

ZANUSSI

SETÜSTÜ OCAK

ZGF 649 ITCX

ZGF 649 ITX

ZXF 639 ITX

KULLANIM KILAVUZU



GENEL BİLGİLER VE UYARILAR



Bu yeni cihazın kullanımı basittir.

Buna rağmen bu kullanım kılavuzunun tamamını, cihazın monte edilmesi ve ilk kullanımından önce okumak önemlidir. Bu şekilde en iyi verimi alır, yanlış kullanımları engellemiş olur, cihazınızı tam bir emniyet içinde kullanarak çevreye de saygı göstermiş olursunuz.

Montajı

- Cihazın monte edilmesi ve elektrik bağlantısı sadece yetkili servis personel tarafından yapılmalıdır. Her türlü müdahaleden önce cihazın elektrik bağlantısının kesilmiş olmasına dikkat etmelisiniz.
- Cihazın etrafında havanın serbestçe dolaşabilmesi için uygun ortamı sağlayınız. İyi bir havalandırma sağlanmaması oksijen yetersizliğine neden olur.
- Cihazın gaz bağlantı borusunun hemen yakınında bulunan bilgi etiketinin üzerinde belirtilmiş olan gaz tipi ile çalıştırılmasına dikkat ediniz.
- **Gazla çalışan bir ocak bulunduğu ortamda ısı ve nem üretir, dolayısıyla bu ortamın hava girişlerini açık ve etken konumda tutarak, yada tahliye kanalı bulunan bir aspiratör monte ederek iyice havalandırılmasını temin ediniz.**
- **Şayet cihazı uzun süreli ve yoğun bir kullanıma tabi tutacaksanız havalandırmayı örneğin bir pencere açarak yada varsa elektrikli aspiratörün çalışma hızını arttırarak daha etkin kılmalısınız.**
- Cihazı ambalajından çıkardığınızda hiçbir hasar görmemiş olduğuna ve elektrik bağlantı kablosunun mükemmel durumda olduğuna dikkat ediniz. Aksi halde cihazı çalıştırmadan önce yetkili satıcısına başvurmalsınız.
- **Kullanım kılavuzunda belirtilen emniyet kurallarına uyulmaması durumunda üretici firma her türlü sorumluluktan muaftır.**

Kullanım sırasında

- Bu cihaz sadece yetişkinler tarafından kullanılmalıdır. **Küçük çocukların kumanda düğmelerine dokunmalarını ve cihazla oynamalarına mani olunuz.**
- Bu cihaz evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari ve endüstriyel amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürünün özelliklerini değiştirmek veya değiştirmeye kalkışmak sakıncalıdır.
- **Cihazını her zaman temiz tutunuz,** Yemek artıkları yangın riskine neden olabilirler.
- Bu cihazın bazı dış aksamaları, pişirme işlemi sırasında ve hatta söndürüldükten sonra birmüddet sıcak olarak kalırlar. Cihaz iyice soğumadan önce yanına çocukları yaklaştırmayınız.

- Bir arıza durumunda cihazı kendi başınıza tamire kalkışmayınız. Uzman olmayan kişiler tarafından yapılan tamiratlar kaza ve yangınlara sebebiyet verebilirler. Böyle bir durumda önce bu kitapçıyı okuyunuz, işinize yarar bilgiyi bulamazsanız en yakınınızdaki yetkili servise başvurunuz. Bu cihaza herhangi bir müdahale yetkili teknik servis tarafından yapılmalıdır. Daima orjinal yedek parça kullanılmasını talep ediniz.
- Cihazın kullanımı bittikten sonra bütün kontrol düğmelerinin **"KAPALI"** konumda olmasına dikkat ediniz.
- Eğer cihaz yakınlarında bulunan bir elektrik prizini kullanıyorsanız, diğer beyaz eşya elektrik kablolarının cihaza temas etmemesine ve sıcak yüzeylerine değmemesine dikkat ediniz



Çevrenin Korunmasına

Yönelik Tavsiyeler

- Bu üründe kullanılmış olan tüm malzemeler çevreye uyumlu ve geri dönüşümlüdür. Çevrenin korunmasına katkıda bulunmanızı ve farklı atık toplama kanallarından yararlanmanızı rica ederiz.

Kullanılmayan cihazlar

- Kullanıma sor verilmiş olan yada ömrü tükenmiş cihazlar değersiz atık sayılmazlar . Ekolojik yok edilme süreciyle üretimlerinde kullanılmış olan bazı malzemelerin yeniden yararlı hale dönüştürülmeleri mümkündür.
- Bu konuda yetkili satıcınız yada yerel yönetiminizde bilgi alabilirsiniz.
- **Cihazınızı hurdaya çıkarmadan (atmadan) önce elektrik kablosunu sökünüz ve tekrar kullanılamaz hale getiriniz.**

İÇİNDEKİLER

KULLANIM BİLGİLERİ

Kullanma talimatları	4
Temizlik ve bakım	5
Periyodik bakım	6
Servis ve yedek parça	6
Garanti şartları	6

MONTAJ BİLGİLERİ

Teknik özellikleri	4
Elektrik bağlantısı	5
Değişik gaz tipine uyumu	6
Ankastre (Gömme) olarak monte edilmesi	10

YARDIMCI BİLGİLER

Aşağıdaki semboller (işaretler) en önemli bilgilere kolayca ulaşmanızı sağlayacaktır.



Emniyet tedbirleri hakkında bilgiler



“ Adım - adım “ talimatları



Yararlı bilgiler ve tavsiyeler



Çevrenin korunmasıyla ilgili bilgiler.

Bu kullanım kılavuzunun ilerde bir ihtiyaç anında başvurulabilmesi için cihazla birlikte muhafaza edilmesi çok önemlidir. Cihaz satılır veya başka bir kullanıcıya verilirse, bu kılavuzundaki talimat ve uyarılardan yararlanabilmesi için yeni kullanıcının eline geçmesini temin ediniz.

KULLANMA TALİMATLARI



Cihazınızı kullanmadan önce bütün ambalaj malzemelerini, koruyucu bant ve reklam etiketlerini ortadan kaldırınız.

Setüstü ocağın kontrol düğmeleri

Ocağın ön tarafında gaz ocaklarının çalıştırılmasını sağlayan düğmeler bulunur. Bu düğmeler üzerindeki semboller şunları ifade eder :

- Hiçbir gaz akışı yoktur
- Max gaz akışı
- Min gaz akışı

Ocakların yakılması



Ocağın daha kolay yakılabilmesi için ocağın üzerine herhangi bir kap koymadan önce yakınız.

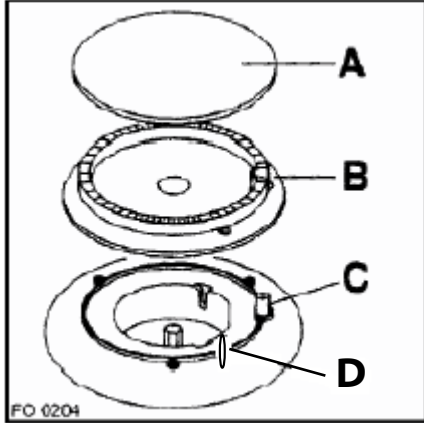


- Yakmak istediğiniz ocağa ait düğmeyi dibine doğru bastırıp saat yönü tersine "max gaz" sembolüne doğru çeviriniz. Alev otomatik olarak yanacaktır.

Şayet birkaç teşebbüsten sonra alev yanmıyorsa bek şapkasının (şekil 1-A) ve bekin (şekil 1-B) iyice oturmuş olup olmadıklarını kontrol ediniz.

Alev söndürmek için düğmeyi (●) konumuna getiriniz

- **Ocağın üzerindeki kapları almadan önce daima ateşi kısınz veya söndürünüz.**



Şekil 1

- A = Bek Şapkası
- B = Bek
- C = Ateşleme Bujisi
- D = Sönme Emniyeti

Ocakların doğru kullanımı için

Daha fazla verim ve daha az gaz sarfiyatı için yalnızca tabanı düz ve ocak boyutlarına uygun kaplar (tencereler) kullanınız. (bakınız çizelge)

Ocak	Minimum Çap	Maksimum Çap
Büyük (hızlı)	180 mm	260 mm
Orta (yarı hızlı)	120 mm	220 mm
Küçük (yardımcı)	80 mm	160 mm

Ayrıca bir sıvı kaynar kaynamaz alevi kaynar durumda tutmaya yetecek kadar kısınız.



Sıvı ve katı yağlar kullanılarak pişirilen yemekleri devamlı kontrol ediniz, zira bu tip yağların aşırı ısınması yangın tehlikesine yol açabilir.

Elektrikli ısıtıcı yüzeyinin kullanımı (ZXF 639 IX)

Elektrikli ısıtıcı yüzeylerinin kontrolü 7 ayrı konuma göre ayarlanabilir. "6" konumda en yüksek ısı verimi elde edilir. "0" konumunda ise yüzeyler kapalı olur. Kontrol panelindeki ufak lamba da (ışık) elektrikli yüzeyin çalışır durumda olduğunu gösterir.

Elektrikli pişirme yüzeyinin en uygun şekilde kullanımı için

Isıtıcı yüzeyleri uzun süreli kullanmak ve daha az elektrik sarfetmek istiyorsanız :

- Elektrikli ocağı yakmadan önce üzerine koyacağınız kabı yerleştiriniz.
- Daima dibi dümdüz olan ve çapları elektrikli ısıtıcı yüzeyinin çapından daha ufak olmayan kaplar kullanın. (Şekil 2)
- Sıvıların taşmasını ve yüzeylerin üzerine akmasını önleyiniz.
- Üzerinde kap yokken veya boş bir kap varken elektrikli ocağı açmayınız.
- Isıtıcı yüzeyleri sırf ortamı ısıtmak için asla açmayınız.
- Yüzey soğukken üzerine sıcak tava veya tencere koymayınız.

TEMİZLİĞİ VE BAKIMI



Her türlü temizlik ve bakım işleminden önce cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.

Genel Temizlik

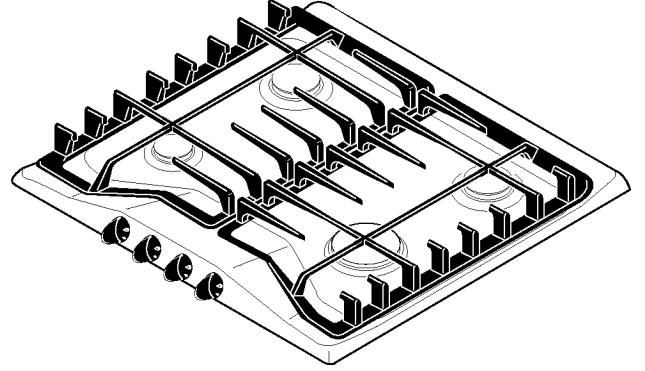
Cihazınızın emaye kaplı kısımlarını ılık su ve deterjanla temizleyebilirsiniz. Tahriş edici maddeler kullanmaktan kaçınınız.

Ocak bek şapkaları ve beklerin üzerlerine yapışmış kalıntılardan temizleyerek sıkça kaynar su ve deterjanla yıkayınız.

Paslanmak çelik (inox) ten yapılmış bölümleri her kullandıktan sonra suyla durulayıp yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Zor çıkan leke ve kirler için tahriş edici olmayan özel deterjanlar ve piyasada bulunan bazı özel ürünleri kullanabilirsiniz.

Temizlik için bulaşık teli ve asit türü maddeler kullanmamanızı öneririz.



Şekil. 2

Elektrikli Çakmağın Temizlenmesi

Ocakların otomatik olarak ateşlenmesi seramik bir buji ve metal bir elektrod (şekil1'de C harfiyle gösterilen) vasıtasıyla olur. Bu bölümlerin periyodik olarak itinalı bir şekilde temizlenmelerine dikkat ediniz. Ayrıca ateşleme işleminin daha zor hale gelmemesi için bek şapkası üzerinde bulunan deliklerin (şek.1-B) tıkanmamış olduklarını kontrol ediniz.

Setüstü Ocağın Izgaraları

Set üstü ocaklar, ince ve hafif, demir emayeli ızgaralara sahip olabilirler. (şekil2)

Bu ızgaralar ocağın arka bölümünde kolayca görülebilen tırmaklar sayesinde doğru konumlarında sabit kalırlar. Temizlik işlemlerinin daha kolay olması amacıyla ızgaralar ocak yüzeyinden çıkarılabilirler. Izgaraları şekil 3'te gösterildiği gibi kaldırabilirsiniz.

Bu ızgaraların bulaşık makinasında yıkanmalarında mümkündür.

Döküm Ocak Izgarası

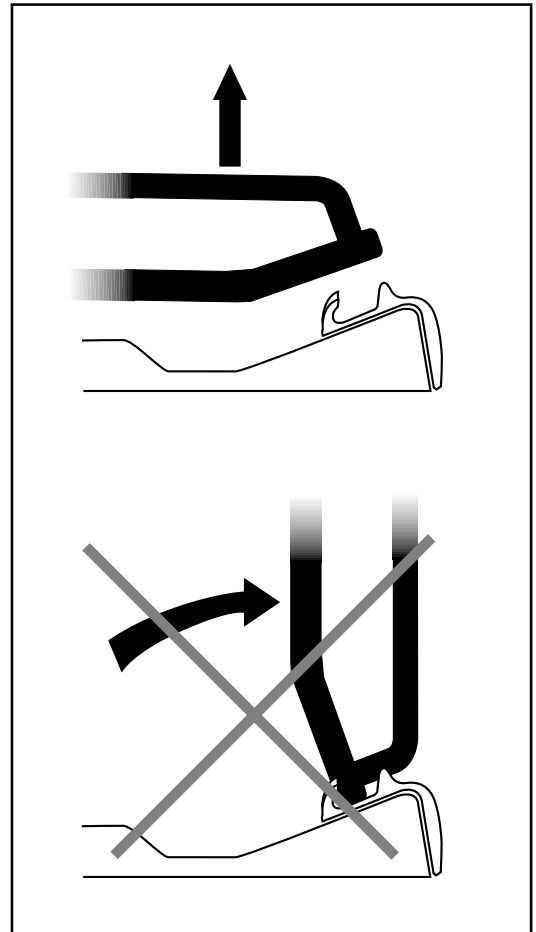
Setüstü ocak döküm ızgaralara sahiptir.

Izgaraları dikkatlice çıkarınız. Izgaralar biraz ağırdır bu yüzden düşürüldüğü takdirde ocağınıza yada mutfak dolaplarınıza zarar verebilirler.

Izgaraları ocağın arka tarafında bulunan kancalı menteşelere doğru biçimde yerleştirerek kullanınız. Izgaraları çıkarırken şekilde gösterildiği gibi yukarı doğru kaldırarak çıkarınız. (Şekil 3)

Izgaraları sıcak sabunlu su ile yıkayınız. Eğer gerekirse bir miktar temizleyici sıvı veya sabun emdirilmiş bulaşık teli kullanarak dikkatlice temizleyebilirsiniz.

Izgaralar kancalı menteşe üzerindeyken asla ızgaraları çevirmeyiniz. Aksi takdirde ocağınıza zarar verebilir.



Şekil. 3

PERİYODİK BAKIM

Gaz bağlantı borusunun durumunu ve sağlığını periyodik olarak kontrol ettiriniz, eğer varsa basınç regülatöründe kontrol ettirmelisiniz. Bu parçalarda herhangi bir anormalliğe rastlanırsa tamiri yoluna değil, değiştirilmeleri yoluna gidiniz. Daha iyi ve daha emniyetli çalışmalar için gaz ayar vanalarının yağlanma işlemi de periyodik olarak yapılmalıdır.

- **GAZ ayar vanalarının periyodik yağlanması işi sadece yetkili uzman personel tarafından yapılmalıdır. Aynı şekilde cihazın çalışmasında meydana gelebilecek her türden aksaklık içinde uzman personele başvurmak gereklidir.**

TEKNİK SERVİS VE YEDEK PARÇA

Bu cihaz imal edildiği fabrikadan çıkmadan önce uzman ve tecrübeli personel tarafından en iyi çalışma verimi elde edilmesi amacıyla teste tabi tutularak çalıştırılmıştır. Her türlü tamir ve ayar işlemi (gerek varsa) azami özen ve dikkatle yapılmaktadır. Bu nedenle her zaman ya satışı gerçekleştirilen yetkili satıcınıza başvurmanızı, yada arıza şeklini, cihaz modelini, ürün numarasını ve imalat numarasını (seri no) bildirerek size en yakın yetkili teknik servise başvurmanızı önemle hatırlatırız. Servise bildirileceğiniz bu bilgiler kullanım kılavuzunun en arka sayfasında yer almaktadır.

Aşağıdaki marka amblemi ile işaretlendirilmiş sertifikalı orjinal yedek parçaları sadece yetkili teknik servislerimizde bulabilirsiniz



GARANTİ ŞARTLARI

Yeni cihazınız garanti kapsamı içindedir. Garanti şartları daha geniş olarak cihazın en arka sayfasındaki Garanti Belgesinde bulabilirsiniz.

Bu kılavuzla birlikte, satın alma faturanızı ya da irsaliye, makbuzunu itina ile saklayınız. Bunlar cihazınızın satın alınma tarihini bildiren belgelerdir.

Teknik servisin muhtemel bir müdahalesi durumunda kendilerine bu belgeleri ibraz ediniz. Bunu yapmadığınız takdirde ocağınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

Gaz Ocakları Gücü	
Büyük bek	3,0kW (G20)-2,8 kW (G30/31)
Küçük bek	1 kW
Orta bek	2 kW
Kategori	
II2H3+	

Cihazın ayarlanması	GPL G30 28/30-37 mbar
Gaz giriş rekoru	G1/2"
Besleme gerilimi	230 V 50 Hz
Ankastre açıklığı boyutları	
Genişlik	560 mm
Derinlik	480 mm

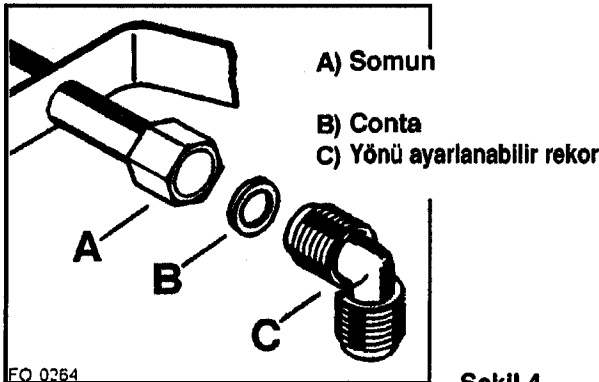
MONTAJ BİLGİLERİ

- Cihazın montajı ve elektrik bağlantısı sadece yetkili servis personel tarafından yerine getirilmelidir. Her türlü müdahaleden önce cihazın elektrik bağlantısının kesilmiş olmasından emin olunuz.

İMALATÇI FİRMA YÜRÜLÜKTEKİ NORMLARA UYGUNYAPILMAMIŞ BİR MONTAJDAN VEYA KAZA ÖNLEME NORMLARINA UYULMAMASINDAN KAYNAKLANABİLECEK HERHANGİ BİR ZARARA KARŞI HİÇ BİR SORUMLULUK ÜSTLENMEYECEĞİNİ BEYAN EDER.

Yanan Gaz Atıklarının Tahliyesi ve Kurulacağı Mekan

Gazla çalışan ocaklar yanan gaz atıklarını doğrudan dışarıya olmak suretiyle yada bacaya bağlı davlumbazlar vasıtasıyla tahliye etmek zorundadırlar. Davlumbaz takılması mümkün olmayan durumlarda mekanın dışı açılan duvarına yada penceresine bir elektrikli vantilatör takılması gerekir. Cihazın iyi çalışması için, mekanda gazın yanmasını sağlayacak kadar bir doğal hava dolaşımı bulunması şarttır. (yetkili servis yürürlükteki normları uygulamak zorundadır.) Mekana hava akımı doğrudan doğruya dışarı açılan duvarlardaki deliklerden olmalıdır.



Şekil.4

Gaz Bağlantısının Yapılması

Gaz bağlantısında yürürlükteki normlara uygun olarak yapılmalıdır. Cihaz fabrikadan test edilmiş ve gaz bağlantı borusu yakınında alt muhafaza içinde bulunan etikette belirtilmiş olan gaz tipine ayarlanmış olarak çıkar. Kullanacağınız gaz tipinin bir etikette belirtilmiş olan gaz tipine uygun olduğunu kontrol ediniz. Aksi durumda "Değişik gaz tipine ayarlanması" bölümünde gösterilen uygulamaları yerine getiriniz. En fazla verimi almak ve en az serfiyatı sağlamak için gaz basıncının "ocakların özellikleri" çizelgesinde belirtilmiş değerlere uygun olmasına dikkat ediniz.

Bağlantı borusunun GJ dişli 1/2" somununa rekor takılır ve ikisi arasında da 4 no.lu şekilde gösterildiği gibi conta konur. Sıkıştırma işlemini doğru yönde yapınız ve fazla zorlamayınız.

Gaz Hattının Bağlanması

Gaz hattına bağlanması metalik sert boru ve rekorlar ile yada yürürlükteki normlara uygun paslanmaz çelikten esnek boru ile yapılabilir. Esnek metal borular kullanıldığında bunların hareketli aksamlarda temas halinde olmamalarına ve ezilmemelerine dikkat ediniz. Setüstü ocak bir fırına bağlı olduğu zamanda bu işlemlere azami özen gösteriniz. Gaz giriş rekoru erkek- silindirik ve 1/2" liktir.

Gaz bağlantısını cihazı yerinden fazlaca oynatmamaya gayret ederek yapınız.

ÖNEMLİ

- Montaj işlemi bittiğinde sabunlu su ile borulardaki kaçırılmazlığı test ediniz. Bu işlemi yaparken asla ateş kullanmayınız.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

Cihaz tek fazlı 230 V/50Hz'lik bir gerilim beslemesine göre imal edilmiştir. Elektrik bağlantısı yürürlükteki normlara ve yasalara tam bir uygunluk içerisinde yapılmalıdır.

Elektrik bağlantısını yapmadan önce şunlardan emin olunuz:

- Şebeke sigortası ve elektrik tesisatı cihazın yükünü kaldırmaya uygun olmalıdır. (bilgi etiketine bakınız);
- Gerilim hattı tesisatı yürürlükteki normlara uygun bir toprak bağlantısına sahip olmalıdır.
- Kullanılan priz ve çift kutuplu elektrik düğmesi cihazın kurulduğu yerden kolaylıkla ulaşılabilir konumda olmalıdır.

Kablonun ucuna yükü kaldırabilecek bir fiş takınız ve uygun bir emniyet prizine bağlayınız.

Elektrik hattına direkt bir bağlantı yapmak isterseniz cihaz ve hat arasına normlara ve yüke uygun, temas aralığı en az 3 mm.lik çift kutuplu bir (el düğmesi) koyunuz.

Sarı- yeşil renkli toprak kablosu hiçbir şekilde bir düğme ile kesintiye uğratılmamalıdır. Kahverengi renkli faz kablosu ("L" bağlantısından gelen) daima besleme hatından gelen devreye bağlı olmalıdır. Her durumda, besleme kablosu hiç bir noktasında 90°C üzerinde bir ısıya maruz kalmayacak şekilde konumlandırılmalıdır. Kablo mabilyaya yatay olarak sabitlendirilmeli ve setüstü ocağın altında bulunan cihazlarla temas etmemesi sağlanmalıdır.

Besleme Kablosunun Değiştirilmesi

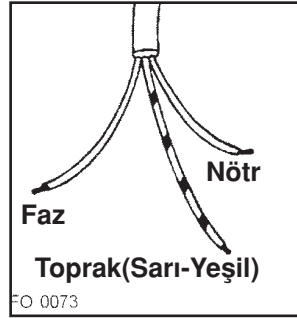
Besleme kablosunun fişe bağlantısı "Y" şeklindedir:

Besleme kablonun değiştirilmesi ancak teknik servis elemanları tarafından yapılmalıdır. Kablonun değiştirilmesi gerektiğinde sadece kullanım yükü ve ısısına uygun kablo kullanınız. Ayrıca sarı-yeşil renkli toprak bağlantı kablosu faz ve nötr kablolardan yaklaşık 2 cm daha uzun olmalıdır. (Şekil 5)

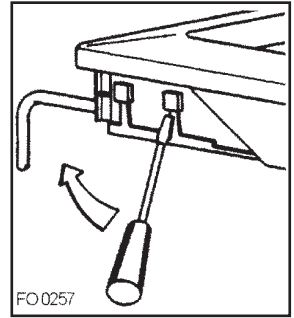
Bağlantıdan sonra ocakları yaklaşık 3 dakika çalıştırarak kontrol ediniz.

Elektrik fişinin kapağını açmak ve bağlantı uçlarına (morset) ulaşmak için şu şekilde hareket ediniz:

- Bağlantı parçasının çıkıntısının kenarına bir tornavidanın keskin ağzını sokunuz,
- Yavaşça bastırıp yukarı doğru kanırtınız (Şekil 6)



Şekil.5



Şekil.6

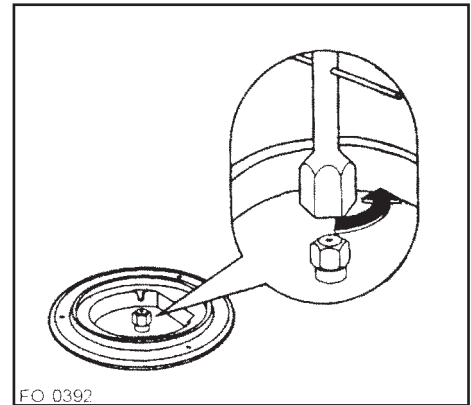
DEĞİŞİK GAZ TİPİNE AYARLANMASI

Memelerin (enjektörlerin) Değiştirilmesi

1. Izgaraları çıkarınız.
2. Ocak bek şapkaları ve bekleri çıkarınız.
3. 7'lik bir boru anahtarı ile memeleri gevşetiniz ve sökünüz (Şekil 7) ve bunları kullanılan gaz tipine uygun olanlarıyla değiştiriniz. (bir sonraki sayfadaki çizelgeye bakınız).
4. Bu işlemleri sırasıyla tersine yaparak parçaları tekrar yerlerine takınız.
5. Gaz tipi etiketini (gaz bağlantısı yakınındaki) değiştiriniz. Yeni gaz tipi etiketini cihazla birlikte verilmiş olan yedek enjektör torbasında bulacaksınız.)

Şayet kullanılan gazın basıncı olması gerekenden farklı (ya da değişken) ise giriş borusu üzerine yürürlükteki normlara uygun, doğalgaz (LPG değil) için özel gaz regülatörü takmanız gereklidir.

Likit gazla (LPG) içinde gaz basınç regülatörü kullanılması mümkündür, yeterki bunlar yürürlükteki normlara uygun olsun.

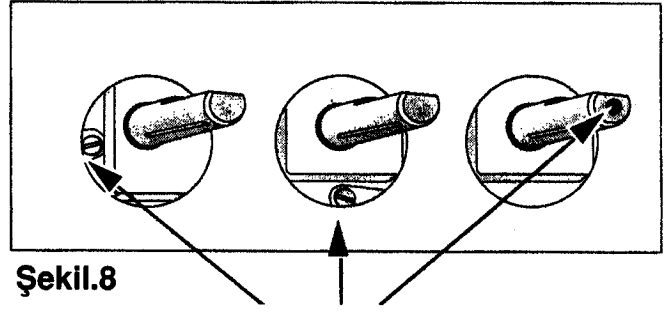


Şekil.7

RÖLANTİ (minimum) AYARI

Rölanti ayarını yapmak için şu şekilde hareket ediniz:

1. Daha önceki bölümde tarif edildiği şekilde ocağı yakınız.
2. Musluğu asgari (minimum) alev konumuna getiriniz.
3. Gaz düğmelerini sökünüz.
4. Şekil 8'de gösterilen by-pass iğnesini çevirerek ayar yapınız. Şayet bir likit gaz olan (LPG) doğal gaza dönüşüm işlemi yapıyor iseniz, by-pass iğnesini 1/4 tur çevirmeniz gerekir.
 - Her durumda netice itibarıyla ocağın bütün bek şapkası çevresini homojen ve küçük sabit bir alev kaplamış olmalıdır.
5. En sonunda gaz düğmesini azami (max) alev konumundan asgari alev konumuna hızla çeviriniz ve eğer ateş sönmüyorsa rölanti ayarını yapmışsınız demektir.



Şekil.8

Rölanti ayarı için by-pass iğnesi

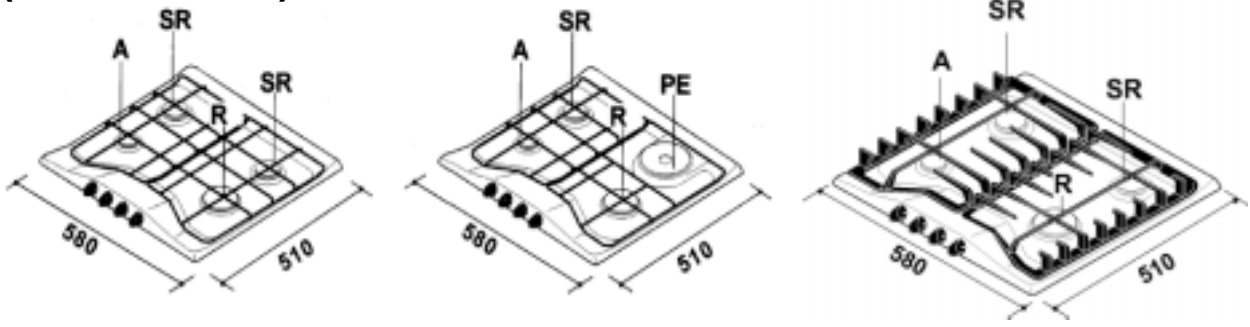
Yukarıda belirtilen uygulamalar setüstü ocak mutfak dolabı içine ne şekilde yerleştirilmiş olursa olsun kolayca yapılabilecek bir işlemdir.

Ocak	Ø vananın by-ass çapı %1
Yardımcı	28
Yarı-hızlı	32
Hızlı	40

ENJEKTÖR ÖZELLİKLERİ

GAZ TİPİ	OCAK TİPİ	MEME İŞARETİ 1/100 mm	NOMİNAL TERMİK GÜ (DEBİ) kW	KISILMIŞ TERMİK GÜ kW	NOMİNAL DEBİ		NOMİNAL BASIN m bar
					M ³ /h	G/h	
DOĞAL GAZ (metan)	HIZLI	119	3,0	0,65	0,286	-	20
	Yarı hızlı (orta)	96	2,0	0,45	0,190	-	
	Yardımcı (küçük)	70	1,0	0,33	0,095	-	
LİKİT GAZ (bütan/ Propan)	HIZLI	86	2,8	0,65	-	201	28-30/37
	Yarı hızlı (orta)	71	2,0	0,45	-	144	
	Yardımcı (küçük)	50	1,0	0,33	-	72	

MUTFAK TEZGAHI İÇİNE YERLEŞTİRİLMESİ (ANKASTRE)



PE = Elektrikli Yüzey
A = Küçük Bek
SR = Orta Bek
R = Büyük Bek

Ölçüler mm olarak verilmiştir.

Bu setüstü ocaklar 550 ile 600 mm arasında derinliği olan mutfak tezgahlarının içine yerleştirilmek üzere tasarlanmıştır.

ANKASTRE OLARAK MONTE ETME

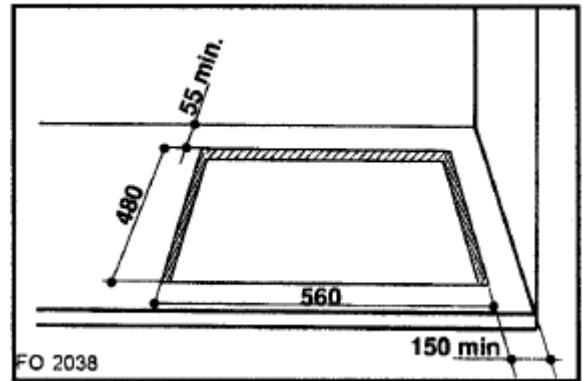
Setüstü ocakların içine yerleştirilecekleri (ankastre) tezgahın yuvasının ölçüleri 9 numaralı resimde gösterilmiştir. Ankastre yuva açıklığının (deliğin) arka duvardan en az 55 mm mesafesi bulunmalıdır. Sağında veya solunda bulunması muhtemel duvarın ocak yüzeyi kenarından mesafesi ise en az 150 mm olmalıdır.

Setüstü ocağın tezgaha sabitlenmesi ise şu şekilde olmalıdır:

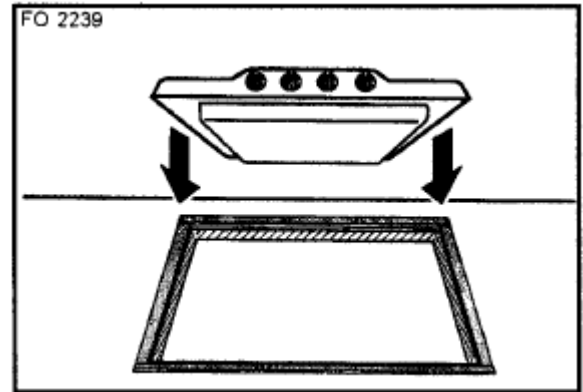
- Beraberinde verilmiş olan sızdırmazlık contasını şekil 10.da gösterildiği gibi yuvanın çevresine yapınız; bunu yaparken uç noktalarının birbiri üzerine binmemesine dikkat ediniz.
- Setüstü ocağı yuvasına tam olarak oturduğundan emin olarak yerleştiriniz.
- Setüstü ocağı mobilyaya şekil 10 da gösterilen gönyeler vasıtasıyla sabitleyiniz. Vidaların sıkılması contayı zaten yarı yarıya keseceğinden taşan kısımlarını kolayca çekip sökebilirsiniz.

Setüstü ocağı kenarı çifte bir sızdırmazlık labirenti oluşturduğundan sıvıların içeri sızmasını kesin olarak önlemiş olur.

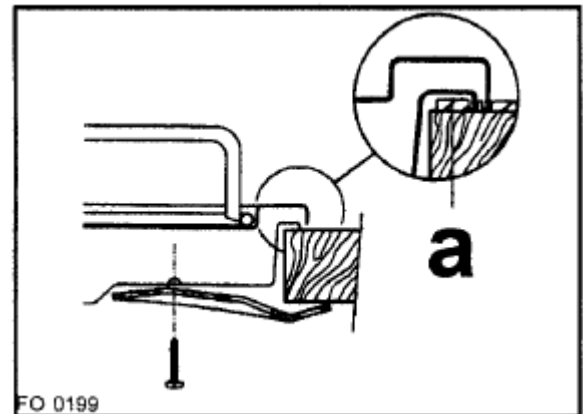
Ölçüler mm olarak verilmiştir.



Şekil 9



Şekil 10



Şekil 11

a = Bağlayıcı

YERLEŞTİRİLMESİ

(mobilya içine)

Boyutlar mm. olarak ifade edilmiştir.

Kapaklı kaide mobilya üzerine

Mobilyasının oluşturulması safhasında gerekli planlama önceden tesbit edilmeli ve setüstü ocağın çalışması esnasında aşırı ısınabilecek aksamlarına temas etmemesi sağlanmalıdır.

Bu tipte bir zorlukla karşılaşılmaması için uyulacak çözüm planı şekil 12'de gösterilmiştir.

Setüstü ocağın altındaki panel, herhangi bir teknik müdahale gerektiğinde setüstünün kolayca sökülebilir takılabilir olmasına izin verecek şekilde yerinden istenildiğinde çıkarılabilir.

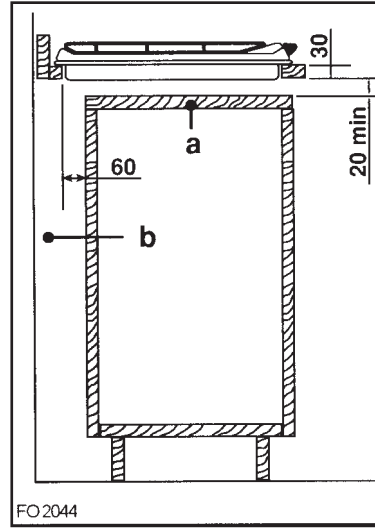
Fırınılı kaide mobilya üzerine

Boşluk (hazne) şekil 13 ve 16. da belirtilen ebatlarda olmalı ve yeterli havalandırmayı sağlayabilecek destekleri bulundurmaldır. Aşırı ısınmayı önlemek için uygulanması mümkün iki çözüm şekil 14 ve 15 gösterilmiştir.

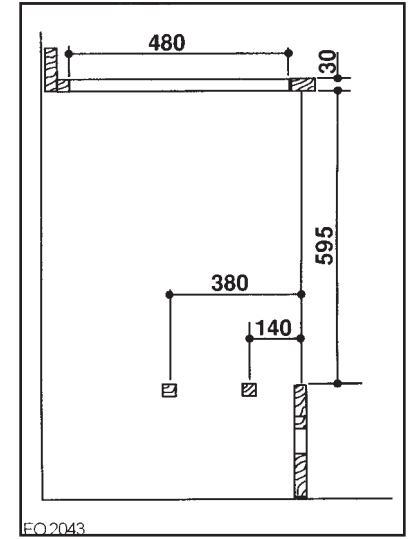
Fırın ile setüstü ocağın elektrik bağlantıları gerek elektrik tekniği sebebiyle gerek fırının önden kolayca çıkarılması amacıyla ayrı ayrı yapılmalıdır.

Raflar ve davlumbazın setüstü fırın yüzeyine mesafesi en az 650 mm. olmalıdır. (şekil17)

Şekil.12



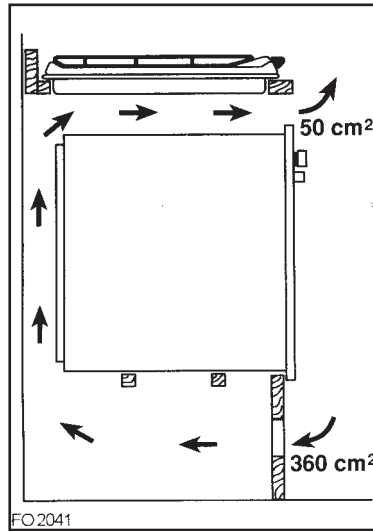
Şekil.13



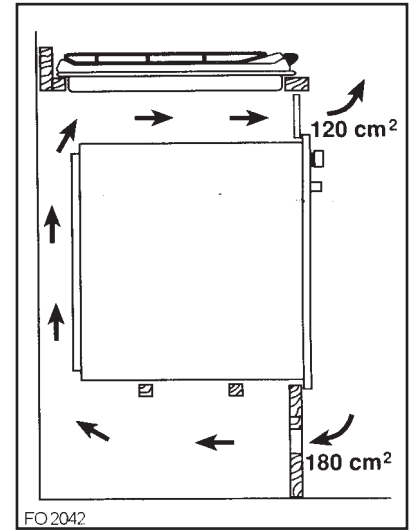
a) sökülen mobilyanın paneli

b) bağlantılar için olası kullanım alanı

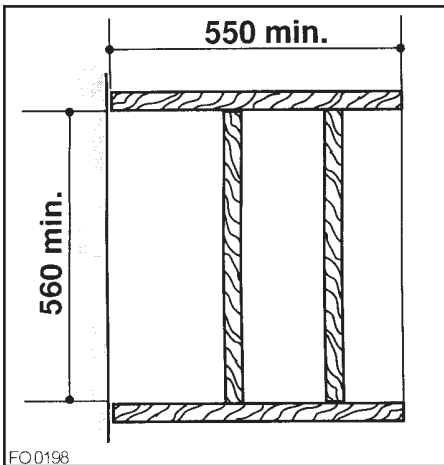
Şekil.14



Şekil.15



Şekil. 16



Şekil. 17

