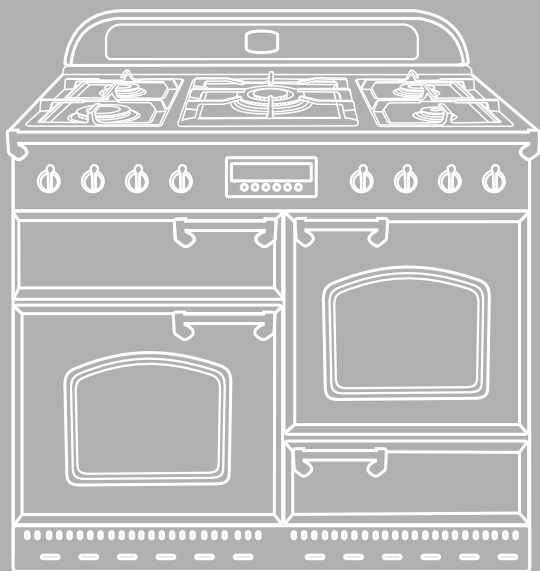


دفترچه راهنمای اجاق گاز

نصب، راه اندازی و نگهداری

مدل چهار درب و سه درب سایز ۹۰ و ۱۱۰



سخنی باشما

انسان در عصر حاضر پا به عرصه ای نهاده که می توان آن را عصر تکنولوژی و آسایش نامید . در این عصر انتظار می رود که انسان در کمترین زمان ممکن از بیشترین امکانات بهرمنند شود. با اعتماد شما مشتریان گرامی توانسته ایم سابقه طولانی و درخشان در زمینه هود، اجاق گاز، گاز رومیزی، سینک ، فر و یخچال داشته باشیم . ما تمامی تلاش خود را به کار گرفته ایم تا بتوانیم آسایش شما مشتریان گرامی را فراهم آوریم .

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما به اطلاع می رساند در فرایند تولید این محصول از دانش و تجربه و تکنولوژی روز تولید کنندگان اروپایی، در زمینه مواد اولیه و قطعات استاندارد و با کیفیت بهره گرفته شده تا بتوانیم حداکثر ایمنی و آرامش خاطر به همراه بهینه ترین مصرف انرژی را برای شما به ارمغان آورده باشیم .

فهرست مطالب:

- ۱.....اطلاعات کلی
- ۱.....نکات ایمنی
- ۳.....معرفی اجزا و قطعات
- ۴.....دستور العمل راهنمای مصرف و نگهداری
- ۱۳.....حفظ و نگهداری
- ۱۴.....دستورالعمل فنی
- ۲۱.....مدار سیم کشی
- ۲۴.....برگه راهنمای علائم

اطلاعات کلی:



حفظ محیط زیست

بازیافت مواد بسته بندی :

برحسب نوع مواد بسته بندی (کارتن، نایلون و...) آنها را تفکیک نموده و جهت بازیافت مجدد به مراکز مربوطه ارائه نمایید.

- این دستگاه فقط جهت پخت غذا طراحی شده است و هر نوع استفاده دیگری از آن ممنوع می باشد.
- این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب شده و در فضایی با تهویه مناسب مورد استفاده قرار گیرد.
- پیش از نصب یا استفاده از وسیله، دستورالعمل های مربوط به آن را مطالعه نمایید.

خریدار محترم:

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما، دفترچه راهنما جهت استفاده بهینه از اجاق گاز تدوین شده بنابراین خواهشمند است پیش از استفاده از اجاق گاز دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نموده و در مصارف بعدی نیز آن را به کار گیرید
این وسیله بر اساس استانداردهای مربوطه ساخته شده است و تنها می بایست توسط افرادی که تمامی دستورالعمل ها را به دقت مطالعه نموده اند مورد استفاده قرار گیرد.

ضمانتنامه

این دستگاه دارای ۱۸ ماه ضمانت می باشد. ضمانتنامه دستگاه پیوست دفترچه راهنما می باشد. در غیر اینصورت از فروشنده بخواهید ضمانتنامه را در اختیار شما قرار دهد.
از ضمانتنامه به دقت محافظت کنید و به هنگام نیاز آنرا همراه با فاکتور به مرکز مجاز سرویس ارائه دهید در غیر اینصورت کلیه هزینه های سرویس از شما دریافت خواهد شد.
قطعات یدکی را فقط از نمایندگی های مجاز سرویس و مراکز مجاز قطعات یدکی تهیه نمایید.

خدمات پس از فروش :

این محصول پیش از خروج از کارخانه توسط مهندسی و تکنسین های مجرب تحت آزمایش و کنترل بوده تا به بهترین نحو عمل نماید

هرگونه تعمیر یا تنظیم قطعه ای که مصرف کننده دائما با آن در ارتباط می باشد باید با احتیاط و دقت بسیار انجام گیرد لذا توصیه می گردد هنگام بروز مشکل در اجاق گاز شیرگاز را بسته و اتصالات الکتریکی را قطع نمائید و با نزدیکترین واحد خدمات پس از فروش تماس بگیرید و از مشکل و مشخصات دستگاهتان آگاه باشید

نکات ایمنی :

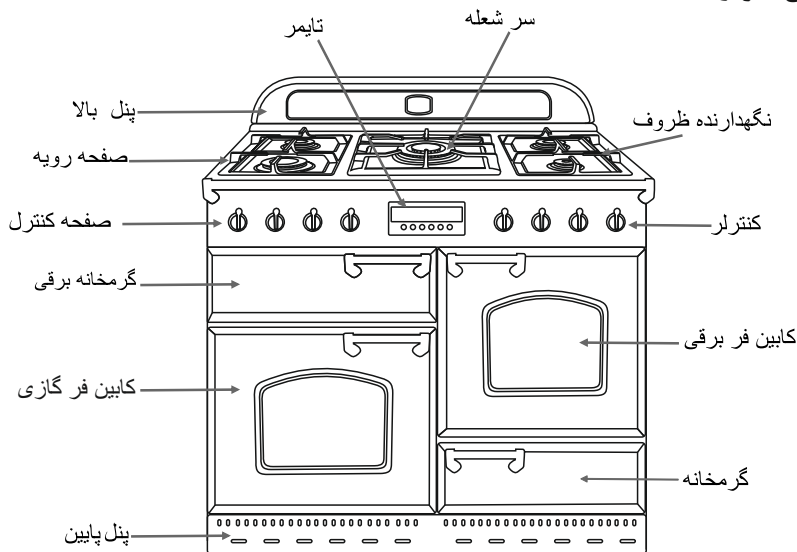
- لطفاً ملزومات زبان آور بسته بندی از جمله کیسه پلاستیکی، کارتن پلاست، کارتن و غیره را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- پیش از استفاده از اجاق گاز حتماً نوارهای پلاستیکی محافظ که روی برخی از قطعات به منظور محافظت از آسیب دیدگی قرار گرفته جدا نمائید

- از این دستگاه به عنوان یک وسیله گرمازا استفاده نکنید.
- زمانی که از اجاق گاز استفاده نمی کنید، جریان برق را قطع کنید و شیر اتصال گاز را ببندید.
- به هنگام آتش سوزی، فوراً شیر اصلی گاز را ببندید، جریان برق را قطع کنید و هرگز روی آتش یا روغن در حال آتش آب نریزید.
- جهت نشتیابی اجاق به هیچ وجه از کبریت استفاده ننمایید.
- به هنگام استشمام بوی گاز پنجره ها را باز نمائید، از روشن کردن کبریت، فندک و هر وسیله الکتریکی خودداری کنید. شیر سیلندر گاز یا شیر اصلی گاز را فوراً ببندید. برق را از خارج از محل نشت گاز قطع نمائید. با یک پارچه مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت نمائید. شرکت ملی گاز ایران و خدمات پس از فروش را مطلع نمائید.
- از قرار دادن مواد قابل اشتعال یا قوطی اسپری در مجاورت مشعلها پرهیز کنید و به هیچ وجه روی مشعل روشن قرار ندهید.
- به هنگام پخت غذا دقت کنید دستگیره تابه به سمت شما قرار نداشته باشد زیرا ممکن است باعث افتادن ناگهانی تابه گردد.
- از نگهداری وسایل در نزدیکی یا بالای دستگاه که باعث جلب توجه کودکان میشود خودداری کنید.

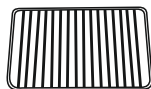
تذکراتی در خصوص فر و بریانکن اجاق گاز:

- **هشدار:** درب فر و قطعات داخل اجاق تا مدت طولانی پس از استفاده نیز داغ می باشد قبل از انجام هرگونه کاری مانند نظافت وسیله، منتظر بمانید تا خنک شود. و کودکان را از آن دور نگه دارید.
 - در هنگام کار با اجاق، وسایل جانبی مانند سینی چربیگیر و توری بسیار داغ می باشند لذا از دستکش استفاده نمائید .
 - هنگام استفاده از فر و بریانکن، از پاشیدن مایعات سرد و کشیدن دستمال مرطوب روی شیشه فر جداً خودداری نمائید.
 - هرگز غذا را در کف محفظه فر قرار ندهید.
 - از پوشاندن سطوح داخلی فر توسط آلومینیوم خودداری کنید زیرا آلومینیوم مانع تهویه هوا میشود.
 - از باز کردن بیش از حد درب، تکیه دادن، نشستن و ایستادن بر روی آن خودداری کنید.
 - به هیچ وجه اجازه ندهید کودکان روی درب فر بنشینند و یا با آن بازی کنند. از این درب هرگز به عنوان چهار پایه به منظور دسترسی به کابینت های بالا استفاده نکنید.
 - هنگامی که فر روشن است اجاق را در حالت درب باز رها نکنید و مدت طولانی درب آن را باز نگه ندارید زیرا کنترلر ها داغ شده و ممکن است آسیب ببینند .
 - هنگام باز کردن درب فر ممکن است بخار و قطرات آب از آن خارج شود لذا دست یا صورت خود را به محفظه نزدیک ننمائید .
- گرمخانه**
- از نگهداری مواد قابل اشتعال و یا لوازم پلاستیکی آشپزخانه در محفظه گرمخانه (طبقه زیرین فربرقی) جداً خودداری کنید.
 - توجه : این وسیله بسیار سنگین می باشد بنابراین هنگام جابجایی مراقب باشید.

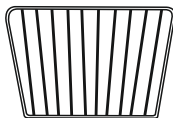
معرفی اجزا و قطعات:



سینی فر



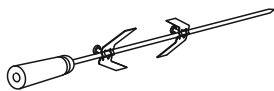
توری گرمخانه برقی



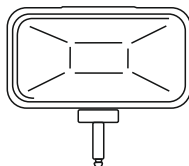
توری فر گازی



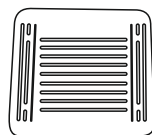
توری فر برقی



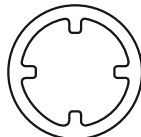
سیخ جوجه گردان



تابه



سینی فر



تکیه گاه ظروف محذب (optional)



استیک پز (optional)



قلاب سیخ جوجه گردان

※قطعاتی که عبارت OPTIONAL در کنار آنها نوشته شده است فقط در برخی از مدلها وجود دارد.

دستورالعمل راهنمای مصرف و نگهداری

توجه: استفاده از یک وسیله گازسوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می گردد لذا اطمینان حاصل نمائید آشپزخانه بخوبی تهویه می گردد. سوراخ های تهویه طبیعی را باز نگه داشته و یا یک وسیله مکانیکی و تهویه (نظیر هودهای تخلیه مکانیکی) نصب نمائید. استفاده طولانی و زیاد از وسیله ممکن است نیاز به تهویه اضافی (نظیر باز کردن پنجره) یا تهویه موثرتر (نظیر افزایش مقدار تهویه مکانیکی در صورت امکان) را به وجود آورد.

جهت آشنایی با نحوه استفاده از اجاق گاز ابتدا به نحوه کاربرد مشعل های فوقانی می پردازیم:

۱) مشعل های فوقانی

روی صفحه کنترل، موقعیت مشعلی که با شیر مورد نظر کنترل می گردد به وسیله نشانگر، مشخص گردیده است. بدین صورت که بخش رنگ شده (توپر) موقعیت مشعلی ست که به وسیله کنترلر شیر کنترل می گردد



همچنین وضعیت هر کنترلر شیر با علائم زیر نشان داده شده است:

● (دایره سیاه) موقعیت خاموش

▲ (شعله بزرگ) حداکثر میزان شعله

◐ (شعله کوچک) حداقل میزان شعله


طریقه روشن نمودن مشعلها

جهت روشن نمودن مشعل، کنترلر مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه ساعت چرخانده و روی شعله بزرگ قرار دهید. همزمان با چرخش کنترلر، فنک به طور اتوماتیک عمل خواهد کرد و مشعل روشن خواهد شد. کنترلر را به مدت ۱۰ ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل عمل کند. اگر به هر دلیل شعله خاموش شود، ترموکوپل به طور خودکار ورودی گاز به مشعل را قطع خواهد کرد و موجب ایمنی در برابر خطر نشت گاز می گردد. برای تنظیم شعله، کنترلر را از سمت شعله بزرگ به سمت شعله کوچک بچرخانید.

چنانچه دسترسی به برق امکان پذیر نمی باشد می توانید برای روشن نمودن مشعل، اعمال فوق را انجام داده و به جای فنک از کبریت استفاده کنید. ابتدا کبریت را به مشعل نزدیک نموده و کنترلر را تا بالاترین میزان شعله بچرخانید. توجه: هرگز پیش از روشن کردن کبریت و نزدیک کردن آن به مشعل، شیر گاز را باز نکنید.

طریقه روشن نمودن مشعل زماندار:

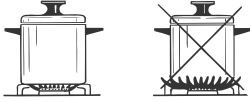
در مدل هایی که مشعل به صورت زماندار طراحی شده است، جهت روشن نمودن مشعل، مطابق روش ذکر شده در قسمت دستورالعمل استفاده از تایمر دیجیتالی اقدام نمائید.

بر روی صفحه کنترل در بالای کنترلر مشعل مربوطه علامت **Auto OFF** یا  چاپ شده است.

نکاتی در خصوص صرفه جویی در انرژی و سوخت

● قطر ظروف پخت باید متناسب با قطر مشعل مورد نظر باشد تا حداکثر استفاده از انرژی بدست آید. شعله نباید از تابه

بیرون بزند در غیر اینصورت صفحه رو تغییر رنگ می دهد



توجه: جهت آشنایی با ابعاد استاندارد ظروف به جدول ۱ مراجعه کنید.

مشعل	حداقل قطر ظرف	حداکثر قطر ظرف
مشعل پلو پز	220 mm	280mm
مشعل بزرگ	180 mm	260mm
مشعل متوسط	120mm	240mm
مشعل کوچک	100mm	140mm

جدول ۱

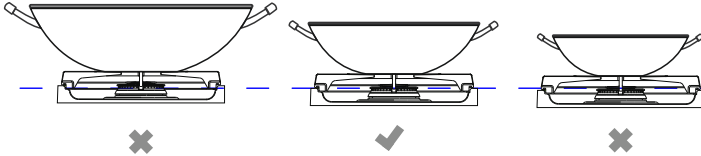
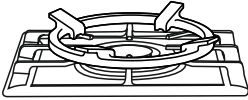
• حتی الامکان از ظروف و تابه های تخت استفاده کنید.

• به هنگام پخت غذا سعی کنید همیشه درب ظرف را بگذارید. به این ترتیب انرژی کمتری مصرف خواهد شد.

• در صورت امکان سبزیجات، سیب زمینی و غیره را با کمترین مقدار آب بپزید تا زمان پخت کاهش یابد.

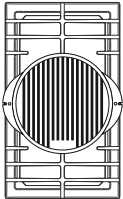
نحوه استفاده از تکیه گاه ظروف با کف محدب (OPTIONAL):

با توجه به مدل اجاق، در صورت وجود این قطعه، به منظور استفاده، قسمت برش خورده تکیه گاه مخصوص به این ظروف را روی شاخک های تکیه گاه های تخت مشعل پلوپز قرار دهید تا به صورت ثابت قرار گیرد. سپس ظروف مورد نظر را روی آن بگذارید. توجه نمائید ظروف با قطر مناسب را در نظر بگیرید تا به صورت صحیح مطابق شکل ذیل بر روی تکیه گاه مخصوص قرار گیرد این تکیه گاه جهت ظروف بسیار بزرگ یا بسیار کوچک مناسب نمی باشد.



نحوه استفاده از استیک پز (OPTIONAL):

با توجه به مدل اجاق در صورت وجود این قطعه، جهت استفاده از استیک پز آن را روی تکیه گاه های تخت قرار داده شده روی اجاق قرار دهید ترجیحاً از مشعل پلوپز استفاده نمائید.



۲) فر

هشدار: تجهیزات کمکی داخل کابین های فر و بریانکن در حین استفاده بسیار داغ می باشند. هنگام استفاده از آنها از دستکش استفاده نمائید و کودکان را از آن دور نگه دارید.

توجه: در اولین استفاده از فر و بریانکن ممکن است بوی خاصی از اجاق استشمام شود. این امر طبیعی است. بنابراین پیش از قرار دادن غذا در محفظه فر چند لحظه صبر کنید تا بو از بین برود و توصیه می‌گردد پیش از استفاده حتماً به مدت ۳۰ الی ۴۰ دقیقه فر و بریانکن را روشن نموده و روی حداکثر درجه قرار دهید تا در مصارف بعدی مجدداً این مورد مشاهده نگردد.

توجه: جهت شناسایی موقعیت و نوع مشعل کابین ها، به صفحه راهنمای علائم مراجعه نمایید.

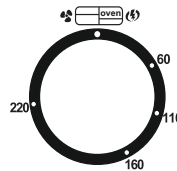
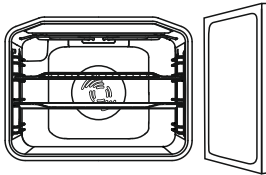
فر برقی (Oven):

در مدل‌های دارای فر برقی، جهت استفاده از فر برقی، کنترلر فر برقی را در جهت نشانه گذاری شده (مدرج شده) چرخانده و بر روی دمای مورد نظر قرار دهید لازم به ذکر است فر برقی به صورت ترموستاتیک طراحی شده است.

با توجه به مدل اجاق، فن داخل به منظور پخت یکنواخت به دو صورت شروع به کار خواهد نمود:

۱- به صورت خودکار به محض چرخاندن ولوم فر برقی شروع به کار خواهد نمود.

۲- با فشردن کلید یا چرخاندن ولوم در نظر گرفته شده بدین منظور، شروع به کار خواهد نمود (به برگه راهنمای علائم مراجعه نمایید).



تذکر: در طول استفاده وسیله داغ می‌باشد، باید مراقبت شود از تماس با المنت‌های گرمای درون کابین جلوگیری گردد.

فرگازی (Oven):

در مدل‌های دارای فرگازی، پیش از روشن نمودن فر، درب فر باید کاملاً باز باشد. جهت روشن نمودن فر، کنترلر ترموستاتیک

مربوط به مشعل فرگازی را به داخل فشار داده و در جهت علائم مربوط به Oven (علائم مدرج شده) بچرخانید و روی بالاترین

درجه قرار دهید. کنترلر را چند ثانیه به همین حالت نگه دارید تا فندک به طور اتوماتیک عمل کرده و مشعل روشن گردد.

تذکر: چنانچه فندک بیش از ۱۵ ثانیه عمل نمی‌کند کنترلر را رها کرده درب فر را به مدت حداقل یک دقیقه باز

بگذارید و سپس مراحل فوق را مجدداً تکرار کنید.

چنانچه دسترسی به برق امکان پذیر نمی‌باشد می‌توانید برای روشن نمودن مشعل اعمال فوق را انجام داده و به جای فندک

از کبریت استفاده کنید. کبریت را به دهانه مشعل تحتانی فر نزدیک نموده و کنترلر را روی

بالاترین درجه قرار دهید. پس از روشن شدن مشعل فر کنترلر را حدود ۱۰ ثانیه به همان حالت

نگه دارید بدین طریق ترموکوپل شروع به کار خواهد کرد و اگر به هر دلیل مشعل خاموش شود

مراحل مذکور را مجدداً تکرار کنید. پس از حصول اطمینان از روشن شدن مشعل درب فر را

به آرامی ببندید

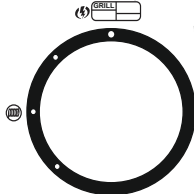
برای قرار دادن فر روی درجه دلخواه، کنترلر را به داخل فشار داده و نشانگر کنترلر را روی درجه مورد نظر قرار دهید. پیش از

قرار دادن غذا در فر مدت ۱۵ دقیقه صبر کنید تا فر به درجه حرارت مورد نظر برسد.

۳) بریانکن (GRILL):

بریانکن برقی :

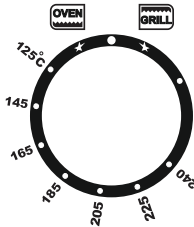
در مدل‌های دارای بریانکن برقی جهت استفاده از المنت، از کنترلر بریانکن برقی مطابق برگه راهنمای علائم استفاده نمایید.



توجه: با توجه به طراحی این کابین، بریان شدن مواد غذایی به سرعت انجام می‌شود لذا هنگام استفاده از بریانکن، به طور مرتب مواد غذایی را کنترل نمایید.

تذکر: در طول استفاده وسیله داغ می‌باشد، باید مراقبت شود از تماس با المنت‌های گرم‌زای درون کابین جلوگیری گردد. بریانکن گازی:

در مدل‌های دارای بریانکن گازی، پیش از روشن نمودن بریانکن درب کابین باید کاملاً باز باشد. برای روشن نمودن بریانکن، کنترلر مربوطه را به داخل فشار داده و در جهت علائم مربوط به Grill بچرخانید.



پس از روشن شدن مشعل، کنترلر را رها نکنید آن را در همین حالت به مدت چند ثانیه نگه دارید. بدین ترتیب ترموکوپل شروع به کار خواهد نمود. اگر به هر دلیل مشعل خاموش شود مجدداً طبق روش فوق آن را روشن نمایید

تذکر: چنانچه فن‌دک بیش از ۱۵ ثانیه عمل نمی‌کند کنترلر را رها کرده درب فر را به مدت حداقل یک دقیقه باز بگذارید و سپس مراحل فوق را مجدداً تکرار کنید.

چنانچه دسترسی به برق امکان‌پذیر نمی‌باشد می‌توانید برای روشن نمودن مشعل، اعمال فوق را انجام داده و به جای فن‌دک از کبریت استفاده کنید. کنترلر مربوطه را به داخل فشار داده و در جهت علائم مربوط به Grill قرار دهید و هم‌زمان کبریت را به دهانه مشعل فوقانی کابین نزدیک نمایید. پیش از قرار دادن غذا در بریانکن، محفظه باید به مدت ۵ دقیقه گرم شود.

۴) نحوه استفاده از لامپ:

کلیدها و کنترلر های لامپ در مدل‌های مختلف متفاوت می‌باشد :

• کلید قرار داده شده روی تایمر دیجیتالی

• کلید سلکتوری

• کلید فشاری

جهت شناسایی کنترلر لامپ و موقعیت آن به برگه راهنمای علائم مراجعه نمایید.

توجه: از روشن گذاشتن لامپ در طول مدت پخت خودداری نموده و فقط در مواقع لزوم آن را روشن نمایید.

۵) دستور العمل استفاده از تایمر دیجیتالی:

با توجه به مدل اجاق دستورالعمل استفاده از تایمر به شرح ذیل می‌باشد:



۵-۱- تایمر دیجیتالی دارای ۶ کلید (فشاری /المسی) :

طریقه روشن و خاموش کردن تایمر:


بعد از اتصال سیم برق اجاق گاز، با فشردن همزمان کلید 5 و 6 امکان استفاده از تایمر فراهم می شود. جهت خاموش کردن تایمر، کلید 1 را به مدت 5 ثانیه در حالت فشرده نگه دارید.

در این حالت تنها نمایشگر ساعت روشن باقی می ماند و عملکرد سایر کلیدها متوقف شده و امکان استفاده از آنها وجود ندارد. جهت روشن کردن مجدد تایمر، همین عمل را تکرار نمایید. لازم به ذکر است در صورت تنظیم زنگ هشدار و مشعل زماندار نمی توان تایمر را با این کلید خاموش نمود.

طریقه تنظیم ساعت :




کلید 6 و 5 را همزمان فشار دهید. با ثابت شدن نمایشگر دو نقطه ای (:)، با کلید های 5 و 6 اقدام به تنظیم زمان مورد نظر نمایید.

طریقه تنظیم زنگ هشدار:

با فشردن کلید 3، آیکن  شروع به چشمک زدن می نماید. در این حالت با فشردن کلید 5 و 6 می توانید زمان مورد نظر را تنظیم نمایید. (نمایشگر قرمز مربوط به این تنظیمات می باشد). پس از گذشت 5 ثانیه با ثابت شدن آیکن، شمارش معکوس به طور اتوماتیک شروع می شود. لازم به ذکر است شمارش معکوس در زمانهای کمتر از 1 دقیقه بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود. پس از پایان زمان تنظیمی، با فشردن هر یک از کلیدها صدای زنگ قطع می شود در غیر اینصورت پس از گذشت 2 دقیقه زنگ به طور خودکار قطع می شود. با قطع جریان برق تنظیمات این مرحله از بین می رود.

توجه: جهت خارج شدن از تنظیمات زنگ هشدار کلید 3 را مجدداً فشار دهید و اعداد را با کلید 5 روی اعداد صفر تنظیم نمایید.

طریقه تنظیم زمان جهت مشعل زماندار:

با فشردن کلید 4 آیکن  شروع به چشمک زدن می نماید. در این حالت با فشردن کلید 5 و 6 می توان اقدام به تنظیم زمان مورد نظر نمود پس از آن مشعلی را که در کنار شیر مربوط به آن علامت  یا  چاپ شده است را روشن نمایید. پس از پایان زمان تنظیمی، تایمر شروع به زنگ زدن کرده و مشعل خاموش می شود. با فشردن هر یک از کلیدها می توان صدای زنگ را قطع نمود

توجه: در صورت خاموش شدن تایمر (با قطع جریان برق) تنظیمات مشعل زماندار از بین رفته و مشعل خودش خاموش می شود اما امکان استفاده از مشعل و روشن کردن مجدد آن مشابه سایر مشعل ها وجود دارد.

توجه: امکان تنظیم همزمان زنگ هشدار و مشعل زماندار نمی باشد

توجه: جهت خارج شدن از تنظیمات مشعل زماندار کلید 4 مجدداً فشار دهید و اعداد را با کلید 5 روی صفر تنظیم نمایید.

طریقه روشن و خاموش کردن موتور جوجه گردان:

با هر بار فشردن کلید 2 می توان موتور جوجه گردان را روشن و با فشردن مجدد آن، خاموش کرد.

طریقه روشن و خاموش کردن لامپ:

با هر بار فشردن کلید 1 می توان لامپ داخل محفظه را روشن و با فشردن مجدد آن خاموش کرد.

توجه: در صورت روشن بودن لامپ یا موتور ، پس از 3 ساعت به طور خودکار خاموش می گردند.
قفل کودک:

با فشردن کلید 6 و نگه داشتن آن به مدت 3 ثانیه حالت قفل کودک فعال شده و امکان استفاده از هیچ یک از کلیدها و تغییر تنظیمات وجود ندارد . جهت غیر فعال کردن این حالت کلید 6 را فشرده و به مدت 3 ثانیه نگه دارید.
 در صورت استفاده از قفل کودک تنظیمات انجام شده اعم از تنظیمات مربوط به زنگ هشدار، مشعل زماندار، ساعت، لامپ و موتور از بین نمی رود

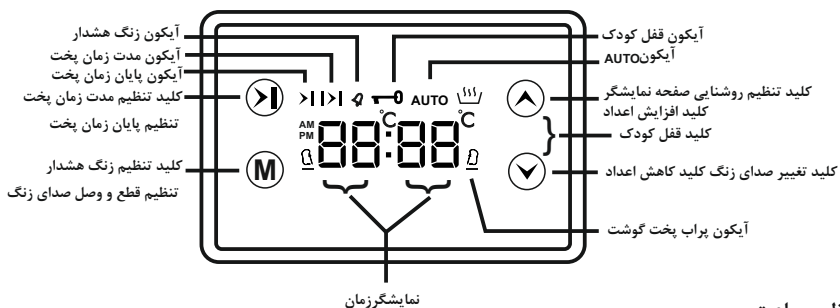
قطع و وصل صدای زنگ کلیدها:

با فشردن کلید 2 و نگه داشتن آن به مدت 5 ثانیه صدای زنگ کلیدها وصل و هنگام کار با کلیدها صدای beep از آنها شنیده می شود . با فشردن مجدد کلید 2 و نگه داشتن آن به مدت 5 ثانیه صدای زنگ کلیدها قطع می شود.

تغییر صدای زنگ:

با فشردن کلید 3 و نگه داشتن آن به مدت 3 ثانیه امکان تغییر صدای زنگ وجود دارد.

۵-۲- تایمر دیجیتال مسمی مجهز به پراب پخت گوشت:



نمایشگر زمان

تنظیم ساعت:

جهت تنظیم ساعت، کلید M و I را همزمان لمس نمایید. همزمان با چشمک زدن آیکون ● با لمس کلید های ▲ و ▼ زمان مورد نظر را تنظیم نمایید. پس از 6 ثانیه با ثابت شدن آیکون ● تایمر شروع به کار می نماید.

تنظیم زنگ هشدار:

با لمس کلید M آیکون شروع به چشمک زدن می نماید. با لمس کلید ▲ و ▼ زمان مورد نظر را تنظیم نمایید.
 پس از 6 ثانیه با ثابت شدن آیکون تایمر به طور اتوماتیک شروع به کار می نماید. در این حالت، نمایشگر، حالت ساعت را نشان می دهد لذا جهت مشاهده زمان طی شده، کلید M را لمس کنید. پس از پایان زمان تنظیمی، با لمس هر یک از کلیدها صدای زنگ قطع می شود. جهت خارج شدن از تنظیمات، اعمال فوق را انجام دهید و با کلیدهای ▲ و ▼ اعداد را روی صفر تنظیم نمایید.

تنظیمات قفل کودک:

با لمس همزمان کلید ▲ و ▼ برای 1 ثانیه، با شنیدن دو صدای پی در پی beep و روشن شدن آیکون 0 روی صفحه

نمایش، قفل کودک فعال می شود. در این حالت، امکان استفاده از هیچ یک از کلیدها و انجام هیچگونه تنظیماتی وجود ندارد با انجام مجدد اعمال فوق، قفل کودک غیر فعال می گردد.

تغییر صدای زنگ کلیدها:

این تایمر دارای سه تن مختلف زنگ می باشد. با لمس کلید ∇ برای 1 ثانیه، دو صدای پی در پی beep شنیده می شود. با هر بار لمس آن، صدا تغییر کرده و صدای جدید شنیده می شود. آخرین صدای زنگ در حافظه ذخیره می گردد.

تغییر میزان روشنایی صفحه نمایشگر:

با لمس کلید \wedge برای 1 ثانیه و شنیدن دو صدای پی در پی beep می توان میزان روشنایی صفحه نمایش را تغییر داد.

قطع و وصل صدای زنگ کلیدها:

با لمس کلید M برای 5 ثانیه و شنیدن دو مرتبه صدای beep به صورت متوالی، می توان صدای کلیدها را قطع و وصل کرد.

تغییر تنظیمات نمایشگر ساعت:

تنظیمات ذخیره شده در حافظه تایمر جهت حالت ساعت، به صورت 24 ساعته بر روی نمایشگر مشاهده می شود. جهت تغییر تنظیمات و مشاهده ساعت به صورت 12 ساعته (با نماد pm/am) کلید \triangleright را به مدت 5 ثانیه لمس نمائید با شنیدن دو صدای متوالی beep، امکان تغییر تنظیمات ذکر شده وجود دارد.

مشعل فر این مدل اجاق گاز مجهز به تایمر زماندار می باشد لذا علاوه بر اینکه می توان از مشعل فر بصورت عادی و مشابه سایر مشعلها استفاده نمود، می توان از امکانات موجود نیز به شرح ذیل استفاده کرد:

تنظیم مدت زمان پخت:

با لمس کلید \triangleright ، آیکنون AUTO بر روی صفحه نمایش روشن شده و آیکنون \triangleright شروع به چشمک زدن می نماید. با لمس کلید \wedge 9 زمان مورد نظر را تنظیم نمائید.

پس از 6 ثانیه با خاموش شدن آیکنون \triangleright ، تایمر شروع به کار می نماید. پس از پایان زمان تنظیمی مشعل فر خاموش می شود و تایمر شروع به زنگ زدن می نماید.

با لمس همزمان کلید M و \triangleright صدای زنگ قطع شده و تنظیمات به حالت اولیه بر می گردد.

در طی زمان تنظیم شده، جهت مشاهده حالت ساعت، کلید M و \triangleright را بطور همزمان لمس کنید.

جهت خارج شدن از تنظیمات مدت زمان پخت، اعمال فوق را انجام دهید و با کلید ∇ و \wedge اعداد را روی عدد صفر تنظیم نمائید.

توجه: در صورت قطع جریان برق، تنظیمات مربوطه از بین می رود و مشعل خاموش می شود اما امکان استفاده از مشعل و روشن کردن مجدد آن مشابه سایر مشعلها وجود دارد.

تنظیم پایان زمان پخت:

کلید \triangleright را دو مرتبه لمس نمائید. آیکنون AUTO بر روی صفحه نمایش روشن و آیکنون \triangleright شروع به چشمک زدن می نماید. با لمس کلید \wedge و ∇ پایان زمان پخت را تنظیم نمائید. پس از 6 ثانیه با ثابت شدن با ثابت شدن آیکنون چشمک زن، تایمر شروع به کار می نماید. پس از طی زمان تنظیم شده مشعل فر خاموش می شود و تایمر شروع به زنگ زدن می کند.

با لمس همزمان کلید M و \triangleright اقدام به قطع صدای زنگ و برگشت به حالت اولیه نمائید.

در طی زمان تنظیم شده، جهت مشاهده حالت ساعت کلیدهای مربوطه (M و I) را بطور همزمان لمس نمایید.

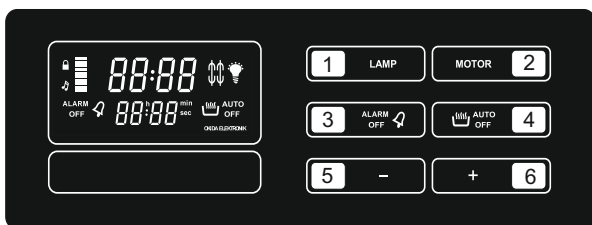
راهنمای استفاده از پراب پخت گوشت :

هنگام استفاده از مشعل فر جهت پخت گوشت می توانید از پراب پخت گوشت به شرح ذیل استفاده نمایید.

سر فلزی پراب را داخل گوشت قرار داده و سر دیگر آن را در سوئیچی که بر روی دیواره داخلی محفظه فر قرار دارد وصل کنید .
با لمس کلید I ، آیکن مربوطه با علامت STOP شروع به چشمک زدن می نماید دمای واقعی گوشت در سمت چپ و دمای تنظیمی جهت پخت گوشت در سمت راست نمایش داده می شود. با لمس کلیدهای M و I دمای مورد نظر جهت پخت گوشت را تنظیم نمایید قابلیت تنظیم دما 99-20 درجه سانتیگراد می باشد. لازم به ذکر است امکان تنظیم دما در کمترین حالت، با اختلاف 2°C+ نسبت به دمای واقعی گوشت می باشد. به محض رسیدن دمای گوشت به دمای تنظیمی، آیکن AUTO بر روی شروع به چشمک زدن می نماید. در این حالت تایمر شروع به زنگ زدن کرده و مشعل خاموش می شود. با لمس همزمان کلید M و I اقدام به قطع کردن صدای زنگ نمایید.

توجه : در این حالت، در طی زمان پخت، با لمس همزمان کلید M و I امکان مشاهده ساعت به مدت 6 ثانیه وجود دارد. در صورتی که در طی این مدت 6 ثانیه مجدداً کلیدهای فوق را لمس نمایید، تنظیمات مربوط به پراب پخت گوشت از بین می رود. توجه : هنگام روشن بودن مشعل فر و استفاده از پراب پخت گوشت و انجام تنظیمات مربوطه، امکان تنظیم تایمر در دو حالت مدت زمان پخت و پایان زمان پخت وجود ندارد. جهت استفاده از این امکانات، پراب را از سوئیچ جدا کنید . سپس با لمس همزمان کلید به تنظیمات اولیه برگشته و مطابق دستورالعمل ذکر شده جهت مدت زمان یا پایان زمان پخت اقدام نمایید. توجه : در صورت عدم استفاده از پراب پخت گوشت، آن را از محفظه فر خارج نموده و در محل مناسب نگهداری نمایید.

۵-۳- تایمر دیجیتالی لمسی:




طریقه روشن و خاموش کردن تایمر:

با فشردن کلید 6 نمایشگر ثابت شده و می توان تنظیمات را انجام داد . جهت خاموش یا روشن کردن تایمر کلید 1 را به مدت 5 ثانیه لمس نمایید. در این حالت تنها نمایشگر ساعت روشن باقی می ماند و عملکرد سایر کلید ها متوقف شده و امکان استفاده از آنها وجود ندارد. در صورت تنظیم زنگ هشدار و مشعل زماندار نمی توان تایمر را با این کلید خاموش نمود.


طریقه تنظیم ساعت :

جهت تنظیم ساعت، کلید 5 و 6 را همزمان فشار دهید تا نمایشگر دو نقطه ای ثابت شود . سپس با فشردن کلید 5 یا 6 اقدام به تنظیم زمان مورد نظر نمایید. بعد از 5 ثانیه با چشمک زدن نمایشگر دو نقطه ای ساعت شروع به کار می نماید.

طریقه تنظیم زنگ هشدار:

پس از لمس کلید 3 و چشمک زدن آیکن  با لمس کلید 5 و 6 می توانید زمان مورد نظر را تنظیم نمایید. پس از گذشت 5 ثانیه با ثابت شدن آیکن، شمارش معکوس به طور اتوماتیک شروع می شود. لازم به ذکر است شمارش معکوس در زمانهای کمتر از 1 دقیقه بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود. قطع صدای زنگ ناشی از اتمام زمان با هر یک از کلیدها انجام می شود. در غیر اینصورت پس از گذشت 2 دقیقه صدای زنگ به طور خودکار قطع می شود. با قطع جریان برق تنظیمات از بین می رود. توجه: جهت خارج شدن از تنظیمات زنگ هشدار کلید 3 را مجدداً فشار دهید و اعداد را با کلید 5 روی صفر تنظیم نمایید.

طریقه تنظیم زمان جهت مشعل زماندار:

پس از لمس کلید 4 و چشمک زدن آیکن  با لمس کلید 6 و 5 می توان اقدام به تنظیم زمان نمود. پس از 5 ثانیه مشعل مربوطه را که به صورت زماندار طراحی شده است را روشن نمایید. پس از پایان زمان تنظیمی، تایمر شروع به زنگ زدن کرده و مشعل خاموش می شود. با لمس هر یک از کلیدها می توان صدای زنگ را قطع نمود.

توجه: در صورت خاموش شدن تایمر (با قطع جریان برق) تنظیمات مشعل زماندار از بین رفته و مشعل خاموش می شود. اما امکان استفاده از مشعل و روشن کردن مجدد آن مشابه سایر مشعل ها وجود دارد.

توجه: جهت خارج شدن از این تنظیمات کلید 4 را مجدداً فشار دهید و اعداد را با کلید 5 روی صفر تنظیم نمایید.

توجه: امکان تنظیم همزمان زنگ هشدار و مشعل زماندار نمی باشد.

طریقه روشن و خاموش نمودن موتور جوجه گردان:

با هر بار لمس کلید 2 می توان موتور جوجه گردان را روشن و با لمس مجدد آن، خاموش کرد.

طریقه روشن و خاموش نمودن لامپ:

با هر بار لمس کلید 1 می توان لامپ داخل محفظه را روشن و با لمس مجدد آن، و روشن کرد.

توجه: ماکزیمم زمان در نظر گرفته شده برای عملکرد موتور و لامپ 3 ساعت می باشد

قفل کودک:

با لمس کلید 6 و نگه داشتن آن به مدت 3 ثانیه حالت قفل کودک فعال شده و امکان استفاده از هیچ یک از کلیدها وجود ندارد. جهت غیرفعال کردن این حالت کلید 6 را لمس و به مدت 3 ثانیه نگه دارید.

در صورت استفاده از قفل کودک تنظیمات انجام شده اعم از تنظیمات زنگ و ... از بین نمی رود و در صورت پایان زمانهای تنظیم شده جهت زنگ هشدار و مشعل زماندار می توان با استفاده از هر یک از کلیدها اقدام به قطع نمودن صدای زنگ نمود.

در صورتی که تنظیمات مربوط به زنگ هشدار و مشعل زماندار فعال نباشد امکان استفاده از کلیدها به شرح ذیل وجود دارد:

قطع و وصل صدای زنگ کلیدها:

با لمس کلید 2 و نگه داشتن آن به مدت 5 ثانیه صدای زنگ کلیدها وصل و هنگام کار با کلیدها صدای beep از آنها شنیده می شود. با فشردن مجدد کلید و نگه داشتن آن به مدت 5 ثانیه صدای زنگ کلیدها قطع می شود.

تغییر صدای زنگ:

با لمس کلید 3 و نگه داشتن آن به مدت 5 ثانیه امکان تغییر صدای زنگ وجود دارد.

۶) نحوه استفاده از سیخ جوجه گردان:

جهت استفاده از سیخ جوجه گردان در کابین فر و بریانکن طبق دستورات زیر عمل نمایید.

۱) غذای مورد طبخ را روی سیخ (L) قرار دهید.

اطمینان حاصل کنید که مرغ یا گوشت کاملاً در احاطه دو چنگک سیخ (F) قرار گرفته و حالت تعادل را حفظ می نماید تا از وارد آمدن فشار به موتور (R) اجتناب گردد. می توانید بوسیله یک سیم مفتول تمیز مرغ را از کلیه جهات ببندید بطوریکه بالها و ران مرغ به صورت ضربدری بسته شوند تا در طول پخت از وارفتگی مرغ جلوگیری گردد .

۲) سیخ را روی قلاب (G) قرار داده و انتهای میله را داخل شیپوری موتور (P) قرار دهید.

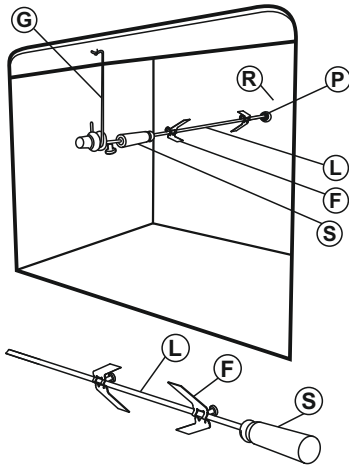
۳) داخل سینی چربیگیر مقدار کمی آب ریخته و آن را زیر سیخ جوجه گردان قرار دهید تا از بوجود دود ناشی از سوختن روغن جلوگیری گردد.

۴) بریانکن را روشن نمایید.

۵) جهت به کار انداختن سیخ جوجه گردان باید از کلید در نظر گرفته شده برای راه اندازی موتور استفاده نمایید. این کلید مطابق با مدل

اجاق ، روی تایمر دیجیتالی، کلید سلکتوری و یا کلید فشاری خواهد بود لذا جهت شناسایی آن به برگه راهنمای علائم مراجعه نمایید. (

۶) پس از آماده شدن غذا، جهت خارج نمودن سیخ جوجه گردان از دستکش فر استفاده نموده و دستگیره سیخ (S) را روی سیخ نصب کرده و انتهای سیخ را از قلاب (G) جدا کنید و مرغ را از سیخ در آورید.



حفظ و نگهداری:

- پیش از تمیز کردن اجاق گاز، شیر اصلی گاز و جریان ورودی برق یا مدار اصلی سیستم الکتریکی را قطع کنید.
- پیش از تمیز نمودن اجاق بگذارید اجاق کاملاً سرد شود. از تمیز نمودن اجاق داغ جدا خودداری کنید.
- شلنگ گاز را کنترل کنید و در صورت مشاهده آثار فرسودگی آنرا تعویض نمایید. تحت هیچ شرایطی شلنگ گاز را تعمیر نکنید.
- هرگز اجاق را با شلنگ آب نشویید.
- پس از هر بار استفاده از اجاق به خصوص فر و بریانکن حتماً آن را تمیز نمایید تا مواد باقیمانده سخت نشده و براحتی پاک شود.

قطعات لعابی :

سطوح لعابی قطعات اجاق را با استفاده از یک اسفنج یا پارچه نمدار و چند قطره مایع ظرفشویی نظافت نمایند .

جهت پاک نمودن چربی سطوح لعاب می توان از آب داغ و ماده پاک کننده مخصوص اجاق استفاده نمود.

هرگز از مواد زبر و ابزار ساینده استفاده ننماید.

اجاق گازهای استیل را با اسفنج یا پارچه نمدار و مواد پاک کننده مخصوص تمیز نمایید.

تکیه گاه ظروف و سرشعله:

تکیه گاه ظروف و سرشعله ها را از روی اجاق گاز برداشته و حدود ۱۵ دقیقه در آب داغ با مقدار کمی مایع ظرفشویی قرار دهید . پس از شستشو آنها را به خوبی خشک کنید.

چک کنید منافذ سر شعله ها مسدود نشده باشد هفته ای یکبار سر شعله ها را تمیز نموده و در صورت نیاز تعداد دفعات را بیشتر کنید . پس از تمیز نمودن سر شعله آنها را دقیقاً همانگونه که نصب شده بود در جای خود قرار دهید.

تذکر : از قرار دادن قطعات داغ در آب سرد به منظور نظافت خودداری کرده و اجازه دهید تا قطعات سرد شوند .

اجزا شیشه ای، دسته کنترلرها و صفحه کنترل:

جهت تمیز کردن اجزا شیشه ای اجاق گاز از روزنامه و مایع شیشه پاک کن استفاده نمائید .

دسته کنترلرها به راحتی قابل جدا شدن می باشند و می توان آنها را با آب ولرم و مایع ظرفشویی شستشو داد .

جهت تمیز کردن صفحه کنترل ، پس از خارج کردن دسته کنترلرها با یک اسفنج نرم و مایع ظرفشویی آن را تمیز نمائید .

فر:

بخش های لعابی فر را با یک اسفنج مرطوب و ماده پاک کننده تمیز نمایید. قسمتهای آغشته به روغن را می توان به سهولت با استفاده از آب داغ و مایع ظرفشویی پاک نمود .

توجه : از تمیز کننده های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی به دلیل این که این اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند ، جهت تمیز کردن در شیشه ای فر استفاده نکنید .

دستورالعمل فنی:

این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی _حسی یا عقلی یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد . کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند .

پیش از نصب اطمینان حاصل نمائید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار می باشد .

شرایط تنظیم این وسیله روی برجسب (پلاک مشخصات) آورده شده است.

این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید مطابق مقررات جاری نصب گردد . در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود .

هشدار : از این وسیله نباید در محلهایی که سیستم اتصال زمین وجود ندارد استفاده کرد .

● جهت جابجایی اجاق گاز هرگز از درب فر استفاده نکنید.

● جهت تراز نمودن اجاق از پایه ها استفاده نمائید . پایه های اجاق دارای رزوه می باشد و می توان با چرخش ۳۶۰ درجه پایه، ارتفاع

اجاق را تنظیم نمود.

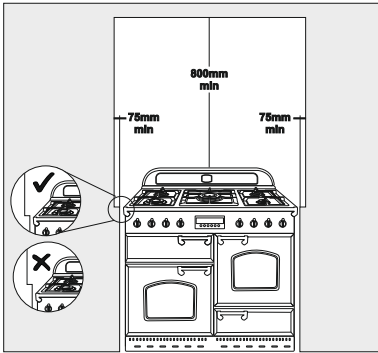
توجه : جهت حفظ تعادل اجاق گاز و پایداری آن،از باز کردن کامل پایه های جلو اجاق به منظور تراز نمودن اجاق خودداری نمائید .

توجه : قبل از قرار دادن اجاق در جایگا خود قابهای قسمت پایین و بالای اجاق را در جایگاه خود با پیچ ثابت نمائید.

موقعیت اجاق در محل نصب :

اجاق گاز را در محل مناسبی نصب کنید. جهت استقرار اجاق به نکات زیر توجه کنید.

- اجاق را در معرض باد قرار ندهید.
- از آویختن پرده در بالای اجاق خودداری کنید.
- از نصب اجاق در کنار سینک ظرفشویی خودداری کنید.
- دیواره های مجاور اجاق گاز باید فاقد پوشش قابل احتراق از قبیل کاغذ دیواری یا رنگ پلاستیک باشد. در غیر اینصورت دیوار تغییر رنگ خواهد داد.



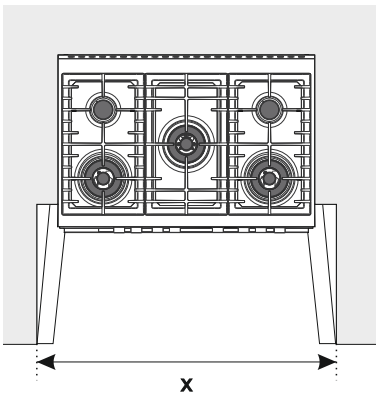
● دیواره های مجاور اجاق و کابینت آشپزخانه بایستی در برابر دمای ۹۰ درجه مقاومت داشته باشد.

● شکل مقابل حداقل فواصل مورد نیاز جهت نصب اجاق گاز را نشان می دهد . مطابق شکل، صفحه بالایی اجاق باید هم سطح یا بالاتر از از هر سطح کار مجاور باشد . همچنین باید دارای فاصله ۷۵ میلیمتری از صفحات عمودی کنار باشد . این فواصل جهت سطوح غیر قابل اشتعال مانند فلزات بدون رنگ و کاشی و سرامیک می توان تا ۲۵ میلیمتر کاهش یابد

● حداقل فاصله عمودی اجاق تا کابینت فوقانی قابل اشتعال ۸۰۰ میلیمتر پیشنهاد می گردد.

● فاصله هود تا سطح بالایی اجاق مطابق با دستورالعمل سازنده هود می باشد .

● در صورتی که اجاق نزدیک گوشه های آشپزخانه نصب می گردد جهت باز شدن درب فر لازم است تا فاصله مطابق شکل ذیل وجود داشته باشد .

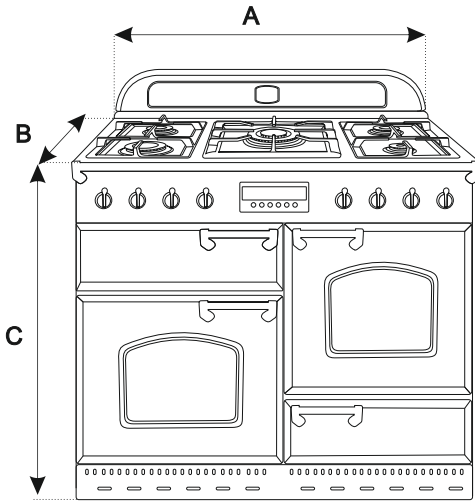


مدلهای طول	مدلهای طول	
110cm	90cm	
120cm	102cm	X(CM)

با توجه به مدل درب فر و دستگیره تلورانس ۱ سانتیمتری در نظر گرفته شود .

ابعاد کلی اجاق (بر حسب سانتیمتر) به شرح ذیل می باشد:

ارتفاع (C)	عرض (B)	طول (A)	
81.3 (بدون پایه) MIN 91.8 (با پایه)	58.6	90.3	مدلهای طول 90cm
MIN 92	60	110	مدلهای طول 110cm



توجه: جهت نصب اجاق به موارد مندرج در دفترچه توجه نمایید.
تهویه:

استفاده از یک وسیله گازسوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می گردد اطمینان حاصل نمایید که تهویه در آشپزخانه بخوبی انجام می گردد. سوراخ های تهویه طبیعی را باز نگه داشته و یا یک وسیله مکانیکی و تهویه (نظیر هود تخلیه کننده مکانیکی) نصب نمایید.

استفاده طولانی و زیاد از وسیله ممکن است نیاز به تهویه اضافی (نظیر باز کردن پنجره) یا تهویه موثر تر (نظیر افزایش مقدار تهویه مکانیکی در صورت امکان) را به وجود آورد.

تهویه آشپزخانه:

جهت برخورداری از عملکرد صحیح دستگاه، اجاق گاز باید در محلی نصب گردد که از سیستم تهویه بسیار مناسب برخوردار باشد و کاملاً مطابق با اصول استاندارد باشد. این اصول عبارتند از قرار دادن دریچه خروج مستقیم هوا و یا نصب دودکش، سیستم تهویه مناسب جهت خروج مستقیم و یا غیر مستقیم هوا به طوریکه ورود و خروج دائم و ثابت هوا امکان پذیر باشد. بدین ترتیب اجاق

از احتراق مناسب برخوردار خواهد شد و هوای داخل نیز تصفیه می گردد.

نصب هود در آشپزخانه مستلزم رعایت فواصل صحیح می باشد. و باید مطابق با دستورالعمل های سازنده هود نصب گردد و به وسیله لوله خروجی عمودی که قطر آن حداقل ۱۰ سانتی متر باشد هوای داخل را به طور مستقیم و طبیعی خارج نماید.

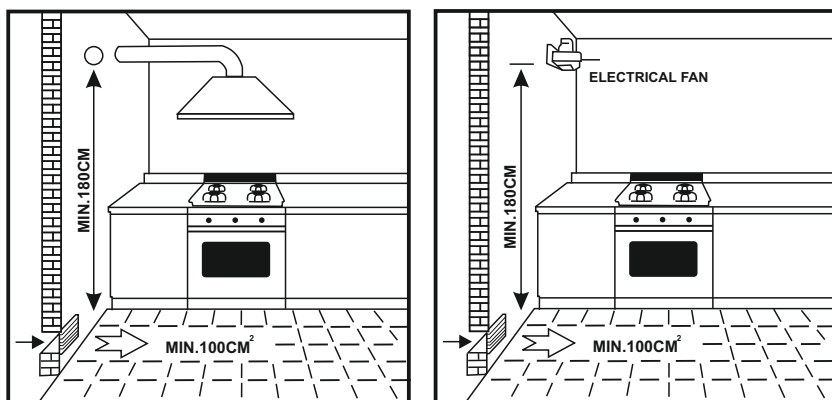
همچنین جهت ورود هوای آزاد به داخل، اتاق بایستی دارای یک دریچه باز به اندازه ۱۰ سانتی متر مربع که در ارتفاع کمی از زمین قرار دارد باشد. این دریچه نباید مسدود شود زیرا باعث عدم احتراق مناسب شعله ها و خروج نامنظم هوا می گردد.

ارتفاع دیوار از دریچه تا محل نصب دودکش حداقل باید ۱۸۰ سانتی متر باشد.

مقدار هوای مورد نیاز جهت احتراق کامل در هر کیلووات ظرفیت گرمایی نباید از ۲ متر مکعب در ساعت کمتر باشد (ظرفیت گرمایی هر مشعل روی برچسب مشخصات فنی اجاق مشخص گردیده است).

چنانچه محل نصب هود دارای مشخصاتی غیر از مشخصه های فوق باشد که تهویه آن را تحت تاثیر قرار دهد حتماً از فرد متخصص جهت نصب سیستم تهویه کمک بگیرید و به اصول استاندارد توجه کامل ننمایید. نصب بیش از یک اجاق گاز در اتاق و یا عدم برخوردارگی از سیستم تهویه طبیعی که مجبور به نصب تهویه غیر مستقیم گردد از جمله این موارد می باشد.

دریچه خروجی هوا باید طوری باشد که آلودگی هوای محیط را کاملاً تهویه نموده و باعث اذیت افراد نگردد. علاوه بر این جهت از بین بردن آلودگی حاصل از احتراق، استفاده از سوختهایی که توسط لوازم گاز سوز دیگر به کار گرفته شده در اجاق گاز ممنوع می باشد.



راه اندازی برق اجاق گاز:

- هشدار: امکان قطع دو قطب در مسیر سیم کشی ثابت در نظر گرفته شود. قبل از نصب هر گونه وسیله ای جهت قطع دو قطب، لحیم سر هادیها در کابل تغذیه برداشته شود و هادیها آزاد گردد.
- هشدار: از این وسیله نباید در محلهایی که سیستم اتصال زمین وجود ندارد استفاده کرد.
- هشدار: به هیچ عنوان جهت نصب اجاق از پریش های مشترک بادیگر لوازم برقی استفاده نگردد.
- توجه: جهت جلوگیری از تاثیر نوسانات برق بر روی قطعات الکتریکی و الکترونیکی از محافظ استفاده ننمایید.
- جهت راه اندازی برق اجاق گاز بایستی از سرویسکار مجاز که در این زمینه دارای تخصص لازم می باشد استفاده شود.

- اجاق گاز بایستی به سیستم ارت ساختمان متصل گردد. لذا پیش از اتصال به برق، سیستم ارت ساختمان را چک کنید تا از درست بودن آن اطمینان حاصل شود.
- ولتاژ و قدرت برق مصرفی بایستی با مشخصات الکتریکی اجاق گاز که بر روی آن درج گردیده مطابقت داشته باشد. (220V)
- کابلی دو شاخه نباید در مجاورت دمای بیش از ۵۰ درجه قرار گیرد.
- در مدل‌هایی که کابل دارای دو شاخه نمی باشد نوع هر یک از سیم‌ها بر حسب رنگ آن به شرح ذیل معرفی می گردد.
- سیم مشکی یا قهوه‌ای: هادی (L)
- سیم آبی: خنثی (N)
- سیم سبز / زرد: سیم ارت (PE)
- در صورت استفاده از دو شاخه، از دو شاخه مطابق با استاندارد و مطابق با مشخصات الکتریکی وسیله استفاده گردد.
- دو شاخه یا کلید قطع و وصل باید در نزدیکترین محل دسترسی وصل گردد.
- به هنگام جابجایی اجاق توجه کنید کابل کشیده نشود.
- در صورت اتصال دو شاخه به پریز غیرمسکونی احتمال خطر برق گرفتگی وجود دارد.
- جهت تهیه قطعات و لوازم یدکی اجاق گاز به نماینده مجاز سرویس مراجعه نمایید.
- در صورت عدم رعایت نکات ایمنی این شرکت هیچ گونه مسئولیتی در قبال هر گونه خسارت جانی و مالی تقبل نخواهد کرد.

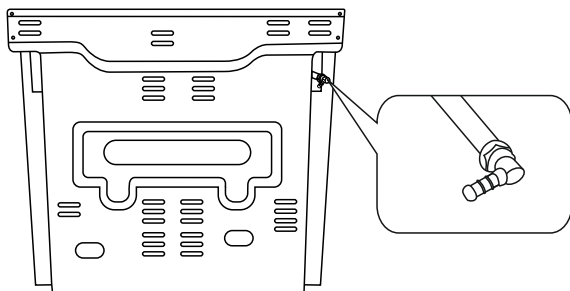
نصب سیستم گاز

- نوع گاز اجاق باید مطابق با نوع گاز مصرفی و دقیقاً مطابق با اصول و مقررات کاربردی استاندارد باشد.
- اجاق گاز باید مطابق اصول استاندارد به لوله گاز نصب گردد. نصب شیر اطمینان در انتهای لوله گاز یک الزام محسوب می گردد.
- در صورتی که گاز مصرفی بوتان و پروپان می باشد باید از رگلاتور که مطابق با اصول استاندارد می باشد استفاده نمود.
- همچنین واشره‌های بکار برده شده حتماً باید مطابق با اصول استاندارد باشد.
- پس از نصب گاز، اجاق گاز باید بوسیله کف صابون نشت یابی گردد و اکیداً از کبریت استفاده نگردد.
- جهت وصل اجاق گاز به سیستم گاز باید از شلنگی که مطابق با اصول استاندارد باشد استفاده نمود. شلنگ مستقیماً باید به سرشلنگی وصل شده و با یک بست محکم بسته می شود. در پایان این کار حتماً بوسیله کف صابون نشت گاز را کنترل کنید.

چند تذکر در خصوص شلنگ:

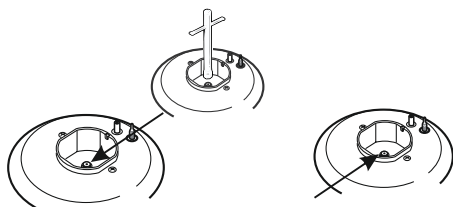
- ۱) قطر شلنگ گاز در مدل‌های ۱۱۰ cm باید مطابق با اتصال ۱/۲ اینچ و در مدل‌های ۹۰ cm باید مطابق با اتصال ۸/۳ اینچ باشد.
- ۲) شلنگ را در محل عبور و مرور قرار ندهید.
- ۳) آن را نکشید و نیچانید.
- ۴) در تماس اشیاء تیز قرار ندهید.
- ۵) در مجاورت دمای بیش از ۷۰ درجه قرار ندهید.
- ۶) حداکثر طول شلنگ ۱۵۰ سانتی متر می باشد.
- ۷) همیشه از سالم بودن شلنگ اطمینان حاصل کنید.

۸) هرگز را در پشت اجاق گاز از یک طرف به طرف دیگر نبرید. و جهت چپتی را با موقعیت انشعاب گاز تنظیم کنید



تنظیم گاز

- اگر نوع گاز تنظیم شده اجاق گاز با نوع مصرفی یکسان نباشد نازل کلیه مشعل ها مطابق با نوع گاز مصرفی باید تعویض گردد . جهت تغییر نوع کاربری گاز به صورت زیر اقدام نمائید :
 - در مشعل های فوقانی سرشعله را برداشته و در مشعل فر ابتدا پیچ انتهایی لوله برنر را با پیچ گوشتی چهار سوپه باز کنید . سپس بست برنر را از دیواره محفظه خارج کنید. در مرحله بعد با آچار باکس ۷ اقدام به باز کردن نازل مربوطه نمائید .
 - نازل ها را با توجه به اقطار ارائه شده در جدول مشخصات فنی با توجه به نوع گاز تعویض نمائید .
 - سپس به تغییر لوله تنظیم هوا با پیچ گشتی چهار سوپه مطابق دستورالعمل تنظیم هوای اولیه مشعل اقدام نمائید . (این مورد شامل سرشعله های فنجانمی نمی شود و مربوط به مشعل فر و بریانکن گازی است)
 - مشعل مربوطه را روشن نمائید .
 - حداقل شعله (شعله ۱/۲) برای کلیه مشعل ها را مطابق با روش ذکر شده در دستورالعمل، تنظیم نماید.
 - مهر و موم جهت نازل ها و لوله تنظیم هوا را مجدداً بازسازی نمائید
 - در انتها با توجه به تنظیمات انجام شده نوع گاز مصرفی در برجسب مشخصات (نصب شده بر روی اجاق) تغییر یابد .
- توجه : این دستگاه بر اساس گاز طبیعی تنظیم شده است و جهت تبدیل آن به گاز مایع باید با نزدیکترین مرکز مجاز خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید.

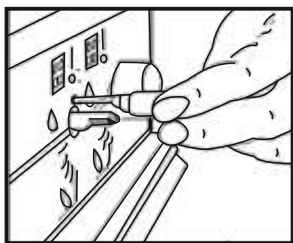


تنظیم حداقل شعله (شعله ۱/۲):

مشعل های فوقانی:

پس از روشن کردن مشعل، دسته کنترلر مشعل را در حالت شعله کوچک (🔥) قرار دهید .

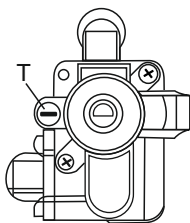
- دسته کنترلر مشعل را خارج کنید .
- به وسیله پیچ گوشتی ۲ سویه (با عرض ۵ mm) پیچ تنظیم را در وضعیتی قرار دهید که حداقل شعله پایدار و یکنواخت ایجاد گردد .



توجه : پیچ تنظیم در سمت راست شیر وجود دارد.

- دسته کنترلر مشعل را در جای خود قرار داده و پایداری شعله را آزمایش کنید
- بدین صورت که دسته شیر را با چرخش سریع از حداکثر به حداقل بچرخانید
- در این صورت نباید شعله گاز خاموش شود . سپس در حالت شعله حداقل به بررسی عملکرد کنترل کننده های گاز (ترموکوپل) بپردازید که با توجه به اندازه شعله دچار نقص در عملکرد نشوند .

مشعل فر:

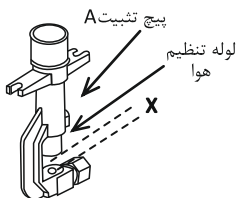


- پس از روشن کردن مشعل، کنترلر را در حالت 125°C شیر ترموستاتیک قرار دهید .
- پس از گذشت ۱۰ دقیقه با چرخش پیچ ۱/۲، در جهت عقربه های ساعت (کاهش شعله) و یا خلاف جهت عقربه های ساعت (جهت افزایش شعله) شعله را به نحوی تنظیم نمائید تا شعله ای در تماس با سر ترموکوپل و به صورت یکنواخت و پایدار حاصل گردد. (محل پیچ با حرف T نشان داده شده است).
- جهت اطمینان از صحت تنظیمات انجام شده ۲۰ الی ۳۰ دقیقه مشعل در این حالت روشن بماند.

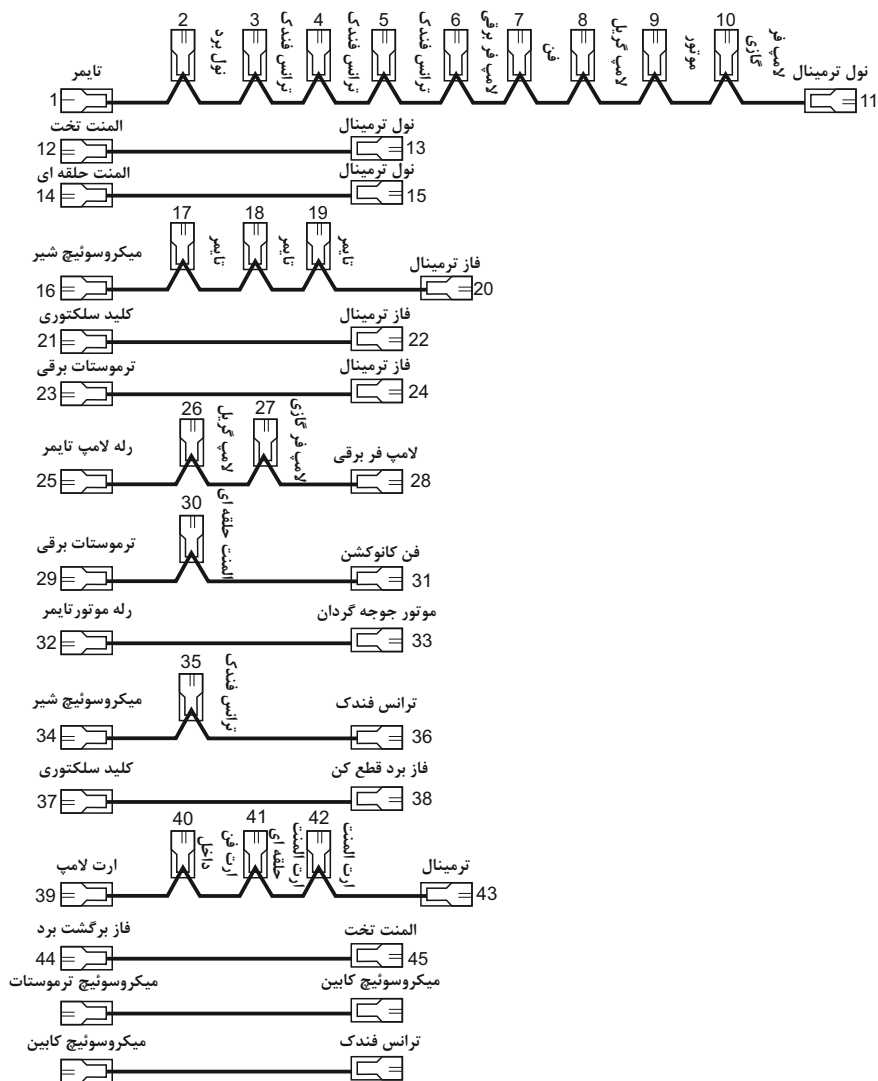
تنظیم هوای برزرها

در مدل‌های دارای مشعل فر و بریانکن گازی ، با استفاده از شکل و جدول زیر ابتدا پیچ تثبیت A روی لوله تنظیم هوای اولیه را شل کرده و سپس لوله تنظیم هوا را به مقداری که مناسب نوع گاز مصرفی است جابجا نمائید .(این مقدار در جدول ذیل مشخص شده است).

پس از تنظیم، پیچ تثبیت A را محکم کنید.

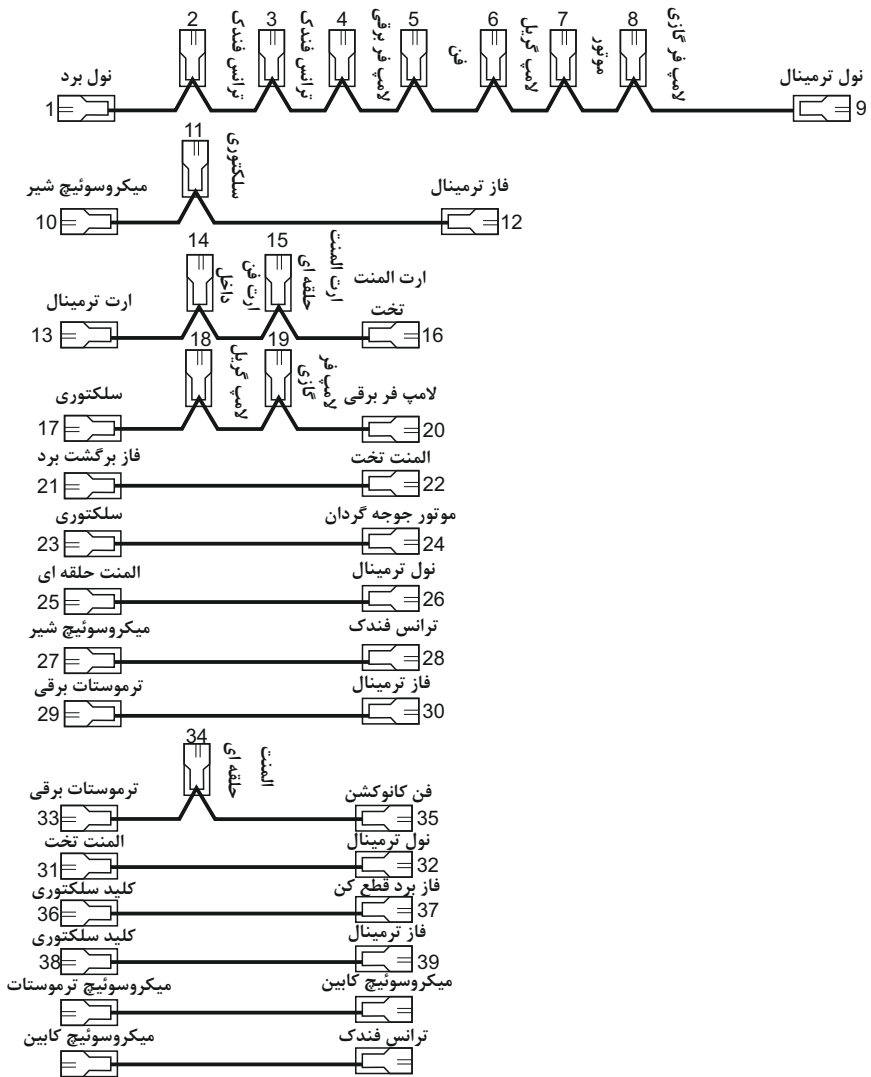


مشعل بریانکن		مشعل فر	
گاز مایع 29mbar	گاز طبیعی 20mbar	گاز مایع 29mbar	گاز طبیعی 20mbar
17	13	13	9



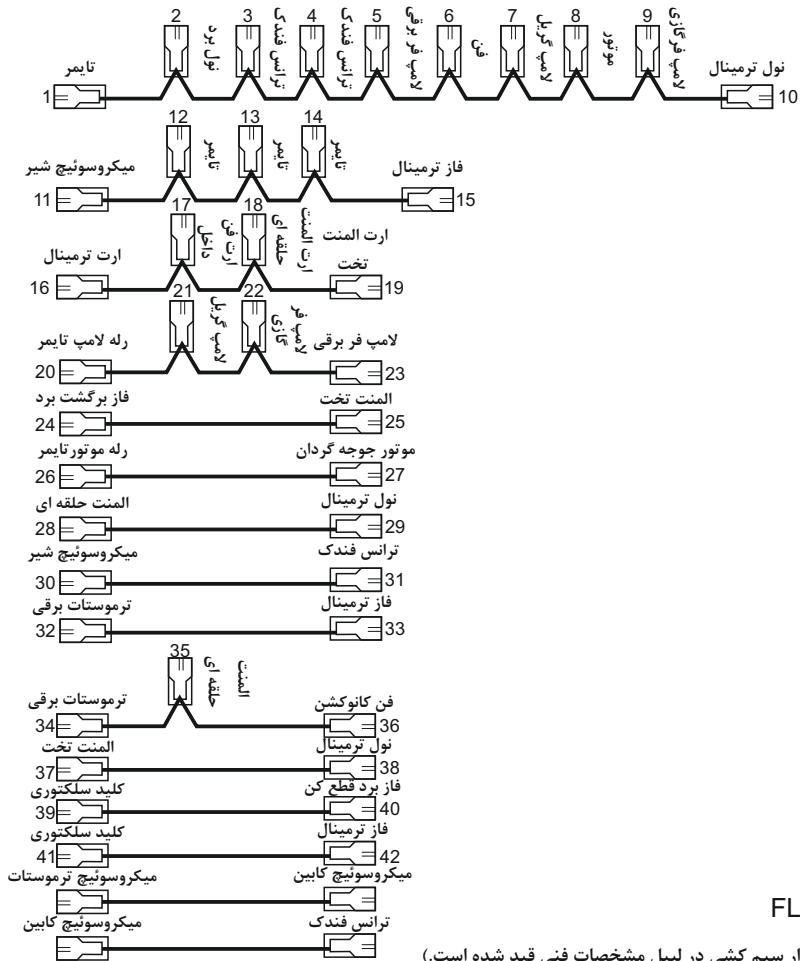
کد FVB

(کد مدار سیم کشی در لیبل مشخصات فنی قید شده است.)



کد FLM

(کد مدار سیم کشی در لیبل مشخصات فنی قید شده است.)



کد FLD

(کد مدار سیم کشی در لیبل مشخصات فنی قید شده است.)

راهنمای نقشه لیبل مشخصات فنی			
میکروسوییچ ترموستات	(Mt)	تایمر	(T)
ترموستات برقی	(Tb)	المنبت تخت	(ET)
جعبه فندک	(G)	المنبت حلقه ای	(EL)
موتور	(M)	سلکتوری	(S)
فن	(F)	میکروسوییچ شیر	(Mi)
میکروسوییچ کابین	(Mc)	لامپ	(La)
منبع تغذیه	(=)	برد قطع کن	(B)

برگه راهنمای علائم

توضیحات	علائم
-نماد موقعیت مشعلها در مدل 7 شعله -ایکون تیره شده موقعیت مشعل می باشد	
-نماد موقعیت مشعلها در مدل 5 شعله -ایکون تیره شده موقعیت مشعل می باشد	
نماد حالت خاموش مشعل	
نماد شعله حداکثر	
نماد شعله حداقل	
نماد جرقه زن (فندک)	
نماد مشعل زماندار	AUTO
نماد مشعل برقی	
نماد فن کانوکشن	
نماد فن خنک کننده	
نماد موتور جوجه گردان	
	M
	L
نماد لامپ	
نماد مشعل گازی (مشعل فر)	
نماد مشعل گازی (مشعل بریانکن)	
نمادهای مشعل بریانکن	Grill
نمادهای مشعل فر	Oven
نماد المنت	
نماد موقعیت کابین ها (مشعل گریل کابین بالایی سمت چپ)	

توضیحات: این علائم می تواند به صورت ترکیبی نیز بکار رود.

خدمات پس
از فروش

