

DEROSI gas stove training manual

Dear consumer

Dear consumer, thank you for purchasing one of our products. We are sure that this device is new, modern, practical; It is made using high quality materials and will satisfy all your needs.

It is necessary to read this manual, although this device is easy to use, it provides safe use and maintenance before installation. Keep this manual for future reference.

Technical support and spare parts

Before these devices leave the factory, they are subjected to quality control tests and necessary adjustments are made on them.

In order to ensure better operation of the device, pay attention to the items mentioned in this booklet and to the recommendations of the company's installer and technician.

You can get the main required parts from our support center or authorized technical service center

General safety tips

- The installation and operation of all gas-burning appliances must comply with the national standard.
- The installation and operation of this device must be done by a skilled service certified by the Standard Department.
- This device is designed to work with natural gas only.
- The location of the gas stove should be such that the distance of the stove from the back wall is 5 cm, from the side walls 10 cm, and the surface under the stove should have at least 10 cm of free space.
- The minimum vertical distance required between the gas top plate and workable surfaces should be between 65-70 cm.
- To connect the product to city gas, use an exclusive tap and avoid using a common tee with other consumers.
- Do not tamper with the internal parts of the product.
- This device is only for cooking and should not be used for other purposes (for example, room heating, etc.)
- This device is not intended for use by persons (including children) with physical, sensory or mental disabilities, or inexperienced or uninformed persons, unless a supervisor is present for their safety and supervises or instructs the use of the device. Children should be supervised and supervised to ensure that they do not play with the device.
- The burner cap is exactly the same size as it, pay attention to place them in the correct position according to the diameter of the burner.
- The burners are equipped with a thermocouple safety device.
- An image is printed on top of each of the volumes that shows which burner it is related to.

- When burners or a hot plate are in use, check that the fins are properly in place and always protect the burners from oil or grease, which is easily flammable.
- When you use the device, do not use the spray can near the device.
- If the stove has a lid, remove any food containers before opening the lid.
- If the stove has a glass lid, the heat can cause it to burst. Turn off all the flames and the heat plate, put it in ((0)) position and let the gas stove cool down and then close the lid.
- If you see any cracks on the thermal plate, immediately disconnect the device from the central power. and turn off the inlet gas valve and then make sure that all the keys are off and contact the authorized service.

Attention

This company does not accept any responsibility for any loss or damage to the person or gas stove caused by neglecting the above points.

Optimal use of burners:

- For less and optimal gas consumption, always use completely flat containers with a diameter corresponding to the size of the burner. In the table below, the diameter of the containers corresponding to the corresponding burner is given.
- Always be careful when a liquid reaches its boiling point to prevent it from overflowing by reducing the flame temperature to the point where it boils.

Small or (boiling coffee) medium large rice cooker burner

10-16 16-22 22-26 26-28 Diameter of dishes cm

Pay attention, when using burners, use containers whose diameter is exactly the same as the table below, pay attention and place them in a suitable position according to the diameter of the burner.

torch	rice cooker	big	medium	small or (boiled coffee)
Diameter of containers CM	26-28	22-26	16-22	10-16

- The burners are equipped with a thermocouple safety device.
- An image is printed on top of each of the volumes that shows which burner it is related to.
- When the burners or hot plate are in use, check that the baffles are properly in place and always protect the burners from easily flammable oil or grease.

- When you use the device, do not use the spray can near the device.
- If the stove has a lid, remove any food containers before opening the lid.
- If the stove has a glass lid, the heat can cause it to burst. Turn off all the flames and the heat plate, put it in ((0)) position and let the gas stove cool down and then close the lid.
- If you see any cracks on the thermal plate, immediately disconnect the device from the central power.
- After using the device, make sure that all the keys are turned off.

Gas burners:

- To light the burners easier and faster, turn on the burners before putting the dishes on the stove.
- Press the flame control handle slowly to the end, then turn the handle counter-clockwise to the gas flow rate indicator, in this case the burner will start to spark. If the gas stove is equipped with a separate ignition button, you must press the ignition button to light the burner.
- After lighting the burner, press and hold the flame control knob for ten seconds until the thermocouple is heated. When releasing the handle, if the burner goes off, repeat the above operation once more.
- Make sure that the burner flame is burning evenly, in this case you can adjust the amount of flame you need by turning the knob.
- To turn off the burner flame, turn the flame control handle clockwise until it is in the 0 position.
- Always reduce or turn off the flame before removing the cooking utensils from the burner.

Optimal use of burners:

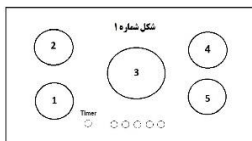
- For less and optimal gas consumption, always use completely flat containers with a diameter corresponding to the size of the burner. In the table below, the diameter of the containers corresponding to the corresponding burner is given.
- Always be careful when a liquid reaches its boiling point to prevent it from overflowing by reducing the flame temperature to the point where it boils.

Specific instructions for different models:

Special instructions for using glass ovens with mechanical burner control timer (700, 710, 715, 716, 720, 730, 740, 810...) Figure 1

In this model, the device in flame 1 is equipped with a flame control timer with a duration of 120. To use this flame, first turn the timer clockwise, then turn on the flame.

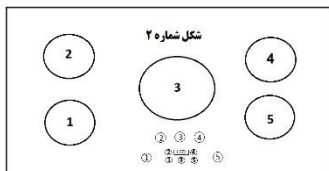
❖ Note: Never turn the timer counter-clockwise.



Special instructions for using glass ovens with digital burner timer (770 to 779) Figure 2

In this model, the device is equipped with a digital timer for all 5 burners to set the flame off time with a duration of 180 minutes. To use the burner timer, hold your finger on each of the numbers on the digital screen that shows the name of the burner until the timer starts. Start climbing and set the time you need.

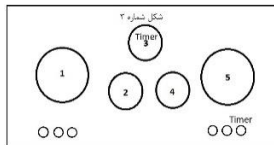
It is worth noting that all 5 burners can be adjusted independently and at the same time, and in case of power failure, all the burners will be turned off, and if necessary, they must be turned on and adjusted again



Special instructions for the use of two-cooker glass ovens with a mechanical burner control timer (701, 702, 721, 722, etc.) Figure 3

In this model, the gas stove in flame 3 is equipped with a flame control timer with a duration of 120. To use this flame, first turn the timer clockwise, then turn on the flame.

This model of oven has two rice cookers
Note: Never turn the timer counter-clockwise.



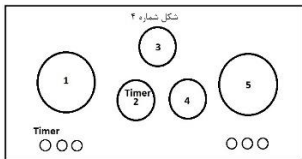
Special instructions for the use of a two-cooker steel oven with a mechanical burner control timer (729) Figure 4

In this model, the gas stove in flame 3 is equipped with a flame control timer with a duration of 120. To use this flame, first turn the timer clockwise, then turn on the flame.

This model of oven has two rice cookers

Note: Never turn the timer counter-
clockwise

The material is stainless steel



Installation guide :

- Before installation, make sure that the conditions of the gas type and pressure and the setting of the device are compatible with it.
- The setting conditions of this device are given on the label (or nameplate).
- This device is not connected to a combustion path and must be installed in accordance with current regulations. Special attention must be paid to ventilation requirements.
- The mentioned installation, adjustment, conversion and maintenance should be done by qualified people. The manufacturer is not responsible for any damage caused by incorrect installation of the device.
- Suitable dimensions for cutting the page are 47cm*84cm.
- Safety equipment and settings of the devices during their lifetime should be provided or replaced only by the authorized manufacturer or distributor.
- These devices must be at least 50 mm away from each side.
- The glue used to connect the plastic parts of the cabinet must be able to withstand a temperature of at least 150 degrees Celsius.
- Installation and commissioning of gas appliances must be done in compliance with national standard rules.
- This device is not connected to the exhaust chimney, so it must be installed in a place with proper air exhaust.

Instructions for the user (cleaning and maintenance):

- Before any action to clean the gas stove, cut off the electricity and let the gas stove cool down.
- Burner cover and flame cover should also be washed with a solution of boiling water and detergent. Make sure that all fats and food residues stuck to these parts are removed and cleaned.
- You can use a dishwasher to remove grease that cannot be easily removed from the cast iron grids of the gas stove.

- It is recommended to avoid using scotch tape, dishwashing wire, acid and similar substances to remove and wash the grease on the surfaces of the separate gas stove, and you can remove the grease with a piece of soft and wet cloth along with a small amount of detergent. Remove easily.
- The automatic ignition system consists of a ceramic ignition tile and a metal electrode, clean it thoroughly once in a while.
- Inspect the hole inside each burner to facilitate the ignition operation to make sure there is no blockage.
- To clean and remove the remaining food from the inner cavity of the burners, you must remove the burner cap and separate them from each other. After washing the caps, reassemble them.

Ventilation and gas release:

The gases emitted from the fuel must be removed by a hood connected to the chimney.

If it is not possible to install the hood on the gas, by installing an electric fan on the wall with a chimney or the kitchen window (which has the necessary size corresponding to the ventilation volume of the electric fan) it carries out the operation of releasing the emitted gases.

The air conditioning volume provided by this electric fan installed instead of the hood should be 5 to 6 times the normal air conditioning in one hour.

Device connection:

Connection to gas flow:

Connect the stove to the gas branch using a standard hose with a maximum length of 1.5 meters, which is equipped with a clamp, and test the connection area with soap foam, that it does not leak. Pay attention that the hose must be placed in such a way that it cannot come into contact with a moving part of the cabinet (such as a drawer) and pass through any space that can bend or block it.

Electrical connection:

This device is designed to be connected to 220V single-phase electricity. Electrical connections must be implemented in full compliance with relevant laws and regulations.

Before performing the electrical connection operation, make sure:

1. The electrical fuse as well as the electrical system of the device can withstand the input current.
2. The electrical outlet is located near the device so that the device can be easily connected to the electric current.

Choose a suitable two plugs with the technical specifications of the electrical cord and also fit the holes of the electrical outlet and install it on the electrical cord and then connect the cord to the outlet.

In case of replacing the power cable, pay attention to the following points.

- The cross-section of each wire should not be less than 0.75 square mm.
- The minimum thermal resistance of the wire and plug must be 90 degrees Celsius.

How to adjust the flame for minimum mode:

1. Light the torch in the same way as described earlier.
2. Put the flame control knob in the minimum position so that the amount and volume of the flame is minimized.
3. Remove the flame control handle from the gas valve of the gas stove.
4. Using a narrow and long screwdriver, turn the adjusting screw 1/2 located near the gas valve rod. In the case of gas stoves that work with LPG fuel, the direction of rotation of the adjustment screw is 1/2 completely in the clockwise direction. By doing this, there should be a low and completely uniform flame around the ring of the burner. In the case of double three-flame burners, a 2/1 adjustment screw is used to adjust the central flame and a 2/1 adjustment is used to adjust the two side flames. the river
5. At the end, check that when you turn the gas valve quickly and sharply from the maximum position to the minimum position, the flame of the burner should not be extinguished.

Installation in the prefabricated compartment in the cabinet

This type of gas stove is designed to be installed in pre-installed compartments in kitchens that have a depth of 600 mm.

Any shape or part of the kitchen cabinet that has a height greater than the height of this gas must be at least 150 mm away from the cavity and chamber installed to install this gas.

The cutting of the gas installation plate must be based on the cutting pattern. Before placing the gas in the cabinet, use a special washer around the lower edge of the gas.

The suitable dimension for cutting the page is 47cm*84cm.

Balanced and uniform installation without sticking the sealing strip is very vital and necessary to prevent water leakage from the surface of the cabinet into the installation chamber.

1. Remove the cast iron grid, flame cap and burner cap from the device, then turn the gas upside down. Be careful not to damage the ignition tiles and thermocouple of the gas stove.

2. Install and stick the washer to the lower edge of the gas stove as mentioned above.

3. Place the gas appliance in the compartment and then push it inward so that the gas stove fits tightly inside the compartment.

Installation on a cabinet with a door

When building a cabinet in the kitchen, special technical measures should be taken in order to avoid direct contact between the gas stove and the cabinet due to the high heat generated by its operation.

The panel under the gas stove should be easily removable in order to allow safe installation of the device in the compartment as well as easy access to the gas stove if needed.

دفترچه راهنمای اجاق گاز دروسی

مصرف کننده عزیز:

مصرف کننده گرامی از شما بابت خریداری یکی از محصولات ما سپاسگذاریم. ما مطمئن هستیم این دستگاه جدید، مدرن، کاربردی بوده؛ که با استفاده از مواد با کیفیت بالا ساخته شده است و تمام خواسته های شما را برآورده خواهد کرد.

مطالعه این دفترچه ضروری می باشد اگر چه استفاده از این دستگاه آسان می باشد، اما قبل از نصب، استفاده و نگهداری مطمئنی را فراهم می کند. این دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی محفوظ نگه دارید.

پشتیبانی فنی و قطعات یدکی

قبل از خروج این دستگاه ها از کارخانه، مورد آزمایش کنترل کیفی قرار گرفته و تنظیمات لازم بر روی آنها انجام می گردد. برای تضمین کارکرد بهتر دستگاه به موارد اشاره شده در این دفترچه و به توصیه های نصاب و تکنسین شرکت توجه فرمائید. شما می توانید قطعات مورد نیاز اصلی را از مرکز پشتیبانی ما و یا مرکز مجاز خدمات فنی تهیه نمائید.

نکات عمومی در مورد ایمنی

- نصب و راه اندازی تمام لوازم گاز سوز باید با استاندارد ملی منطبق باشد.
- نصب و راه اندازی این دستگاه باید توسط سرویس کار ماهر دارای تأییدیه اداره استاندارد انجام گردد.
- این دستگاه فقط برای کار با گاز طبیعی طراحی شده است.
- محل استقرار اجاق گاز بایستی به گونه ای باشد که فاصله اجاق از دیوار پشت ۵ سانتیمتر، از دیوارهای کناری ۱۰ سانتی متر و سطح زیر اجاق نیز باید حداقل ۱۰ سانتی متر فضای خالی داشته باشد.
- حداقل فاصله عمودی لازم بین صفحه رویی گاز تا سطوح قابل اشتغال بایستی بین ۶۵-۷۰ سانتی متر باشد.
- برای اتصال محصول به گاز شهری از یک شیر انحصاری استفاده کرده و از به کار بردن سه راهی مشترک با مصرف کننده های دیگر خودداری فرمائید.

- از دستکاری قسمتهای داخلی محصول خودداری فرمائید.
- این وسیله فقط برای پخت و یز می باشد و نباید برای استفاده دیگری بکار رود (برای مثال گرمایش اتاق و..)
- این دستگاه برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی ،حسی یا عقلی ، یا افراد بی تجربه و نا آگاه ، نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند.
- درپوش مشعل دقیقاً هم اندازه با آن می باشد، توجه نمایید آنها را با توجه به قطر مشعل در موقعیت مناسب قرار دهید.
- مشعل ها به دستگاه ایمنی ترموکوپل تجهیز گردیده اند.
- دربالای هر یک از ولوم ها تصویری چاپ شده که نشان می دهد مربوط به کدام مشعل است .
- هنگامی که مشعل ها و یا صفحه حرارتی در حال استفاده هستند بررسی کنید که پولکیها به درستی در جای خود قرار گرفته باشند و همیشه از سرشعله ها در مقابل روغن یا چربی که به آسانی قابل اشتعال هستند محافظت کنید.
- زمانی که از دستگاه استفاده می کنید از قوطی اسپری در نزدیکی دستگاه استفاده ننمایید .
- اگر اجاق گاز دارای درپوش است، قبل از باز کردن درب آن هرگونه ظرف غذا را از روی آن بردارید.
- اگر اجاق گاز دارای درپوش شیشه ای است ، حرارت می تواند باعث ترکیدن آن شود. تمام شعله ها و صفحه حرارتی را خاموش کرده ، در وضعیت ((۰)) قرار داده و اجازه دهید اجاق گاز خنک شود و بعد درب آن را ببندید.
- اگر شما هرگونه ترک بر روی صفحه حرارتی مشاهده نمودید ،خیلی فوری دستگاه را از برق مرکزی قطع نمایید. و شیر گاز ورودی را قطع نمایید وپس از آن اطمینان حاصل کنید که تمام کلیدها خاموش هستند و با سرویس کار مجاز تماس بگیرید.

توجه

این شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال ایجاد ضرر و زیان به شخص یا اجاق گاز که بر اثر بی توجهی به نکات بالا به وجود آمده باشد را نمی پذیرد.

استفاده بهینه از مشعلها:

- برای مصرف کمتر و بهینه گاز همیشه از ظروف کاملاً مسطح و با قطری متناسب با اندازه مشعل استفاده کنید. در جدول زیر قطر ظروف متناسب با مشعل مربوطه آورده شده است.همیشه مراقب باشید هنگامی که یک مایع به نقطه جوش رسید با کم کردن درجه حرارت شعله تا حدی که باعث جوشیدن مایع شود از سرریز شدن آن جلوگیری نمایید.

توجه نمایید در استفاده از مشعل ها از ظروفی استفاده نمایید که قطر آنها دقیقاً هم اندازه با جدول ذیل می باشد، توجه نمایید آنها را با توجه به قطر مشعل در موقعیت مناسب قرار دهید.

کوچک یا (قهوه جوش)	متوسط	بزرگ	پلوپز	مشعل
10-16	16-22	22-26	26-28	قطر ظروف cm

- مشعل ها به دستگاه ایمنی ترموکوپل تجهیز گردیده اند.
- دربالای هر یک از ولوم ها تصویری چاپ شده که نشان می دهد مربوط به کدام مشعل است .

- هنگامی که مشعل ها و یا صفحه حرارتی در حال استفاده هستند بررسی کنید که پولکیها به درستی در جای خود قرار گرفته باشند و همیشه از سرشعله ها در مقابل روغن یا چربی که به آسانی قابل اشتعال هستند محافظت می کنند.
- زمانی که از دستگاه استفاده می کنید از قوطی اسپری در نزدیکی دستگاه استفاده ننمایید .
- اگر اجاق گاز دارای درپوش است، قبل از باز کردن درب آن هرگونه ظرف غذا را از روی آن بردارید.
- اگر اجاق گاز دارای درپوش شیشه ای است ، حرارت می تواند باعث ترکیدن آن شود. تمام شعله ها و صفحه حرارتی را خاموش کرده ، در وضعیت ((۰)) قرار داده و اجازه دهید اجاق گاز خنک شود و بعد درب آن را ببندید.
- اگر شما هرگونه ترک بر روی صفحه حرارتی مشاهده نمودید ، خیلی فوری دستگاه را از برق مرکزی قطع نمایید.
- پس از استفاده از دستگاه اطمینان حاصل کنید که تمام کلیدها خاموش هستند.

مشعلهای گاز:

- برای روشن شدن راحت تر و سریعتر مشعل ها ، قبل از گذاشتن ظروف بر روی اجاق گاز مشعل ها را روشن کنید.
- دستگیره کنترل شعله را به آرامی تا انتها فشار دهید سپس دستگیره را برخلاف جهت حرکت عقربه های ساعت تا روی نشانگر حداکثر جریان گاز بچرخانید ، در این حالت مشعل شروع به جرقه زدن می نماید. در صورتی که اجاق گاز مجهز به دکمه جرقه زن مجزا می باشد ، بایستی دکمه جرقه زن را فشار دهید تا مشعل روشن شود.
- بعد از روشن شدن مشعل ، دستگیره کنترل شعله را به مدت ده ثانیه فشار داده و نگه دارید تا ترموکوپل گرم شود. هنگامه ها کردن دستگیره اگر مشعل خاموش شد یکبار دیگر عملیات فوق را تکرار کنید.
- مطمئن شوید که شعله مشعل یکنواخت در حال سوختن می باشد در این حالت می توانید با چرخاندن دستگیره میزان شعله مورد نیاز خود را تنظیم نمایید.
- اگر شعله پس از چند بار سعی کردن روشن نشد سروپوش مشعل را بررسی نمایید و مطمئن شوید که این سروپوش به درستی بر روی مشعل قرار گرفته باشد.
- جهت خاموش نمودن شعله مشعل دستگیره کنترل کننده شعله را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا در موقعیت ۰ قرار گیرد.
- قبل از برداشتن ظروف پخت از روی مشعل همیشه شعله را کم یا خاموش نمایید .

استفاده بهینه از مشعلها:

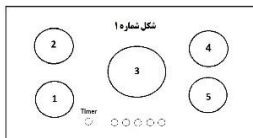
- برای مصرف کمتر و بهینه گاز همیشه از ظروف کاملاً مسطح و با قطری متناسب با اندازه مشعل استفاده کنید. در جدول زیر قطر ظروف متناسب با مشعل مربوطه آورده شده است.
- همیشه مراقب باشید هنگامی که یک مایع به نقطه جوش رسید با کم کردن درجه حرارت شعله تا حدی که باعث جوشیدن مایع شود از سرریز شدن آن جلوگیری نمایید.

دستورالعمل خاص مدل های مختلف :

دستورالعمل خاص استفاده از اجاق های شیشه ایدارای تایمر مکانیکی کنترل مشعل (۷۰۰و۷۱۰و۷۱۶و۷۱۵و۷۲۰و۷۲۳و۷۴۰و۸۱۰...)

شکل ۱

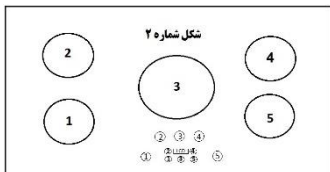
در این مدل دستگاه در شعله ۱ مجهز به تایمر کنترل شعله با مدت زمان ۱۲۰ می باشد جهت استفاده از این شعله ابتدا تایمر رادر جهت عقربه های ساعت بچرخانید سپس اقدام به روشن کردن شعله نمایید.



❖ تذکر به هیچ عنوان تایمر را در خلاف جهت عقربه های ساعت نچرخانید.

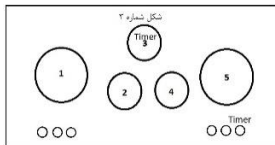
دستورالعمل خاص استفاده از اجاق های شیشه ای دارای تایمر دیجیتال مشعل (۷۷۰ تا ۷۷۹) شکل ۲

در این مدل دستگاه در هر ۵ مشعل مجهز به تایمر دیجیتال تنظیم زمان خاموش شدن شعله با مدت زمان ۱۸۰ دقیقه می باشد جهت استفاده از تایمر مشعل ها روی هر یک از اعداد صفحه دیجیتال که نشان دهنده نام مشعل می باشد انگشت خود را نگهدارید تا تایمر شروع به بالا رفتن نماید و زمان مورد نیاز خود را تنظیم نمایید.



❖ شایان ذکر است هر ۵ مشعل به طور مستقل و همزمان قابلیت تنظیم دارند و در صورت قطع برق تمام مشعل ها خاموش می گردد و در صورت نیاز می بایست مجدداً روشن و تنظیم گردد. پس ز پایان هر یک از زمان ها دستگاه با بوق هشدار می دهد.

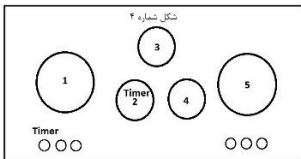
دستورالعمل خاص استفاده اجاق های شیشه ای دو پلوپز دارای تایمر مکانیکی کنترل مشعل (۷۰۱ و ۷۰۲ و ۷۲۱ و ۷۲۲ و...) شکل ۳ در این مدل اجاق گاز در شعله ۳ مجهز به تایمر کنترل شعله با مدت زمان ۱۲۰ می باشد جهت استفاده از این شعله ابتدا تایمر رادر جهت عقربه های ساعت بچرخانید سپس اقدام به روشن کردن شعله نمایید



❖ این مدل از اجاق دارای دو پلوپز می باشد
❖ تذکر به هیچ عنوان تایمر را در خلاف جهت عقربه های ساعت نچرخانید.

دستورالعمل خاص استفاده اجاق استیل دو پلوپز دارای تایمر مکانیکی کنترل مشعل (۷۲۹) شکل ۴

در این مدل اجاق گاز در شعله ۳ مجهز به تایمر کنترل شعله با مدت زمان ۱۲۰ می باشد جهت استفاده از این شعله ابتدا تایمر رادر جهت عقربه های ساعت بچرخانید سپس اقدام به روشن کردن شعله نمایید



- ❖ این مدل از اجاق دارای دو پلویز می باشد
- ❖ تذکر به هیچ عنوان تایمر را در خلاف جهت عقربه های ساعت نچرخانید.
- ❖ جنس استیل استنل می باشد

راهنمای نصب :

- پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار می باشد.
- شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (یا پلاک مشخصات) آورده شده است.
- این وسیله به یک مسیر احتراق وصل نمی شود و باید مطابق مقررات جاری نصب گردد. در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود.
- موارد نصب ، تنظیمات ،تبدیل و نگهداری ذکر شده باید توسط افراد واجد شرایط انجام شود. تولیدکننده مسئولیت هرگونه صدمه که ناشی از نصب نادرست دستگاه باشد را بر عهده نمی گیرد.
- ابعاد مناسب برای برش صفحه 47CM*84CM می باشد.
- تجهیزات ایمنی و تنظیمات دستگاه ها در طول عمر خود ، باید تنها توسط تولیدکننده یا توزیع کننده مجاز تأمین یا تعویض گردد.
- این وسایل حداقل باید ۵۰ میلی متر از هر طرف فاصله داشته باشد.
- چسب استفاده شده جهت اتصال قطعات پلاستیکی کابینت باید قادر به تحمل درجه حرارت حداقل ۱۵۰درجه سانتی گراد باشد.
- نصب و راه اندازی لوازم گازسوز باید با رعایت قوانین استاندارد ملی انجام گردد.
- این دستگاه به دودکش تخلیه متصل نیست ، لذا میبایست در محل که دارای تخلیه هوای مناسب است نصب گردد.

دستورالعمل برای کاربر (تمیز کردن و نگهداری):

- قبل از هراقدامی برای تمیز کاری اجاق گاز جریان برق را قطع کرده و اجازه دهید اجاق گاز سرد شود.
- سرپوش مشعل و سرپوش شعله نیز بایستی با محلول آب جوش مایع شوینده شسته شود. دقت نمایید که کلیه چربی ها و باقی مانده موادغذایی چسبیده به این قطعات برداشته و پاک شود.
- می توانید برای از بین بردن چربی هایی که به راحتی از روی شبکه های چدنی اجاق گاز برداشته نمی شود، از ماشین ظرفشویی استفاده کرد.
- توصیه می شود از به کار بردن اسکاچ ،سیم ظرفشویی ، مواد اسیدی و مشابه برای برطرف کردن و شستن چربی سطوح اجاق گاز جداً خودداری نمایید و می توانید با یک تکه پارچه نرم و مرطوب و به همراه مقدار کمی مایع شوینده چربی ها را به راحتی از بین ببرید.
- سیستم جرقه زن اتوماتیک از یک کاشی سرامیکی جرقه زن و یک الکتروود فلزی تشکیل شده است ، هر چند وقت یکبار آن را کاملاً تمیز نمایید.
- حفره درون هر مشعل را به منظور تسهیل در عملیات جرقه زنی بازرسی نمایید تا از عدم وجود هرگونه گرفتگی مطمئن شوید.

- برای تمیز کردن و زدودن باقی مانده غذا از حفره درونی مشعل ها بایستی سرپوش مشعل را برداشته و از یکدیگر جدا نمایید . پس از شستن سرپوش ها ، آنها را مجدداً مونتاژ کرده.

تهویه و خروج گاز:

گازهای متصاعد شده حاصل از سوخت باید توسط یک هود متصل به دودکش خارج گردد.

در صورتیکه امکان نصب هود بر روی گاز نباشد ، با نصب یک فن برقی بر روی دیوار دارای دودکش یا پنجره آشپزخانه (که بزرگی لازم متناسب با حجم تهویه فن برقی را داشته باشد). عملیات خروج گازهای متصاعد شده را انجام می دهد.

حجم تهویه هوا که توسط این فن برقی که بجای هود نصب گردیده است باید در یک ساعت ۵ تا ۶ برابر تهویه هوا در حالت طبیعی باشد.

اتصال دستگاه :

اتصال به جریان گاز:

اجاق را به وسیله شیلنگ استاندارد به طول حداکثر ۱/۵ متر که مجهز به بست می باشد به انشعاب گاز متصل نمایید و محل اتصال را با کف صابون تست کنید، که نشستی نداشته باشد . دقت کنید شلنگ باید طوری قرار گیرد که نتواند در تماس با یک قطعه متحرک کابینت (نظیر کشو) قرار گیرد و از هیچ فضایی که امکان خم و یا مسدود کردن آن باشد عبور کند.

اتصال الکتریکی:

این دستگاه برای اتصال به جریان برق تک فاز ۲۲۰ ولت طراحی گردیده است. اتصالات برقی باید با نهایت انطباق با قانون و مقررات مربوطه اجرا گردد.

قبل از انجام عملیات اتصال الکتریکی مطمئن شوید:

۱. فیوز الکتریکی و همچنین سیستم برقی دستگاه تحمل مقاومت در برابر جریان ورودی برق را دارد.
 ۲. پریز برق در نزدیکی دستگاه قرار گرفته باشد به نحوی که اتصال دستگاه به جریان برق به راحتی انجام پذیرد.
- یک دو شاخه مناسب با مشخصات فنی سیم برق و همچنین متناسب با سوراخ های پریز برق انتخاب و بر روی سیم برق نصب نمایید و سپس سیم را به پریز متصل نمایید.

در صورت تعویض کابل برق به نکات زیر توجه نمایید.

- مقطع هر سیم نباید کمتر از ۰/۷۵ میلیمتر مربع باشد.
- حداقل مقاومت حرارتی سیم و دوشاخه باید ۹۰ درجه سانتی گراد باشد.

روش تنظیم شعله برای حالت حداقل:

۱. مشعل را به همان شیوه ای که قبلا توضیح داده شده روشن نمایید.
۲. دستگیره کنترل شعله را در وضعیت حداقل قرار دهید تا میزان و حجم شعله به حداقل برسد.
۳. دستگیره کنترل شعله را از روی شیر گاز دستگاه اجاق گاز بردارید.
۴. با استفاده از یک پیچ گوشتی باریک و بلند پیچ تنظیم ۱/۲ که در نزدیکی میله شیر گاز قرار دارد را بچرخانید. در مورد اجاق گازهایی که با سوخت LPG کار می کنند جهت گردش پیچ تنظیم ۱/۲ کاملا در جهت حرکت عقربه های ساعت می باشد. با انجام این کار، باید یک شعله کم و کاملا یکنواخت حول رینگ مشعل باشد. در مورد مشعل های دو تایی سه شعله (پلوپز)، یک پیچ تنظیم ۱/۲ برای تنظیم شعله وسطی و یک تنظیم ۱/۲ برای تنظیم دو شعله جانبی بکار می رود.
۵. در انتها کنترل نمایید هنگامی که شیر گاز را به صورت سریع و تند از حالت حداکثر به حالت حداقل می برید شعله مشعل نباید خاموش شود.

نصب در محفظه پیش ساخته شده در کابینت

این نوع اجاق گازها برای نصب در محفظه های از پیش تعبیه شده در آشپزخانه ها که دارای عمقی به اندازه ۶۰۰ میلی متر می باشند طراحی گردیده است.

هروچهی یا قسمتی از کابینت آشپزخانه که دارای ارتفاعی بیش از ارتفاع این گاز باشد، باید حداقل به میزان ۱۵۰ میلی متر از حفره و محفظه تعبیه شده برای نصب این گاز به دور باشد.

برش صفحه نصب گاز باید حتما براساس الگوی برش باشد. قبل از جانمایی گاز در کابینت از یک واکس مخصوص در اطراف لبه پایینی گاز استفاده نمایید.

ابعاد مناسب برای برش صفحه 47CM*84CM می باشد.

نصب متوازن و یکنواخت بدون جافتادگی نوار آببند به منظور جلوگیری از نشت آب از سطح کابینت به درون محفظه نصب بسیار حیاتی و لازم می باشد.

۱. شبکه چدنی و سرپوش شعله و سرپوش مشعل را از روی دستگاه بردارید سپس گاز را وارونه نمایید. دقت نمایید به کاشی های جرقه زن و ترموکوپل اجاق گاز صدمه ای وارد نگردد.
۲. واکس را طبق آنچه در بالا ذکر شد به لبه پایینی اجاق گاز نصب و الصاق نمایید.
۳. دستگاه گاز را در محفظه قرار دهید و سپس آن را به سمت داخل فشار دهید به نحوی که دستگاه اجاق گاز داخل محفظه به محکمی جا بیفتد و قرار گیرد.

نصب بر روی کابینت دارای درب

هنگام ساخت کابینت در آشپزخانه بایستی تمهیدات فنی خاصی به منظور عدم تماس مستقیم دستگاه اجاق گاز با کابینت که به دلیل حرارت بالای حاصل از عملکرد خویش دارد دیده شود.

بالتالي زير دستگاه اجاق گاز بايستی به راحتی قابل برداشت باشد به نحوی که اجازه نصب مطمئن دستگاه در محفظه و همچنين دسترسى آسان به اجاق گاز در صورت نياز به سرويسکار را بدهد.

دليل تدریب موقد غاز دروسى

عزيزى المستهلك:

عزيزى المستهلك ، اشكرک علي شراء أحد منتجاتنا. نحن علي يقين من أن هذا الجهاز جديد وحديث وعملى ؛ إنه مصنوع من مواد عالية الجودة وسوف يلبى جميع احتياجاتك.

من الضروري قراءة هذا الدليل ، علي الرغم من سهولة استخدام هذا الجهاز ، إلا أنه يوفر الاستخدام الآمن والصيانة قبل التثبيت. الحفاظ علي هذا الخط للرجوع إليها فى المستقبل.

الدعم الفنى وقطع الغيار

قبل أن تعادر هذه الأجهزة المصنع تخضع لاختبارات ضبط الجودة ويتم إجراء التعديلات اللازمة عليها ، ولضمان حسن أداء الجهاز ، انتبه إلي البنود المذكورة فى هذا الكتيب والي توصيات القائمين بالتركيب بالشركة. الفنيين: يمكنك الحصول علي الأجزاء الأساسية المطلوبة من مركز الدعم أو مركز الخدمة الفنية المعتمد.

نصائح عامة للسلامة

- يجب أن يتوافق تركيب وتشغيل جميع أجهزة حرق الغاز مع المعايير الوطنية.
- يجب أن يتم تركيب وتشغيل هذا الجهاز بواسطة خدمة ماهرة معتمدة من قبل إدارة المواصفات.
- تم تصميم هذا الجهاز ليعمل بالغاز الطبيعي فقط.
- يجب أن يكون موقع موقد الغاز بحيث تكون مسافة الموقد من الجدار الخلفى ٥ سنتيمتر ، وعن الجدران الجانبية ١٠ سنتيمتر، ويجب أن يكون السطح الموجود أسفل الموقد به مساحة خالية لا تقل عن ١٠ سنتيمتر.
- يجب أن تكون المسافة الرأسية الدنيا المطلوبة بين اللوح العلوى الغازى والأسطح القابلة للعمل بين ٦٥-٧٠ سنتيمتر.
- لتوصيل المنتج بغاز المدينة ، استخدم صنوبراً خاصاً وتجنب استخدام نقطة الإنطلاق المشتركة مع المستهلكين الآخرين.
- لا تعبث بالأجزاء الداخلية للمنتج.
- هذا الجهاز مخصص للطهي فقط ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى (علي سبيل المثال ، تدفئة الغرفة ، وما إلي ذلك)
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما فى ذلك الأطفال) الذين يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية ، أو الأشخاص عديمى الخبرة أو غير المطلعين ، ما لم يكن هناك مشرف من أجل سلامتهم ويشرف علي استخدام الجهاز أو يوجه تعليمات باستخدامه. يجب الإشراف علي الأطفال وتحت إشرافهم للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- غطاء الموقد هو بالضبط نفس حجمه ، انتبه لوضعهم فى الموضع الصحيح وفقاً لقطر الموقد.
- الشمعات مزودة بجهاز أمان مزدوج حرارى.
- تتم طباعة صورة أعلى كل مجلد من المجلدات التى توضح أى الناسخ يتعلق به.
- عند استخدام الشمعات أو اللوح الساخن ، تأكد من أن الزعانف فى مكانها بشكل صحيح وقم دائماً بحماية الشمعات من الزيت أو الشحوم ، والتى تكون قابلة للاشتعال بسهولة.
- عند استخدام الجهاز ، لا تستخدم علبه الرش بالقرب من الجهاز.
- إذا كان للموقد غطاء ، قم بإزالة أى أوعية طعام قبل فتح الغطاء.

- إذا كان للموقد غطاء زجاجي ، فقد تسبب الحرارة في انفجاره أطفئ كل اللهب ولوحة التسخين ، ضعه في ((+)) واترك موقد الغاز يبرد ثم أغلق الغطاء.
- إذا رأيت أى تشققات علي اللوح الحراري ، فافصل الجهاز علي الفور من الطاقة المركزية. وأوقف تشغيل صمام الغاز الداخل ثم تأكد من إيقاف تشغيل جميع المفاتيح واتصل بالخدمة المعتمدة.

انتباه

لا تتحمل هذه الشركة أى مسؤولية عن أى خسارة أو ضرر يلحق بالفرد أو موقد الغاز بسبب إهمال النقاط المذكورة أعلاه.

الاستخدام الأمثل للشعلات:

لاستهلاك أقل وأفضل للغاز ، استخدم دائماً حاويات مسطحة تماماً بقطر يتوافق مع حجم الموقد في الجدول أدناه ، يتم إعطاء قطر الحاويات وفقاً للموقد المقابل. كن حذراً دائماً عندما يصل السائل إلي نقطة الغليان ، عن طريق تقليل درجة حرارة اللهب إلي الحد الذي يتسبب في غليان السائل ، ومنع فيضانه.

لاحظ أنه عند استخدام الشعلات ، استخدم الحاويات التي يكون قطرها مطابقاً لحجم الجدول أدناه ، وانتبه لوضعها في وضع مناسب وفقاً لقطر الموقد...

صغيرة أو (قهوة مسلوقة)	متوسط	كبير	طباخ أرز	شعلة
10-16	16-22	22-26	26-28	قطر الحاويات cm

الشعلات مزودة بجهاز أمان مزدوج حراري.

تتم طباعة صورة أعلي كل مجلد من المجلدات التي توضح أى الناسخ تتعلق بها.

عند استخدام الشعلات أو اللوح الساخن ، تأكد من أن الحواجز في مكانها الصحيح وقم دائماً بحماية الشعلات من الزيوت أو الشحوم القابلة للاشتعال بسهولة.

عند استخدام الجهاز ، لا تستخدم غلبة الرش بالقرب من الجهاز.

إذا كان للموقد غطاء ، قم بإزالته أى أوعية طعام قبل فتح الغطاء.

إذا كان للموقد غطاء زجاجي ، فقد تسبب الحرارة في انفجاره أطفئ كل اللهب ولوحة التسخين ، ضعه في ((+)) واترك موقد الغاز يبرد ثم أغلق الغطاء

إذا رأيت أى تشققات علي اللوح الحراري ، فافصل الجهاز علي الفور من الطاقة المركزية.

عند استخدام الجهاز ، تأكد من إيقاف تشغيل جميع المفاتيح.

شعلات الغاز:

لإشعال الشعلات بشكل أسهل وأسرع ، قم بتشغيل الشعلات قبل وضع الأطباق علي الموقد

اضغط علي مقبض التحكم في اللهب ببطء حتي النهاية ، ثم أدر المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة إلي مؤشر معدل تدفق الغاز ، وفي هذه الحالة سيبدأ الموقد في

الاشتعال. إذا كان موقد الغاز مزوداً بزر إشعال منفصل ، يجب الضغط علي زر الإشعال لإشعال الموقد.

بعد إشعال الموقد ، اضغط مع الاستمرار علي مفتاح التحكم في اللهب لمدة عشر ثوان حتي تسخن المزوجة الحرارية عند تحرير المقبض ، إذا انطفأ الموقد ، كرر العملية

المذكورة أعلاه مرة أخرى.

تأكد من أن لهب الموقد يحترق بشكل متساو ، وفي هذه الحالة يمكنك ضبط كمية اللهب التي تحتاجها عن طريق تدوير المقبض.

إذا لم يضيء اللهب بعد عدة محاولات ، فتتحقق من غطاء المشعل وتأكد من وضع هذا الغطاء بشكل صحيح علي الشعلة.

لإيقاف شعلة الموقد ، أدر مقبض التحكم في اللهب في اتجاه عقارب الساعة حتي يصبح في الوضع 0.

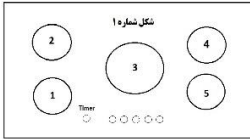
قم دائماً بتقليل أو إطفاء اللهب قبل إخراج إواني الطهي من الموقد.

الاستخدام الأمثل للشعلات:

لاستهلاك أقل وأفضل للغاز ، استخدم دائماً حاويات مسطحة تماماً بقطر يتوافق مع حجم الموقد . في الجدول أدناه ، يتم إعطاء قطر الحاويات المقابلة للموقد المقابل.
كن حذراً دائماً عندما يصل السائل إلي نقطة الغليان لمنعه من الفيضان عن طريق تقليل درجة حرارة اللهب إلي النقطه التي يعلى فيها
تعليمات محددة لنماذج مختلفة:

تعليمات خاصة لاستخدام الأفران الزجاجية مع مؤقت التحكم بالموقد الميكانيكي (٧٠٠ ، ٧١٠ ، ٧١٥ ، ٧١٦ ، ٧٢٠ ، ٧٣٠ ، ٧٣٠ ، ٧٤٠ (...٨١٠) الشكل ١

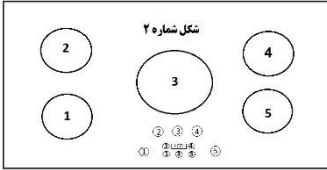
في هذا النموذج ، تم تجهيز الجهاز في اللهب ١ بمؤقت للتحكم في اللهب لمدة ١٢٠. لاستخدام هذا اللهب ، قم أولاً بتدوير المؤقت في اتجاه عقارب الساعة ، ثم قم بتشغيل اللهب.



❖ ملاحظة: لا تقم أبداً بتشغيل المؤقت في عكس اتجاه عقارب الساعة.

تعليمات خاصة لاستخدام الأفران الزجاجية المزودة بمؤقت رقمي (٧٧٠ إلي ٧٧٩) الشكل ٢

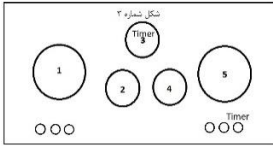
في هذا الطراز ، تم تجهيز الجهاز بمؤقت رقمي لجميع الشعلات الخمس لضبط وقت إيقاف اللهب لمدة ١٨٠ دقيقة. لاستخدام مؤقت الموقد ، ضع إصبعك علي كل رقم من الأرقام الموجودة علي الشاشة الرقمية التي تعرض اسم الموقد حتي يبدأ المؤقت. ابدأ في التسلق واضبط الوقت الذي تريده.



❖ تجدر الإشارة إلي أنه يمكن ضبط جميع الشعلات الخمس بشكل مستقل وفي نفس الوقت ، وفي حالة انقطاع التيار الكهربائي ، سيتم إيقاف تشغيل جميع الشعلات ، وإذا لزم الأمر ، يجب تشغيلها وتعديلها مرة أخرى.

تعليمات خاصة لاستخدام الأفران الزجاجية ثنائية الطهي مع مؤقت التحكم في الموقد الميكانيكي (٧٠١ ، ٧٠٢ ، ٧٢١ ، ٧٢٢ ، ٧٢٣ ، ٧٢٤ ، ٧٢٥ ، ٧٢٦ ، ٧٢٧ ، ٧٢٨ ، ٧٢٩ ، ٧٣٠ ، ٧٣١ ، ٧٣٢ ، ٧٣٣ ، ٧٣٤ ، ٧٣٥ ، ٧٣٦ ، ٧٣٧ ، ٧٣٨ ، ٧٣٩ ، ٧٤٠ ، ٧٤١ ، ٧٤٢ ، ٧٤٣ ، ٧٤٤ ، ٧٤٥ ، ٧٤٦ ، ٧٤٧ ، ٧٤٨ ، ٧٤٩ ، ٧٥٠ ، ٧٥١ ، ٧٥٢ ، ٧٥٣ ، ٧٥٤ ، ٧٥٥ ، ٧٥٦ ، ٧٥٧ ، ٧٥٨ ، ٧٥٩ ، ٧٦٠ ، ٧٦١ ، ٧٦٢ ، ٧٦٣ ، ٧٦٤ ، ٧٦٥ ، ٧٦٦ ، ٧٦٧ ، ٧٦٨ ، ٧٦٩ ، ٧٧٠ ، ٧٧١ ، ٧٧٢ ، ٧٧٣ ، ٧٧٤ ، ٧٧٥ ، ٧٧٦ ، ٧٧٧ ، ٧٧٨ ، ٧٧٩) الشكل ٣

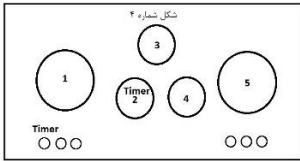
في هذا النموذج ، تم تجهيز موقد الغاز في اللهب ٣ بمؤقت للتحكم في اللهب لمدة ١٢٠. لاستخدام هذا اللهب ، قم أولاً بتدوير المؤقت في اتجاه عقارب الساعة ، ثم قم بتشغيل اللهب.



يحتوى هذا الطراز من الفرن على قدرتى طهى أرز
ملاحظة: لا تتم أبداً بتشغيل المؤقت فى عكس اتجاه عقارب
الساعة.

تعليمات خاصة لاستخدام فرن فولاذى ثنائى الطهى مزود بمؤقت تحكم فى الشعلة الميكانيكية (٢٢٩) الشكل ٤

فى هذا النموذج ، تم تجهيز موقد الغاز فى اللهب ٣ بمؤقت للتحكم فى اللهب لمدة ١٢٠. لاستخدام هذا اللهب ، قم أولاً بتدوير المؤقت فى اتجاه عقارب الساعة ، ثم
قم بتشغيل اللهب.



يحتوى هذا الطراز من الفرن على قدرتى طهى أرز
ملاحظة: لا تتم أبداً بتشغيل المؤقت فى عكس اتجاه
عقارب الساعة.
المادة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ

دليل التثبيت:

قبل التثبيت ، تأكد من أن ظروف نوع الغاز وضغطه وإعدادات الجهاز متوافقة معه.

شروط الإعداد لهذا الجهاز موضحة على الملصق (أو لوحة الاسم).

هذا الجهاز غير متصل بمسار الاحتراق ويجب أن يتم تركيبه وفقاً للوائح الحالية ويجب إيلاء اهتمام خاص لمتطلبات التهوية.

يجب أن يتم التثبيت والتعديل والتحويل والصيانة المذكورة من قبل أشخاص مؤهلين. الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أى ضرر ناتج عن التثبيت غير الصحيح
للجهاز.

أبعاد مناسبة لقص الصفحة هي ٤٧ سنتيمتر × ٨٤ سنتيمتر.

يجب توفير أو استبدال معدات السلامة وإعدادات الأجهزة خلال عمرها الافتراضى فقط من قبل الشركة المصنعة أو الموزع المعتمد.

يجب أن تكون هذه الأجهزة على بعد ٥٠ سم على الأقل من كل جانب.

يجب أن يكون الفراء المستخدم فى توصيل الأجزاء البلاستيكية بالخزانة قادراً على تحمل درجة حرارة لا تقل عن ١٥٠ درجة مئوية.

يجب أن يتم تركيب وتشغيل أجهزة الغاز وفقاً للقواعد القياسية الوطنية.

هذا الجهاز غير متصل بمدخنة العادم ، لذا يجب تركيبه في مكان به عادم هواء مناسبه

تعليمات للمستخدم (تنظيف وصيانة):

قبل القيام بأى إجراء لتنظيف موقد الغاز ، اقطع الكهرباء واترك موقد الغاز يبرد .
يجب أيضاً غسل غطاء الموقد وغطاء الذهب بمحلول من الماء المغلى والمنظفد . تأكد من إزالة وتنظيف جميع الدهون وبقايا الطعام العالقة بهذه الأجزاء .
يمكنك استخدام غسالة الأطباق لإزالة الشحوم التي لا يمكن إزالتها بسهولة من شبكات الحديد الزهر فى موقد الغاز .
يوصى بتجنب استخدام الشريط اللاصق وسلك غسيل الأطباق والحمض والمواد المماثلة لإزالة وغسل الشحوم الموجودة على أسطح موقد الغاز المنفصل ، ويمكنك إزالة الشحوم بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع قطعة قماش صغيرة . كمية المنظفات إزالتها بسهولة .
يتكون نظام الإشعاع الأوتوماتيكي من بلاط الإشعاع الخزفي وقطب كهربائى معدنى ، قم بتنظيفه جيداً مرة واحدة كل فترة .

افحص الفتحة الموجودة داخل كل شعلة لتسهيل عملية الإشعاع للتأكد من عدم وجود انسداد .

لتنظيف وإزالة ما تبقى من الطعام من التجويف الداخلى للشعلات ، يجب عليك إزالة غطاء الموقد وفصلها عن بعضها البعض . بعد غسل الأغطية ، أعد تجميعها .

التهوية وأنبعاث الغازات:

يجب إزالة الغازات المنبعثة من الوقود بواسطة غطاء متصل بالمدخنة .

إذا لم يكن من الممكن تثبيت غطاء المحرك على الغاز ، فمن خلال تركيب مروحة كهربائية على الحائط مع مدخنة أو نافذة المطبخ (التي لها الحجم المناسب المقابل لحجم تهوية المروحة الكهربائية) فإنها تقوم بتشغيل إطلاق الغازات المنبعثة .

يجب أن يكون حجم تكييف الهواء الذى توفره هذه المروحة الكهربائية المثبتة بدلاً من الشفاط من ٥ إلى ٦ أضعاف التكييف العادى فى ساعة واحدة .

اتصال الجهاز:

الاتصال بتدفق الغاز:

قم بتوصيل الموقد بفرغ الغاز باستخدام خرطوم قياسى بطول ١.٥ متر كحد أقصى ، ومجهز بمشبيك ، واختبر منطقة التوصيل برغوة الصابون حتى لا يتسرب منها . انتبه إلي أنه يجب وضع الخرطوم بطريقة لا تلامس جزء متحرك من الخزائنة (مثل الدرج) وتمر عبر أى مساحة يمكن أن تنحنى أو تسد .

الربط الكهربائى:

تم تصميم هذا الجهاز ليم توصيله بالكهرباء أحادية الطور ٢٢٠ فولت . يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية فى الامتثال الكامل للقوانين واللوائح ذات الصلة .

قبل إجراء عملية التوصيل الكهربائى ، تأكد من:

١. المصهر الكهربائى وكذلك النظام الكهربائى للجهاز يمكن أن يتحمل تيار الإدخال .
٢. يوجد مأخذ التيار الكهربائى بالقرب من الجهاز بحيث يمكن توصيل الجهاز بسهولة بالتيار الكهربائى .

اختر قابسين مناسبين مع المواصفات الفنية للسلك الكهربائي وأيضاً تناسب فتحات مأخذ التيار الكهربائي وقم بتثبيتته علي السلك الكهربائي ثم قم بتوصيل السلك بالمخرج.

في حالة استبدال كابل الطاقة ، انتبه للنقاط التالية.

يجب ألا يقل المقطع العرضي لكل سلك عن ٠.٧٥ مم مربع

يجب أن تكون المقاومة الحرارية الدنيا للسلك والقابس ٩٠ درجة مئوية.

كيفية ضبط اللهب للوضع الأدنى:

أشعل الشعلة بنفس الطريقة الموضحة سابقاً.

ضع مقبض التحكم في اللهب في الموضع الأدنى بحيث يتم تقليل كمية وحجم اللهب.

قم بإزالته مقبض التحكم في اللهب من صمام الغاز في موقد الغاز.

باستخدام مفك براغي ضيق وطويل ، قم بتدوير مسمار الضبط ٢/١ الموجود بالقرب من قضيب صمام الغاز، في حالة موقد الغاز التي تعمل بوقود غاز البترول المسال ، يكون اتجاه دوران مسمار الضبط ٢/١ تماماً في اتجاه عقارب الساعة. من خلال القيام بذلك ، يجب أن يكون هناك لهب منخفض وموحد تماماً حول حلقة الموقد. في حالة الشعلات المزدوجة ثلاثية اللهب ، يتم استخدام برغي ضبط ١/٢ لضبط اللهب المركزي وتعديل ١/٢ هو تستخدم لضبط النيران الجانبية.النهر

في النهاية ، تحقق من أنه عندما تقوم بإدارة صمام الغاز بسرعة وبشكل حاد من أقصى وضع إلي الحد الأدنى ، يجب ألا تنطفئ شعلة الموقد.

التثبيت في المقصورة الجاهزة في الخزانة

تم تصميم هذا النوع من موقد الغاز ليتم تثبيته في حجرات مثبتة مسبقاً في المطابخ التي يبلغ عمقها ٦٠٠ مم.

يجب أن يكون أى شكل أو جزء من خزانة المطبخ يزيد ارتفاعه عن ارتفاع هذا الغاز علي بعد ١٥٠ مم علي الأقل من التجويف والحجرة المثبتة لتركيب هذا الغاز.

يجب أن يعتمد قطع لوحة تركيب الغاز علي نمط القطع. قبل وضع الغاز في الخزانة ، استخدم غسالة خاصة حول الحافة السفلية للغاز.

الأبعاد المناسبة لقص الصفحة ٤٧ سنتيمتر×٨٤ سنتيمتر

يعد التركيب المتوازن والموحد دون الالتصاق بشرط الختم أمراً حيوياً وضرورياً للغاية لمنع تسرب الماء من سطح الخزانة إلي غرفة التثبيت.

١. قم بإزالة شبكة الحديد الزهر وغطاء اللهب وغطاء الموقد من الجهاز ، ثم اقلب الغاز رأساً علي عقب. احرص علي عدم إتلاف بلاط الإشعال والمزدوج الحرارى لموقد الغاز.

٢. قم بتركيب الغسالة ولصقها بالحافة السفلية لموقد الغاز كما هو مذكور أعلاه.

٣. ضع جهاز الغاز في الحجرة ثم ادفعه للداخل حتي يتناسب موقد الغاز بإحكام داخل الحجرة.