

مشخصات ظاهری ، ۲

چگونه از دستگاه خود استفاده نمایید ، ۳

شعله های گازی ، ۳

صفحه حرارتی الکتریکی ، ۳

استیک پز ، ۳

صفحه سرامیکی ، ۳

چگونه از اجاق گاز رومیزی خود مراقبت کنیم ، ۴

روغن کاری شیرهای گاز ، ۴

توصیه های کاربردی برای پخت ، ۵ و ۶

توصیه های کاربردی در مورد بکارگیری شعله ها ، ۵

توصیه های کاربردی برای بکارگیری شعله های بیضی شکل ، ۵

توصیه های کاربردی برای بکارگیری صفحه های حرارتی الکتریکی ، ۵

توصیه های کاربردی در بکارگیری صفحه استیک پز ، ۶

جدول توصیه های کاربردی در بکارگیری صفحه سرامیکی ، ۶

آیا مشکلی وجود دارد؟ ، ۷

رعایت نکات ایمنی ، ۸

دستور العمل نصب برای وسایل توکار ، ۹ و ۱۰ و ۱۱

تعیین محل نصب صفحه گازی ، ۹

نصب اجاق گاز رومیزی توکار ، ۹

رابط گاز برای صفحه گازی ، ۱۰

اتصال به لوله غیر قابل انعطاف ، ۱۰

اتصال به لوله انعطاف پذیر ، ۱۰

درزها را کنترل کنید ، ۱۰

اتصالات الکتریکی ، ۱۱

اتصال الکتریکی اجاق گاز رومیزی ، ۱۱

قبل از اتصال به جریان برق ، ۱۱

تنظیم صفحه گاز رومیزی با انواع مختلف گاز مصرفی ، ۱۱

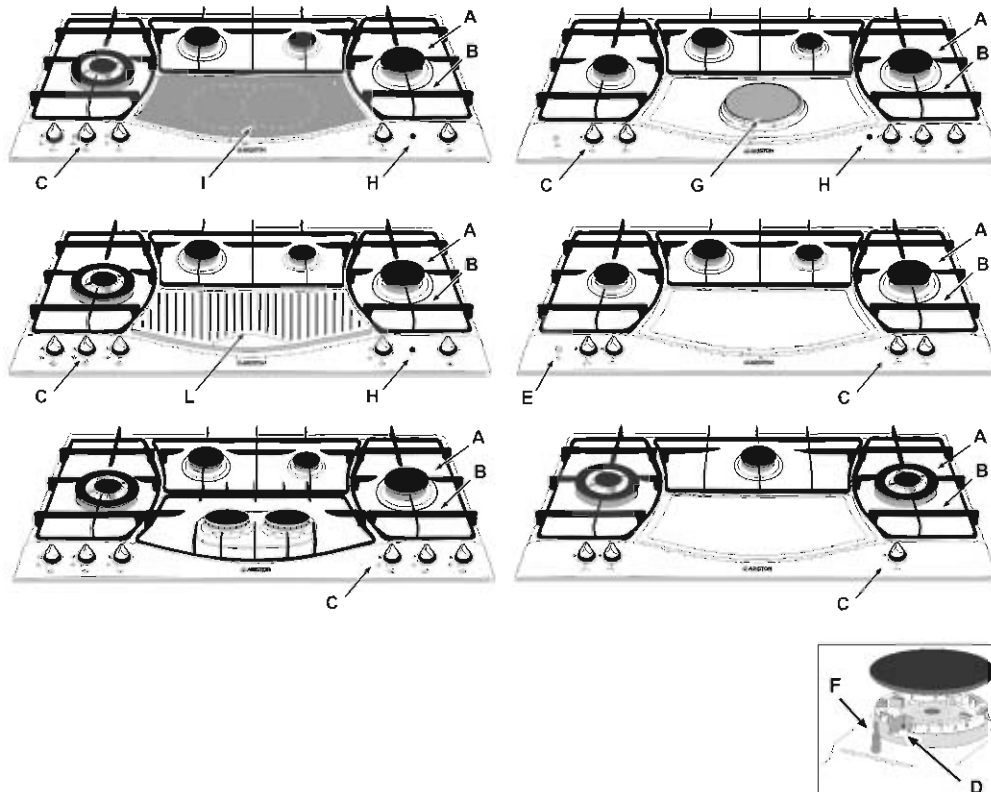
تنظیم هوای شعله ، ۱۱

مشخصات شعله ها و ژیکورها ، ۱۲ و ۱۳

جدول ، ۱۲

مرکز خدمات پس از فروش آریستون در سراسر کشور ، ۱۴

به خاطر انتخاب این وسیله به شما تبریک می گوئیم. مطمئنا شما پس از استفاده در خواهید یافت که این وسیله بسیار قابل اعتماد بوده و کاربری آن آسان است. توصیه می کنیم برای کسب نتایج بهتر، این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید و تا وقتی که از این وسیله استفاده می کنید آن را نزد خود نگه دارید.



G صفحات حرارتی الکتریکی (فقط در برخی از مدل های خاص موجود می باشد)
H چراغ نشانگر برای صفحات حرارتی الکتریکی (فقط در برخی از مدل های خاص موجود می باشد)
 در مدل هایی که به صفحات حرارتی الکتریکی و فنندک مجهز می باشند، چراغ نشانگر در دکمه فنندک گنجانده شده است.
I صفحه سرامیکی (فقط در برخی از مدل های خاص موجود می باشد)
L استیک پز (فقط در برخی از مدل های خاص موجود می باشد)

A شعله های گازی
B چنبره ها
C کلیدهای کنترل شعله گاز و صفحه برقی
D فنندک برای شعله های گازی
E دکمه فنندک برای شعله های گازی
F ترموکوپل
 اگر شعله به طور تصادفی خاموش شود، ترموکوپل فعال می گردد و جریان گاز به شعله را قطع می کند.

توجه: سینی روغن گیر استیل و گریل چدنی باید به ترتیب در قسمت بالا و پایین المنت گرمایی الکتریکی قرار گیرند، به گونه ای که المنت، بین هر دوی آنها قرار گیرد.

چگونه از دستگاه خود استفاده نماییم

خدمات طلایی نیکان

بخشی که عنوان آن (توصیه های عملی برای پخت می باشد) ، اطلاعات مفیدی درباره انواع خاصی از غذاها یا روش های پخت ارائه می دهد.

وقتی که ولوم بر روی هر یک از علائم غیر از علامت Off قرار گیرد ، چراغ (H) روشن می شود.

استیک پز (فقط در برخی از مدل های خاص موجود می باشد) با چرخاندن ولوم متناظر استیک پز در جهت عقربه های ساعت و یا در خلاف جهت عقربه های ساعت ، می توان آن را در هر یک از ۱۲ حالت مختلف زیر تنظیم نمود.

وقتی که ولوم در هر یک از این ۱۲ حالت غیر از حالت Off قرار گیرد ، چراغ (H) روشن می شود.

صفحه سرمایی (فقط در برخی از مدل های خاص موجود می باشد) این اجاق گاز رومیزی به المنت های گرمایی حلقه ای دوتایی مجهز می باشد که در زیر صفحه (شیشه) قرار دارند.

این امکان وجود دارد که فقط یکی از المنت های دایره ای شکل را روشن کرد (که با حرف A مشخص شده است)

و یا همچنین می توان با روشن نمودن هر دو بخش A و B سطح پخت را بزرگ تر کرد. برای اینکه فقط المنت دایره ای A را روشن کنید ، کافی است ولوم را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید ، تا در هر یک از موقعیت های ۱۲ گانه موجود قرار گیرد . برای اینکه بخش B را هم به سطح پخت اضافه کنید ، دستگیره را تا موقعیت ۱۲ بچرخانید و سپس در حالت ●● قرار دهید . پس از آن با چرخاندن دستگیره در خلاف جهت عقربه های ساعت ، یکی از حالت های ۱ تا ۱۲ را انتخاب کنید. شکل زیر مناطق گرمایی را که در اثر روشن شدن المنت قرمز می شوند نشان می دهد.

A. منطقه گرمایی دایره ای

B. منطقه گرمایی بسط یافته

C. چراغ نمایشگر که نشان دهنده دمای بالای ۶۰ می باشد این چراغ حتی بعد از خاموش شدن المنت نیز روشن می ماند.



وقتی که ولوم در هر یک از حالت های ۱۲ گانه غیر از حالت Off قرار گیرد ، چراغ (H) روشن می شود.

موقعیت (جایگاه) شعله های گازی متناظر یا صفحه داغ الکتریکی بر روی هر دستگیره کنترل مشخص گردیده است.

شعله های گازی

شعله های گاز از نظر اندازه و قدرت با هم تفاوت دارند. مطابق با قطر ظرف غذایی که می خواهید مورد استفاده قرار دهید بهترین و مناسب ترین نوع شعله را انتخاب کنید.

با استفاده از ولوم گاز شعله را بر اساس علائم زیر تنظیم نمایید.


● خاموش

🔥 زیاد

🔥 کم

برای روشن نمودن یکی از شعله ها ، کبریت روشن یا فندک را نزدیک شعله بگیرید . ولوم گاز را فشار دهید و در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و روی شعله زیاد بگذارید.

برای روشن نمودن مدلهایی که به ترموکوپل مجهز می باشند (F): ولوم را به مدت ۶ ثانیه فشار دهید تا ترموکوپل گرم شود.

برای روشن نمودن مدلهایی که به فندک مجهز می باشند (D) : ابتدا دکمه فندک (E) را که با علامت  مشخص شده است ، فشار دهید و سپس ولوم مربوطه را در جهت خلاف عقربه ساعت بچرخانید و روی شعله زیاد بگذارید.

برخی مدلها مجهز به سیستم جرقه زن در ولوم گاز می باشند. در این مدلها جرقه زن (D) موجود است اما دکمه (E) روی گاز نمی باشد.

برای روشن نمودن شعله ، فقط کافی است که ولوم متناظر آن را به داخل فشار داده و سپس در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و روی شعله زیاد بگذارید و همچنان آن را به سمت داخل فشار دهید تا وقتی که شعله روشن شود.

احتیاط: اگر شعله به طور تصادفی خاموش شد ، با بکار گیری ولوم کنترل ، گاز را قطع کنید و حداقل یک دقیقه صبر کنید ، سپس مجددا اقدام به روشن نمودن شعله کنید.

برای خاموش کردن یک شعله ، ولوم را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا وقتی که خاموش شود.

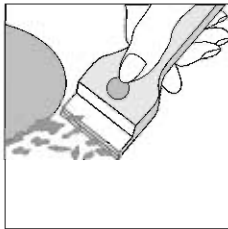
صفحه حرارتی الکتریکی (فقط در برخی از مدل های خاص موجود می باشد) صفحات حرارتی بر اساس قطر و قدرت با هم تفاوت دارند:

نوع معمولی و نوع سریع

نوع سریع را با توجه به برجستگی قرمز رنگی که در وسط آن قرار دارد ، می توان تشخیص داد.

صفحه حرارتی را می توان با چرخاندن دستگیره متناظر آن در جهت عقربه های ساعت یا در خلاف جهت عقربه ساعت در ۶ حالت مختلف زیر تنظیم نمود.

خاموش	۰
ضعیف	۱
متوسط	۲-۵
قوی	۶

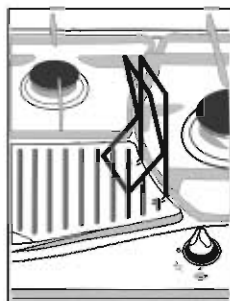


شکل A



شکل B

● توصیه می‌گردد گریل را وقتی که هنوز داغ است ، تمیز کنید. برای برداشتن آن می‌توانید از دستگیره‌هایی که برای آن تعبیه شده است ، استفاده کنید . برای برداشتن سینی ای که در زیر گریل قرار گرفته است ، بهتر است صبر کنید تا المنت گرمایی خنک شود. (معمولاً پس از ۱۵ دقیقه)



روغن کاری شیرهای گاز

در طی زمان ممکن است شیر های گاز دچار چسبندگی شوند یا چرخاندن آنها دشوار شود. در این حالت شیرهای گاز باید تمیز شوند و دوباره روغن کاری گردند.

نکته: این کار باید توسط تکنسین مجاز انجام گیرد.

● پیش از آنکه وسیله خود را تمیز کنید و یا دست به تعمیر آن بزنید ، آن را از برق جدا کنید.

● برای اینکه عمر اجاق گاز رومیزی خود را افزایش دهید ، ضروری است که آن را مرتباً تمیز کنید و نکات زیر را به خاطر داشته باشید:

● اگر اجاق گاز شما دارای شیشه‌ریوی و قطعات لعابی می‌باشد برای تمیز کردن آن و همچنین قسمتهای لعابی اجاق گاز باید از پارچه نرم و آب گرم استفاده کنید . هیچ گاه از پودرهای ساینده یا مواد اسیدی استفاده نکنید.

● بخشهای تفکیک پذیر اجاق گاز باید مرتباً با آب گرم و صابون شسته شوند و مواد غذایی که به آنها چسبیده است تمیز گردد.

● در اجاق گاز هایی که به فنکد مجهز می‌باشند ، فنکد همواره باید تمیز نگه داشته شود و اطمینان حاصل گردد که سوراخهای گاز بسته نمی‌باشند.

● صفحات الکتریکی باید با استفاده از پارچه نرم تمیز گردند و سپس وقتی که هنوز گرم هستند به آنها روغن زده شود.

● اگر استیل ضد زنگ به مدت طولانی در معرض آب آهکی یا مواد پاک کننده قوی (مواد فسفردار) قرار گیرد ، ممکن است دچار زنگ زدگی شود . توصیه می‌گردد که این قسمتها به دقت با آب شستشو داده شوند و سپس به خوبی خشک شوند.

همچنین توصیه می‌گردد که تمام موادی را که بر روی اجاق گاز ریخته می‌شوند ، تمیز کنید.

● قبل از استفاده صفحه های مدل شیشه ای سرامیکی ، سطح آن باید با استفاده از پارچه نرم تمیز گردد تا گرد و غبار و باقی مانده های غذا از روی آن پاک شود . سطح سرامیکی باید مرتباً با استفاده از آب گرم و پاک کننده غیر ساینده تمیز گردد. برای تمیز کردن سطح وسیله ، به طور مرتب باید از محصولات خاصی استفاده نمایید. ابتدا تمام چربی ها و باقی مانده های غذا را با استفاده از کاردک تمیز کنید. (شکل A)

وقتی که هنوز سطح صفحه گاز گرم است ، با استفاده از مواد پاک کننده مناسب و دستمال کاغذی آن را تمیز کنید. سپس با پارچه نرم آن را خشک نمایید.

● ورقه های آلومینیومی ، مواد پلاستیکی ، چیزهایی که از مواد ترکیبی ساخته شده اند ، شکر یا غذاهایی که حاوی مقدار زیادی شکر هستند ممکن است بر روی سطح اجاق گاز ذوب شوند ، باید وقتی که سطح اجاق گاز هنوز داغ است ، با استفاده از کاردک از روی آن زدوده شود. برخی از محصولات پاک کننده بر روی سطوح سرامیک شیشه ای ، یک لایه حفاظتی شفاف تشکیل می‌دهند که مانع شکل گیری گرد و غبار بر روی آن می‌گردند ، همچنین این لایه مانع از آن می‌شود که غذاهای حاوی شکر زیاد به سطح اجاق گاز آسیب برسانند. به هیچ وجه از اسکاچ‌های زبر یا پاک کننده ها استفاده نکنید. این امر شامل پاک کننده های شیمیایی قوی مانند اسپری ها و لک بر ها نیز می‌گردد. (شکل B)

توصیه های کاربردی برای پخت

خدمات طلایی نیکان

توصیه های کاربردی در مورد بکارگیری شعله ها

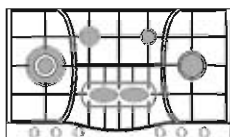
برای عملکرد بهتر از دستورالعمل کلی زیر پیروی کنید:
 ● برای اینکه زبانه های آتش به کناره های ماهی تابه یا کتری نرسد، برای هر شعله از وسیله آشپزی مناسب استفاده نمایید. (جدول را ملاحظه کنید)

● همواره از لوازم آشپزی ای استفاده کنید، که ته آن صاف باشد و درب آن ها را ببندید.

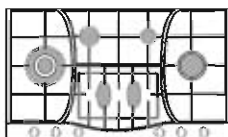
● وقتی محتوای ظروف به جوش می آید، با استفاده از ولوم شعله را کم کنید.

● شعله دو گانه برای لوازم آشپزی بزرگ با قطر ۲۸-۲۶ سانتیمتر (شکل C)

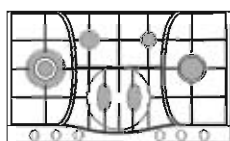
● شعله تکی برای لوازم آشپزی در ابعاد متوسط با قطر ۲۰-۱۶ سانتی متر (شکل D)



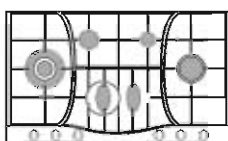
شکل A



شکل B



شکل C



شکل D

توصیه های کاربردی برای بکارگیری صفحه های حرارتی الکتریکی:
 قبل از استفاده از صفحه حرارتی برای اولین بار صفحه را با بالاترین درجه حرارت به مدت تقریباً ۴ دقیقه بدون استفاده از هیچ ظرفی روشن کنید. بدین وسیله لایه محافظ صفحه، سخت و به حداکثر مقاومت خود می رسد. به منظور جلوگیری از اتلاف گرما و وارد آمدن آسیب به صفحه حرارتی، از لوازم آشپزی استفاده کنید که ته آنها صاف باشد و قطرشان هم کمتر از قطر صفحه حرارتی نباشد.

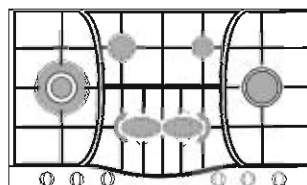
تنظیمات	صفحه سریع یا صفحه معمولی
۰	خاموش
۱	پخت سبزیجات، ماهی
۲	پخت سیب زمینی (با استفاده از بخار)، سوپ، نخود، لوبیا
۳	پخت مقادیر زیادی از غذا، سوپ غلیظ
۴	برای برشته کردن (متوسط)
۵	برای برشته کردن (بیشتر از متوسط)
۶	برای برشته کردن و به دمای جوش رساندن در مدت کوتاه

توصیه های کاربردی در بکارگیری صفحه استیک پز
 با قرار دادن ولوم در وضعیت ۱۲، صفحه را گرم کنید. برای گرم کردن مجدد غذا و برای گرم نگه داشتن آن پس از پخت، تنظیمات ۸-۱ توصیه می گردند. به طور کلی پخت سبزیجات می تواند موجب شکل گیری لکه هایی گردد که پاک کردن و از بین بردن آنها دشوار می باشد. (جدول صفحه بعد)

شعله	Ø قطر ظرف غذا (cm)
سریع (R)	۲۲ - ۲۴
متوسط تقریباً سریع (RR)	۲۲ - ۲۴
نیمه سریع (S)	۱۶ - ۲۰
کمکی (A)	۱۰ - ۱۴
بیضی شکل (SP)	۱۶ - ۲۰
سه حلقه ای (TC)	۲۴ - ۲۶

برای تشخیص نوع شعله، به بخشی که عنوان آن (مشخصات شعله و سرشعله) می باشد، مراجعه کنید.

توصیه های کاربردی برای بکارگیری شعله های بیضی شکل
 دو شعله مرکزی شعله های بیضی شکل هستند و می توان آنها را تا ۹۰ درجه جا به جا کرد.
 این ویژگی موجب افزایش تنوع در بکارگیری اجاق گاز می گردد.



برای اینکه دو شعله مرکزی را به اندازه ۹۰ بچرخانید، به روش زیر اقدام کنید:

- اطمینان حاصل نمایید که شعله ها سرد هستند.
- شعله را به طور کامل از محفظه آن بلند کنید.
- شعله را به حالتی که مورد نظرتان است، در محفظه اش قرار دهید.
- پیش از بکارگیری اطمینان یابید که شعله ها به درستی در سر جای خود قرار گرفته اند. علاوه بر این، دو شعله مرکزی را می توان با هم یا جداگانه برای ظروف آشپزخانه با اشکال و ابعاد مختلف استفاده کرد:

- شعله دو گانه برای ظرف ماهی پزی یا ظروف بیضی شکل (شکل A)
- شعله دو گانه برای تابه شیرینی پزی یا لوازم آشپزی مربع / مستطیل شکل با حداقل ابعاد ۲۸ x ۲۸ سانتی متر (شکل B)

جدول توصیه‌های کاربردی در بکارگیری صفحه استیک پز

برای عملکرد بهتر موارد زیر را به خاطر داشته باشید:
 ● انواع مختلف قابلمه (پیرکس) را می توان بر روی صفحه
 سرامیکی بکار برد. با این حال نکته مهم این است که ته ظرف
 کاملا صاف باشد. قابلمه هایی که ته آنها ضخیم تر است ، گرما
 را به طور یکنواخت تری پخش می کنند .



● از ظروف آشپزی استفاده کنید که قطر آنها حداقل به اندازه
 قطر سطح پخت باشد ، تا تمام حرارتی که توسط المنت گرمایی
 تولید می گردد ، مورد استفاده قرار گیرد.



● برای تماس بهتر بین ظرف آشپزی و سطح پخت همواره اطمینان
 حاصل نمایید که ته ظرف خشک و تمیز می باشد . این کار عمر
 ظرف و صفحه سرامیکی را افزایش می دهد.

● از ظروف آشپزی ای که روی شعله های گازی می گذارید ، برای
 صفحه سرامیکی استفاده نکنید. زیرا حرارت متمرکزی که این
 شعله ها تولید می کنند ، می تواند موجب تغییر شکل ته ظرف
 شود. بنابراین وقتی می خواهید از این ظروف بر روی سطوح
 سرامیکی استفاده کنید ، نمی توانید نتایج مطلوبی بگیرید.

توجه: چسبی که برای چسباندن سطح شیشه‌ای مورد استفاده
 قرار گرفته ، ممکن است اثراتی بر روی وسیله باقی بگذارد. ما
 توصیه می کنیم که قبل از استفاده ، سطح سرامیکی را با مواد
 پاک کننده غیر فرسایشی تمیز کنید. در طی ساعات اولیه بکارگیری
 ممکن است بوی پلاستیک به مشام شما برسد ، این بو پس از
 مدت کوتاهی از بین خواهد رفت .

غذا	وزن (kg)	موقعیت ولوم	پیش گرمایی (min)	زمان پخت (min)
قطعات شیرینی	۰/۵	۱۲	۵	۱۵
		۱۰		۲۰
استیک	۰/۶	۱۲	۵	۱۰
سوسیس	۰/۴۵	۱۰	۵	۲۰
چلوکیباب	۰/۴	۱۲	۵	۱۴
همبرگر	۰/۴	۱۰	۵	۱۵
ساندویچ برشته	عدد ۳	۱۱	۵	۲
نان	۳ قطعه	۱۱	۵	۳
بادمجان	۳ قطعه	۱۲	۵	۵ - ۷
گوجه فرنگی کیابی	عدد ۴	۱۲	۵	۱۰ - ۱۵

توصیه‌های کاربردی در بکارگیری صفحه سرامیکی

تنظیمات	شعله تابشی
۰	خاموش
۱	برای ذوب کردن کره و شکلات
۲	برای گرم کردن مایعات
۳	
۴	برای کرهها و سسها
۵	
۶	برای پخت در نقطه جوش
۷	
۸	برای گوشت کیابی
۹	
۱۰	برای آب پز کردن مقادیر زیادی گوشت
۱۱	
۱۲	برای سرخ کردن
●●	برای بکارگیری هر دو سطح پخت

آیا مشکلی وجود دارد؟

خدمات طلایی نیکان

ممکن است اجاق گاز رومیزی شما کار نکند و یا به درستی کار نکند. پیش از تماس با مرکز خدمات طلایی نیکان ، به موارد زیر توجه کنید :
اول از همه کنترل کنید که هیچ قطعی در جریان برق و گاز وجود نداشته باشد ، به ویژه از باز بودن دریچه‌های گاز لوله های اصلی مطمئن گردید.

● شعله روشن نمی شود و یا آتش اطراف شعله یکنواخت نمی باشد.

- سوراخهای گاز شعله پخش کن بسته شده‌اند.
- تمام قطعات مجزایی که شعله را تشکیل می دهند به درستی بر روی هم قرار داده نشده‌اند.
- جریان هوا و یا باد در اطراف شعله وجود دارد.

● شعله گاز در مدلی که به ترموکوپل مجهز می باشد ، روشن باقی نمی ماند.

- ولوم را تا انتها فشار داده نداده‌اید.
- به مدت کافی ولوم را فشار نداده‌اید ، تا ترموکوپل فعال گردد.
- سوراخهای گاز شعله پخش کن بسته شده‌اند.

● وقتی شعله را کم می کنید ، شعله خاموش می شود.

- سوراخهای گاز شعله پخش کن بسته شده‌اند.
- باد یا جریان هوا نزدیک سطح پخت وجود دارد.
- میزان حداقل به درستی تنظیم نگردیده است . (به بخشی که عنوان آن تنظیم حداقل می باشد ، مراجعه کنید.)

● ظرف آشپزی ثابت باقی نمی ماند.

- انتهای ظرف آشپزی کاملاً صاف نمی‌باشد.
- ظرف آشپزی به درستی در وسط شعله ، یا صفحه حرارتی الکتریکی قرار داده نشده است.
- گریل محافظ به طور وارونه ، قرار داده شده است .

چنانچه علی رغم تمام این کنترلها ، اجاق گاز شما به درستی کار نکرد ، با نزدیکترین مرکز خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و اطلاعات زیر را در اختیار آنها قرار دهید:

- نوع مشکل
- حروف اختصاری که برای شناسایی مدل دستگاه مورد استفاده قرار می گیرند ، این حروف در ضمانتنامه ذکر گردیده است.
- هیچ گاه با تکنسین غیر مجاز ، تماس نگیرید و از بکارگیری قطعات یدکی متفرقه و غیر اصل ، خودداری کنید.

برای کارایی بهتر و ایمنی بیشتر ، توصیه می کنیم که :

- فقط با مراکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- همیشه از قطعات یدکی اصلی استفاده کنید.

موارد زیر باید توسط تکنسینهای مجاز انجام شود:

- نصب (مطابق با دستورالعمل تولید کننده)
- رفع هرگونه شبهه در مورد عملکرد دستگاه
- تعویض دو شاخه به علت عدم مطابقت با پریز

در موارد زیر ، با مراکز خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید:

- آسیب دیدگی سیم رابط جریان برق یا تعویض آن
- در صورت شکستگی و یا نقص و خرابی ، درخواست کنید قطعات یدکی اصلی در اختیار شما قرار داده شود.
- وقتی صفحه سرامیکی بشکند.

- این راهنما برای اجاق گاز رومیزی خانگی نوع ۳ می باشد.
- این وسیله برای مصارف غیر حرفه ای می باشد و ویژگی ها و خصوصیات تکنیکی آن نباید تغییر داده شوند.
- سیستم الکتریکی این وسیله ، فقط وقتی که بر اساس استانداردهای ایمنی موجود به طور صحیح به سیستم ارت مناسب متصل گردد، ایمن می باشد.

توصیه می گردد دستورالعمل های زیر اجرا گردند:

- از این وسیله فقط برای پخت غذا استفاده کنید ، از کاربردهای دیگر پرهیز نمایید.
- پس از آنکه وسیله را از بسته بندی آن خارج کردید، وضعیت آن را کنترل نمایید.
- پیش از تمیز کردن و یا تعمیر وسیله و در صورت بروز نقص و خرابی ، برق دستگاه را قطع کنید.
- وقتی که دیگر از وسیله استفاده نمی کنید ، آن را از جریان برق جدا کنید و شیر گاز را ببندید.
- چنانچه صفحه سرامیکی بشکند ، برق دستگاه را قطع کنید.
- وقتی از وسیله استفاده نمی کنید کنترل کنید که ولوم های کنترل همواره در موقعیت "۰" قرار داشته باشند.
- وقتی تصمیم دارید دیگر از وسیله استفاده نکنید ، پس از جدا کردن آن از جریان برق ، سیم برق آن را قطع کنید.(از آن جدا کنید)

از تماس یا دسترسی کودکان یا افراد معلول و ناتوان به بخشهای زیر خودداری کنید، زیرا ممکن است دچار آسیب شوند:

- کنترلها و خود وسیله به طور کلی
- بسته بندی (کیسه های پلاستیکی، پلی استرون، میخ ها و غیره)
- خود وسیله در طول بکار گیری یا بلافاصله پس از بکار گیری با توجه به حرارتی که در اثر استفاده تولید می گردد.
- صفحه سرامیکی (در صورت وجود) بلا فاصله قبل یا پس از استفاده ، زیرا سطح پخت حداقل تا نیم ساعت پس از استفاده همچنان داغ است .
- خود دستگاه وقتی که دیگر نصب نیست.

از موارد زیر با ید خودداری گردد:

- تماس با دستگاه با قسمتهای مرطوب بدن
- استفاده از دستگاه با پاهای برهنه
- کشیدن دستگاه یا سیم رابط برق برای جدا کردن دستگاه از جریان برق
- استفاده نادرست یا خطرناک
- مسدود کردن روزه های سیستم تهویه یا سیستم خنک کننده
- تماس سیم برق وسایل الکتریکی دیگر با بخشهای داغ اجاق گاز
- قرار دادن وسیله در معرض نور خورشید ، باد و باران
- استفاده از مایعات قابل اشتعال در نزدیکی وسیله
- بکار گیری آدپتورها ، پریزهای چندتایی
- بکار گیری ظروف آشپزی تغییر شکل یافته
- روشن گذاشتن صفحات الکتریکی (یا صفحه سرامیکی) بدون اینکه ظرف آشپزی بر روی آنها قرار داده شده باشد .
- بکارگیری سطح پخت حرارتی (شیشه ای) به عنوان پیشخوان
- روشن کردن المنت های گرمایی (در صورت وجود) وقتی که ورقه آلومینیومی یا مواد پلاستیکی بر روی صفحه سرامیکی وجود دارد.
- کشیدن وسایل نوک تیز بر روی صفحه سرامیکی
- بستن درب شیشه های گاز (در صورت وجود) در حالیکه شعله های گازی یا صفحات الکتریکی هنوز داغ هستند.
- نصب یا تعمیر دستگاه توسط تکنسین غیر مجاز

- تولید کننده ، در قبال آسیب ها و خسارات ناشی از نصب نادرست ، استفاده غیر معقول و نامناسب از وسیله ، هیچ گونه مسئولیتی بر عهده ندارد.

دستور العمل نصب برای وسایل توکار

خدمات طلایی نیکان

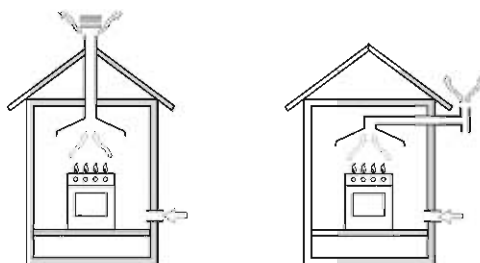
دستور العمل‌های نصب زیر باید توسط تکنیسین‌های مجاز اجرا شود. نکته مهم: پیش از انجام هر گونه تعمیرات، برق دستگاه را قطع کنید.

تعیین محل نصب صفحه گازی:

نکته مهم: این دستگاه را فقط می‌توان در محلی که دارای تهویه یکتواخت باشد، نصب کرد و مورد استفاده داد. برای انجام این کار موارد زیر باید مورد توجه قرار گیرند.

ج) استفاده طولانی مدت و زیاد از دستگاه، نیاز بیشتر به تهویه هوا را ایجاد می‌نماید که میبایست از طریق یک پنجره باز یا یک سیستم تهویه مناسب تر که با افزایش توان تخلیه هواکش برقی ایجاد می‌شود، تامین گردد. د) گازهای نفت تصفیه شده از هوا سنگین تر هستند، در نتیجه پایین تر از هوا و نزدیک کف اتاق قرار می‌گیرند. بنابراین دریچه تهویه در دیوارهای خارجی اتاقی که سیلندرهای LGP در آن وجود دارد، میبایست نزدیک سطح زمین باشد تا به گازها اجازه خروج از دریچه داده شود. سیلندرهای LGP (حتی در صورت خالی بودن) نباید در زیر زمین یا اتاقهایی که پایین تر از سطح زمین قرار دارند، نصب یا نگهداری شوند. توصیه می‌شود فقط سیلندری را که در حال استفاده از آن هستید، در اتاق نگهداری نمایید. و آن را در محلی از اتاق وصل کنید که از منابع حرارتی که بتوانند دمای آن را به بالای ۵۰ سانتی گراد برسانند، دور باشد. این دستگاه را می‌توان در کنار دیگر وسایل نصب کرد به شرط آنکه ارتفاع آنها از سطح گاز بالاتر نباشد. سطح دیوار پشت گاز باید از جنس مواد غیر اشتعالی باشد زیرا ممکن است دمای این سطح به بالاتر از ۵۰ برسد.

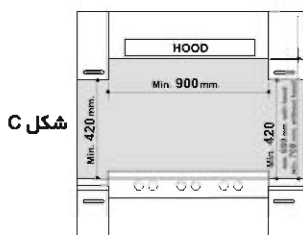
الف) اتاق باید به سیستم تهویه ای مجهز باشد که دود و گاز ناشی از احتراق را به بیرون از اتاق هدایت نماید. این کار باید توسط هود یا هواکش برقی صورت گیرد، که هر گاه دستگاه روشن می‌شود، به طور اتوماتیک روشن گردد.



نصب اجاق گاز رومیزی توکار

برای نصب صحیح دستگاه باید به موارد زیر توجه کرد: الف) صفحه را می‌توان در آشپزخانه، اتاق نشیمن یا اتاق ناهار خوری نصب کرد. اما نمی‌توان آن را در حمام نصب نمود. ب) اسباب و اثاثیه ای که در کنار وسیله قرار می‌گیرند چنانچه ارتفاعشان از ارتفاع وسیله بیشتر باشد، باید در فاصله ۱۱۰ میلی متری از لبه وسیله قرار گیرند. ج) کابینت‌ها باید در کنار هود و در ارتفاع حداقل ۴۲۰ میلی متری از وسیله نصب گردند. (شکل C)

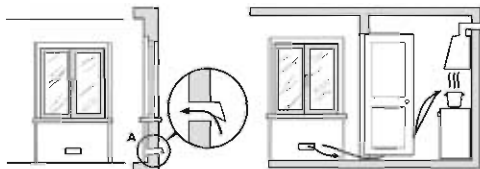
ب) همچنین آشپزخانه باید دارای سیستمی باشد، که هوای مورد نیاز برای احتراق را فراهم سازد. جریان هوا برای احتراق نباید کمتر از ۲ متر مکعب در ازای هر کیلو وات دستگاه نصب شده باشد. این هوا می‌تواند توسط یک لوله با برش عرضی ۱۰۰ سانتی متر برای آشپزخانه تامین شود. دقت کنید این لوله به طور تصادفی مسدود نشود. در مورد دستگاههایی که به ترموکوپل مجهز نمی‌باشند تا مانع از خاموش شدن تصادفی دستگاه گردد، اندازه ورودی تهویه آنها باید دو برابر سایر اجاق گازها، یعنی حدود ۲۰۰ سانتی متر باشد. (شکل A) در غیر این صورت، اتاق را می‌توان به طریق غیر مستقیم و با بهره گیری از اتاقهای مجاور که به سیستم تهویه مجهز می‌باشند، تهویه نمود. البته این اتاقها نباید اتاق خواب باشند و در آنها نیز نباید امکان بروز آتش سوزی وجود داشته باشد. (شکل B)



شکل C

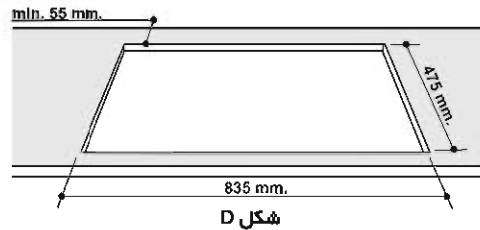
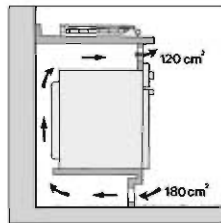
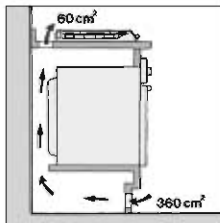
د) چنانچه صفحه باید مستقیماً در زیر قفسه نصب گردد، ارتفاع قفسه از سطح وسیله باید حداقل ۷۰۰ میلی‌متر باشد.

ه) ابعاد اتاق برای نصب وسیله باید همان ابعادی باشد که در اشکال صفحات قبل نشان داده شد. برای این وسیله پیچ‌هایی فراهم گردیده‌اند که امکان قرار دادن صفحه بر روی سطوحی با ضخامت ۲۰ تا ۴۰ میلی‌متر را فراهم می‌سازند. (شکل D را ملاحظه کنید - صفحه بعد)



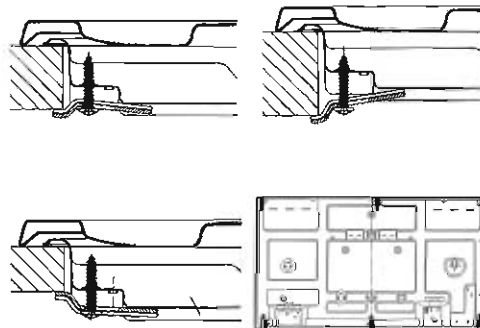
شکل A

شکل B



رابط گاز برای صفحه گازی

تکنیسین مجاز باید اجاق گاز را به منبع گاز متصل نماید. در طی نصب این وسیله لازم است که از شیر گاز مناسب استفاده کنید تا در موقع جابه جایی یا سرویس بتوانید وسیله را به راحتی از منبع گاز جدا نمایید. این وسیله باید مطابق مقررات جاری به گاز مایع یا لوله اصلی متصل گردد. (البته پس از آنکه مشخص گردید که این وسیله برای چه نوع گازی مناسب می باشد) در غیر این صورت از دستور العملی که در پاراگراف (تنظیم با انواع متفاوت گازها) آمده است، پیروی کنید. در صورتی که وسیله را به مخزن گاز مایع متصل می کنید، از رگلاتوری استفاده کنید که مطابق با استانداردهای جاری باشد و هرگز از رگلاتور فشار قوی استفاده ننمایید.



نکته مهم: به منظور ایجاد ایمنی بیشتر، برای تنظیم صحیح مصرف گاز و افزایش طول عمر وسیله، اطمینان یابید که فشار گاز با مواردی که در قسمت (ویژگی های شعله و سرشعله) آورده شده است، مطابقت می کند.

اتصال به لوله غیر قابل انعطاف (مسی یا استیل)

اتصال به منبع گاز باید به طریقی انجام گیرد که در هیچ قسمتی از وسیله فشار ایجاد نکند. این دستگاه به وسیله یک بست (L) شکل و موم در جای خود ثابت می شود.

اتصال به لوله انعطاف پذیر

لوله رابط توسط سرشلنگی دنده رزوتو با قطر ۱/۲ اینچ به منبع تغذیه گاز وصل می شود.

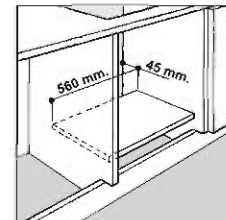
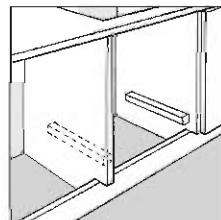
فقط از لوله ها و واشرهایی استفاده کنید که مطابق استانداردهای رایج باشد. حداکثر طول شلنگ گاز ۲ متر می باشد. وقتی اتصال برقرار گردید کنترل کنید که شلنگ گاز با هیچ بخش متحرکی در تماس نباشد و فشرده نشود.

درزها را کنترل کنید

وقتی وسیله نصب گردید، کنترل کنید که تمام اتصالات به خوبی محکم شده باشند. برای این کار از محلول آب و مابون استفاده کنید. هیچ گاه از آتش استفاده نکنید.

ی) وقتی که اجاق گاز رومیزی بر روی فر نصب نمی گردد، یک صفحه چوبی باید برای عایق بندی مورد استفاده قرار گیرد. این صفحه باید حداقل ۲۰ میلی متر پایین تر از ته اجاق گاز رومیزی قرار گیرد.

نکته مهم: وقتی که صفحه را بر روی یک فر توکار نصب می کنید، فر باید بر روی دو نوار چوبی قرار گیرد. در صورتی که فر را داخل کابینت می گذارید، باید به خاطر داشته باشید که فضای به طول ۵۶۰ میلی متر و عرض ۴۵ میلی متر را در عقب خالی بگذارید.



وقتی صفحه را بر روی فر توکار نصب می کنید، مطمئن شوید که ورودی و خروجی هوا برای تهویه مناسب در درون کابینت وجود دارد.

خدمات طلایی نیکان

اتصالات الکتریکی

اجاق گازهایی که به سیم تغذیه الکتریکی سه قطبی مجهز می باشند ، برای کار با جریان متناوب مطابق با علائم مندرج بر روی برچسب درجه بندی ، واقع در زیر اجاق گاز عمل کنید. سیم ارت به رنگ سبز مایل به زرد می باشد.

اگر اجاق گاز رومیزی را ، بر روی فر الکتریکی تو کار ، نصب می کنید ، اتصالات الکتریکی اجاق گاز و فر باید جدا از هم باشند . این کار هم برای افزایش ایمنی است و هم برای این است که اگر در آینده خواستید یکی از آنها را جابه جا کنید ، این کار را با سهولت بیشتری انجام دهید.

اتصال الکتریکی اجاق گاز رومیزی

سیم برق را به دو شاخه استاندارد که متناسب با ولتاژ مورد نیاز قید شده بر روی برچسب درجه بندی باشد ، وصل کنید . یا اینکه آن را مستقیماً به کابل اصلی برق متصل کنید. اگر وسیله را مستقیماً به کابل اصلی برق متصل می کنید ، باید یک سوئیچ یک قطبی بین وسیله و کابل اصلی قرار گیرد که فاصله بین اتصالات مطابق با کدهای ایمنی کنونی نباید کمتر از ۳ میلی متر باشد. (سیم ارت نباید توسط سوئیچ قطع گردد) سیم برق دستگاه باید به گونه ای قرار داده شود که دمای آن در هیچ نقطه‌ای به بیش از ۵۰ درجه سانتی گراد نرسد.

قبل از اتصال به جریان برق ، کنترل کنید که :

- فیوز و سیستم الکتریکی می توانند بار مورد نیاز دستگاه را تحمل نمایند.
- سیستم تغذیه الکتریکی به یک شبکه ارت استاندارد ، مطابق با استانداردها و مقررات جاری مجهز می باشد.
- دوشاخه و سوئیچ به آسانی قابل دسترسی باشند.

نکته مهم:

رنگ سیم های کابل اصلی به ترتیب زیر می باشند:

سبز و زرد: ارت

آبی : نول

قهوه ای : فاز

چنانچه رنگ سیم های کابل اصلی با رنگ علائم نشانگر بر روی ترمینالها در دو شاخه شما مطابقت ندارد، به روش زیر عمل کنید: سیم زرد و سبز را به پایانه ای که با علامت "E" یا \perp یا پایانه سبز رنگ مشخص شده متصل کنید.

سیم قهوه‌ای را به پایانه ای که با علامت "L" مشخص گردیده است ، یا پایانه ای که به رنگ قرمز می باشد ، متصل کنید.

سیم آبی را به پایانه ای که با علامت "N" مشخص شده یا پایانه ای که به رنگ سیاه است ، متصل کنید.

تنظیم صفحه گاز رومیزی با انواع مختلف گاز مصرفی

برای تنظیم صفحه گاز رومیزی با انواع مختلف گاز مصرفی ، غیر از نوع گازی که برای آن طراحی گردیده است ، (برچسب زیر صفحه یا روی بسته بندی را ملاحظه کنید) ژینگورهای شعله ها باید تغییر کنند. این کار را به طریق زیر انجام دهید:

● پولکی مشکی و شعله پخش کن را از روی صفحه گاز رومیزی بردارید.

● با استفاده از آچار سرپیچ ۷ میلی متری ، ژینگور را باز کنید و آنها را با ژینگورهای جدیدی که برای نوع جدید گاز مصرفی مناسب هستند، جایگزین نمایید. (با استفاده از جدول مشخصات ژینگور و شعله را مشخص کنید.)

● پس از آن قطعات و بخشهای مختلف را دوباره در جای خود بگذارید.

● در پایان ، برچسب درجه بندی قبلی را با برچسب جدیدی که نشان دهنده نوع جدید گاز مصرفی می باشد ، جایگزین نمایید. برچسب مورد نیاز در مراکز خدماتی ما موجود می باشد.

چنانچه فشار گاز با فشار گاز قید شده بر روی برچسب متفاوت باشد ، یک رگلاتور بر روی منبع نصب گردد. این رگلاتور باید مطابق استانداردهای ملی بکارگیری رگلاتورهای گاز باشد.

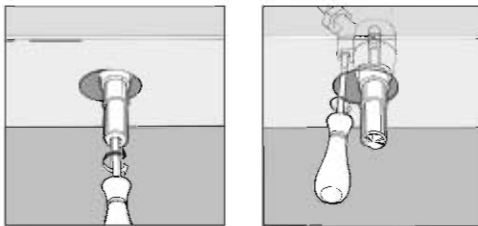
تنظیم هوای شعله

شعله ها به رگلاتور هوا احتیاج ندارند.

● تنظیم حداقل: شیر گاز را تا قسمت minimum بچرخانید.

● ولوم را بردارید و پیچ رگلاتور را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا وقتی که شعله کم و منظم گردد.

● نکته: چنانچه از گاز مایع استفاده می کنید ، پیچ تنظیم باید به طور کامل سفت شود. (در جهت عقربه های ساعت)



● کنترل کنید که وقتی ولوم با سرعت از زیاد به کم چرخانده می شود ، شعله خاموش نگردد.

● در صورت بروز نقص و خرابی در وسایلی که به ترموکوپل مجهز هستند ، وقتی که مقدار گاز تأمین بر روی حداقل تنظیم می گردد ، با استفاده از پیچ گوهی تنظیم شده میزان حداقل را افزایش دهید. (شکل A و B)

توجه: موارد فوق حتماً باید توسط تکنسین مجاز صورت پذیرد.

جدول 1

گاز طبيعي		گاز مایع					توان حرارتی kW (p.c.s.*)		قطر (mm)	شعله
* جریان l/h	سر لوله 1/100 (mm)	* جریان g/h		سر لوله 1/100 (mm)	مجرای فرعی 1/100 (mm)		Nom.	Red.		
		***	***		(1)					
۲۸۶	۱۱۶	۲۱۴	۲۱۸	۸۶	۳۹	۴۱	۰/۷	۳/۰۰	۱۰۰	بزرگ
۲۴۸	۱۱۰	۱۸۶	۱۸۹	۸۰	۳۹	۴۱	۰/۷	۲/۶۰	۱۰۰	متوسط تقریباً سریع
۱۵۷	۹۶	۱۱۸	۱۲۰	۶۴	۲۸	۳۰	۰/۴	۱/۶۵	۷۵	متوسط
۹۵	۷۱	۷۱	۷۳	۵۰	۲۸	۳۰	۰/۴	۱/۰۰	۵۵	کوچک
۳۰۹	۱۳۳	۲۳۲	۲۳۶	۹۱	۵۷	۶۰	۱/۳	۳/۲۵	۱۳۰	پلویز
۱۴۳	۹۵	۱۰۷	۱۰۹	۶۰	۲۸	۳۰	۰/۴	۱/۵۰	-	بیضی شکل
۲۰		۳۷	۲۸-۳۰				تنظیمی (mbar)			فشار گاز
۱۷		۲۵	۲۰				حداقل (mbar)			
۲۵		۴۵	۳۵				حداکثر (mbar)			

** بوتان G31 P.C.S. = 49,47 MJ/kg

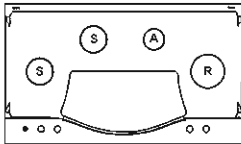
متان G31 P.C.S. = 37,78 MJ/m³

(1) فقط برای دستگاه هایی که به ترموکوپل مجهز می باشند.

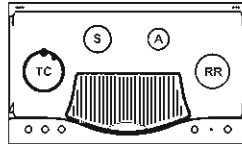
* درجه سانتیگراد و 1013 mbar - گاز خشک

** پروپان G31 H.s. = 50,37 MJ/kg

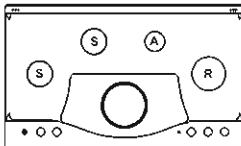
PH 940M / PH 940MS



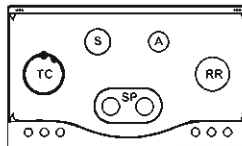
PH 941MSTB



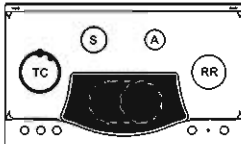
PH 941M / PH 941MS



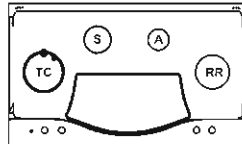
PH 960MST



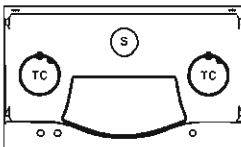
PH 941MSTV



PH 940MST



PH 930...



این دستگاه مطابق با دستورالعملهای جامعه اروپا در موارد زیر می باشد :

– دستورالعمل EEC / ۲۳ / ۷۳ ، مورخ ۷۳/۰۲/۱۹ (ولتاژ پایین) و اصلاحات بعدی

– دستورالعمل EEC / ۳۳۶ / ۸۹ ، مورخ ۸۹/۰۵/۰۳ (قابلیت سازگاری الکترو مغناطیسی) و اصلاحات بعدی

– دستورالعمل EEC / ۳۹۶ / ۹۰ ، مورخ ۹۰/۰۶/۲۹ (گاز) و اصلاحات بعدی

– دستورالعمل EEC / ۶۸ / ۹۳ ، مورخ ۹۳/۰۷/۲۲ و اصلاحات بعدی