



دفترچه راهنمای اجاق گاز طرح فر



لطفاً برای سهولت در نصب اجاق گاز با شماره ذیل برگه تماس گرفته یا آدرس را با انضام شماره تلفن در یک پیامک ارسال فرمایید. و منتظر باشید تا از خدمات با شما تماس گرفته شود. ضمناً نصب اجاق مشمول هزینه ایاب و ذهاب می شود.

مدل : طرح فر

سال ساخت :

ساخت ایران



۶۶۹۲۱۳۳۰۱۵

خدمات مشتریان



۹۶ ۱۵ ۱۴۱ ۹۰۳

ساعت تماس ۹ تا ۱۷ به جز ایام تعطیل

مشخصات فنی

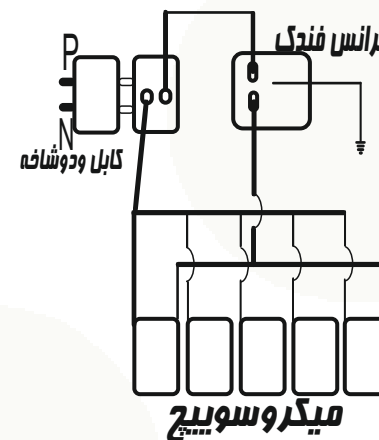
قطر ژگلورهای مصرفی مشعلها برای گاز طبیعی (G20) و گاز مایع (G31):

فشار گاز طبیعی (۱۷.۷۴ میلیمتر ستون آب) — مایع (۳۷.۴ میلیمتر ستون آب)

نوع مشعل	نوع گاز	قطر نازل 1/100	میزان توان حرارتی مشعل ها			
			ریاضت KW	پارس KW	ریاضت LIT/H	پارس LIT/H
کوچک	مایع (LPG)	60				45
	طبیعی (NG)	90	1/4	1/3		
متوسط	مایع (LPG)	70				79
	طبیعی (NG)	100	1/9	2/2		
بزرگ	مایع (LPG)	80				87
	طبیعی (NG)	120	2/1	2/5		
پلوپز	مایع (LPG)	100				128
	طبیعی (NG)	130	3/2	3/6		

راندمان حرارتی مشعلهای اجاق گاز بالاتر از ۵۲٪ می باشد

نقشه سیم کشی



۲۲۰ ولت — ۵۰-۶۰ هرتز.

دستورالعمل نصب اجاق گاز طرح فر

- اجاق گاز بایستی در محلی نصب گردد که دیواره های جانبی یا وسائلی که در اطراف آن هستند قابلیت تحمل گرمای تا ۷۵ درجه سانتیگراد را دارا باشد.
- اجاق گاز را در محلی قرار دهید که در مسیر جریان باد نباشد و با دیواره های پشتی نیز حداقل ۱۰ سانتیمتر فاصله داشته باشد.
- شیلنگ گاز انتخاب شده بایستی از نوع شیلنگ استاندارد مخصوص گاز بوده و از شیلنگ های متفرقه به هیچ وجه استفاده نفرمایید ضمناً طول شلنگ گاز نبایستی بیشتر از یک متر باشد و شیلنگ نباید در هیچ نقطه ای تا بخورد.
- پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که فشار گاز و نوع گاز آن و تنظیم وسیله بان سازگار است.
- شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب یا پلاک مشخصات آورده شده است.
- این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمیشود و باید مطابق مقررات جاری نصب گردد و در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود.

- جهت اتصال اجاق گاز به شبکه گاز شهری لازم است که کارهای زیر توسط سرویس کار مجرب استان انجام شود
نازل های کلیه مشعل ها بر سر شیر ها با نازل مناسب هر شعله تعویض گردد.
هوای اولیه هر یک از مشعل ها در محل هواکش برای گاز شهری تنظیم گردیده تا شعله آبی و بدون دود باشد و شعله حداقل هر یک از مشعل ها مجدداً به اندازه مناسب تنظیم گردد.
۸- دو سر شیلنگ گاز حتماً توسط بست مناسب بسته شده باشد و کلیه اتصالات مربوط به شیلنگ گاز حتماً توسط کف صابون کنترل گردد تا نشتی گاز وجود نداشته باشد.(از شعله کبریت به هیچ وجه برای این کار استفاده ننمایید).
- چهار عدد پایه قابل تنظیم در داخل اجاق گاز قرار دارد که آنها را (مطابق شکل ۱) نصب و در محل خود کاملاً محکم نمایید سپس با پیچاندن قسمت پایینی پایه ارتفاع آن را به طور دلخواه تنظیم نمایید تا ارتفاع سطح روی اجاق گاز به مقدار موردنظرتان تنظیم شود. و سطح روی اجاق گاز کاملاً تراز و افقی قرار بگیرد و اجاق گاز در محل خود لق نباشد. وقتی اجاق گاز روی پایه های قابل تنظیم قرار دارد برای جابجا کردن آن بایستی اجاق گاز را دو نفری از روی زمین بلند کرده و جابجا نمود. هیچگاه نباید اجاق گاز را در این حالت روی زمین بکشید زیرا پایه ها برای وضعیت ثابت اجاق گاز طراحی شده اند
- در اجاق های مجهز به فنکد پریز برق جهت اتصال برق به اجاق گاز باید در مجاورت اجاق گاز و در محلی قابل دسترسی بوده و بیشتر از یک متر از اجاق گاز فاصله نداشته باشد.
- ۱۱- حتماً قبل از مصرف سیم ارت را به لوله آب یا هر میله ای که در زمین باشد اتصال دهید .

نظافت و شستشوی اجاق

- ابتدا توجه داشته باشید هرگز شیشه ای را که داغ است نشوید. (البته این هشدار در مورد سایر قطعات هم صدق می کند)
- مواد اسیدی و قلیایی موجود در مواد غذایی مانند آب نمک. سرکه. آبلیمو. شیر. آب گوجه فرنگی. نباید به مدت زیاد روی صفحه باقی بماند زیرا شفافیت آن را از بین برده و تغییر رنگ خواهد داد.
- برای حفظ کیفیت ظاهری اجا هنگام نظافت هرگز از اسکاچ و سیم ظرفشویی همراه شوینده های قوی و اجسام زیر و تیز استفاده نکنید.

نظافت دوره ای قسمت های مختلف

- هر چند گاهی یکبار می توانید شیشه بالایی را با سلیقه خود توسط آب و صابون و پارچه نرم شسته و خشک نمایید
- سپری ها و قطعات سرشعله ها را می توانید با آب ولرم و صابون توسط پارچه ای نرم شسته و خشک نمایید.
- صفحه رو و درب شیشه ای اجاق را می توان با یک پارچه نرم و اندکی شوینده تمیز کرده و با پارچه تمیز و خشک دیگری آن را خشک نموده و در این مورد از استفاده مسطحه تمیز کننده از خودداری نمایید.
- در مورد قطعات سرشعله توجه کنید اگر سوراخ های مجاری گاز بر اثر سر رفتن غذا و یا علل دیگر دچار گرفتگی شدن می توانید با وسیله ای مانند سیم گلسازی و یا سوزن آن ها را باز و تمیز کنید.

خواهشمند است مطالب این دفترچه را کاملاً مراعات نموده و جهت استفاده های بعدی در دسترس نگه داری کنید
با سپاس فراوان واحد تولیدی بوگر

رعایت نکات ایمنی در استفاده از اجاق گاز

- در زمانی که اجاق گاز مورد استفاده نیست حتماشیر سیلندر گاز ویا شیر اصلی گاز شهری را ببندید.
- اجازه ندهید اطفال با وسائل گازسوز از جمله اجاق گاز بازی کنند
- در صورت استشمام بوی گاز ابتدا شیر سیلندر گاز ویا شیر اصلی گاز را بسته و پنجره ها را باز نموده ویا حوله خیس هوای مخلوط با گاز را به بیرون از پنجره هدایت کنید.
در این حالت به هیچ وجه وسائل الکتریکی را روشن یا خاموش نکنید و اگر کنتور برق در بیرون محوطه پر شده از گاز قرار دارد ابتدا کلید کنتور را خاموش نمایید در غیر این صورت به کنتور هم دست نزنید.
- از نگهداری مایعات آتش زا در نزدیک اجاق گاز جدا خودداری نمایید
(مثل الکل .بنزین.و غیره)
- از قرار دادن ظروفی که به صورت کاملاً متعادل روی اجاق گاز قرار نمی گیرند و احتمال سرنوونی آنها وجود دارد جدا خودداری نمایید.
- از سر رفتن غذا روی اجاق گاز جلوگیری نموده و برای پخت ویز از ظروف لیه بلند استفاده نمایید.
- در صورتی که در مواقع سرخ کردن غذا روغن داخل ظرف آتش گرفت کاملاً خونسردی خود را حفظ نموده و ابتدا شیر سرشعله مربوطه را بسته و اجاق را خاموش نمایید . سپس حوله ای خیس را با احتیاط روی ظروف پهن کنید تا آتش خاموش شود . ریختن آب درون ظرف مشتعل خطر بیشتری دارد . ضمناً اگر بخواهید ظرف را از جای خود حرکت دهید خطرات بیشتری به بار خواهد آمد.
- حتما هر شش ماه یکبار شیلنگ گاز و اتصالات آنرا از نظر نشت گاز با کف صابون کنترل کنید.

روشن نمودن مشعلهای روی اجاق گاز

- مشعلهای بدون ترموکوپل
دسته شیر مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار داده و در خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا به علامت بردس(شکل ۲)
۲-شیر مربوط به مشعل را به داخل فشار داده و درخلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا به حداکثر بردس (شکل ۲) و در همان حالت فشرده نگه داشته تا فنکد روی شیر خودکار مشعل مربوطه را روشن نماید



روی صفحه پیشانی اجاق گاز(صفحه کنترل)علامت موجود.شیر مربوط به هریک از از مشعلها را مشخص می کند(مثلاً علامت  مربوط به مشعل کوچک جلو دست راست و علامت  مربوط به مشعل پلوپز میباشد.)

توجه:

- جهت استفاده بهتر از مشعلها و صرفه جویی در سوخت . نکات زیر را رعایت فرمایید
از مشعل بزرگ برای ظروف کوچک استفاده نکنید(شکل ۳)(با توجه به جدول شماره ۱)
وقتی مایع داخل ظرف بجوش آمد شعله را کم کنید
استفاده از ظرف در دار موجب جلوگیری از هدر رفتن حرارت و صرفه جویی در سوخت است

قطر ظرف به سانتیمتر	اندازه مشعلها
۱۰ تا ۱۴	مشعل کوچک
۱۵ تا ۱۹	مشعل متوسط
۲۰ تا ۲۲	مشعل بزرگ
بزرگتر از ۲۲ سانتیمتر	مشعل پلوپز

جدول شماره ۱

خریدار محترم

واحد تولیدی بوگر

ضمن تقدیر از حسن انتخاب شما و جهت ارائه خدمات به مصرف کنندگان کارت ضمانت نامه برای محصولات خود در نظر گرفته است لطفاً پس از مطالعه نسبت به تکمیل مشخصات اقدام نمایید . این اجاق گاز نسبت به شیر اجاق و فنکد و برخی از قطعات تولید شده توسط سرویسکار مجاز تا ۱۸ ماه شامل گارانتی بوده و از خدمات پس از فروش به مدت ۵ سال برخوردار است.

شرایط کارت ضمانت نامه:

- اجاق گاز باید توسط سرویس کار مجاز شرکت نصب شده باشد در غیر این صورت تضمینی از جانب شرکت داده نخواهد شد.
- خسارتی که ناشی از حوادث طبیعی و حمل یا استفاده نادرست و نوسانات برق میباشد شامل موارد ضمانت نمیشود.
- ششپشه های اجاق شامل ضمانت نمیشود.
- مدت زمان تعمیر قطعات ممکن است برحسب نوع متغیر باشد.

موارد منع نصب اجاق گاز

۱ غیر استاندارد بودن محل لوله اصلی انشعاب	۴ نداشتن هود یا تهویه مناسب
۲ انشعاب اشتراکی از لوله اصلی	۵ مجاورت در کنار حمام
۳ مجاورت در کنار پرده و پنجره	۶ مصرف شلنگ بیش از ۸۰ سانت

مشخصات اجاق گاز

تعداد شعله: ۵ شعله شماره سریال:

صفحه رو: استیل ☐ شیشه ☐ لعابی ☐ کد محصول:

ترمو کوپل: دارد ☐ ندارد ☐ نوع گاز: طبیعی(شهری) ☒ گاز مایع(سیلندر) ☐

تاریخ نصب:

مهر یا امضا

نصاب