

ARVIK

به شما وفادار

راهنمای استفاده از اجاق گاز صفحه ای





به شما وفادار

مصرف کننده گرامی؛ از حسن سلیقه شما به منظور انتخاب محصولات آرویک سپاسگزاریم. این محصول از مواد اولیه باکیفیت ساخته شده و در هر مرحله از ساخت، مورد کنترل کیفی سختگیرانه قرار گرفته تا اطمینان حاصل کنیم کیفیت آن، خواسته های شما را برآورده خواهد ساخت.

لطفاً قبل از نصب و استفاده از اجاق گاز، دستورالعمل ها و نکات این دفترچه را مطالعه فرمایید. اطلاعات موجود در این دستورالعمل برای راه اندازی صحیح دستگاه و مهم تر از آن، برای ایمنی شما، ضروری است. برای نصب دستگاه الزامیست با نماینده خدمات پس از فروش شهر خود (که اطلاعات آن در انتهای دفترچه موجود است) و یا واحد خدمات پس از فروش دفتر مرکزی تماس بگیرید.

فهرست

- ۱ توصیه ها و نکات ایمنی
- ۲ عملکرد صحیح مشعل های اجاق گاز
- ۳ روشن کردن مشعل
- ۴ هشدارها
- ۴ لوازم جانبی
- ۵ نکات لازم به منظور صرفه جویی در مصرف انرژی
- ۶ اندازه مناسب ظروف
- ۶ آماده سازی محل قرارگیری اجاق
- ۷ ابعاد اجاق گاز و ابعاد برش صفحه کابینت
- ۸ نصب دستگاه
- ۸ اتصال گاز
- ۹ اتصال برقی
- ۹ تنظیم شعله
- ۱۰ نظافت و نگهداری دستگاه
- ۱۱ استفاده نامناسب
- ۱۲ خطاها

توصیه ها و نکات ایمنی

- لطفاً دستگاه را پیش از نصب، از بسته بندی محافظ آن جدا نکنید.
- بسته بندی محصول از موادی ساخته شده است که برای حفاظت موثر در طول حمل و نقل کاملاً ضروری است. این مواد ۱۰۰٪ قابل بازیافت بوده و تاثیر منفی آن بر محیط زیست را کاهش میدهد. لطفاً بسته بندی را در سطل های مخصوص بازیافت قرار دهید.
- اگر دستگاه به صورت آسیب دیده به دست شما رسید و یا به لحاظ کیفیت انتظارات شما را برآورده نمی کند، لطفاً هر چه سریع تر به نماینده خدمات پس از فروش شهر خود (که اطلاعات آن در انتهای دفترچه آمده است) یا واحد خدمات پس از فروش دفتر مرکزی اطلاع دهید.
- گارانتی دستگاه در صورت استفاده ی صحیح و عدم دستکاری معتبر است.
- پیش از نصب اجاق گاز، اطمینان حاصل نمایید که نوع گاز، فشار گاز و محل نصب با تنظیمات اولیه در اجاق گاز سازگار باشد.
- قسمت های داخلی دستگاه را دستکاری نکنید، در صورت نیاز با نماینده خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- سطح اجاق گاز در طی مراحل تهیه غذا، داغ می شود، به همین دلیل هنگام استفاده از آن دقت نمایید و از نزدیک شدن کودکان به آن جداً جلوگیری کنید.
- این دستگاه صرفاً با هدف پخت و پز طراحی شده و نباید به عنوان سیستم گرمایشی مورد استفاده قرار گیرد.
- اجازه ندهید روغن یا چربی بی دلیل روی اجاق گاز داغ شود. زیرا چربی یا روغنی که بیش از حد گرم شده باشد به راحتی آتش می گیرد.
- اگر به هر دلیل روغن یا چربی روی اجاق گاز آتش گرفت، هرگز برای خاموش کردن آتش از آب استفاده نکنید بلکه خونسردی خود را حفظ نموده و شیر مشعل را ببندید. سپس حوله ای را خیس نموده و با احتیاط روی آتش پهن کنید تا خاموش شود.
- در صورت بروز هرگونه اشکال در کار دستگاه، منبع گاز و برق آن را قطع کرده و با نماینده خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- در صورتی که هر کدام از شیرهای اجاق گاز به سختی می چرخد، سریعاً با نماینده خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- هرگز ظروفی را که در یک سطح صاف ثابت نمی مانند، روی مشعل یا صفحه ی اجاق قرار ندهید زیرا ممکن است واژگون شوند.

■ این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب شده و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار گیرد.

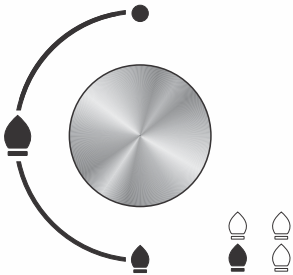
■ پیش از نصب یا استفاده از وسیله دستورالعمل‌های مربوط به آن را مطالعه نمایید.

■ شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (یا پلاک مشخصات) آورده شده است.

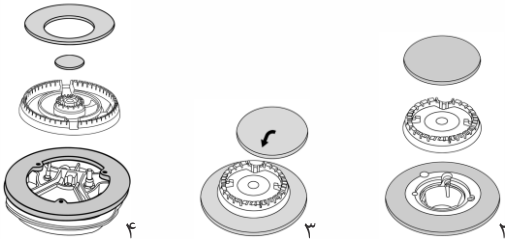
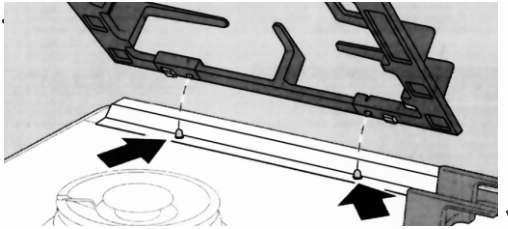
احتیاط: در صورت شکستن صفحه مشعل داغ شیشه‌ای، تمامی مشعل‌ها و المنت‌های الکتریکی را خاموش کرده و وسیله را از برق بکشید، روی سطح وسیله دست نزنید و از وسیله استفاده نکنید.

عملکرد صحیح مشعل‌های اجاق گاز

در کنار هر شیر گاز علائمی وجود دارد که نشان می‌دهد هر دستگیره کنترل (ولوم) جریان گاز کدام مشعل را به کار می‌اندازد.



لازم است اطمینان حاصل کنید که همه بخش‌های مشعل و شبکه چدنی به طور صحیح نصب شده‌اند تا دستگاه درست کار کند.



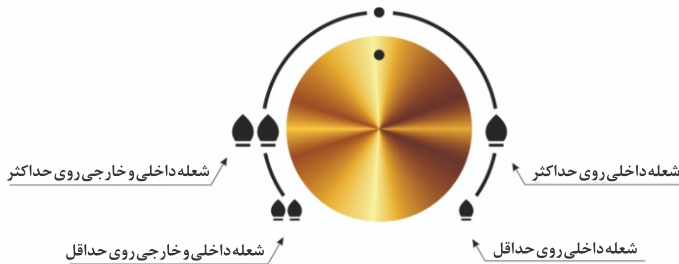
روشن کردن مشعل

دستگیره کنترل مشعل مورد نظر را فشار داده و در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا به نقطه حداکثر برسد. زمانی که دستگیره کنترل، هنوز تحت فشار و رو به پایین است و جرقه روی مشعل به وجود می آید، شعله روشن می شود. حالا می توانید فشار دست خود را از روی دستگیره کنترل بردارید.

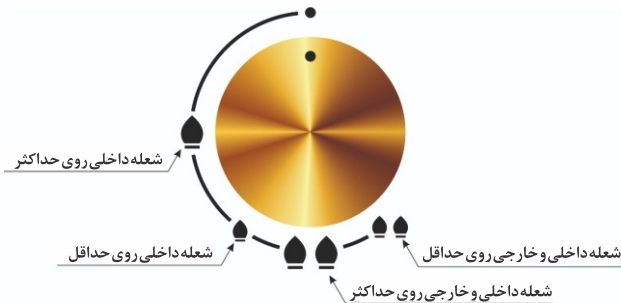
در صورتی که دستگیره کنترل را تا محل مورد نیاز چرخانید و شعله روشن نشد، آن را به نقطه ی خاموش برگردانید و این مرحله را دوباره تکرار کنید. این بار دستگیره کنترل را برای مدت طولانی تری فشار دهید و نگه دارید تا روشن شود.

هشدار! اگر پس از ۱۵ ثانیه شعله روشن نشد، دستگیره کنترل را به حالت خاموش برگردانید و پنجره یا درب ها را باز کنید و حداقل یک دقیقه تا روشن کردن مجدد مشعل صبر کنید. توجه فرمائید، در صورتی که اجاق گاز مجهز به شیر دوال باشد نحوه تنظیم سطح شعله مورد نیاز به قرار زیر است.

■ برای اجاق گازهای مجهز به سرشعله ایتالیایی



■ برای اجاق گازهای مجهز به سرشعله ایرانی



هشدارها

- وقتی مشعل برای اولین مرتبه مورد استفاده قرار می گیرد، طبیعی است که مقدار کمی دود متصاعد شود. این دود هیچ خطری نداشته و نشانه ی خرابی مشعل نیست و به زودی ناپدید خواهد شد.
- چند ثانیه بعد از خاموش کردن مشعل صدایی شنیده خواهد شد که نشان دهنده ی کار کردن قطعه ایمنی است و نقص دستگاه نمی باشد.
- اگر شمعک کثیف باشد به درستی روشن نخواهد شد به همین دلیل مشعل را تا حد امکان تمیز نگه دارید و آن را به طور مرتب با استفاده از یک وسیله ی غیر فلزی تمیز کنید.
- به یاد داشته باشید که شمعک نباید ضربه ی جدی بخورد.
- هنگام استفاده از دستگاه، آشپزخانه گرم و مرطوب خواهد شد، بنابراین باید مطمئن شوید که آشپزخانه از تهویه مناسب برخوردار است.
- اگر دستگاه را پیوسته و برای مدت طولانی استفاده نمایید تهویه ی اضافی مورد نیاز خواهد بود (نظیر باز کردن پنجره و یا افزایش درجه ی دستگاه تهویه)

لوازم جانبی

برحسب مدل، ممکن است صفحه ی اجاق گاز شامل لوازم جانبی زیر باشد:

■ تکیه گاه اضافه برای پلوپز

فقط برای استفاده روی مشعل پلوپز در زمانی که ظروف بیش از ۲۶ سانتی متر قطر و یا سطح مقعر دارند.

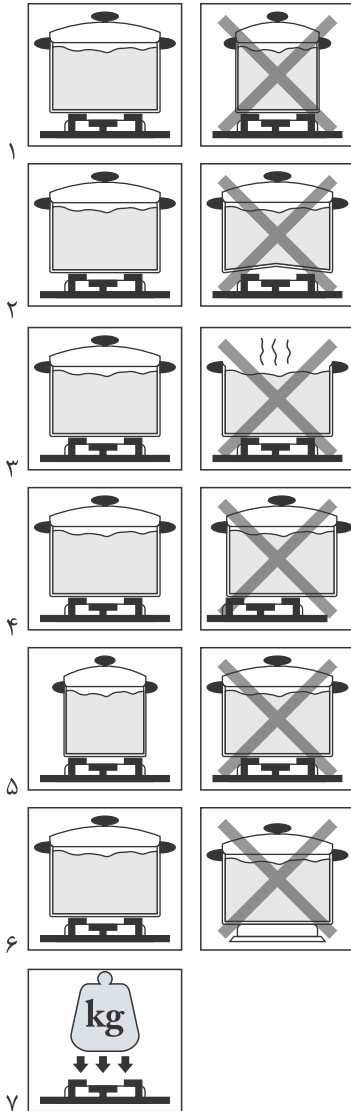
■ تکیه گاه اضافه برای قهوه ساز:

فقط برای استفاده روی مشعل کوچک یا زمانی که ظروف کمتر از ۱۲ سانتی متر قطر داشته باشند. (سازنده هیچ مسئولیتی در قبال استفاده نادرست از تکیه گاه ندارد.)



نکات لازم به منظور صرفه جویی در مصرف انرژی

توصیه های زیر به شما کمک می کند تا در مصرف انرژی صرفه جویی نمایید و مانع آسیب به ظروف غذا شوید.



۱. برای هر مشعل از ظرف متناسب با اندازه ی آن استفاده کنید. از ظروف کوچک برای مشعل بزرگ استفاده نکنید زیرا شعله نباید به اطراف ظرف برسد.

۲. از ظروفی که سطح صافی نداشته و احتمال واژگونی دارند استفاده نکنید و فقط از ظروف با سطح صاف و ضخیم استفاده کنید.

۳. از پخت غذا در ظروفی که درپوش ندارند یا درپوش آن کاملاً ظرف را نمی پوشاند خودداری نمایید، زیرا انرژی به هدر می رود.

۴. همیشه مرکز ظرف را روی مشعل قرار دهید در غیر این صورت ممکن است ظرف واژگون شود.

۵. ظروف بزرگ را روی مشعل هایی که نزدیک دستگیره های کنترل است قرار ندهید زیرا ممکن است دستگیره ها در دمای بسیار بالا آسیب بینند.

۶. ظرف را روی شبکه چدنی قرار داده و هرگز آن را مستقیم روی مشعل نگذارید.

لازم به ذکر است که ظروف باید با دقت روی شبکه چدنی قرار گیرند.

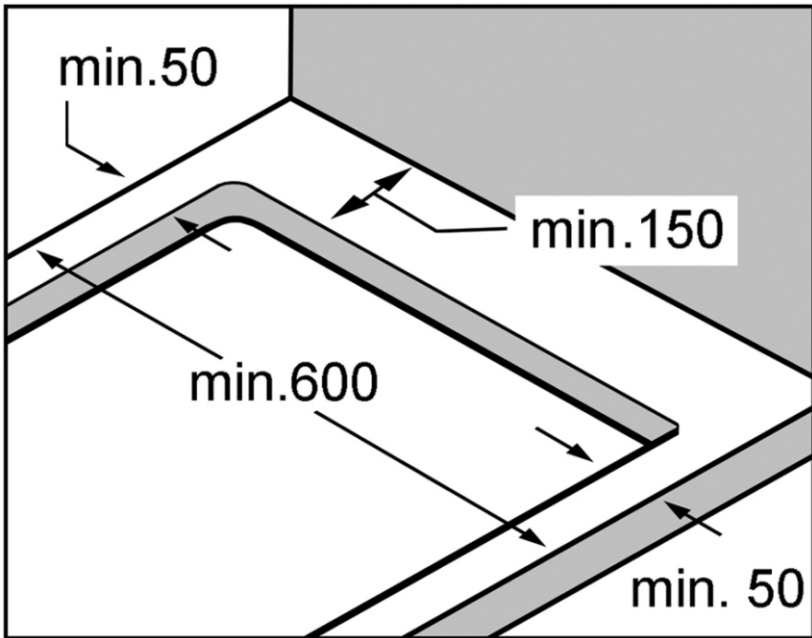
۷. به صفحه ضربه زنید و وزن بیش از اندازه به آن تحمیل نکنید و پیش از استفاده، حتماً از این که شبکه های چدنی و درپوش مشعل ها سر جای خود قرار دارند، مطمئن شوید.

کوچک	متوسط	بزرگ	پلوپز	مشعل
۱۲-۱۴cm	۱۵-۲۴cm	۲۱-۲۶cm	۲۴-۲۶cm	حداقل و حداکثر قطر ظروف

آماده سازی محل قرار گیری اجاق

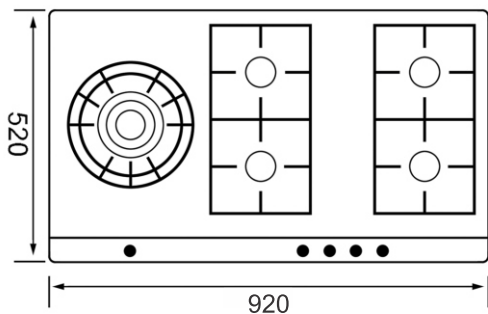
یک برش با اندازه ی مناسب در سطح کار ایجاد کنید. برای اطمینان یک جداساز غیرقابل اشتعال (مثلاً فلز یا تخته چند لایه) به فاصله ۱۰ میلیمتر از کف صفحه ی اجاقی قرار دهید. این کار از تماس صفحه با کف اجاق جلوگیری می کند.

اگر اجاق، گازی است توصیه می شود جدا ساز را در همان فاصله قرار دهید. روی سطوح چوبی، لبه های برنده را با چسب مخصوص سیقلی نمایید این کار از رطوبتی که ممکن است زیر سطح کار جمع شود جلوگیری می کند.

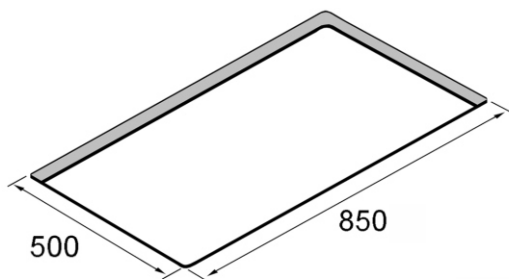


ابعاد اجاق گاز و ابعاد برش صفحه کابینت

ابعاد برش صفحه mm	ابعاد اجاق گاز mm	مدل اجاق گاز
۸۵۰×۵۰۰	۹۲۰×۵۲۰	2015
۸۴۵×۴۹۰	۹۰۸×۵۲۰	5021-5081-5082-2019
۸۳۵×۴۷۵	۸۶۰×۵۰۰	5001
۸۴۵×۴۹۰	۹۰۸×۵۲۰	5084-5083
۸۳۵×۴۷۵	۹۰۰×۵۲۰	5041-5003-5042
۵۹۰×۴۸۰	۶۲۰×۵۱۰	4041
۲۷۰×۴۸۰	۳۰۰×۵۰۰	2041
۸۳۰×۴۸۰	۸۹۰×۵۱	CHIMEH 1 & 2
۸۵۵×۴۹۰	۸۹۰×۵۱	YARAND



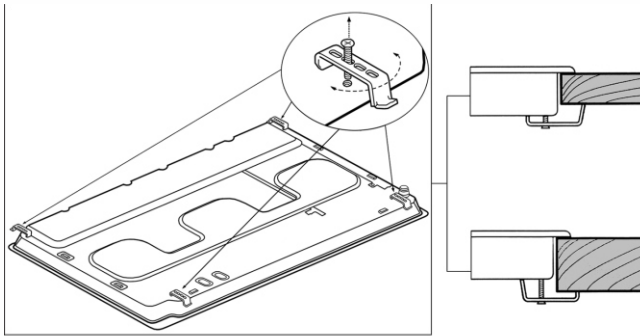
■ ابعاد اجاق گاز



■ ابعاد برش صفحه

نصب دستگاه

گیره ها و واشر چسب دار (سطح زیرین صفحه ی اجاق گاز) توسط کارخانه تعبیه شده است، در هیچ شرایطی آن ها را جدا نکنید زیرا واشر از نفوذ آب جلوگیری میکند. برای جاسازی دستگاه، ابتدا صفحه ی اجاق گاز را در موقعیت صحیح قرار داده، سپس هر یک از گیره ها را شل کنید، تا همه ی آن ها آزادانه بچرخند (لازم نیست آن ها را کاملاً باز کنید)، سپس صفحه ی اجاق گاز را داخل برده و در مرکز قرار دهید. لبه های صفحه ی اجاق گاز را فشار دهید تا به طور کامل در قسمت برش خورده جای گیرد. گیره ها را بچرخانید و آن ها را کاملاً محکم کنید.



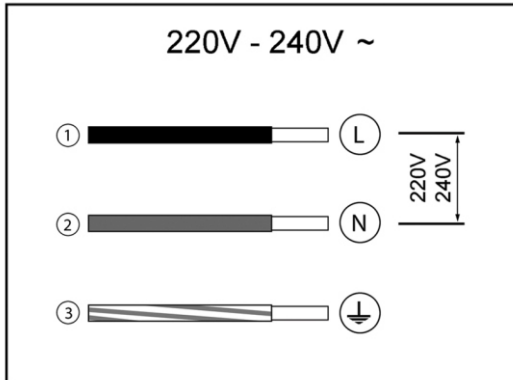
اتصال گاز

انتهای نقطه ی ورودی صفحه اتصال، زانویی قابل چرخش با سایز ۲/۱ اینچ قرار دارد تا شیلنگ گاز استاندارد، با طول ۱ تا ۱.۵ متر، با استفاده از بست فلزی در دو طرف سر شیلنگی استفاده گردد.



اتصال برقی

دقت کنید که ولتاژ برق محل نصب، مطابق برق دستگاه باشد. صفحه ی اجاق دارای یک کابل برق می باشد که باید به پریز دیواری وصل شود. لازم به ذکر است که سیم ارت باید به درستی نصب شود.

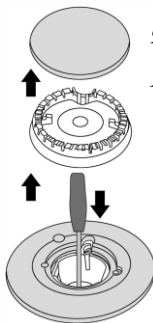
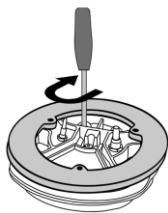


تنظیم شعله

تنظیم اجاق گاز برای انواع مختلف گاز و فشار مربوط به آن به دلیل نوع گاز مصرفی در کشورهای مختلف مطابق جدول زیر می باشد.

ولت ۲۲۰- هرتز ۵۰				برق مصرفی
گاز مایع (فشار ۲۸ میلی بار)		گاز طبیعی (فشار ۲۰ میلی بار)		گاز ورودی
توان حرارتی (kw)	فطر ژیکلور (۱/۱۰۰)	توان حرارتی (kw)	فطر ژیکلور (۱/۱۰۰)	توان سرشعله ها
		۶۰-۹۰	۳/۴	شعله پلوپز دوآل
۹۰	۳/۲	۱۳۵	۳/۲	شعله پلوپز معمولی
		۱۱۵	۲/۳	شعله بزرگ TF
۸۰	۲/۵	۱۲۰	۲/۵	شعله بزرگ TB
		۱۰۰	۱/۶	شعله متوسط TF
۷۰	۱/۸	۱۰۰	۱/۸	شعله متوسط TB
		۸۵	۱/۲	شعله کوچک TF
۶۰	۱/۳	۹۰	۱/۳	شعله کوچک TB

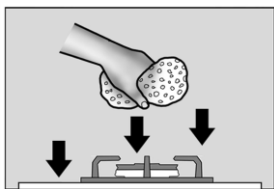
■ تعویض ژینگلور شعله پلوپز دوال نیز به همین صورت انجام می شود.



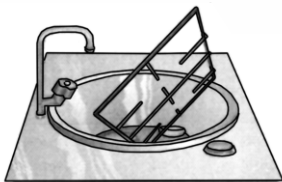
■ تعویض ژینگلور مشعل بزرگ و متوسط و قهوه جوش با آچار مخصوص انجام می شود.

نظافت و نگهداری دستگاه

■ زمانی که دستگاه سرد است با استفاده از اسفنج و شوینده های استاندارد آن را تمیز نمایید.



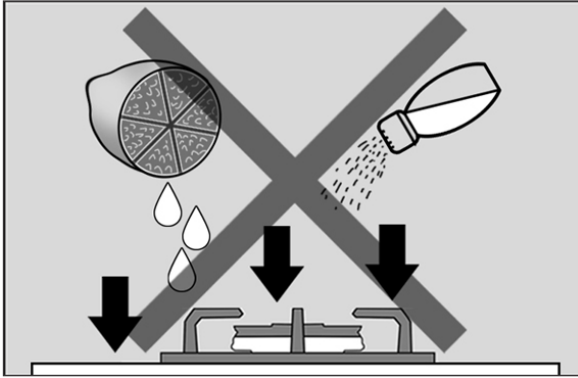
■ بعد از هر بار مصرف، شعله پخش کن مربوطه را پس از سرد شدن کامل تمیز نمایید. زیرا تکه های باقیمانده ی روی سطح اجاق (غذا، روغن و غیره) هر چند کم باشند، چسبیده و جدا کردن آن ها بسیار سخت خواهد شد. (به خصوص شکر ذوب شده)



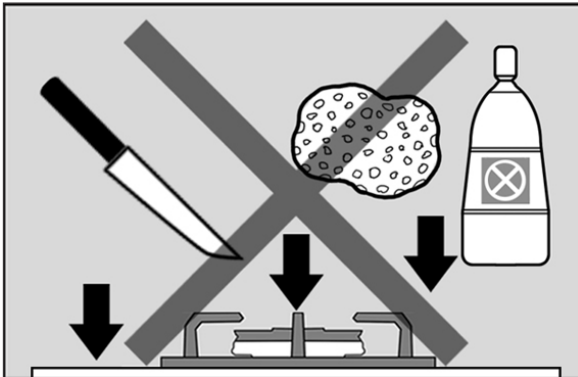
■ هر مایعی را به محض ریخته شدن روی اجاق تمیز نمایید.
 ■ حفره ها و شیار ها باید تمیز باشد تا شعله به طور صحیح روشن شود.
 ■ حرکت برخی ظروف ممکن است روی شبکه چدنی رسوبات فلزی به جای بگذارد به همین دلیل مشعل ها و شبکه ها را با استفاده از آب، شوینده های استاندارد و اسفنج تمیز نمایید.
 ■ پس از تمیز و خشک کردن مشعل ها مطمئن شوید که درپوش مشعل ها به طور صحیح قرار گرفته اند.

استفاده نامناسب

- هرگز ظروف را روی سطح شیشه‌ای جا به جا نکنید زیرا ممکن است روی سطح خراش ایجاد شود.
- از پاک کننده های حاوی گاز، بخار و یا اسیدی (مانند آبلیمو، سرکه، رب گوجه فرنگی و غیره) استفاده نکنید زیرا ممکن است به صفحه اجاق صدمه بزند.



- اگر صفحه اجاق گاز استیل است، به هیچ وجه برای پاک کردن آن، از شوینده های اسیدی و سفیدکننده ها استفاده نکنید.
- برای جدا نمودن تکه های سفت شده ی غذا از روی صفحه اجاق گاز، هرگز از اشیاء تیز از قبیل چاقو و تیغ استفاده نکنید.



خطاها

برخی خطاهای احتمالی با بررسی دقیق به راحتی قابل شناسایی و برطرف شدن هستند. به همین دلیل لطفاً قبل از تماس با نمایندگان خدمات پس از فروش، موارد زیر را بررسی نمایید.

خطا	علت احتمالی	راه حل
سیستم برقی کار نمیکند.	دوشاخه دستگاه از پریز جدا شده است. کلید ایمنی خود کار خراب شده است. فیوز اصلی معیوب شده است.	فیوز اصلی را درجعه فیوز بررسی کنید. و اگر آسیب دیده است، آن را تعویض کنید. با نمایندگان خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
جرقه زن خود کار عمل نمیکند.	مواد غذایی یا پاک کننده بین شمعک و شعله ها گیر کرده است. شمعل ها خیس شده اند. درپوش مشعل ها درست در جای خود قرار نگرفته است. دستگاه درست وصل نشده است.	فضای بین شمعک و مشعل باید تمیز باشد. درپوش های مشعل باید خشک باشند. چک کنید که درپوش به درستی قرار گرفته باشند. با نمایندگان خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
شعله مشعل یکنواخت نیست.	اجزاء مشعل به درستی قرار نگرفته است. شیارهای روی شعله پخش کن کثیف است.	مطمئن شوید اجزاء به درستی قرار گرفته و شیارهای روی شعله پخش کن تمیز است.
جریان گاز نرمال به نظر نمی رسد یا گاز خارج نمی شود.	گاز اصلی قطع است یا شیلنگ گاز تاخورد است و یا اگر گاز از یک کیپسول گاز تامین می شود مطمئن شوید که کیپسول خالی نباشد.	همه شیرهای قطع گاز را ببندید و کیپسول گاز را عوض کنید.
آشپزخانه بوی گاز میدهد.	ممکن است اتصال جریان گاز نشت داشته باشد.	مطمئن شوید اتصال سالم است.
ترموکوپل یکی از مشعل ها کار نمی کند.	دستگیره کنترل به اندازه کافی پایین نگه داشته نشده است. شیارهای روی شعله پخش کن کثیف است.	زمانی که مشعل روشن است دستگیره کنترل را پایین نگه دارید (چند ثانیه بیشتر از قبل) شیارهای روی شعله پخش کن را تمیز کنید.



دارای نشان استاندارد



شبکه سراسری خدمات پس از فروش



۶۰ ماه تضمین تأمین قطعات



۸ ماه گارانتی



بیمه مهین

تهت پوشش بیمه

نشانی کارخانه: کاشان، شهرک صنعتی انصار، بلوار عدالت، گروه صنعتی شاتل گاز

خدمات پس از فروش: ۰۹۳۵ ۳۶۱ ۰۰۱۲ ۰۳۱ ۵۵ ۵۸ ۱۸ ۱۸



www.arvik.ir



arvik



arvik.ir

