



HOME APPLIANCES  
LUXURY GAS COOKER



HOME APPLIANCES  
LUXURY GAS COOKER

# یک‌نای، بی‌همتا ...

## فهرست :

- |   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| گاورنر .....                                      | ۱۷ | مصرف کننده گرمای .....                         | ۲  |
| لعاب سلف کلین (تمیزشونده خودکار) .....            | ۱۷ | معرفی اجاق گاز دو فردار تاپسز .....            | ۲  |
| طریقه ی نظافت و تمیز کردن اجاق گاز .....          | ۱۷ | آنچه که مصرف کننده باید بداند .....            | ۳  |
| لکه‌های غذا یا پس‌مانده‌ها .....                  | ۱۸ | توصیه های ایمنی برای مصرف کنندگان گرمای .....  | ۴  |
| نظافت جوجه گردان .....                            | ۱۸ | انتخاب محل مناسب، جهت استقرار اجاق گاز.....    | ۵  |
| نظافت سر شعله‌های فوقانی .....                    | ۱۸ | روش نصب و راه اندازی اجاق گاز .....            | ۶  |
| پین‌های جرقه‌زن و ترموکوپل .....                  | ۱۸ | مشخصات فنی اجاق گاز .....                      | ۷  |
| نظافت فر .....                                    | ۱۸ | آشنایی با قطعات اجاق گاز .....                 | ۸  |
| درب شیشه ای .....                                 | ۱۹ | توصیه های مهم در خصوص استفاده از مشعل ها ..... | ۹  |
| نگهداری ویژه .....                                | ۱۹ | استفاده از مشعل های فر و بریان کن .....        | ۱۰ |
| مصرف کننده گرمای لطفاً قبل از مراجعه سرویسکار جهت |    | نحوه استفاده از فر برقی - گازی .....           | ۱۲ |
| نصب به موارد ذیل توجه نمائید .....                | ۲۲ | تایمر دیجیتالی لمسی ۹ کلید فر گازی .....       | ۱۵ |
| راهنمای تصویری علائم و شکل های مورد استفاده در    |    | باز کردن قفل کودک .....                        | ۱۵ |
| اجاق گاز.....                                     | ۲۱ | نحوه تنظیم شعله زمان دار .....                 | ۱۵ |
| شرایط نصب محصول .....                             | ۲۲ | نحوه تنظیم آلارم .....                         | ۱۶ |
| شرایط ضمانت محصول .....                           | ۲۳ | نحوه استفاده از سیخ جوجه گردان .....           | ۱۶ |
| «در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد» .....    | ۲۳ | طریقه‌ی جدا کردن درب فر .....                  | ۱۶ |
| نقشه مدار سیم کشی اجاق گاز .....                  | ۲۴ | جداره شیشه ای داخلی با قابلیت جداسازی .....    | ۱۶ |

گروه تولیدی و صنعتی مهیارگاز با برند لاکچری **تایسز** ضمن تبریک خرید این محصول، از حسن سلیقه شما مصرف کننده عزیز سپاسگزار است. این شرکت مخترع است با بهره گیری از بهترین امکانات و فناوری روز و با بکارگیری کارشناسان مجرب و قطعاتی با بهترین کیفیت و با تأیید موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تلفیقی از چند محصول را در یک کالا مناسب خانواده ایرانی فراهم نماید تا ضمن جلب رضایت و خشنودی مشتریان و توان رقابتی با بهترین نشان های تجاری دنیا، به نظرات و پیشنهادات شما هموطنان گرامی ارجح نهاده باشد.

دفترچه حاضر با عنوان دفترچه راهنمای اجاق گاز، در زمینه عملکرد اجاق گاز، نحوه نصب، استفاده بهینه و رعایت اصول ایمنی اطلاعات مفیدی را در اختیار شما قرار می دهد. توصیه می کنیم قبل از استفاده، برای عملکرد بهتر و طولانی تر شدن عمر دستگاه، نکات و دستورالعمل های آن را به دقت مطالعه فرموده و در حفظ و نگهداری آن نهایت دقت را فرمایید.

## معرفی اجاق گاز دو فردار تایسز

اجاق گاز دو فر **تایسز** به عنوان سری فوق حرفه ای (High Professional) می باشد که توانسته در طرح های متنوع و روز دنیا، آمیزه ای از خلاقیت، نوآوری و زیبایی، کیفیت و دوام را برای آشپزخانه مدرن ایرانی به ارمغان آورد.

از ویژگی این اجاق گاز دارا بودن دو فر با کابین مجزای برقی و گازی با کمترین میزان مصرف انرژی با بازده بهینه در عملکرد همراه با ۱۰ برنامه پخت، صفحه نمایشگر مجزا جهت فر برقی و گازی به صورت ۱۵ کلیده، قابلیت تغییر رنگ صفحه نمایشگر، دو المنت برقی با مصرف بهینه ۱۱ آمپر، قابلیت ذخیره برنامه دلخواه جهت فر برقی، طراحی شلف استیک پز، سینی فر فوق کشش با دو رو لعاب پودری، مجهز به فن کانوکشن برقی (Convection)، مجهز به تکنولوژی فن خنک کننده، و شعله زماندار ۲۴ ساعته، دارای ایزی کلین (easy clean)، دو لامپ مجزا برای فر برقی و گازی، فندک سر خود پشت شیر و ترموستات فر، ترموکوپل (TopTime)، قابلیت جدا شدن شیشه های داخلی جهت نظافت، سرشیلنگی ۳۶۰ درجه، تثبیت کننده و کنترل کننده فشار گاز (Governor)، دستگیره و ولوم ضد حرارت (Zamak)، پایه های استیل قابل تنظیم می باشد. با مجموعه ای از خصوصیت های ویژه در اجاق گاز های دو فر تایسز ضمن پخت هوشمندانه غذا، تجربه ای زیبا و ماندگاری را در آشپزخانه خود خواهید داشت.



## 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، دستور العمل های 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 می باشد؛ لذا در نگهداری آن کوشا باشید و همواره در طول عمر اجاق گاز، در مکانی قابل دسترس، قرار گیرد.
- نصب و تعمیرات باید توسط اشخاص مجرب و کارشناسان مجاز در این زمینه صورت پذیرد.
- مواردی که مشمول ضمانت می شوند در صفحه ۲۳ مندرج گردیده، لذا خواهشمند است به مفاد آن توجه نمایید.



Professional Home

## ایمینی یک عادت خوب، برای آنان که می اندیشند

### ۲- توصیه های ایمنی برای مصرف کنندگان گرامی

طبق آمار به دست آمده، بسیاری از حوادث ناگوار که در منازل رخ میدهد را فقط با کمی دقت می توان 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 توصیه های این دفترچه در صورتی که محصول عملکرد صحیحی نداشته باشد، اتصال آن را قطع نمایید و به نزدیکترین تکنسین مجاز اطلاع دهید و هرگز برای تعمیر آن شخصاً اقدام نکنید.
- ۳- هنگامی که از اجاق گاز استفاده نمی کنید، اطمینان حاصل کنید که ولوم های کنترل شیر گاز در وضعیت خاموش (OFF) قرار گرفته است.
- ۴- شیلنگ گاز را به صورت دوره های ۶ ماهه از نظر ترک خوردگی یا تاشدگی مورد بررسی قرار دهید و طی عملیات بازرسی اتصالات مذکور را با کف و صابون تست نمایید، حتماً در زمان اتصال جهت محکم کردن شیلنگ از بست مخصوص استفاده نمایید.
- ۵- هرگز مواد آتش زا را در کنار اجاق گاز قرار ندهید.
- ۶- هنگام استشمام بوی گاز ضمن حفظ خونسردی، شیر اصلی گاز را ببندید و پنجره ها را باز کنید و با حوله ی مرطوب هوا را از پنجره خارج کنید و هیچ وسیله ی برقی را روشن یا خاموش نکنید. حتی از جابه جا کردن البسه ای که ایجاد جرقه می نمایند، خودداری کنید.
- ۷- این دستگاه فقط می بایست توسط بزرگسالان مورد استفاده قرار گیرد و به کودکان و افراد ناآگاه اجازه ی استفاده از آن را ندهید.
- ۸- قطعات خارجی دستگاه در حین استفاده تا مدتی پس از خاموش کردن آن گرم می باشد، لذا از دسترس دیگران باید دور نگهدارید.
- ۹- هنگامی که از اجاق گاز به مدت طولانی استفاده می شود و شیشه داغ است از قرار دادن غذای منجمد و ریختن آب سرد و دست زدن به شیشه خودداری نمایید.
- ۱۰- همیشه اجاق گاز را در شرایط پاکیزه نگهداری کنید چرا که باقیمانده ی غذا خطر آتش سوزی را به همراه دارد.
- ۱۱- هرگز غذا را در کف محفظه فر قرار ندهید.
- ۱۲- جهت نشت یابی اجاق گاز هرگز از کبریت یا فندک استفاده نکنید.
- ۱۳- از قراردادن مواد قابل اشتعال یا قوطی اسپری در مجاورت مشعل ها پرهیز نمایید.
- ۱۴- از درب فر هرگز به عنوان چهارپایه جهت دسترسی به کابینت های بالا استفاده نکرده و اجازه بازی با درب فر را به کودکان ندهید.

### ۲- ۱- توصیه های ایمنی به هنگام استفاده از اجاق گاز دو فر

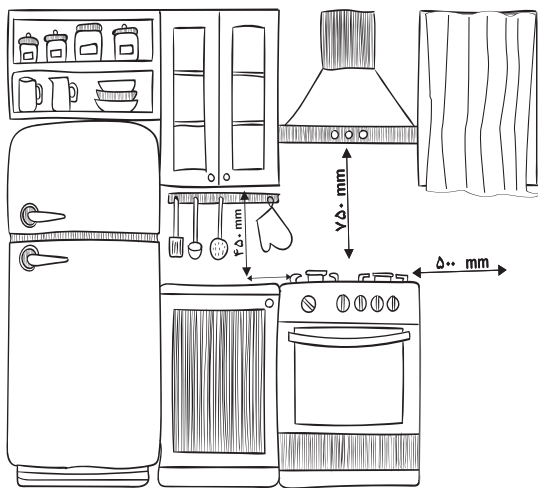
برای طولانی شدن عمر دستگاه به یاد داشته باشید که:

- ۱- سیستم الکتریکی این دستگاه زمانی می تواند به طور ایمن مورد استفاده قرار گیرد که به منبع برق ارت دار و 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 گرفت.
- ۲- هرگز سیم ارت را به لوله آب یا گاز متصل ننماید.

- ۳- هرگز از اجسام تیز برای تمیز کاری استفاده نکنید چرا که به سطوح آسیب می‌رساند. در صورت لزوم از محصولات عادی غیرساینده با ابر و یا اسفنج کمک بگیرید، و با پارچه نرم خشک شود.
- ۴- هرگز کف دستگاه را به هنگام آشپزی فویل آلومینیوم نپوشانید زیرا حرارت جمع شده در زیر آن روند پخت را مختل کرده و حتی به سطح لعاب در آسیب می‌رساند.
- ۵- در هنگام قرار دادن سرشعله و چدن های شعله روی اجاق گاز، از جایی صحیح آن اطمینان حاصل نمایید.
- ۶- هیچ وقت مواد غذایی کنسرو شده را جهت گرم کردن در داخل فر قرار ندهید.
- ۷- قبل از بستن درب فر از قرار گیری مناسب طبقات مطمئن شوید.
- ۸- از ضربه زدن به صفحه نمایشگر لمسی خودداری نمایید.
- ۹- در صورت پاره شدن زهوار پلاستیکی دور درب فر با مرکز خدمات تماس بگیرید. توصیه می‌کنیم تا تعمیر این زهوار، از دستگاه استفاده نکنید.
- ۱۰- براساس ساختار فرتان، جهت تمیز کردن شیشه داخلی فر، آن را خارج کرده و شست و شو نمایید، به هیچ وجه از سایر وسایل برقی تمیزکننده مانند بخارشوی استفاده ننمایید.
- ۱۱- از گذاشتن مواد غذایی و وسایل جانبی آشپزخانه در داخل فر جداً خودداری نمایید.
- ۱۲- از تماس مستقیم دست و یا اشیاء قابل اشتعال با المنت‌های فر برقی خودداری فرمایید.
- ۱۳- در زمان هایی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، آن را از برق خارج کنید.

## ۲- انتخاب محل مناسب، جهت استقرار اجاق گاز

- ۱- اجاق گاز 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 باشد.
- ۴- حداقل فواصل 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 حتی المقدور نزدیک شیر آب و محیط‌های مرطوب قرار ندهید.
- ۷- شیلنگ اتصال اجاق گاز حتماً باید از نوع مخصوص وسایل گاز سوز باشد. لطفاً از به کار گرفتن شیلنگ‌های متفرقه برای اتصال، جداً خودداری نمایید.
- ۸- اجاق را در محلی قرار دهید که حداقل فاصله به اتصال گاز را داشته باشد، و دسترسی به آن و بازرسی آن در هنگام نصب به راحتی میسر باشد، لازم به ذکر است 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 فضای که ممکن است منجر به خم یا مسدود شدن آن شود، عبور نکند.
- ۱۰- قبل از اتصال دستگاه به برق، مطمئن شوید که ویژگی‌های برق دستگاه با برق خانگی شما همخوانی دارد.

## ۴- روش نصب و راه اندازی اجاق گاز

کلیه محصولات این شرکت باید توسط نمایندگی‌های مجاز، نصب و راه اندازی 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 نماینده ی مجاز این شرکت باز نماید.
- به هنگام حضور تکنسین مجاز شرکت، ابتدا پوشش تسمه های اجاق گاز را باز نمایید. سپس بسته بندی و روکش های 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 پایه ی قابل تنظیم است که از کف کابین به بدنه ی اصلی نصب گردیده است. این امر علاوه بر تسهیل نظافت زیر اجاق گاز، باعث تراز کردن و تنظیم ارتفاع دلخواه نیز می گردد. قابل توجه است از باز کردن پایه های اجاق گاز تا آخرین رزوه خودداری کنید تا استقامت تعادل اجاق تضعیف نشود.



## ۳-۴- نکات احتیاطی هنگام نصب

۳-۴-۱- کابل اتصال اجاق گاز دو فر جهت نصب و راه اندازی باید از نوع کابل  $3 \times 1.5$  باشد که این امر لزوم وجود سیم ارت در پریز ساختمان را ضروری می نماید. توصیه می شود که پریزها و کلیدهای مینیاتوری مورد استفاده در ساختمان باید حداقل توان مقاومتی ۱۶ آمپر را داشته باشد.

۳-۴-۲- اجاق را با شیلنگ استاندارد به طول حداکثر ۵/۱ 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. به هیچ وجه از رگلاتور فشار قوی، جهت اتصال کپسول گاز مایع استفاده ننمایید.

۳-۴-۳- خواهشمند است جهت جابه جایی اجاق گاز، به هیچ عنوان از ولوم ها و دستگیره ی درب استفاده ننمایید، زیرا امکان شکستن ولوم و شفت ولوم و شیشه ی درب جلو وجود دارد. در زمان جابه جایی حداقل اجاق گاز را ۵ تا ۱۰ سانتیمتر از سطح زمین بلند کنید و از هل دادن اجاق جداً خودداری نمایید، زیرا باعث شکستن پایه ی اجاق گاز می گردد.



## ۵- مشخصات فنی اجاق گاز

### اخطار:

۱- از افزایش دادن قطر سوراخ نازل بیشتر از میزان ذکر شده در جدول خودداری نمایید و در صورت لزوم تعویض نازل ها، این عملیات را با هماهنگی تکنسین مجاز انجام دهید.

۲- اجاق گاز، آماده ی استفاده با گاز طبیعی (شهری) است.

گاز طبیعی با فشار ۳۰ میلی بار		گاز مایع با فشار ۲۹ میلی بار	
ارزش حرارتی KWh	قطر نازل 1/100 mm	قطر نازل 1/100 mm	مشعل
۱/۳	۸۰-۹۰	۶۰	کوچک
۲	۱۰۰-۱۰۵	۷۰	متوسط
۲/۴۵	۱۱۵-۱۲۰	۸۵	بزرگ
۱/۳	۱۳۵-۱۴۰	۹۷	بلوبز
۲/۳	۱۳۰-۱۵۰	۱۱۰	فر بزرگ
۲/۲	۱۱۰-۱۳۰	۱۰۰	بریان کن بزرگ



## ۶- آشنایی با قطعات اجاق گاز

- ۱-۶ شبکه ها: از شبکه ها برای ایجاد فاصله ی مناسب بین ظرف و مشعل های رویه استفاده می شود.
- ۲-۶ صفحه رویه (تاب): در دو نوع لعابی و استیل تولید می گردد.
- ۳-۶ مشعل های رویه: شامل مشعل پلوپز - بزرگ - متوسط - کوچک (قهوه جوش) می شود.
- ۴-۶ ولوم مشعل های رویه (فوقانی): برای کنترل های مشعل های رویه ی اجاق گاز استفاده می شود.
- ۵-۶ ولوم مشعل های Grill و oven: برای روشن کردن مشعل بریان کن و نیز تنظیم مشعل فر در دماهای مختلف استفاده می گردد.
- ۶-۶ شلف: برای طبقه بندی محفظه ی فر و قراردادن ظروف و سینی فر کاربرد دارد.
- ۷-۶ سیخ جوجه گردان: دارای یک عدد چنگک می باشد که، برای نگهداری جوجه ها و برای بریان کردن استفاده می شود، که دارای دسته باکالیتی است که هنگام پخت و پز می بایست جدا گردد.
- ۸-۶ 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.
- ۹-۶ شیشه دوپل: تهیه شده از شیشه سه جداره سکوریت و مقاوم در برابر حرارت که به صورت کشویی جهت سهولت در نظافت طراحی شده است.
- ۱۰-۶ پایه قابل تنظیم: برای تراز کردن اجاق گاز می باشد.
- ۱۱-۶ سنسور پخت گوشت (Meat Sensor): پس از جای گذاری سنسور گوشت در جای خود از ۴۰ تا ۹۵ درجه می توان جهت پخت گوشت و مرغ و ... آن را تنظیم نمود به صورتی که سنسور درون گوشت فرو برده و سپس در جای خود (قسمت بالای کابین برقی) نصب نمایید، این عملکرد فقط در حالت فر برقی می باشد. با استفاده از این سنسور می توان دمای گوشت را حین فرآیند پخت تنظیم نمود تا به محض رسیدن گوشت به دمای تعیین شده توسط برد لمسی برقی، فرآیند پخت متوقف شود.
- ۱۲-۶ صفحه نمایشگر دیجیتال لمسی (Touch): جهت استفاده از فر برقی صفحه نمایشگر ۹ کلیده و فرگازی ۶ کلیده مورد استفاده قرار می گیرد.
- ۱۳-۶ سیستم ایمنی: مجهز به ترموسوییچ های ایمنی ۶۰ و ۱۲۰ درجه و ترموستات ایمنی ۳۰۰ درجه جهت فر برقی که در دماهای بالا و غیر معمول جهت ایمنی بیشتر از طریق مدارهای الکتریکی به صورت خودکار اجرا می گردد.
- ۱۴-۶ المنت: جهت تأمین حرارت و پخت غذا در قسمت فر برقی به صورت بالا و پایین و دور فن کانوکشن طراحی شده است.
- ۱۵-۶ فن خنک کننده (Cooling Fan): این فن که وظیفه خنک کنندگی برد دیجیتال و سوئیچ برد و دیگر متعلقات زیر صفحه اجاق گاز را برعهده دارد به حالت دمنده عمل کرده و هوای محیط را جهت کاهش دمای قطعات الکترونیکی و مکانیکی حین فرآیند پخت به داخل هدایت می نماید. لازم به ذکر است که فن مذکور باتوجه به دمای سنسورهای زیر صفحه و داخل فر به صورت اتوماتیک شروع به کار کرده و کارکرد آنها تا پس از فرآیند پخت و عادی سازی دمای قطعات فوق ادامه دارد.
- ۱۶-۶ فن کانوکشن: فن کانوکشن باعث می شود که زمان پخت کاهش یابد و غذای خوش طعم تری را به شما دهد. با وجود فن کانوکشن، دما در تمام نقاط فر به صورت یکنواخت تنظیم می شود.

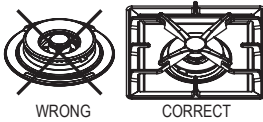
## ۷- توصیه های مهم در خصوص استفاده از مشعل ها

توجه داشته باشید که اندازه ی ظروف، متناسب با مشعل ها باشد چرا که این امر: باعث کاهش مصرف گاز می گردد.

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

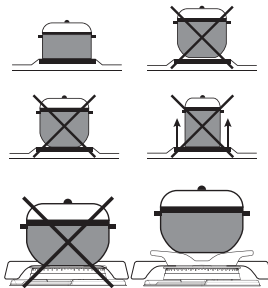
- در صورت استیل یا لعاب بون صفحه رویه اجاق گاز از گذاشتن ظروف خارج از اندازه قید شده خودداری نمایید، زیرا موجب آسیب و سوختگی صفحه خواهد شد.

**اخطار:** در صورتی که از اجاق گاز استفاده نمی شود ولوم شیرها باید در حالت خاموش قرار گیرد.



### 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



## ۷-۱- روشن کردن مشعل فوقانی

۷-۲-۱ پس از باز کردن شیر اصلی گاز، ولوم شیر مورد نظر را به داخل فشار داده و بر خلاف عقربه های 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.

۷-۳-۱ در مدل های 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 می کند.

۷-۴-۱ هنگامی که ولوم در حالت خاموش (OFF) قرار گیرد، مشعل خاموش می باشد.

۷-۵-۱ در صورت کثیف بودن الکتروود فندک ها، عمل جرقه زدن به خوبی انجام نمی گیرد. برای تمیز کردن آن ها، همیشه از یک برس غیر فلزی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که الکتروود فندک ها تحت فشار یا ضربه ی شدید قرار نگیرند.

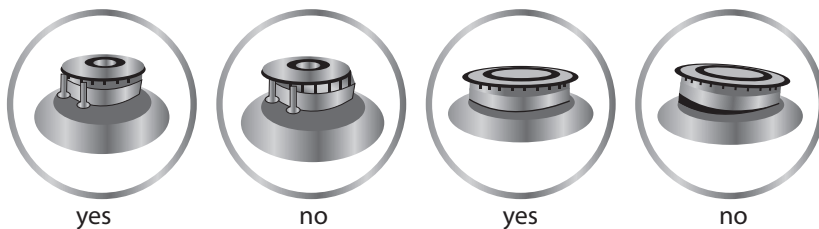


### شناسایی نوع مشعل ها



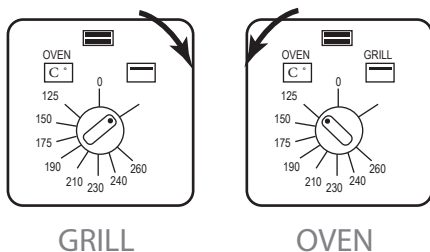
### شناسایی حالت های ولوم

## ۷-۲ - طریقه صحیح قراردادن مشعل های رویه (سرشعله) بعد از شستشو مطابق شکل زیر



## ۸ - استفاده از مشعل های فر (Oven) و بریان کن (Grill)

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



## ۸-۱ - 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 عقربه های 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 می توان درب فر را به آرامی بست.

## ۸-۲ - روشن کردن مشعل بریان کن (Grill)

ابتدا درب فر را کاملاً باز کنید، سپس ولوم شیر ترموستات را فشار دهید و آن را در جهت عقربه های 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 فنک، مشعل روشن نشد، یک دقیقه صبر کنید و عملیات فوق را مجدداً تکرار نمایید.

## ۸-۳- نکات احتیاطی به هنگام استفاده از مشعل فر

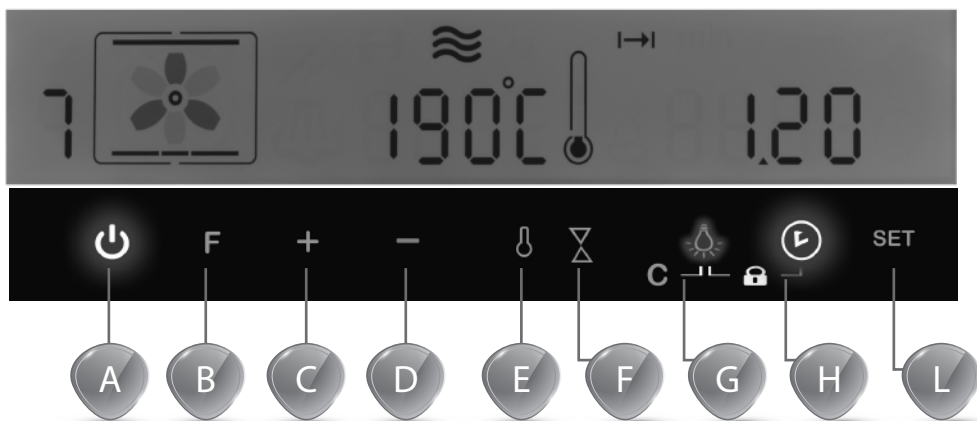
- مشعل فر برای پختن آن دسته از غذاها، کیک ها و یا شیرینی هایی کاربرد دارد که به پخت با گرمای غیرمستقیم نیاز دارند.
- در اولین دفعه ی استفاده از فر و بریان کن برای برطرف شدن بوی نامطبوع ناشی از پشم شیشه، مشعل را به مدت ۳۰ دقیقه روشن نگه دارید.
- توصیه می گردد به هنگام استفاده از فر، قبل از پخت غذا به مدت ۱۰ - ۱۵ دقیقه جهت پخت مطلوب تر فر روشن گردد.
- قبل از استفاده از فر از عدم وجود کاغذ و مواد آتش زا 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 می توان با عبور دادن کبریت از محفظه ی تعبیه شده روی کف کابین، مشعل را روشن نمایید.
- در طول مدت پخت غذا، چنانچه نیاز به دسترسی به غذا و باز کردن درب فر می باشد، حتی الامکان مدت باز ماندن درب کوتاه باشد، چرا که طولانی شدن این زمان باعث افت حرارت شده و کیفیت غذا پایین می آید.
- هر بار به هنگام روشن کردن فر یا بریان کن به دلیل داشتن میکروسوئیچ ایمنی، درب فر می بایست کاملاً باز گردد تا فندک مربوطه جهت روشن کردن مشعل ها فعال گردد.
- حداکثر وزن مواد غذایی مورد استفاده بر روی سیخ جوجه گردان ۱۲۰۰ گرم باشد.
- مشعل بریان کن برای بریان کردن جوجه، گوشت، پختن کباب، همچنین طلایی کردن رویه ی کیک و شیرینی استفاده می شود.
- برای جلوگیری از ریزش روغن حاصل از غذا و همچنین طبخ مناسب حتماً سینی را در محل مربوطه، که می بایست در پایین ترین طبقه شلف قرار گیرد به اندازه ی ۲ لیوان آب درون آن بریزید.



## ۹- نحوه استفاده از فر برقی - گازی

این فر چند کاره، امتیازات فراهی معمولی و قدیمی را با مدل های مدرن فن دار ترکیب کرده و هر دو را در یک دستگاه با دو کابین مجزا به شما ارائه نموده است. این دستگاه با قابلیت های چندگانه پخت به شما امکان می دهد که به راحتی و در نهایت ایمنی حالت های مختلف پخت را انتخاب کنید. انتخاب ویژگی های گوناگون دستور پخت را می توان از طریق صفحه نمایشگر لمسی ۹ کلیده در قسمت فر برقی و ۶ کلیده در قسمت فر گازی امتحان کرد.

### ۹-۱- عملکرد تایمر دیجیتالی لمسی ۹ کلید فر برقی



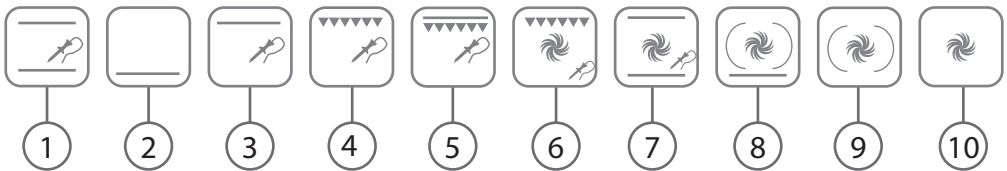
- کلید (A): با زدن این کلید سوئیچ روشن شده و کلیدهای دیگر در حالت آماده به کار قرار می گیرند.  
- کلید (B): با زدن این کلید حالت عملکرد فر روی صفحه نمایش داده شده و همزمان کلیدهای (C,D) چشمک زن می گردند که می توان با استفاده از آن ها عملکرد مورد نظر (نوع المنت جهت پخت) را انتخاب نمود.  
- کلید (E): در صورتی که مایل به تغییر دمای پیش فرض محیط داخل فر هستید می توانید بعد از انتخاب و تثبیت حالت عملکرد با کلید (B)، کلید (E) را یک بار بزنید آنگاه کلید های (C,D) چشمک زن می گردند که می توان با استفاده از کلیدهای چشمک زن دمای پیش فرض را تغییر داده و تنظیم نمود.  
- کلید (F): اگر مایل به تغییر زمان پخت هستید می توانید پس از انتخاب و تثبیت حالت عملکرد با کلید (B)، کلید (F) را یک بار زده آنگاه کلیدهای (D,C) چشمک زن گردیده که می توان با استفاده از کلیدهای چشمک زن زمان پیش فرض را تغییر دهید و مدت زمان پخت را تنظیم نمایید.  
- کلید (G): اگر مایل به تغییر رنگ صفحه نمایشگر از قرمز به آبی یا بلعکس هستید می توانید هنگامیکه سوئیچ خاموش است با ۳ ثانیه نگهداشتن کلید (G) رنگ صفحه نمایش را تغییر دهید همچنین این کلید برای روشن و خاموش کردن لامپ مورد استفاده قرار می گیرد لازم به ذکر است که لامپ داخل فر برقی پس از ۳۰ ثانیه به طور اتوماتیک خاموش می شود.

- کلید (H): پس از انتخاب حالت مورد نظر جهت پخت با زدن این کلید فرآیند پخت شروع شده و همزمان با شروع به کار کردن المنت ها نماد ... روی صفحه نمایش داده می شود .

- کلید (L) : این کلید را ۳ ثانیه نگه داشته، آنگاه نماد ساعت روی صفحه نمایشگر چشمک زن می شود که همزمان میتوان با استفاده از کلیدهای (C,D) ساعت و دقیقه مورد نظر را تنظیم نمود برای تثبیت کافی است یکبار کلید (L) را زده یا ۳ ثانیه تأمل کنید.(باید توجه داشت که تنظیم ساعت زمانی میسر است که سوئیچ خاموش باشد). همچنین جهت تنظیم زمان شروع خودکار ابتدا با استفاده از کلید (A) صفحه نمایش را روشن کرده و پس از تعریف حالت عملکرد با زدن کلید (L) کلیدهای (C,D) چشمک زن می شود که می توان با استفاده از کلیدهای چشمک زن زمان شروع خودکار مورد نظر را نسبت به ساعت سوئیچ تنظیم نمایید.

## ۹-۲- انواع حالت های پخت

فر برقی با فعال کردن صفحه نمایشگر و انتخاب دستور، مجهز به ۱۰ عملکرد یا برنامه پخت می باشد که در زیر آورده شده است:



۹-۲-۱- پخت سنتی (حالت ۱): در این حالت المان های حرارتی بالا و پایین به همراه سنسور گوشت شروع به کار می کنند. این روش را برای غذاهایی مانند انواع کیک، خوراک، خورش و گوشت گوساله و ... می توان به کار گرفت که نیاز به پخت آرام و تدریجی دارند. شما می توانید میزان حرارت بین بالا و پایین فر را متعادل کنید و براساس اینکه غذا به گرمای بیشتر و یا کمتری از زمان نیاز دارد ارتفاع طبقه را انتخاب کنید.

۹-۲-۲- پخت تدریجی (حالت ۲): در این حالت المان های حرارتی پایین روشن می شوند. باتوجه به قراردادن سینی در طبقات پخت طبق دمای تعریف شده می توان پخت انواع کیک ها و شیرینی ها و لازانیا را تجربه نمود. ۹-۲-۳- المان بالا به همراه سنسور گوشت (حالت ۳): در این حالت المان های حرارتی بالا به همراه سنسور سنسور گوشت فعال می گردد. این حالت برای پخت انواع غذاهای کبابی مناسب می باشد. در این حالت با فرو بردن سنسور گوشت به مرکز، می توانید دمای سنسور را از ۴۰ تا ۹۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید، زمانی که دمای تنظیم شده برسد سنسور خاموش می گردد.

۹-۲-۴- گریل به همراه سنسور گوشت (حالت ۴): در این حالت گریل به همراه سنسور گوشت فعال می گردد، این حالت برای پخت مغز گوشت و طلائی شدن روی سطح غذا به مدت کوتاه مناسب می باشد.

۵-۲-۹- المان بالا و گریل به همراه سنسور گوشت (حالت ۵): در این حالت المان بالا و گریل به همراه سنسور گوشت فعال می‌گردد.

۶-۲-۹- فن به همراه گریل و سنسور گوشت (حالت ۶): در این حالت عناصر حرارتی مرکزی بالا و تهویه به همراه سنسور گوشت شروع به کار می‌کند. عملکرد فن باعث می‌شود سطح غذا نسوزد.

۷-۲-۹- پخت چندگانه (حالت ۷): در این حالت عناصر حرارتی بالا، پایین به همراه فن شروع به کار خواهند کرد. از آن جایی که حرارت در سرتاسر فر پایدار و یکنواخت باقی می‌ماند، این هوا غذا را به طور یکنواخت در کل سطحی می‌پزد. علاوه بر این، دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد در بازده زمانی معین می‌توان برای پخت انواع گوشت‌ها مناسب باشد.

۸-۲-۹- المان پایین به همراه فن و المان دور فن (حالت ۸): در این حالت المان‌های حرارتی پایین و فن و المان دور فن روشن خواهند شد. بهترین نتیجه برای غذاهایی حاصل می‌شود که نیاز به حرارت از زیر دارند. برای پخت انواع پیتزا، کیک نتایج بسیار خوبی در این نوع بدست خواهد آمد.

۹-۲-۹- المان دور فن به همراه فن (حالت ۹): المان حرارتی پشتی و تهویه شروع به کار می‌کنند، این حالت برای عمل یخ زدایی و پخت غذاهای ظریف به خصوص شیرینی‌ها ایده‌آل می‌باشد.

۱۰-۲-۹- فن کانوکشن (حالت ۱۰): این حالت هوای داخل فر را تهویه می‌کند.

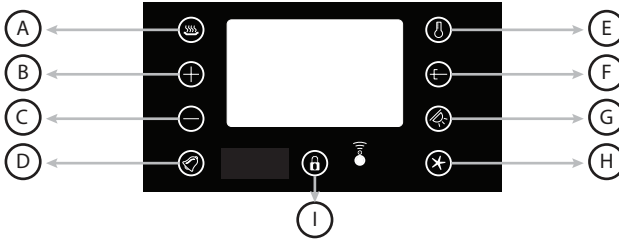
**نکته:** در حالت‌هایی که سنسور پخت گوشت به همراه المان‌ها فعال می‌گردد در صورت نیاز به دمای بالا ۹۰ درجه جهت پخت غذا، می‌بایست سنسور را جدا نموده و مراحل پخت غذا را طبق دمای مورد نیاز خود ادامه دهید. در صورت عدم جداسازی سنسور گوشت، پخت غذا با دمای بالای ۹۰ درجه امکان پذیر نمی‌باشد. و به صورت زنگ آلارم به شما هشدار می‌هد.

## ۳-۹- توصیه‌های کاربردی آشپزی

- به هنگام استفاده از فر حداقل به مدت ۱۰ دقیقه از پیش گرم شود. صبر کنید فر به اندازه کافی داغ شود.
- از ظروف آلومینیومی سبک جهت قراردادن در طبقات استفاده گردد.
- به هنگام پخت پیتزا و کیک درب فر را مکرراً باز نکنید.
- حداقل المقدور برای پخت انواع غذاها از طبقات وسط استفاده گردد.
- زمانی که مواد غذایی از داخل پخته اما بیرونش خام است از مایعات کمتری استفاده کنید، دما را کاهش و زمان پخت را افزایش دهید.
- برای گوشت قرمز که باید سطح آن به خوبی پخته و داخلش آبدار بماند بهتر است ابتدا با دمای بالا (۲۲۰) - شروع کنید و بعد از مدت کوتاهی دما را کاهش دهید.
- پیشنهاد می‌گردد برای پخت انواع غذاهای ترکیبی از دمای ۱۸۰-۲۰۰ درجه سانتیگراد استفاده گردد.

### ۱۳- 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 ونمایش 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 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 نگهدارید.

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

### کنترل از راه دور:

۱- کلید روش وخاموش

۳- فن کانوکشن = FAN

۵- TEMP و BBQ دمای داخل فر

۷- SET/ALARM = زنگ هشدار و تنظیم ساعت

۹- + و - کلید های تنظیم

۲- LAMP = کلید لامپ

۴- DELAY = شعله زماندار

۶- BBQ = موتور جوجه گردان

۸- LOCK = قفل کودک





## ۱۴- نحوه استفاده از سیخ جوجه گردان

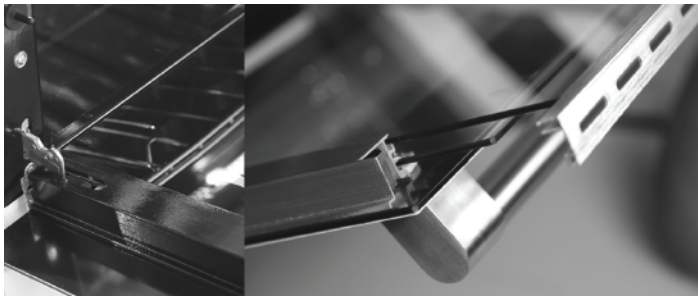


مرغ را بین گیره های استیل قرار دهید و پیچ گیره ها را محکم کنید، برای تعادل مرغ، پاها و بال های مرغ را محکم ببندید. مواد غذایی را تا حداکثر ظرفیت ۱۲۰۰ گرم را به سیخ کشیده و سپس در محل مخصوص خود قرار دهید و جهت جمع آوری چربی و مایعات حاصل از پخت و پز، سینی مخصوص را در طبقات زیرین سیخ ها قرار دهید.

**نکته:** توجه شود که طبقه مناسب برای قراردادن تعادل سیخ جوجه گردان درست انتخاب شود تا در هنگام چرخش سیخ مرغ یا دیگر مواد غذایی با مشعل بالا در تماس نبوده و دارای فاصله مناسب باشد. لازم به ذکر است سیخ ها را پس از هر بار پخت کاملاً شسته و خشک شود.

## ۱۵- طریقه‌ی جدا کردن درب فر

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



## ۱۶- جداره شیشه ای داخلی با قابلیت جداسازی

در محصولاتی با شیشه جداره ای متحرک، این شیشه به صورت کشویی و قابل جدا سازی است و به شما این امکان را می دهد که پاک کردن بعد از طبخ غذا به آسانی، اقدام به تمیز کردن محصول نمایید، به دلیل این که برای باز کردن درب شیشه ای فر نیاز به هیچ ابزاری نیست و تمیز کردن فر از همیشه آسان تر خواهد بود.



## ۱۷- گاورنر (Governor):



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 (گاز طبیعی) تنظیم شده است.

**توجه:** در مورد وسایلی که تنها با گاز مایع کار می کنند به دلیل وجود رگلاتور استفاده از گاورنر ممنوع می باشد. خواهشمند است برای هر گونه تغییر مخصوصاً برای تبدیل گاز شهری به مایع و نوسانات گازی توسط تکنسین مجاز این کار انجام گردد.

## ۱۸- لعاب سلف کلین (تمیزشونده خودکار)

این نوع لعاب که در دیواره کابین فر به صورت غیر برآق می باشد، ذرات چربی را در پخت به خود جذب کرده و شرایطی را فراهم می نماید که بدون نیاز به وسیله تیز مانند کاردک چربی ناشی از پخت غذا داخل فر به راحتی با رعایت دستورالعمل زیر با یک اسفنج مرطوب تمیز گردد.

- با یک اسفنج مرطوب چربی داخل فر را تمیز نمایید.
- فر را تا دمای حداکثر به مدت ۵ دقیقه روشن نمایید.
- فر را خاموش کنید و منتظر بمانید تا خنک شود.
- مجدداً اسفنج مرطوب را روی تمام سطوح داخل فر بکشید تا کاملاً تمیز گردد.



سطح داخلی اجاق گاز با لعاب سلف کلین

- توجه: هیچگاه این سطوح را با یک جسم ساینده و زبر مثل اسکاچ و یا سیم ظرفشویی تمیز نکنید.
- به هیچ عنوان از مواد اسیدی و شوینده شیمیایی دیگر که در تمیز کاری منزل مورد استفاده قرار می گیرد برای تمیز کردن این سطوح استفاده ننماید.

## ۱۹- طریقه ی نظافت و تمیز کردن اجاق گاز

- قبل از انجام هر عملیات تمیزکاری، شیر اصلی گاز را قطع کنید و دوشاخه ی برق را از پریز بیرون آورید.

- برای نگهداری بیهنه ی ورق های استیل، پس از هر بار استفاده، کاملاً آن ها را تمیز کنید.

- سطح لعاب را مرتب با آب و مایع ظرفشویی به وسیله ی 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 می بایست بعد از سرد شدن کامل انجام شود و از تمیز کردن اجاق گاز در زمان های که صفحه رویه و کابین داغ است، پرهیزید.

## ۲۰- 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.

## ۲۱- نظافت جوجه گردان

سیخ‌ها را جداً تمیز 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.

## ۲۲- 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 پاک‌ن‌ها 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.

## ۲۳- 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 وارد کردن فشار و ضربه که باعث آسیب دیدگی آنان می‌شود جداً خودداری نمایید.

## ۲۴- 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.

## ۲۵- 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.

## ۲۶- 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 سرویسکارن مجاز تماس گرفته شود.

## ۲۶-۱- 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.

## ۲۶-۲- 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.  
نکته: هنگامی که مشعل فر یا بریان کن روشن می‌باشد به جزء در موارد لازم لامپ فر را روشن نگذارید.



نکته: زمان های پخت در جدول ذکر شده تقریبی می باشد و ممکن است برحسب سلیقه تغییر کند.

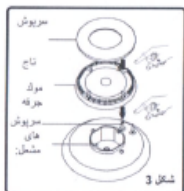
### \*زمان و درجه پخت غذا در فر\*

زمان پخت(دقیقه)	شماره طبقه قرار گیری	درجه حرارت C	مواد غذایی
۵۰	۳	۱۷۵	کیک اسفنجی
۴۰-۵۰	۳	۱۷۵	کیک میوه
۴۰-۵۰	۳	۲۰۵	کیک با مغز گردو و پسته
۴۰-۳۰	۳	۱۷۵-۱۹۰	کیک شکلاتی
۱۰	۳	۱۸۰	بیسکویت
۲۵-۲۰	۳	۱۸۰	شیرینی با خلال نارنج
۲۰	۳	۱۷۰	شیرینی پفکی
۲۵-۳۰	۳	۱۷۵	کلوچه
۶۰-۵۰	۳	۲۵۰	گوشت ورقه شده گوساله
۱۲۰-۱۵۰	۳	۲۰۰	گوشت گوساله
۱۲۰-۱۶۰	۳	۱۸۰	گوشت گوسفند
۸۰	۳	۱۸۰	گوشت ورقه شده مرغ
۲۰	۳	۲۰۰	گوشت ورقه شده ماهی
۲۰-۳۰	۳	۱۸۰	پیتزا
۲۰-۳۰	۳	۲۲۰	مرغ کامل

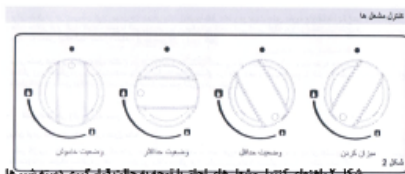
### تبدیل درجه سانتیگراد به فارنهایت

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

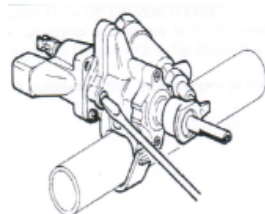
## ۲۷- راهنمای تصویری علائم و شکل های مورد استفاده در اجاق گاز:



شکل ۳ راهنمای قطعات مشعل جهت آشنایی با اجزای شعله



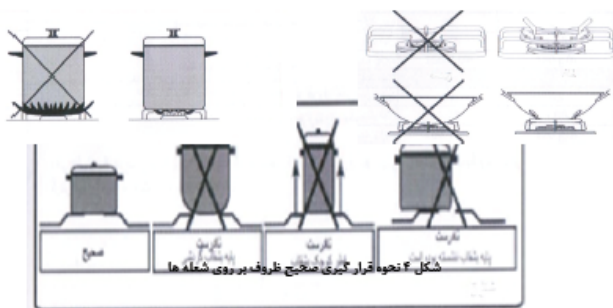
شکل ۲ راهنمای کنترل مشعل های اجاق با توجه به حالت قرار گیری دسته شیرها



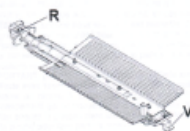
شکل ۱ نحوه تنظیم پیچ اتروستات جهت کنترل شعله



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



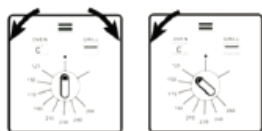
شکل ۴ نحوه قرار گیری صحیح ظروف در روی شعله ها



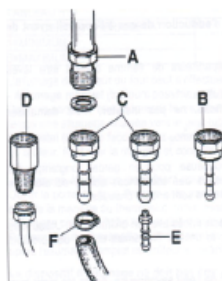
شکل ۸ برتر و یا مشعل پایین فر مجهز تنظیم هو ای اولیه (R) محل نصب پایه (V)



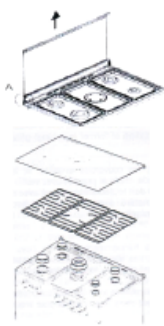
شکل ۹ محل قرار گیری ترموکوپل و چرخه زن



شکل ۱۲ راهنمای تنظیم مشعل های فولانی و آهنی در



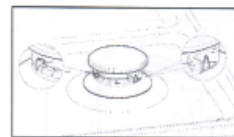
شکل ۷ انواع مختلف سرشستگی جهت تعویض و استفاده روی مجرای ورودی گاز



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



شکل ۱۱ راهنمای قطعات مختلف شیرفرگلیسی



شکل ۱۰ نشانگر شعله در سوئیچ برد

## ۲۹- مصرف کننده گرامی لطفاً قبل از مراجعه سرویسکار جهت نصب به موارد

### ذیل توجه نمایید

- 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 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 می‌باشد.
- 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 می‌باشد:

- 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

### ۳۰- 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 می‌گردد 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

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

لیست قطعات مشمول گارانتی

ردیف	نام قطعه	گارانتی	ردیف	نام قطعه	گارانتی
۱	شیر ترموستات	۱۲	۱۰	ترانس فندک	۱۲
۲	شیر ترموکویل	۱۲	۱۱	سیم فندک	۱۲
۳	سیم ترموکویل	۱۲	۱۲	کلاhek سر شعله	۱۲
۴	موتور جوجه گردان	۱۲	۱۳	دستگیره	۱۲
۵	لولای درب فر	۱۲	۱۴	دسته شیر	۱۲
۶	فن	۱۲	۱۵	تایمر دیجیتال	۱۲
۷	میکرو سوئیچ	۱۲			
۸	سنسور پخت گوشت	۱۲			
۹	فن خنک کننده	۱۲			

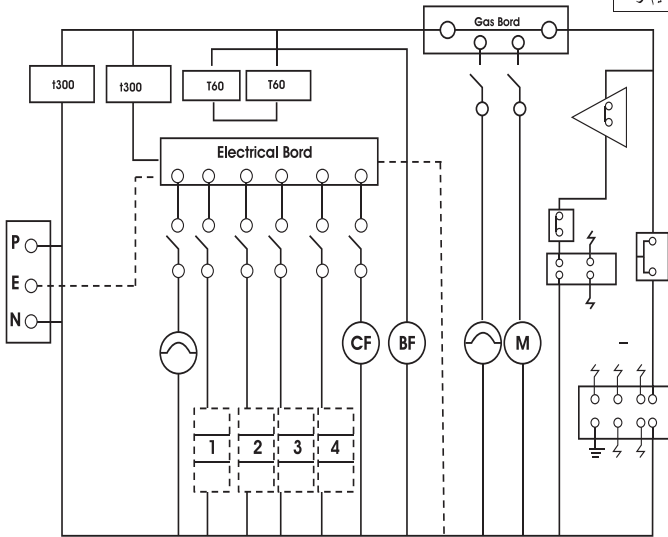
«در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد»

- 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، 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 نمی باشد.
- ۶- صدمات ناشی از رطوبت و گردخاک، نورمستقیم 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 مدار سیم کشی اجاق گاز سری Z

نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی
ترموستات خودکار ۱۲۰ درجه	T 120	المنت برقی	
ترموستات خودکار ۱۶۰ درجه	T 160	فنک خودکار مثل و برکت	
ترموستات خودکار ۳۰۰ درجه	T 300	فنک خودکار سرشعله ها	
کلید قطع و وصل		میکرو سوئیچ پشت درب فر	
منبع تغذیه (برق شهر)	P N E	فن خنک کننده (Blower Fan)	BF
ترانس فنک ۲ شعله		فن گردش حرارت (Convection Fan)	CF
ترانس فنک ۵ شعله		موتور جوجه گردان	M
سیم ارت	-----	لامپ	



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