



User Manual

OVEN-GAS



7602547805

این محصول می بایست توسط نمایندگان مجاز خدمات پس از فروش این شرکت نصب گردد.

خواهشمند است جهت نصب و راه اندازی محصول حرف M و جهت تعمیرات جانبی حرف T را به شماره های ذیل پیامک فرمائید.

شماره پیامک ۳۰۰۰۶۷۰۳۹۳۴۹۳۴

شماره تلفن صدای مشتریان ۰۲۸۳۳۸۰۰

شماره پیامک اصالت پروانه استاندارد ۱۰۰۰۱۵۱۷



۷۶۰۲۵۴۷۸۰۵

علامت استاندارد ایران نشانه مرغوبیت کالا است

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

فهرست مطالب :

۲۱-----	طریقه‌ی جدا کردن درب فر	۳-----	معرفی اجاق گاز فردار
۲۲-----	گاورنر	۴-----	آنچه که مصرف کننده باید بداند
۲۲-----	جداره شیشه ای داخلی درب فر	۵-۶-----	توصیه های ایمنی برای مصرف کنندگان عزیز
۲۳-----	ترمومتر عقربه ای	۷-----	انتخاب محل مناسب جهت استقرار اجاق گاز
۲۳-----	لعاب سلف کلین و ایزی کلین	۸-----	روش نصب و راه اندازی اجاق گاز
۲۴-----	طریقه‌ی نظافت و تمیز کردن اجاق گاز	۱۰-----	مشخصات فنی اجاق گاز
۲۶-----	درب شیشه ای	۱۱-----	توصیه‌های مهم در خصوص استفاده از مشعل‌ها
۲۶-----	نگهداری ویژه	۱۲-۱۳-----	آشنایی با قطعات اجاق گاز
۲۷-----	زمان و درجه پخت غذا در اجاق گاز	۱۴-----	اتصال اجاق به گاز و برق
۲۸-----	مصرف کننده گرامی لطفاً موارد زیر را مطالعه و به دقت عمل نمایید	۱۵-----	روشن کردن مشعل‌های فوقانی - مطابق دفترچه
۲۹-----	شرایط نصب محصول و شرایط ضمانت محصول	۱۵-----	استفاده از مشعل‌های فر و بریان کن
۳۰-----	در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد	۱۷-----	مبحث تایمرها
۳۱-----	نقشه مدار الکترونیکی	۱۸-----	تایمر دیجیتالی لمسی
۳۲-۳۳-----	راهنمای تصویری علائم و شکل‌های مورد استفاده در اجاق گاز	۲۱-----	استفاده از سیخ جوجه گردان

معرفی اجاق گاز فردار :

اجاق گاز فردار به عنوان سری لوکس (Luxury) می‌باشد که توانسته در طرح‌های متنوع و روز دنیا، آمیزه‌ای از خلاقیت، نوآوری، زیبایی، کیفیت و دوام را برای آشپزخانه‌ی مدرن ایرانی به بازار داخلی به ارمغان آورد. از مزایای این اجاق گازها، تایمر دیجیتالی لمسی، فن کانوکشن قدرتمند، ترمومتر عقربه‌ای (نشان‌دهنده‌ی دمای داخلی فر)، Governor (تثبیت‌کننده و کنترل‌کننده‌ی فشار گاز)، درب شیشه‌ای با قابلیت جداسازی، لعاب سلف کلین، لعاب ایزی کلین، شعله‌ی زماندار، شبکه‌ی چدنی، ولوم‌های سُربی مقاوم در برابر حرارت، سرشعله‌های بهینه‌سوز، جوجه‌گردان، شعله‌فر و گریل، فندک سرخود، ترموکوپل Top Time و پایه‌های قابل تنظیم می‌باشد. در هنگام آشپزی با این اجاق گاز، می‌توانید تجربه‌ای دلچسب و ماندگار را برای آشپزخانه خود به ارمغان آورید. لطفاً قبل از استفاده از اجاق گاز، دفترچه‌ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

۱- آنچه که مصرف‌کننده 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 ۳۲ مندرج گردیده است، لذا خواهشمند است به مفاد آن توجه نمایید.

۲- توصیه‌های ایمنی برای مصرف کنندگان گرامی:

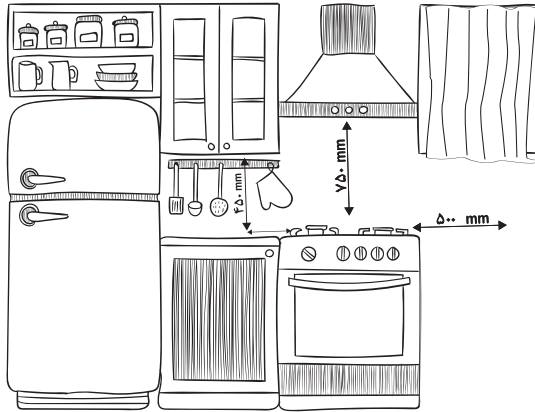
طبق آمار به دست آمده، بسیاری از حوادث ناگوار که در منازل رخ میدهد را فقط با کمی دقت می‌توان پیشگیری نمود که عبارت‌اند از:

- ۱- هرگز کابل بدون دو شاخه را مستقیماً به پریز برق وصل نکنید.
- ۲- سریعاً پس از نصب محصول آن را آزمایش کنید. مطابق توصیه‌های این دفترچه در صورتی که محصول عملکرد صحیحی نداشته باشد، اتصال آن را قطع نمایید و به نزدیک‌ترین سرویسکار مجاز اطلاع دهید و هرگز برای تعمیر آن، اقدام نکنید.
- ۳- هنگامی که از اجاق استفاده نمی‌کنید، اطمینان حاصل کنید که ولوم‌های کنترل شیر گاز در وضعیت خاموش (OFF) قرار گرفته است.
- ۴- شیلنگ گاز را از نظر ترک خوردگی یا تاشدگی مورد بررسی قرار دهید و حتماً در زمان اتصال جهت محکم کردن شیلنگ از بست مخصوص استفاده نماید.
- ۵- هرگز مواد آتش‌زا را در کنار اجاق گاز قرار ندهید.
- ۶- هنگام استشمام بوی گاز ضمن حفظ خونسردی، شیر اصلی گاز را ببندید و پنجره‌ها را باز کنید و با حوله‌ی مرطوب هوا را از پنجره خارج کنید و هیچ وسیله‌ی برقی را روشن یا خاموش نکنید. حتی از جابه‌جا کردن البسه‌ای که ایجاد جرقه می‌نمایند، خودداری کنید.
- ۷- در هنگام قرار دادن سرشعله و چدن‌های شعله روی اجاق گاز، از جایگیری صحیح آن اطمینان حاصل نمایید.
- ۸- این دستگاه فقط می‌بایست توسط بزرگسالان مورد استفاده قرار گیرد و به کودکان و افراد ناآگاه اجازه‌ی استفاده از آن را ندهید.
- ۹- قطعات خارجی دستگاه در حین استفاده تا مدتی پس از خاموش کردن آن گرم می‌باشد، لذا از دسترس دیگران باید دور نگهدارید.
- ۱۰- هنگامی که از اجاق گاز به مدت طولانی استفاده میشود و شیشه داغ است از قرار دادن غذای منجمد و ریختن آب سرد و دست زدن به شیشه خودداری نمایید.
- ۱۱- همیشه اجاق را در شرایط پاکیزه نگهداری کنید چرا که باقیمانده‌ی غذا خطر آتش‌سوزی را به همراه دارد.
- ۱۲- این وسیله برای استفاده توسط افراد(از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی یا افراد بی تجربه یا ناآگاه نیست، مگر اینکه با حضور سرپرست در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از باشد.

- ۱۳- از به کار بردن اداپتور، پریز چندتایی و یا هدایتگرهای اضافی استفاده نکنید
- ۱۴- از قرار دادن مواد قابل اشتعال یا قوطی اسپری در مجاورت فر بپرهیزید، زیرا ممکن است موجب آتش سوزی میگردد
- ۱۵- هیچوقت مواد غذایی کسرو شده و یا بسته بندی شده را به حالت در بسته داخل فر قرار ندهید
- ۱۶- هرگز غذا را در کف محفظه فر قرار نداده واز سطح لعابی فر جهت کباب کردن و یا پختن غذا استفاده نکنید
- ۱۷- از درب فر هرگز به عنوان چهار پایه جهت دسترسی به کابینتهای بالا استفاده نکرده و اجازه بازی با درب فر را به کودکان نداده و قبل از بستن درب فر از قرار گیری مناسب طبقات مطمئن شوید
- ۱۸- از این دستگاه به عنوان وسیله گرمازا استفاده نکنید
- ۱۹- در صورت عدم استفاده از دوشاخه جهت اتصال به برق تغذیه ، حتما از کلید قطع تمام قطب (قطع هم زمان فاز و نول) در مسیر سیم کشی ثابت استفاده شود
- ۲۰- سیستم الکتریکی این دستگاه زمانی می تواند به طور ایمن مورد استفاده قرارگیرد که به منبع برق ارت دارو به شکل استاندارد وصل شده باشد.ایمنی دستگاه زمانی تضمین می شود که مطابق استانداردها، دارای اتصال به زمین باشد مطمئن شوید که این سیستم اتصال به زمین درست است . در صورت بروز هرگونه خسارت به خاطر عدم اتصال به زمین ، سازنده محصول هیچ گونه مسئولیتی برعهده نخواهد داشت(هرگز سیم ارت رابه لوله آب یا گاز متصل ننمایید)
- ۲۱- از ضربه زدن به صفحه نمایشگر لمسی خودداری نمایید
- ۲۲- براساس ساختار فرتان، جهت تمیز کردن شیشه داخلی فر آن را خارج کرده وشست وشو نمایید به هیچ وجه از سایر وسایل برقی تمیزکننده مانندبخار شوی استفاده ننمایید
- ۲۳- پس از استفاده از اجاق گاز مادامی که صفحه مشعل داغ می باشد از بستن شیشه روی اجاق بپرهیزید

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.
- ۸- شیلنگ اتصال اجاق گاز حتماً باید از نوع مخصوص وسایل گازسوز باشد. لطفاً از به کار گرفتن شیلنگ‌های متفرقه برای اتصال، جداً خودداری نمایید.
- ۹- شیلنگ نصب باید توسط بست فلزی مخصوص به اجاق گاز و لوله‌ی گاز وصل شود.
- ۱۰- 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.
- ۱۱- در مدل‌های گازی شیلنگ گاز را به صورت دوره‌های ۶ماه یکبار از لحاظ ترک خوردگی یا تا شدگی یا اتصال از بست مخصوص مورد بررسی قرار دهید و عملیات بازرسی اتصالات مذکور را با کف صابون تست نمایید و حتماً در زمان اتصال از بست مخصوص استفاده نمایید.

۴- 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.

۴-۱- روش برداشتن پوشش بسته بندی:

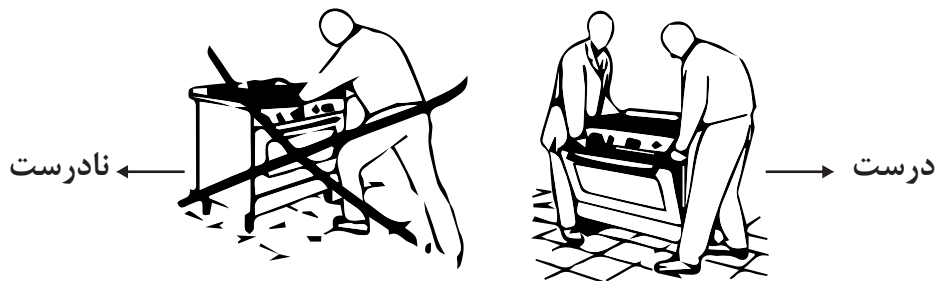
لطفاً پوشش اجاق گاز را نماینده‌ی مجاز این شرکت باز نماید. ابتدا پوشش تسمه‌های اجاق گاز را باز نمایید. سپس بسته‌بندی و روکش‌های مربوطه را از اجاق جدا کنید و پلاستوفوم و یا پالت چوبی را از اجاق جدا کنید.

۴-۲- تنظیم پایه ها:

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.



۵- مشخصات فنی اجاق گاز:

گاز طبیعی با فشار ۲۰ میلی بار		گاز مایع با فشار ۲۹ میلی بار	
ارزش حرارتی KWh	قطر نازل ۱/۱۰۰ mm	قطر نازل ۱/۱۰۰ mm	مشعل
۱/۳	۹۰-۸۰	۶۰	کوچک
۲	۱۰۵-۱۰۰	۷۰	متوسط
۲/۴۵	۱۲۰-۱۱۵	۸۰	بزرگ
۳/۱	۱۴۰-۱۳۵	۹۰	پلوپز
۳/۲	۱۵۰-۱۳۰	۱۰۰	فر
۲/۲	۱۳۰-۱۱۰	۹۰	بریان کن

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.

۶- توصیه‌های مهم در خصوص استفاده از مشعل‌ها:

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

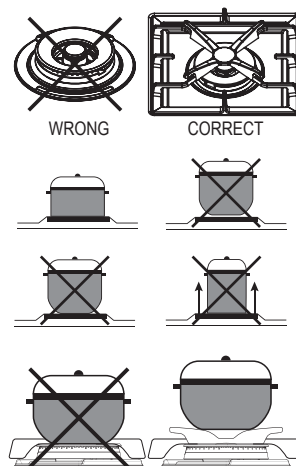
- باعث کاهش مصرف گاز می‌گردد.

- 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.

انتخاب ظروف مناسب جهت پخت و پز

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



۷- آشنایی با قطعات اجاق گاز:

- ۱-۷- درب رو: در محصولاتی که مجهز به درب رو می باشد، جنس این درب، شیشه سکوریت است که هنگام استفاده از مشعل‌های فوقانی باید باز نگه داشته شود.
- ۲-۷- شبکه‌ها: از شبکه‌ها برای ایجاد فاصله‌ی مناسب بین ظرف و مشعل‌های رویه استفاده می‌شود.
- ۳-۷- صفحه‌ی رویه (تاب): در دو نوع لعابی و استیل تولید می‌گردد.
- ۴-۷- مشعل‌های رویه: شامل مشعل پلوپز - بزرگ - متوسط - کوچک (قهوه‌جوش) می‌شود.
- ۵-۷- ولوم مشعل‌های رویه (فوقانی): برای کنترل مشعل‌های رویه‌ی اجاق گاز استفاده می‌شود.
- ۶-۷- ولوم مشعل‌های Grill و Oven : برای روشن کردن مشعل بریان‌کن و نیز تنظیم مشعل فر در دماهای مختلف استفاده می‌گردد.
- ۷-۷- ولوم سلکتورگردان: در محصولاتی که مجهز به سلکتور گردان می باشد سلکتور جهت کنترل موتور جوجه گردان و لامپ و فن مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- ۸-۷- کلید جرقه‌زن: در صورت وجود فندک مجزا، برای روشن کردن تمامی مشعل‌های فوقانی استفاده می‌شود.
- ۹-۷- شلف: برای طبقه‌بندی محفظه‌ی فر و قرار دادن ظروف و سینی فر کاربرد دارد.
- ۱۰-۷- سیخ جوجه گردان: دارای دو عدد چنگک می باشد، برای نگهداری جوجه‌ها و برای بریان کردن استفاده می‌شود، دارای دسته باکالیتی است که هنگام پخت پز می‌بایست جدا گردد.

۱۱-۷- سینی فر: برای پخت کیک و شیرینی استفاده می شود و در مواقعی برای قرار دادن زیر سیخ جوجه گردان هنگام استفاده از گریل می باشد.

۱۲-۷- درب فر: تهیه شده از شیشه سکوریت در انواع رنگ ها و طرح های مختلف عرضه می گردد.

۱۳-۷- شیشه دابل: تهیه شده از شیشه سکوریت و مقاوم در برابر حرارت است که در بعضی از محصولات به صورت کشویی جهت سهولت در نظافت طراحی شده است.

۱۴-۷- پایه قابل تنظیم: برای تراز کردن اجاق می باشد.

۱۵-۷- استفاده از یک وسیله گازسوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می گردد اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه بخوبی تهویه می گردد:

سوراخهای تهویه طبیعی را باز نگاه داشته و یا یک وسیله مکانیکی و تهویه نصب نمایید.

۱۶-۷- 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.

۱۷-۷- تجهیزات جانبی ممکن است هنگام استفاده از بریانکن داغ شوند ، بچه های کوچک باید دورنگاه داشته شوند.

۱۸-۷- وسایل محافظ اضافی به منظور اجتناب از تماس با درفر باید در دسترس باشد این قطعات به خصوص زمانیکه احتمال حضور کودکان وجود دارد باید نصب شود.

۱۹-۷- وسایل محافظ اضافی به تماس با درب فر باید در دسترس باشد، این قطعات بخصوص زمانیکه احتمال حضور کودکان وجود دارد باید نصب شود.

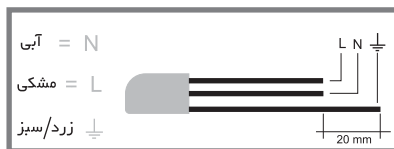
۸- اتصال اجاق به گاز و برق:

۸-۱- 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 نشتی 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.

۸-۲- 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.



۹- روشن کردن مشعل‌های فوقانی:

۹-۱- 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.

۹-۲- 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.

۹-۳- هنگامی که ولوم در حالت خاموش (OFF) قرار گیرد، مشعل خاموش می‌باشد.

۹-۴- 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.

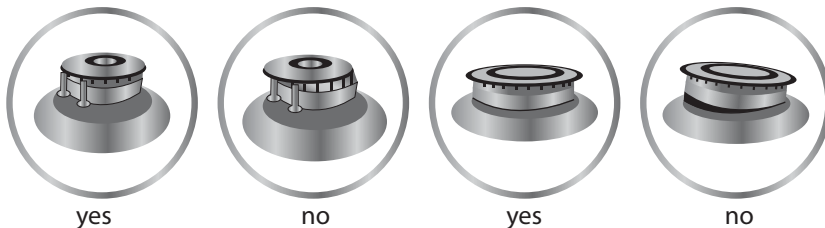


شناسایی نوع مشعل‌ها

شناسایی حالت‌های ولوم

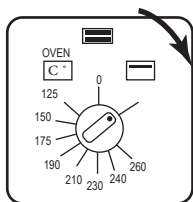
اخطار:

- 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:

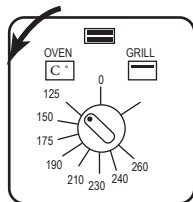


۱۰- استفاده از مشعل های فر (Oven) و بریان کن (Grill):

- مشعل فر و بریان کن به وسیله ی شیر ترموستات مجهز به ترموکوپل، روشن می شود.
- شیر ترموستات فقط برای مشعل فر و بریان کن کاربرد دارد و بر عملکرد سایر مشعل ها تاثیری ندارد.



GRILL



OVEN

۱-۱۰- روشن کردن مشعل فر (Oven):

برای روشن کردن مشعل فر ابتدا درب فر را کاملاً باز نمایید و ولوم شیر ترموستات را فشار داده و آن را در جهت عکس عقربه‌های ساعت بچرخانید و برای روشن ماندن شعله لازم است ولوم شیر را در همان حالت چند ثانیه نگه دارید، تا ترموکوپل مشعل گرم شود و شعله پایدار بماند، حال می‌توان درب فر را به آرامی بست.

۱۰-۲- روشن کردن مشعل بریان‌کن (Grill):

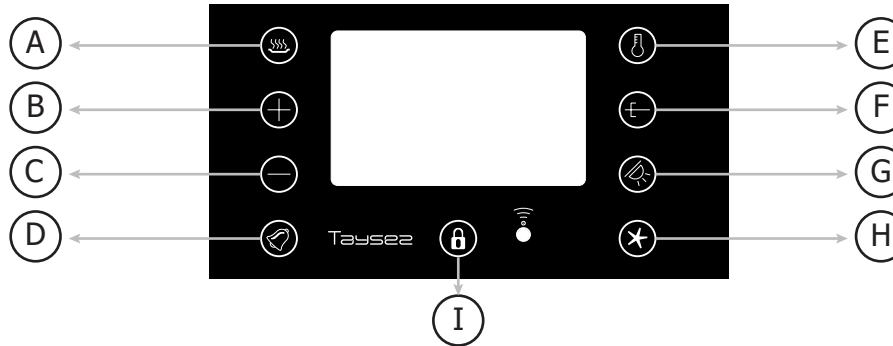
ابتدا درب فر را کاملاً باز کنید، سپس ولوم شیر ترموستات را فشار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت روی حالت Grill بچرخانید و پس از روشن شدن مشعل، ولوم شیر ترموستات را چند ثانیه به همان حالت نگه دارید تا ترموکوپل گرم شود، سپس درب فر را ببندید. مشعل گریل مجهز به یک ترموکوپل ایمنی است. چنانچه پس از ۱۵ ثانیه نگه داشتن فن‌دک، مشعل روشن نشد، یک دقیقه صبر کنید و عملیات فوق را مجدداً تکرار نمایید.

توجه:

- مشعل فر برای پختن آن دسته از غذاها، کیک‌ها و یا شیرینی‌هایی کاربرد دارد که به پخت با گرمای غیر مستقیم نیاز دارند.
- در اولین دفعه‌ی استفاده از فر و بریان‌کن برای بر طرف شدن بوی نامطبوع ناشی از پشم شیشه، مشعل را به مدت ۳۰ دقیقه روشن نگه دارید.
- قبل از استفاده از فر از عدم وجود کاغذ و مواد آتش‌زا در محفظه فر مطمئن شوید.
- چنانچه پس از ۱۵ ثانیه نگه داشتن فن‌دک، مشعل روشن نشد، یک دقیقه صبر کنید و عملیات فوق را مجدداً تکرار نمایید.
- در صورت قطع برق می‌توان با عبور دادن کبریت از محفظه‌ی تعبیه شده روی کف کابین، مشعل را روشن نمائید.
- در طول مدت پخت غذا، چنانچه نیاز به دسترسی به غذا و باز کردن درب فر می‌باشد، حتی الامکان مدت باز ماندن درب کوتاه باشد، چرا که طولانی شدن این زمان باعث افت حرارت شده و کیفیت غذا پایین می‌آید.
- هر بار به هنگام روشن کردن فر یا بریان‌کن به دلیل داشتن میکروسوئیچ ایمنی، درب فر میبایست کاملاً باز گردد تا فن‌دک مربوط جهت روشن کردن مشعل‌ها فعال گردد.

۱۲- تایمر دیجیتالی لمسی :

این تایمر دارای قابلیت هایی چون لامپ LED نمایش لوگو قفل کودک ، ساعت روزانه، ریموت کنترل ، لامپ ، فن ، جوجه گردان ، امکان تنظیم زمان خاموش شدن شعله تا ۹۹ دقیقه و نمایش دقیق دمای داخل فر و... می باشد .



تنظیم شعله زماندار : ابتدا کلید A را یک مرتبه لمس کرده آنگاه نمایشگر دقیقه به حالت چشمک زن در می آید سپس با استفاده از کلید های B و C می توان زمان مورد نظر جهت خاموش شدن اتوماتیک شعله تا ۹۹ دقیقه را تنظیم و جهت تثبیت تغییرات اعمالی کافیست ۳ ثانیه تامل نمایید.

تنظیم ساعت روزانه : ابتدا کلید D به مدت ۳ ثانیه نگه داشته آنگاه کلید های B و C به حالت چشمک زن درآمده که می توان با استفاده از آنها ساعت و دقیقه مورد نظر را تنظیم نمود.
توجه : این تایمر توانایی مدیریت سیستم تا ۲۴ ساعت شبانه روز را خواهد داشت.

ترموتر : با لمس کلید E روی صفحه نمایشگر دمای محیط داخل فر نمایش داده شده که با لمس مجدد آن از روی صفحه پاک می شود.

جوجه گردان : با فشار کلید موتور جوجه گردان F شروع به چرخش نموده و با فشار مجدد این کلید چرخش موتور قطع می گردد.

لامپ : با لمس کلید G لامپ داخل محفظه فر روشن و با لمس مجدد آن خاموش می گردد.

فن کانوکشن : با لمس کلید H فن داخل محفظه فر روشن می شود و با لمس مجدد آن خاموش می گردد.

قفل کودک : با نگه داشتن کلید I بمدت ۳ ثانیه قفل کودک فعال شده و با نگه داشتن مجدد این کلید بمدت ۳ ثانیه قفل باز می شود

لازم به ذکر است که در صورتیکه با هیچیک از کلید ها کار نکنید بعد از گذشت ۳۰ ثانیه قفل کودک به صورت اتوماتیک فعال شده که برای باز کردن آن می بایست کلید را به مدت ۳ ثانیه نگاهدارید.

توجه : در صورت عدم استفاده تایمر زماندار شعله مربوطه، این شعله بصورت عادی قابل استفاده است.

راهنمای تایمر

این تایمر دارای قابلیت هایی چون قفل کودک ، ساعت روزانه ، لامپ، فن، جوجه گردان، زنگ هشدار امکان تنظیم زمان خاموش شدن شعله تا ۹۹ دقیقه و نمایش دمای داخل فر و ... میباشد
تنظیم ساعت روزانه

ابتدا به طور همزمان کلید + و - را به مدت ۳ ثانیه نگه داشته آنگاه کلید های + و - به حالت چشمک زن در آمده که می توان با

استفاده از آنها ساعت مورد نظر را تنظیم نمود سپس با لمس کلید اول از سمت راست می توان دقیقه را نیز تنظیم نمود نمود
جوجه گردان

با فشردن کلید دوم از سمت چپ موتور جوجه گردان شروع به چرخش نموده و با فشار مجدد این کلید چرخش

موتور قطع می شود

تنظیم شعله زماندار

ابتدا کلید اول از سمت راست را یک مرتبه لمس کرده آنگاه نمایشگر دقیقه به حالت چشمک زن در می آید سپس با استفاده از کلید های + و - میتوان زمان مورد نظر جهت خاموش شدن اتوماتیک شعله تا ۹۹ دقیقه را تنظیم و جهت تثبیت تغییرات اعمالی کافیست سه ثانیه تامل نمایید

تنظیم زنگ هشدار

با فشردن دوبار کلید اول از سمت راست زنگ هشدار فعال می گردد که با استفاده از کلید های + و - می توان زمان

(ساعت) مورد نظر برای زمان هشدار نسبت به ساعت روزانه را تنظیم نمود

قفل کودک

با نگه داشتن کلید اول از سمت چپ به مدت ۳ ثانیه قفل کودک فعال شده و با نگه داشتن مجدد این کلید به مدت ۳ ثانیه قفل باز می شود

ترمو متر

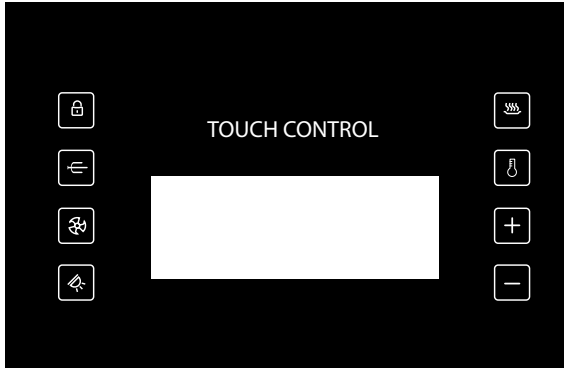
با لمس کلید دوم از سمت راست روی صفحه نمایشگر دمای محیط داخل فر نمایش داده شده که با لمس مجدد آن خاموش می گردد

فن گردش هوای داغ داخل فر

با لمس کلید سوم از سمت چپ فن داخل محفظه فر روشن می شود و با لمس مجدد این کلید فن یاد شده خاموش می گردد

لامپ

با لمس کلید چهارم از سمت چپ لامپ داخل فر روشن و با لمس مجدد آن خاموش می گردد





راهنمای کنترل از راه دور در مدل‌های کنترل دار:

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| ۱- کلید روشن و خاموش | ۲- LAMP = کلید لامپ |
| ۳- FAN = فن کانوکشن | ۴- DELAY = شعله زماندار |
| ۵- BBQ و TEMP = دمای داخل فر | ۶- BBQ = موتور جوجه گردان |
| ۷- SET/ALARM = زنگ هشدار و تنظیم ساعت | ۸- LOCK = قفل کودک |
| ۹- + و - کلید های تنظیم | |

۲-۱۲- ولوم سلکتور ۳ حالت (۳۶۰ درجه):

در مدل هایی که مجهز به ولوم سلکتور می باشد. با توجه به علامت گذاری روی محصول، می توان ولوم سلکتور را به ۳ حالت مختلف تنظیم نمود (موتور جوجه گردان، لامپ داخل فر).

۳-۱۲- طریقه‌ی استفاده از فن کانوکشن

فن کانوکشن باعث می شود زمان پخت غذا کاهش یابد و غذای خوش طعم تری را به شما دهد. از آنجایی که هوای داغ با استفاده از فن مخصوص به گردش در می آید، سطح غذا با کمترین میزان از دست دادن رطوبت، تردتر خواهد شد. لازم به ذکر است، با وجود فن کانوکشن، دما در تمام نقاط فر به صورت یک نواخت تنظیم می شود.

توجه: بهتر است در زمان روشن بودن گریل از فن کانوکشن استفاده نشود.



۱۳- استفاده از سیخ جوجه‌گردان

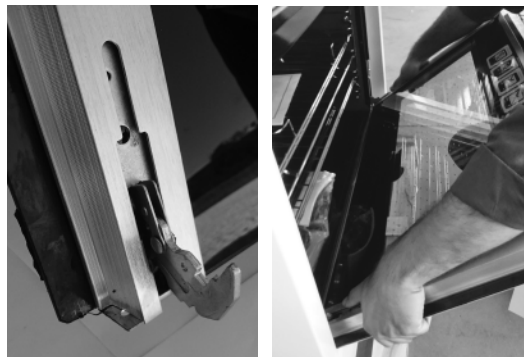
مرغ را بین گیره‌های استیل قرار دهید و پیچ گیره‌ها را محکم کنید. برای تعادل مرغ، پاها و بال‌های مرغ را محکم ببندید. مواد غذایی را تا حداکثر ظرفیت ۱۵۰۰ گرم به سیخ بکشید و سپس در محل مخصوص خود قرار دهید و جهت جمع‌آوری چربی و مایعات حاصل از پخت و پز، سینی مخصوص را در طبقات زیرین سیخ‌ها قرار دهید.



۱۴- طریقه‌ی جدا کردن درب فر

درب فر را به طور کامل باز نمایید. قفل لولا را مطابق شکل روبرو در شیار مربوطه قرار دهید. درب را از دو طرف بگیرید و آرام آرام آن را ببندید تا زمانی که مقاومت مشخصی را احساس کنید؛ آنگاه به طور هم‌زمان درب را بالا ببرید و به سمت وضعیت بسته شدن آن را فشار دهید؛ تا با آزاد شدن قفل لولا از بدنه‌ی اجاق گاز، به سمت بیرون بلغزد. برای مونتاژ کردن درب، دستورالعمل فوق را به طور معکوس اجرا کنید و مراقب باشید قفل لولا درست در جای خود قرار گرفته باشد.

در برخی از مدل‌ها جهت نظافت شیشه‌ی دوپل درب فر نیاز است تا دو عدد پیچ کناری براکت نگهدارنده شیشه‌ی دوپل را باز کرده تا دسترسی به شیشه جهت نظافت میسر گردد.



۱۴- گاورنر

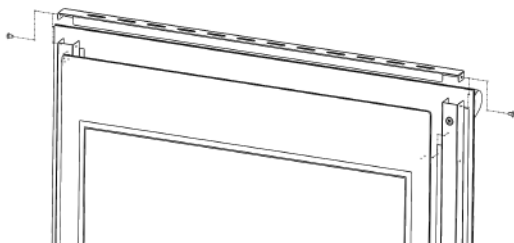
وسیله ای است که در ابتدای ورودی لوله اصلی جهت ورود گاز به اجاق گاز بسته شده است این وسیله جهت تثبیت گاز می باشد. که در کارخانه براساس گاز شهری (گازطبیعی) تنظیم شده است.

تذکر: خواهشمند است برای هرگونه تغییر مخصوصاً برای تبدیل گاز شهری به مایع و نوسانات گازی توسط سرویسکار مجاز این کار انجام گردد.



۱۵- جداره شیشه ای داخلی درب فر

در محصولاتی با شیشه جداره ای متحرک، این شیشه کشویی و قابل جداسازی است و به شما این امکان را می دهد که بعد از طبخ غذا بدون دردسر، اقدام به تمیز کردن محصول نمایید، بدین ترتیب که ابتدا پیچ های دوطرف براکت تودری را با پیچ گوشتی مناسب باز و سپس اقدام به خروج براکت و شیشه جهت نظافت فرمایید .



۱۶- ترمومتر عقربه ای:

در محصولاتی که دارای ترمومتر عقربه ای هستند این ترمومتر هر میزان دمای موجود در داخل فر را اعم از فر بالا که درجه ندارد و فر پایین که دارای درجه است، به درستی نشان می‌دهد.

توجه: ترمومتر مذکور دمای داخل فر را با دقت زمانی ۱۰ دقیقه و خطای مجاز ۵-۱۰ درجه نشان می‌دهد.

۱۷- لعاب ایزی تو کلین:

این نوع لعاب که همانند لعاب ساده براق بوده با این تفاوت که نظافت آن به مراتب آسانتر از سایر لعاب‌ها می‌باشد و بدون نیاز به وسیله‌ای اضافی همانند کاردک، با یک اسفنج مرطوب به طور کامل قابلیت نظافت بعد از فرایند پخت را دارد.



سطح داخلی اجاق گاز با لعاب سلف کلین

توجه:

- هیچ‌گاه این سطوح را با یک جسم ساینده و زبر مثل اسکاج و یا سیم ظرفشویی تمیز نکنید.
- به هیچ‌عنوان از مواد اسیدی و شوینده‌های شیمیایی دیگری که در تمیزکاری منزل مورد استفاده قرار می‌گیرد، برای تمیز کردن این سطوح استفاده ننمایید.

۱۸- طریقه‌ی نظافت و تمیز کردن اجاق گاز



- 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) بر روی صفحات لعابی و استیل خودداری نمایید.

توجه: از ضربه زدن به صفحات لعابی و همچنین از کشیدن اشیاء زبر بر روی استیل جداً اجتناب نمایید. لازم به توضیح است که نظافت اجاق گاز می‌بایست بعد از سرد شدن کامل انجام شود و از تمیز کردن اجاق گاز در زمان‌های که صفحه رویه و کابین داغ است، بپرهیزید.

۱۸-۱- لکه‌های غذا یا پس‌مانده‌ها

هرگز از قطعات فلزی یا اجسام نوک تیز برای این منظور استفاده نکنید. این اجسام به سطح ورق‌ها آسیب می‌رسانند. از مواد عادی غیر خشن و در صورت لزوم از اجسام چوبی یا پلاستیکی استفاده نمایید. با استفاده از یک پارچه‌ی نرم، سطح مورد نظر را تمیز کنید. مراقب باشید تا پس‌مانده‌های غذا یا مواد شکردار، درون اجاق گاز نریزد. اگر این مواد به مدت زیادی روی قطعات اجاق باقی بمانند، ممکن است به قطعات آسیب وارد شود.

۱۸-۲- نظافت جوجه گردان

سیخ‌ها را جدا نمایید و آن‌ها را با آب گرم بشویید (بدون استفاده از مواد شوینده‌ی زبر و خشن) و سپس آن‌ها را در جای خود قرار دهید. تماس دائمی با آتش، ممکن است موجب تغییر رنگ در بعضی از قطعات شود که این امر طبیعی است.

۳-۱۸- نظافت سرشعله‌های فوقانی

کلاهک سرشعله‌ها را برای نظافت جدا کنید و آن‌ها را بدون استفاده از مواد خشن و زبر، در آب داغ و اندکی مایع ظرفشویی بشویید و سپس خشک نمایید.

هشدار: - به هیچ عنوان این قطعات را در ماشین ظرفشویی نشویید. لازم به توضیح است برای سرشعله‌ها به هیچ عنوان از مواد اسیدی و گاز پاک‌ها و شوینده‌های قوی (سفیدکننده) استفاده ننمایید.

- سرشعله‌ها را به درستی و با دقت در جای خود قرار دهید و مراقب باشید که سوراخ‌های روی سرشعله‌ها کاملاً منطبق بر پین‌های جرقه‌زن و ترموکوپل باشند.

۴-۱۸- پین‌های جرقه‌زن و ترموکوپل

برای اینکه جرقه‌زن و ترموکوپل درست کار کنند، باید همواره تمیز باشند. آن‌ها را مرتب بازرسی نمایید و در صورت لزوم، با دستمال مرطوب پاک کنید و با استفاده از خلال دندان پس‌مانده‌های غذا را از پین‌ها جدا نمایید.

توجه: در هنگام نظافت پین‌های جرقه‌زن و ترموکوپل از واردکردن فشار و ضربه که باعث آسیب دیدگی آنان می‌شود جداً خودداری نمائید.

۵-۱۸- نظافت فر

- فر را به صورت منظم پس از خنک شدن پاکیزه نمایید.

- داخل فر و سیخ‌ها را با آب داغ و مواد شوینده غیر زبر پاکیزه نموده و خشک کنید.

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

۱۹- درب شیشه ای :

درب شیشه‌ای باید همواره تمیز نگه داشته شود. از دستمال نرم مخصوص جهت پاک کردن لکه‌ها و در صورت لزوم از مواد شوینده استفاده نمایید. در زمانی که فر کار کرده باشد و شیشه داغ است جهت پاک کردن و تمیزکاری، از دستمال خیس استفاده نشود.

۲۰- نگهداری ویژه :

اجاق گاز نیاز به نگهداری ویژه دارد؛ مانند تعویض قطعاتی از قبیل بست‌ها، لامپ‌ها و ... قبل از هر گونه عمل تعویض، باید اتصال الکتریکی دستگاه قطع گردد. و با سرویسکار مجاز تماس گرفته شود.

۲۰-۱- روغن کاری شیرها و کلید ترموستات

گاهی ممکن است شیرها یا کلید ترموستات به سختی حرکت کند و یا قفل شوند که در این صورت باید داخل آن‌ها پس از تمیز شدن روغن کاری شوند و این کار باید توسط تکنیسین متخصص صورت پذیرد.

۲۰-۲- تعویض لامپ داخل فر:

ابتدا برق را قطع کنید و حباب لامپ را با چرخاندن در خلاف جهت عقربه‌های ساعت جدا نمایید و سپس یک لامپ جدید (۱۵ وات) را جایگزین کنید و در آخر پوشش را در جای خود قرار دهید.

زمان و درجه پخت غذا در اجاق گاز

مواد غذایی	درجه حرارت C	شماره طبقه قرار گیری	زمان پخت(دقیقه)
کیک اسفنجی	۱۹۰	۲	۵۳
کیک میوه	۲۲۰	۲	۴۰-۳۵
کیک با مغزگردو و پسته	۲۰۵	۲	۴۵-۴۰
کیک شکلاتی	۱۹۰-۱۷۵	۲	۴۰-۳۰
بیسکویت	۲۰۵-۱۹۰	۲	۱۵
شیرینی با خلال نارنج	۲۰۵-۱۹۰	۲	۲۵-۲۰
شیرینی پفکی	۲۵۰	۲	۱۵-۱۰
کلوچه	۲۳۵	۲	۲۰
گوشت ورقه شده گوساله	۲۵۰	۳	۶۰-۵۰
گوشت گوساله	۲۲۰	۲	۸۰-۶۰
گوشت گوسفند	۲۲۰	۳	۵۰-۴۰
گوشت ورقه شده بوقلمون	۲۳۵	۲	۶۰-۵۰
گوشت ورقه شده مرغ	۲۳۵	۲	۶۰-۴۵
گوشت ورقه شده اردک و مرغابی	۲۳۵	۲	۶۰-۴۵
گوشت ورقه شده ماهی	۲۲۰-۲۰۵	۲	۲۵-۱۵
پیش پخت شده	۲۰۵-۱۹۰	۲	۲۵-۱۵
پیتزا	۲۰۰	۲	۲۵-۲۰

تبدیل درجه سانتیگراد به فارنهایت

۲۶۰	۲۴۰	۲۲۰	۲۰۰	۱۸۰	۱۶۰	۱۴۰	۱۲۵	سانتیگراد
۵۰۰	۴۶۴	۴۲۸	۳۹۲	۳۶۵	۳۲۰	۲۸۴	۲۵۷	فارنهایت

۲۱- 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 شلنگ گاز را به اندازه‌ی (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

۲۲- 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.

۲۳- شرایط ضمانت محصول:

- ۱- مدت زمان ضمانت محصول از تاریخ نصب توسط تکنیسین های مجاز، طبق جدول ذیل می باشد.
- ۲- قطعات، طبق لیست درج شده در دفترچه ی راهنما شامل ضمانت هستند.

لیست قطعات مشمول گارانتی

ردیف	نام قطعه	گارانتی به ماه	ردیف	نام قطعه	گارانتی به ماه
۱	شیر ترموستات	۱۲	۱۰	کلید سلکتور	۱۲
۲	شیر ترموکوپل	۱۲	۱۱	تایمر زماندار	۱۲
۳	سیم ترموکوپل	۱۲	۱۲	ترانس فندک	۱۲
۴	موتور جوجه گردان	۱۲	۱۳	سیم فندک	۱۲
۵	لولای درب فر	۱۲	۱۴	دسته شیر	۱۲
۶	فن	۱۲	۱۵	کلاک سر شعله	۱۲
۷	میکرو سوئیچ	۱۲	۱۶	دستگیره	۱۲
۸	تایمر دیجیتال	۱۲			
۹	سنسور	۱۲			











۲۴- در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد

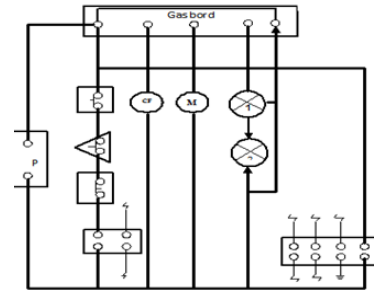
- ۱- نصب، راه اندازی و هرگونه تعمیرات توسط مشتری یا افرادی به غیر از متخصصین رسمی شرکت، محصول را از پوشش گارانتی خارج خواهد کرد.
- ۲- قطعات آسیب دیده در هنگام حمل و نقل، شامل این ضمانت نامه نمی باشد.
- ۳- حوادث غیر مترقبه مانند آتش سوزی، زلزله، سیل و ... شامل گارانتی نمی باشند.
- ۴- آسیب های وارده به 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، جلا دهنده 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 نمی باشد.
- 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، جلا دهنده، تمیز کننده و براق کننده، به هیچ عنوان شامل ضمانت نخواهد بود.

به این توضیحات توجه نمایید:

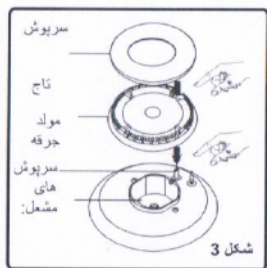
- ارائه ی ضمانت نامه در زمان نصب و تعمیرات الزامی است. در غیر این صورت، وجه تعمیرات و لوازم یدکی نقداً دریافت می گردد.
- هزینه ی ایاب و ذهاب و اجرت تعمیر و تعویض قطعات به عهده ی مصرف کننده است.
- ضمانت نامه المثنی طبق هیچ شرایطی صادر نخواهد شد. این گارانتی به هیچ عنوان مفهوم تعویض دستگاه را در بر نخواهد داشت.

۲۵- نقشه فنی مدار سیم کشی اجاق فر و راهنمای قطعات الکترونیکی

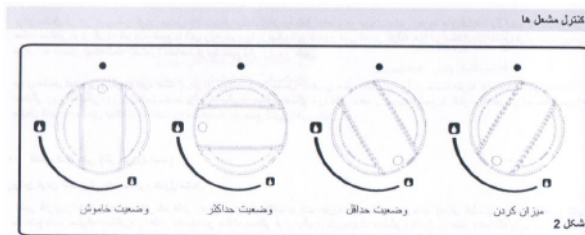
نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی
سیم ارت	—	میکروسوییچ پشت درب فر	
کلید قطع و وصل		کلید میکروسوییچی ترموستات	
منبع تغذیه (برق شهری)		ترانس فندک پنج شعله	
برد کنترل گازی	Gasbord	فن گردش حرارت (Convection Fan)	
ترانس فندک دو شعله		موتور جوجه گردان	
سوکت اتصال قاز و نول		لامپ	



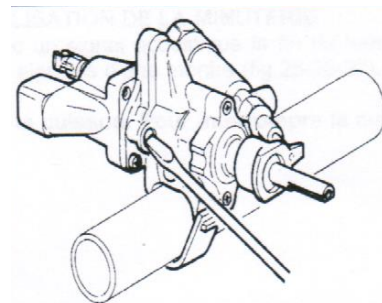
۲۶- راهنمای تصویری علائم و شکل های مورد استفاده در اجاق گاز:



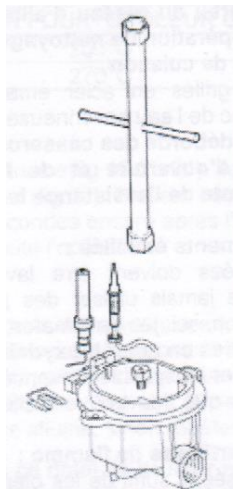
شکل ۳ راهنمای قطعات مشعل جهت آشنایی با اجزای شعله



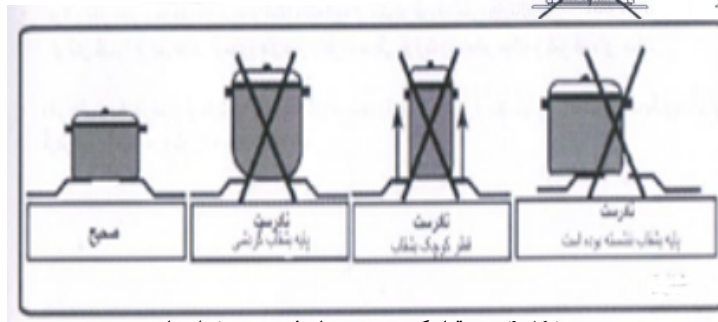
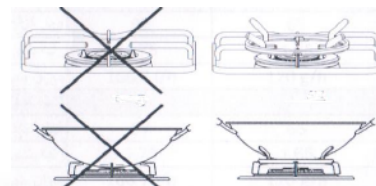
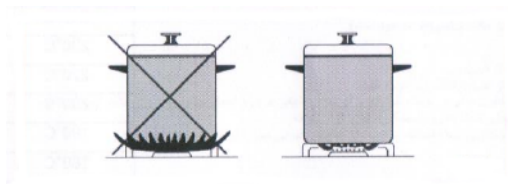
شکل ۲ راهنمای کنترل مشعل های اجاق با توجه به حالت قرار گیری دسته شیرها



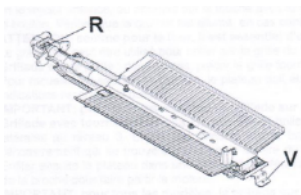
شکل ۱ نحوه تنظیم پیچ ۱/۲ ترموستات جهت کنترل شعله



شکل ۵ نحوه صحیح تعویض نازل ها و ابزار مناسب این کار



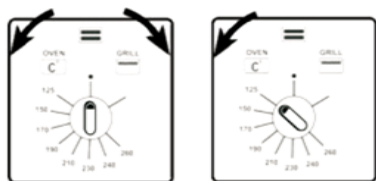
شکل ۴ نحوه قرار گیری صحیح ظروف بر روی شعله ها



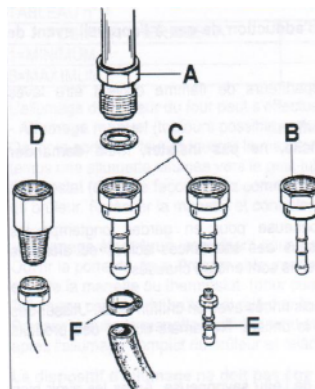
شکل ۸ برتر و یا مشعل پایین فر مجرای تنظیم هوای اولیه (R) و محل نصب پایه (V)



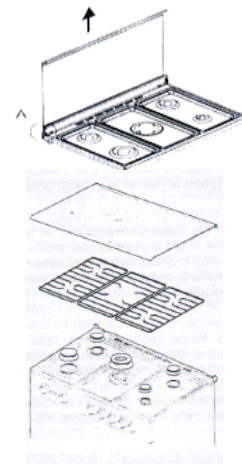
شکل ۹ محل قرار گیری ترموکوپل و جرعه زن



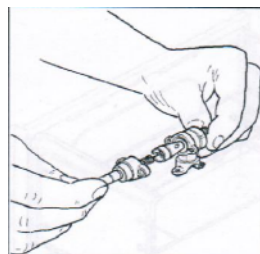
شکل ۱۲ راهنمای تنظیم مشعل های فوقانی و تحتانی فر



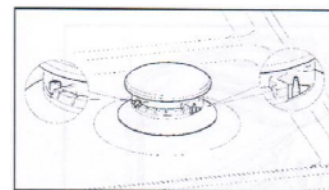
شکل ۷ انواع مختلف سرشیلنگی جهت تعویض و استفاده روی مجرای ورودی گاز



شکل ۶ نحوه و ترتیب قرار گیری شیشه و سپری های چدنی اجاق



شکل ۱۱ راهنمای قطعات مختلف شیرفر کلیپسی



شکل ۱۰ نشانگر شعله در سوئیچ برد

Taysez

مصرف کننده گرامی

سوالات، پیشنهادات یا انتقادات خود را در زمینه خدمات پس از فروش

با ما در میان بگذارید.

WWW.TAYSEZ.IR

شماره تلفن صدای مشتریان ۰۲۸-۳۳۸۰۰