

# Hotpoint Ariston

TD 640 S (BK) IX/HA

TD 640 S (ICE) IX/HA

TD 640 S (SL) IX/HA

Set Üstü Ocak

Türkçe Kullanma ve Tanıtma Kılavuzu



*Bir Ariston ürününü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Kullanımı kolay ve emniyetli bir cihaza sahipsiniz. Öncelikle cihazınızın kalitesini tanımlayan kısa açıklamalardan başlayarak el kitabınızı dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Buradaki bilgiler, sahip olduğunuz cihazı tanımanızı ve yıllarca sorunsuz olarak kullanmanızı sağlayacaktır.*

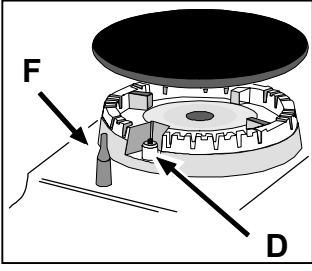
## Emniyet; İyi Bir Alışkanlık...

### ÖNEMLİ

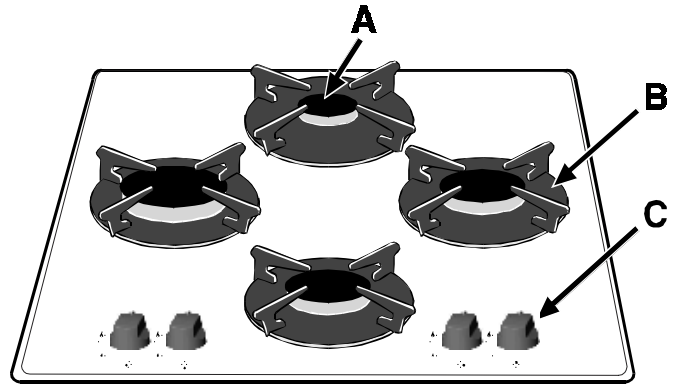
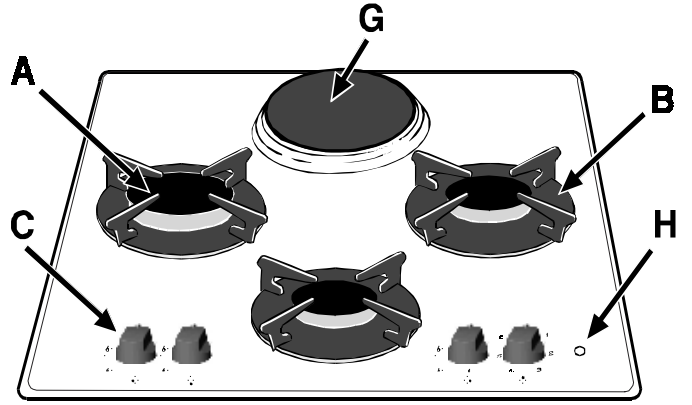
**Bu kitabı dikkatle okuyun. El kitabındaki talimatlar, cihazınızın güvenli olarak yerleştirilmesini, kullanımını ve bakımını kapsar. Bu cihaz, tüketiciyi korumayı amaçlayan uluslararası güvenlik standartlarına göre üretilmiştir ve Türk Standartları Enstitüsü tarafından onaylanmıştır.**

1. Cihazın ambalajını açtıktan sonra, herhangi bir hasarı olup olmadığını kontrol edin. Eğer herhangi bir kuşkunuz varsa cihazı hiç kullanmayın ve yetkili servise başvurun.
2. Ambalajda kullanılan naylon torba, strafor, çivi vb. malzemeler çocuklar için tehlike yaratacağından toplanıp kaldırılmalıdır.
3. Cihaz, bu kılavuzda belirtilen şartlarda, **Merloni Yetkili Servis** personeli tarafından yerleştirilmeli ve devreye alınmalıdır. Hatalı yerleştirme sonucu canlılar veya evde meydana gelebilecek hasar ve zararlardan Merloni Elettrodomestici Beyaz Eşya Sanayi ve Tic. A.Ş. sorumlu değildir.
4. Cihazın bağlanacağı elektrik tesisatı mutlaka topraklı olmalıdır. Topraklama yapılmadan kullanılması durumunda ortaya çıkabilecek zararlardan üretici sorumlu değildir. Şebeke gerilimi, bu kitapçıkta ve cihazınızın arkasında belirtilen değerlere uygun olmalıdır.
5. Evinizdeki priz, cihazınızın fişine uygun değilse, adaptör/uzatma kablosu kullanılmak yerine aşırı ısınma ve yanmaya neden olmamak için uygun bir başka prizle değiştirin. Bu işlemlerin ehliyetli bir elektrikçiye yaptırılması en doğrusudur.
6. Cihazınızı yerleştirdiğinizde, enerji kablosunun kıvrılmadığından veya bir yere sıkışmadığından emin olun. Güç kablosu herhangi bir nedenle hasar gördüğü zaman lütfen yetkili servise başvurun.
7. Cihazda herhangi bir arıza tespit ettiğinizde tamir etmeye kalkışmayın. Fişini prizden çekin, gaz musluklarını kapatın, cihazınızla birlikte verilen servis listesindeki en yakın **Merloni Yetkili Servisine** başvurun. Yalnızca uzman personel tamir yapmaya yetkilidir. Cihazınız ve kendi güvenliğiniz için bu uyarıyı gözardı etmeyin.
8. Firmamız ürünün hatalı ve yanlış kullanımından doğacak hasar ve zararlardan sorumlu değildir. Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken aşağıdaki temel kurallara uyulması tehlikeyi en aza indirir:
  - Ellerinizi ya da ayaklarınızı ıslakken cihaza dokunmayın
  - Çıplak ayakla cihaza dokunmayın
  - Prensipten ( özellikle ıslak alanlarda ) uzatma kablosu kullanmayın
  - Cihazı güneş, yağmur vb. atmosferik etkilere direkt olarak bırakmayın
  - Çocukların ve deneyimsiz kişilerin cihazı kullanmasına izin vermeyin
9. Set üstü ocak kullanırken aşağıdakileri kesinlikle yapmayın:
  - Cihazı prizden çıkarmak için besleme kablosundan çekmeyin,
  - Cihazın yakınında alev alabilen sıvılar kullanmayın ve bulundurmeyin,
  - Düzgün olmayan veya deforme olmuş pişirme kapları kullanmayın,
  - Üzerinde pişirme kabı yokken elektrikli ya da gazlı ocakları çalışır durumda bırakmayın.
10. Bu cihaz ev içinde profesyonel olmayan kullanım için tasarlanmıştır. Ocağınız yapılış amacı dışında kullanılmamalıdır.
11. Güç kablosu herhangi bir nedenle hasar gördüğü zaman lütfen yetkili servise başvurun.
12. Cihazı kullanmayacaksanız fişini çekin. Ana kumanda düğmesini kapalı pozisyona getirin.
13. Cihazı fişe takmadan önce cihaz üzerinde bulunan tanıtım etiketindeki teknik bilgilerle evinizdeki elektrik sistemini karşılaştırın.
14. Temizlik ya da bakım öncesi mutlaka cihazın fişini çekin. Gaz musluğunu kapatın.
15. Cihazınız çalışırken parçalar ısınacağı için çocukları cihazdan uzak tutun.
16. Beklerin çıkarılabilir kısımları sık olarak, ılık su ve deterjanla yıkanmalı ve yapışmış maddeler çıkarılmalıdır.
17. Camın çizilmesine neden olacak aşındırıcı ürünler ve aşındırıcı süngerler kullanmaktan kaçınınız.

## Tanıtım



- A- Gaz bekleri  
B- Pişirici için ızgara desteği  
C- Gaz bekleri ve elektrik ocağı için kontrol düğmeleri  
D- Gaz beki için buji  
F- Gaz emniyet sistemi; alevin kazayla sönmesi durumunda devreye girerek gazı keser.  
G- Elektrikli ocak (Bazı modellerde)  
H- Elektrikli ocaklar için uyarı lambası (Bazı modellerde; elektrikli ocak ve elektrikli çakmak bulunan bu modellerde, elektrikli çakmak düğmesinin içine uyarı lambası eklenmiştir.)



## Cihazın Kullanımı

Gaz ve elektrik ocağının pozisyonu, her bir kontrol düğmesinde gösterilmiştir.

### Gaz bekleri

Bekler değişik boyut ve güçtedir. Pişiricinin çapına en uygun olan beki seçiniz. Bekler kontrol düğmelerinin aşağıda gösterilen pozisyonlara getirilmesiyle ayarlanabilir.

- Kapalı
- 🔥 Yüksek
- 🔥 Düşük

**Beki yakmak için**, yanan bir kibrit veya ocak çakmağını beke yaklaştırın, düğmeyi bastırıp saat yönünün tersine, yüksek konuma doğru döndürün.

**Gaz emniyet sistemi olan modellerde ( F )**, düğme, alev sönme emniyeti ısınana kadar yaklaşık 6 saniye basılı tutulmalıdır.

**Elektrikli çakmak olan modellerde ( D )**, beki yakmak için, elektrikli çakmak düğmesi basılı tutulmalı ve sonra bek düğmesi itilerek saat yönünün tersine, yüksek konuma doğru çevrilmelidir.

Beki yakmak için, beke karşılık gelen düğmeye basın ve sonra yüksek konuma doğru saat yönünün tersine döndürüp bek yanana kadar basılı tutun.

### Dikkat !

Eğer alev sönerse, gazı kontrol düğmesinden kapatın ve tekrar yakmak için en az 1 dakika bekleyin

**Beki söndürmek için**, düğmeyi saat yönünde alev sönene kadar çevirin ( "●" konumu ).

**Elektrikli ocak ( Bazı modellerde )**

Elektrikli ocaklar değişik çap ve güçte olabilirler. "Normal" ve "Hızlı" elektrikli ocakta, düğme saat yönünde ve tersine çevrilerek 6 değişik konuma ayarlanabilir.

- 0 kapalı
- 1 düşük
- 2-5 orta
- 6 yüksek

"Pratik pişirme önerileri" başlıklı bölümde çeşitli yiyecekler için tavsiye edilen pişirme işlemleri ile ilgili bilgiler içermektedir. Kontrol düğmesi "kapalı" dışındaki herhangi bir konumda ise "H" gösterge lambası yanacaktır.

## Cihazın Bakım ve Temizliđi

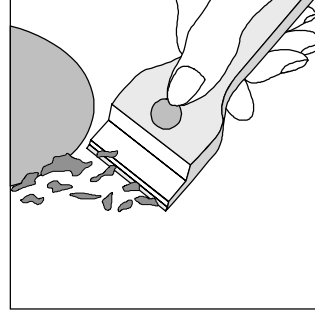
### Bakım ve Temizlik

Herhangi bir bakım işlemine başlamadan önce ocağın fişini çıkarın. Düzenli olarak temizlemek, ocağınızın ömrünü uzatır.

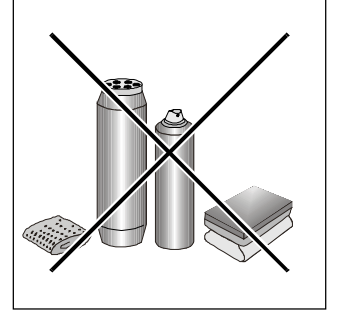
- Emaye parçalar ve kontrol paneli ılık suyla ıslatılmış bir bezle silinmelidir. Çizici etkisi bulunan toz deterjanlar veya korozyif etkisi bulunan kimyasal maddeler kullanılmamalıdır.
- Ocağı oluşturan parçalar sıcak su ve deterjanla üzerinde oluşabilecek tortulardan tamamen temizlenmelidir. Alev çıkan deliklerin tıkalı olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- Elektrikli ateşlemesi olan ocakların otomatik ateşleme bujisi ve etrafı da ıslak deterjanlı bezle silinmelidir.
- Elektrikli ocak yüzeyi nemli bir bezle silinmeli, yağlar kurumadan temizlenmelidir.
- Cam seramik ocağı kullanmadan önce yüzeyi nemli bir bezle toz ve yemek artıklarından temizlenmelidir. Cam yüzey, aşındırıcı olmayan deterjan ve ılık suyla temizlenmelidir. Periyodik olarak bazı özel ürünlere yüzeyin temizliğinde gereksinim duyulacaktır. İlk olarak, oluşmuş tüm yemek artıkları ve yağı temizleme çubuğu ile temizleyiniz Şekil-A.

Pişirme yüzeyini, yüzey hala ılık iken uygun bir temizleme ürünü ve kağıt havlu ile siliniz. Daha sonra nemli bir bez ile ovalayıp ardından kurulayınız. Yüzey üzerinde erimiş olan alüminyum folyo, plastik ve sentetik

maddeler, şeker veya yüksek şeker ihtiva eden yiyecekler, pişirme yüzeyi hala sıcakken en kısa zamanda silinmelidir. Hiçbir durumda, aşındırıcı sünger veya temizlik ürünleri kullanmayınız. Bu, fırın spreyleri ve pas çözücüler gibi kimyasal temizleyiciler için de geçerlidir. Şekil-B



Şekil-A



Şekil-B

### Gaz Musluklarının Yağlanması

Gaz muslukları zamanla etraflarında toplanan kir tortuları nedeniyle dönmekte zorlanabilir. Bu durumda temizlenip yağlanmaları gerekir.

#### Önemli!

Bu işlem **Merloni Yetkili Servisleri** tarafından yapılmalıdır.

## Pratik Pişirme Önerileri

### Beklerinizi kullanırken en iyi performansı alabilmek için;

- Alevin, tencere veya tavanın yan yüzeylerine ulaşmasını önlemek için, bek için uygun çapta pişirici seçiniz. (tabloya bakınız)
- Daima tabanı düz olan bir pişirici kullanınız ve kapağının üzerinde olmasına dikkat ediniz.
- Pişirilecek malzeme kaynadığında, düğmeyi "Düşük" konuma getiriniz.

Bek	Ocak Çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Destek (A)	10 - 14

Bekin tipini belirlemek için , " Bek ve nozul ( püskürtücü ) özellikleri" başlıklı bölüme bakınız.

### Elektrikli ocağınızı kullanırken en iyi performansı alabilmek için;

Isı kaybını önlemek ve elektrikli ocağa zarar gelmemesini sağlamak için her zaman tabanı düz ve çapı ocaktan daha büyük pişiriciler kullanınız.

Konum	Normal veya hızlı ocak
0	Kapalı
1	Sebze ve balık
2	Patates ( Buhar kullanarak ), çorba, nohut, fasulye pişirme
3	Pişirme süresi uzun, çok miktardaki yiyecekler
4	Kızartma için (orta derece)
5	Kızartma için (yüksek derece )
6	Kızartmak veya kısa sürede kaynatmak için

## Arıza Giderme

Ocağınız düzgün çalışmıyor olabilir. Servise başvurmadan önce gerekli kontrolleri yapmanızı öneririz. Öncelikle gaz ve elektrik beslemesinin kesik olup olmadığını kontrol ediniz.

### Ocak yanmıyor veya alev beki düzenli bir şekilde sarmıyor

*Kontroller :*

- Bek üzerindeki gaz delikleri tıkalı mı ?
- Ocağın tüm oynar parçaları doğru takılmış mı ?
- Ocak etrafında hava akımı bulunuyor mu ?

### Gaz emniyet sistemi bulunan modellerde alev oluşmuyor

*Kontroller :*

- Düğmeyi yeterince ileri itiniz mi ?
- Güvenlik cihazının aktifleşmesine yetecek kadar süre düğmeyi basılı tuttunuz mu ?
- Güvenlik cihazının çevresindeki gaz delikleri tıkalı mı ?

### Ocak "Düşük" konumda kalmıyor

*Kontroller :*

- Gaz delikleri tıkalı mı ?
- Pişirme yüzeyinde hava akımı var mı ?

- "Minimum" konumu doğru bir şekilde ayarlanmış mı ? ( " Minimum ayar" başlıklı bölüme bakınız. )

### Pişirici sabit durmuyor

*Kontroller :*

- Pişiricinin tabanı düzgün mü ?
- Pişirici , bekin veya elektrikli ocağın tam ortasına yerleştirilmiş mi ?
- Ocak ızgarası, ters çevrilmiş mi ?

Eğer bütün bu kontrollere rağmen ocağınız hala çalışmıyorsa ve/veya fonksiyonlarını tam olarak yerine getirmiyorsa, en yakındaki **Merloni Yetkili Servisi**'ne başvurun. Aşağıdaki bilgileri doğru olarak bildirmeniz, yetkili servisin size en kısa zamanda yardımcı olmasını sağlayacaktır.

- Problemin türü
- Ürünün modelini gösteren ve garanti kartında belirtilen model çeşit numarası ve seri numarası

### UYARI!

**Yetkili servisler dışındaki kişileri asla tamir için çağırmayın ve orjinal yedek parçalar dışında makinenize yedek parça taktırmayın.**

## Montaj

Aşağıdaki talimatlar, yetkili kişiler içindir;

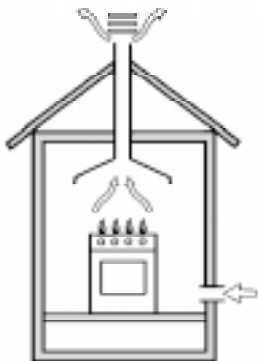
### Önemli:

Herhangi ayarlama ya da bakım işlemi yapmadan önce, cihazın şebekeyle bağlantısını kesin.

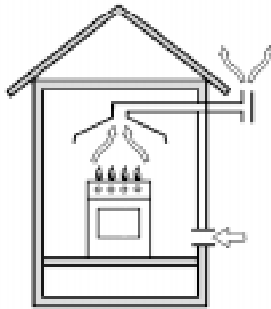
### Ocağın yerleştirilmesi

- a) Ocağın kurulacağı mutfak, yanma sonucu oluşan gaz ve dumanı dışarı atacak bir havalandırma sistemi ile donatılmış olmalıdır. Bu havalandırma, ocağın her çalışmasında otomatik olarak devreye giren bir aspiratör veya elektrikli vantilatörle yapılmalıdır.

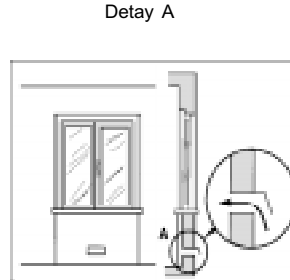
- b) Mutfak, uygun bir yanma için gereken hava akımına da sahip olmalıdır. Yanma için gereken hava akımı, montaj kapasitesinin "2 m<sup>3</sup>/saat'ten daha az olmalıdır. Gerekli havanın temini, en az 100 cm<sup>3</sup> lük iç kesiti olan bir kanalla, dışarıdan gelen doğrudan hava akımı yoluyla elde edilebilir. Alevin kazayla sönmelerini engelleyecek bir emniyet düzeni ile donatılmamış cihazlar, iki kat ve ya gereken büyüklükte ( örneğin en az 200 cm<sup>3</sup> , Şekil A ) bir havalandırma açıklığına ( deliğine ) sahip olmalıdır. Dışarı açılan havalandırma borularıyla donatılmış bitişik odalar aracılığıyla da dolaylı olarak havalandırma sağlanabilir. (Şekil B)



Çok delikli veya kanallı baca  
(Pişirme cihazlarına özel)

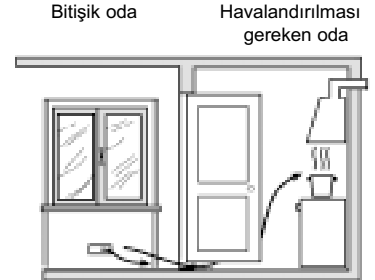


Doğrudan dışarı



Hava temini için havalandırma deliklerinden örnekler

Şekil A



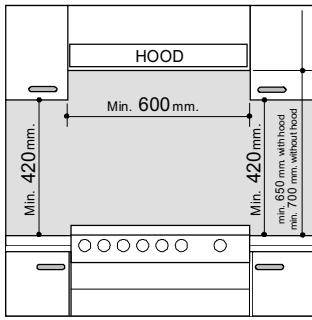
Havalandırma açıklığını (deliğini) cam ve taban arasında yaymak

Şekil B

## Entegre ocakların montajı

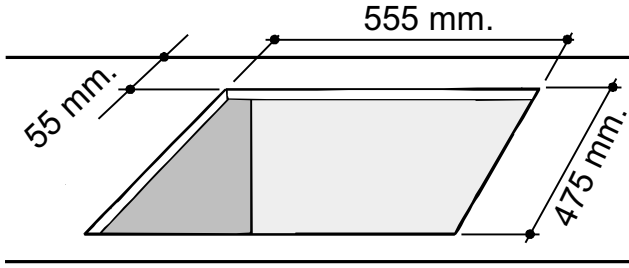
Gazlı ocaklar, aşırı ısınmaya karşı, X tipi korumayla donatılmışlardır. Böylelikle, eğer kabin yüksekliği ocağın yüksekliğinden fazla değilse, cihaz kabinlere, (dolaplara) bitişik konumda kurulabilir. Ocağın sağlıklı bir şekilde monte edilebilmesi için aşağıdaki talimatlar izlenmelidir:

- Ocağa bitişik olan dolaplar ocaktan daha yüksekse, bu dolaplar ocağın kenarından itibaren en az 600 mm aralık kalacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Aspiratörler montaj kılavuzundaki talimatlara uygun olarak ve ocakla arası 650 mm' den daha az olmayacak şekilde kurulmalıdır.
- Aspiratöre bitişik dolapların , yukarı (dolaba) olan uzaklıklarının en az 420 mm olması gerekir. (Şekil C)

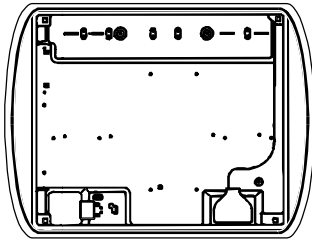


Şekil C

- Eğer ocak doğrudan bir dolabın altına kurulacaksa, mesafenin en az 700 mm olması gerekir (Şekil C).
- Cihaz için ayrılan yerin boyutları şekilde gösterildiği gibi olmalıdır.

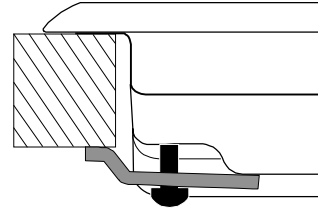


Ocağı yerleştirmeden önce, tezgahın çevresi boyunca (verilen) contayı, şekilde gösterildiği gibi yerleştirin.

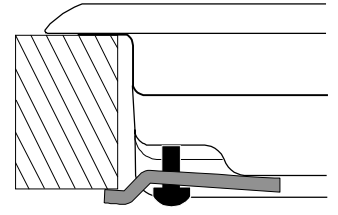


Keleпçeler, ocağı 20 ila 40 mm kalınlıktaki tezgahlara monte etmek için verilmiştir. Ocağı sağlam biçimde monte etmek için, tüm keleпçelerin kullanılması tavsiye edilmektedir.

## Keleпçelerin sıkıştırılması

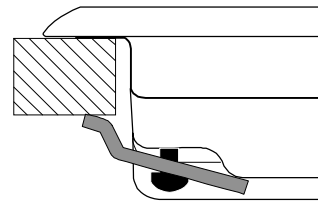


h = 30 mm için  
üst keleпçeleme durumu

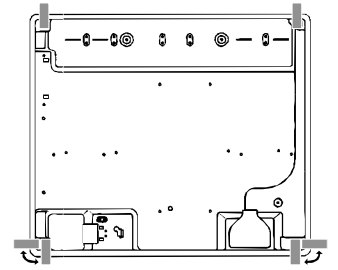


h = 40 mm için  
üst keleпçeleme durumu

Ön



h = 20 mm için  
üst keleпçeleme durumu

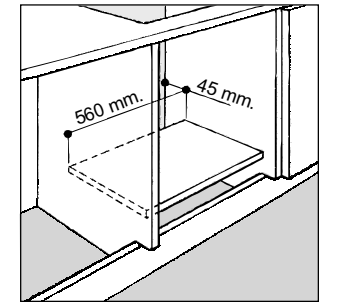
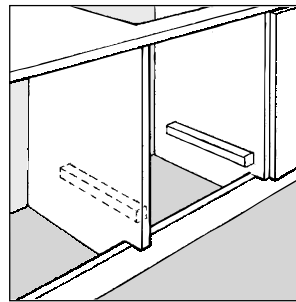


Arka

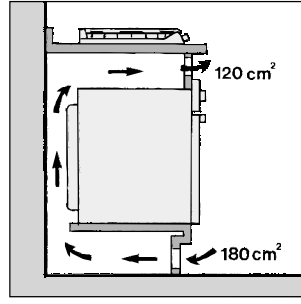
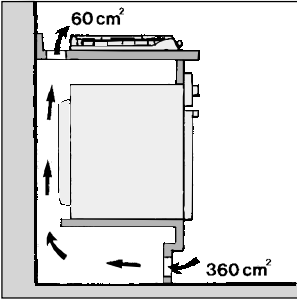
**Not : Aksesuar kitinde bulunan keleпçeleri kullanınız.**

- Ocak entegre (gömme) bir fırının üzerine monte edilirse, izolasyon amacıyla tahta bir panelin üzerine oturtulmalıdır. Bu panel, ocağın alt kısmından itibaren en az 20 mm' ye yerleştirilmelidir.

**Önemli:** Entegre bir fırın üzerine ocağı kurarken, fırın, iki tahta çubuk üzerine yerleştirilmelidir. Bir dolap yüzeyine bağlantı durumunda, arkada en az 45x560 mm' lik bir boşluk bırakılmalıdır.



Ocağın entegre fırın üzerine fanlı bir havalandırma olmadan monte edilmesi durumunda, kabinin iç tarafının havalandırması için hava giriş ve çıkışlarının bulunması gerekir.



### Ocağın gaz bağlantısı

Ocağın gaz bağlantısı yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Bu bağlantı sırasında, ileride sökülebilmesi ve bağlantı yapılabilmesi için gaz çıkışını ocaktan izole edebilecek, uygun bir gaz musluğu takmak önemlidir. Gaz çıkışlarına veya sıvı gaz tüplerine bağlantı, geçerli emniyet standartlarına göre yapılmalıdır. Bu bağlantı, kullanılacak gaz çeşidi için uygunluğundan emin olduktan sonra gerçekleştirilmelidir. Bunun için "Ocağı değişik gaz çeşitlerine ayarlama" bölümüne bakınız. Eğer ocak likit gaz tüplerine bağlanacaksa emniyet standartlarına uygun basınç regülatörleri kullanınız.

**Önemli:** Cihazın güvenli bir şekilde çalışmasını, gazın doğru bir şekilde ayarlanarak cihazın uzun süre sorunsuz çalışmasını garanti altına almak için, gaz basınç seviyelerinin Tablo-1 de verilen "Bek ve nozul özellikleri" ne göre uygunluğunu kontrol ediniz.

**Esnek olmayan borularla gaz bağlantısı** (bakır veya çelik) Gaz kaynağına bağlantı, cihazın herhangi bir yerinde gerilme (zorlanma, sıkışma) noktaları ortaya çıkartmayacak şekilde yapılmalıdır.

Cihazın, gaz çıkışına bağlantısı için, ayarlanabilir "L" şeklinde bir bağlantı aparatı ve bir conta kullanılmalıdır. Eğer bu bağlantının döndürülmesi gerekiyorsa, conta değiştirilmelidir (cihazla birlikte verilmiştir).

Cihazın gaz besleme bağlantısı, yuvarlak gaz borusu için vidalı 1 / 2 parmaklık bir bağlantıdır.

### Esnek çelik boruya gaz bağlantısı

Cihazın gaz besleme bağlantısı, yuvarlak gaz borusu için vidalı 1 / 2 parmaklık bir bağlantıdır. Montaj sırasında güvenlik standartlarına uygun boru, tüp ve conta kullanınız. Esnek boruların azami uzunluğu 2000 mm' yi aşmamalıdır. Bağlantı yapıldıktan sonra esnek metal tüpün oynak parçalarla temas etmediğinden ve kırılmadığından emin olunuz.

### Contanın kontrolü

Cihaz kurulduktan sonra tüm bağlantıların doğru bir şekilde yapıldığından ve contaların iyi yerleştiğinden emin olmak için köpüklü su kullanınız. Bu kontrol için asla ateş kullanmayınız.

### Elektrik bağlantısı

Üç damarlı besleme kablosu ile verilen ocaklar, veri plakasında gösterilen montaj ve frekansta alternatif akımla çalışacak şekilde dizayn edilmiştir. Cihazın topraklama kablosu sarı yeşil renkte olanıdır.

Entegre elektrikli fırın üzerine montaj yapılması durumunda, ocak ve fırının elektrik bağlantıları birbirinden bağımsız olmalıdır. Bu yalnızca güvenlik açısından değil, ileride fırın ya da ocaktan birinin sökülmesini kolaylaştırmak için de gereklidir.

### Besleme kablosunu şebekeye bağlama

Cihazınız, veri plakasındaki değerlere uygun standart fişle, aynı özelliklere sahip bir prize bağlanabilir veya cihaz ve şebeke arasında monte edilecek minimum 3 mm kontak açıklığı bulunan, cihazın belirtilen gücüne ve mevcut standartlara uygun devre kesici şalter kullanarak doğrudan şebekeye bağlanmalıdır (topraklama kablosu şalter tarafından kesilmemelidir). Güç kablosu herhangi bir noktada 50°C'yi aşmayacağı şekilde yerleştirilmelidir.

Bağlantıyı yapmadan önce aşağıdakileri kontrol edin:


- Evdeki sigorta ve tesisat, cihazın gücü için yeterli mi ? (bakınız veri plakası),
- Evdeki mevcut tesisat mevcut yönetmelik hükümlerine uyan verimli bir toprak bağlantısına sahip mi?
- Ocak monte edildikten sonra, devre kesici şaltere yada prize kolayca erişilebiliyor mu ?

### Önemli: Fazla ısınmaya ya da yanmaya neden olabileceklerinden adaptör ya da uzatma kablosu, çoklu priz kullanmayın.

Şebekedeki kablolar aşağıdaki kodlara göre renklendirilmiştir:

Yeşil ve sarı:	<b>Toprak</b>
Mavi:	<b>Nötr</b>
Kahverengi:	<b>Faz</b>

Fişinizdeki kutupları belirleyen renkli amblemlere, şebekedeki kabloların renkleri uymayabileceğinden aşağıdaki talimatları uygulayınız:

Yeşil ve sarı kabloyu, "E" işaretli terminale veya  yeşil renge ya da yeşil ve sarı renge bağlayınız.

Kahverengi kabloyu, "L" işaretli terminale veya kırmızı renge bağlayınız.

Mavi kabloyu, "N" işaretli terminale veya siyah renge bağlayınız.

## Ocağı değişik gaz türlerine bağlama

Ocağı, dizayn edildiği türden başka bir gaz türüne ayarlamak için enjektörlerin vidaları sökülerek aşağıdaki gibi değiştirilmelidir;

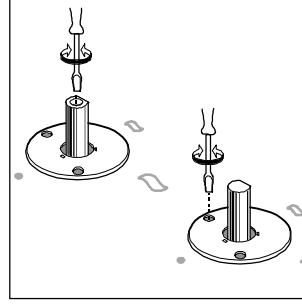
- Izgaraları kaldırın ve beklerin oynar parçalarını çıkarın.
- 7 mm' lik anahtar kullanarak enjektör vidalarını sökün ve bunları yeni gaz türü için olanlarla değiştirin (bkz. Tablo 1; Bek ve Enjektör Özellikleri).
- Parçaları tersten düzenleme kurallarına göre (en son söküleni en önce takarak) yeniden takın.
- Birleştirme işlemi tamamlandıktan sonra eski kapasite levhasını yeni gaz türüne uygun levhayla değiştirin (yapıştırıcıyı servis merkezinden temin edebilirsiniz).

Gaz basıncı olması gerekenden farklıysa, gaz kaynağına bir basınç regülatörü takılmalıdır. Takılacak gaz regülatörü standartlara uygun olmalıdır.

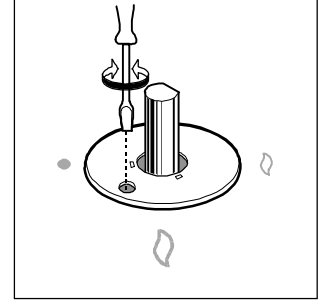
## Minimum ayarlama

- Gaz valfini minimuma getiriniz.
- Düğmeyi çıkarın ve regülatör vidasını, (üst tarafın her iki tarafında veya şaftın içinde yer alan) saat yönünde alev küçülerek düzenli bir hale gelinceye kadar çeviriniz.

**Dikkat! Sıvı gaz kullanıldığında, ayar vidası tamamen sıkıştırılmalıdır (saat yönünde).**



Şekil - A



Şekil - B

- Düğme yüksekten alçağa hızla çevrildiğinde alevin sönmemesi gerekir.
- Gaz girişi minimuma getirildiğinde, cihazlarda emniyet düzeniyle (Termo eleman) bir aksaklık ortaya çıktığında, regülatör vidasını kullanarak minimum giriş seviyesini arttırınız. Şekil A – B

## Bek ve Enjektör Özellikleri

Bek	Çap (mm)	Termal güç kw (p.c.s.)*		Likid Gaz					Doğal Gaz	
				By pass 1/100 (mm)		Enjektör 1/100 (mm)	Akış* g/h		Enjektör 1/100 (mm)	Akış* l/h
				normal	düşük		(1)	***		
Hızlı (R)	100	3.00	0.7	41	39	86	218	214	116	286
Yarı hızlı (Orta)	75	1.65	0.4	30	28	64	120	118	96	157
Destek	55	1.00	0.4	30	28	50	73	71	71	95
Basınçlar normal(mbar)		normal(mbar)					28	37		20
		min(mbar)					20	25		17
		max(mbar)					35	45		23

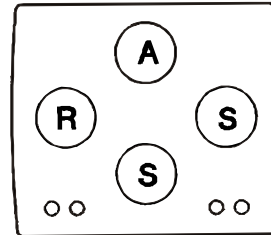
- \* 15°C'de ve 1013 mbar kuru gaz  
 \*\* propan P.C.S. = 50.37 Mj/kg  
 \*\*\* bütan P.C.S. = 49.47 Mj/kg  
 doğal gaz P.C.S. = 37.78 Mj/m<sup>3</sup>  
 (1) alev sönmeye emniyeti olan ocaklar için ( Ref. F )



Bu cihaz aşağıdaki Avrupa Ekonomik Topluluğu talimatlarına uygundur:

- 19/02/73 tarihli 73/23/EEC sayılı (alçak gerilim) ve müteakip;
- 03/05/89 tarihli 89/336/EEC sayılı (elektromanyetik uyumluluk) ve müteakip;
- 29/06/90 tarihli 90/396/EEC sayılı (gaz) ve müteakip;
- 22/07/93 tarihli 93/68/EEC sayılı ve müteakip.

TD 640



TD 631

