



**دارنده گواهینامه ISO از شرکت TUV NORD آلمان**

**آموزش نصب و کاربرد اجاق گاز**

**(60.60) cm ( 60.90) cm**

# نشان های دریافت شده



برنده جایزه کیفیت جهانی (آمریکا - 2001)



برنده جایزه کیفیت طلایی ستاره برتر (اسپانیا - 2000)



برنده جایزه کیفیت برتر (فرانکفورت آلمان 2006)

## واحد نمونه سالهای ۹۵ - ۹۴ - ۱۳۹۳



دریافت گواهینامه فناورانه از سازمان

پژوهش های علمی و صنعتی ایران

|  |                      |                |
|--|----------------------|----------------|
| <p>برچسب انرژی اجاق گاز سوز<br/>بر اساس استاندارد ملی ایران شماره 14628 INSO<br/>از این برچسب برای مقایسه بازده انرژی اجاق گاز استفاده می شود.</p> |                      | <br>9031153915 |
| <p>پریزاده</p>   | <p><b>A</b></p>      |                |
| کم بازده   | بازده خالص سالیانه   | 61.10          |
| درصد   | رده انرژی فر         | ABCDEFG        |
| کیلووات  | حداکثر توان ورودی فر | 3.50           |
| متر مکعب   | مصرف گاز سالیانه     | 680            |
| گاز طبیعی  | نوع سوخت معمولی      |                |
| <p>اطلاعات بیشتر در بروشور محصول موجود است.</p>  |                      |                |

اولین دریافت کننده برچسب انرژی A در کشور

## • جهت اطلاع بیشتر مصرف کننده عزیز:

این شرکت با همکاری کادر متخصص خود در ساخت قطعات اجاق گاز همانند سایر محصولات اروپایی به دلیل رعایت فاصله کف سینی و سر شعله ها و همچنین ارتفاع چدن استاندارد نیاز به استفاده از مبدل چدنی به روی شعله پلویز ندارد.

## • تمیز کننده خودکار کابین فر ( Self Cleaning )

این شرکت همگام با آخرین تکنولوژی روز دنیا فرآیند تمیز کننده خودکار را در تولید کابین اجاق گاز به کار گرفته است که این مزیت دشواریهای نظافت داخل کابین را کاهش داده و بدون دخالت دست نظافت آسان را برای مصرف کننده به ارمغان می آورد.

## نحوه استفاده از Self Cleaning :

ابتدا شعله آون فر را روشن نموده و درجه فر را روی حداکثر تنظیم کرده و درب فر را بسته و به مدت ۱۰ دقیقه صبر نمایید (بدون اینکه چیزی درون کابین فر قرار دهید). پس از انجام این مرحله کلیه چربی ها و کثیفی ها به صورت بخار غیر قابل رویت از طریق آگزوزهای پشت اجاق خارج میشود.

## • مجهز به شاسی پایه (جهت بالا بردن استحکام اجاق گاز و حمل آسان بدون نصب پایه) :

طراحی این شاسی بر گرفته از آخرین تولیدات اجاق های روز اروپا بوده که ویژگی های نصب این شاسی به شرح ذیل می باشد:

۱- سهولت در حمل و نقل و جا به جایی در فروشگاه ها و منازل که به دلیل نوع طراحی میزان سطح اصطکاک اجاق به حداقل رسیده و تنها با وارد نمودن نیروی کمی قابل جا به جایی می باشد.

۲- شاسی اجاق به گونه ای طراحی شده که علاوه بر سهولت جا به جایی استحکام بالایی به بدنه و سطح زیرین اجاق می دهد و به همین خاطر امکان آسیب دیدگی اجاق از ناحیه زیر و بغل به حداقل می رسد.

## • مجهز به سیستم تهویه مطبوع منحصر به فرد کابین فر :

طراحی منحصر به فرد در کابین فر و ایجاد دریچه های خروجی گازهای سمی در سقف کابین باعث خروج ۱۰۰٪ دی اکسید کربن ، بوی غذا ، بخار چربی موجود در کابین شده است و همچنین سرعت گردش اکسیژن در داخل کابین را افزایش داده که در نهایت منجر به افزایش راندمان شعله های داخل فر می شود.

- **مجهز به سیستم تنظیم دمای خودکار داخل فر:**  
با نصب سیستم ترموستات، دمای فر پس از رسیدن به درجه مورد نظر شما ثابت مانده و به دلیل عایق بندی کامل کابین فر اتلاف انرژی به حداقل می رسد و در نتیجه مدت زمان پخت غذا به صورت چشم گیری کاهش می یابد.
- **رویه یک تکه جهت سهولت در پاکیزگی سطح اجاق:**  
رویه های یک تکه اجاق گاز با طراحی و تنظیم دقیق، صفحه را در حالتی قرار داده که به هیچ عنوان امکان نفوذ مواد غذایی بین بدنه و صفحه اجاق وجود ندارد و مانع از بوجود آمدن باکتریها در اثر تجمع مواد غذایی می شود.

- **مجهز به سیستم ایمنی ترموکوپل سوپر تاپ تایم Top Time و Super Top Time:**  
اجاقهای این شرکت مجهز به سیستم ایمنی ترموکوپل بوده که پس از خاموش شدن شعله به هر دلیلی این سیستم عمل نموده و بلافاصله جریان گاز را قطع کرده و ایمنی کامل را برای مصرف کننده ایجاد می نماید. در اجاقهای ترموکوپل دار می بایست پس از روشن شدن شعله دسته شیر را مدت زیادی نگه داشت تا ترموکوپل گرم شده و شعله روشن بماند که این فرآیند در اجاق گازهای این شرکت ظرف مدت ۰ الی ۳ ثانیه (در ترموکوپل های سوپر تاپ تایم) و ظرف مدت ۳ الی ۵ ثانیه (در ترموکوپل های تاپ تایم) عمل می کند.

- **مجهز به سیستم ایمنی ترموکوپل داخل فر:**  
علاوه بر شعله های بالای اجاق، برای شعله های آون و گریل داخل کابین نیز سیستم ایمنی ترموکوپل (تاپ تایم و سوپر تاپ تایم) نصب شده که موجب افزایش ضریب اطمینان، هنگام خاموش شدن شعله می گردد و به طور کامل جریان گاز را قطع می کند.

- **مجهز به میکرو سوئیچ ایمنی فر:**  
این سیستم از حوادث احتمالی نشت گاز در کابین فر جلوگیری میکند. نحوه عملکرد بدین شکل طراحی شده است که هنگام بسته بودن درب فر، فندکهای داخل فر از کار افتاده و فقط زمانی که درب فر باز باشد فندکهای داخل فر عمل می کند.

- **مجهز به فندک داخل فر:**  
جهت سهولت در روشن کردن شعله های آون و گریل داخل فر، فندک اتوماتیک تعبیه شده است که بدون دخالت دست به راحتی قابلیت روشن شدن شعله ها را امکان پذیر کرده است.

- **مجهز به سیستم فندک خود کار Auto Fire:**  
این تکنولوژی برای کلیه شعله های اجاق بکار گرفته شده است که همزمان با چرخاندن دسته شیر شعله ها به صورت اتوماتیک روشن می شوند.

- **دارای شبکه چدن مقاوم سازی شده:**  
رویه های چدن صفحه رو از بهترین مواد تهیه شده است که در مقابل ضربه و شوکهای حرارتی مقاومت زیادی دارد.

### ● مقاوم سازی سطح فلزات با پوشش الکترواستاتیک :

کلیه سطوح فلزات با استفاده از رنگ الکترواستاتیک (پودری) با درجه کیفی بالا عایق گردیده و کلیه قطعات نگهدارنده داخلی (بست ها) از ورق گالوانیزه تهیه شده است که این ترکیب مقاوم در برابر رطوبت می باشد.

### ● درب شیشه ای سکوریت دو جداره :

با استفاده از شیشه دوپل سکوریت شده و شیشه ی بیرونی تمام سکوریت ضد شوک. فضایی بین دو شیشه به وجود آمده که به صورت چشم گیری باعث جلوگیری از اتلاف انرژی می گردد.

### ● پایه های آبکاری شده و زیبا با قابلیت تنظیم ارتفاع با تمامی سطوح استاندارد

### ● دارای گرمخانه با دمای یکنواخت جهت گرم نگه داشتن غذا

### ● لعاب دولایه ضد اسید و مقاوم در برابر ضربه و خش

### ● دارای دو سینی لعابی چربی گیر داخل کابین فر

### ● لاستیک عایق درب فر به منظور توزیع یکنواخت گرما داخل کابین و جلوگیری از اتلاف حرارت و انرژی

### ● عملکرد فر با درب بسته :

عملکرد فر با درب کاملاً بسته می باشد و نیازی به باز گذاشتن درب فر هنگام استفاده از گریل و آون نیست.

### ● سر شعله ها :

سر شعله های اجاق از بهترین نوع و با راندمان بالای سوخت، و بهینه سوز اختلاطی با مصرف گاز کمتر می باشد. طراحی این سر شعله ها به صورتی انجام گرفته که هنگام طبخ غذا و یا سر ریز غذا از کثیفی ها دور بوده و نیاز به شستشو در این سر شعله ها به صورت چشم گیری کاهش یافته است.

### ● شیشه درب رو :

شیشه درب رو با طراحی بسیار زیبا، ضد شوک و سکوریت کامل می باشد و همچنین، نگهدارنده های طرفین شیشه (پایه زهوار لولا) به نحوی طراحی گردیده که مصرف کننده می تواند به آسانی شیشه را به سمت بالا کشیده و از نگهدارنده ها جدا کرده و پس از شستشو مجدداً در جای خود نصب نماید.

### ● دستگیره های مقاوم در برابر حرارت و مواد اسیدی

### ● دارای موتور جوجه گردان

### ● ولوم های مقاوم در برابر حرارت

|    |   |
|----|---|
| ۵  | ..... ۱. دستورالعمل های لازم برای نگهداری و استفاده مناسب |
| ۷  | ..... ۲. نصب محصول  |
| ۹  | ..... ۳. اتصال به انواع مختلف گازها                       |
| ۱۱ | ..... ۴. اقدامات نهایی                                    |
| ۱۲ | ..... ۵. عملکرد صفحه کنترل جلو                            |
| ۱۴ | ..... ۶. استفاده از شعله های اجاق گاز                     |
| ۱۵ | ..... ۷. دستورالعمل استفاده از فر اجاق گاز                |
| ۱۷ | ..... ۸. نظافت و نگهداری                                  |
| ۱۹ | ..... ۹. نگهداری ویژه                                     |
| ۲۰ | ..... ۱۰. راهنمای استفاده از تایمر                        |
| ۳۱ | ..... ۱۱. مونتاژ اجاق های دارای صفحه لعابی                |
| ۳۲ | ..... ۱۲. سرویس و تعویض موتور جوجه گردان                  |
| ۳۳ | ..... ۱۳. جدول پخت مواد غذایی                             |

### توصیه های نصب و راه اندازی

این توصیه ها برای تکنسین های مجرب که آشنایی کامل با سیستم خروجی گاز، نصب محصول، راه اندازی و آزمایش آن را دارند می باشد.

### توصیه های لازم جهت مصرف کننده

این بخش شامل توصیه های ایمنی، توضیح محصول، همچنین روش صحیح نظافت و نگهداری آن می باشد.

## ۱- دستور العمل های لازم برای نگهداری و استفاده مناسب



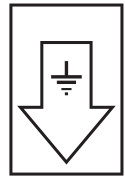
این دفترچه مکمل محصول می باشد لذا باید با دقت نگهداری شود و همواره در مکان قابل دسترسی برای تمامی عملیات ، در طول عمر اجاق گاز قرار گیرد ، توصیه می شود قبل از استفاده از اجاق گاز این دفترچه به دقت خوانده شود . تعمیرات و عملیات فنی نصب باید توسط شخصی مجرب در این زمینه صورت پذیرد .

● این محصول برای پخت و گرم کردن مواد غذایی خانگی تولید شده است و در مقابل تمامی استفاده های ناصحیح دیگر ، شرکت سازنده هیچگونه مسئولیتی بعهده نخواهد گرفت .



● متعلقات بسته بندی محصول را در محیط خانه قرار ندهید . قسمت های مختلف بسته بندی محصول را از هم جدا کرده و آن ها را به ظروف زباله مخصوص انتقال دهید .

● با توجه به توصیه ها و قواعد ایمنی ، مصرف کننده ملزم به اتصال بخشی الکتریکی به زمین می باشد .  
(سیم ارت)



● وقتی اتصال به برق توسط دو شاخه یا سوکت ها صورت می پذیرد باید در مورد آن اطمینان حاصل شود ، همچنین اتصال باید توسط کابل های فشار قوی و با رعایت مقررات موجود در این زمینه صورت پذیرد .

● مکان اتصال دوشاخه کابل باید پس از نصب محصول قابل دسترسی باشد .

● هرگز کابل را مستقیماً به پریز وصل نکنید .

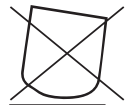
● سریعاً پس از نصب محصول آن را آزمایش کنید . مطابق توصیه های این دفترچه در صورتی که محصول به صورت صحیح کار نکرد اتصال آن را قطع نمایید و به نزدیکترین سرویسکار مجاز اطلاع دهید و هرگز برای تعمیر آن تلاش نکنید .



● هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید ، اطمینان حاصل نمائید که شیرهای کنترل در وضعیت خاموش قرار گرفته است .

● از قرار دادن ظروف فاقد کف صاف (محدب) روی اجاق بپرهیزید .

● از استفاده کردن شعله پخش کن هایی که باعث هدایت شعله خروجی اجاق گاز به اطراف می گردد بپرهیزید .



● شیشه درب رو را با دست و به آرامی پایین بیاورید .

توجه : درب شیشه ای رو ممکن است در مجاورت هوای بسیار گرم ، ترک خورده و خرد شود بنابراین تمام سر شعله های اجاق را خاموش کنید و اجازه دهید که اجاق کاملا خنک شود و سپس شیشه را پایین بیاورید. در طول استفاده از محصول برخی از بخش های آن بسیار داغ می شوند ، لذا از لمس کردن قسمت های گرم اجاق بپرهیزید.



محصول برای استفاده بزرگسالان طراحی گردیده ، لذا از نزدیک شدن کودکان به اجاق یا بازی کردن با آن جلوگیری نمایید.

اگر محصول روی قطعه مجزا از زمین نصب شده ، باید در وضعیتی قرار گیرد که از حرکت آن جلوگیری شود. سازنده هیچگونه مسئولیتی را در قبال ایجاد ضرر و زیان به اشخاص در صورت بی توجهی به نکات بالا یا ایجاد اشکال در اجاق گاز در صورت استفاده نکردن از قطعات یدکی اصل نمی پذیرد.



## نکات زیر را به اعضاء خانواده خود آموزش دهید :

- از گذاشتن ظروف کوچک روی شعله های بزرگ و یا بالعکس خودداری نمایید.
- استفاده از ظروف درب دار موجب جلوگیری از هدر رفتن حرارت و صرفه جویی در سوخت می گردد.
- به هیچ وجه برای جابجایی اجاق از دستگیره فر یا سایر دستگیره ها و ولوم ها استفاده نکنید.
- در اجاق گازهای استیل روکش صفحه رو را قبل از اولین استفاده حتما جدا نمایید.
- از سر رفتن غذا روی اجاق گاز جلوگیری نمایید و برای پخت و پز از ظروف لبه بلند استفاده نمایید.
- در صورتی که در موقع سرخ کردن غذا ، روغن داخل ظرف آتش گرفت، کاملا خونسردی خود را حفظ نموده و ابتدا شبر شعله مربوطه را بسته و اجاق را خاموش نمایید، سپس حوله ای خیس را با احتیاط روی ظرف پهن کنید تا آتش خاموش شود. از ریختن آب داخل ظروف مشتعل و یا حرکت دادن آن خودداری نمایید.
- هر شش ماه یک بار شیلنگ گاز و اتصالات را با کف صابون کنترل نمایید.
- هرگز مواد قابل اشتعال را درون اجاق قرار ندهید زیرا ممکن است به صورت تصادفی جرقه ایجاد گردد.



## توصیه های نصب و راه اندازی

● برچسب مشخصات فنی، شماره ثبت و نام محصول روی اجاق گاز در مکان قابل رویت نصب شده است. این برچسب نباید جدا شود.

● در هنگامی که بوی گاز استشمام گردید، شیر اصلی گاز را ببندید و سپس پنجره ها را باز نموده و با حوله ای خیس، هوای مخلوط با گاز را به بیرون از پنجره هدایت نمایید. در این حالت به هیچ وجه وسایل الکتریکی را روشن یا خاموش نکنید و اگر کنتور برق در بیرون از محوطه قرار دارد، ابتدا کلید کنتور را قطع نمایید و در غیر اینصورت به کنتور هم دست نزنید.

| مشخصات فنی اجاق گاز |    |                 |    |                |                        |          |  |
|---------------------|----|-----------------|----|----------------|------------------------|----------|--|
| ابعاد پنج شعله      |    | ابعاد چهار شعله |    | فشار گاز طبیعی | برق مصرفی              |          | مشخصات الکترونیکی                                |
| طول                 | ۹۰ | طول             | ۶۰ | ۱۸۰ mmH2O      | ولتاژ                  | ۲۲۰ ولت  | قدرت لامپ داخل فر ۱۵ وات                         |
| عرض                 | ۶۰ | عرض             | ۶۰ | ۱۷/۶ mbar      | فرکانس<br>ماکزیمم آمپر | ۵۰ هرتز  | قدرت موتور جوجه<br>گردان ۵ وات<br>۲ دور در دقیقه |
| ارتفاع              | ۸۵ | ارتفاع          | ۸۵ |                | مصرفی                  | ۲/۰ آمپر | ولتاژ خروجی الکتروود<br>فندک ۷ کیلو ولت          |

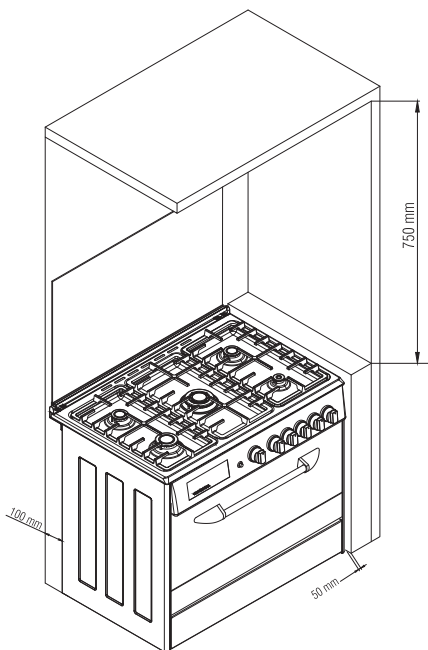
### ۲- نصب محصول :

این محصول باید توسط اشخاص متخصص در این زمینه نصب گردد. این افراد باید توسط شرکت تأیید شده باشند.

همانطور که در تصویر نشان داده شده است، محصول می تواند مقابل دیوار بلندتر از اجاق و با فاصله حداقل ۵۰ میلی متر از کناره قرار گیرد.

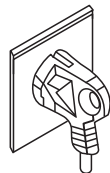
حداقل فاصله محصول با سقف یا هودی که در بالای آن قرار گرفته، باید ۷۵+mm باشد.

همانطور که در شکل مشاهده می کنید فاصله از دیوار جانبی و پشت اجاق باید به ترتیب ۵۰ و ۱۰۰ میلی متر باشد.



## ۲- ۱ اتصال الکتریکی :

- اطمینان حاصل نمائید که خطوط فشار قوی برق با مشخصات بر چسبی که روی اجاق گاز نشان داده شده مطابق باشد، این برچسب نباید هرگز از محصول جدا شود.
  - توجه شود که شیلنگ گاز به هیچ وجه نبایستی از مقابل آگزوزها (محل خروجی گازهای داخل کابین فر) عبور نماید.
  - اتصال به برق ممکن است با دوشاخه یا سوکت صورت پذیرد. لذا باید توجه داشت که دوشاخه یا سوکت با سیم انتخاب شده مطابقت داشته باشد. اتصال ارت محصول الزامی است، لذا قبل از اتصال محصول به برق از اتصال ارت آن مطمئن باشید. از کاهنده ها، آداپتور و دوراهی استفاده ننمائید.
  - اگر کابل محصول نیاز به تعویض داشت، توجه داشته باشید که روکش کابل جدید نباید کم تر از 1/5 mm (کابل 1.5×3) باشد همچنین به خاطر داشته باشید سیمی که به اجاق گاز وصل می گردد حتما استاندارد دو سیم ارت (زرد - سبز) داشته باشد
- این کار باید توسط فرد متخصص که عمل اتصال الکتریکی اجاق گاز را انجام می دهد صورت پذیرد.



L=قهوه ای      N=آبی      ↓      زرد - سبز

## ۲- ۲ توصیه های مربوط به تهویه

- مکانی که محصول در آن قرار گرفته باید دارای سیستم تهویه هوا به شرح ذیل باشد :
- آشپزخانه نیاز به پنجره های قابل باز شدن و یا مجراهای تخلیه هوا و یا نیاز به هواکش مناسب دارد.
- برای محیط آشپزخانه به حجم ۵ متر مکعب دریچه ای به ابعاد ۱۰×۱۰ سانتیمتر مربع نیاز است.
- اگر آشپزخانه دارای یک درب است که مستقیم به فضای بیرون باز می شود و فضای آشپزخانه بیش از یک متر مکعب است، نیازی به مجرای تخلیه هوا نمی باشد.
- اجاق گاز را در محلی قرار دهید که در مسیر جریان باد نباشد.
- این محصول نباید در اتاق خواب یا اتاق نشیمن با حجم کمتر از ۲۰ متر مکعب نصب گردد.



## توصیه های نصب و راه اندازی

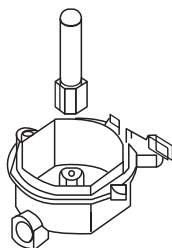
- برای اتصال به گاز از شیلنگ لاستیکی انعطاف پذیری استفاده کنید که دارای استاندارد بوده و طول آن نباید از ۱/۵ متر بیشتر باشد.
- هنگام اتصال توجه کنید که هیچگونه فشاری از اجاق به شیلنگ وارد نشود و همچنین در مجاورت لبه تیز و یا خروجی هوای گرم قرار نگیرد.
- توصیه می گردد یک شیر توپکی سر راه اتصال اجاق با گاز شهری ، قرار گیرد که در مواقع مورد نیاز جریان گاز را سریعاً قطع نماید.
- شیلنگ گاز را نباید از سقف ، کف و یا داخل دیوار عبور داده شود.
- در پایان کار حتماً به وسیله کف صابون نشت گاز را کنترل کنید.
- هنگام نصب اجاق با چرخاندن سر شیلنگی شیلنگ گاز را در بهترین وضعیت قرار دهید.

### ۳- اتصال به انواع مختلف گازها

- محصول شما برای گاز طبیعی تنظیم گشته ، برای استفاده از گاز مایع باید نازل ها تعویض شده و سپس شعله تنظیم گردد.

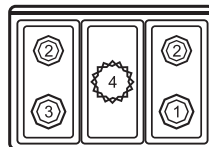
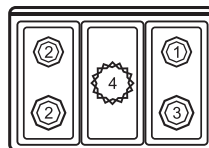
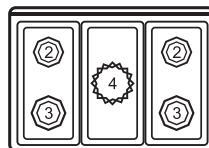
#### ۳-۱ تعویض نازل سر شعله های روی اجاق

- ۳-۱-۱ کلاهک سر شعله های روی اجاق را جدا کنید.
- ۳-۱-۲ نازل را با استفاده از آچار مخصوص باز کنید.
- ۳-۱-۳ نازل را با توجه به نوع گاز مصرفی و توضیحات جدول ۳-۲ تعویض نمایید.



### ۳-۲ جدول مشخصات نازل

| شعله      | گاز مایع<br>صدم میلی متر | گاز شهری / صدم میلی متر |
|-----------|--------------------------|-------------------------|
| کوچک (۱)  | ۶۰                       | ۹۰                      |
| متوسط (۲) | ۷۰                       | ۱۱۰                     |
| بزرگ (۳)  | ۸۰                       | ۱۲۰                     |
| پلوپز (۴) | ۹۰                       | ۱۵۰                     |
| گریل      | ۹۰                       | ۱۳۰                     |
| اُون      | ۱۱۰                      | ۱۶۰                     |



### ۳-۳ تنظیم برنر اجاق

برای تنظیم برنر اجاق مراحل زیر را انجام دهید :

- درب اجاق را باز نمائید.
- سینی های داخل اجاق را بردارید

#### ۳-۳-۱ تعویض نازل های برنر اجاق گاز

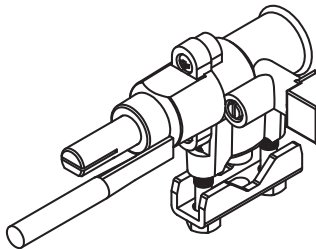
- بیج های ثابت کننده برنر را باز کنید.
- برنر را به سمت راست فشار دهید و برای دسترسی به نازل از آچار مخصوص استفاده نمائید سپس نازل را با نازل مناسب ( طبق جدول ۳-۲) تعویض نمائید.

### ۴- اقدامات نهایی :

پس از تعویض نازل سر شعله ها ، کلاهک ها و سایر قطعات را در جای خود قرار دهید .  
در پایان تنظیمات با توجه به نوع گاز مصرفی ، برچسب مشخصات گاز جدید را جایگزین نمایید .

#### ۴-۱ تنظیم کمترین شعله اجاق برای گاز مایع و گاز طبیعی :

شعله اجاق گاز را روشن کرده و آنرا در کمترین حالت ممکن قرار دهید . ولوم شیر را بیرون کشیده و پیچ تنظیم کنار میله شیر گاز را بچرخانید تا به کمترین شعله مورد نظر برسید . این عملیات را برای شعله های دیگر آزمایش کنید . (شعله ها را به سرعت از حالت بیشترین به حالت کمترین تغییر دهید ، شعله ها نباید خاموش شوند) .



- شعله را در کمترین حد ممکن به مدت ۱ دقیقه نگه دارید تا از عملکرد ترموکوپل اطمینان حاصل نمایید .

#### ۴-۲ تنظیم برنر اجاق :

شیر ترموستات اجاق مجهز به یک پیچ است که عمل تنظیم حداقل شعله را انجام می دهد که به راحتی قابل مشاهده می باشد . وقتی نوع گاز مصرفی تغییر می کند ، شیر ترموستات را باید به صورت زیر تنظیم نمود :

● برنر اجاق را با حداکثر شعله به مدت ۱۰ - ۱۵ دقیقه روشن نمایید . توجه داشته باشید که درب اجاق گاز بسته و سینی های داخل فر ، جدا شده باشند . سپس آنرا به پایین ترین دما ببرید و بعد ولوم را برداشته و با استفاده از پیچ گوشتی مناسب ، شعله را تنظیم نمایید .

● برای گاز مایع پیچ تنظیم شیر ترموستات را تا حد امکان در جهت عقربه های ساعت بچرخانید .



● برای گاز طبیعی شیر ترموستات را تنظیم نموده و در نتیجه با چرخاندن ولوم ترموستات از حالت زیاد به کم باید شعله ثابت و پایدار باقی بماند ، وقتی این کار به صورت کامل انجام پذیرفت پیچ را در جای خود با استفاده از رنگ یا مواد مشابه پلیمپ نمایید و سپس درب اجاق گاز را بسته و اطمینان حاصل نمایید که برنر در حالت ۱/۲ یا (کمترین) قرار دارد .






### ۴-۳ جابجائی و تراز نمودن محصول

پس از استقرار محصول و اتصال الکتریکی ، محصول را با استفاده از چهار عدد پایه تنظیم و تراز نمایید . برای پخت و پز بهینه ، محصول باید کاملا تراز باشد .

## ۵- عملکرد صفحه کنترل جلو

تمامی کلیدهای اجاق روی صفحه کنترل جلو قرار گرفته اند.

|   |                   |
|---|-------------------|
|  | شعله جلو سمت راست |
|  | شعله عقب سمت راست |
|  | شعله عقب سمت چپ   |
|  | شعله جلو سمت چپ   |
|  | شعله مرکزی        |

|   |                 |
|---|-----------------|
|  | ولوم سلکتور     |
|  | ولوم دقیقه شمار |
|  | کلید چراغ اجاق  |
|  | کلید جرقه زن    |
|  | گریل / فر       |

### روشهای مختلف روشن کردن شعله ها :

#### روش اول : روشن کردن شعله های مجهز به میکرو سوئیچ جرقه زن :

با فشار دادن و چرخاندن ولوم (دسته شیر) در جهت خلاف عقربه های ساعت ، میکروسوئیچ جرقه زن عمل کرده و شعله روشن می شود و ترموکوپل گرم شده و عمل نگه داری شعله را کنترل می کند . چنانچه پس از رها کردن ولوم شعله خاموش شد ، تمام عملیات را تکرار کنید .

#### روش دوم : روشن کردن شعله ها با استفاده از کلید جرقه زدن :

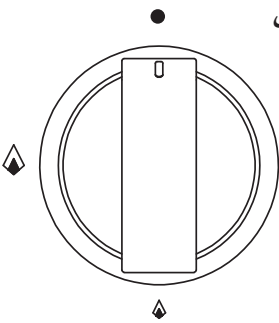
با چرخاندن ولوم در خلاف جهت عقربه های ساعت و فشار دادن کلید جرقه زن به صورت ممتد ، شعله روشن خواهد شد و برای تنظیم شعله ، ولوم را بین محدوده حداکثر شعله و حداقل شعله بچرخانید . برای خاموش کردن شعله آن را مجدداً در وضعیت **O** قرار دهید .

#### روش سوم : روشن کردن شعله ها بصورت دستی :

این روش همواره امکان پذیر است حتی در مواردی که جریان برق قطع می باشد . کلیه شعله های اجاق گاز را با استفاده از کبریت روشن نمایید .

### روش استفاده از ولوم شعله برای پخت و پز :

با فشار دادن و چرخاندن هم زمان ولوم در جهت خلاف عقربه های ساعت به طرف حداقل ، شعله روشن خواهد شد . برای تنظیم شعله ولوم را بین بیشترین شعله و کم ترین شعله بچرخانید و برای خاموش کردن ، آن را دوباره در وضعیت O قرار دهید .

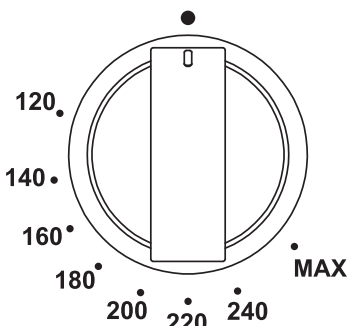


### ولوم ترموستات اجاق گاز :

این ولوم برای روشن کردن فر و گریل اجاق گاز استفاده می گردد جهت روشن کردن فر باید ولوم را در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید و دمای مورد نظر را بین حداقل ۱۲۵ و حداکثر (Max) تنظیم کنید .

جهت روشن کردن گریل باید ولوم را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید .


OVEN  GRILL



### کلید چراغ اجاق :

این کلید امکان روشن شدن چراغ درون اجاق گاز را در هر لحظه ای فراهم می سازد .

### کلید جرقه زن دستی :

این کلید که با علامت  مشخص شده است ، جهت روشن کردن کلیه شعله های بالا و شعله های داخل فر کاربرد دارد .

## ۶- استفاده از شعله های اجاق گاز

### ۶-۱ روشن کردن شعله های اجاق گاز



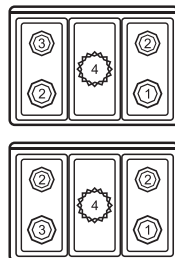
- قبل از روشن کردن اجاق ، طرز قرار گرفتن سر شعله در مکان صحیح خود و درست بودن مکان کاسه سر شعله را بازرسی نمائید . ضمناً اطمینان حاصل نمائید که سوراخ های روی سر شعله کاملاً منطبق بر پین ها و روی ترموکوپل قرار گیرند .
- قبل از روشن کردن اجاق ، محافظ شیشه ای را بالا برده و قبل از پایین آوردن محافظ ، تمام شعله ها را خاموش و صبر کنید تا خنک شوند .
- علائم اطراف هر یک از ولوم های اجاق ، نشان دهنده موقعیت و وضعیت آن شعله است .
- اگر شعله به صورت تصادفی خاموش شد ، بخش ایمنی ( ترموکوپل ) به صورت خودکار فعال شده و جلوی انتشار گاز را می گیرد ، با وجود اینکه شیر گاز باز باشد .

### ۶-۲ توصیه های عملی برای استفاده از اجاق گاز

برای استفاده بهتر از اجاق و مصرف کمتر انرژی از ظروف سر پوش دار که از نظر اندازه متناسب با سر شعله اجاق باشد استفاده کنید تا شعله اطراف ظرف را در بر نگیرد .  
وقتی آب به نقطه جوش رسید شعله را کم کنید تا سرریز نشود . همچنین تمام ظروف باید دارای کفی صاف باشند . وقتی از چربی و روغن استفاده می کنید ، کاملاً دقت نمائید که زیاد داغ نشده و باعث آتش سوزی نشوند . اگر شعله به طور ناگهانی خاموش شد ، ولوم را به سمت وضعیت خاموش بچرخانید و شعله را خاموش نمائید و برای روشن کردن مجدد ، حداقل ۱ دقیقه صبر نمائید .

### ۶-۳ اندازه ظروف

| شعله         | حداقل و حداکثر اندازه قطر ظروف ( سانتی متر ) |
|--------------|--|
| قهوه جوش (۱) | ۱۲ - ۱۴                                      |
| متوسط (۲)    | ۱۶ - ۲۲                                      |
| بزرگ (۳)     | ۱۸ - ۲۶                                      |
| پلوپز (۴)    | ۱۸ - ۲۶                                      |





## ۷- دستورالعمل استفاده از فر اجاق گاز:

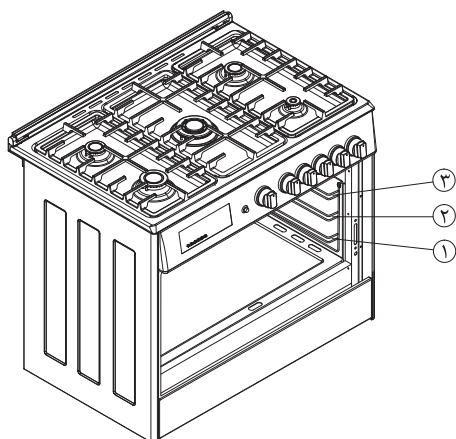
### ۷-۱ هشدارها و توصیه های عمومی

- هنگام استفاده از فر برای اولین بار، فر پائین را با حداکثر دما (Max) روشن نموده و این کار را برای مدت ۱۵ الی ۳۰ دقیقه ادامه دهید تا پس مانده های روغن ، رطوبت و بوی نامطبوع داخل کابین از بین برود .
- در هنگام پخت و پز هرگز کف فر را با فویل های آلومینیومی نپوشانید .
- قطعات فر اجاق که در تماس با مواد غذایی هستند از موادی مطابق با استاندارد ، تولید شده است .
- اجاق گاز مجهز به سیستم ایمنی پیشرفته می باشد که در هنگام بسته بودن درب فر جرقه زن عمل نمی کند .
- پس از روشن کردن شعله های فر و گریل به مدت ۲ الی ۳ دقیقه قبل از بستن درب صبر کنید تا شعله تثبیت گردد .
- برای جلوگیری از آلودگی زیاد فر توصیه می شود برای پخت گوشت آن را بر روی سینی بگذارید و اگر از گریل استفاده می شود ، سینی را در سطوح پایین تر قرار دهید .
- جهت پختن مواد غذایی مانند (مرغ ، جوجه و ...) الزاما از فر پایین استفاده نمائید و برای بریان و طلایی کردن روی مواد غذایی ، از فر بالا برای مدت زمان کوتاه استفاده نمائید .
- به هیچ عنوان از فر بالا جهت گرم کردن داخل فر استفاده نگردد و ماکزیمم زمان استفاده از فر بالا ۱۰ الی ۱۵ دقیقه می باشد .



### ۷-۲ استفاده از طبقات فر :

| غذا              | قفسه های پخت |
|------------------|--------------|
| گوشت تخت یا نازک | ۱            |
| کباب چرخشی       | ۲- ۳         |
| مرغ و ماکیان     | ۲- ۳         |



### ۷-۳ روش های روشن کردن فر :

#### ۷-۳-۱ روشن کردن فر با جرقه زن :

درب فر را کاملا باز کنید ، ولوم ترموستات را فشار دهید و آن را در جهت عکس عقربه های ساعت برای رسیدن به دمای حداکثر بچرخانید. زمانی که فر روشن است ولوم را برای مدت کوتاهی پایین نگهدارید و اجازه دهید تا ترموکوپل گرم شود.

این بخش نباید برای زمان بیشتر از ۱۵ ثانیه بدون تغییر بماند لذا اگر پس از این مدت برنرها روشن نشدند بعد از ۱ دقیقه این عمل را تکرار نمایید.

دمای انتخابی شما بصورت اتوماتیک در داخل فر کنترل می شود، لذا چنانچه بعد از ۱۵ الی ۲۰ دقیقه تغییری در شعله داخل فر (برنر پایین) مشاهده نمودید ، طبیعی است (چون شعله در حالت ۱/۲ است).

#### ۷-۳-۲ روشن کردن فر به صورت دستی :

درب فر را به طور کامل باز کنید و ولوم ترموستات را فشار دهید و در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید. شعله آتش را در مجاورت مشعل قرار دهید سپس هنگامی که فر روشن شد برای مدت کوتاهی ولوم را در همان وضعیت نگهدارید و اجازه دهید تا ترموکوپل گرم شود و ولوم را رها کنید. روشن بودن اجاق را از سوراخ روی سینی بازرسی نمایید و با چرخاندن ولوم، دمای دلخواه را انتخاب کنید. اگر شعله به صورت تصادفی خاموش شد ولوم را مجدداً به وضعیت خاموش برگردانید و قبل از روشن کردن دوباره آن ، یک دقیقه صبر نمایید.

#### ۷-۴ استفاده از جوجه گردان :

مواد غذایی را تا حداکثر ۴ کیلو گرم 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.

### ۵-۷ استفاده از فر اجاق :

پس از روشن کردن مشعل فر مدت ۳-۲ دقیقه منتظر بمانید تا محفظه کابین فر کاملاً گرم شود سپس درب فر را ببندید. غذا باید در طبقات مختلف اجاق به صورتی که در جدول ۲-۷ آمده است، قرار گیرد. توجه گردد جهت استفاده از فر برای اولین بار باید مشعل آن و گریل محفظه کابین فر را به مدت ۱۵ - ۱۰ دقیقه روشن بگذارید (در حالیکه درب فر اجاق باز می باشد) تا دود ناشی از بخار روغن های صنعتی مشعل آن و گریل از محفظه کابین خارج گردد سپس میتوان از فر اجاق استفاده نمود.

هشدار :

- درب اجاق باید در حین پختن غذا با استفاده از اجاق فر و جوجه گردان به صورت بسته باشد.
- در طول کار اجاق یا بعد از آن قطعات قابل دسترس ممکن است بسیار داغ باشند، لذا دور از دسترس کودکان باید نگهداری شوند.
- هنگام استفاده از جوجه گردان، سینی داخل کابین فر را بر روی پایین ترین طبقه قرار دهید تا تمام چربی ها و روغن های ایجاد شده را جمع نماید.
- هنگام استفاده از فر کلیه صفحه های اضافی و سینی را از درون کابین فر خارج نمایید.

### ۸ - نظافت و نگهداری

قبل از نظافت اجاق گاز، همیشه صبر نمایید تا اجاق کاملاً خنک شود. برای تمیز کردن سطح ورق ها، همواره از مواد خاصی که شامل ذرات زبر و خشن یا شامل مواد اسیدی نمی باشند، استفاده نمایید.

#### ۸-۱ نظافت ورق های استیل و لعاب شده :

- قبل از انجام هر نوع عملیات نظافت، شیر اصلی گاز را قطع کنید.
- برای نگهداری بهینه ورق های استیل پس از هر بار استفاده، کاملاً آن ها را تمیز کنید.
- سطح لعاب را مرتب با آب و صابون شست و شو دهید و از تماس مواد اسیدی و قلیایی (سرکه، نمک، آب لیمو... ) بر روی صفحات لعابی جلوگیری نمایید.

#### ۸-۱-۱ چگونگی استفاده از مواد پاک کننده :

مواد پاک کننده را روی دستمال نرمی ریخته و روی سطح قطعات بمالید، سپس با یک پارچه نرم سطح را کاملاً خشک کنید.

### ۲-۱-۸ نظافت لکه های غذا یا پس مانده ها :

هرگز از قطعات فلزی یا اجسام نوک تیز برای این منظور استفاده نکنید. این اجسام به سطح ورق ها آسیب می رسانند از مواد عادی غیر خشن و در صورت لزوم از اجسام چوبی یا پلاستیکی استفاده نمائید. با استفاده از یک پارچه نرم سطح مورد نظر را تمیز کنید. مراقب باشید تا پس مانده های غذا یا مواد شکر دار (از قبیل مربا) به درون اجاق نریزند. اگر این مواد به مدت زیادی روی قطعات اجاق باقی بمانند امکان وارد آوردن آسیب به لعاب های روی قطعات را بوجود می آورد.

### ۲-۸ تمیز کردن قطعات اجاق گاز

#### ۱-۲-۸ درب شیشه ای رو :

شیشه را می توان به آسانی از روی اجاق جدا نمود که در این حالت راحت تر می توان آن را نظافت نمود.

#### ۲-۲-۸ سیخ جوجه گردان :

سیخ را جدا کرده سپس آن را در آب گرم بشویید (بدون استفاده از مواد شوینده زیر و خشن) آن را در جای خود قرار دهید. ارتباط مدام با آتش ممکن است موجب تغییر رنگ در بعضی از قطعات شود که این امر طبیعی است.

#### ۳-۲-۸ سر شعله ها :

کلاهک سر شعله ها را جهت نظافت جدا کنید و آن ها را در آب داغ، بدون استفاده از مواد شوینده بشوئید و سپس خشک نمائید.

**هشدار :** این قطعات را هرگز با استفاده از ماشین ظرفشویی نشوئید. سر شعله ها می توانند در محلول آب گرم و مواد شوینده قرار گیرند.

سر شعله ها در جای خود قرار داده و مطمئن شوید کاملاً در جای خود قرار گیرند و مراقب باشید که سوراخ های روی سر شعله ها کاملاً منطبق بر جرقه زن و ترموکوپل باشد.

#### ۴-۲-۸ پین جرقه زن و ترموکوپل :

برای اینکه جرقه زن و ترموکوپل به صورت منظم کار کنند باید همواره تمیز باشند، آن ها را به صورت منظم بازرسی نمائید و در صورت لزوم آن ها را با یک دستمال خیس، پاک کنید و پس مانده های غذا را می توان با استفاده از خلال دندان از بین جدا نمود.

### ۳-۸ نظافت فر

- فر را به صورت منظم پس از خنک شدن پاکیزه نمائید.
- داخل فر، سیخ و سینی ها را با آب داغ و مواد شوینده غیر زبر پاکیزه نموده و خشک کنید.

### ۴-۸ درب شیشه ای :

درب شیشه ای باید همواره تمیز نگه داشته شود. از دستمال کاغذی مخصوص جهت پاک کردن لکه ها و در صورت لزوم از مواد شوینده استفاده نمائید.

### ۹- نگهداری ویژه :

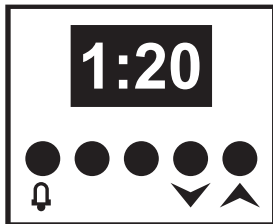
اجاق گاز نیاز به نگه داری ویژه دارد مانند تعویض قطعاتی از قبیل بست ها، لامپ و ... توضیحات زیر بیانگر چگونگی این عملیات می باشد. قبل از هرگونه عمل تعویض باید اتصال الکتریکی دستگاه قطع گردد.

### ۱-۹ تعویض لامپ چراغ :

پوشش آنرا با چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت جدا کرده و سپس لامپ را با یک لامپ جدید جایگزین کرده (W15) و سپس پوشش آنرا در جای خود قرار دهید.

### خدمات تکمیلی پس از فروش و قطعات یدکی :

قبل از خروج از کارخانه، اجاق توسط افراد متخصص و کارشناس، مورد بازرسی قرار گرفته و تست شده است. بنابراین هر تعمیر و تستی که بعدا لازم شود، می بایست توسط افراد متخصص و نماینده قانونی شرکت انجام گیرد. لذا به شما توصیه می شود جهت انجام تعمیرات از نزدیک ترین مرکز تخصصی کمک بگیرید و تنها از قطعات یدکی اصلی و مجاز شرکت سازنده، استفاده نمایید.



این تایمر دارای دو حالت می باشد :

۱- حالت ساعت

۲- حالت تایمر

## ۱- حالت ساعت :

با اتصال اجاق گاز به برق ، صفحه تایمر شروع به چشمک زدن کرده و با فشار تک دکمه سمت چپ صفحه نمایش ثابت می شود و در حالت تنظیم ساعت قرار می گیرد . برای تنظیم ساعت ، با فشار دودکمه سمت راست دقیقه ها تنظیم می شود که دکمه سمت راست اولی برای زیاد کردن زمان و دکمه سمت راست دومی برای کم کردن زمان بکار می رود . ( با هر بار فشار دکمه ، دقیقه ها یکی افزایش و یا کاهش می یابد ، اما نگه داشتن دکمه به صورت ثابت دقیقه ها به سرعت تغییر می کند) .

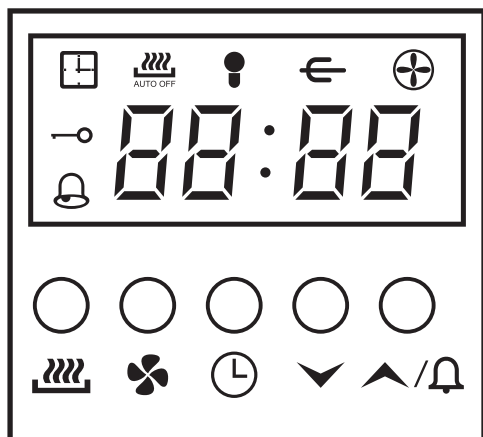
## ۲- حالت تایمر :

برای تنظیم تایمر با فشار دکمه سمت چپ به حالت تایمر وارد می شود که با فشار دکمه سمت راست اولی زمان افزایش و با فشار دکمه سمت راست دومی زمان کاهش می یابد . (زمان به صورت ۱۰ ثانیه افزایش و یا کاهش می یابد) . بعد از هر بار تنظیم شدن تایمر ، تایمر بعد از ۵ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و بعد از رسیدن ثانیه ها به عدد صفر ، تایمر شروع به زنگ زدن می کند ، که دکمه سمت چپ جهت خاموش کردن زنگ تایمر و برگشت به حالت ساعت کاربرد دارد .

با فشار دادن دکمه سومی از سمت راست می توان ساعت را نیز تغییر داد که پس از فشردن این دکمه تایمر شروع به چشمک زدن کرده و با دودکمه سمت راست کم و زیاد می شود .

## تایمر دیجیتال ۵ کلید

(مجهز به تایمر زماندار و فن)



A B C D E

### ۱- حالت ساعت :

با اتصال اجاق گاز به برق ، صفحه تایمر شروع به چشمک زدن کرده و با فشار دکمه C صفحه نمایش ثابت می شود و در حالت تنظیم ساعت قرار می گیرد که جهت تنظیم ساعت از دکمه های D و E استفاده می شود .

### ۲- حالت تایمر

جهت تنظیم تایمر ، در وضعیتی که علامت ● در حالت چشمک زن قرار دارد کلید E را فشار دهید سپس با استفاده از دکمه های D و E زمان را تنظیم کنید .  
بعد از هر بار تنظیم ، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن ثانیه ها به عدد صفر ، تایمر شروع به زنگ زدن می کند که با فشردن کلید E زنگ خاموش شده و به حالت ساعت برگشته .

### ۳- حالت تایمر زماندار

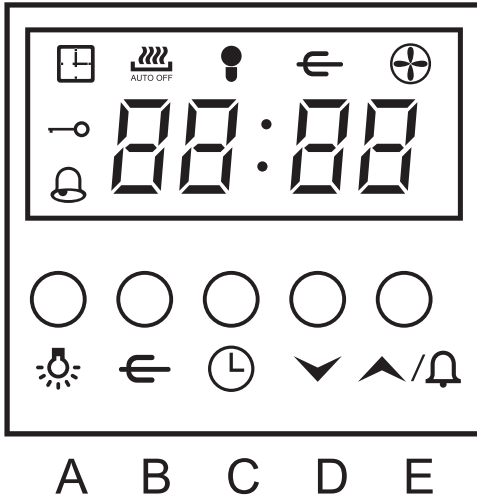
جهت تنظیم تایمر زماندار ، در وضعیتی که علامت ● در حالت چشمک زن قرار دارد کلید A را فشار دهید سپس با استفاده از دکمه های D و E زمان را تنظیم (در این حالت علامت AUTO OFF بر روی نمایشگر روشن می شود) .  
بعد از هر بار تنظیم ، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن دقیقه ها به عدد صفر ، شعله خاموش می شود .

### ۴- قطع و وصل فن :

جهت روشن نمودن فن ، کلید B را فشار داده و با فشار مجدد کلید ، فن خاموش می گردد .  
توجه : دقت کنید پس از اتصال اجاق به برق تا زمانی که صفحه تایمر در حالت چشمک زن قرار دارد شعله ای که مجهز به قطع کن شعله می باشد روشن نخواهد شد و باید در این وضعیت دکمه C را فشار دهید تا صفحه نمایش ثابت شود .

تایمر دیجیتال ۵ کلید

(مجهز به کلید موتور و لامپ)



۱- حالت ساعت :

با اتصال اجاق گاز به برق ، صفحه تایمر شروع به چشمک زدن کرده و با فشار دکمه C صفحه نمایش ثابت می شود و در حالت تنظیم ساعت قرار می گیرد که جهت تنظیم ساعت از دکمه های D و E استفاده می شود .  
تنظیم مجدد زمان نیز پس از فشردن کلید C با استفاده از دکمه های D و E می توان این کار را انجام داد .

۲- حالت تایمر

جهت تنظیم تایمر ، در وضعیتی که علامت ● در حالت چشمک زن قرار دارد کلید E را فشار دهید سپس با استفاده از دکمه های D و E زمان را تنظیم کنید .  
بعد از هر بار تنظیم شدن ، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن ثانیه ها به عدد صفر ، تایمر شروع به زنگ زدن می کند که با فشردن کلید E زنگ خاموش شده و به حالت ساعت برگشته .

۳- قطع و وصل لامپ :

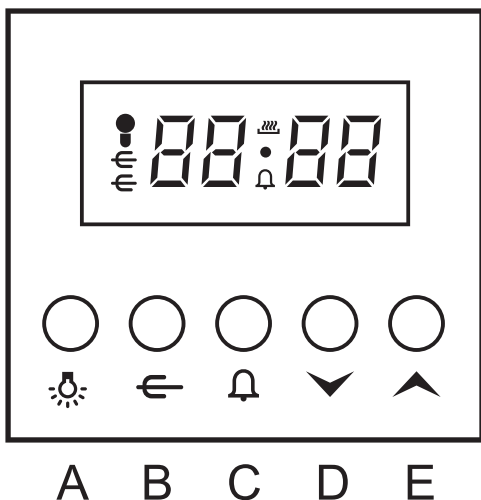
جهت روشن نمودن لامپ ، کلید A را فشار داده و با فشار مجدد کلید ، لامپ خاموش می گردد .

۴- قطع و وصل موتور جوجه گردان :

جهت روشن نمودن موتور جوجه گردان ، کلید B را فشار داده و با فشار مجدد کلید ، موتور خاموش می گردد .



**تایمر دیجیتال ۵ کلید**  
(مجهز به کلید موتور و لامپ)



**۱- حالت ساعت :**

با اتصال اجاق گاز به برق ، صفحه تایمر شروع به چشمک زدن کرده که با فشار دکمه C صفحه نمایش ثابت می شود و در حالت تنظیم ساعت قرار می گیرد. جهت تنظیم ساعت از دکمه های D و E استفاده می شود که با هر بار فشار دکمه ها ، دقیقه ها یک دقیقه افزایش یا کاهش می یابند.  
در صورتی که کلید C را به مدت ۴ ثانیه نگه دارید ساعت شمار شروع به چشمک زدن کرده و شما قادر خواهید بود توسط دو کلید D و E ساعت را یک ساعت افزایش یا کاهش دهید.

**۲- حالت تایمر**

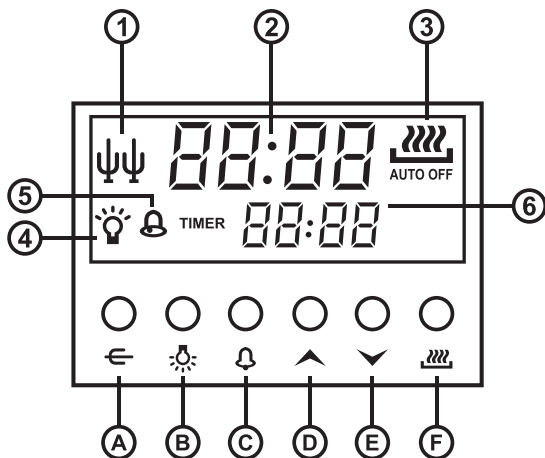
در حالتی که علامت • بصورت چشمک زن در می آید توسط دکمه های D و E حالت تایمر فعال شده و قابل تنظیم می باشد . با هر بار فشار دادن کلید E زمان به مدت ۱۰ ثانیه افزایش می یابد و در صورت فشردن و نگه داشتن کلید E زمان به مدت ۱ دقیقه افزایش می یابد و همچنین با فشار دادن کلید D زمان به مدت ۱۰ ثانیه کاهش می یابد و در صورت فشردن و نگه داشتن کلید D زمان به مدت ۱ دقیقه کاهش می یابد.  
بعد از هربار تنظیم شدن تایمر ، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن ثانیه ها به عدد صفر ، تایمر شروع به زنگ زدن می کند که با فشردن کلید C زنگ خاموش شده و به حالت ساعت باز می گردد.

**۳- قطع و وصل لامپ :**

جهت روشن نمودن لامپ ، کلید A را فشار داده و با فشار مجدد کلید ، لامپ خاموش می گردد.

**۴- قطع و وصل موتور جوجه گردان :**

جهت روشن نمودن موتور جوجه گردان ، کلید B را فشار داده و با فشار مجدد کلید ، موتور خاموش می گردد.



## راهنمای استفاده از تایمر ۶ کلید

- ۱- نمایش موتور جوجه گردان
- ۲- نمایش زمان (ساعت دقیقه)
- ۳- نمایش شعله (قطع کن زماندار)
- ۴- نمایش لامپ
- ۵- نمایش آلارم
- ۶- نمایش زمانبندی آلارم و قطع کن شعله

## عملکرد دکمه ها :

**A:** دکمه قطع و وصل جریان موتور جوجه گردان

**B:** دکمه قطع و وصل جریان لامپ

**C:** دکمه وضعیت ساعت و تایمر

**D:** دکمه تنظیم زمان (بالا رونده)

**E:** دکمه تنظیم زمان (پایین رونده)

**F:** دکمه فعال سازی تنظیم زمان شعله مجهز به قطع کن (بصورت اتوماتیک)

پس از روشن شدن تایمر با یکبار فشردن دکمه **B** ، تایمر وارد حالت تنظیم زمان سنج می گردد که در این حالت جهت

تنظیم زمان از دکمه های **▲** و **▼** استفاده می شود بعد از هر بار تنظیم شدن تایمر ، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن ثانیه ها به عدد صفر ، تایمر شروع به زنگ زدن کرده که با فشردن کلید **B**

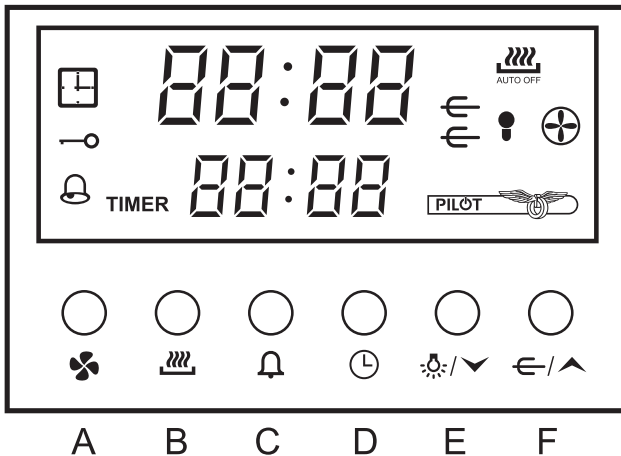
صدای زنگ خاموش می گردد .

با فشردن دکمه **B** برای دومین و سومین بار صفحه نمایشگر تایمر به ترتیب در حالت تنظیم دقیقه شمار و ساعت شمار

قرار می گیرد ، جهت تنظیم نیز از دکمه های **▲** و **▼** استفاده می شود .

## تایمر دیجیتالی ۶ کلید

(مجهز به تایمر زماندار، فن، لامپ و موتور)



### ۱- حالت ساعت:

با اتصال اجاق گاز به برق، صفحه تایمر روشن می شود. جهت تنظیم ساعت کلید D را فشار دهید، در این حالت قسمت مربوط به نمایشگر ساعت تایمر شروع به چشمک زدن میکند که در این وضعیت با استفاده از دکمه های E و F می توان ساعت را تنظیم کرد. با هر بار فشار دکمه ها، دقیقه ها یک دقیقه افزایش یا کاهش می یابد و در صورت فشردن و نگه داشتن دکمه ها زمان سریعتر افزایش و یا کاهش می یابد (در وضعیتی که بر روی نمایشگر، ساعت نمایش داده می شود علامت لوگوی ساعت نیز بر روی نمایشگر روشن است).

### ۲- حالت تایمر (آلارم)

جهت تنظیم تایمر، کلید C را فشار دهید، در این حالت قسمت مربوط به نمایشگر تایمر زماندار و علامت زنگ شروع به چشمک زدن میکند که در این وضعیت با استفاده از دکمه های E و F می توان زمان مورد نظر را تنظیم کرد. با هر بار فشار دکمه ها، دقیقه ها یک دقیقه افزایش یا کاهش می یابد و در صورت فشردن و نگه داشتن دکمه ها زمان سریعتر افزایش و یا کاهش می یابد همچنین در این حالت، علامت زنگ بر روی نمایشگر روشن می شود. بعد از هر بار تنظیم، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن ثانیه ها به عدد صفر، تایمر شروع به زنگ زدن می کند که با فشردن کلید C زنگ خاموش شده.

### ۳- حالت تایمر زماندار

جهت تنظیم تایمر زماندار، کلید B را فشار دهید، در این حالت، قسمت مربوط به نمایشگر تایمر زماندار و علامت AUTO OFF شروع به چشمک زدن میکند که در این وضعیت با استفاده از دکمه های F و E می توان زمان مورد نظر را تنظیم کرد. با هر بار فشار دکمه ها، دقیقه ها یک دقیقه افزایش یا کاهش می یابد و در صورت فشردن و نگه داشتن دکمه ها زمان سریعتر افزایش و یا کاهش می یابد همچنین در این حالت، علامت AUTO OFF بر روی نمایشگر روشن می شود. بعد از هر بار تنظیم، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن دقیقه ها به عدد صفر، شعله خاموش می شود.

توجه: تایمر جهت الارم و تایمر زماندار جهت خاموش کردن شعله بطور مجزا و همزمان قابل تنظیم می باشد.

### ۴- قطع و وصل فن :

جهت روشن نمودن فن، کلید A را فشار داده و با فشار مجدد کلید، فن خاموش می گردد.

### ۵- قطع و وصل لامپ :

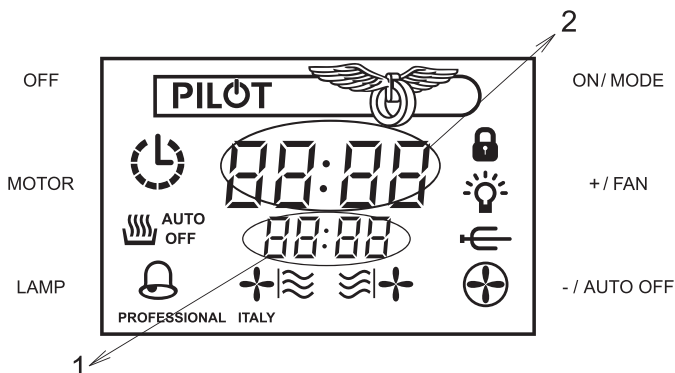
جهت روشن نمودن لامپ، کلید E را فشار داده و با فشار مجدد کلید، لامپ خاموش می گردد.

### ۶- قطع و وصل موتور جوجه گردان :

جهت روشن نمودن موتور جوجه گردان، کلید F را فشار داده و با فشار مجدد کلید، موتور خاموش می گردد.

توجه: کلید قطع و وصل لامپ و موتور در حالتی بدین منظور استفاده می گردد که تایمرها در حالت چشمک زن قرار نداشته باشند.

تایمر دیجیتال لمسی ۶ کلید مجهز به فن :



روشن و خاموش کردن تایمر با استفاده از دو دکمه مجزا انجام می‌گیرد که یکی از دکمه‌ها جهت خاموش کردن (OFF) و دکمه دیگر علاوه بر روشن کردن وظیفه تعیین حالت تایمر را نیز دارد (ON / MODE).

## ۱- تنظیم زمان :

با اتصال اجاق گاز به برق و روشن کردن تایمر توسط دکمه ON/MODE، صفحه نمایش روشن می‌شود. پس از یکبار فشردن دکمه ON/MODE تایمر وارد حالت تنظیم زمان می‌گردد و قسمت شماره ۱ بر روی نمایشگر شروع به چشمک زدن می‌کند. در این حالت جهت تنظیم زمان از دکمه‌های + و - استفاده می‌شود که با هر بار فشار دکمه‌ها، ثانیه شمار ده ثانیه افزایش یا کاهش می‌یابد. در صورتی که دکمه + و - را نگه دارید ثانیه‌ها سریعتر حرکت می‌کنند. بعد از هر بار اتمام تنظیم زمان، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می‌نماید و پس از رسیدن ثانیه شمار به عدد صفر، تایمر شروع به زنگ‌زدن کرده که با فشردن کلید MODE صدای زنگ خاموش می‌گردد.

## ۲- تنظیم ساعت :

با فشردن دکمه MODE برای دومین و سومین بار صفحه نمایش تایمر به ترتیب در حالت تنظیم دقیقه شمار و ساعت شمار (قسمت شماره ۲) قرار می‌گیرد. جهت تنظیم نیز از دکمه‌های + و - استفاده می‌شود که با هر بار فشار دکمه‌ها، دقیقه‌ها یک دقیقه افزایش یا کاهش می‌یابد.

## ۳- قطع و وصل فن، جهت گردش هوا واقع در دیواره پشت کابین فر :

جهت روشن نمودن فن، کلید + / FAN را در حالتی که تایمر در وضعیت تنظیم زمان قرار ندارد فشار داده و با فشار مجدد کلید، فن خاموش می‌گردد. در صورت فعال شدن علامت (فن) بر روی نمایشگر روشن می‌شود.

## ۴- قطع و وصل لامپ :

جهت روشن نمودن لامپ، کلید LAMP را فشار داده و با فشار مجدد کلید، لامپ خاموش می‌گردد.

## ۵- قطع و وصل موتور جوجه گردان :

جهت روشن نمودن موتور جوجه گردان، کلید MOTOR را فشار داده و با فشار مجدد کلید، موتور خاموش می‌گردد.

## ۶- AUTO OFF :


پس از تنظیم زمان در قسمت شماره ۱ در صورتی که AUTO OFF - / را فشار دهید، قطع کن شعله (OFF) فعال می‌شود (علامت آن بر روی تایمر روشن می‌شود) پس از صفر شدن زمان تنظیمی علاوه بر زنگ‌زدن تایمر، شعله مورد نظر نیز خاموش می‌گردد.

## تایمر دیجیتال لمسی ۶ کلید



۱- روشن و خاموش کردن تایمر با استفاده از دو دکمه مجزا انجام می‌گیرد که یکی از دکمه‌ها جهت خاموش کردن (OFF) و دکمه دیگر علاوه بر روشن کردن وظیفه تعیین حالت تایمر را نیز دارد (ON / MODE).

### ۲- تایمر زمان سنج :

با اتصال اجاق گاز به برق و فشار دکمه ON / MODE صفحه نمایش روشن می‌شود، پس از روشن شدن تایمر با یکبار فشردن دکمه ON / MODE، تایمر وارد حالت تنظیم زمان سنج می‌گردد و علامت  بر روی نمایشگر روشن می‌شود که در این حالت جهت تنظیم زمان از دکمه‌های + و - استفاده می‌شود که با هر بار فشار دکمه‌ها، ثانیه‌ها ده ثانیه افزایش یا کاهش می‌یابد، در صورتی که دکمه + و - را نگه دارید ثانیه‌ها سریعتر حرکت می‌کنند.

بعد از هر بار تنظیم شدن تایمر، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می‌نماید و پس از رسیدن ثانیه‌ها به عدد صفر، تایمر شروع به زنگ زدن کرده که با فشردن کلید ON / MODE صدای زنگ خاموش می‌گردد.

### ۳- تنظیم ساعت :

با فشردن دکمه ON / MODE برای دومین و سومین بار صفحه نمایشگر تایمر به ترتیب در حالت تنظیم دقیقه شمار و ساعت شمار قرار می‌گیرد، جهت تنظیم نیز از دکمه‌های + و - استفاده می‌شود که با هر بار فشار دکمه‌ها، دقیقه‌ها یک دقیقه افزایش یا کاهش می‌یابد.


### ۴- قطع و وصل لامپ :

جهت روشن نمودن لامپ، کلید LAMP را فشار داده و با فشار مجدد کلید، لامپ خاموش می‌گردد.

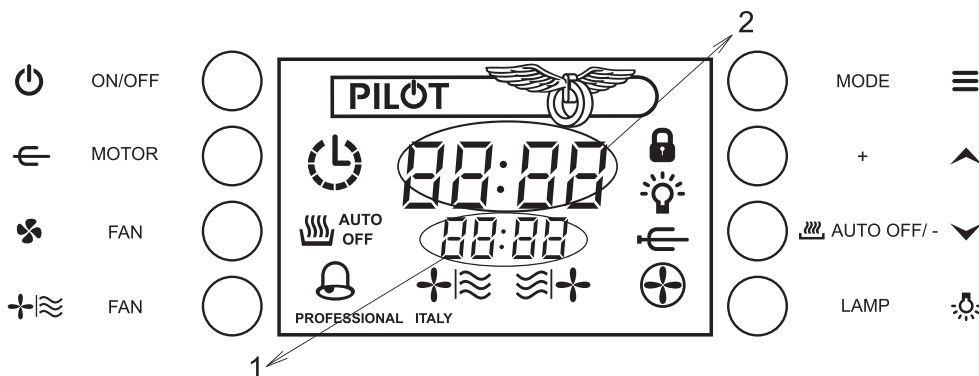
### ۵- قطع و وصل موتور جوجه‌گردان :

جهت روشن نمودن موتور جوجه‌گردان، کلید MOTOR را فشار داده و با فشار مجدد کلید، موتور خاموش می‌گردد.

### ۶- AUTO OFF :

پس از تنظیم زمان سنج در صورتی که Auto off / - را فشار دهید قطع کن شعله  فعال می‌شود و پس از صفر شدن زمان تنظیمی علاوه بر زنگ زدن تایمر، شعله مورد نظر نیز خاموش می‌گردد.

تایمر دیجیتال لمسی ۸ کلید مجهز به فن :



روشن و خاموش کردن تایمر با استفاده از دکمه (ON / OFF) انجام می گیرد.

## ۱- تنظیم زمان آلارم :

با اتصال اجاق گاز به برق و روشن کردن تایمر توسط دکمه ON / OFF ، صفحه نمایش روشن می شود ، پس از یکبار فشردن دکمه MODE ، تایمر وارد حالت تنظیم زمان می گردد و قسمت شماره ۱ بر روی نمایشگر شروع به چشمک زدن می کند و علامت زنگ بر روی نمایشگر روشن می گردد . در این حالت جهت تنظیم زمان از دکمه های بالا رونده و پایین رونده استفاده می شود که با هر بار فشار دکمه ها ، ثانیه ها ده ثانیه افزایش یا کاهش می یابد ، در صورتی که این دکمه ها را نگه دارید ثانیه ها سریعتر حرکت می کنند . بعد از هر بار اتمام تنظیم زمان ، تایمر بعد از ۴ ثانیه شروع به شمارش معکوس می نماید و پس از رسیدن ثانیه شمار به عدد صفر ، تایمر شروع به زنگ زدن کرده که با فشردن کلید MODE صدای زنگ خاموش می گردد .



## ۲- تنظیم ساعت :

با فشردن دکمه MODE برای دومین و سومین بار نمایشگر تایمر (قسمت شماره ۲) به ترتیب در حالت تنظیم دقیقه شمار و ساعت شمار شروع به چشمک زدن می کند . جهت تنظیم نیز از دکمه های بالا رونده و پایین رونده استفاده می شود که با هر بار فشار دکمه ها ، دقیقه ها یکدقیقه افزایش یا کاهش می یابد .

۳ - قطع و وصل فن ، جهت گردش هوا توسط فن واقع در دیواره پشت کابین فر :

با فشردن دکمه FAN علامت  بر روی نمایشگر روشن شده و فن فعال می گردد و با فشار مجدد کلید ، فن خاموش می شود.

۴ - قطع و وصل فن ، جهت گردش هوا توسط فن های واقع در دیواره جانبی کابین فر :

با فشردن دکمه FAN علامت    بر روی نمایشگر روشن شده و فن های واقع در دیواره های جانبی کابین فعال می گردد ، و با فشار مجدد کلید ، فن خاموش می شود.


۵ - قطع و وصل لامپ :

جهت روشن نمودن لامپ ، کلید LAMP را فشار داده و با فشار مجدد کلید ، لامپ خاموش می گردد.

۶ - قطع و وصل موتور جوجه گردان :

جهت روشن نمودن موتور جوجه گردان ، کلید MOTOR را فشار داده و با فشار مجدد کلید ، موتور خاموش می گردد.

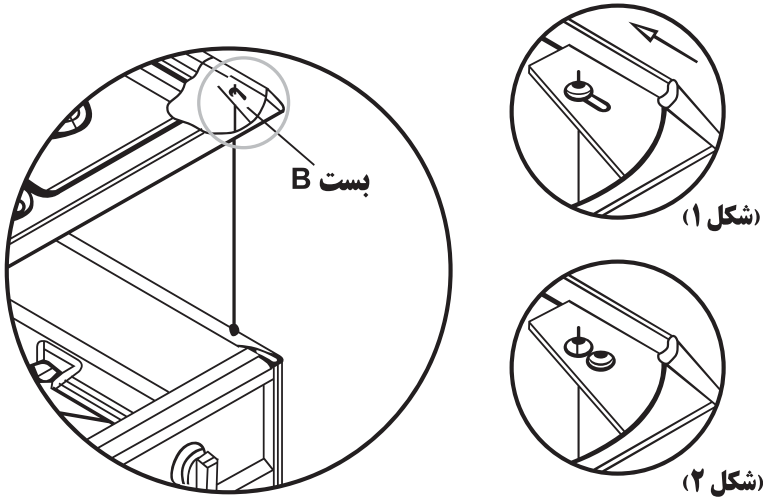
۷ - AUTO OFF :

پس از تنظیم زمان در قسمت شماره ۱ در صورتی که -/ AUTO OFF را فشار دهید ، قطع کن شعله  فعال می شود ( علامت آن بر روی تایمر روشن می شود ) پس از صفر شدن زمان تنظیمی علاوه بر زنگ زدن تایمر ، شعله مورد نظر نیز خاموش می گردد.

توجه : جهت بالا رفتن ضریب ایمنی و جلوگیری از پرش شعله برنر بالا ، پس از روشن کردن گریل در صورتی که فن های کابین فر فعال باشند بطور اتوماتیک از مدار خارج شده و غیر فعال می گردند اما حتما دقت شود برای این امر بایستی هنگام روشن کردن گریل ، ولوم ترموستات کاملا به سمت راست چرخانده شود تا فن ها غیر فعال شوند.



## مونتاژ اجاق های دارای صفحه لعابی



جهت نصب آسان، سریعتر و استحکام بیشتر صفحه رودر اجاق گازهای دارای صفحه لعابی بست جدیدی طراحی گردیده و در نتیجه روش نصب صفحه بر روی اجاق تغییر یافته است این روش نصب به شرح زیر می باشد :

صفحه را به گونه ای بر روی اجاق قرار دهید که لبه جلوی صفحه حدود ۱۲ - ۱۰ mm جلوتر از قاب کلید قرار گیرد بطوریکه گل پیچ روی بدنه درون سوراخ بزرگتر بست ( بست B ) قرار گیرد سپس صفحه را به سمت عقب اجاق فشار دهید (شکل ۱) این کار باعث می شود تا لبه جلوی صفحه در زیر بست جلویی قرار گیرد همچنین گل پیچ های روی بدنه درون شیار بست های زیر صفحه قرار گرفته (شکل ۲) بطوریکه در جایگاه خود ثابت گردد.

جهت برداشتن صفحه از روی اجاق بایستی پس از باز کردن پیچ های پایه لولا و فنجان ها صفحه را به سمت جلو فشار داده و سپس صفحه را از روی اجاق بردارید.

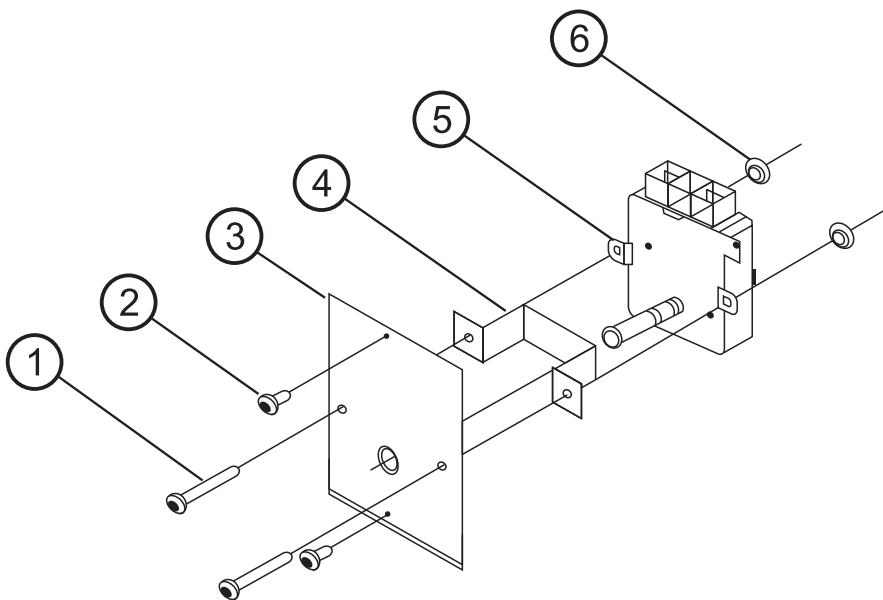
## ۱۲- سرویس و تعویض موتور جوجه گردان (مدل های مجهز به موتور بغل فر)

در مدل هایی که مجهز به موتور جوجه گردان داخل دیواره کابین فر می باشند جهت سرویس آسانتر، دسترسی به موتور از داخل کابین فر مقدور می باشد.

مراحل انجام این کار به شرح ذیل است :

- ۱- ابتدا پیچ های شلف بغل کابین فر را باز نموده و سپس شلف و پلیت سلف زیر آنرا از روی دیواره جدا نمایید.
- ۲- پلیت استنلس استیل (شماره ۳) که بر روی دیواره نصب می باشد را پس از باز کردن پیچ های آن (شماره ۲) از دیواره جدا نمایید.
- ۳- پس از جدا نمودن اتصال الکتریکی موتور، پلیت استیل را به همراه موتور که به آن متصل می باشد، از داخل کابین فر خارج نمایید.
- ۴- موتور توسط دو عدد پیچ و مهره (شماره ۱ و ۶) که از داخل یک پایه (شماره ۴) عبور کرده اند به پلیت متصل شده که در صورت باز کردن این اتصالات می توان موتور را از پایه جدا نمود.

در شکل زیر نحوه اتصال موتور بر روی پلیت را مشاهده می کنید.



## جدول پخت مواد غذایی

تبدیل درجه فارنهایت (F) به سانتیگراد (C)

|     |     |     |     |     |     |     |     |     |                    |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------|
| ۵۳۶ | ۵۰۰ | ۴۶۴ | ۴۲۸ | ۳۹۲ | ۳۵۶ | ۳۲۰ | ۲۸۴ | ۲۵۷ | درجه فارنهایت (F)  |
| ۲۸۰ | ۲۶۰ | ۲۴۰ | ۲۲۰ | ۲۰۰ | ۱۸۰ | ۱۶۰ | ۱۴۰ | ۱۲۵ | درجه سانتیگراد (C) |

| زمان پخت (دقیقه) | قرار دادن سینی فر در طبقات | درجه حرارت سانتیگراد (C) | مواد غذایی             |
|------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------|
| ۵۳               | ۲                          | ۱۹۰                      | کیک اسفنجی             |
| ۳۵-۴۰            | ۲                          | ۲۲۰                      | کیک میوه ای            |
| ۴۰-۴۵            | ۲                          | ۲۰۵                      | کیک با مغز گردو و پسته |
| ۳۰-۴۰            | ۲                          | ۱۹۰-۱۷۵                  | کیک شکلاتی             |
| ۱۵               | ۲                          | ۱۹۰-۲۰۵                  | بیسکویت                |
| ۲۰-۲۵            | ۲                          | ۱۹۰-۲۵۰                  | شیرینی با خلال نارنج   |
| ۱۰-۱۵            | ۲                          | ۲۵۰                      | شیرینی بفکی            |
| ۲۰               | ۲                          | ۲۳۵                      | کلوچه                  |
| ۵۰-۶۰            | ۳                          | ۲۵۰                      | گوشت ورق شده گوساله    |
| ۶۰-۸۰            | ۲                          | ۲۲۰                      | گوشت گوساله            |
| ۴۰-۵۰            | ۳                          | ۲۲۰                      | گوشت گوسفند            |
| ۵۰-۶۰            | ۳                          | ۲۳۵                      | گوشت ورقه شده بوقلمون  |
| ۴۰-۴۵            | ۳                          | ۲۳۵                      | گوشت ورقه شده مرغ      |
| ۴۵-۶۰            | ۳                          | ۲۳۵                      | گوشت ورقه شده اردک     |

- ۱۰- دستگیره درب فر
- ۱۱- شیشه درب فر
- ۱۲- کلید جرعه زن
- ۱۳- تایمر دیجیتال
- ۱۴- قلاب
- ۱۵- سینی سیمی
- ۱۶- بدنه
- ۱۷- سینی لعاب
- ۱۸- درب گرمخانه
- ۱۹- صفحه رویه

- ۱- شیشه درب بالا
- ۲- زهوار لولای درب رو
- ۳- پایه لولا
- ۴- سر شعله پلوپز
- ۵- سر شعله متوسط
- ۶- سر شعله بزرگ
- ۷- سر شعله قهوه جوش
- ۸- دسته شیر
- ۹- سیخ جوجه گردان

