



برای مشاهده دفترچه به روز شده
اسکن کنید

به خانواده بزرگ کن خوش آمدید

تجربه ای بیش از ۳۰ سال
تکنولوژی روز اروپا
بهترین کیفیت

اکنون در خانه شماست.



همراه شما هستیم،
اکنون و همیشه.

021-7159

تلفن خدمات پس از فروش

فهرست مطالب

۴	نکات ایمنی
۶	نظافت و نگهداری
۸	نکات نصب و راه اندازی محصول
۱۲	نحوه نصب اجاق گاز
۱۳	اتصالات
۱۴	آماده سازی محل نصب
۱۵	معرفی قطعات محصول
۱۷	نکاتی جهت قرارگیری کلاhek ها بر روی سرشعله
۱۷	نقشه سیم کشی
۱۸	جدول مشخصات فنی مجموعه سرشعله
۱۹	آشپزی با اجاق گاز
۲۰	طریقه تعویض ژینگلور
۲۱	عیب یابی
۲۲	سوالات متداول
پشت جلد	کارت گارانتی

نکات ایمنی

- کشیدن ظروف و اجسام زیر بر روی سطح اجاق گاز باعث خراشیدگی سطح آن می‌گردد. از این عمل خودداری فرمایید.
- از ریختن مایعات سرد بر روی سر شعله‌ها و پایه‌های چدنی در هنگام استفاده یا تا زمانی که داغ هستند خودداری فرمایید.
- از تکیه دادن به اجاق گاز خودداری فرمایید.
- از قرار دادن جسم سنگین روی اجاق گاز یا ضربه زدن به شیشه گاز (در مورد مدل‌های شیشه‌ای) خودداری فرمایید.
- از ظروف با قطر متناسب با سایز سرشعله استفاده نموده و ظروف را در مرکز شعله قرار دهید.
- از ظروف سالمی که سطح زیر آن‌ها هموار بوده، تغییر شکل نداده و هنگام قرار گرفتن روی اجاق پایدار هستند استفاده فرمایید.
- برای نظافت اجاق گاز از بخار آب (دستگاه‌های بخار شوی) استفاده نفرمایید.
- هرگز اجازه ندهید بقایای قهوه، شیر، سرکه، آب لیمو و گوجه‌فرنگی روی سطح لعاب دار گاز باقی بماند.
- در صورت قطع برق می‌توانید از کبریت یا فندک برای روشن کردن شعله‌ها استفاده فرمایید.
- قبل از روشن کردن شعله، از قرارگیری صحیح سرشعله و کلاهک آن در محل خود اطمینان حاصل فرمایید.
- از به کارگیری این محصول برای گرمایش محیط خودداری فرمایید.
- در صورت ریختن غذا بر روی گاز و سر رفتن آن، بعد از خنک شدن سریعاً نسبت به تمیز کردن کلاهک و سر شعله اقدام فرمایید.

- همیشه بعد از هر بار استفاده از محصولات شیشه ای، سطح روی محصول تمیز گردد. عدم نظافت سبب به وجود آمدن لکه های ماندگار در سطح شیشه خواهد شد.
- سطوح وسایل آشپزی در هنگام مصرف داغ می شوند. همیشه کودکان را از آن ها دور نگه دارید.
- از شبکه چدنی نگهدارنده ظروف بدون پایه لاستیکی استفاده نکنید چون بدون آن ها پایه ها پایدار نیستند.
- در صورت سفت شدن دسته های کنترل، به آن ها فشار وارد نکنید (حتماً با خدمات پس از فروش مجاز شرکت تماس بگیرید).
- اتصال به منبع الکتریکی و گاز باید توسط تکنسین مجاز شرکت انجام گیرد. داشتن سیم اتصال به زمین اجباری است و در صورت وقوع حادثه به دلیل عدم اتصال و یا اتصال نادرست سیم اتصال به زمین، این شرکت هیچ گونه مسئولیتی را بر عهده نخواهد گرفت.
- قبل از اتصال دوشاخه به پریز، از همخوانی ولتاژ برق با مشخصات محصول اطمینان حاصل فرمایید.
- امکان قطعی در سیم کشی ثابت در نظر گرفته شود.
- استفاده طولانی و زیاد ممکن است نیاز به تهویه اضافی (نظیر باز کردن پنجره) یا تهویه مؤثر تر (نظیر افزایش مقدار تهویه مکانیکی در صورت امکان) را به وجود آورد.
- این وسیله برای استفاده توسط افرادی با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، کودکان و افراد بی تجربه و ناآگاه مناسب نمی باشد مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن ها و با نظارت یا دادن دستورا لعمل استفاده از وسیله باشد.
- در صورت خاموش شدن اتفاقی شعله، دسته کنترل شعله را در حالت خاموش قرار دهید و حداقل بعد از یک دقیقه شعله را روشن نمایید.

نظافت و نگهداری

- نظافت و تمیز کردن دستگاه فقط در هنگامی که اجاق سرد است صورت پذیرد.
- قبل از هرگونه اقدام به نظافت حتماً شیر گاز ورودی را قطع کرده و دوشاخه را از پریز خارج نمایید.
- از شستن گاز با شلنگ آب خودداری نمایید زیرا در این صورت لایه های عایق بندی آن خیس شده و می تواند خطراتی را به همراه داشته باشد.
- برای تمیز کردن شبکه چدنی از یک اسفنج و آب گرم آغشته به مواد شوینده (پودر دستی بدون آنزیم) استفاده شود و از به کار بردن مواد ساینده و یا ابزار بُرنده خودداری شود.



- برای پاک کردن قسمت های لعابدار از پارچه نم دار یا آب آغشته به آب استفاده شود. دقت کنید برای این قسمت از مواد زیر مانند سیم ظرفشویی استفاده نشود.
- برای پاک کردن سرشعله ها، آن ها را در محلول آب و صابون غوطه ور کرده و با یک برس آن ها را تمیز نمایید تا شیارها و سوراخ ها از جرم پاک شوند. قبل از قرار دادن سرشعله ها آن ها را خشک نمود و دقت کنید که در محل صحیح قرار گرفته باشند.
- برای پاک کردن صفحه رویی اجاق از دستمال نرم و مرطوب (ترجیحاً دستمال میکروفایبر) استفاده کرده و بلافاصله آن را خشک نمایید. از به کارگیری مواد ساینده و اشیاء تیز مانند چاقو و سیم ظرفشویی خودداری شود.
- در صورتی که مواد قلیایی یا اسیدی مانند رب، سرکه یا قهوه روی سطح اجاق گاز ریخته شد، آن ها را فوراً تمیز کنید.

- برای قسمت های استیل از دستمال مرطوب (ترجیحاً دستمال میکروفایبر) تمیز استفاده نمایید در ضمن شما می توانید برای این قسمت ها از مواد پاک کننده مخصوص استیل استفاده نمایید.

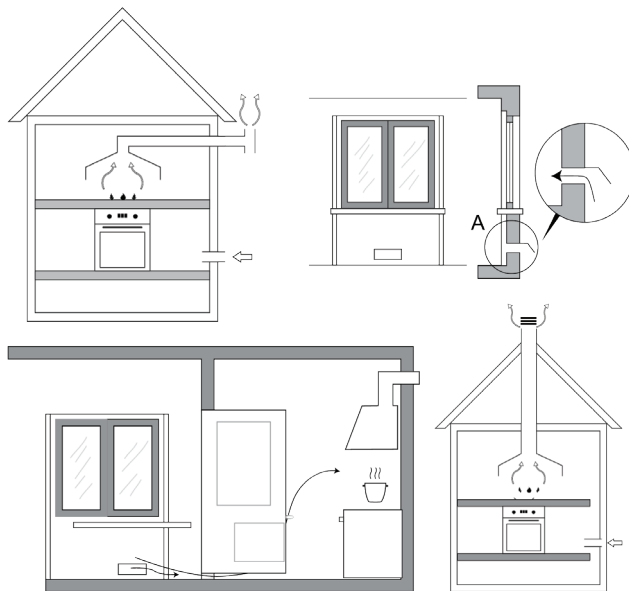
- جهت نظافت قسمت های چاپ دار از مواد شوینده قوی و حاوی مواد ساینده و ابزار نظافت زیر مانند اسکاچ خودداری شود.

نکات قبل از نصب و راه اندازی محصول

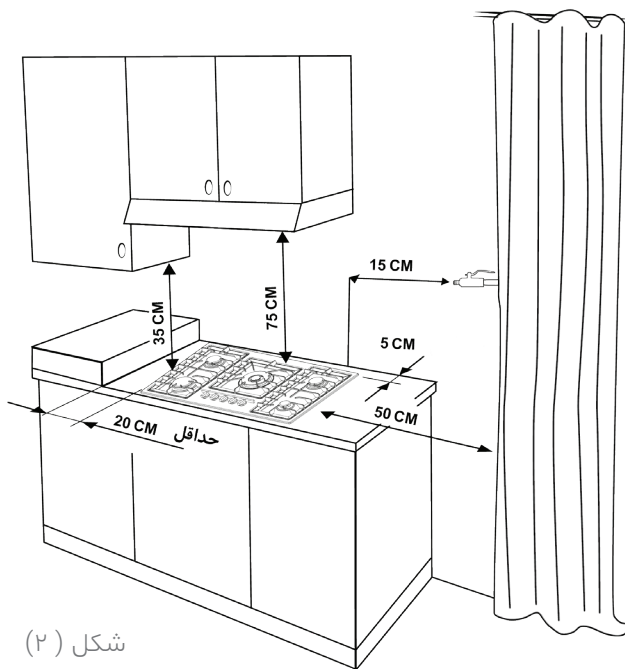
- یادآور می شود جهت نصب و راه اندازی اولیه محصول و نیز امنیت بیشتر و برخورداری از خدمات پس از فروش و گارانتی، صرفاً با خدمات پس از فروش شرکت کن تماس حاصل فرمایید.
- اطمینان حاصل نمایید محصول خریداری شده مناسب با گاز مصرفی شماست (محصول درحال حاضر جهت گاز شهری (طبیعی یا G۲۰) تنظیم شده است و در صورت استفاده از هرنوع گاز دیگر باید نسبت به تعویض نازل و سایر تنظیمات توسط تکنسین مجاز شرکت اقدام نمایید).
- این محصول برای ولتاژ برق ۲۲۰V با فرکانس ۵۰ Hz تنظیم شده است.
- محصول باید در محلی نصب گردد که تهویه مناسب داشته باشد.
- شرایط مناسب به جهت استقرار اجاق گاز مطابق شکل (۲) می باشد.
- شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (پلاک مشخصات) آورده شده است.
- محل نصب اجاق گاز نباید در مسیر جریان باد قرار داشته باشد زیرا ممکن است باعث خاموش شدن شعله شود.
- از دستکاری قسمت های داخلی محصول جداً خودداری فرمایید.
- از تحویل گرفتن دستگاه خراب و صدمه دیده خودداری فرمایید.
- هنگام استفاده از کپسول گاز مایع از به کارگیری رگلاتورهای غیراستاندارد و فشار قوی برای راه اندازی اجاق گاز خودداری فرمایید.
- توصیه می شود فاصله شیر گاز تا محل نصب محصول حداقل ۳۰ و حداکثر ۱۲۰ سانتی متر باشد.

- برای اتصال محصول به گاز شهری از یک شیر گاز مستقل استفاده کرده و از به کار بردن سه راهی مشترک با مصرف کننده های دیگر خودداری فرمایید.
- ضمن به کار گرفتن شلنگ های استاندارد گاز، از قرار دادن شلنگ در محل های متحرک کابینت مانند کشتو یا قسمتی که احتمال انسداد وجود دارد خودداری فرمایید.
- از نصب اجاق گاز در مجاورت یخچال و فریزر خودداری نمایید. حرارت تولیدی توسط اجاق روی عملکرد آن ها تأثیرگذار است.
- این وسیله فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار گیرد و مطابق مقررات جاری نصب گردد. در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول فرمایید.

تهویه مناسب هوا در محل نصب اجاق گاز



شکل (۱)



شکل (۲)

مصرف کننده محترم

اطلاعات زیر صرفاً جهت مطلع ساختن شما از نحوه نصب و نگهداری این محصول می باشد. یادآور می شود نصب رایگان و ضمانت محصول تنها در صورت نصب توسط تکنسین های مجاز شرکت امکان پذیر می باشد.

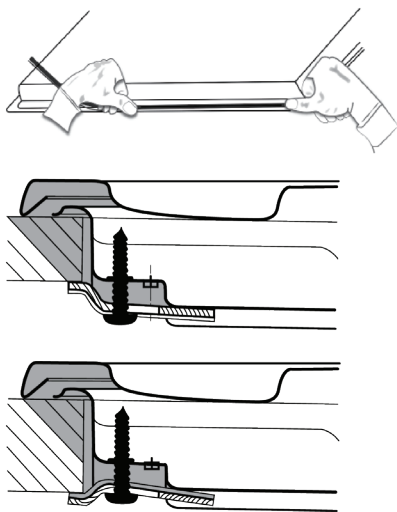
نحوه نصب اجاق گاز

۱. شبکه چدنی نگهدارنده ظروف، کلاhek و سرشعله ها جدا شوند.

۲. نوار درزگیر مخصوص زیر صفحه اجاق گاز چسبانده شود (جهت جلوگیری از بر آمدگی، دوسر نوار چسب بر روی هم قرار نگیرد).

۳. نحوه قرار گرفتن اجاق در کابینت به نحوی باشد که کاملاً به صورت افقی و محکم نصب گردد.

۴. به کمک بست نصب موجود در بسته بندی، اجاق گاز به کابینت کاملاً محکم شود.



شکل (۳)

اتصالات

الف) اتصالات گازی: نصب اتصالات گازی می بایست توسط تکنسین مجاز شرکت صورت پذیرد و قطعات سالم و بدون عیب و نقص باشند. از بکار گیری قطعات غیراستاندارد جداً خودداری فرمایید.

۱. در بخش ابتدایی ورود لوله گاز، زانویی دندانه دار ۱/۲ اینچ وجود دارد. در هنگام نصب اجاق گاز از چرخاندن یا جابه جایی سرشلنگی فوق از وضعیتتی که در آن قرار دارد خودداری فرمایید.

۲. در مورد شلنگ گاز، ضمن استاندارد بودن آن از قرار دادن در محل های متحرک کابینت مانند کتو یا قسمتی که احتمال انسداد یا آسیب دیدگی شلنگ وجود دارد خودداری فرمایید.

۳. واشر گازی استفاده شده در ابتدای ورود لوله گاز یک بار مصرف می باشد از این رو:

تکنسین مجاز شرکت می بایست در صورت لزوم پس از باز و بسته کردن مهره قطعات دنده شده تعویض واشر را انجام دهد. چنانچه سرشلنگی لوله اصلی به هر دلیلی توسط مصرف کننده باز و بسته شود در صورت بروز نشتی مسئولیتی متوجه سازنده محصول نخواهد بود.

ب) اتصالات الکتریکی: نصب اتصالات الکتریکی نیز باید توسط تکنسین مجاز شرکت صورت پذیرد.

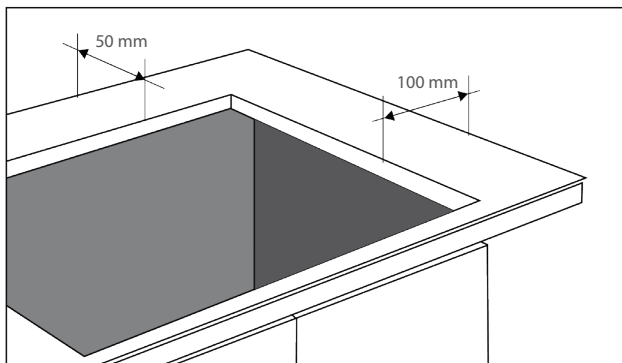
در این رابطه رعایت نکات زیر الزامی است:

۱. به کارگیری سیم اتصال به زمین در این محصول اجباری است.

۲. اجاق گاز دارای سیم مقاوم در برابر حرارت می باشد. تعویض این سیم فقط توسط تکنسین مجاز شرکت صورت پذیرد.

آماده سازی محل نصب

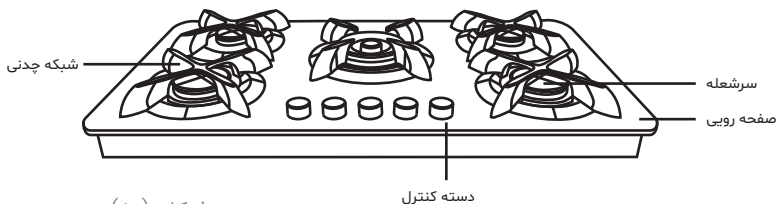
- محصول باید کاملاً مطابق با ابعاد بُرش موجود در برچسب مشخصات محصول و با فاصله مناسب از دیوار آشپزخانه نصب گردد.



شکل (۴)

نکته

۱. قسمت هایی که در مجاورت و نزدیکی اجاق گاز قرار می گیرند باید مقاوم به گرما ساخته شده و از مواد غیر قابل اشتعال باشند.
۲. قبل از اتصال شلنگ به گاز شهری از تمیز بودن مسیر و لوله خروجی گاز اطمینان حاصل فرمایید.
۳. موارد ایمنی و آموزش صحیح استفاده از اجاق گاز توسط تکنسین مجاز شرکت به مصرف کننده اطلاع داده می شود.



شکل (۵)



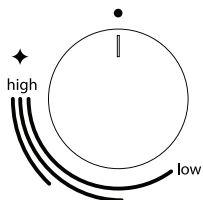
پایه نگهدارنده wok



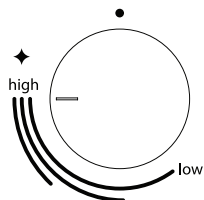
پایه قهوه جوش

دسته کنترل

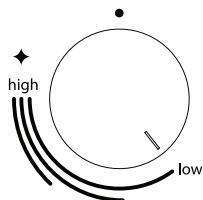
- هر دسته کنترل بر روی صفحه اجاق گاز با علامت شعله مربوطه مشخص گردیده است.
 - ظرفیت حرارتی تمام شعله ها در کارخانه تنظیم شده است. در صورت مشاهده هرگونه ایرادی با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل فرمایید.



حالت خاموش



شعله زیاد



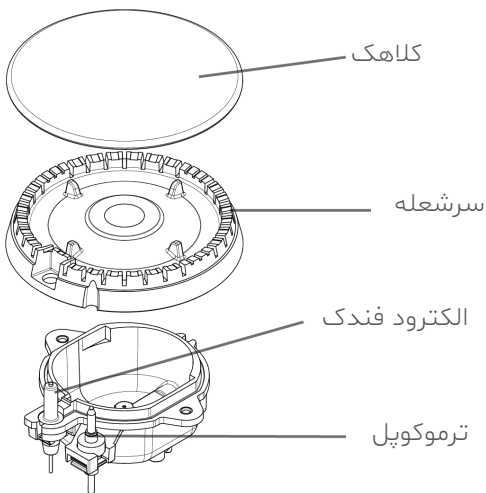
شعله کم

- حالت خاموش
- high شعله زیاد
- low شعله کم

شکل (۶)

سرشعله مجهز به فندک و ترموکوپل

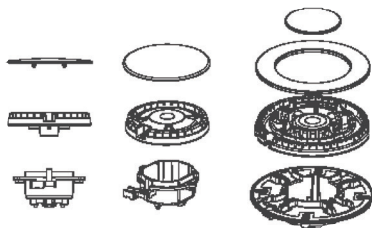
- سرشعله های محصولی که در اختیار دارید مجهز به ترموکوپل می باشد، به گونه ای که در صورت خاموش شدن ناگهانی شعله، جریان گاز را به طور خودکار قطع می کند. برای روشن کردن مجدد کافی است دسته کنترل شعله مورد نظر را فشار داده و آن را به سمت چپ بچرخانید تا با جرکه فندک شعله روشن گردد. دسته کنترل را ۲ تا ۳ ثانیه بعد از روشن شدن شعله نگه دارید. در صورتی که پس از برداشتن فشار دست، شعله خاموش شد مدتی صبر کرده و سپس این عمل را تکرار و هنگامی که شعله دوباره روشن شد دسته را برای مدت بیشتری نگه دارید.



- الکترود فندک ها در صورتی که کثیف شده باشند عمل جرکه زدن را به خوبی انجام نمی دهند. برای تمیز کردن همیشه از یک برس غیر فلزی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که الکترود فندک ها تحت فشار یا ضربه شدید قرار نگیرند.

شکل (۷)

نحوه قرارگیری کلاهک باید به گونه ای باشد که زبانه ها در موقعیت مشخص شده قرار گیرند.

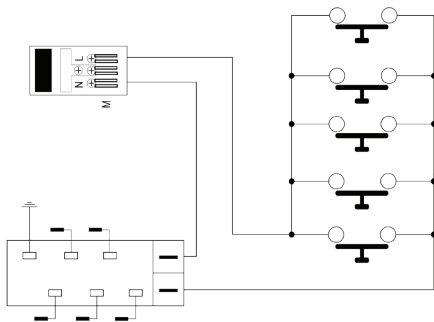


شکل (۹)

شکل صحیح قرار گیری کلاهک بر روی سرشعله در زیر نمایش داده شده است.



شکل (۸)



نقشه سیم کشی

۲۲۰ V / ۵۰ H

فشار گاز کیسولی (mbar)	فشار گاز طبیعی (mbar)	قطر ژینگلور کیسولی G ₃₀ (μm)	سرشعله	حداقل قطر ظرف (mm)	حداکثر قطر ظرف (mm)
29	20	50	کوچک	120	220
29	20	65	متوسط	140	240
29	20	85	بزرگ	200	260
29	20	44 DUAL 100	پلوپز	240	260

جدول مشخصات فنی
مجموعه سرشعله



فشار گاز کیسولی (mbar)	فشار گاز طبیعی (mbar)	قطر ژینگلور کیسولی G ₃₀ (μm)	سرشعله	حداقل قطر ظرف (mm)	حداکثر قطر ظرف (mm)
29	20	50	کوچک	120	220
29	20	65	متوسط	140	260
29	20	87	بزرگ	200	260
29	20	94	پلوپز	240	260

جدول مشخصات فنی
مجموعه سرشعله



فشار گاز کیسولی (mbar)	فشار گاز طبیعی (mbar)	قطر ژینگلور کیسولی G ₃₀ (μm)	سرشعله	حداقل قطر ظرف (mm)	حداکثر قطر ظرف (mm)
29	20	60	کوچک	120	220
29	20	70	متوسط	140	260
29	20	80	بزرگ	200	260
29	20	90	پلوپز	240	260
29	20	60,50,60	پلوپز Dual	240	260

جدول مشخصات فنی
مجموعه سرشعله



آشپزی با اجاق گاز

انتخاب ظروف مناسب پخت و پز:

- همیشه ظروف را در مرکز شعله قرار دهید و ظرفی را انتخاب نمایید که اندازه قطر کف آن با سرشعله مورد نظر متناسب باشد. اندازه قطر مناسب برای هر سر شعله در جداول شماره ۲، ۱ و ۳ ذکر گردیده است.

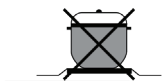
- لازم به ذکر است استفاده از ظروف بزرگتر موجب گرم شدن بیش از حد دسته کنترل ها (پیچ های تنظیم شعله) می شود، در صورت بروز عیب مسئولیت متوجه مصرف کننده می باشد.

- جهت پخت و پز با ظروف WOK (ظروف با کف مقعر) حتماً می بایست از پایه نگهدارنده WOK استفاده شود.

- جهت استفاده از شعله کوچک برای ظروفی مانند قهوه جوش می بایست از پایه نگهدارنده قهوه جوش که به همراه محصول ارائه می شود، استفاده شود.

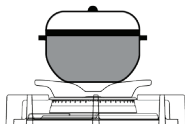
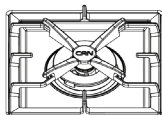
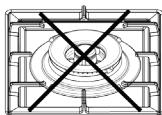
- توصیه می شود هنگام به جوش آمدن مایع درون ظرف شعله را کم کرده و در ظرف را با درپوش مناسب بپوشانید.

- از سرریز شدن مایعات بر روی گاز جداً جلوگیری نمایید.



نادرست

درست

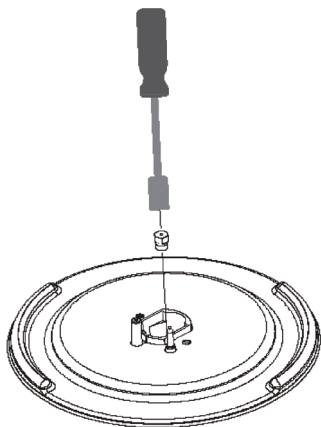


سرویس کار محترم برای تعویض ژینگلورها و تنظیمات به موارد ذیل توجه داشته باشید:

الف: پیش از نصب، اطمینان حاصل نمایید که نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با نوع گاز انتخابی سازگار می باشد.

ب: پیش از تغییرات مورد نیاز ژینگلورها، شرایط تنظیم و جدول مشخصات سرشعله ها و ژینگلورها را مطالعه نمایید.

۱. دوشاخه برق را از پریز جدا کنید تا هیچگونه اتصال الکتریکی وجود نداشته باشد.
۲. شیر گاز ورودی به اجاق گاز را ببندید.
۳. شبکه های محافظ، درپوش ها و سرشعله ها را از روی اجاق گاز بردارید.
۴. ژینگلور را با استفاده از آچار بکس نمره ۷ باز کنید.
۵. ژینگلورها را بر اساس نوع گازی که می خواهد مصرف شود و جدول مشخصات سرشعله و ژینگلور درج شده در دفترچه راهنمای اجاق گاز، تعویض نمایید.
۶. از محکم بودن ژینگلور در جای خود مطمئن شوید.
۷. سرشعله ها، درپوش ها و شبکه های محافظ را در جای صحیح خود قرار دهید.
۸. دوشاخه برق را به پریز متصل نمایید.
۹. شیر ورودی اجاق گاز را باز نمایید.
۱۰. اجاق را روشن کنید و صحت کارکرد اجاق و شعله ها را کنترل نمایید.



شکل (۱۱)

عیب یابی

چنانچه هنگام استفاده از محصول دچار مشکل شدید، ممکن است بتوانید با یک بررسی ساده و استفاده از راهنمای زیر مشکل را حل نمایید. در غیر این صورت شیر گاز را قطع و دوشاخه را از پریز خارج نموده و فقط با خدمات پس از فروش مجاز تماس حاصل فرمایید.

مشکل	عیب احتمالی	راه حل
	جریان گاز قطع است.	مطمئن شوید جریان گاز اصلی برقرار است. مطمئن شوید شیر گاز باز می باشد.
شعله روشن نمی شود	قطعات سر شعله کثیف است.	بعد از بستن شیر گاز، دسته کنترل را در حالت خاموش قرار داده و کلاهک شعله و سرشعله را برداشته و بعد از تمیزکردن و خشک کردن مونتاژ نمایید.
	جریان برق قطع است.	مطمئن باشید برق ساختمان قطع نباشد. فیوز ساختمان را چک کرده و از سالم بودن آن اطمینان حاصل نمایید.
فندک کار نمی کند (جرقه زده نمی شود)	اتصالات الکتریکی دچار نشستی یا قطعی شده است.	مطمئن شوید دوشاخه کاملاً درون پریز قرار گرفته باشد.
	سرشعله یا الکتروود فندک کثیف است.	سرشعله و الکتروود فندک را کاملاً تمیز و خشک نمایید.

سوالات متداول:

- چرا میزان حرارت شعله های اجاق گاز صفحه ای ضعیف است؟
میزان فشار گاز شهری در نقاط مختلف یکسان نبوده، به طوری که در برخی مناطق یا طبقات دارای فشار زیاد و در برخی با افت فشار مواجه است.
- چرا قدرت شعله های اجاق گاز صفحه ای به اندازه اجاق گازهای مبله (فر دار) نیست؟
بنا به دلایل فنی سیستم اجاق گاز صفحه ای توکار و برخی اجاق گازهای مبله جدید در مقایسه با نسل قدیمی اجاق گازها شامل تغییراتی شده است به طوری که ظاهراً اندازه شعله ها کوتاه تر به نظر می رسد ولی در واقع حجم و حرارت آن ها بیشتر شده است.
- شیر گاز فاصله استاندارد شرکت را ندارد (حداقل ۱۵ و حداکثر ۱۲۰ سانتیمتر)، آیا می توان با تعهد خود مشتری آن را نصب کرد؟
خیر، سرویس کار مجاز به این نوع نصب نبوده و شرکت نیز هیچ گونه تعهد و یا گارانتی در رابطه با این نوع نصب ها نخواهد داد.
- چرا صدای شعله ها زیاد است ؟
در اجاق گازهای قدیمی، نازل (قطعه ای به منظور تنظیم قدرت شعله) داخل دستگاہ و به شیر تنظیم متصل بوده است، ولی در اجاق گاز صفحه ای توکار به منظور بهینه سازی مصرف سوخت، این قطعه به قسمت بیرونی صفحه گاز و در زیر شعله ها منتقل شده است، از این رو به جهت نزدیک بودن این قطعه به سرشعله، انتشار گاز به صورت واضح تر به گوش می رسد.
- چرا سطح دسته کنترل های اجاق گاز صفحه ای در هنگام استفاده داغ می شود؟
گاهی اوقات در هنگام استفاده از شعله ها با تمام ظرفیت، به خصوص شعله های نزدیک به

سطح دسته کنترل (بیج های تنظیم شعله)، حرارت حاصله باعث داغ شدن این قطعه می گردد.

قرار دادن پایه نگهدارنده WOK و استفاده از ظروف متناسب با اندازه هر شعله، راهکار مناسبی برای این منظور می باشد.

- آیا می توان برای بیشتر شدن شعله، نازل ها را تعویض کرد؟

ژیگلورها بنا به ساخت اجاق گاز صفحه ای طراحی شده اند و ممکن است با تعویض نازل، صفحه استیل سوخته و یا صفحه شیشه ای بشکند.

- برای بر طرف کردن لک صفحه استیل چه باید کرد؟

همانطور که می دانید صفحه استیل تنها با مواد پاک کننده استیل نظافت می شود و بهترین راه حل، استفاده از شامپوی مخصوص استیل به همراه یک حوله می باشد.

- برای برطرف کردن لک صفحه شیشه ای چه باید کرد؟

برای برطرف کردن لک هایی که بر روی شیشه ایجاد می شود از شیشه شوی آنزیم دار و حوله میکروفایبر استفاده می شود و در مواردی که ذرات ریز در سطح باقی مانده است می توان از محلول آب و جوش شیرین برای بر طرف کردن استفاده نمود.