



USER MANUAL

HOBS

دفترچه راهنمای گاز رومیزی

HOBBS

EX 60.1 4G AI CI
EX 60.1 3G 1P AI AL CI
EX 60.1 4G AI AL CI
EX 60.1 4G AI AL DR CI
EX 70.1 5G AI AL DR CI
EX 90.1 5G AI AL DR CI
EX 90.1 5G AI DR CI
EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI

MODEL

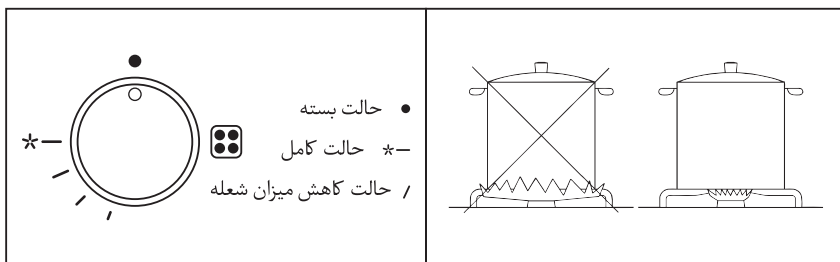


۴	استفاده از دستگاه
۵	تمیزکاری
۵	نصب
۶	تبدیل
۷	معرفی گازهای رومیزی
۱۰	مشعل‌ها
۱۲	هشدارها و نکات مورد استفاده کاربر
۱۴	روشن کردن کردن صفحات برقی
۱۵	نحوه‌ی تنظیم صفحات (جدول)
۱۸	تمیزکاری
۱۸	صفحه اجاق گاز
۲۰	اطلاعات فنی مورد نیاز نصاب
۲۰	نصب اجاق گاز
۲۱	ثابت کردن دستگاه
۲۲	دستورالعمل‌های مهم نصب
۲۳	تهویه اتاق
۲۳	موقعیت نصب و تهویه
۲۳	اتصال گاز
۲۶	اتصالات برق
۲۸	شیرها
۲۸	تنظیم کاهش میزان شعله
۲۹	تعویض انژکتور (ژیگلور)
۳۰	اطلاعات تخصصی موجود در برچسب اطلاعات (وضعیت مشعل‌ها)
۳۱	جدول مشخصات شعله‌ها
۳۲	تعمیرات
۳۲	روغن کاری شیرها
۳۳	میزان قدرت اجزای الکتریکی
۳۴	اطلاعات فنی برای تنظیم گاز دستگاه
۳۴	بررسی فنی و قطعات یدکی

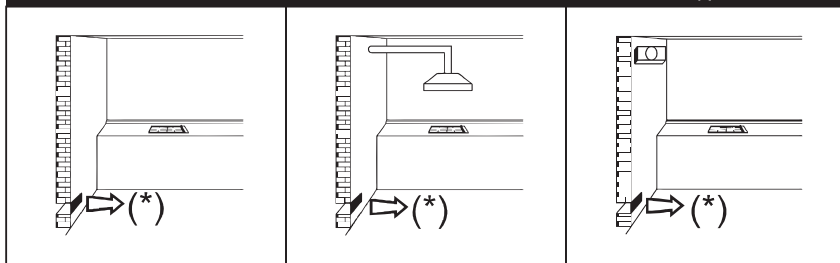


تصویر ۱

تصویر ۲



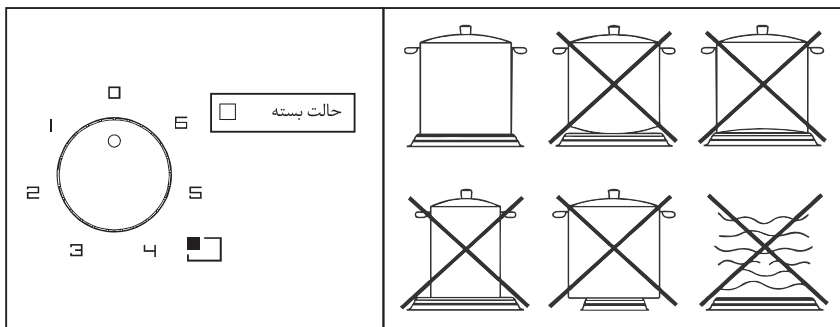
(* ورودی هوا : به قسمت نصب دستگاه مراجعه کنید) (پاراگراف ۷ و ۸)



تصویر ۳

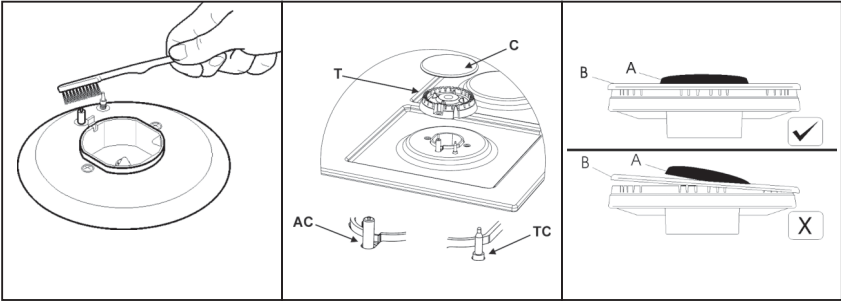
تصویر ۴

تصویر ۵



تصویر A

تصویر B



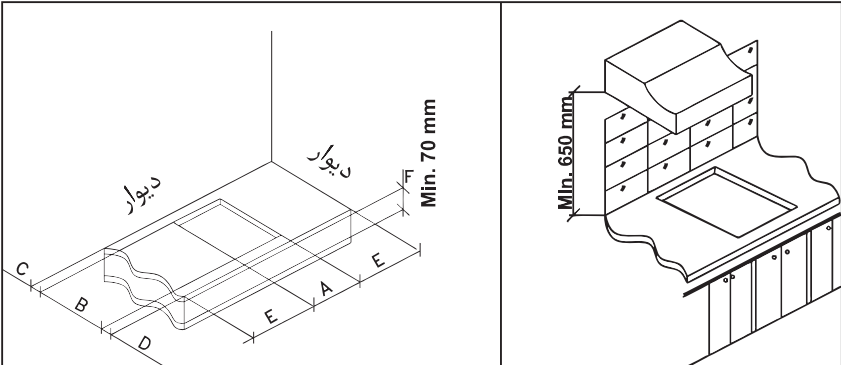
تصویر 6

تصویر 6/A

تصویر 6/B



	A	B	C	D	E	F
EX 60.1 (60)	553	473	63.5	63.5	173.5 MIN	MIN . 70 MM
EX 70.1 (70)	553	473	63.5	63.5	173.5 MIN	MIN . 70 MM
EX 90.1 (90)	833	475	63.5	63.5	173.5 MIN	MIN . 70 MM

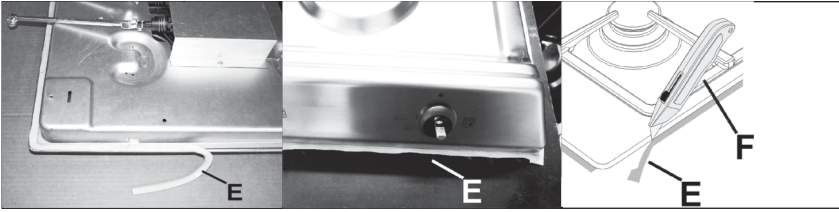


تصویر ۷

تصویر ۸



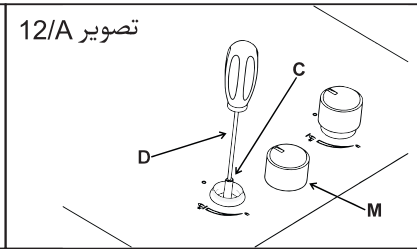
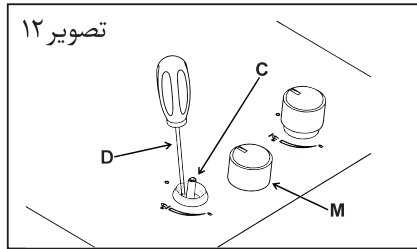
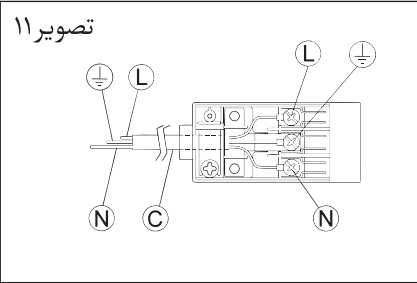
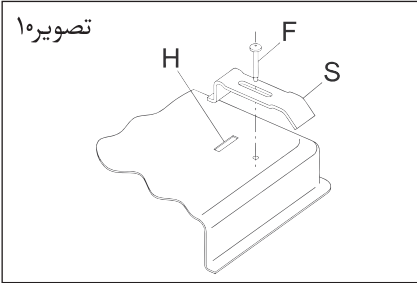
نصب



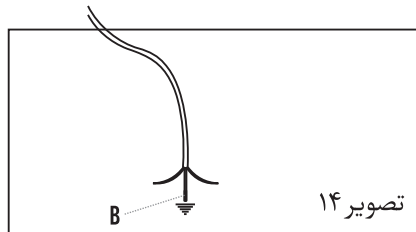
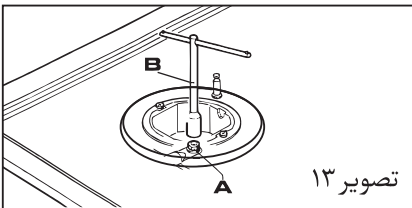
تصویر 9

تصویر 9/A

تصویر 9/B

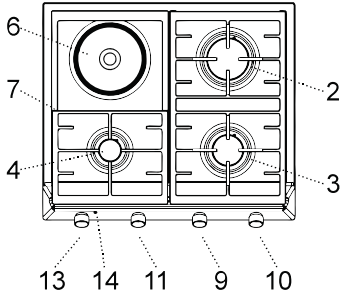


تبدیل

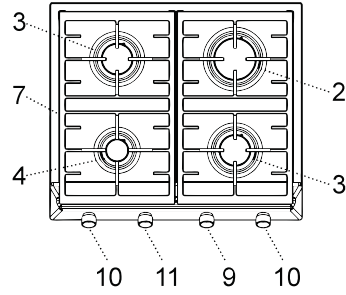




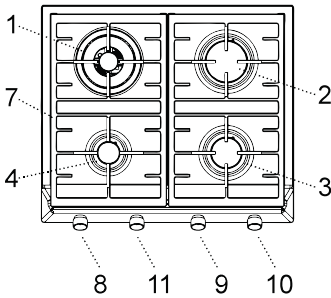
EX 60.1 3G 1P AI AL CI



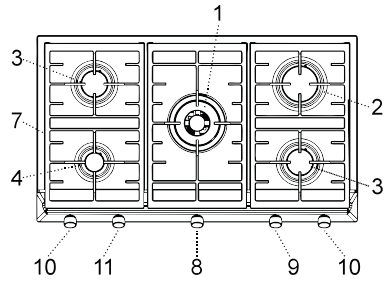
EX 60.1 4G AI CI-EX 60.1 4G AI AL CI



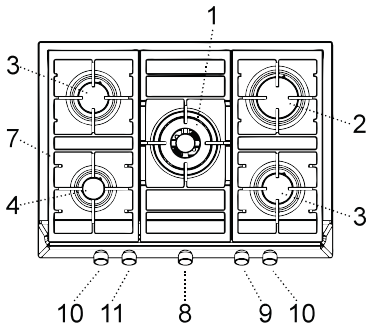
EX 60.1 4G AI AL DR CI



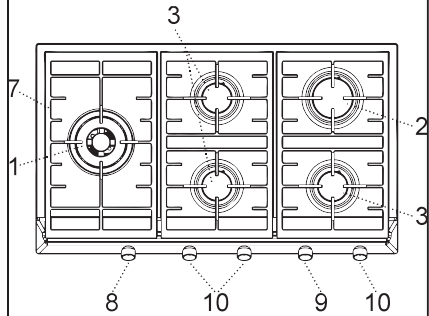
EX 90.1 5G AI AL DR CI-EX 90.1 5G AI DR CI



EX 70.1 5G AI AL DR CI



EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI





- ۱- مشعل پلوپز 4000W
- ۲- مشعل بزرگ 2800W
- ۳- مشعل متوسط 1750W
- ۴- مشعل کوچک 1000W
- ۶-المنت حرارتی برقی 1500W Ø 14,5 cm
- ۷- شبکه (پن ساپورت)
- ۸- ولوم کنترل مشعل n° 1
- ۹- ولوم کنترل مشعل n° 2
- ۱۰- ولوم کنترل مشعل n° 3
- ۱۱- ولوم کنترل مشعل n° 4
- ۱۳- ولوم کنترل المنت حرارتی برقی n° 6
- ۱۴- دکمه فندک برقی (نشانگر دمای باقی مانده)



توجه

این دستگاه، تنها برای مصارف خانگی طراحی شده است.



هشدارها

- دستگاه و قسمت‌های در دسترس آن، هنگام استفاده گرم می‌شوند. از تماس با المنت‌های حرارتی جلوگیری کنید.
- کودکان باید دور از دستگاه نگه داشته شوند.





- تمام کاربران باید دستورالعمل‌های ایمنی را مطالعه کرده و با خطرات احتمالی ناشی از آن آشنا شده باشند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- تمیز کردن و تعمیرات دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود.
- پخت با روغن روی صفحه گاز خطرناک بوده و ممکن است باعث آتش سوزی شود. هرگز آتش را با آب خاموش نکنید، برق دستگاه را قطع کرده و با یک درپوش یا پتوی ضد حریق، شعله را بپوشانید.
- خطر آتش سوزی؛ از فضای گاز برای نگهداری و قرار دادن هیچ وسیله‌ای استفاده نکنید.
- اگر سطح صفحه المنت دستگاه ترک برداشته، برای جلوگیری از برق گرفتگی دستگاه را خاموش کنید.
- از بخار شوی برای تمیز کردن صفحه اجاق گاز و فر استفاده نکنید.
- این صفحه توسط تایمر خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور کار نمی‌کند.
- تنها از محافظ صفحه اجاق طراحی شده توسط تولیدکننده یا معرفی شده در دفترچه راهنما به عنوان محافظ مناسب استفاده کنید. استفاده از محافظ‌های نامناسب حادثه‌آفرینند.
- در هنگام پخت غذا، حتی برای مدت کوتاه آن را بدون نظارت رها نکنید.



۱) مشعل‌ها

در پیل جلویی گاز و در بالای هر ولوم کنترل گاز، نموداری برای شرح مشعل مربوطه قرار داده شده است. این نمودار نشان می‌دهد که هر ولوم کنترل، مسئول کدام مشعل می‌باشد. پس از باز کردن شیر گاز، مشعل‌ها به صورت زیر روشن می‌شوند:

فندک الکتریکی خودکار

ولوم کنترل گاز مربوط به مشعل مورد نظر را فشار داده و خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا روی شعله بزرگ قرار گیرد (تصویر ۱)، سپس ولوم کنترل را فشار دهید.

روشن کردن مشعل‌های مجهز به ترموکوپل

ولوم کنترل مشعل‌های دارای ترموکوپل را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بپیچانید تا روی شعله بزرگ قرار گیرد (تصویر ۱). حال ولوم کنترل را فشار داده و عملیات قبل را تکرار کنید. پس از روشن شدن شعله، ولوم کنترل را به مدت ۱۰ ثانیه فشار دهید. در صورت خاموش شدن شعله، ولوم کنترل گاز را روی حالت بسته قرار داده و برای روشن کردن مجدد، ۱ دقیقه منتظر بمانید.



نحوه استفاده از مشعل‌ها

به یاد داشته باشید علائم زیر برای بیشترین بهره‌وری با کمترین میزان مصرف گاز می‌باشد.

- برای هر مشعل از تابه‌ی مناسب همان مشعل استفاده کنید (جدول صفحه بعد و تصویر ۲)
- بعد از به جوش آمدن غذا، شعله را روی کمترین حالت قرار دهید (تصویر ۱ شعله کوچک)
- همیشه درب تابه / قابلمه را بگذارید.
- تنها از تابه‌هایی با کف صاف و دیواره‌هایی ضخیم استفاده کنید.



هشدارها

- مشعل‌های دارای ترموکوپل ممکن است تنها زمانی جرقه بزنند که روی شعله بزرگ قرار گرفته‌اند (تصویر ۱).
- در صورت قطع برق، می‌توانید مشعل‌ها را با کبریت روشن کنید.
- در هنگام روشن بودن مشعل‌ها، هیچ‌گاه بدون نظارت، اجاق گاز را رها نکنید.
- مطمئن شوید که کودکان در اطراف اجاق گاز حضور ندارند. دقت کنید که دسته تابه در مکان درست خود قرار گرفته و به اندازه کافی روغن دارد تا از سوختگی غذا و آتش سوزی احتمالی جلوگیری کنید.
- هنگام روشن بودن اجاق گاز از هیچ‌گونه اسپری در نزدیکی آن استفاده نکنید.
- تنها از قابلمه و ظروفی با کف صاف استفاده کنید.
- ظروف بزرگتر از اندازه مشعل را برای پخت به کار نبرید.





هشدارها و نکات مورد استفاده‌ی کاربر:

- استفاده از اجاق‌های گازی باعث تولید حرارت و رطوبت در محل نصب می‌شود. بنابراین فضای مورد استفاده باید دارای تهویه مناسب بوده و دریچه‌های طبیعی برای جریان هوا وجود داشته باشد (تصویر ۳). در غیر این صورت از دستگاه‌های تهویه هوای برقی مانند هود یا هواکش استفاده کنید (تصویر ۴ و تصویر ۵).
- در صورت استفاده طولانی مدت از دستگاه به تهویه هوای بسیار خوب نیاز دارید که از طریق باز کردن پنجره یا افزایش قدرت دستگاه‌های تهویه هوا برطرف می‌شود.
- تغییر ویژگی‌های فنی دستگاه خطرناک می‌باشد. از انجام آن خودداری کنید.
- اگر برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی‌کنید (یا به علت قدیمی شدن آن را کنار گذاشته‌اید) پیش از دور انداختن، براساس قوانین حفاظت از سلامت آن را غیر فعال کرده و با بی‌ضرر کردن قطعات خطرناک آن، از آلودگی محیط زیست جلوگیری کنید. به خصوص برای حفظ سلامت کودکانی که ممکن است با لوازم بی‌استفاده بازی کنند، موارد بالا را رعایت کنید.
- با دست یا پاهای خیس و مرطوب هرگز دستگاه را لمس نکنید.

مشعل‌ها	قدرت (W)	قطر تابه به سانتی‌متر
مشعل پلوپز	۴۰۰۰	۲۴ ÷ ۲۶
مشعل بزرگ	۲۸۰۰	۲۰ ÷ ۲۲
مشعل متوسط	۱۷۵۰	۱۶ ÷ ۱۸
مشعل کوچک	۱۰۰۰	۱۰ ÷ ۱۴



این دستگاه فقط برای پخت غذا طراحی شده است؛ استفاده از آن برای مصارف دیگر مانند گرمایش اتاق ممنوع و خطرناک است.

- با دست یا پای مرطوب یا خیس دستگاه را لمس نکنید.
- هرگز با پای برهنه از دستگاه استفاده نکنید.
- تولید کننده هیچ گونه تعهدی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از استفاده نادرست دستگاه برعهده ندارد.
- در زمان پخت یا پس از اتمام، برخی از قطعات دستگاه داغ می‌شوند، از لمس آن خودداری کنید.
- پس از اتمام پخت مطمئن شوید که تمام ولوم‌های کنترل در حالت خاموش قرار گرفته و شیر منبع گاز یا سیلندر گاز بسته می‌باشد.
- اگر شیرهای گاز به خوبی کار نمی‌کنند، با بخش خدمات تماس بگیرید.
- دستگاه نباید توسط یک تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور کار کند.



۲) روشن کردن صفحات برقی

صفحه‌ی رویی گاز ممکن است دارای دو نوع صفحه برقی باشد: صفحات عادی و صفحات سریع که توسط علامت قرمز نشان داده می‌شوند. هر دو نوع صفحه توسط یک ولوم کنترل در ۷ حالت قابل تنظیم هستند (تصویر A را ملاحظه نمایید). با پیچاندن ولوم کنترل به حالت مورد نظر صفحات را روشن کنید. یک نمودار در جلوی صفحه گاز قرار دارد که نشان می‌دهد هر ولوم مسئول کدام مشعل است (تصویر A).
رنگ چراغ هشدار، قرمز شده که نشانه روشن بودن صفحه می‌باشد.



نحوه‌ی تنظیم صفحات در جدول زیر آمده است

صفحات نرمال و سریع	شدت حرارت	روش های پخت
۰	خاموش	
۱	ضعیف	برای ذوب کردن کره، شکلات و ... استفاده می‌شود. برای گرم کردن حجم کم مایعات استفاده می‌شود.
۲	کم	برای گرم کردن حجم زیاد مایعات استفاده می‌شود. برای آماده کردن خامه و سس‌هایی که نیاز به پخت آرام و طولانی دارند.
۳	آرام	برای ذوب غذاهای منجمد و آماده سازی خورشت‌ها استفاده می‌شود. برای به جوش آوردن مایعات و غذا استفاده می‌شود.
۴	متوسط	برای رساندن حرارت غذا به نقطه جوش استفاده می‌شود. برای برشته کردن گوشت و ماهی استفاده می‌شود.
۵	قوی	برای درست کردن استیک استفاده می‌شود. برای جوشاندن حجم غذای زیاد استفاده می‌شود.
۶	زیاد	برای به جوش آوردن حجم زیاد مایعات استفاده می‌شود. برای سرخ کردن استفاده می‌شود.



هشدارها

- هنگام کار با دستگاه، سطح اجاق گاز بسیار داغ می‌شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید!
 - هیچ‌گاه غذا را مستقیم روی صفحات برقی اجاق گاز قرار ندهید، برای پخت از یک تابه یا قابلمه استفاده کنید.
 - در هنگام پخت، برای کاهش مصرف انرژی از قابلمه‌هایی با کف صاف و قطر متناسب با المنت حرارتی مورد نظر استفاده کنید (تصویر B).
 - همچنین برای ذخیره انرژی به هنگام پخت، درب قابلمه را بگذارید. پس از رسیدن به نقطه جوش حرارت را کم کنید.
 - اگر اولین بار است که از دستگاه استفاده می‌کنید، یا بعد از مدت زمان طولانی آن را دوباره روشن کرده‌اید به مدت ۳۰ دقیقه روی حالت 1 n° روشن کنید. این کار باعث می‌شود هرگونه رطوبتی که ممکن است توسط مواد عایق جذب شود، از بین برود.
- برای استفاده صحیح از دستگاه موارد زیر را به خاطر داشته باشید:**
- قبل از روشن کردن دستگاه تابه را روی صفحه اجاق گاز قرار دهید.
 - همیشه از تابه‌هایی با کف صاف و ضخیم استفاده کنید (تصویر B).
 - از تابه‌هایی کوچکتر از قطر صفحه استفاده نکنید.
 - پیش از قرار دادن تابه روی صفحه، زیر آن را کاملاً خشک کنید.



- هنگام استفاده از دستگاه، هیچ‌گاه بدون نظارت، اجاق گاز را رها نکنید. دقت کنید که دسته تابه در مکان درست خود قرار گرفته و به اندازه کافی روغن دارد تا از سوختگی غذا و آتش سوزی جلوگیری کنید.
- صفحات تا مدتی پس از استفاده، حرارت خود را نگه می‌دارند. برای جلوگیری از سوختگی با دست یا وسایل دیگر آن را لمس نکنید.
- اگر سطح شیشه‌ای شکست یا ترک خورد، دستگاه را از برق بکشید.
- اگر دستگاه شما دارای درب می‌باشد، قبل از باز کردن، غذاها و ظروف موجود را از روی آن بردارید. اگر درب دستگاه شیشه‌ای است حتما قبل از بستن، تمامی مشعل‌ها را خاموش کرده و اجازه دهید صفحه خنک شود تا از شکستگی بر اثر حرارت جلوگیری کنید.
- دستگاه نباید توسط تایمر خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور کار کند.



همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه آن را از منابع گاز و برق جدا کنید.

۳ صفحه اجاق گاز

همیشه صفحه دستگاه، شبکه، پولکی مشعل ها "C"، "B"، "A" و سرشعله "T" را با آب ولرم و صابون بشویید (تصویر 6/A و تصویر 6/B). همچنین اتصالات برق "AC" و ترموکوپل "TC" را نیز می‌توانید تمیز کنید (تصویر 6/A را ملاحظه نمایید). همانطور که در تصویر ۶ می‌بینید این اجزا را با یک مسواک کوچک به آرامی تمیز کرده و صبر کنید تا کامل خشک شوند.

قطعات گاز را برای شستن، در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

به همین روش، تمامی قسمت‌ها باید شسته و خشک شوند. تا زمانی که هنوز قطعات دستگاه گرم هستند نباید آن‌ها را شست. همچنین برای شستشوی مواد ساینده نیز استفاده نکنید.

سرکه، قهوه، شیر، آب نمک، آب لیمو یا آب گوجه فرنگی نباید مدت زمان طولانی به روی قسمت لعابی باقی بمانند.



هشدارها

قبل از برگرداندن قطعات به جای خود موارد زیر را رعایت کنید:

- بررسی کنید تا پولکی‌های لعابی "T" (تصویر 6/A) توسط مواد خارجی مسدود نشده باشند.





- بررسی کنید تا یولکی های لعابی "A", "B", "C" (تصویر 6/A, 6/B) درست و محکم روی سرشعله قرار گرفته باشند.
- اگر شیرها به سختی باز و بسته می شوند، این کار را با فشار انجام ندهید. برای تعمیر آن با خدمات تماس بگیرید.
- برای حفظ بخش های فلزی، از مواد شوینده مناسب استفاده کرده و مانع از زنگ زدگی آن ها شوید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.



نکته

استفاده مداوم ممکن است به دلیل بالا بودن حرارت باعث تغییر رنگ شعله توسط مشعل ها شود.



اطلاعات فنی مورد نیاز نصاب

نصب، تنظیم کنترل‌ها و تعمیرات دستگاه باید توسط مهندسین متخصص خدمات انجام گردد. دستگاه باید در مکان مناسب و طبق دستورالعمل و قانون‌های تولید کننده نصب شود. تولید کننده هیچ تعهدی در برابر آسیب‌ها و خسارات ناشی از نصب نامناسب دستگاه برعهده نخواهد داشت. تا زمانی که از دستگاه استفاده می‌شود، تنظیم یا انجام امور ایمنی باید توسط خدمات انجام گیرد.



۴) نصب صفحه گاز

پس از تحویل دستگاه، آن را از بسته بندی خارج کرده و وضعیت دستگاه را بررسی کنید. در صورت مشکوک بودن، از دستگاه استفاده نکرده و با بخش خدمات تماس بگیرید.

بسته بندی دستگاه (مقوا، کیف، فوم پلی استایرن، میخ و ...) را تا زمانی که باعث ایجاد خطر می‌شوند در دسترس کودکان قرار ندهید.

اندازه قسمت بالایی کابینت که باید صفحه گاز روی آن قرار گیرد در تصویر ۷ نشان داده شده است. به طور کلی، این اندازه‌ها با فضایی که باید دستگاه در آن تعبیه شود مطابق است (تصویر ۷ و تصویر ۸ حداقل فاصله را نشان می‌دهد). دیوارهایی که از سمت چپ و راست) میز کار جلوتر می‌آیند باید حداقل فاصله موجود در ستون E جدول را رعایت کنند.



این دستگاه در طبقه ۳ بوده و تمام استانداردهای مربوط به لوازم خانگی در آن رعایت شده است.



۵) ثابت کردن دستگاه

صفحه گاز رومیزی دارای آب‌بندی خاصی بوده که با نصب صحیح مانع از نفوذ مایعات به درون کابینت می‌شود. برای نصب دستگاه مراحل زیر باید توسط نصاب بخش خدمات انجام شود:

- تمام قسمت‌های متحرک را از روی صفحه بردارید.
- صفحه را از پشت باز کرده و مطمئن شوید که هنوز محافظ شفاف روی صفحه وجود دارد.
- صفحه اجاق را برگردانده و نوار آب‌بندی E (تصویر ۹) را در جای درست خود زیر لبه گاز قرار دهید بنابراین لبه‌ی خارجی نوار آب‌بندی به محیط خارجی لبه‌های گاز متصل می‌شود. انتهای نوارهای آب‌بندی باید بدون اینکه روی هم قرار گیرند در کنار هم ثابت شوند.
- برای امنیت بیشتر نوارهای آب‌بندی را به صفحه گاز وصل کرده و با انگشت به محل نصب فشار دهید. کاغذهای محافظ را از روی این قسمت‌ها برداشته و صفحه گاز را درون فضای خالی موجود در کابینت تنظیم کنید.
- لبه‌های اضافی را با دقت توسط بتونه تمیز کنید (تصویر 9/A, 9/B).
- صفحه را با قلاب‌های مناسب "S" و قسمت برجسته را با سوراخ "H" در کف ثابت کنید. تا زمانی که قلاب "S" در بالا محکم شود پیچ "F" را ببیچانید (تصویر ۱۰).



- برای جلوگیری از تماس تصادفی با کف داغ صفحه اجاق در هنگام کار، باید یک چوب در حداقل فاصله ۷۰ میلی متری از بالا قرار داده و آن را با پیچ محکم کنید (تصویر ۷)



مهم

نصب، تنظیم یا تغییر گاز رومیزی برای استفاده از دیگر انواع گاز باید توسط تکنسین متخصص بخش خدمات انجام گردد. اگر دستگاه توسط افرادی به جز تکنسین های فنی تولید کننده نصب، تنظیم یا تعمیر شود، دستگاه از گارانتی خارج می گردد.

دستورالعمل های مهم نصب

نصاب باید دقت کند که دیواره های کناری از سطح صفحه گاز بالاتر نباشند. دیواره پشتی، فضای اطراف و مجاور دستگاه باید در برابر دمای ۹۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشند. چسب استفاده شده در لمینت ها باید در برابر دمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد مقاوم بوده تا در زمان استفاده از گاز چسب آنها جدا نشود.

دستگاه باید مطابق با قوانین ذکر شده نصب گردد. این دستگاه به وسیله ای برای تخلیه مواد ناشی از سوخت مجهز نمی باشد بنابراین نصب آن نیز باید مطابق با قوانین استاندارد ذکر شده انجام شود. در هنگام نصب به نحوه تهویه هوا نیز توجه داشته باشید.



۶) تهویه اتاق

وجود تهویه مناسب در اتاقی که گاز رومیزی نصب شده برای درست کار کردن دستگاه لازم و ضروری است. میزان هوای مورد نیاز برای اشتعال گاز مصرفی و نیز تهویه فضا نباید کمتر از ۲۰ متر مکعب باشد. هوا باید به طور طبیعی از دریچه های مختلف روی دیوار در جریان باشد. این دریچه ها باید بتوانند حداقل ۱۰۰ سانتیمتر مربع هوا را تهویه کند (تصویر ۳). ساختار این منافذ باید به گونه ای باشد که تحت هیچ شرایطی مسدود نشوند. تهویه غیر مستقیم توسط جذب هوا از اتاق مجاور، نیز اگر طبق قوانین صورت گیرد بلامانع می باشد.



۷) موقعیت نصب و تهویه

دستگاه های پخت گازی به دلیل وجود دودهای ناشی از احتراق باید در مجاورت هود قرار گیرند. دستگاه های هود باید به دودکش وصل شده یا مستقیم به فضای بیرون راه داشته باشند. اگر امکان نصب هود وجود ندارد، می توانید یک هواکش برقی روی پنجره یا دیوار رو به بیرون نصب کنید (تصویر ۴). نصب دستگاه تهویه هوا همزمان با نصب دستگاه جزو قوانین مهم نصب می باشد (تصویر ۵).



۸) اتصال گاز

قبل از وصل کردن، برچسب زیر دستگاه که مربوط به نوع گاز و سیم کشی برق منزل است را مطالعه کنید. برچسب روی دستگاه شرایط تنظیم گاز را نشان می دهد: نوع گاز و فشار گاز ورودی. اتصال گاز باید مطابق با استاندارد و قوانین شرکت گاز باشد. وقتی گاز از طریق لوله کشی تامین می شود، دستگاه با روش های زیر به سیستم منبع گاز متصل می شود:



- با یک لوله استیل محکم: اتصالات لوله‌ها باید طبق استاندارد انجام گیرد.
 - با یک لوله مسی: اتصالات باید با بست‌های مکانیکی انجام گیرد.
 - با یک لوله استیل ضد زنگ یکپارچه و منعطف: طول لوله باید حداکثر ۲ متر بوده و بست‌های آن استاندارد باشد.
- وقتی گاز از طریق یک کیپسول تامین می‌شود، باید از یک فشار گاز متداول، طبق قوانین و استانداردها استفاده شود. اتصال دستگاه با منبع گاز به روش‌های زیر امکان پذیر می‌باشد:
- با یک لوله مسی: اتصالات باید با بست‌های مکانیکی انجام گیرد.
 - با یک لوله استیل ضد زنگ یکپارچه و منعطف: طول لوله باید حداکثر ۲ متر بوده و بست‌های آن استاندارد باشد. توصیه می‌شود برای لوله‌ی انعطاف پذیر از یک رگلاتور استفاده کنید. این قطعه را می‌توانید از مغازه‌ها خریداری کرده و با سرشیلنگ مخصوص فشار گاز، اتصال را برقرار کنید.
 - با شیلنگ‌های لاستیکی مطابق با استاندارد: قطر این شیلنگ‌ها باید ۸ میلی‌متر بوده و طول آن نباید کمتر از ۴۰۰ میلی‌متر و بیشتر از ۱۵۰۰ میلی‌متر باشد. این شیلنگ‌ها باید توسط واشرهای مخصوص و استاندارد محکم شوند.



هشدارها

به یاد داشته باشید که ورودی گاز دستگاه، از نوع نری مخروطی گاز "۱/۲" مطابق با استاندارد EN 10226 می باشد. در هنگام نصب لوله های استیل ضد زنگ و شیلنگ های پلاستیکی مطمئن شوید که هیچ گاه با قسمت های توکار، متحرک کابینت (مانند کشوها) برخورد ندارند. همچنین نباید از قسمت هایی عبور کند که برای نگهداری لوازم دیگر استفاده می شود.

در هنگام استفاده از شیلنگ پلاستیکی، باید از قوانین زیر پیروی کنید:

- شیلنگ گاز نباید در مجاورت شعله مستقیم با حرارت بالا قرار گیرد. باید دقت شود تا شیلنگ از محل مناسبی عبور داده شود.
- شیلنگ نباید کشیده یا پیچ خورده شود، همچنین نباید به شدت خم شده و جلوی عبور گاز را بگیرد.
- شیلنگ نباید در تماس با لبه یا گوشه های تیز قرار گیرد.
- کل طول شیلنگ باید به راحتی قابل بازرسی باشد.
- شیلنگ باید طبق تاریخ نوشته شده روی آن تعویض گردد.
- دستگاه با مقررات EEC، قانون ۱۴۲ / ۲۰۰۹ ایمنی گاز، منطبق می باشد.



۱۰) اتصالات برق



مهم

دستگاه باید مطابق با دستورالعمل‌های تولیدکننده و توسط بخش خدمات نصب شود. تولید کننده هیچ گونه تعهدی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از نصب اشتباه دستگاه بر عهده نخواهد داشت.

اتصالات الکتریکی دستگاه باید مطابق با قوانین و استانداردهای تعیین شده باشد.

قبل از وصل دستگاه موارد زیر را بررسی کنید:


- انطباق ولتاژ نشان داده شده در صفحه مشخصات و بخش سیم‌های سیستم الکترونیکی، باید با ولتاژ برق ورودی ساختمان منطبق باشد.
 - ذخیره الکتریکی منبع تغذیه و سوکت‌های مورد استفاده حداکثر قدرت دستگاه را تامین می‌کنند. (برچسب اطلاعات موجود در قسمت زیرین صفحه اجاق گاز)
 - مطابق با قوانین و استانداردها، سوکت یا سیستم دارای اتصال کارآمد به زمین (سیم ارت) می‌باشد. تولید کننده هیچ گونه تعهدی در برابر آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم اتصال سیم ارت و انجام ندادن قوانین بر عهده نخواهد داشت.
- وقتی دستگاه توسط یک سوکت به منبع الکتریکی وصل می‌شود:

- اگر دوشاخه تهیه شده متناسب با بار نشان داده شده در برچسب اطلاعات نباشد کابل ورودی C مورد نیاز می‌باشد (تصویر ۱۱). کابل را مطابق تصویر ۱۱ متصل کرده و از

موارد زیر مطمئن شوید:

سیم قهوه ای = (فاز) L حرف

سیم آبی = (نول) N حرف

نماد ارت =  = سیم سبز-زرد





• کابل منبع جریان برق یا کابل دستگاه باید در مکانی قرار گیرد که با حرارت مستقیم یا دمای بالا در تماس نباشد.

- هیچ گاه از کاهنده یا آداپتور که باعث افزایش حرارت می شود، استفاده نکنید.
- پس از نصب، خروجی برق باید در دسترس باشد.

هنگامی که دستگاه مستقیم به منبع برق وصل می شود:

- یک ترانس یا محافظ بین دستگاه و منبع برق قرار دهید. اندازه این ترانس یا محافظ باید مطابق با حجم بار دستگاه و دارای حداقل ۳ میلی متر فاصله بین اتصالاتش باشد.
- دقت کنید که سیم اتصال به زمین نباید توسط محافظ قطع شود.
- اتصالات الکتریکی ممکن است توسط یک ترانس یا محافظ متفاوت فوق حساس محافظت شود.

تاکید می شود که سیم سبز- زرد زمین را به سیستم هادی زمین وصل کنید. قبل از انجام هرگونه امور مربوط به بخش الکترونیکی دستگاه، باید آن را به طور کامل از منبع برق جدا کنید.



هشدارها

تمامی دستگاه های ما با قوانین اروپا مطابقت دارد. این دستگاه نیز مطابق با دستورات اروپا بوده که توضیح آن در ادامه آمده است:

- مطابقت با نیروی مغناطیسی برق (EMC)
- ایمنی الکتریکی (LDV)
- محدودیت استفاده از مواد خطرناک (RoHS)



• طراحی سازگار با محیط زیست (ERP)

اگر برای نصب نیاز به تغییر سیستم الکترونیکی منزل داشته یا سوکت با پریز برق مطابق نیست این تغییرات باید توسط فرد متخصص انجام گردد. فرد متخصص باید مطمئن شود که بخش سیم‌های سوکت، برای جذب برق مورد نیاز، توسط دستگاه مناسب است.

تنظیمات

قبل از هرگونه تغییرات دستگاه را از برق بکشید. در انتهای تنظیمات، تمامی بست‌ها باید توسط تکنسین خدمات تعویض گردد. مشعل‌های این گاز نیازی به تنظیم هوای اولیه ندارند.



(۱) شیرها

تنظیم "کاهش میزان شعله"

- مشعل مورد نظر را روشن کرده و ولوم تنظیم آن را روی حالت کاهش میزان حرارت قرار دهید (تصویر ۱). شعله کم).
- ولوم کنترل "M" که روی محور شیر فشرده شده است را بردارید (تصویر ۱۲ و تصویر 12/A).

- تنظیم کاهش میزان شعله به روش‌های زیر می‌باشد: کنار شیر (تصویر ۱۲) یا درون محور. در هر حالت، برای تنظیم، می‌توان از قرار دادن یک پیچ گوشتی کوچک "D" کنار شیر (تصویر ۱۲) یا در حفره "C" درون محور شیر (تصویر 12/A) استفاده کرد. تا زمانی که میزان شعله‌های مشعل مناسب شده و به حالت "کاهش میزان" برسد ولوم را به راست یا چپ بچرخانید.



شعله نباید خیلی کم شود؛ کمترین میزان شعله باید مداوم و ثابت باشد. قسمت‌های برداشته شده را دوباره در جای خود قرار دهید.

مشخص است تنها مدل‌هایی که با گاز G20 کار می‌کنند قابل تنظیم به روش فوق می‌باشند. وقتی مشعل‌ها با گاز G30 و G31 کار می‌کنند پیچ باید به طور کامل قفل شود (در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید)



۱۲) تعویض انژکتور (ژینگلور)

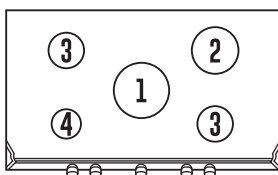
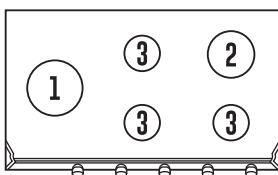
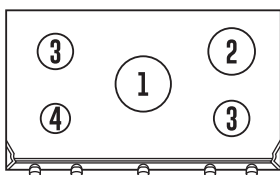
مشعل‌ها توسط نصب انژکتورهای مناسب می‌توانند با انواع گازهای متفاوت سازگار شوند. برای انجام این کار توسط آچار "B" قسمت رویی مشعل را بردارید. حال انژکتور "A" را بیچانید (تصویر ۱۳) و انژکتور مطابق با گاز مورد نظر را به جای آن قرار دهید. توصیه می‌شود انژکتور را در محل خود سفت کنید.

پس از تعویض انژکتورها، مشعل‌ها نیز باید طبق پاراگراف ۱۱ تنظیم شوند. تکنسین باید تمام بست‌های دستگاه را دوباره تنظیم کرده و برچسب مربوط به تنظیمات جدید گاز را به جای برچسب موجود، روی دستگاه بچسباند. این برچسب می‌تواند در بسته‌بندی انژکتورهای اضافی بوده یا در اختیار بخش خدمات قرار داشته باشد.

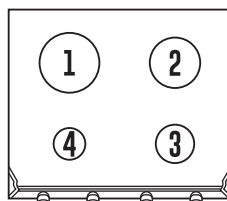
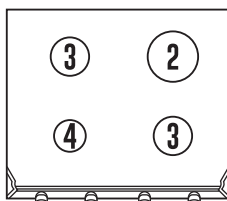
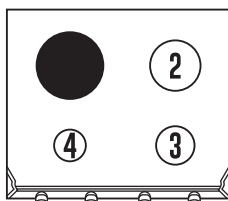
نمودار میزان اسمی و گرمای ورودی مشعل، قطر انژکتور و فشار ورودی انواع گاز در جدول صفحه بعد آمده است.

اطلاعات تخصصی موجود در برچسب اطلاعات (وضعیت مشعل ها)

EX 90.1 5G AI AL DR CI EX 90.1 5G AI DR CI	EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI	EX 70.1 5G AI AL DR CI
<p>CAT. : II_{2H3+} G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ QN GAS NATURAL = 11.3 kW ΣQN GPL = 822 GR/H (G30) ΣQN GPL = 807 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz EE_{gas} hob 57,2%</p>	<p>CAT. : II_{2H3+} G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ QN GAS NATURAL = 12.05 kW Σ QN GPL = 876 GR/H (G30) Σ QN GPL = 861 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz EE_{gas} hob 57,2%</p>	<p>CAT. : II_{2H3+} G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ QN GAS NATURAL = 11.3 kW Σ QN GPL = 822 GR/H (G30) Σ QN GPL = 807 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz EE_{gas} hob 57,2%</p>



EX 60.1 3G 1P AI AL CI	EX 60.1 4G AI CI EX 60.1 4G AI AL CII	EX 60.1 4G AI AL DR CI
<p>CAT. : II_{2H3+} G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ QN GAS NATURAL = 5.55 kW ΣQN GPL = 404 GR/H (G30) ΣQN GPL = 396 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz Tot. pow. el. heating 1500w EE_{gas} hob 56,6%</p>	<p>CAT. : II_{2H3+} G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ QN GAS NATURAL = 7.3 kW Σ QN GPL = 531 GR/H (G30) Σ QN GPL = 521 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz EE_{gas} hob 56,8%</p>	<p>CAT. : II_{2H3+} G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>Σ QN GAS NATURAL = 9.55 kW Σ QN GPL = 694 GR/H (G30) Σ QN GPL = 682 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz EE_{gas} hob 57,3%</p>



HERBES

ردیف	توضیحات	نوع گاز	فشار گاز طبیعی MBAR	میزان طبیعی		قطر انژکتور 1/100mm	حرارت ورودی اسمی (W)		
				g/h	l/h		حداقل	حداکثر	مشعل گاز EE
1	مشعل پلوپز	G30-BUTANE	28-30	291		100	1800	4000	58,7 %
		G31-PROPANE	37	286		100	1800	4000	
		G20-NATURAL	20		381	150H3	1800	4000	
2	مشعل بزرگ	G30-BUTANE	28-30	204		83	800	3000	56,3 %
		G31-PROPANE	37	200		83	800	3000	
		G20-NATURAL	20		267	117 S	800	3000	
3	مشعل متوسط	G30-BUTANE	28-30	127		65	550	1750	57,0 %
		G31-PROPANE	37	125		65	550	1750	
		G20-NATURAL	20		167	98 Z	550	1750	
4	مشعل کوچک	G30-BUTANE	28-30	73		50	450	1000	N.A.
		G31-PROPANE	37	71		50	450	1000	
		G20-NATURAL	20		95	72 X	450	1000	

*مطابق با قوانین اندازه گیری شماره EU 66/2014 برای اجرای قانون 2009/125/EC

، کارکرد مشعل با گاز EE بر اساس آخرین بازبینی EN 30-2-1 با گاز G20 می باشد.



هشدار



تعمیرات دستگاه باید توسط تکنسین های خدمات انجام گیرد.

روغن کاری شیرها



زمانی که شیرسفت شده، هرگز با فشار آن را نچرخانید و با خدمات تماس بگیرید.

انواع کابل و قسمت ها

منبع برق تک - فاز	نوع کابل	نوع صفحه اجاق
بخش $3 \times 0.75 \text{ mm}^2$	H05 RR - F	صفحه اجاق گازی
بخش $3 \times 1 \text{ mm}^2$	H05 RR - F	ترکیب صفحه اجاق با المنت حرارتی

توجه



اگر کابل منبع برق تعویض شده است نصاب باید سیم اتصال به زمین (ارت) (B) را بلندتر از سیم هادی در نظر بگیرد (تصویر ۱۴) و شرایط نصب با توضیحات پاراگراف ۱۰ مطابقت داشته باشد.

هشدار



هنگام خرابی یا بریده شدن کابل، دو شاخه را از پریز برق جدا نمایید و تا رفع مشکل توسط خدمات دستگاه را روشن نکنید.

برگه ضمانت یا مشخصات فنی دستگاه را به همراه دفترچه راهنما نزد خود نگه دارید. این موارد دارای اطلاعات بسیار مهمی در رابطه با استفاده و تعمیرات دستگاه می باشند.





میزان قدرت اجزای الکتریکی

بخش	Ø (cm)	توان (w) 220-240 V~	EC ^{Electric cooking*} (Wh/kg)
المنت حرارتی برقی	14.5	1500	201.6

**E^{Electric Cooking}: محاسبه مصرف انرژی بر هر کیلوگرم، براساس قانون

EU 66/2014 و استاندارد EN 60350-2 می باشد.



بررسی فنی و قطعات یدکی

دستگاه قبل از خروج از کارخانه توسط متخصصین، تست و تنظیم شده و کارکرد آن ضمانت می‌شود. هرگونه تعمیر یا تنظیمی که دستگاه نیاز داشته باشد باید توسط متخصصین خدمات در کمال دقت و توجه انجام گیرد. به این منظور، در صورت نیاز با خدمات تماس گرفته و مشکل دستگاه را با ذکر مدل بیان کنید.

لطفا قطعات یدکی اصل را از خدمات بخواهید. اطلاعات مورد نیاز روی برچسب اطلاعات زیر دستگاه و روی برچسب موجود در بسته‌بندی کالا درج شده است. برای دریافت قطعات یدکی این اطلاعات را در اختیار تکنسین فنی خدمات قرار دهید. پیشنهاد می‌کنیم پیش از تماس فرم زیر را پر کنید.

برند:

مدل:

شماره سریال:

این دستگاه مطابق با قانون 2002/96/EC اروپا، برای لوازم از کار افتاده الکتریکی و الکترونیکی می‌باشد (WEEE). این قانون در تمامی کشورهای اروپایی برای بازیافت و بازگشت لوازم مستعمل الکتریکی و الکترونیکی قابل اجرا می‌باشد.





HERBS



H
O
B
S