

پارس
سرویس
آنیل

PARS SERVICE **ANIL**

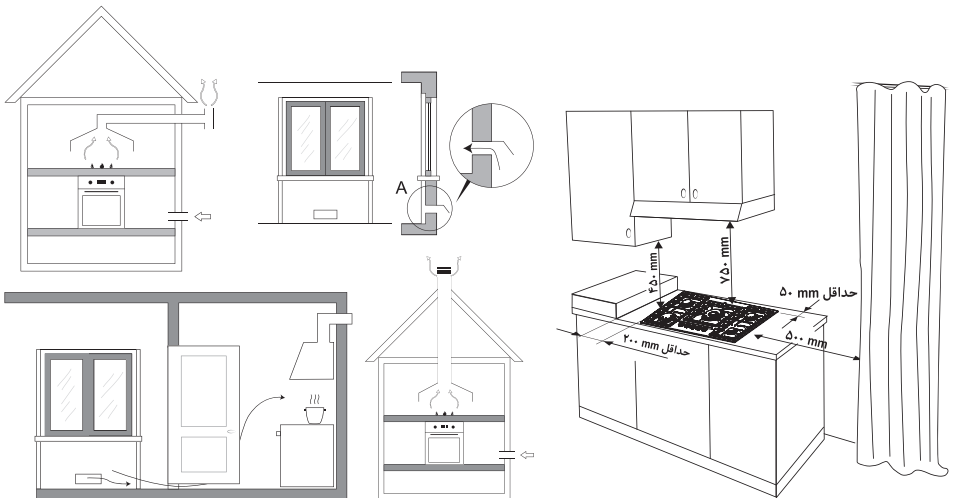
دفترچه
راهنما



اجاق گاز

نکات اصلی قبل از نصب و راه اندازی محصول

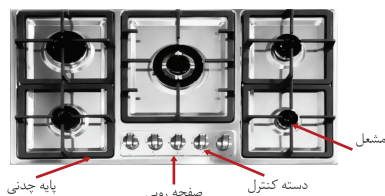
- نصب این محصول در صورت آماده بودن محل استقرار شیر گاز و کابینت از طریق تکنسین مجاز این شرکت، رایگان بوده و تکنسین ها تنها مجاز به دریافت هزینه ایاب و ذهاب خود می باشند. هزینه سایر خدمات اضافی جهت نصب و راه اندازی با هماهنگی شما از طریق تکنسین های مجاز شرکت انجام خواهد پذیرفت.
- خواهشمندیم جهت بهره گیری از خدمات پس از فروش ۱۸ ماهه تنها از طریق نمایندگی های مجاز این شرکت نسبت به نصب و راه اندازی این محصول اقدام فرمایید.
- اطمینان حاصل نمایید محصول خریداری شده مناسب با گاز مصرفی شماست (این محصول در حال حاضر جهت گاز شهری تنظیم شده است و در صورت استفاده از هر نوع منبع گاز دیگر باید نسبت به تعویض نازل و سایر تنظیمات توسط تکنسین های مجاز شرکت اقدام نمایید).
- تهویه مناسب هوا در محل نصب محصول باید وجود داشته باشد.



- محل نصب اجاق گاز نباید در مسیر جریان شدید باد قرار داشته باشد زیرا ممکن است باعث خاموش شدن شعله شود.
- از دستکاری قسمت‌های داخلی محصول جداً خودداری فرمایید.
- از تحویل گرفتن دستگاه خراب و صدمه دیده خودداری فرمایید.
- هنگام استفاده از کپسول گاز مایع از بکارگیری رگولاتورهای غیراستاندارد و فشار قوی برای راه اندازی اجاق گاز خودداری فرمایید.
- توصیه می‌شود فاصله شیر گاز تا محل نصب محصول حداقل ۳۰ و حداکثر ۱۲۰ سانتیمتر باشد.
- برای اتصال محصول به گاز شهری از یک شیر گاز انحصاری استفاده کرده و از بکار بردن سه راهی مشترک با مصرف کننده‌های دیگر خودداری فرمایید.
- ضمن بکار گرفتن شیلنگ‌های گاز استاندارد دگاز، از قرار دادن شیلنگ در محل‌های متحرک کابینت مانند کشو و یا قسمتی که احتمال انسداد شیلنگ وجود دارد خودداری فرمایید.
- از نصب اجاق گاز در مجاورت یخچال و فریزر خودداری نمایید. حرارت تولیدی توسط اجاق روی عملکرد آنها تأثیر گذار است.

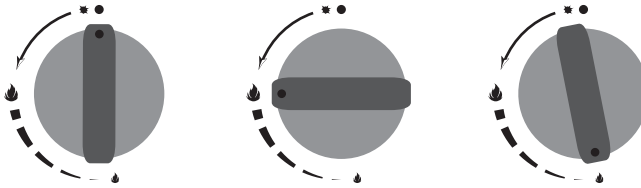
معرفی قطعات محصول

دسته کنترل



- هر دسته کنترل بر روی صفحه اجاق گاز با علامت شعله مربوطه مشخص گردیده است.
- ظرفیت حرارتی تمام شعله‌ها در کارخانه تنظیم شده‌اند. در صورت مشاهده هر گونه ایرادی با تکنسین مجاز شرکت تماس حاصل فرمایید

موقعیت دسته کنترول

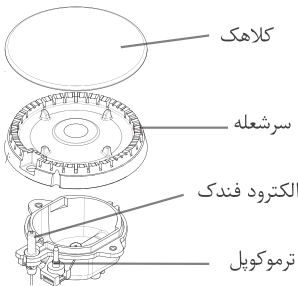


- خاموش
- شعله زیاد
- شعله کم

سر شعله مجهز به فندک و ترموکوپل

- سر شعله های محصولی که در اختیار دارید مجهز به ترموکوپل می باشند، به گونه ای که در صورت خاموش شدن ناگهانی شعله، جریان گاز بطور خود کار قطع می شود.

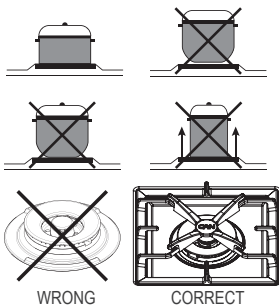
- برای روشن کردن مجدد کافی است دسته کنترول شعله مورد نظر را فشار داده و آن را به سمت چپ بچرخانید تا با جرجه فندک، شعله روشن گردد. دسته کنترول را ۲ تا ۳ ثانیه بعد از روشن شدن شعله نگه دارید. در صورتی که پس از برداشتن فشار دست، شعله خاموش شد مدتی صبر کرده و سپس این عمل را تکرار و هنگامی که شعله دوباره روشن شد دسته را برای مدت بیشتری نگه دارید.



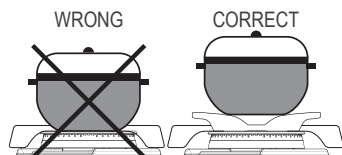
- الکتروود فندک ها در صورتی که کثیف شده باشند عمل جرجه زدن را به خوبی انجام نمی دهند. برای تمیز کردن همیشه از یک برس غیر فلزی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که الکتروود فندک ها تحت فشار یا ضربه شدید قرار نگیرند.

آشپزی با اجاق گاز

انتخاب ظروف مناسب پخت پز:



- همیشه ظروف را در مرکز شعله قرار دهید و ظرفی را انتخاب نمایید که اندازه قطر کف آن با مشعل مورد نظر متناسب باشد. اندازه قطر مناسب برای هر سر شعله در جدول صفحه بعد ذکر گردیده است.



- جهت پخت و پز با ظروف wok یا ظروف با کف مقعر حتماً می بایست از پایه نگهدارنده wok استفاده شود.

ظرفیت حرارتی (کیلووات)	مشعل	حداقل قطر ظرف (میلیمتر)	حداکثر قطر ظرف (میلیمتر)
۱	کوچک	۱۲۰	۱۴۰
۱/۷۵	متوسط	۱۴۰	۲۰۰
۳	بزرگ	۲۰۰	۲۶۰
۴	پلوپز	۲۶۰	۲۸۰

- توصیه می شود هنگام به جوش آمدن مایع درون ظرف شعله را کم و درب ظرف را با درپوش مناسب ببوشانید.
- از سرریز شدن مایعات بر روی گاز جداً جلوگیری نمایید. بازده مشعل ها بیش از ۵۲٪ می باشد.

نکات ایمنی:

- کشیدن ظروف و اجسام زیر بر روی سطح اجاق گاز باعث خراشیدگی سطح آن می گردد. از این عمل خودداری فرمایید.
- از ریختن مایعات سرد بر روی سر شعله ها و پایه های چدنی نگهدارنده ظروف در هنگام استفاده و یا شعله تازه خاموش شده و داغ خودداری فرمایید.
- از ایستادن و تکیه دادن به اجاق گاز خودداری فرمایید.
- از قرار دادن جسم سنگین روی اجاق گاز یا ضربه زدن به شیشه گاز خودداری فرمایید.
- از ظروف با قطر متناسب با سایز سر شعله استفاده نموده و ظروف را در مرکز شعله قرار دهید.
- ظروف سالم که سطح زیر آنها هموار بوده و تغییر شکل نداده و هنگام قرار گرفتن روی اجاق پایدار هستند استفاده فرمایید.

- هرگز اجازه ندهید بقایای قهوه، شیر، سرکه، آب لیمو و گوجه فرنگی روی سطح لعاب دار گاز باقی بماند.
- شما می توانید در صورت قطع برق از کبریت یا فندک برای روشن کردن مشعل ها استفاده فرمایید.
- قبل از روشن کردن شعله، از قرارگیری صحیح سرشعله و کلاهک آن در محل خود اطمینان حاصل فرمایید.
- از بکار گیری این محصول برای گرمایش محیط خودداری فرمایید.
- در صورت ریختن غذا بر روی اجاق گاز و سر رفتن آن، بعد از خنک شدن سریعاً نسبت به تمیز کردن کلاهک و سر شعله اقدام فرمایید.
- سطوح و سایل آشپزی در هنگام مصرف داغ می شوند. همیشه کودکان را از آنها دور نگه دارید.
- از پایه های چدنی نگهدارنده ظروف بدون پایه لاستیکی استفاده نکنید چون بدون آنها پایه ها پایدار نیستند.
- در صورت سفت شدن دسته های کنترل، به آنها فشار وارد نکنید (حتماً با تکنسین مجاز شرکت تماس بگیرید)
- اتصال به منبع الکتریکی و گاز باید توسط تکنسین مجاز شرکت انجام گیرد. داشتن سیم اتصال به زمین اجبار است و در صورت وقوع حادثه به دلیل عدم اتصال و یا اتصال نادرست سیم اتصال به زمین، این شرکت هیچ گونه مسئولیتی را بر عهده نخواهد گرفت.
- قبل از اتصال دوشاخه به پریز برق، از همخوانی ولتاژ برق با مشخصات محصول اطمینان حاصل فرمایید.
- برای نظافت اجاق گاز از بخار آب (دستگاه های بخار شوی) استفاده نفرمایید.

عیب یابی

چنانچه هنگام استفاده از محصول دچار مشکل شدید ممکن است بتوانید با یک بررسی ساده و استفاده از راهنمای زیر مشکل را حل نمایید. در غیر این صورت شیر گاز را قطع و دوشاخه را از پریز خارج نموده و فقط با تکنسین های مجاز تماس حاصل فرمایید.

مشکل	عیب احتمالی	راه حل
شعله روشن نمی شود.	جریان گاز قطع است.	مطمئن شوید جریان گاز اصلی برقرار است. مطمئن شوید گاز باز است.
	قطعات سر شعله کثیف است.	بعد از بستن شیر گاز، دسته کنترل را در حالت خاموش قرار داده و کلاهک شعله و مشعل را برداشته و بعد از تمیز کردن و خشک کردن مونتاژ نمایید.
فندک کار نمی کند	جریان برق قطع است.	مطمئن باشید برق ساختمان قطع نباشد. مطمئن شوید دوشاخه کاملاً درون پریز قرار داشته باشد.
(جرقه زده نمی شود)	اتصالات الکتریکی دچار اتصال بدنه یا، قطعی شده است.	فیوز ساختمان را چک کرده و از سالم بودن آن اطمینان حاصل نمایید.
	سر شعله یا الکتروود فندک کثیف است.	سر شعله و الکتروود فندک را کاملاً تمیز و خشک نمایید.

نظافت و نگهداری

- نظافت و تمیز کردن دستگاه فقط در هنگامی که اجاق گاز سرد است صورت پذیرد.
- قبل از هر گونه اقدام به نظافت حتماً شیر گاز ورودی را قطع و دوشاخه را از پریز خارج نمایید.
- از یک اسفنج و آب برای تمیز کردن پایه های چدنی استفاده شود و از بکار بردن مواد ساینده و یا ابزار بُرنده خودداری شود.



- سر شعله ها: در محلول آب و صابون غوطه ور و بایک برس پلاستیکی آنها را تمیز نموده تا شیارها و سوراخها از جرم پاک شوند. قبل از قرار دادن سرشعله ها باید آنها را خشک نمود و دقت شود که در محل صحیح قرار گرفته باشند.

- صفحه رویی: زمانی که اجاق گاز سرد است جهت نظافت صفحه رویی از اسفنج و آب استفاده کرده و بلافاصله آن را خشک نمایید. از بکارگیری مواد ساینده و اشیاء تیز مانند چاقو و سیم ظرفشویی خودداری شود.

نکته:

۱. قسمت هایی که در مجاورت و نزدیکی اجاق گاز قرار می گیرند باید مقاوم به گرما ساخته شده و از مواد غیر قابل اشتعال باشند.
۲. قبل از اتصال شیلنگ به گاز شهری از تمیز بودن مسیر و لوله خروجی گاز اطمینان حاصل فرمایید.
۳. موارد ایمنی و آموزش صحیح استفاده از اجاق گاز توسط تکنسین های مجاز این شرکت به مصرف کننده

در هنگام نصب و راه اندازی اجاق گازهای رومیزی به چه نکاتی توجه نماییم؟

۱. اجاق گاز توسط نمایندگان مجاز خدمات پس از فروش نصب و راه اندازی شود.
۲. حداقل فاصله مجاز اجاق گاز و هود ۷۰ سانتی متر باشد .
۳. فاصله مجاز اجاق گاز از دیوار رو به رو ۵ سانتی متر و از دیوار کنار ۱۰ سانتی متر می باشد .
رعایت این فاصله باعث ایجاد تهویه مناسب برای حرارت اجاق گاز رومیزی می شود و به استفاده بهینه از گاز منجر می گردد و از آسیب رساندن به دیواره های کناری کابینت جلوگیری می نماید .
۴. این محصول برای مصرف گاز شهری تولید و تنظیم شده است . در صورت استفاده از کپسول گاز مایع نیاز است ژینگلور گاز تعویض شود . و مطلقاً از رگلاتور های فشار قوی استفاده نگردد .
۵. توجه داشته باشید که تعویض ژینگلور باید توسط نمایندگان مجاز خدمات پس از فروش انجام شود .
۶. در هنگام نصب اجاق گاز ،سیم ارت نصب شود .
۷. توجه شود که از نصب سیم ارت به لوله گاز و آب جدا خودداری شود .
۸. در صورت نیاز به افزودن طول کابل حتما کابل برق به صورت کامل تعویض گردد .
۹. کابل برق نباید دو تکه باشد .
۱۰. در اجاق گازهایی که با گاز شهری تنظیم شده اند نیازی به استفاده از رگولاتور نیست .
۱۱. به منظور جلوگیری از آسیب رسیدن به وسایل آشپزخانه نیاز است فاصله سطح زیرین اجاق گاز حداقل ۵۱ سانتی متر باشد .

در هنگام نصب و راه اندازی اجاق گازهای رومیزی به چه نکاتی توجه نماییم؟

۱. قبل از شستشو حتما برق اجاق گاز را قطع کنید .

۲. برای از بین بردن چربی ها از سطح اجاق گازهای استیل از مواد تمیز کننده چند منظوره استفاده نمایید.

۳. اجاق گازهای شیشه ای را پس از پایان پخت و پز با جوش شیرین و آب داغ پاکسازی کنید .

۴. از سرریز شدن غذا بر روی اجاق گاز تا حد امکان جلوگیری کنید . در صورت سرریز شدن منتظر

بمانید تا اجاق گاز کاملا سرد شود سپس برای تمیز کردن اجاق گاز اقدام نمایید زیرا استفاده از مواد

شوینده در هنگامی که اجاق گاز داغ است باعث آسیب رسیدن به قطعات اجاق گاز خواهد شد .

۴. پس از پاکسازی اجاق گاز ، سرشعله ها را در محل اصلی خود قرار دهید چنانچه سرشعله ها به درستی

در محل اصلی خود قرار نگیرند ، در هنگام روشن کردن اجاق گاز با مشکل مواجه خواهید شد .

۵. با توجه به طراحی متفاوت اجاق گازهای مبله و رومیزی ، از قرار دادن ظروف سنگین بر روی اجاق

گازهای رومیزی خودداری کنید .

۶. توجه داشته باشید که شیر گاز نباید در معرض حرارت مستقیم شعله ها قرار بگیرد .

۷. در صورت نیاز به اتصالات ، از اتصالات مخصوص گاز (از جنس برنج) و واشر فیبری نسوز استفاده

کنید .

۸. استفاده از شلنگ های مناسب برای اتصال وسایل گازسوز به لوله کشی گاز بسیار حائز اهمیت است

لطفا در هنگام استفاده از شلنگ به نکات زیر توجه فرمایید :

۱. شلنگ گاز نیاز است حداقل ۳۰ سانتی متر بلبه اجاق گاز فاصله داشته باشد .

۲. از قرار دادن شلنگ گاز در مجاورت لوازمی مانند یخچال ، ماشین لباسشویی و ماشین ظرفشویی

خودداری کنید .

۳. توجه داشته باشید که طول شلنگ نباید بیش از ۱/۲ متر باشد .

۴. دو سر شلنگ باید توسط بست به خوبی مهار گردد .

۵. شلنگ های لاستیکی را هر چند ماه یکبار مورد بازدید قرار دهید تا اطمینان حاصل کنید که شلنگ

های مورد استفاده سوراخ نشده ، ترک بر نداشته و از محل بست بریده نشده باشد .

نام محصول	مدت زمان گارانتی (ماه)	نصب توسط نماینده	نصب توسط مشتری با اطلاع به خدمات	نصب توسط مشتری بدون اطلاع به خدمات
شوینده	۱۸	۱۸	۹	از تاریخ تولید ۹ ماه
	۱۲	۱۲	۶	از تاریخ تولید ۶ ماه
	۱۸	۱۸	۹	از تاریخ تولید ۹ ماه
جارو برقی	۲۴	ندارد	ندارد	ندارد
	۱۸	ندارد	ندارد	ندارد
پخت و پز	۱۸	۱۸	ندارد	ندارد
	۱۸	۱۸	ندارد	ندارد
	۱۸	۱۸	ندارد	ندارد
صوتی و تصویری	۱۸	۱۸	۹	از تاریخ تولید ۹ ماه
	۱۲	۱۲	۶	از تاریخ تولید ۶ ماه
سرمایشی	۱۲	ندارد	ندارد	ندارد
	۱۲	ندارد	ندارد	ندارد

((پنج سال بعد از تاریخ تولید، گارانتی محصول باطل میگردد))

اگر ظرف ۳ سال پس از تاریخ تولید محصول با خدمات تماس گرفته شود گارانتی محصول بصورت کامل انجام میگردد، ولی اگر بعد از ۳ سال تماس گرفته شود گارانتی به نصف کاهش می یابد.

پارس سرویس آنیل



۰۲۳-۳۶۷۰۷



واحد کنترل و بازرسی: ۰۹۱۰۸۱۰۵۷۳۷