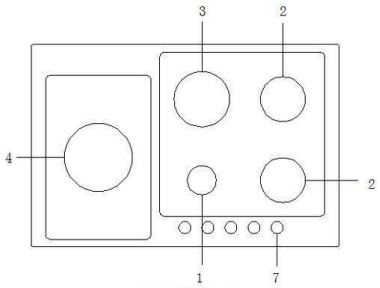
PG8131LS/G-X



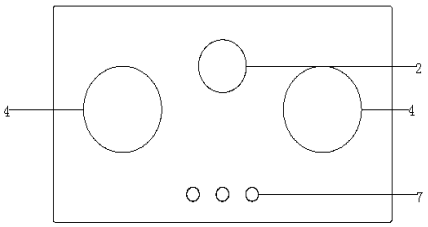
PG8122S/G-X



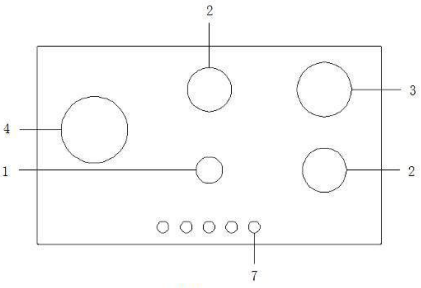
PG8131G-X



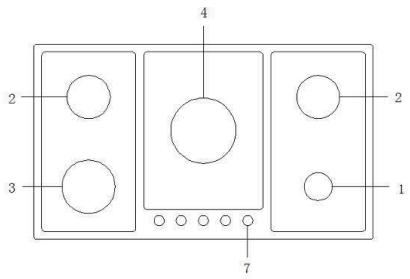
PG8051LS-X



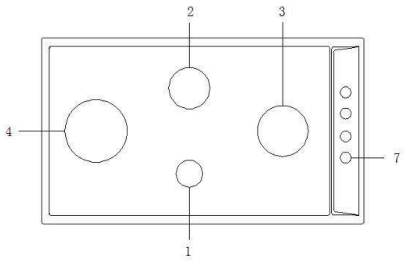
PG8132S/G-X



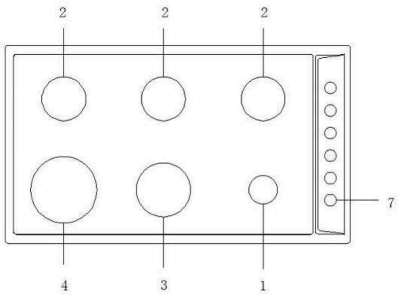
PG9051LG-X



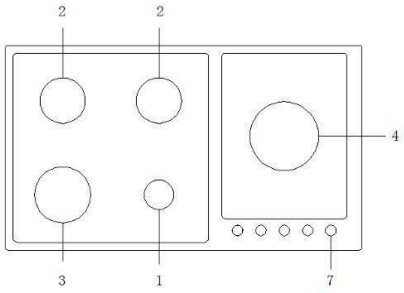
PG9051S-X



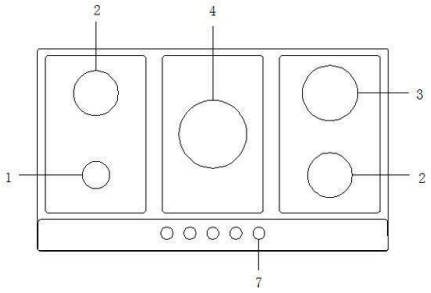
PGR9040LS/G-X



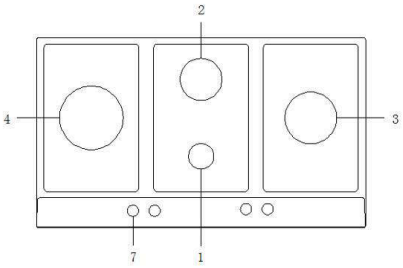
PGR9061S/G-X



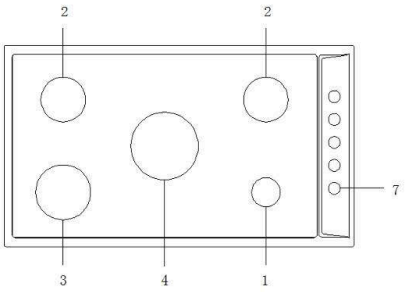
PG9051RS-X



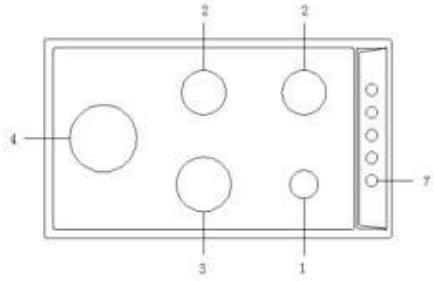
PG9051G-X



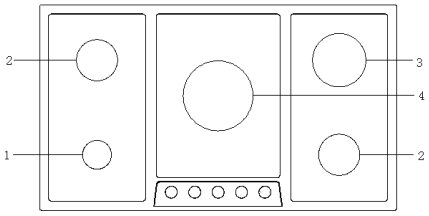
PG9041LS/G-X



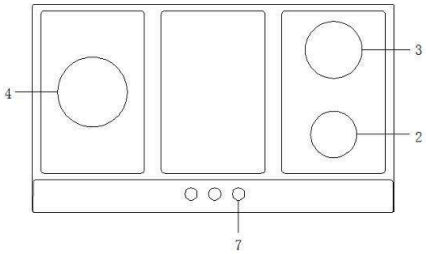
PGR9051S/G-X



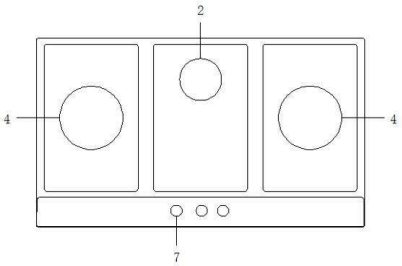
PGR9051LS/G-X



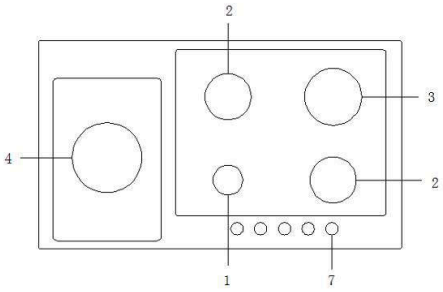
PG9051S-CCI/HC2I



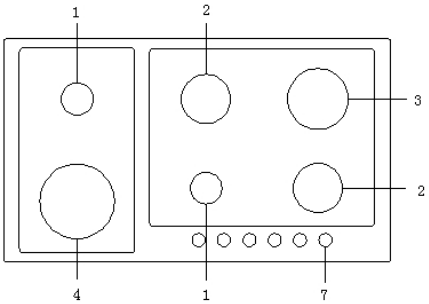
PG9031S-X



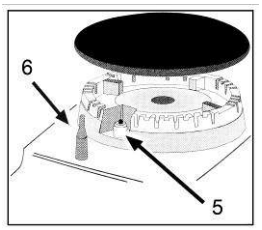
PG9032S/G-X



PG9051LS-X



PG9061S-X



1. Yardımcı Brülörler
2. Yarı Hızlı Brülör
3. Hızlı Brülör
4. Üç Halkalı Wok Brülörü
5. Gaz Brülörleri Ateşleyici (yalnızca bazı modellerde)
6. Emniyet Cihazı (yalnızca bazı modellerde) – Alev kazara sönerse (dökülme, hava akımı vb.), brülöre gaz akışını keser.
7. Gaz Brülörleri ve Elektrikli Ocak Plakaları için Kontrol Düğmeleri

Gazlı Ocağınızı Nasıl Kullanırsınız

Her kontrol düğmesinde, karşılık gelen gaz brülörünün konumu belirtilmiştir.

Gaz Brülörleri

Brülörler, boyut ve güç açısından farklılık gösterir. Kullanılan tencere veya tava çapına en uygun olanı seçiniz.

Brülör, ilgili kontrol düğmesi kullanılarak aşağıdaki ayarlardan biri ile düzenlenebilir:

- KAPALI
- ☆ Yüksek
- Düşük

Emniyet cihazı bulunan modellerde

Düğmeye yaklaşık 6 saniye basılı tutulmalıdır; bu süre içinde alev yanar ve ısınır.

Ateşleyici bulunan modellerde

Üzerinde sembolü bulunan elektrikli ateşleme düğmesine önce basılır, ardından ilgili düğme itilerek saat yönünün tersine “Yüksek” konumuna çevrilir.

Bir brülörü yakmak için: İlgili düğmeye basın ve saat yönünün tersine “Yüksek” konumuna çevirin, alev yanana kadar basılı tutun.

Dikkat: Alev kazara sönerse, kontrol düğmesi ile gazı kapatın ve en az 1 dakika bekledikten sonra tekrar yakın.

Bir brülörü kapatmak için: Düğmeyi saat yönünde sonuna kadar çevirin (bu konum “·” işaretidir).

Gazlı Ocağınızı Nasıl Formda Tutarsınız

Temizlik veya bakım yapmadan önce, ocak ünitesini elektrik beslemesinden (pil gücü dahil) ayırın.

Gaz ocağınızın ömrünü uzatmak için, mutlaka dikkatli, özenli ve düzenli olarak temizlenmesi gerekir. Lütfen aşağıdakileri dikkate alın:

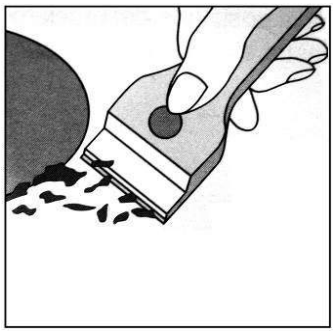
- Emaye parçalar ve cam üst kısım, yüzeylerini bozabilecek aşındırıcı tozlar veya korozif maddeler kullanılmadan, ılık su ile yıkanmalıdır.
- Brülörün çıkarılabilir parçaları, genellikle ılık su ve sabun ile yıkanmalı, kurumuş maddeler iyice temizlenmelidir.
- Otomatik ateşleme piminin ucu dikkatle ve düzenli olarak temizlenmeli, ateşlemenin normal çalıştığından emin olunmalıdır.
- Paslanmaz çelik üst plaka ve diğer çelik parçalar, yüksek konsantrasyonlu kireçli su veya fosfor içeren korozif deterjanlarla temas halinde leke tutabilir. Ömrünü uzatmak için bu parçaları iyice durulayıp suyla yıkayın ve hava üfleyerek kurutun. Ayrıca dökülen sıvıları hemen temizlemek iyi olur.
- Cam ocak çalıştıktan sonra yüzey, toz veya yemek artıklarını gidermek için nemli bir bezle silinmelidir. Cam yüzey düzenli olarak ılık su ve korozif olmayan deterjan ile temizlenmelidir.

Öncelikle, tüm yemek artıklarını veya yağları bir temizlik kazıyıcısıyla (ürünle birlikte verilmez) (Şekil 1) çıkarın.

Pişirme yüzeyi sıcakken, uygun bir temizlik ürünü ve kâğıt havlu ile temizleyin, ardından nemli bir bezle silip yüzeyi kurulayın. Alüminyum folyo, plastik eşyalar, sentetik malzemeler, şeker veya yüksek şeker içeren yiyecekler yüzeyde eridiğinde hemen çıkarılmalıdır.

Pişirme yüzeyi hâlâ sıcakken, kazıyıcı ve şeffaf koruyucu film ile temizleyin; bu, yüzeyin daha fazla kirlenmesini önler. Ayrıca yüksek şeker içeren yiyeceklerin verebileceği zararlara karşı yüzeyi korur.

Aşındırıcı süngerler veya temizlik ürünleri kullanılmaz; bu, fırın spreyleri ve leke çıkarıcılar gibi kimyasal olarak agresif temizleyiciler için de geçerlidir (Şekil 2).



Şekil 1



Şekil 2

- Izgara/tava desteğinin temizliği: Izgara hâlâ sıcakken temizlenmesi tavsiye edilir. Izgarayı ocaktan alıp lavaboya koymadan önce yemek artıkları veya yağı temizleyin. Izgara soğuduktan sonra su ile durulayın.

Gaz Vanalarının Yağlanması

Zamanla gaz vanaları yapışabilir ve açma/kapama işlemi zorlaşabilir. Bu durumda, vananın içi temizlenmeli ve yağlanmalıdır.

Önemli Hatırlatma: Bu işlem, üretici tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Pratik Tavsiyeler

Bekleri Kullanma Konusunda Pratik Tavsiyeler

En iyi performans için aşağıdaki genel kurallara uyun:

- Her bir bek için uygun tencereleri/küçük tencereleri kullanın (tabloya bakınız) — bu, alevin

tencere veya tavanın yan tarafına ulaşmasını önler.

- Daima düz tabanlı tencere veya tava kullanın ve kapağını kapalı tutun.
- İçerik kaynamaya başladığında, düğmeyi **"Düşük"** konumuna getirin.

Bekler	Ø Tencere/tava çapı (cm)
Yardımcı bek	10~14
Yarı hızlı bek	16~20
Hızlı bek	22~24
Üç halkalı wok beki	24~26

Bek tipini belirlemek için**,** "Bek ve Enjektör Özellikleri" başlıklı bölümdeki çizimlere bakınız.

Bir sorun mu var?

Eğer gaz ocağı aniden çalışmazsa veya düzgün çalışmazsa, müşteri hizmetlerinden yardım istemeden önce aşağıdakileri kontrol edelim:
Öncelikle, gaz ve elektrik beslemelerinde kesinti olmadığını kontrol edin ve teyit edin. Özellikle, gaz vanalarının açık konumda olup olmadığını kontrol edin.

Bek ateşlenmiyor veya alev bek etrafında eşit değil.

Kontrol edin:

- Bekteki gaz delikleri tıkanmamış olmalı.
- Brülörün tüm hareketli parçaları doğru şekilde yerine takılmış olmalı.
- Pişirme yüzeyinde hava akışı olmamalı.

Termokupl bulunan beklerde alev yanmaya devam etmiyor.

Kontrol edin:

- Düğmeye tamamen bastığınızdan emin olun.
- Termokuplu etkinleştirmek için düğmeye yeterli süreyle basılı tuttuğunuzdan emin olun.
- Termokupla karşılık gelen bölgede gaz delikleri tıkanmamış olmalı.

Düğme "Düşük" konumuna getirildiğinde alev sönüyor.

Kontrol edin:

- Gaz delikleri tıkanmamış olmalı.
- Pişirme yüzeyinde hava akışı olmamalı.
- Minimum ayar doğru şekilde yapılmış olmalı (bkz. "Minimum Ayar" bölümü).

Tencere/tava sabit durmuyor.

Kontrol edin:

- Tencere/tavanın tabanı tamamen düz olmalı.
- Tencere/tava, bek üzerinde doğru şekilde ortalanmış olmalı.
- Destek ızgaraları ters çevrilmemiş olmalı.

Tüm bu kontrollerden sonra ocak hâlâ düzgün çalışmıyorsa, **Müşteri Hizmetleri Merkezi**'ni arayın ve şu bilgileri verin:

- Karşılaşılan sorun türü.
- Gaz ocağı model numarası (Model....) — ambalaj kutusunda belirtilmiştir.

Önemli: Tedarikçiniz tarafından yetkilendirilmemiş teknisyenleri çağırmayın ve üreticiye ait olmayan yedek parçaları kullanmayın.

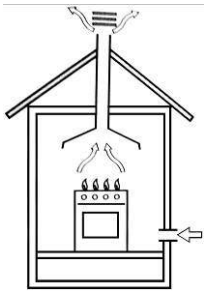
Kurulum Talimatları

Aşağıdaki talimatlar, kurulum ve bakım işlemlerinin en profesyonel ve uzman şekilde yapılabilmesi için **yetkin montaj görevlilerine** yöneliktir.
Önemli: Herhangi bir bakım veya rutin temizlik çalışması yapmadan önce elektrik bağlantısını prizden çıkarın.

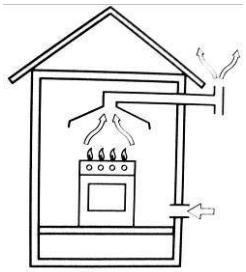
Gaz Ocağının Konumlandırılması

Önemli: Bu ünite yalnızca sürekli havalandırılan odalara monte edilmeli ve kullanılmalıdır.

a) Aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:
Bulunduğu oda, yanma sonucu oluşan duman ve gazları dışarıya atan bir havalandırma sistemine sahip olmalıdır.
Bu işlem davlumbaz veya elektrikli havalandırma cihazı ile yapılmalıdır.



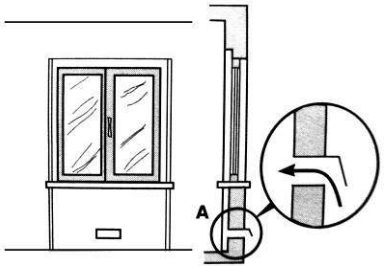
Baca şaftına veya dallanmış bacaya.
(yalnızca pişirme cihazları için)



Doğrudan Dışarıya

b) Odaya, doğru yanma için gerekli olan havanın girmesine izin verilmelidir. Yanma amacıyla gerekli hava akışı, kurulu kapasitenin her 1 kW'ı için **en az 2 m³/saat** olmalıdır.
Hava girişi, dışarıdan gelen ve iç kesit alanı en az **100 cm²** olan bir kanal aracılığıyla sağlanmalı ve bu kanalın kazara kapanmaması gerekmektedir.
Güvenlik cihazı bulunmayan (alevin kazara sönmesini önlemek için tasarlanmış sistemleri olmayan) gaz ocaklarında havalandırma, normalin iki katı olmalıdır. Örneğin, **en az 200 cm²** (Şekil 3).
Aksi durumda, oda dolaylı olarak, dışarıya açılan havalandırma kanallarına sahip bitişik odalar aracılığıyla havalandırılabilir. Ancak bu bitişik odalar, yatak odası gibi ortak olmayan alanlar olabilir fakat yangın riski barındırır (Şekil 4).

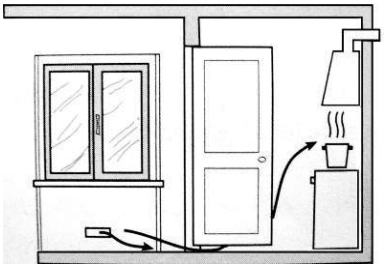
Bitişik Oda



Yanma havası için havalandırma deliklerine örnekler

Şekil 3

Havalandırılacak Oda



Pencere ile zemin arasındaki havalandırma Boşluğunun genişletilmesi

Şekil 4

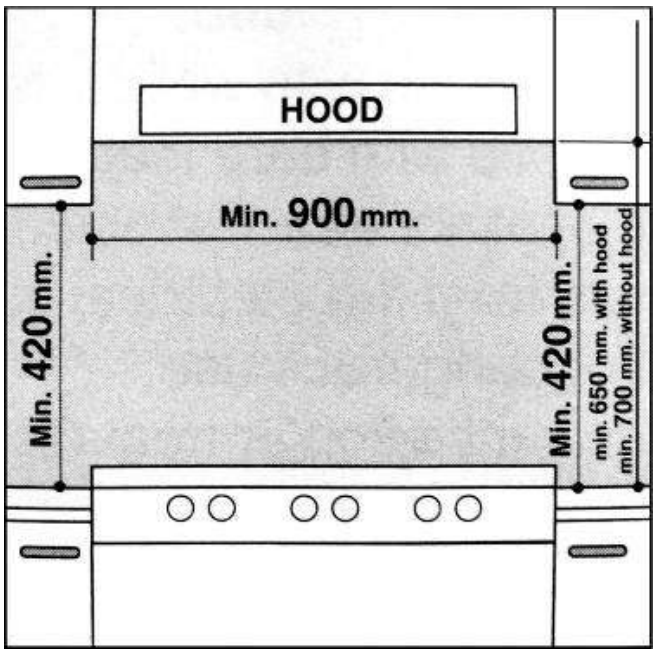
c) Gaz ocağının yoğun ve uzun süreli çalışması, havalandırmanın artırılmasını gerektirir. Örneğin, pencerelerin açılması veya mevcutsa hava emiş sisteminin gücünün artırılması.
d) Sıvılaştırılmış petrol gazları (LPG), havadan daha ağırdır ve aşağıya çöker. Bu nedenle LPG tüplerinin bulunduğu odalar, gaz sızıntısını önlemek amacıyla dışarıya açılan bir havalandırma sistemi ile donatılmalıdır.

Bu nedenle, boş veya kısmen dolu LPG tüpleri, bodrum gibi zemin seviyesinin altında bulunan oda veya alanlara monte edilmemeli ya da depolanmamalıdır.
Oda içinde yalnızca kullanmakta olduğunuz tüpü bulundurmak iyi bir fikirdir ve bu tüpün, fırın, şömine, soba vb. ısı kaynaklarına yakın olmadığından emin olun.

Ankastre Gaz Ocağının Montajı

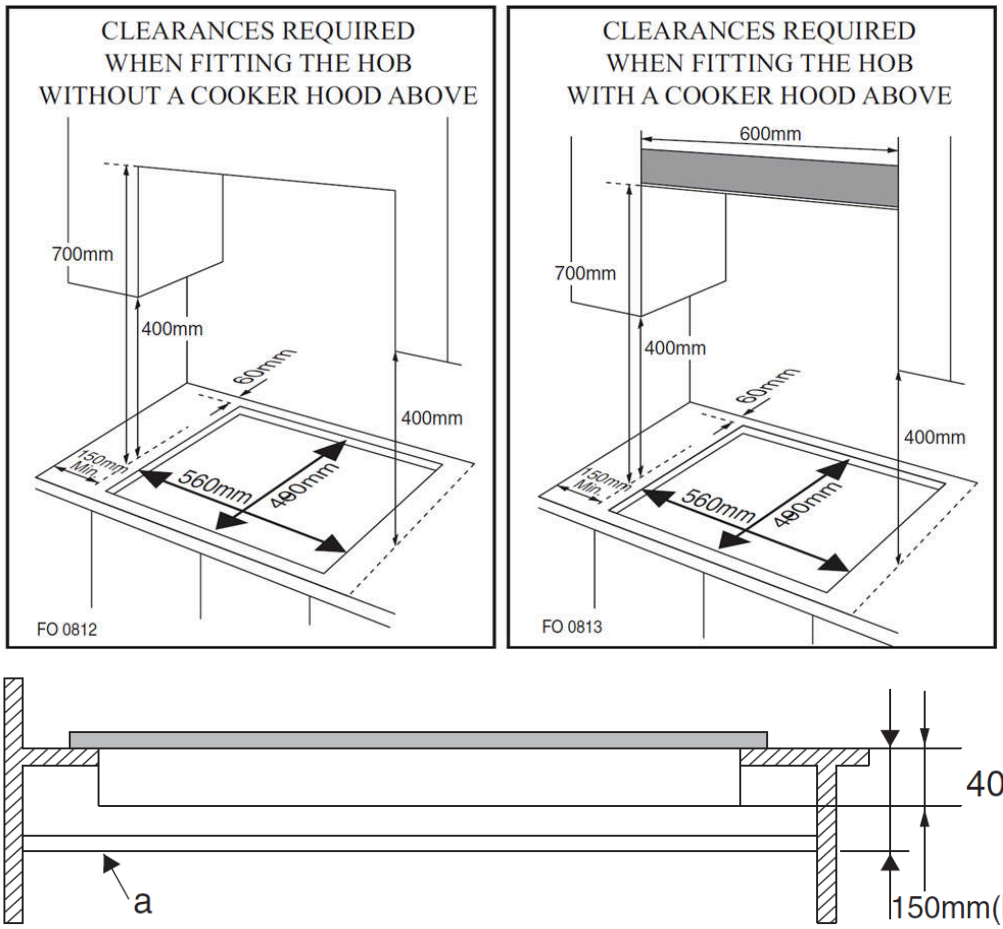
Gaz ocakları, aşırı ısınmaya karşı koruma derecesine sahip olacak şekilde tasarlanmıştır; bu nedenle cihaz, dolapların yanına monte edilebilir. Ancak dolap yüksekliği, ocak seviyesini geçmemelidir.
Doğru bir montaj için aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

a) Ocak; mutfak, yemek odası veya yatak/oturma odasına yerleştirilebilir, ancak banyo veya duş odasına monte edilemez.
b) Ünitenin yanında bulunan mobilyalar, çalışma tablasından yüksekse, bu mobilyalar ile tabla kenarı arasında en az **110 mm** mesafe bırakılmalıdır.
c) Dolaplar, davlumbazın yanına en az **420 mm** yükseklikte yerleştirilmelidir (Şekil 5).

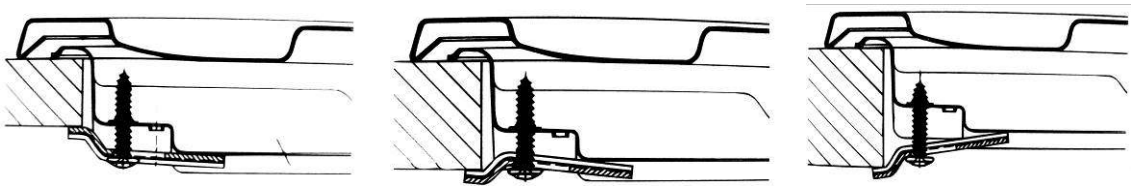


Şekil 5

d) Ocak, doğrudan bir dolabın altına monte edilecekse, söz konusu dolap, tezgâhtan en az **700 mm** yüksekte olmalıdır (Şekil C).
e) Ocağın, kalınlığı **20 ile 40 mm** arasında olan tezgâha monte edilmesi için sabitleme aparatları (kancalar, vidalar) temin edilmektedir (bkz. Şekil 6).



Şekil 6



Kanca pozisyonu **H=20mm** üst

Kanca pozisyonur **H=30mm** üst

Kanca pozisyonu **H=40mm** üst

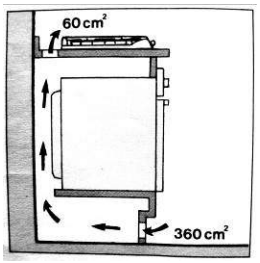
Not: "Aksesuar çantası" içinde bulunan kancaları kullanın.

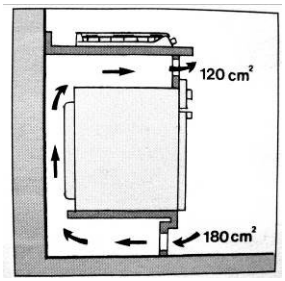
f) Gaz ocağı, ankastre bir fırının üzerine monte edilmeyecekse, yalıtım amacıyla bir ahşap panel yerleştirilmelidir. Bu panel, ocağın altından en az **20 mm** mesafede olmalıdır.

Önemli: Ocak, ankastre bir fırın üzerine monte edilecekse, fırın iki ahşap şerit üzerine yerleştirilmelidir. Yan yana gelen dolap yüzeyleri durumunda, arka taraftan en az **45 x 560 mm** ölçülerinde bir boşluk bırakmayı unutmayın.



Zorunlu havalandırması olmayan bir ankastre fırının üzerine ocak monte ederken, dolap içinin yeterli şekilde havalandırılabilmesi için hava giriş ve çıkışlarının bulunduğundan emin olun..





Gaz Ocağı İçin Gaz Bağlantısı

Gaz ocağı, kayıtlı bir montajcı tarafından gaz besleme hattına bağlanmalıdır. Montaj sırasında, ileride sökme veya bakım işlemleri için kolaylık sağlamak amacıyla, onaylı bir gaz vanasının takılması şarttır.
Ocak, şehir gazına veya sıvı gaza, yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak bağlanmalı ve yalnızca kullanılacak gaz tipine uygunluğu doğrulandıktan sonra bağlantı yapılmalıdır. Uygun değilse, **"Farklı Gaz Türlerine Uyarlama"** başlıklı paragrafta belirtilen talimatlar izlenmelidir.
Tüp (depolanmış sıvı gaz) ile bağlantı yapılacaksa, yürürlükteki yönetmeliklere uygun basınç regülatörleri kullanılmalıdır.
Önemli: Güvenlik, gazın doğru şekilde ayarlanması ve ocağın uzun ömürlü olması için, gaz basıncının **Tablo 1 – "Bekler ve Enjektör Özellikleri"** bölümünde verilen değerlere uygun olduğundan emin olun.

Sabit Boruya Bağlantı

(bakır veya çelik)
Gaz kaynağına bağlantı, gaz ocağının herhangi bir noktasında gerilim (zorlanma) oluşturmayacak şekilde yapılmalıdır.
Ocak, gaz beslemesi için ayarlanabilir **"L"** şeklinde bir bağlantı parçası ve bir conta ile donatılmıştır. Bağlantı parçası sökülmeli ve conta değiştirilmelidir.
Ocağın gaz besleme bağlantı ucu, **1/2" gaz silindiri dişli** tipindedir.

Esnek Çelik Hortuma Bağlantı

Ocağın gaz besleme bağlantısı, yuvarlak gaz borusu için **1/2" dişli bağlantı** tipindedir. Yalnızca yürürlükteki standartlara uygun borular ve contalar kullanılmalıdır.
Esnek boruların maksimum uzunluğu **2000 mm**'yi geçmemelidir.
Bağlantı yapıldıktan sonra, esnek metal hortumun hareketli parçalara temas etmediğinden ve ezilmediğinden emin olun.

Sızdırmazlık Kontrolü

Ocak monte edildikten sonra, tüm bağlantıların düzgün şekilde sızdırmaz olduğundan emin olun. Test için **sabunlu su** kullanın, asla alev kullanmayın.

Elektrik Bağlantısı

Ocak, alternatif akımda kullanılmak üzere tasarlanmış üç kutuplu bir elektrik besleme kablosu ile donatılmıştır. Besleme kablosu, ocağın alt kısmında bulunan tip etiketindeki bilgilere uygun olmalıdır. Topraklama teli, sarı-yeşil rengiyle tanınabilir.
Ocak, ankastre elektrikli fırının üzerine monte edilecekse, güvenlik ve ileride kolayca söküp çıkarabilmek amacıyla, ocak ve fırının elektrik bağlantıları birbirinden bağımsız olmalıdır.

Gaz Ocağı İçin Elektrik Bağlantısı

Besleme kablosu, tip etiketinde belirtilen güç değerine uygun standart bir fiş ile donatılmalı veya

doğrudan elektrik şebekesine bağlanmalıdır.
Doğrudan bağlanacaksa, ocak ile şebeke arasına **tek kutuplu bir anahtar** yerleştirilmelidir. Bu anahtar, yürürlükteki güvenlik standartlarına uygun şekilde, kontaklar arasında en az **3 mm** açıklık sağlamalıdır (topraklama teli anahtar üzerinden kesintiye uğramamalıdır).
Besleme kablosu, herhangi bir noktasında oda sıcaklığının **50°C** üzerine çıkmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

- Bağlantıyı yapmadan önce emin olun:
  Sigorta ve elektrik sistemi, ocağın gerektirdiği yükü kaldırabilecek kapasitede olmalı.
- Elektrik besleme sistemi, yasal norm ve yönetmeliklere uygun şekilde etkin bir topraklama bağlantısına sahip olmalı.
- Fiş veya anahtar, kolayca ulaşılabilir konumda olmalı.

Önemli: Ana besleme kablosundaki teller aşağıdaki renklere göre kodlanmıştır:

- Yeşil/Sarı → Toprak,
- Mavi → Nötr,
- Kahverengi → Faz

Ana besleme kablosundaki tel renkleri, fişinizdeki terminalleri tanımlayan renkli işaretlerle birebir uyuşmayabilir. Bu durumda şu adımları izleyin:

- **Yeşil & Sarı** teli, **"E"** ile işaretlenmiş veya yeşil ya da yeşil-sarı renkte olan terminale bağlayın.
- **Kahverengi** teli, **"L"** ile işaretlenmiş veya kırmızı renkte olan terminale bağlayın.
- **Mavi** teli, **"N"** ile işaretlenmiş veya siyah renkte olan terminale bağlayın.

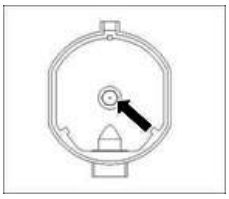
Tablo1: Brülör ve Enjektör (Nozel) Özellikleri

Gaz Ocağının Farklı Gaz Türlerine Uyarlanması

	G20		**G30**	
Brülörler	Termal Güç (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Termal Güç (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Yardımcı (Küçük) (A)	**1.0**	**71**	**1.0**	**52**
Yarı HIzlı (Orta)	**1.80**	**97**	**1.8**	**67**
Hızlı (R)	**2.40**	**110**	**2.40**	**77**
Wok (TR)	**3.40**	**125**	**3.40**	**93**
Gaz besleme basınçları	20mbar		30mbar	

15°C ve 1013mbar da – kuru gaz

P.C.I.G20	37.78 MJ/m³	P.C.I.G25.1	32.51 MJ/m³
P.C.I.G25	32.49 MJ/m³	P.C.I.G27	30.98 MJ/m³
P.C.I.G2.350	27.20MJ/ m³	P.C.I.G30	49.47MJ/Kg



Brülör memesinin (enjektörünün) değiştirilmesi:
Memeyi özel bir anahtar (7) ile gevşetin. Gerekli gaz tipine uygun yeni memeyi takın (referans için Tablo 1'e bakınız).
Gaz ocağını başka bir gaz tipine dönüştürdükten sonra, bu bilgiyi içeren bir etiketi cihazın üzerine yerleştirdiğinizden emin olun.

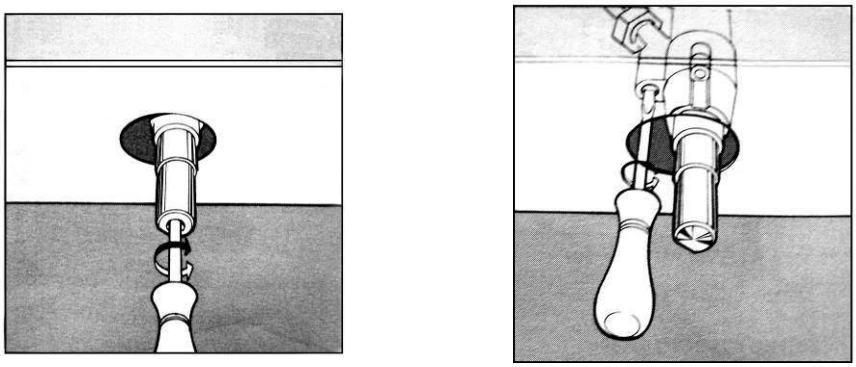
TABLO 2: Gaz Kaynağını Dönüştürme

Düşük debi vana ayarı

Brülörler	Alev	Ocağın LPG'den Doğal Gaza Dönüştürülmesi	Ocağın Doğal Gaz'dan LPG'ye Dönüştürülmesi
Standar Brülörler	Tam Alev	Brülör enjektörünü **Tablo 1'deki talimatlara** göre değiştirin.	Brülör enjektörünü **Tablo 1'deki talimatlara** göre değiştirin.
	Düşük Alev	Ayar milini gevşetin (aşağıdaki **Şekil 7'ye bakınız**) ve alevi ayarlayın.	Ayar milini gevşetin (aşağıdaki **Şekil 7'ye bakınız**) ve alevi ayarlayın.

Vana Ayarı

- Vana ayarı, kontrol düğmesi **brülör AÇIK tasarruf alevi konumundayken** yapılmalıdır.
- Düğmeyi çıkarın ve alevi küçük bir tornavida ile ayarlayın (**aşağıdaki Şekil 7'ye bakınız**).



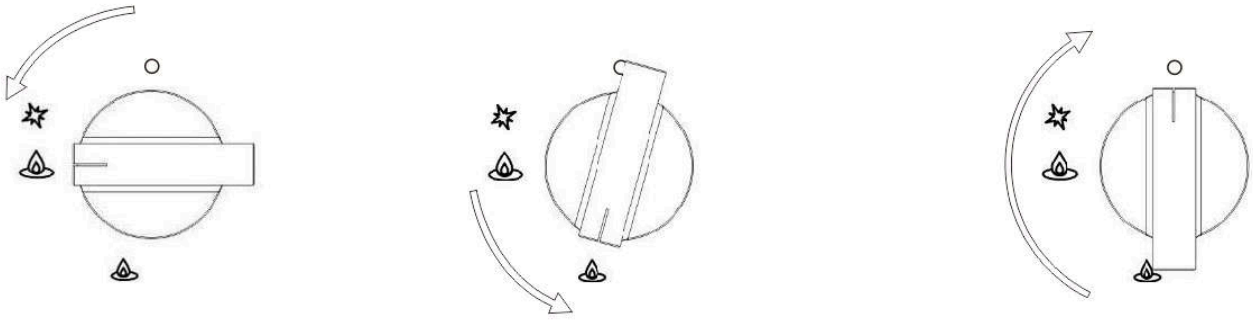
Şekil 7

Ayarlanmış Alevin Kontrolü

- Brülörü **tam açık konumda** 10 dakika çalıştırın.
- Ardından düğmeyi **tasarruf ayarı konumuna** getirin.
- Alevin **sönmemesi** ve **memeye doğru çekilmemesi** gerekir.
- Eğer alev söner veya memeye doğru kayarsa, **vanaları yeniden ayarlayın**.

Alev Seçimi:

- Brülörler doğru şekilde ayarlandığında, alev **açık mavi renkte** olmalı ve **iç alev net olmalıdır**.
- Alevin büyüklüğü, ilgili **kontrol düğmesinin konumuna** bağlıdır.



-Ocak Açık, yüksek ateş　　-Burner ON, düşük ateş（tasarruf modu）　　-Ocak Kapalı

Şekil 8

Çeşitli Çalışma Seçenekleri (Alev Büyüklüğü Seçimi) için Şekil 8'e bakınız.

- Brülör, pişirme işleminin ilk aşamasında **büyük alev** konumuna getirilmelidir; bu sayede yemek daha hızlı kaynar.
- Daha sonra pişirmeyi sürdürmek için düğme **tasarruf alevi** konumuna getirilmelidir.
- Alev büyüklüğü **kademesiz olarak ayarlanabilir**.

Alevin, Brülör KAPALI ile Brülör AÇIK büyük alev konumları arasında ayarlanması yasaktır.

Ocağın doğru kullanılması, parametrelerin doğru şekilde tasarlanması ve uygun pişirme kaplarının kullanılması halinde yüksek miktarda enerji tasarrufu sağlanabilir. Enerji tasarrufu şu şekildedir:

- Uygun tencereler kullanıldığında **%60'a kadar enerji tasarrufu** sağlanır.
- Cihaz doğru şekilde çalıştırıldığında ve uygun alev boyutu seçildiğinde **%60'a kadar enerji tasarrufu** sağlanır.

Ocağın verimli ve enerji tasarruflu çalışması için, brülörlerin her zaman temiz tutulması **ön koşuldur** (özellikle alev kanalları ve memeler).

Farklı gaz türlerine uyarlama

TABLO 3: Farklı gaz türlerine uyarlama

APPLIANCE CATEGORY: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_{2ELWLS3B/P}$ $II_{2ELL_3B/P}$

Brülör	Gaz Tipi	Basınç	Nozul Çapı	**Nominal yük**				Düşürülmüş yük	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Yardımcı	Doğal G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Bütan G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Yarı Hızlı	Doğal G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Bütan G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516

Hızlı	Doğall G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Bütan G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Wok	Doğal G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Bütan G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

TABLO 4: Gaz kaynağı ve ülkelere göre karşılaştırma tablosu

Gaz Grubu	Gaz Besleme Basıncı	Ülke
I2H	G20 - 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 - 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 - 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G2 - 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 - 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 - 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 - 37 mbar	PL
I3B/P	G30 - 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 - 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 - 20MBAR, G30/G31(28-30) - 37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 /G30 - 20mbar/ 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 - 25mbar, G30 - 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 - 20mbar, G2.350 - 13mbar,G30 - 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 - 20mbar,G25 25mbar, G3 - 50mbar	DE

Bu ocak, aşağıdaki Avrupa Ekonomik Topluluğu Direktiflerine uygundur:

- 19/02/73 tarihli **73/23/EEC (Düşük Voltaj)** ve sonraki değişiklikler,
- 03/05/89 tarihli **89/336/EEC (Elektromanyetik Uyumluluk)** ve sonraki değişiklikler,
- 29/06/90 tarihli **90/396/EEC (Gaz)** ve sonraki değişiklikler,
- 22/07/93 tarihli **93/68/EEC** ve sonraki değişiklikler.

DİKKAT / NOT:

A. **Montajdan önce**, yerel dağıtım koşullarının (gaz basıncının niteliği) ve cihazın ayarlarının birbirine **uyumlu olduğundan emin olun**.
B. Bu cihazın **ayar koşulları**, **tanıtım etiketinde (rating label)** belirtilmiştir.
C. Bu gaz ocağı, **yanma ürünlerini tahliye eden bir cihaza bağlı değildir**. Mevcut montaj yönetmeliklerine uygun şekilde kurulmalı ve bağlanmalıdır. **Havalandırmaya ilişkin gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.**
D. **UYARI:** Gaz ocağının kullanımı, cihazın bulunduğu ortamda **ısı, nem ve yanma ürünleri** oluşumuna yol açar. Ocağın çalıştığı sırada **mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun**: doğal havalandırma deliklerini açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.



AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

AEEE

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir.

Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.

İthalatçı Firma:

STİLEVS TRADING LIMITED
Özker Özgür Cad. No:23 J. K. L. K.Kaymaklı, (Vakıflar Çarşısı) 99010, Lefkoşa – KKTC
Tel.: +90 392 225 28 58 - Fax: +90 342 228 15 89
Danışma Hattı: 0850 255 14 27
www.stilevskktc.com