

اخوان

زیبایی آشپزخانه با محصولات اخوان

راهنمای استفاده و نگهداری
اجاق گازهای صفحه ای



 Akhavan

مصرف کننده گرامی

محصولات و لوازم خانگی اخوان با رعایت استانداردهای بین المللی ، با سعی و تلاش کارکنان و متخصصان و با کیفیتی بالا تولید می شود .
کارخانه ما کیفیت ، عملکرد و طراحی محصولات خود را تضمین می کند .
محصول ما با کیفیت بالای مواد و رعایت کلیه ضوابط ساختاری قادر است بسیاری از مشتریان مشکل پسند خود را راضی نماید . برای استفاده بهینه از اجاق گاز جدید لطفاً دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید تا دانش لازم را در این خصوص به دست آورید .
این دفترچه راهنما برای نصب ، کاربرد ، تعمیر و نگهداری خواهد بود و بهترین عملکرد محصول خریداری شده را برای شما تضمین می کند .

از شما بخاطر انتخاب محصولات اخوان تشکر می نمایم

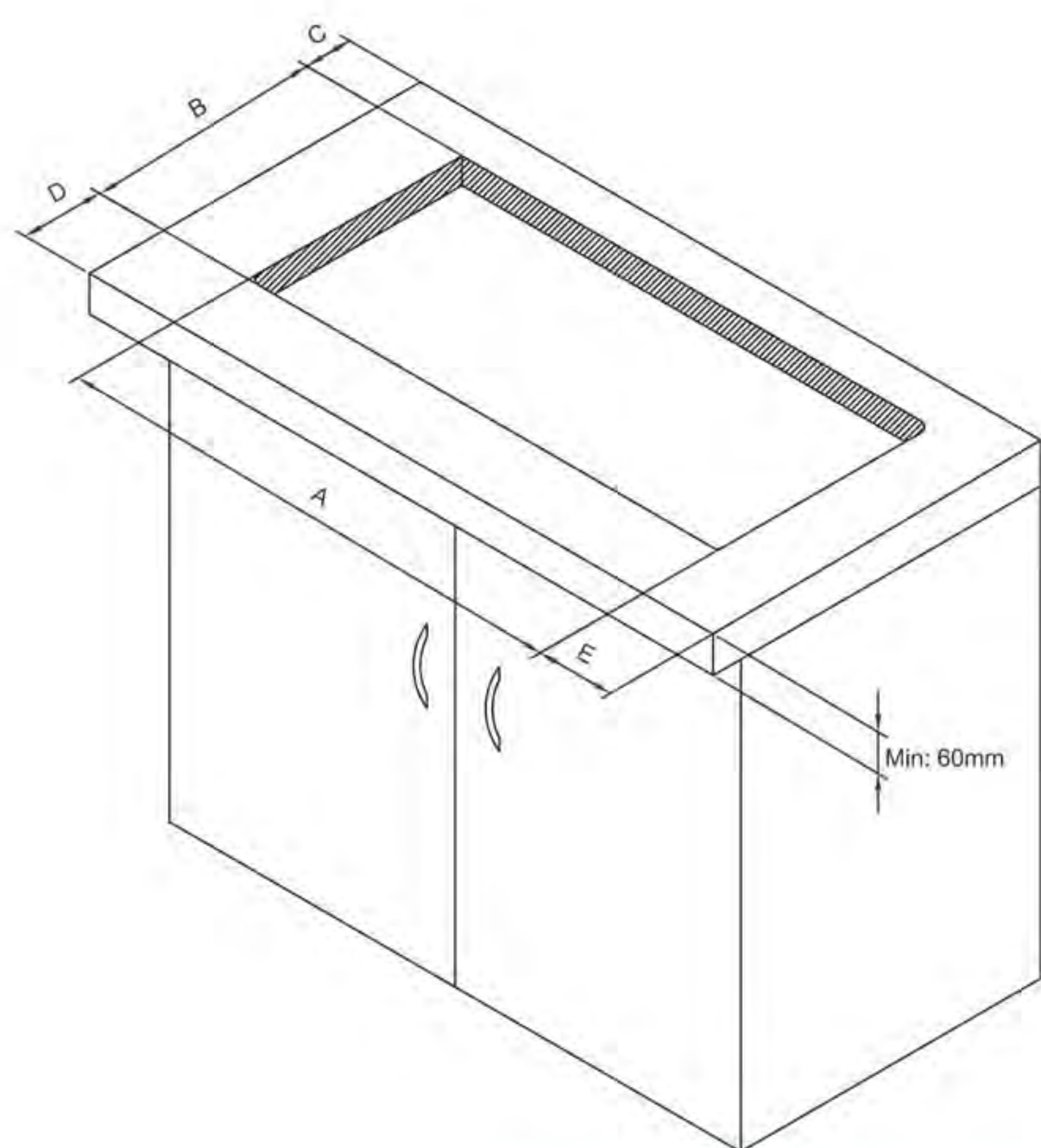
تلفن راهنمای مشتریان ۶ - ۴۸۵۰۴۸۵ (۰۲۱)

نکات مهم قبل از نصب دستگاه

- این دستگاه برای مصرف گاز شهری (G20) تنظیم شده است و در صورت استفاده از کپسول گاز (G31) باید اقدام به تعویض ژینگلور و دیگر تنظیمات لازم نمائید .
- دستگاه باید در محلی نصب گردد ، که تهویه مناسب داشته باشد . از نصب آن در مجاورت جریان باد و پنجره باز بپرهیزید، زیرا امکان خاموش شدن شعله می باشد .
- برای رعایت ایمنی بالا جهت نصب و یا تبدیل نوع گاز مصرفی از سرویسکار مجاز کمک بگیرید .
- از دست کاری قسمتهای داخلی دستگاه جداً خودداری نمائید .
- از نصب و راه اندازی دستگاه خراب و یا آسیب دیده خودداری نمائید .
- هرگز از رگلاتورهای غیر استاندارد و فشار قوی برای نصب اجاق گاز استفاده ننمائید .
- در هنگام نصب دستگاه ابتدا سیم ارت (اتصال به زمین) را وصل نمائید و در هنگام جداسازی دستگاه در آخرین مرحله آن را جدا کنید .
- در ضمن ولتاژ برق را با برچسب مشخصات اجاق گاز چک کنید و سپس در صورت عدم مغایرت آنها اقدام به نصب اتصال الکتریکی نمائید .
- اجاق گاز مجهز به سیم برق مقاوم به حرارت می باشد و چنانچه نیاز به تعویض این سیم باشد باید این عمل توسط سرویسکاران شرکت انجام شود ، زیرا ابزار خاصی برای این کار نیاز است .
- برای ایمنی بیشتر در نصب سیم برق دستگاه به منبع الکتریکی ، سیمها صحیح به منبع الکتریکی وصل شوند .

نصب و راه اندازی دستگاه

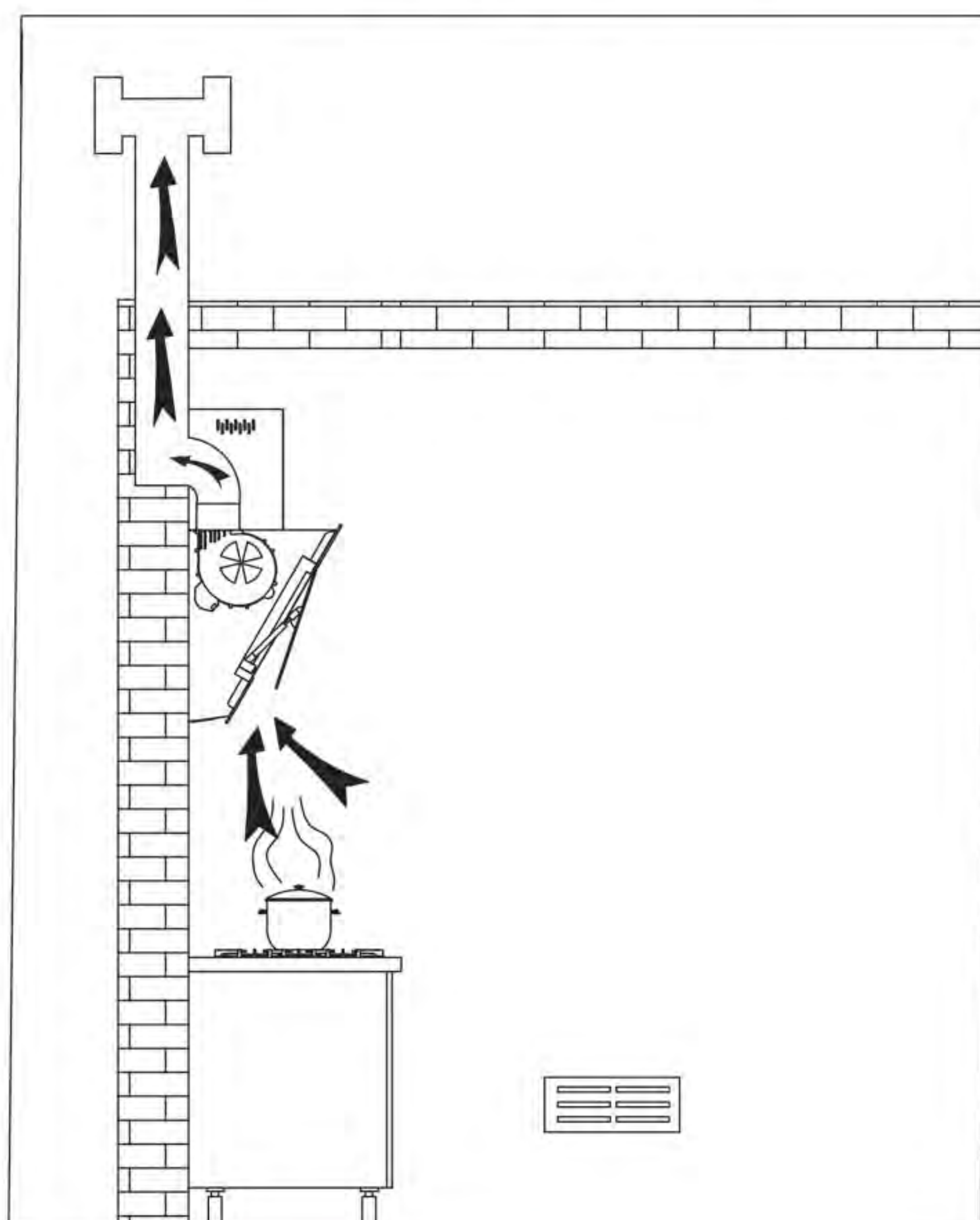
ابعاد اجاق گاز و محل قرارگیری آن در کابینت باید قبل از نصب مورد تست و بررسی قرار بگیرد . مطابق با استاندارد وسایل گاز سوز ، باید دور از دیوارهای آشپزخانه نصب شود . ابعاد استاندارد با توجه به شکل ذیل در جدول ذکر گردیده است .



نوع اجاق گاز	A	B	C	D	E
اجاق گاز دو شعله شیشه ای	۳۳۰	۴۷۵	۶۲/۵	۶۲/۵	۳۳/۵ Min
اجاق گاز دو شعله استیل	۲۸۵	۴۸۵	۵۷/۵	۵۷/۵	۳۳/۵ Min
اجاق گاز تک شعله استیل	۲۸۵	۴۸۵	۵۷/۵	۵۷/۵	۳۳/۵ Min
اجاق گاز چهارشعله شیشه ای	۵۶۰	۴۷۵	۶۲/۵	۶۲/۵	۳۳/۵ Min
اجاق گاز چهارشعله استیل	۵۵۵	۴۸۰	۶۰	۶۰	۳۳/۵ Min
اجاق گاز پنج شعله شیشه ای 70Cm	۵۶۰	۴۷۵	۶۲/۵	۶۲/۵	۳۳/۵ Min
اجاق گاز پنج شعله استیل	۸۳۵	۴۸۰	۶۰	۶۰	۳۳/۵ Min
اجاق گاز پنج شعله شیشه ای 90Cm	۸۳۵	۴۸۰	۶۰	۶۰	۳۳/۵ Min

* در اجاق گازهای دارای الگوی برش ، کابینت طبق الگوی برش مربوطه در کارتن برش داده می شود .

قسمتهائی که در مجاورت اجاق گاز قرار می گیرند باید از مواد غیر قابل اشتعال و مقاوم به گرما ساخته شوند . لازم است در محل نصب اجاق گاز ، تهویه مناسب وجود داشته باشد . در صورت استفاده مداوم از اجاق گاز ، تهویه مناسب مانند هود ضروری می باشد .



آشنایی با بخش های مختلف

اجاق گازهای صفحه ای اخوان ، با همکاری معتبرترین شرکتهای اروپایی و با ضریب ایمنی بالا ، طراحی و تولید گردیده است . این محصول کم حجم و مدرن می باشد ، لوازم و قطعات مصرفی در این محصول بر اساس جدیدترین روشهای محاسباتی مهندسی و با پیشرفته ترین تجهیزات تولید می شود تا با ایمنی بیشتر و مصرف انرژی کمتر بتوانیم به خواسته های شما عزیزان جامه عمل بپوشانیم .



طریقه نصب اجاق گاز

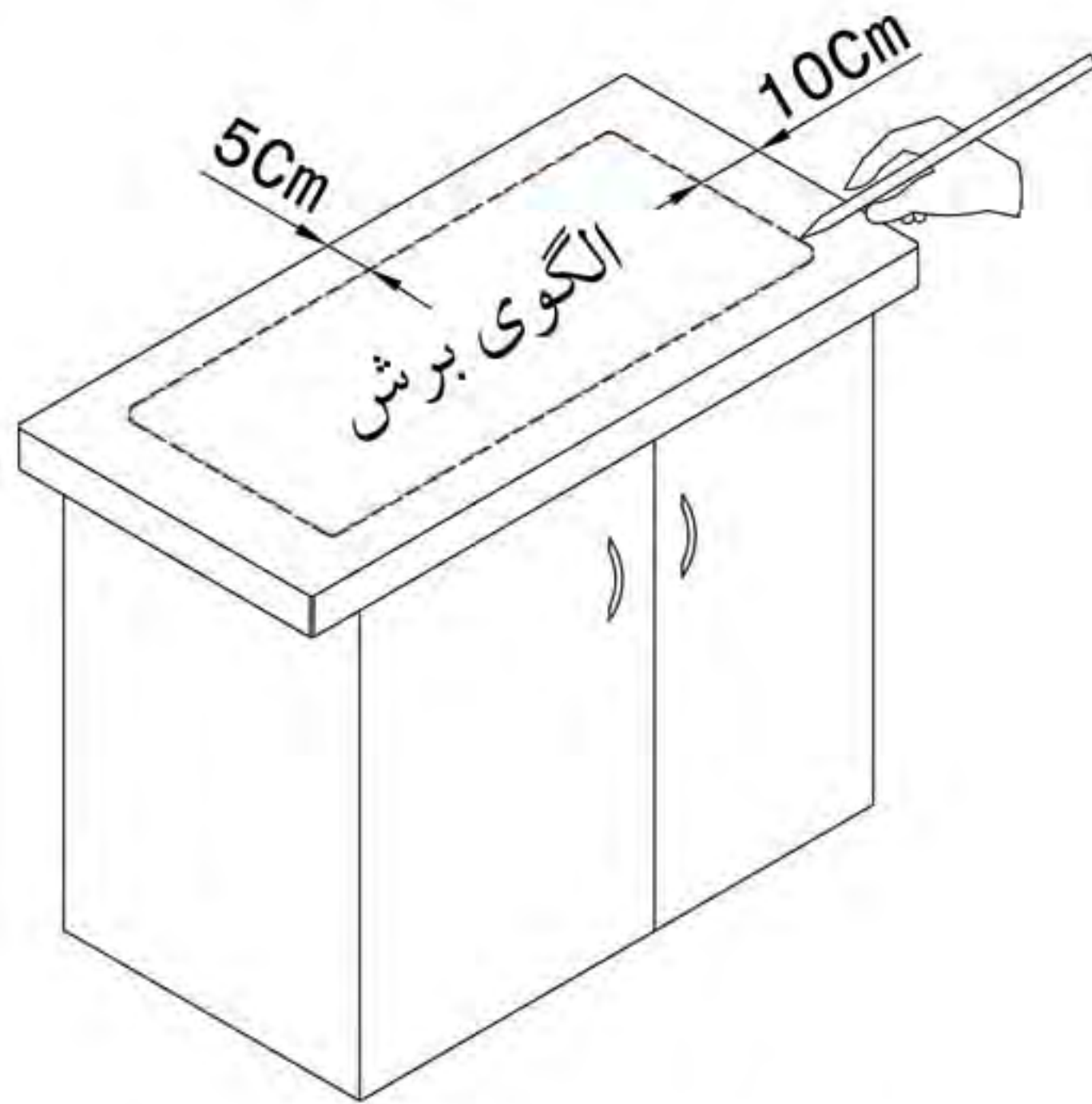
برای جلوگیری از نفوذ مایعات به داخل کابینت از نوار چسب مخصوص جهت جلوگیری از پوسیدگی و آسیب به کابینت استفاده شده است .

جهت نصب اجاق گاز به ترتیب زیر عمل نمائید :

۱- الگوی برش را روی صفحه کابینت قرار دهید به طوری که فواصل از دیواره ها و لبه مطابق استاندارد همانند شکل به صورت مناسب رعایت گردد .

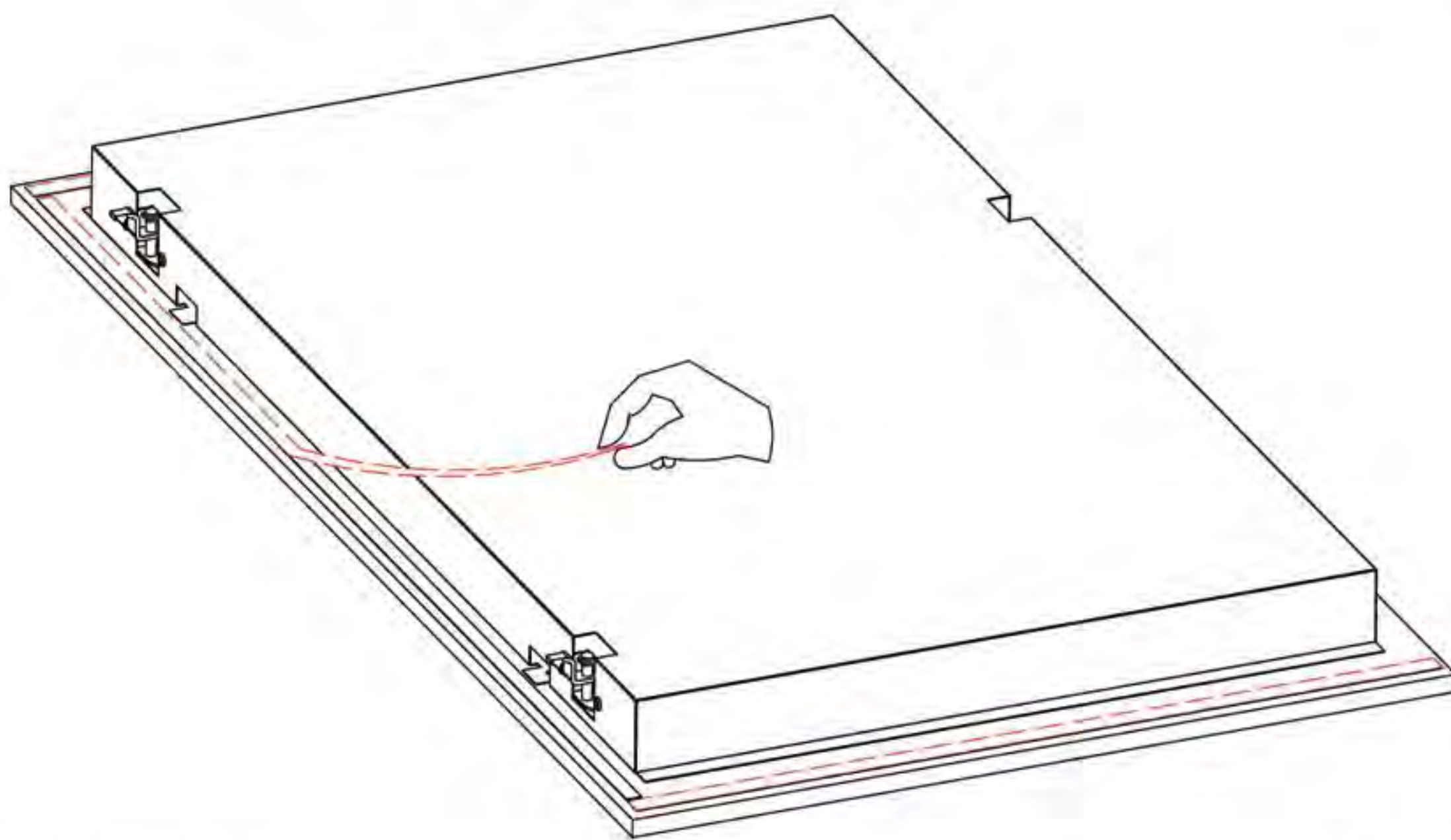


۲- دور تا دور الگوی برش را با دقت خط کشیده سپس صفحه کابینت را به وسیله ابزار مناسب برش دهید .

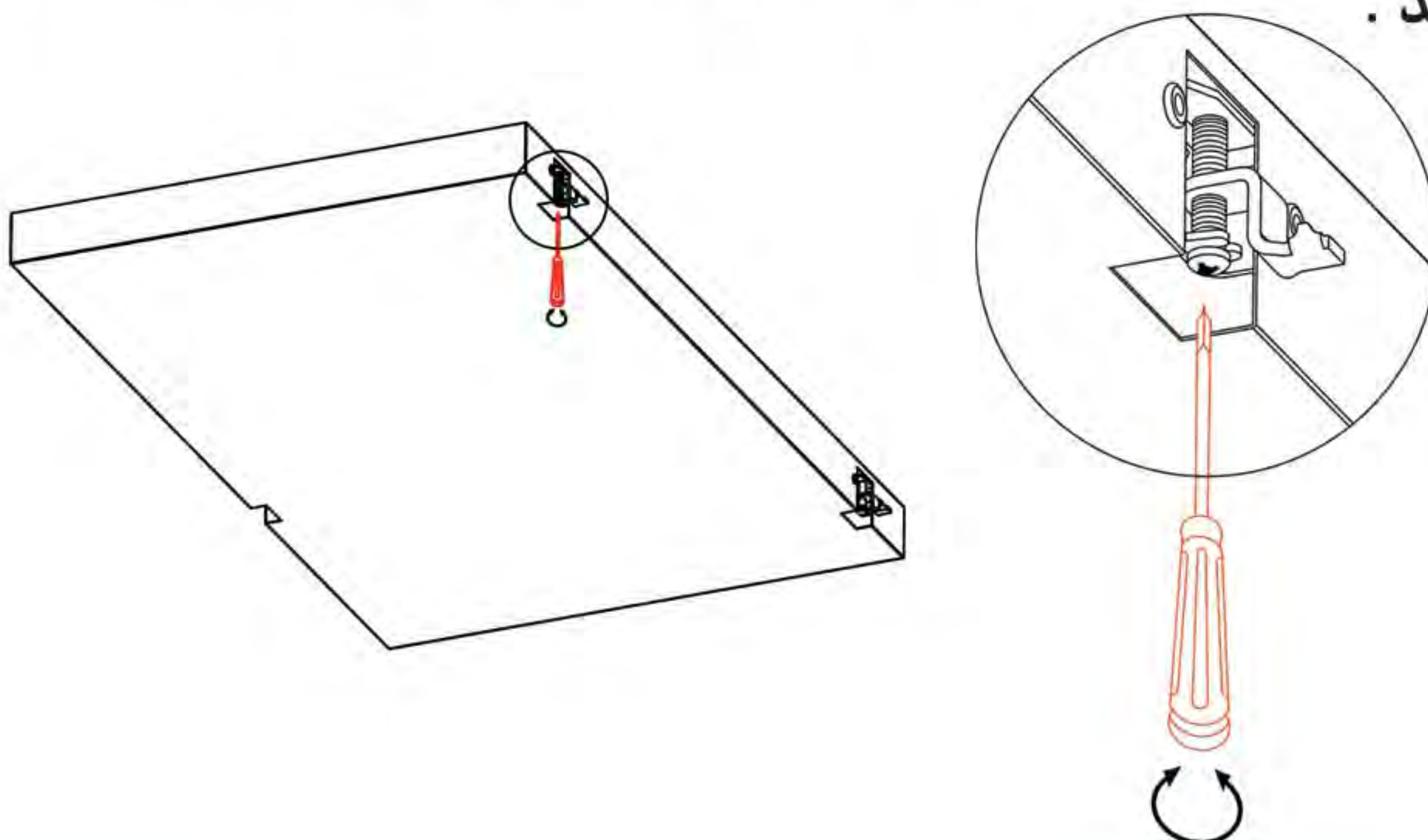


۳- شبکه های محافظ و سرشعله ها را جدا کنید .

۴- نوار چسب مخصوص را دور اجاق گاز بچسبانید . دقت کنید دو سر نوار چسب روی هم قرار نگیرد و ایجاد برآمدگی نکند .



۵- اجاق را به صورت کاملاً افقی در محل برش خورده قرار دهید و با کمک پیچ گوشتی ، پایه رگلاتورهای اجاق را محکم به کابینت درگیر نمایید . جهت چرخش پیچ گوشتی به سمت چپ (مخالف عقربه های ساعت) می باشد .



ولوم ها و ترتیب روشن شدن شعله ها :

هر ولوم شعله بر روی صفحه اجاق گاز با علامت سر شعله مربوط مشخص گردیده است .



سر شعله با فندک و ترموکوپل :

سر شعله اجاق گاز شما مجهز به ترموکوپل است به گونه ای که در صورت خاموش شدن ناگهانی شعله ، جریان گاز را قطع می کند .

برای روشن کردن شعله کافیست ، ولوم مورد نظر را فشار داده و آن را به سمت چپ بچرخانید . عمل فشار دادن ولوم را به مدت پنج ثانیه پس از روشن شدن شعله ادامه دهید . اگر پس از برداشتن فشار دست شعله خاموش شد ، ولوم را در وضعیت حداکثر قرار داده و این عمل را تکرار کنید اما این بار در حالیکه شعله روشن است ولوم را برای مدتی طولانی تر در حالت حداکثرشعله نگهدارید . در صورتیکه فندکها کثیف شده باشند عمل جرقه زدن به خوبی انجام نمی گیرد ، برای این منظور همواره آنها را با یک برس کوچک غیر فلزی تمیز نمائید همچنین دقت کنید که فندکها در معرض فشار یا ضربه شدید قرار نگیرند . ما بین وضعیت حداکثر و حداقل وضعیتهای حدوسط نیز پیش بینی شده است .

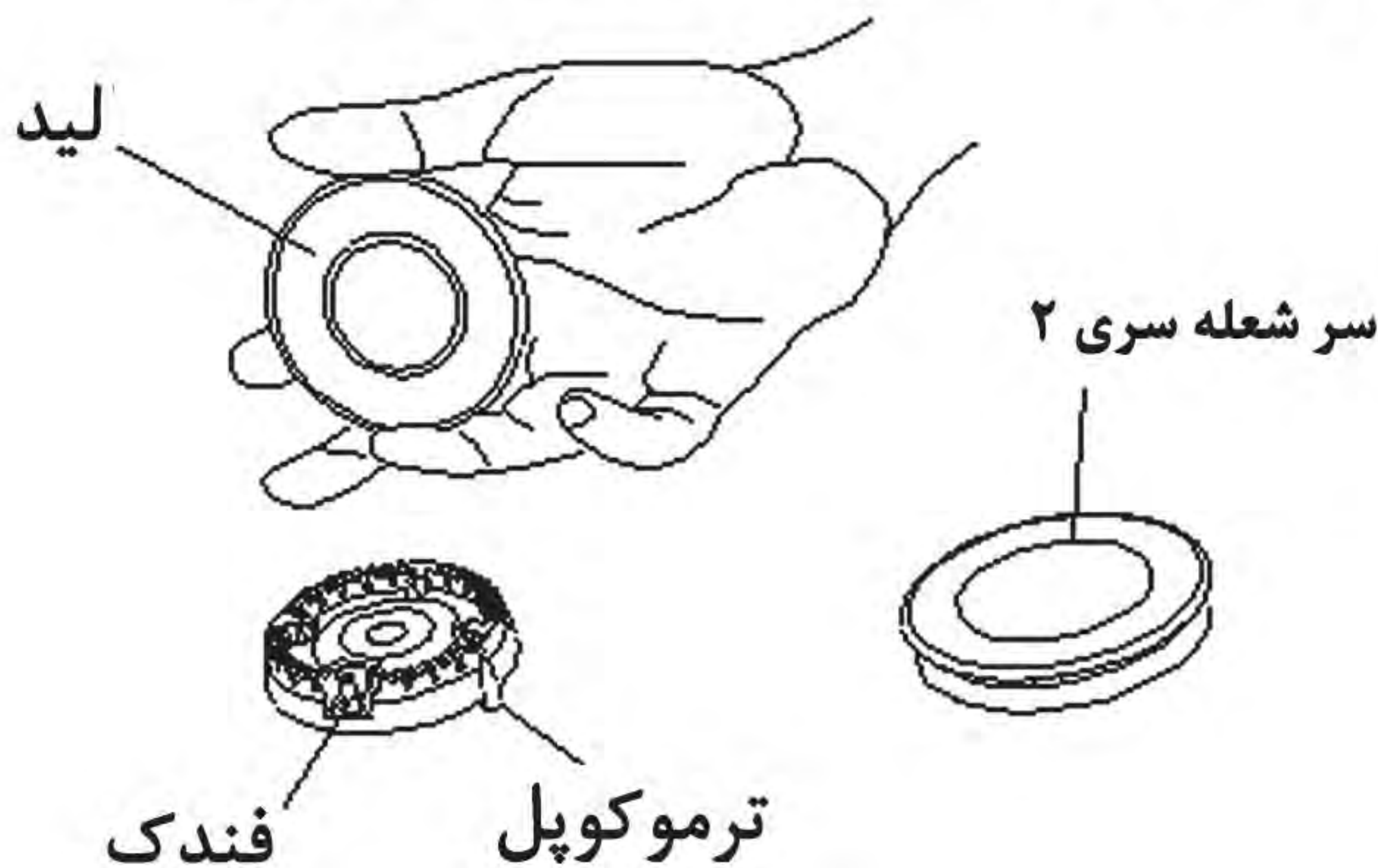
جهت کم کردن شعله ، ولوم را به سمت راست بچرخانید تا در وضعیت حد وسط قرار گیرد .

لازم به ذکر است : در شیرهای دو زمانه که در بعضی از مدل ها از آن استفاده شده است ، سر شعله دو منظوره بوده و دارای دو شعله مجزای داخلی و خارجی است ، طریقه فعال کردن شعله داخلی در بالای صفحه شرح داده شده برای فعال کردن شعله خارجی نیز باید یکبار دیگر ولوم را به سمت داخل فشار دهید و آن را به سمت چپ بچرخانید تا شعله بیرونی نیز همانند شعله داخلی روشن شود وضعیت آخر ولوم (سمت چپ) حداقل شعله داخلی و خارجی می باشد.

تمامی سرشعله ها قبل از خروج از کارخانه کاملاً تنظیم شده اند .
در صورت مشاهده مورد غیرعادی با سرویسکار شرکت تماس بگیرید .

سرشعله سری ۲:

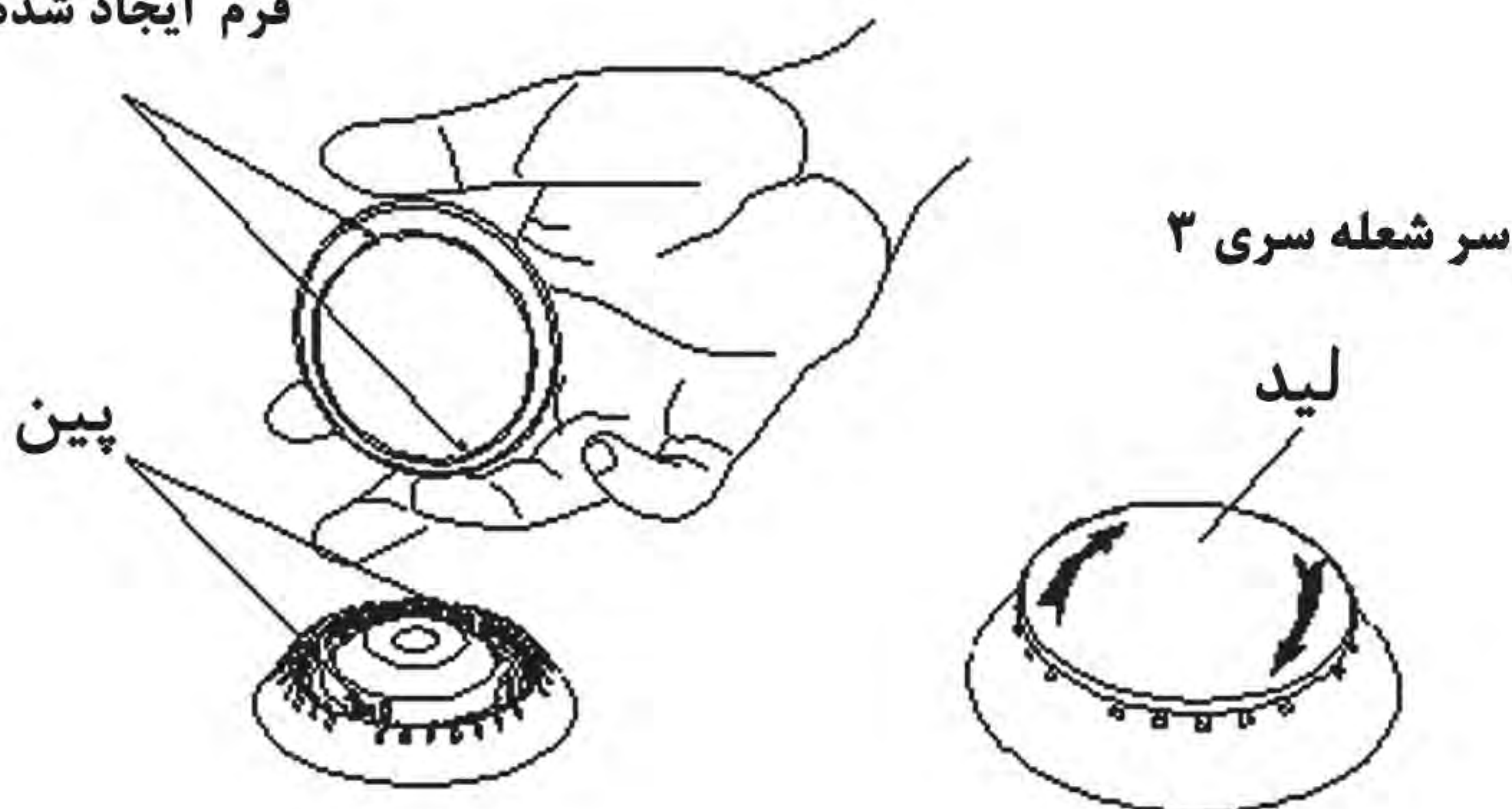
در این سرشعله ها حتماً لید در وضعیت صحیح در جای خود قرار گیرد.



سر شعله سری ۳:

در این سرشعله، لید به بدنه اصلی متصل می شود . برای اتصال، فرم ایجاد شده در لبه لید را مقابل دوپین موجود در سرشعله قرار دهید و سپس با چرخاندن لید به جهت عقربه های ساعت آن را به بدنه متصل کنید.

فرم ایجاد شده در لبه لید



انتخاب ظروف پخت و پز مناسب :

همیشه ظروف را در مرکز شعله قرار دهید . ظرفی را انتخاب کنید که بزرگی قطر کف آن با سر شعله مورد نظر متناسب باشد . مقدار قطر ظرف مناسب برای هر سر شعله در جدول ذکر گردیده است .

سر شعله	حداقل قطر ظرف	حداکثر قطر ظرف
کوچک (۱ کیلو وات)	۱۰۰ میلیمتر	۱۲۰ میلیمتر
متوسط (۱/۷ کیلو وات)	۱۲۰ میلیمتر	۲۴۰ میلیمتر
بزرگ (۳ کیلو وات)	۲۲۰ میلیمتر	۲۶۰ میلیمتر
پلوپز (۳/۶ کیلو وات)	۲۴۰ میلیمتر	۲۸۰ میلیمتر

شستشو و نگهداری :

هنگامی اجاق گاز را تمیز کنید که سرد است .

شبکه های محافظ

از یک اسفنج به همراه آب و صابون برای تمیز کردن شبکه های محافظ استفاده کنید و هرگز از مواد ساینده و یا ابزارهای برنده استفاده نکنید .

سر شعله ها

برای تمیز نگه داشتن سرشعله ها باید مرتباً آنها را در آب و صابون غوطه ور نمایید و با یک برس غیر فلزی ، سر شعله ها را تمیز کرده تا سوراخها و شیارها از جرم پاک شوند تا شعله بطور مناسب بسوزد . سر شعله ها را قبل از جا زدن کاملاً خشک نمایید ، هنگام جا زدن مطمئن شوید که در محل خود صحیح قرار گرفته باشند .

صفحه رو

برای تمیز کردن صفحه رو هنگامیکه دستگاہ کاملاً سرد است ، با استفاده از اسفنج و آب صابون آن را تمیز کنید . هرگز از مواد پاک کننده قوی و ساینده و نیز از ابزارهای برنده مانند سیم ظرفشویی ، چاقو و غیره برای تمیز کردن استفاده نکنید .

- به همراه هر اجاق گاز یک بسته حاوی ماده تمیز کننده (پولیش) موجود می باشد که در صورت جرم گرفتگی صفحه گاز را با آن تمیز نمایید .

روش تمیز نمودن صفحه رو استیل :

- ۱- ابتدا صفحه را با پارچه تمیز نمائید .
- ۲- مقداری آذرخش (پولیش) بر روی سطح مورد نظر بریزید و پس از زدودن آلودگی سطح روی صفحه گاز را با یک پارچه نم دار پاکسازی نمائید .
- ۳- از کشیدن ماده تمیزکننده بر روی علائم نشانگر شعله های گاز خودداری نمائید .

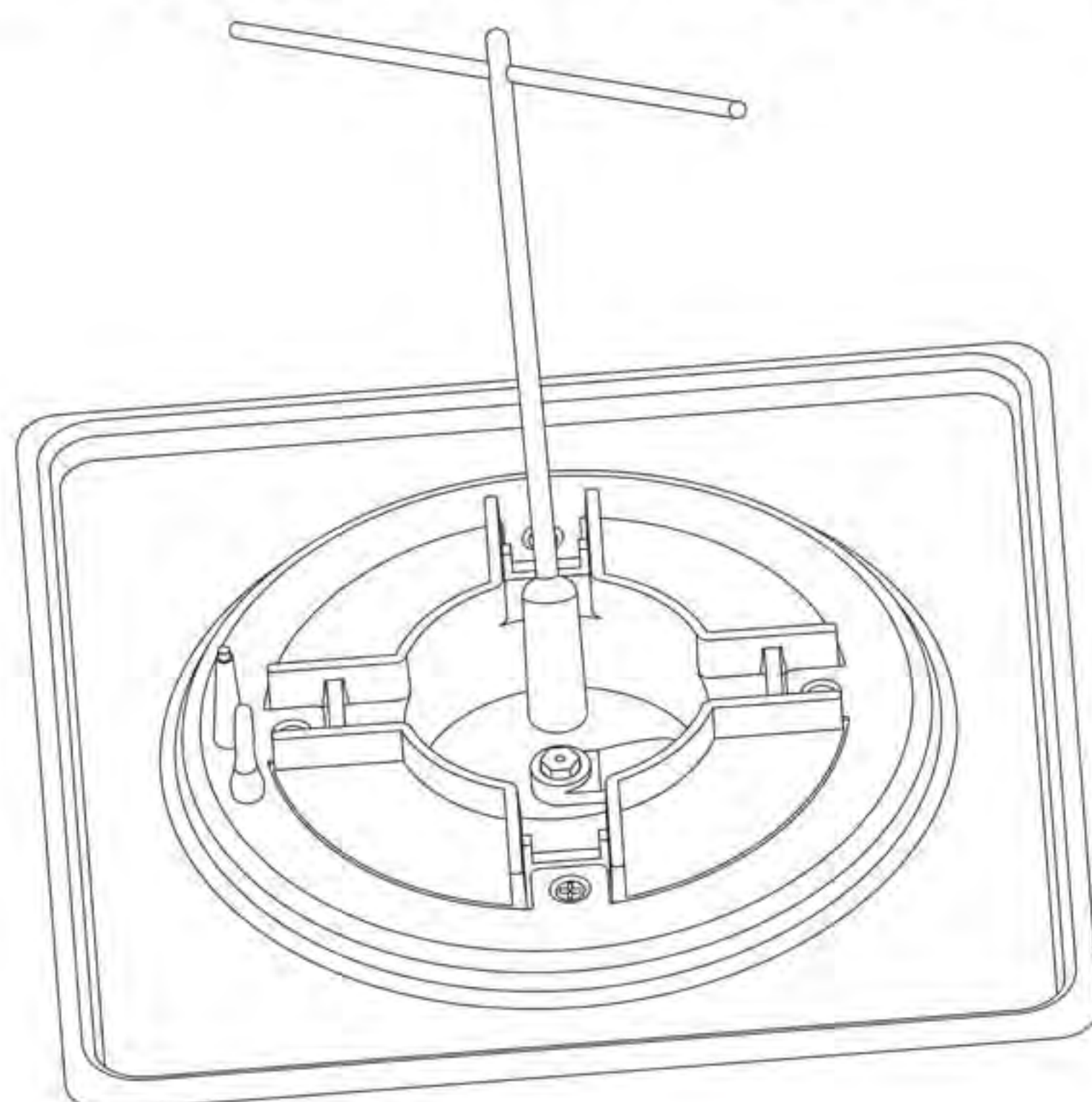
مراحل تبدیل به گاز مصرفی دیگر :

توجه : قبل از شروع به تبدیل ، دستگاه را از منبع گاز و برق قطع نمائید .
اجاق گاز شما جهت کار با نوع گازی که در برچسب مشخصات گاز ذکر گردیده است ، تنظیم شده است .

برای تبدیل گاز طبیعی (G20) به گاز مایع (G31) مراحل زیر را انجام دهید :

تغییر ژیگلور

- ۱- شبکه های محافظ ، سرپوشها و سرشعله ها را بردارید .
- ۲- ژیگلورهای واقع در انتهای هر سر شعله را با آچار شماره ۷ ، مخصوص باز کنید .
- ۳- ژیگلورهای متناسب جدید را روی سرشعله نصب کنید و آن را کاملاً محکم کنید تا هیچگونه نشتی نداشته باشد، برای انتخاب ژیگلور مناسب برای هر مشعل حتماً به سایزهای ذکر شده در جدول دقت نمائید .
- ۴- بعد از اتمام مراحل فوق سر شعله و شبکه های محافظ را مجدداً سر جای خود قرار دهید .
- ۵- حال دوباره اجاق گاز را به منبع گاز و منبع الکتریکی وصل نمائید .



جدول تنظیم ژيگلورهای مصرفی برای گاز طبیعی (G20) و گاز مایع (G31)

مشعل	گاز مصرفی	فشار گاز m bar	قطر ژيگلور mm1/100
پلوپز	مایع (G31)	28-30	96
	طبیعی (G20)	18	130
بزرگ	مایع (G31)	28-30	85
	طبیعی (G20)	18	115
متوسط	مایع (G31)	28-30	65
	طبیعی (G20)	18	97
کوچک	مایع (G31)	28-30	50
	طبیعی (G20)	18	72
ماهی پز	مایع (G31)	28-30	85
	طبیعی (G20)	18	115

نکات ایمنی :

- از کشیدن ظروف روی سطح اجاق گاز و صفحه رو خودداری نمائید زیرا این عمل باعث خراشیدگی سطح آن میگردد .
- از ریختن مایعات سرد روی سر شعله و شبکه های محافظ در حین استفاده و یا در صورت گرم بودن جداً خودداری نمائید .
- از تکیه دادن و ایستادن روی اجاق گاز خودداری نمائید .
- اتصال به منبع الکتریکی و گاز باید توسط فردی با صلاحیت انجام گردد . داشتن اتصال به زمین اجباری است و در صورت وقوع حادثه به دلیل عدم اتصال و یا اتصال نادرست سیم اتصال به زمین این شرکت هیچگونه مسئولیتی را برعهده نخواهد گرفت .
- سیمهای الکتریکی دستگاه نباید با قسمتهای گرم تماس داشته باشند .
- این وسیله تنها برای آشپزی (پخت و پز) در نظر گرفته شده ، لذا هرگز برای گرم کردن محیط از آن استفاده نکنید .
- از شبکه های محافظ بدون پایه لاستیکی استفاده نکنید زیرا بدون پایه ناپایدار هستند .
- چنانچه یکی از ولوم های اجاق گاز سفت شد ، آن را فشار ندهید و فوراً با سرویسکار تماس بگیرید .
- هنگامیکه لیدها و سرشعله ها بطور صحیح در جای خود قرار نگرفته اند اقدام به روشن نمودن مشعل ننمائید .

- سطوح وسایل پخت و پز در هنگام کار به شدت گرم می شوند کودکان را از این وسایل دور نگهدارید .
- در صورت قطع برق می توانید از کبریت و فندک برای روشن نمودن اجاق گاز استفاده نمائید .
- در صورت سر رفتن غذا، پس از خنک شدن لید و سر شعله آن را تمیز نمائید .
- اجازه ندهید سرکه ، قهوه ، شیر ، آب لیمو و آب گوجه به مدت زیادی بر روی سطوح لعاب شده باقی بماند و همچنین از بخار آب برای تمیز کردن اجاق گاز استفاده نکنید .
- از ظروفی که سطح زیر آنها ناصاف می باشند و بر اثر ضربه تغییر شکل یافته اند استفاده نکنید . زیرا ممکن است ظرف واژگون شود .
- ظروف را در مرکز مشعل قرار دهید و از ظروف بیش از حد بزرگتر از شعله و نیز ظروف بسیار کوچکتر از شعله خودداری نمائید .
- در اجاق گازهای شیشه ای لطفاً شیشه گاز را پس از استفاده تمیز نمائید .
- از قراردادن و یا ضربه زدن با اجسام نوک تیز و وزنه سنگین روی شیشه ها جداً خودداری نمائید .

برای رفع مشکلات ذکر شده در جدول ذیل میتوانید اقدامات لازم را انجام دهید :

نوع نقص	علت احتمالی	راه حل
فندک الکتریکی کار نمی کند	وجود جرم یا مواد پاک کننده بین فندک و سرشعله اجزاء سرشعله بدرستی در جای خود قرار ندارند	فضای بین فندک و سرشعله ها را تمیز نمائید و اجزاء سرشعله را درست در جای خود نصب نمائید.
شعله ها یکنواخت نمی سوزد	اجزاء سرشعله بدرستی در جای خود قرار ندارند	اجزاء سرشعله را درست در جای خود نصب نمائید.
جریان غیرطبیعی گاز و یا عدم وجود گاز	جریان گاز در شیر میانی قطع می باشد و یا در کپسول (LPG) کپسول خالی می باشد	شیر میانی را باز کنید . کپسول را عوض کنید.
استشمام بوی گاز در آشپزخانه	شیلنگ گاز در وضعیت نامناسب قرار دارد. نشت احتمالی در محل اتصال کپسول است.	شیلنگ گاز را عوض کنید. محل اتصال کپسول را چک کنید.
نقص در عمل ترموکوپل	تجمع دوده در انتهای ترموکوپل. کثیف بودن سوراخهای سرشعله	دوده ها را پاک کنید. سوراخهای سرشعله را پاک کنید

شرایط گارانتی

این محصول قبل از خروج از کارخانه تست و تنظیم می شود .
حق انجام هرگونه تغییر برای سازنده محفوظ می باشد .
شرایط گارانتی این اجاق گاز مواردی هستند که بر روی کارت گارانتی ذکر گردیده است .
توصیه می شود به محض بروز هرگونه مشکل ، پس از یادداشت اطلاعات مربوط به مدل و شماره
سریال که بر روی محصول و کارتن قید شده است ، به نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش
اخوان تماس گرفته و مشکل خود را مطرح فرمایید .
این دستگاه به مدت ۱۸ ماه از زمان نصب گارانتی می باشد (گارانتی شامل محصولاتی است که
توسط سرویسکاران مجاز نصب شده باشد)

تلفن راهنمای مشتریان ۶-۴۸۵-۷۷۳۹۰ (۰۲۱)

www.akhavansink.com
AKHAVAN JAM INDUSTRIAL FACTORY

AKHAVAN



 **SABAF**[®]

We burn for technology and safety.

