



MP
masterplus
مستر پلاس

Minimalist Hob User Manual

با تشکر از حسن انتخاب شما برای خرید اجاق گاز مستر پلاس این نوع اجاق گاز به شما این امکان را می دهد تا مکان و تعداد هر شعله را انتخاب کرده و از آشپزی لذت ببرید.

این دفترچه راهنما نحوه استفاده از تمام ویژگی های این اجاق گاز را شرح می دهد.

خواهشمندیم دفترچه راهنما که تمامی نکات مورد نیاز جهت نصب و نگهداری دستگاه در آن درج شده است به دقت مطالعه کرده و در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید.

صفحه	فهرست
۲	دستورالعمل های مهم مرتبط با ایمنی
۳	ویژگی گازهای مستر پلاس
۳	اجزای اجاق گاز
۴	استفاده صحیح از اجاق گاز
۴	اصول کلی نگهداری و تمیز کردن اجاق گاز
۵	سیستم جرقه زن
۵	دستورالعمل نصب (مخصوص نصاب)
۱۷	عملکرد اجاق گاز
۱۷	نکات مهم
۱۹	نقشه مدار الکتریکی
۲۱	راهنمای تعمیر و رفع مشکلات جزئی
۲۲	مشخصات فنی
۲۲	حفاظت از محیط زیست

هشدار

این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب شود و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار گیرد لطفاً پیش از نصب و استفاده از دستگاه دستورالعملهای مندرج در کتابچه را به دقت مطالعه نمایید.

دستور عملهای مهم مرتبط با ایمنی

- ۱- نماینده محترم خدمات پس از فروش لطفاً قبل از خروج دستگاه از کارتن دقت نمایید کارتن از لحاظ ظاهری کاملاً سالم باشد در غیر این صورت سریعاً با خدمات مرکزی تماس حاصل نمایید.
- ۲- برای نصب دستگاه و اتصال آن به منبع برق و گاز با نمایندگی مرکزی به شماره ۲۷۰۸ داخلی خدمات پس از فروش تماس حاصل نمایید و یا اینکه شماره سریال محصول خود را به شماره ۱۰۰۰۲۷۰۸ پیامک نمایید.
- ۳- حتماً از گردش هوای مناسب در اطراف دستگاه مطمئن شوید تا با کمبود اکسیژن روبرو نشوید. هنگام استفاده طولانی از اجاق گاز با باز کردن یک پنجره یا روشن کردن تهویه آشپزخانه، هوا رسانی اتاق را بهتر و بیشتر کنید.
- ۴- اجاق گاز شما جهت استفاده از گاز شهری طراحی شده است جهت تبدیل کاربری دستگاه به گاز مایع، حتماً با نماینده خدمات مورد تایید شرکت تماس بگیرید در غیر اینصورت شرکت هیچ گونه مسئولیتی را نخواهد پذیرفت.
- ۵- این اجاق گاز برای مصارف خانگی و استفاده از گاز طبیعی در نظر گرفته شده است و نباید برای مصارف صنعتی غیرخانگی و ... از آن استفاده شود.
- ۶- پس از اتمام استفاده از دستگاه کلیه شیرها را در وضعیت بسته قرار دهید.
- ۷- در صورتی که از یک پریز برق در نزدیکی دستگاه استفاده می کنید، مراقب باشید که سیم های وسایل مورد استفاده شما در نزدیکی قسمت های داغ اجاق گاز قرار نگیرند.
- ۸- بهتر است جهت ایمنی بیشتر، پس از هر بار استفاده از دستگاه شیر اصلی گاز را بسته و برای استفاده دوباره مجدداً شیر گاز را باز نمایید.
- ۹- دستگاه را پس از استفاده کاملاً تمیز کنید چون پس مانده های غذا میتواند موجب آتش سوزی شود.
- ۱۰- در صورت بد کار کردن دستگاه هیچگاه سعی نکنید که خودتان آن را تعمیر کنید، زیرا افراد غیر ماهر ممکن است به دستگاه آسیب رسانده و یا باعث ایجاد خطر شوند برای این کار ابتدا کتابچه راهنما را به دقت مطالعه کنید اگر اطلاعات لازم را پیدا نکردید با نزدیکترین مرکز سرویس دهی مجاز تماس بگیرید.
- ۱۱- نماینده مجاز خدمات پس از فروش دقت نماید برای اولین بار حتماً قبل از استفاده از اجاق گاز، برچسبهای روی صفحه گاز را برداشته و جای چسبها را با یک حلال مناسب کاملاً بشویید تا هیچ اثری از چسب روی صفحه باقی نماند.

- ۱۲- از ریختن مایعات سرد بر روی سرشعله‌ها صفحه رویه و پایه‌های چدنی نگهدارنده ظروف در هنگام استفاده یا بلافاصله پس از استفاده خودداری فرمایید.
- ۱۳- از قرار دادن جسم سنگین روی اجاق گاز و یا ضربه زدن به صفحه رویه گاز خودداری فرمایید.
- ۱۴- از چدنی نگهدارنده ظروف بدون پایه پلاستیکی استفاده نکنید چون بدون آنها چدنی‌ها ناپایدار بوده و موجب ایجاد آسیب به صفحه رویه می‌شود.
- ۱۵- دقت کنید پریز برقی که محصول به آن متصل میگردد دارای اتصال زمین (ارت) باشد.

نکات ایمنی برای کودکان

- ۱- این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال مورد استفاده قرار گیرد. مراقب باشید که کودکان به شیرهای گاز دست نزنند و با آن بازی نکنند.
- ۲- کلیه قسمت‌های فلزی، اجاق در حین آشپزی و حتی پس از خاموش شدن اجاق داغ هستند. بنابراین کودکان را تا زمان سرد شدن دستگاه از اجاق گاز دور نگه دارید.

ویژگی گازهای مستر پلاس

- ۱- قدرت حرارتی در مشعل‌ها به گونه‌ای که بهترین راندمان را هنگام پخت به همراه خواهد داشت.
- ۲- طراحی کاملاً ایده آل به منظور جلوگیری از نفوذ آب و مایعات به درون بدنه زیرین اجاق.
- ۳- استفاده از ترموکوپلهای دو سیمه برای قطع سریع و اتوماتیک گاز به منظور ایمنی بیشتر.
- ۴- استفاده از فن‌دک‌های الکترونیکی تاپ تایم سریع و قوی.

اجزای اجاق گاز

- ۱- بدنه زیرین اجاق گاز ۲- سرشعله‌ها (متوسط، بزرگ و پلوپز) ۳- دسته کنترل (ولوم)
- ۴- شیرهای تنظیم جریان گاز ۵- ترموکوپلها ۶- سیستم جرعه زن و ترمینال برق
- ۷- لوله اصلی و لوله‌های فرعی عبور جریان گاز ۸- شبکه‌های چدنی محافظ سرشعله‌ها
- ۹- پولکی‌ها ۱۰- پایه سرشعله‌ها

استفاده صحیح از اجاق گاز

برای مصرف گاز کمتر و کارایی بیشتر و بهتر از ظرفهایی که کف صاف دارند و مناسب هر شعله هستند استفاده کنید (سعی کنید که ابعاد کف ظرف براساس جدول زیر باشه تناسب داشته باشد). ضمناً در مورد غذاهایی که به صورت مایع هستند، دقت کنید که وقتی مایع به جوش آمد شعله را تا حدی کم کنید که غذا به آرامی بجوشد (سرنرود).

مشعل	حداقل قطر مجاز ظرف روی شعله	حداکثر قطر مجاز ظرف روی شعله
متوسط	۱۲۰ میلیمتر	۲۰۰ میلیمتر
بزرگ	۱۸۰ میلیمتر	۲۲۰ میلیمتر
پلوپز	۲۲۰ میلیمتر	۲۶۰ میلیمتر

اصول کلی نگهداری و تمیز کردن اجاق گاز

- ۱- قبل از انجام هر کاری دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و منتظر بمانید تا اجاق گاز خنک شود.
- ۲- هفته ای یکبار تمام قطعات روی صفحه، اجاق اعم از شعله پخش کن ها سرش شعله ها و شبکه های چدنی را از محل مخصوص خود خارج کرده و با آب گرم و مواد شوینده خنثی شستشو نمایید. دور کلاهیک ترموکوپلها و چینی جرقه زن را با یک مسواک یا برس نرم کوچک که آغشته به الکل است تمیز نمایید. (توجه داشته باشید که الکل به سمت شیرها و دسته کنترل ها ریخته نشود).
- ۳- از مواد و ابزار زبر و خشن استفاده نکنید، سرشعله و شعله پخش کن ها را با آب گرم و مواد شوینده بشویید و دقت کنید که تمام رسوبات مواد غذایی را پاک کنید.
- ۴- سرشعله ها را به منظور شستشو در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- ۵- سرشعله ها را در محلول آب و صابون غوطه ور و با یک برس آنها را تمیز نموده تا شیارها و سوراخ 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.
- ۶- سرریز شدن مواد غذایی مانند شیر یا برنج روی سرشعله ها و عدم نظافت به موقع آن سوختگی و کدر شدن آنها را به دنبال دارد.

۷- در صورت ریختن غذا بر روی گاز و سر رفتن آن بعد از خنک شدن سریعاً نسبت به تمیز کردن اجزای اجاق گاز اقدام فرمایید.

۸- مطمئن ترین راه جهت پاک کردن چربی حاصل از پخت و پز و نگه داری از اجاق گاز نظافت روزانه می باشد. عدم نظافت روزانه و حرارت دیدن چربیها باعث ایجاد سوختگی و لک صفحه رویه خواهد شد.

۹- از الکل صنعتی میتوان برای پاک کردن لکه هایی که به راحتی پاک نمی شوند استفاده کرد.

۱۰- برای تمیز کردن اجاق گاز از موادی مثل مایع ظرفشویی الکل سفید الکل صنعتی یا مواد شوینده خارجی مثل cif و محلولهای دیگر که در بازار موجود میباشد استفاده کنید.

۱۱- باقی ماندن مواد شوینده بر روی جرقه زن و ترموکوپل باعث کثیف شدن شده و عملکرد فنی گاز را با مشکل مواجه می کند.

هرگز از مواد زیر جهت تمیز نمودن اجاق گاز استفاده نکنید :

۱- مواد شوینده اسیدی و یا مواد سفید کننده جرم گیر

۲- سیم ظرفشویی و پارچه های زبر و خشن و یا سمباده سیستم جرقه زن

سیستم جرقه زن

دارای یک شمع یا چینی جرقه زن سرامیکی و یک الکتروود فلزی است که طرز تمیز کردن آنها در بالا گفته شد علاوه بر این جهت جلوگیری از اشکال در جرقه زن کنترل کنید که سوراخهای مشعل بسته نشده، باشند برای رفع رسوب سوراخ شعله ها، سرشعله و پولکی ها را برداشته و داخل سرشعله ها و پایه سرشعله را با یک برس نرم و یا مسواک تمیز کرده و پس از تخلیه رسوبات و پس مانده های غذائی مجدداً قطعات را در محل خود قرار دهید.

دستورالعمل نصب (مخصوص نصاب)

توجه: قبل از هر گونه تغییر به گاز مایع حتماً میبایست با واحد خدمات تماس گرفته شود در صورت هر گونه مشکل شرکت هیچ گونه تعهدی ندارد.

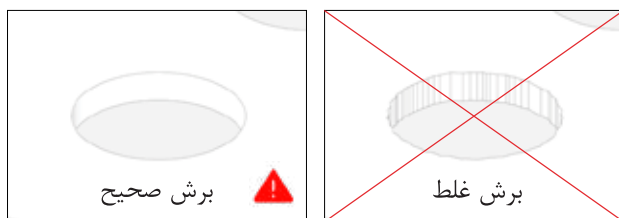
اجاق گاز مینیمالیست یک اجاق گاز با طراحی متمایز است که این امکان را به مصرف کننده می دهد تا نحوه چیدمان، تعداد و نوع شعله را انتخاب کند.

در ابتدا نصاب می بایست فضای در نظر گرفته شده برای نصب را با ابعاد بدنه مدل خریداری شده بررسی کرده تا فضای استاندارد برای نصب اجاق گاز در دسترس باشد.

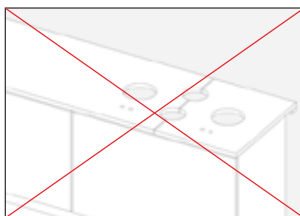
با توجه به اینکه صفحه رویه این اجاق گاز توسط مشتری تهیه خواهد شد لذا باید برش آن مطابق با ابعاد ارائه شده توسط شرکت مسترپلاس باشد .

نکته: با توجه به اینکه صفحه رویه ای که برای این اجاق گاز استفاده می شود در معرض حرارت و وزن قرار می گیرد لذا می بایست از صفحه رویه با کیفیت که تحمل شرایط مذکور را داشته باشد استفاده گردد و شرکت مستر پلاس هیچ گونه مسئولیتی در قبال استفاده از صفحه رویه های بی کیفیت را ندارد.

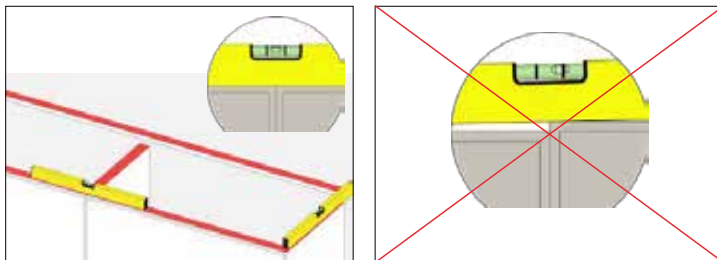
نکته: برش صفحه رویه می بایست از دقت بسیار بالایی از نظر ابعادی و نوع برش برخوردار باشد. لازم به ذکر است که برش نامناسب می تواند باعث ایجاد ترک و در نتیجه شکست سنگ گردد . شرکت مسترپلاس هیچگونه مسئولیتی در قبال شکست صفحه رویه در اثر برش نامناسب ندارد.



نکته: سنگ نباید هرگز از وسط برش خورده و چسبانده شود .



نکته: قبل از نصب صفحه رویه روی کابینت از تراز بودن سطحی که صفحه رویه می بایست روی آن قرار گیرد اطمینان حاصل گردد زیرا تراز نبودن آن می تواند بعد از نصب باعث شکست آن گردد.



قبل از نصب اجاق گاز ابتدا پیچ های سایز M6 که روی پوشش بدنه قرار دارد را باز کرده تا در کمترین ارتفاع خود قرار گیرد سپس صفحه تنظیم کننده ارتفاع را طوری روی اجاق گاز قرار دهید تا برش های آن منطبق بر برش های پوشش بدنه باشد .

در مرحله بعد اجاق گاز را در محل تعبیه شده برای آن قرار داده و با استفاده از گیره ، بدنه را بطور موقت به صفحه رویه متصل کنید سپس پوشاننده برش را درون برش مربوطه قرار داده و در محل مورد نظر خود ثابت کنید بعد از آن بشقابی را که واشر آن در قسمت لبه های آن نصب شده است را روی برنرهایی که گیره به آنها متصل نیست قرار داده و پیچ های مربوطه را ببندید سپس گیره ها را جدا کرده و بدنه را به آرامی رها کنید در این حالت تمامی وزن اجاق گاز به بشقاب های بسته شده اعمال می گردد. پس از جدا کردن گیره ها ، سایر بشقاب های و پوشاننده برش را در محل مورد نظر قرار دهید و پیچ های اتصال را ببندید.

نکته: در این حالت تمامی وزن اجاق گاز بر روی بشقاب های آن اعمال خواهد شد لذا از اعمال نیروی اضافی به آن جدا خودداری شود زیرا سبب آسیب دیدگی بشقابی خواهد شد.

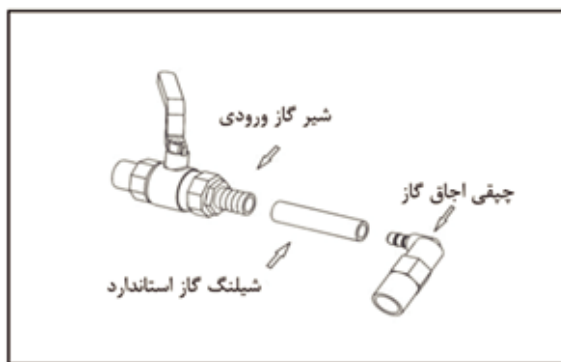
نکته: ممکن است بعد از جدا کردن گیره ها و رها کردن بدنه به هنگام بستن سایر بشقاب های مقاداری فاصله بین بشقابی و برنر ایجاد شود که برای حل این مشکل و جلوگیری از آسیب دیدگی بشقابی می توان بدنه را با دست کمی به سمت بالا هل داده تا فاصله مذکور کمتر گردیده و بشقابی راحت تر نصب گردد.

برای تنظیم محل درست قرارگیری اجاق گاز نسبت به صفحه رویه باید دقت شود که حتما مرکز دسته شیر با مرکز سوراخ صفحه رویه منطبق باشد.

در مرحله بعد برای تنظیم ارتفاع لازم با توجه به ضخامت صفحه رویه در ابتدا می بایست ولوم و دامنه ولوم را روی دسته شیر نصب کرده و بعد از نصب ولوم و دامنه ، پیچ هایی که در زیر بدنه تعبیه شده است (پیچ رگلاژ) را ببندید تا صفحه تنظیم کننده ارتفاع در فاصله مناسب قرار گرفته و اجاق نسبت به صفحه رویه ثابت گردد.

نکته: در صورتی که صفحه تنظیم کننده ارتفاع به نحوی در زیر صفحه رویه قرار گیرد که برش آنها برهم منطبق نباشد قبل از تنظیم پیچ های رگلاژ باید صفحه تنظیم کننده را جا به جا نمود تا برش ها منطبق برهم گردد.

چپقی را که متصل به لوله اصلی اجاق گاز است مطابق با تصویر به شیلنگ مخصوص گاز که به لوله گاز شهری وصل است متصل نمایید



توجه داشته باشید که نوع نازل های نصب شده روی اجاق گاز، با نوع گاز محل نصب اجاق گاز (گاز مایع یا گاز طبیعی) مطابقت داشته باشند.

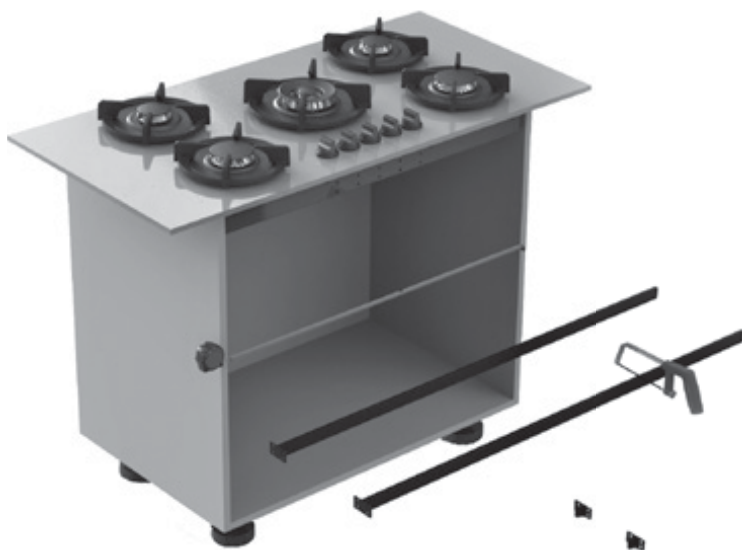
کمی کف صابون تهیه کرده و پس از اتصال شیلنگ به مجموعه شیر اصلی و چپقی گاز، شیر اصلی گاز را باز نمایید و محل های اتصال را توسط کف صابون، کنترل نشستی نمایید. در صورتی که حباب پدیدار شد محل اتصال را باز کرده و پس از بررسی، مجدداً وصل نمایید و این عمل را تا زمانی ادامه دهید که حبابی ظاهر نشود. سپس شبکه های چدنی را از کارتن خارج نمایید و به آرامی در محل تعیین شده قرار دهید. در پایان دو شاخه کابل برق اجاق گاز را به یک پریز ارت دار متصل نمایید.

در مرحله پایانی برای جلوگیری از وارد شدن بار اضافی به صفحه رویه، دو عدد پایه نگهدارنده به همراه گیره های مربوطه در قسمت زیرین اجاق گاز به روش زیر نصب می گردد:

ابتدا ابعاد پایه های نگهدارنده را مناسب با ابعاد کابینت مورد نظر تنظیم می کنیم سپس پایه های نگهدارنده را درون گیره ها قرار داده و پایه را در محلی که با شیار روی بدنه مشخص شده است قرار دهید بعد از آن پایه ها را تا جایی که می توان به بدنه متصل کرده سپس گیره ها را به طرفین کابینت با پیچ های موجود در بسته بندی متصل نمایید.

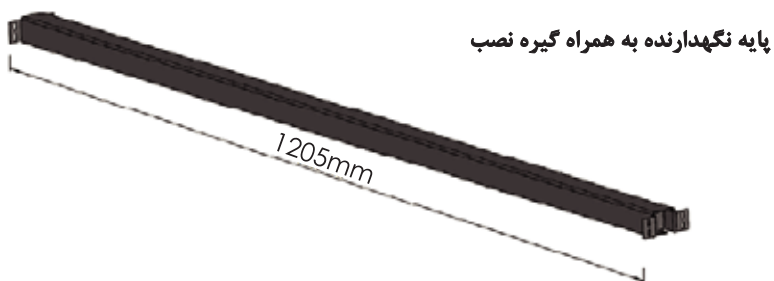
با توجه به ابعاد کابینت می توانید پایه نگهدارنده را به اندازه مورد نظر برش دهید.
توجه: ابعاد مناسب برای طول پایه نگهدارنده :

۷mm- ابعاد داخلی کابینت

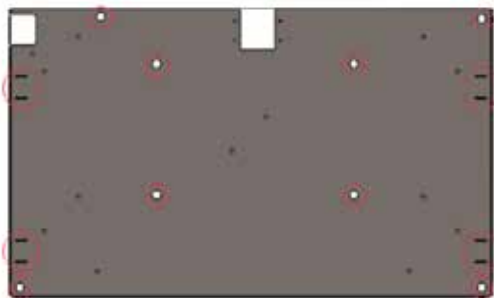


نکته: طول در نظر گرفته شده برای پایه های نگه دارنده ۱۲۰۰ میلیمتر می باشد در صورتی که ابعاد کابینت کمتر از این مقدار باشد می بایست طول پایه های نگه دارنده را مطابق با ابعاد کابینت کوچک نمود اما در صورتی که ابعاد کابینت بزرگ تر از ابعاد پایه ها نگه دارنده باشد، می بایست به جای دو پایه از چهار عدد پایه ی نگه دارنده استفاده کرد.

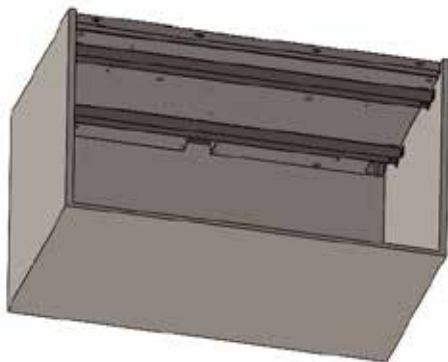
گیره های نصب را مطابق با تصویر در انتهای پایه ی نگهدارنده قرار دهید.



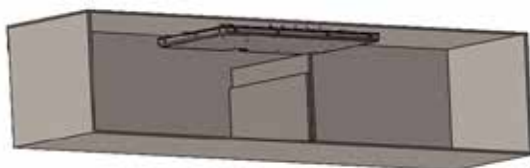
همانطور که در تصویر زیر ملاحظه میکنید محل قرارگیری پایه های نگهدارنده به صورت شیار مشخص شده است، همچنین سوراخ های پیچ های رگلاژ نیز روی بدنه نشان داده شده اند.



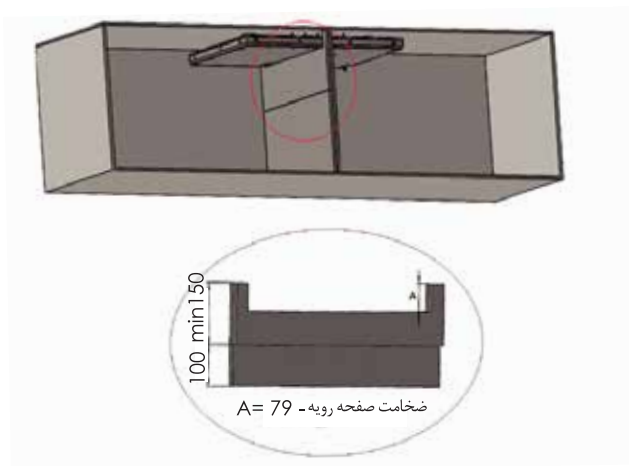
تصویر زیر نتیجه نهایی پس از نصب پایه های نگهدارنده را درون کابینت، زیر اجاق گاز را نشان می دهند.



نحوه نصب پایه های نگهدارنده در صورتی که ابعاد کابینت بزرگتر از طول پایه های نگهدارنده باشد مطابق با تصاویر زیر اندکی متفاوت است. در این حالت می بایست از چهار عدد پایه نگهدارنده استفاده نمود.

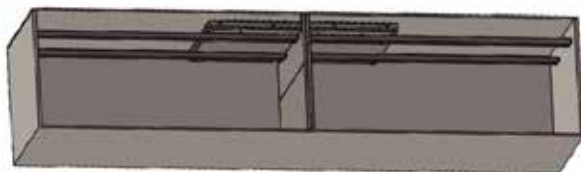


تصویر شماره ۱



تصویر شماره ۲

تصویر زیر نتیجه نهایی پس از نصب پایه های نگه دارنده را درون کابینت، زیر اجاق گاز را نشان می دهند.

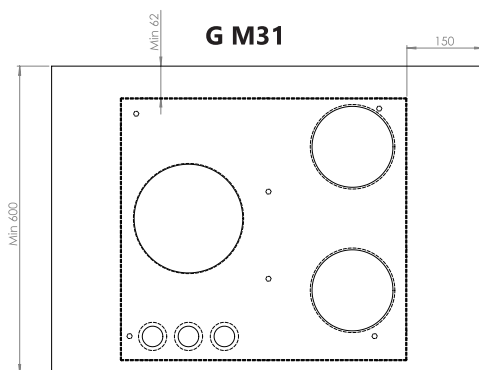
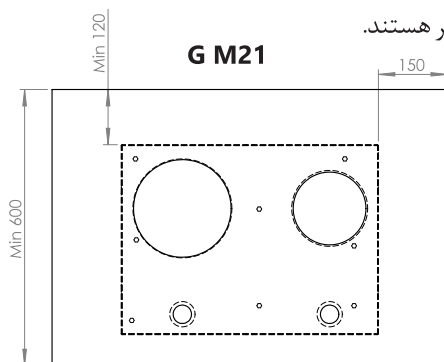


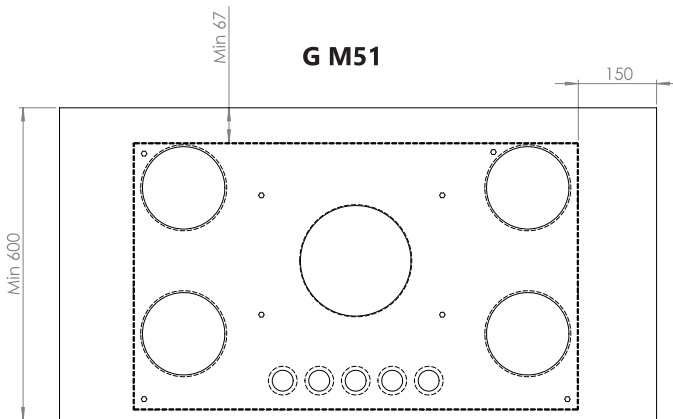
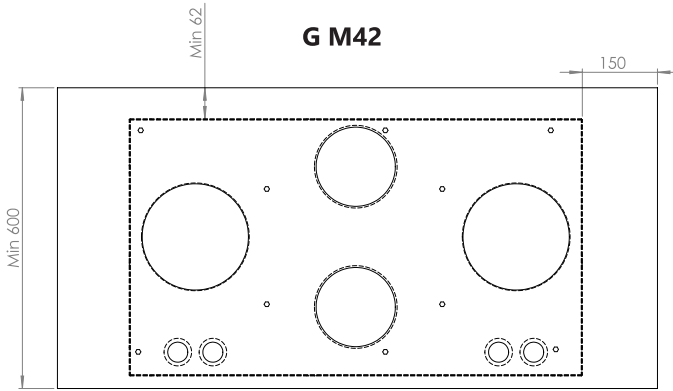
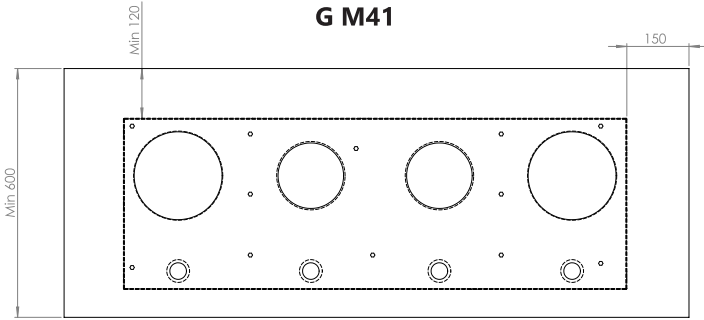
تصویر شماره ۳

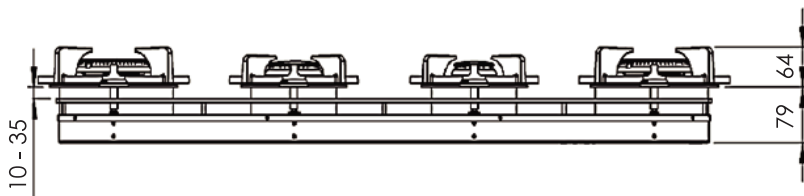
ابعاد نصب اجاق گاز

در تصاویر زیر حداقل فاصله های لازم برای نصب اجاق گاز زیر صفحه ی رویه در مدل های مختلف نشان داده شده است.

تمامی ابعاد بر حسب میلیمتر هستند.

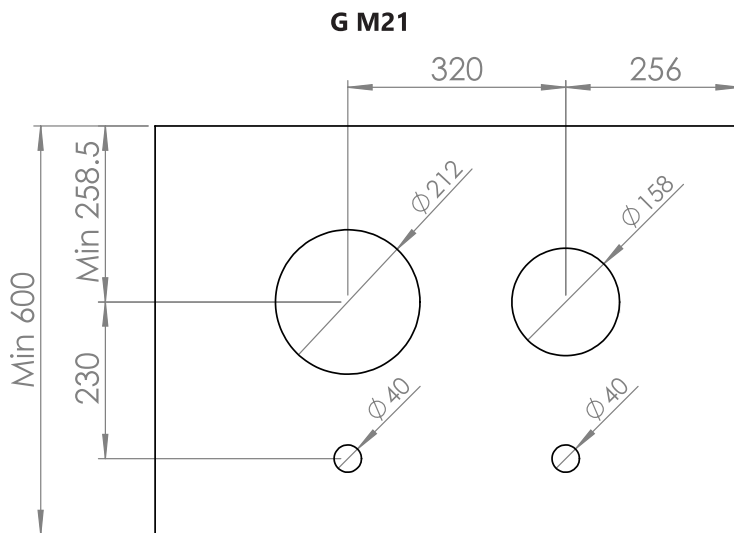




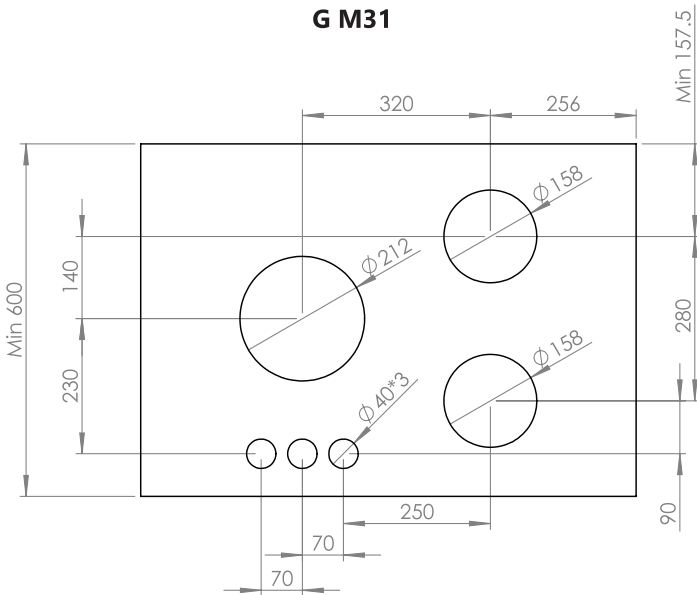


ابعاد برش صفحه رویه

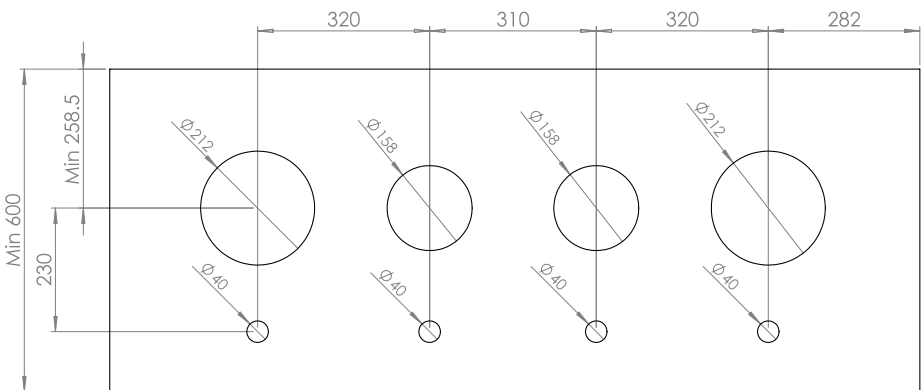
ابعاد برش صفحه ی رویه با توجه به مدل مربوطه مطابق با تصاویر زیر می باشد.
تمامی ابعاد بر حسب میلیمتر هستند.

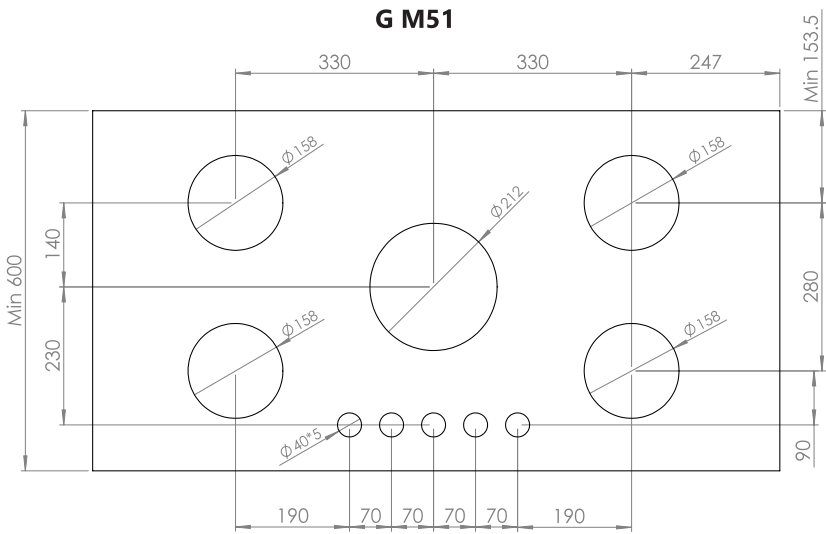
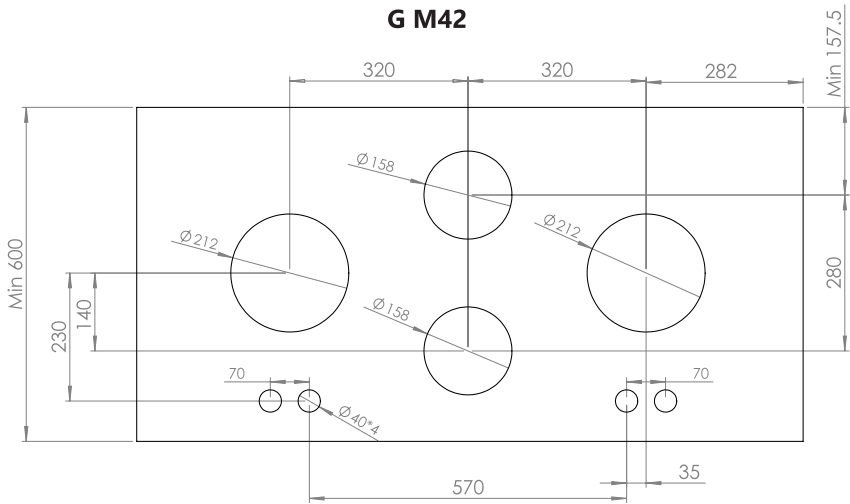


G M31



G M41





نکته مهم: در صورت نصب هود فاصله اجاق گاز از سطوح بالائی در حالت معمولی باید بین ۶۵۰ تا ۷۵۰ میلیمتر باشد اما جهت رعایت دقیق این نکته باید فاصله عنوان شده در کتابچه راهنمای هود را بطور کامل رعایت کنید. فاصله انتهایی چدنی از سطوح چپ و راست باید حداقل ۱۵۰ میلیمتر باشد.

عملکرد اجاق گاز

قبل از شروع به کار تمامی موارد کنترلی را که قبلاً به آن اشاره شد بررسی نمایید و مطمئن شوید که همه ی سرشعله ها و پولکی ها به درستی در سر جای خود نصب شده باشند.

پس از صحت نصب موارد بالا، شیر اصلی گاز را باز کنید.

برای اینکه شعله راحت تر روشن شود قبل از قرار دادن ظرف بر روی اجاق گاز آن را روشن نمایید.

برای روشن کردن، شعله دسته کنترل (ولوم) مورد نظر را کاملاً بسمت پائین فشار داده و برخلاف حرکت عقربه های ساعت تا ۹۰ درجه بچرخانید.

جرقه زن به صورت مداوم شروع به کار کرده و شعله روشن میشود شیر را به همان حالت به مدت ۵ تا ۱۰ ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل گرم شده و شیر ایمنی را فعال کند حال شعله ثابت شده و می توانید دسته کنترل (ولوم) را رها کنید برای اجاق گازهایی که به تازگی نصب شده اند ممکن است در لوله هوا وجود داشته باشد و مدت زمان روشن شدن مشعل برای اولین بار کمی افزایش یابد. برای کاهش میزان، شعله دسته کنترل (ولوم) را در خلاف عقربه های ساعت بچرخانید.

در صورت قطع برق یک کبریت روشن را در نزدیکی سرشعله قرار داده و مراحل بالا را انجام دهید.

برای خاموش کردن شعله دسته کنترل (ولوم) را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید. قبل از برداشتن ظرف از روی شعله همیشه شعله را خاموش کنید. هنگام سرخ کردن غذا با روغن یا پخت غذاهای چرب مراقب باشید تا در اثر داغ شدن بیش از حد روغن داغ به سمت شما پرتاب نشود ضمناً اگر روغن بیش از حد داغ شود امکان شعله ور شدن آن وجود دارد.

** نکات مهم **

۱- مطمئن شوید نوع گاز مصرفی و فشار آن مطابق با گازی باشد که برای مصرف اجاق گاز تعریف شده است.

۲- استفاده از شیلنگ پلاستیکی معمولی با انعطاف پذیری کم به جای شیلنگ مخصوص گاز مجاز نمی باشد.

۳- محل اتصال شیلنگ را متناوباً طبق توضیحات قبل کنترل کنید بهتر است شیلنگ گاز سالیانه تعویض شود.

۴- از خشک کردن حوله و البسه با گرمای اجاق گاز جداً خودداری فرمایید.

۵- دقت داشته باشید که محل نصب اجاق گاز از تهویه مناسب برخوردار باشد.

- ۶- از نصب اجاق گاز در مسیری که باد شدیدی جریان دارد اجتناب نمایید.
- ۷- هنگامی که اجاق در حال کار است بهتر است از خانه خارج نشوید و پس از اتمام پخت شیرگاز را در حالت خاموش قرار دهید بهتر است پس از هر بار استفاده از اجاق گاز شیر اصلی گاز را ببندید.
- ۸- اجازه ندهید روغن روی اجاق گاز بیش از حد داغ شود چون موجب آتش سوزی می شود و اگر این اتفاق افتاد آرامش خود را حفظ کرده و فوراً شیر اصلی گاز را ببندید.
- ۹- بهتر است همیشه ظروف متناسب با مشعل انتخاب شود بدین صورت که ظروف بزرگ برای مشعل بزرگ استفاده شود و بالعکس (مطابق جدول صفحه ۴).
- ۱۰- هرگز هنگامی که قطعات جدا شدنی (چدنی سرشعله و پولکی ها) داغ هستند اقدام به نظافت آنها نکنید.
- ۱۱- مراقب باشید سیم برق سایر وسایل از نزدیکی مشعل ها عبور نکند.
- ۱۲- فاصله جوانب اجاق گاز تا سطوح عمودی یا افقی طبق آنچه در دستورالعمل نصب ذکر شده، رعایت شود.
- ۱۳- در هنگام استفاده از شیلنگ دقت کنید که این شیلنگ باید طوری قرار گیرد که در تماس با یک قطعه متحرک نظیر کشو یا درب کابینت و... نباشد و از فضاهایی که امکان خم شدن شکستن و مسدود شدن شیلنگ وجود دارد عبور نکند.
- ۱۴- هنگام نصب دقت داشته باشید محل اتصال شیلنگ به اجاق گاز توسط یک بست استاندارد محکم شده باشد تا از بروز هرگونه نشتی جلوگیری شود. بهتر است تمامی اتصالات باکف صابون کنترل شود دقت کنید که طول شیلنگ از ۱/۵ متر تجاوز نکند.
- ۱۵- ترموکوپلها را تست کرده و از کیفیت عملکرد آنها اطمینان حاصل کنید.
- ۱۶- دستگاه های گازسوز باید گازهای خروجی (دود) خود را از طریق هود یا مکنده هایی که مستقیماً به دودکش یا هوای آزاد وصل میشوند خارج کنند. پیشنهاد میشود همزمان با روشن کردن اجاق هود را روشن کنید
- ۱۷- دو شاخه اجاق گاز مجهز به سیستم ارت است لذا استفاده از اجاق گاز در محلی که فاقد سیستم ارت است غیر مجاز است.
- ۱۸- حداقل سالی دوبار باید تمامی اتصالات توسط نماینده خدمات مورد تایید شرکت تست و بازبینی شود و سالی یکبار نسبت به تعویض شیلنگ اقدام شود.
- ۱۹- حتماً قبل از رفتن به مسافرت شیر اصلی گاز را ببندید.
- ۲۰- در صورت دستکاری افراد غیر متخصص حتماً با مراکز سرویس مجاز شرکت تماس بگیرید. در غیر اینصورت خسارات ناشی از این مسئله به عهده این شرکت نمی باشد.

۲۱- در صورت استشمام بوی گاز موارد زیر را رعایت کنید:

- پنجره ها را باز نمایید
- از روشن نمودن، کبریت فندک و دست زدن به کلید برق خودداری نمائید.
- برق را از خارج از محل نشت گاز قطع نمایید.
- با یک پارچه یا حوله مرطوب گاز پخش شده در محیط را به خارج از اتاق هدایت نمائید.
- با نماینده خدمات پس از فروش شرکت تماس بگیرید.

۲۲- از استفاده همزمان همه شعله های اجاق گاز با حداکثر توان مصرفی اکیداً خودداری نمایید.

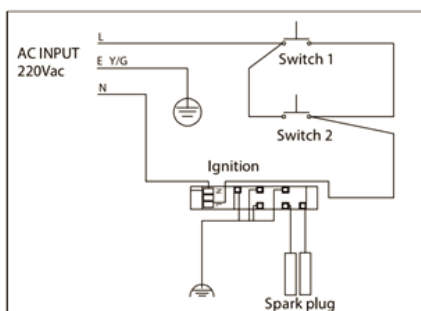
۲۳- از گذاشتن قابلمه خالی بر روی اجاق گاز خودداری نمایید.

۲۴- از گذاشتن ظروف بزرگ بطوری که همزمان دو شعله زیر یک ظرف روشن باشد جلوگیری کنید.

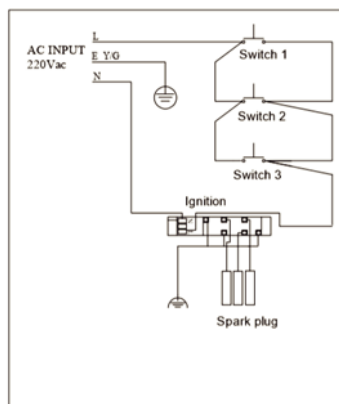
۲۵- برای اتصال محصول به گاز شهری از یک شیر گاز انحصاری استفاده کرده و از به کار بردن سه راهی مشترک با سایر مصرف کننده ها جلوگیری فرمایید.

نقشه مدار الکتریکی

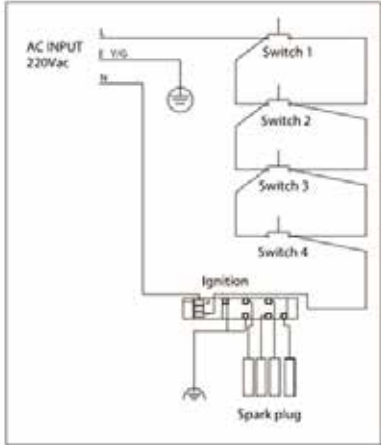
اجاق گاز ۲ شعله



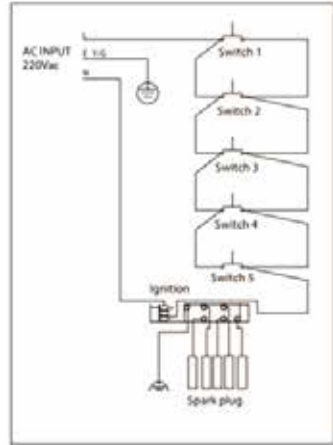
اجاق گاز ۳ شعله



اجاق گاز ۴ شعله



اجاق گاز ۵ شعله



راهنمای تعمیر و رفع مشکلات جزئی

مشکل	علت	راه حل
۱- جرقه زن کار نمی کند	چینی جرقه زن کثیف یا مرطوب شده است جرقه ضعیف است و به درستی به مشعل نمی رسد.	آن را با یک دستمال خشک تمیز نمایید. چینی جرقه زن را بپرخانید.
	چینی جرقه زن شکسته است.	با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل نمایید.
۲- مشعل روشن نمی شود	هوا درون لوله وجود دارد	دسته کنترل (ولوم) را در حالت حداکثر نگه دارید تا هوای اضافی خارج شده و گاز در مشعل ها جریان یابد.
	جرقه زن خراب است	توضیح بند ۱
۳- جریان گاز نشستی دارد	شیلنگ نشستی دارد	آنها را با کف صابون چک کرده و در صورت لزوم شیلنگ را تعویض نمایید.
	اتصال اجاقی گاز نشستی دارد	با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل نمایید.
۴- شعله می لرزد	سرشعله و پولکی ها به درستی نصب نشده اند.	آنها را به درستی نمایید.
	نازل نامناسب است	ممکن است نازل گاز مایع نصب شده باشد که در این صورت با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل نمایید.
۵- زرد سوزی یا قرمز سوزی	کمبود اکسیژن	اجازه دهید هوای تازه به اتاق راه یابد.
	وجود کلسیم	بعد از مدتی روشن ماندن مشکل به خودی خود برطرف می شود.
	کثیفی سر شعله	بعد از سرد شدن سر شعله را با یک دستمال تمیز نمایید و به درستی در جای خود قرار دهید.

مشخصات فنی

نوع گاز مصرفی: گاز طبیعی

نوع ولتاژ مصرفی: ~ 220V, 50 Hz

فشار گاز مصرفی: 20 mbar

حفاظت از محیط زیست

کارتن از نوع مواد بازیافتی و تجدید پذیر و یونولیت (فوم) از مواد تجدیدناپذیر است پس باید به دو صورت مختلف به مراکز بازیافت زباله تحویل داده شود.



masterplus

مستر پلاس

24 Months Guarantee

تاسسات ناب رويس

☎ 021-2708

🌐 📷 masterplus.ir