



User Manual



7602547805

فهرست مطالب :

- ۲----- مصرف کننده گرامی
- ۲----- معرفی اجاق گاز طرح فر
- ۳----- آنچه که مصرف کننده باید بداند
- ۳----- توصیه های ایمنی برای مصرف کنندگان گرامی
- ۴----- انتخاب محل مناسب جهت استقرار اجاق گاز
- ۶----- روش نصب و راه اندازی اجاق گاز
- ۵----- آشنایی با قطعات اجاق گاز
- ۷----- مشخصات فنی اجاق گاز
- ۷----- اتصال اجاق به گاز و برق
- ۸----- اتصال به برق
- ۸----- توصیه های مهم در خصوص استفاده از مشعل ها
- ۹----- روشن کردن مشعل های فوقانی
- ۱۰----- طریقه ی جدا کردن شیشه ی بالای اجاق گاز
- ۱۱----- نحوه ی استفاده از تایمر مکانیکی معمولی
- ۱۱----- نحوه ی استفاده از تایمر دیجیتالی لمسی (تاچ)
- ۱۳----- طریقه ی نظافت و تمیز کردن اجاق گاز
- ۱۴----- مصرف کننده گرامی لطفاً قبل از مراجعه سرویسکار جهت نصب به موارد ذیل توجه نمائید
- ۱۵----- شرایط نصب محصول
- ۱۶----- شرایط ضمانت محصول
- ۱۷----- در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد
- ۲۱-۱۹----- ضمانت نامه

مصرف کننده گرامی :

با سلام

سپاس از حسن سلیقه و انتخاب هوشمندانه شما مشتری گرامی؛ مفتخریم که میزبان شما مشتری محترم می باشیم. دنیای امروز را دنیای تغییر می دانیم و موفق ترین شرکت ها و افراد آنهایی هستند که در راستای رسیدن به اهداف خود تغییراتی هدفمند داشته باشند. هدف اولیه و اساسی این شرکت اعتماد و اطمینان و رضایتمندی مشتری در تمامی مراحل می باشد. این شرکت از ابتدای تأسیس خود تاکنون تأکید بر ارتقاء سطح کیفی محصول و رضایتمندی مشتریان را به عنوان اولین و مهمترین هدف خود انتخاب کرده است.

با آرزوی موفقیت

معرفی اجاق گاز طرح فر:

امروزه در یک آشپزخانه‌ی مدرن ایرانی، متناسب با نیاز و سلیقه‌ی مصرف کننده، استفاده از اجاق گازهای طرح فر علاوه بر کیفیت و کارایی بالا و قیمت مناسب، تجربه‌ای زیبا و ماندگار را برای مصرف کنندگان به ارمغان می‌آورد. شرکت مهیار با بهره‌گیری از تکنولوژی و استانداردهای روز دنیا و طراحی و تلاش متخصصان داخلی ضمن رقابت با نمونه‌های خارجی، توانسته است طرح‌های متنوع و جدیدی از اجاق گازهای طرح فر را به بازار داخلی عرضه نماید. از مزایای اجاق گازهای طرح فر پایه‌های قابل تنظیم، شبکه‌ی رویه‌ی چدنی، فندک سرخود، نشان انرژی A (کم‌مصرف)، صفحات شیشه‌ای سکوریت، لعابی و استیل ضد خش و طراحی مدرن می باشد. همچنین در مدل های لمسی (تاچ) علاوه بر موارد مذکور می توان به تایمر دیجیتالی نیز اشاره نمود.

۱- آنچه که مصرف کننده باید بداند : توجه:

- این وسیله باید طبق مقررات الزامی نصب شود و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است، مورد استفاده قرار گیرد. پیش از نصب یا استفاده از وسیله، دستورالعمل‌های مربوط به آن را مطالعه نمایید.
- طبق راهنمای دفترچه جهت نصب صحیح اجاق گاز ابتدا با مراکز خدمات مشتریان ارتباط برقرار نمایید.
- این دفترچه مکمل محصول می‌باشد؛ لذا در نگهداری آن کوشا باشید و همواره در طول عمر اجاق گاز، در مکانی قابل دسترس، قرار گیرد. توصیه می‌شود قبل از استفاده از اجاق گاز این دفترچه به دقت مطالعه شود.
- نصب و تعمیرات باید توسط اشخاص مجرب و کارشناسان مجاز صورت پذیرد.
- اجاق گاز دارای کارت ضمانت با شماره سریال مشخص است و عیناً باید با شماره سریال داخل دستگاه یکسان باشد.
- مواردی که مشمول ضمانت می‌شوند در صفحه‌ی شماره ۱۴ مندرج گردیده است، لذا خواهشمند است به مفاد آن توجه نمایید.

۲- توصیه‌های ایمنی برای مصرف کنندگان گرمی:

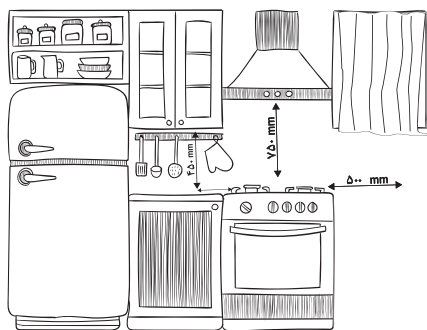
- طبق آمار به دست آمده، بسیاری از حوادث ناگوار که در منازل رخ می‌دهد را فقط با کمی دقت می‌توان پیشگیری نمود که عبارت‌اند از:
 - ۱- هرگز کابل بدون دو شاخه را مستقیماً به پریز برق وصل نکنید.
 - ۲- سریعاً پس از نصب محصول توسط سرویسکار مجاز آن را آزمایش کنید. مطابق با توصیه‌های این دفترچه، در صورتی که محصول عملکرد صحیحی نداشت، اتصال آن را قطع نمایید و به نزدیک‌ترین سرویسکار مجاز اطلاع دهید و هرگز برای تعمیر آن، خودتان اقدام نکنید.
 - ۳- هنگامی که از اجاق استفاده نمی‌کنید، اطمینان حاصل کنید که ولوم‌های کنترل شیر گاز در وضعیت خاموش قرار گرفته است.
 - ۴- شیلنگ گاز را هر ۶ ماه یک بار، در خصوص مواردی همچون ترک‌خوردگی یا تاشدگی و یا اتصال از بست مخصوص، بررسی نمایید.
 - ۵- هرگز مواد آتش‌زا را مجاور اجاق گاز قرار ندهید.
 - ۶- هنگام استشمام بوی گاز، ضمن حفظ خونسردی، شیر اصلی گاز را ببندید و پنجره‌ها را باز و با حوله‌ی مرطوب هوا را از پنجره خارج نمایید و هیچ‌گونه وسیله‌ی برقی را روشن یا خاموش نکنید. حتی از جابه‌جا کردن البسه که ایجاد جرقه می‌نمایند، خودداری نمایید.
 - ۷- این وسیله برای استفاده توسط افراد از جمله کودکان با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی‌تجربه و ناآگاه مناسب نیست مگر آنکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
 - ۸- این دستگاه فقط می‌بایست توسط بزرگسالان مورد استفاده قرار گیرد و به کودکان و افراد ناآگاه اجازه استفاده از آن را ندهید.
 - ۹- در صورت عدم وجود دوشاخه باید در مسیر سیم کشی ثابت از کلید قطع تمام قطب (فازو نول) استفاده شود.

۳- انتخاب محل مناسب جهت استقرار اجاق گاز :

- ۱- اجاق را در محلی قرار دهید که در جریان مستقیم باد نباشد.
- ۲- پریز برق حداقل در فاصله‌ی یک متری اجاق قرار داشته باشد و اگر پریزی در پشت اجاق یا کابین قرار دارد، به هیچ وجه استفاده نشود.
- ۳- دیوارها و اطراف اجاق باید قابلیت تحمل ۷۵ درجه سانتیگراد را داشته باشند.
- ۴- حداقل فاصله‌ی لازم بین اجاق با دیواره‌ی پشتی ۱۵ سانتیمتر، با دیواره‌ی جانبی ۱۰ سانتیمتر، فاصله‌ی عمودی رویه‌ی اجاق گاز تا هود حداقل ۶۵ سانتیمتر و حداکثر ۷۵ سانتیمتر باشد.
- ۵- بعد از نصب اجاق گاز، باید سطح فوقانی آن تراز باشد.
- ۶- اجاق گاز را حتی‌المقدور نزدیک شیر آب و محیط‌های مرطوب قرار ندهید.

۷- شیلنگ اتصال اجاق گاز حتماً باید از نوع مخصوص وسایل گازسوز باشد. لطفاً از به کار گرفتن شیلنگ‌های متفرقه برای اتصال، جداً خودداری نمایید.

- ۸- شیلنگ نصب باید توسط بست فلزی مخصوص به اجاق گاز و لوله‌ی گاز وصل شود.
- ۹- شیلنگ باید طوری قرار گیرد که در تماس با یک قطعه‌ی متحرک کابینت نظیر (کشو) قرار نگیرد و از هیچ فضایی که ممکن است منجر به خم یا مسدود شدن آن شود، عبور نکند.



۴- آشنایی با قطعات اجاق گاز:

- ۱- درب رو: در محصولاتی که دارای درب رو می باشد، جنس این درب از شیشه سکوریت است که هنگام استفاده از مشعل‌های فوقانی باید باز نگه داشته شود.
- ۲- شبکه‌ها: از شبکه‌ها برای ایجاد فاصله‌ی مناسب بین ظرف و مشعل‌های رویه استفاده می‌شود.
- ۳- صفحه‌ی رویه (تاب): در دو نوع لعابی و استیل تولید می‌گردد.
- ۴- مشعل‌های رویه: شامل مشعل پلوپز - بزرگ - متوسط - کوچک (قهوه‌جوش) می‌شود.
- ۵- ولوم مشعل‌های رویه (فوقانی): برای کنترل مشعل‌های رویه‌ی اجاق گاز استفاده می‌شود.
- ۶- ولوم تایمر مکانیکی: برای تنظیم زمان پخت غذا است که پس از طی زمان مربوطه، به صدا در می‌آید.
- ۷- کلید جرقه‌زن: در صورت وجود فندک مجزا، برای روشن کردن تمامی مشعل‌های فوقانی استفاده می‌شود.
- ۸- درب فر: از شیشه سکوریت در انواع رنگ‌ها و طرح‌های مختلف تهیه شده است.
- ۹- پایه‌ی قابل تنظیم: برای تراز کردن اجاق کاربرد دارد.

۵- روش نصب و راه‌اندازی اجاق گاز:

کلیه محصولات این شرکت باید توسط نمایندگی‌های مجاز و خدمات مشتریانی که در دفترچه ذکر شده‌اند، نصب و راه‌اندازی گردد. در غیر این صورت شرکت هیچ گونه مسئولیتی را در این زمینه بر عهده نخواهد گرفت و اجاق گاز مشمول گارانتی نخواهد شد.

۵-۱- روش برداشتن پوشش بسته‌بندی:

لطفاً پوشش اجاق گاز را نماینده‌ی مجاز این شرکت باز نماید ابتدا پوشش تسمه‌های اجاق گاز را باز نمایید و سپس بسته‌بندی و روکش‌های مربوطه و پلاستوفوم یا پالت چوبی را از اجاق جدا کنید.

۵-۲- تنظیم پایه‌ها:

این اجاق گاز مجهز به چهار پایه‌ی قابل تنظیم است که از کف کابین به بدنه‌ی اصلی نصب گردیده است. این امر علاوه بر تسهیل نظافت زیر اجاق گاز، باعث تراز کردن و تنظیم ارتفاع دلخواه نیز می‌گردد.

توجه:

خواهشمند است جهت جابه‌جایی اجاق گاز، به هیچ عنوان از ولوم‌ها و دستگیره‌ی درب استفاده ننمایید، زیرا امکان شکستن ولوم و شفت ولوم و شیشه‌ی درب جلو وجود دارد. در زمان جابه‌جایی حداقل اجاق گاز را ۵ تا ۱۰ سانتیمتر از سطح زمین بلند کنید و از هل دادن اجاق جداً خودداری نمایید، زیرا باعث شکستن پایه‌ی اجاق گاز می‌گردد.



۶- مشخصات فنی اجاق گاز:

گاز طبیعی با فشار ۲۰ میلی بار		گاز مایع با فشار ۲۹ میلی بار	
ارزش حرارتی kWh	قطر نازل ۱/۱۰۰mm	قطر نازل ۱/۱۰۰ mm	مشعل
۱.۳	۸۰-۹۰	۵۰	قهوه جوش
۲	۱۰۰	۷۰	متوسط
۲.۵	۱۱۵-۱۲۰	۸۰	بزرگ
۳.۱	۱۳۵-۱۴۰	۹۰	پلوپز

اخطار:

- از افزایش دادن قطر سوراخ نازل بیشتر از میزان ذکر شده در جدول خودداری نمایید.
- اجاق گاز، آماده‌ی استفاده با گاز طبیعی (شهری) است.

۷- اتصال اجاق به گاز و برق:

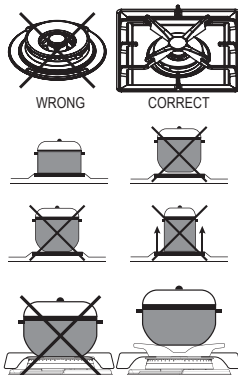
۷-۱- اتصال به گاز:

خواهشمند است اجاق را با شیلنگ استاندارد به طول حداکثر ۱.۵ متر، مجهز به بست فلزی، به انشعاب گاز متصل نموده و تست نشستی را در محل اتصال، با کف صابون انجام دهید. در صورت استفاده از گاز مایع باید از سیلندر و رگلاتور مطابق با استاندارد استفاده کرد (در گاز شهری به رگلاتور نیازی نیست). به هیچ وجه از رگلاتور فشار قوی، جهت اتصال کپسول گاز مایع استفاده ننمایید. شیلنگ اتصال اجاق به منبع گاز نباید در معرض شعله‌ها و یا سر رفتن غذا باشد.

۲-۷- اتصال به برق:



اجاق را با استفاده از دو شاخه به پریز برق ساختمان متصل نمایید. ولتاژ برق مصرفی بر روی پلاک استاندارد درج گردیده است. به منظور افزایش ضریب ایمنی در اجاق گاز از کابل‌های دارای سیم ارت استفاده نمایید. لذا دوشاخه باید به وسیله‌ی پریز به ارت ساختمان متصل شود.



۸- توصیه‌های مهم در خصوص استفاده از مشعل‌ها:

توجه داشته باشید که اندازه‌ی ظروف، متناسب با مشعل‌ها باشد چرا که این امر:

- باعث کاهش مصرف گاز می‌گردد.

- سبب می‌شود، شعله به اطراف زبانه نکشد و به ظروف آسیب نرسد.

- در صورت استیل یا لعاب بودن صفحه رویه اجاق گاز از گذاشتن ظروف خارج از اندازه قید شده خودداری نمایید، زیرا موجب آسیب و سوختگی صفحه خواهد شد.

شعله	حداقل و حداکثر اندازه قطر ظروف (سانتیمتر)
قهوه جوش	۱۰ - ۱۴
متوسط	۱۵ - ۲۴
بزرگ	۲۰ - ۲۶
پلوپز	۲۲-۲۸

۹- روشن کردن مشعل‌های فوقانی:

- ۱- پس از باز کردن شیر اصلی گاز، ولوم شیر مورد نظر را به داخل فشار داده و بر خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید و سپس کلید مربوط به فندک را فشار داده تا شعله روشن شود. در صورتی که اجاق گاز شما برای مشعل فوقانی مجهز به سیستم ترموکوپل است، بعد از فشار دادن ولوم شیر به سمت داخل و روشن شدن شعله، شیر را چند ثانیه در همان حالت نگه دارید تا ترموکوپل گرم شود و شعله روشن بماند.
- ۲- در مدل‌های مجهز به میکرو سوئیچ پشت شیر (فندک سرخود)، نیازی به فشار دادن کلید فندک وجود ندارد و با فشار ولوم به سمت داخل فندک به صورت خودکار عمل می‌کند.
- ۳- هنگامی که ولوم در حالت خاموش (OFF) قرار گیرد، مشعل خاموش می‌باشد.
- ۴- در صورت کثیف بودن الکتروود فندک‌ها، عمل جرقه زدن به خوبی انجام نمی‌گیرد. برای تمیز کردن آن‌ها، همیشه از یک برس غیر فلزی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که الکتروود فندک‌ها تحت فشار یا ضربه‌ی شدید قرار نگیرند.

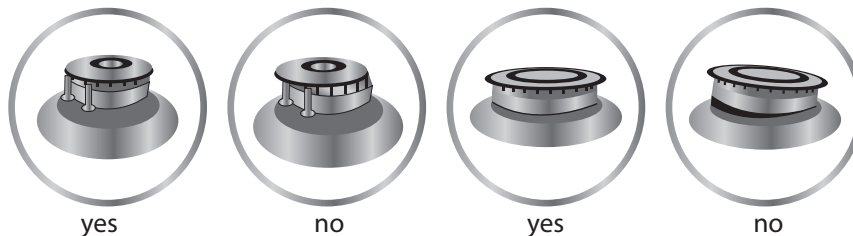


شناسایی نوع مشعل‌ها

شناسایی حالت‌های ولوم

اخطار:

- در صورتی که از اجاق گاز استفاده نمی شود ولوم شیرها باید در حالت خاموش قرار گیرد.
- طریقه صحیح قرار دادن مشعل های رویه (سر شعله) بعد از شستشو مطابق شکل زیر:



۱۰- طریقه‌ی جدا کردن شیشه‌ی بالای اجاق گاز

در صورت داشتن شیشه‌ی بالای اجاق گاز، ابتدا شیشه‌ی اجاق را در حالت ۹۰ درجه قرار دهید، سپس از یک طرف مطابق شکل شیشه را از بین جدا نمایید و با دست دیگر شیشه را به سمت بالا بکشید.

توجه : فقط در مواقع ضروری اقدام به خروج شیشه شود.

۱۱- نحوه‌ی استفاده از تایمر مکانیکی معمولی

امروزه استفاده از تایمرها در زندگی روزمره مصارف زیادی دارد. مدت زمان پخت غذا را می‌توان به وسیله‌ی تایمر فوق که یک ساعت مکانیکی است انتخاب و تنظیم نمود. به طوری که پس از اتمام زمان از قبل تنظیم شده، با صدای زنگ شما را آگاه می‌کند و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بین صفر تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم است.

- توجه داشته باشید که اگر تایمر فوق را بر خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید، دچار صدمه و آسیب می‌شود.

- لازم به توضیح است که این تایمر در پایان زمان پخت، به هیچ عنوان مشعل را قطع نمی‌کند.

۱۲- نحوه‌ی استفاده از تایمر دیجیتالی لمسی (تاچ)

در محصولاتتی که مجهز به تایمر دیجیتالی هستند، مورد استفاده در این اجاق گازها ضمن اینکه از قفل کودک برخوردار است، امکان نمایش ساعت و تنظیم زمان هشدار، به هنگام پخت غذا را برای شما فراهم می‌سازد.

۱۲-۱ تایمر دیجیتالی سه کلیده

تایمر دیجیتالی مورد استفاده در این اجاق گاز امکان نمایش ساعت و تنظیم زمان هشدار را برای شما فراهم می‌سازد.

۱۲-۲ نحوه کارکرد تایمر دیجیتالی

کار کردن با این دستگاه بسیار ساده است. این دستگاه مجهز به ساعت روزانه و تایمر است. پس از اتصال اجاق گاز به پریز برق صفحه ای شامل ساعت، زمان هشدار، قفل کودک که به صورت سه کلید و یک صفحه نمایش دیجیتالی لمسی می‌باشد، ظاهر می‌شود.



در ابتدا ساعت روزانه ۳۰ : ۱۲ و علامت ساعت روی صفحه مطابق شکل یک نمایش داده می شود. با فشردن کلید قفل و پس از باز شدن قفل دستگاه علامت (۰۰ : ۰۰) ، و علامت مربوط به تایمر نیز روی صفحه نمایش ظاهر می شود. با فشار مجدد کلید قفل (کلید وسط) دوباره به حالت نمایش ساعت بر می گردیم. باید توجه داشت که در حالت قفل امکان تنظیم ساعت و تایمر وجود ندارد.

۱۲-۳ چگونگی باز کردن قفل کودک

در صورتی که کلید قفل به مدت ۳ ثانیه فشار داده شود، دستگاه با صدای بیپ از حالت قفل خارج می شود. باز شدن قفل امکان تنظیم تایمر و ساعت را برای شما به وجود می آورد.
نکته: باید توجه داشت که ۱۵ ثانیه پس از تنظیم زمان، تایمر به حالت قفل اولیه باز می گردد.

۱۲-۴ چگونگی تنظیم ساعت روزانه

در ابتدا ساعت ۳۰ : ۱۲ بر روی صفحه، نمایش داده می شود و علامت ساعت چشمک می زند. برای تنظیم ساعت می توان از کلیدهای ⊕ ⊖ استفاده نمود که کلید ⊕ جهت افزایش زمان و کلید ⊖ جهت کاهش زمان استفاده می گردد.

۱۲-۵ چگونگی تنظیم تایمر

تنظیم تایمر مشابه تنظیم ساعت است. با آزاد کردن کلید قفل و فشار مجدد کلید قفل علامت پخت (۰۰ : ۰۰) بر روی صفحه ظاهر میشود. حال با فشردن کلید ⊕ می توان جهت افزایش زمان و با فشردن کلید ⊖ جهت کاهش زمان اقدام نمود و پس از رسیدن به زمان مورد نظر تایمر به صورت خودکار تثبیت می شود.

تذکر: در هنگام استفاده از برد دیجیتال نهایت دقت را به کار برده و از ضربه زدن و در تماس قرار دادن آن با رطوبت اجتناب نمایید.

۱۳- طریقه‌ی نظافت و تمیز کردن اجاق گاز

۱-۱۳- نظافت ورق‌های استیل و لعابی

- قبل از انجام هر عملیات تمیزکاری، شیر اصلی گاز را قطع کنید و دوشاخه‌ی برق را از پریز بیرون آورید.
 - برای نگهداری بهینه‌ی ورق‌های استیل پس از هر بار استفاده، کاملاً آن‌ها را تمیز کنید.
 - سطح لعاب را مرتب با آب و مایع ظرفشویی به وسیله‌ی اسفنج مرطوب شستشو دهید و از تماس مواد اسیدی و قلیایی (سرکه، نمک، آبلیمو و) بر روی صفحات لعابی و استیل جلوگیری نمایید.
- توجه: از ضربه زدن به صفحات رویه و همچنین از کشیدن اشیاء زبر بر روی استیل جداً خودداری نمایید. لازم به توضیح است که نظافت اجاق گاز می‌بایست بعد از سرد شدن کامل سرشعله‌ها و شبکه‌های چدنی و کابین انجام شود و از تمیز کردن اجاق گاز در زمان‌هایی که صفحه رویه و کابین داغ هستند، بپرهیزید.



هشدار: مشتری گرامی در هنگام تمیز کردن اجاق گاز، به دلیل داشتن قطعات برقی به هیچ عنوان مستقیماً از شیلنگ آب برای تمیز کردن استفاده نکنید.

۱۴- مصرف کننده گرامی لطفاً قبل از مراجعه سرویسکار جهت نصب به موارد ذیل توجه نمائید:

- ۱- توصیه می‌شود پس از خریداری محصول، قبل از استفاده از آن، دفترچه‌ی راهنمای کاربرد و نصب را مطالعه نمایید و حتماً جهت نصب و راهاندازی اجاق گاز با نزدیک‌ترین نمایندگی مجاز خدمات پس از فروش منطقه‌ی سکونت خود تماس بگیرید.
- ۲- لطفاً شیلنگ گاز به اندازه‌ی لازم (۱,۵ متر) و ۲ عدد بست فلزی تهیه نمایید.
- ۳- هزینه‌ی نصب و ایاب و ذهاب یا تعمیرات احتمالی، طبق تعرفه‌ی مصوب کارخانه که نزد سرویسکار مجاز آن شرکت است، بر عهده‌ی مصرف کننده می باشد.
- ۴- هزینه‌ی نصب و ایاب و ذهاب یا تعمیرات احتمالی، در مناطق خارج از مناطق تحت پوشش با توافق طرفین از مصرف کننده اخذ می‌گردد.
منظور از نصب محصول توسط سرویسکار شامل مراحل ذیل می باشد:
 - ۱- نصب محصول در محل مورد نظر در چهارچوب رعایت استاندارد و ضوابط فنی
 - ۲- راهاندازی کامل دستگاه و آموزش آن به مشتری
 - ۳- دریافت امضای رضایت خریدار نسبت به نصب صحیح آن

۱۵- شرایط نصب محصول:

با توجه به اینکه اجاق گاز تولیدی این شرکت با تکنیک برتر و دقت کامل و از مواد مرغوب ساخته شده است، شرکت متعهد می گردد چنانچه طی مدت گارانتی اجاق گاز دچار عیب و نقص گردد، عیوب دستگاه را برطرف و قطعات شامل ضمانت (مشروط به رعایت کامل شرایط ضمانت) را تعمیر نماید. بدیهی است در صورت استفاده نامناسب مصرف کننده شرکت مسئولیتی در قبال دستگاه نخواهد داشت.

به این توضیحات توجه نمایید:

- ارائه‌ی ضمانت‌نامه در زمان نصب و تعمیرات الزامی است. در غیر این صورت، وجه تعمیرات و لوازم یدکی نقداً دریافت می‌گردد.
- هزینه‌ی ایاب و ذهاب و اجرت تعمیر و تعویض قطعات به عهده‌ی مصرف‌کننده است.
- ضمانت‌نامه‌ی المثنی طبق هیچ شرایطی صادر نخواهد شد. این گارانتی به هیچ عنوان مفهوم تعویض دستگاه را در برنخواهد داشت.

۱۶- شرایط ضمانت محصول:

۱- مدت زمان ضمانت محصول از تاریخ نصب توسط تکنسین‌های مجاز، در جدول ذیل درجه گردیده است.

لیست قطعات مشمول گارانتی




ردیف	نام قطعه	گارانتی
۱	شیر	۱۲
۲	شیر ترموکوپل	۱۲
۳	سیم ترموکوپل	۱۲
۴	لولای درب فر	۱۲
۵	ترانس فندک	۶
۶	سیم فندک	۶
۷	کلاhek سر شعله	۶
۸	دستگیره	۶
۹	دسته شیر	۶
۱۰	تایمر دیجیتال	۶

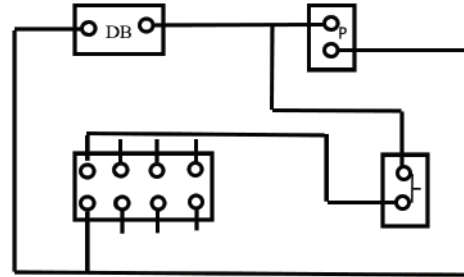
لازم به ذکر است که الباقی قطعات ذکر نشده در جدول فوق شامل گارانتی نخواهد شد.

۱۷- در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد

- ۱- نصب، راهاندازی و هرگونه تعمیرات توسط مشتری یا افرادی به غیر از متخصصین رسمی شرکت، محصول را از پوشش گارانتی خارج خواهد کرد.
- ۲- قطعات آسیب دیده در هنگام حمل و نقل، شامل این ضمانت نامه نمی باشد.
- ۳- حوادث غیر مترقبه مانند آتش سوزی، زلزله، سیل و ... شامل گارانتی نمی باشند.
- ۴- آسیب های وارده به دستگاه ناشی از جابه جایی نادرست و یا بر اثر شستشو با آب و خرابی ها، خراشیدگی و تغییر رنگ سطوح و اجزای داخلی و خارجی، به دلیل استفاده از مواد شوینده، جلادهنده تمیز کننده و براق کننده به هیچ عنوان شامل ضمانت نخواهد بود.
- ۵- صدمات ناشی از عدم وجود سیستم برق گیر (ارت در سیم کشی ساختمان)، نوسانات برق، شوک ها و قطع و وصل شدن قطعات به هیچ عنوان شامل گارانتی نمیباشد.
- ۶- صدمات ناشی از رطوبت و گردخاک، نور مستقیم خورشید و حرارت مستقیم وسیله گرمازا به سطوح دستگاه به هیچ عنوان شامل گارانتی نمی گردد.
- ۷- آسیب های وارده به دستگاه ناشی از جابه جایی نادرست و یا بر اثر شستشو با آب و خرابی ها، خراشیدگی و تغییر رنگ سطوح و اجزای داخلی و خارجی، به دلیل استفاده از مواد شوینده، جلادهنده، تمیز کننده و براق کننده، به هیچ عنوان شامل ضمانت نخواهد بود.

نقشه فنی اجاق گاز طرح فر:

نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی
سیم اتصال	—	میکروسونوچ پشت شیر	
برد دیجیتال	DB	سوکت اتصال فاز و نول	Lamp
منبع تغذیه		ترانس فندک پنج شعله	



در نقشه فوق در مدل‌های فاقد برد دیجیتال می‌توان از لامپ SMD استفاده نمود. پس از استفاده اجاق گاز مادامی که صفحه مشعل داغ می‌باشد از بستن شیشه روی اجاق بپرهیزید.

Taysez

HOME APPLIANCES

● ● ● www.taysez.ir

مصرف کننده گرامی

سوالات، پیشنهادات یا انتقادات خود را در زمینه خدمات

پس از فروش با ما در میان بگذارید.

شماره تلفن صدای مشتریان ۰۲۸۳۳۸۰۰

شماره پیامک اصالت پروانه استاندارد ۱۰۰۰۱۵۱۷