

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما خواهشمند است دفترچه راهنما را که تمامی نکات مورد نیاز جهت نصب و نگهداری دستگاه در آن درج شده است، به دقت مطالعه کنید و در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید.

صفحه	فهرست
۱.....	دستورالعمل های مهم مرتبط با ایمنی
۲.....	ویژگی گاز های مستر پلاس.....
۲.....	اجزای اجاق گاز.....
۲.....	استفاده صحیح از اجاق گاز.....
۳.....	اصول کلی نگهداری و تمیز کردن اجاق گاز.....
۴.....	سیستم جرقه زن
۴.....	دستور العمل نصب (مخصوص نصب).....
۵.....	عملکرد اجاق گاز.....
۶.....	نکات مهم.....
۷.....	نقشه مدار الکتریکی.....
۸.....	راهنمای تعمیر و رفع مشکلات جزئی.....
۸.....	مشخصات فنی.....
۸.....	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، دستورالعمل های مندرج در کتابچه را به دقت مطالعه نمایید.

دستورالعمل های 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 غیراینصورت 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، برچسب های روی صفحه گاز را برداشته و جای چسبها را با یک حلال مناسب کاملاً بشوید تا هیچ اثری از چسب روی صفحه باقی نماند.
- ۱۲- از ریختن مایعات سرد بر روی سرشعله ها، شیشه و پایه های 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 شیشه گاز خود داری فرمایید.
- ۱۴- از چدنی نگهدارنده ظروف بدون پایه پلاستیکی استفاده نکنید چون بدون آنها چدنی ها ناپایدار بوده و موجب ایجاد آسیب به صفحه رویه استیل و شیشه می شود.
- ۱۵- دقت کنید پریز برقی که محصول به آن متصل می گردد 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 قسمت های 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 مشعل ها به گونه ای 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 ترموکوپل های دو سیمه برای قطع سریع و اتوماتیک گاز به منظور ایمنی بیشتر.
- ۴- استفاده از فنک های الکترونیکی تاپ تایم سریع و قوی.

اجزای اجاق گاز

- ۱- بدنه زیرین اجاق گاز ۲- شعله پخش کن ها (کوچک، متوسط، بزرگ و پلوپز) ۳- دسته کنترل (ولوم)
- ۴- صفحه رویه ۵- شیرهای تنظیم جریان گاز ۶- ترموکوپل ها ۷- سیستم جرقه زن و ترمینال برق
- ۸- لوله اصلی و لوله های فرعی عبور جریان گاز ۹- شبکه های چدنی محافظ شعله پخش کن ها
- ۱۰- پولکی ها ۱۱- پایه شعله پخش کن ها

استفاده صحیح از اجاق گاز

برای مصرف گاز کمتر و کارایی بیشتر و بهتر از ظرف هایی که کف صاف دارند و مناسب هر شعله هستند استفاده کنید (سعی کنید که ابعاد کف ظرف بر اساس جدول زیر با شعله 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 (سر نرود).

مشعل	حداقل قطر مجاز ظرف روی شعله	حداکثر قطر مجاز ظرف روی شعله
کوچک	۸۰ میلیمتر	۱۶۰ میلیمتر
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 هرکاری 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، سرشعله ها و شبکه های چدنی را از محل مخصوص خود خارج کرده و با آب گرم و مواد شوینده خنثی شستشو نمایید. دور کلاهِک 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- هرگز اجازه ندهید بقایای قهوه، شیر، سرکه، آبلیمو، گوجه فرنگی، مواد اسیدی و شوینده های خیلی قوی روی اجزای گاز به خصوص قسمت های لعابی باقی بماند.
- ۸- 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.
- ۹- مطمئن ترین راه جهت پاک کردن چربی حاصل از پخت و پز و نگه داری از استیل نظافت روزانه می باشد. عدم نظافت روزانه و حرارت دیدن چربی ها باعث ایجاد سوختگی و لک استیل خواهد شد. از کشیدن اسکاچ خشک و زبر و سیم ظرفشویی روی استیل اکیداً خودداری کنید.
- ۱۰- قسمت های استیل را خصوصاً قسمت هایی که روی آن علامتی چاپ شده است را نباید با پودر و یا مواد ساینده شست، ترجیحاً از مایع ظرفشویی و ابر استفاده کنید.
- ۱۱- از الکل صنعتی می توان برای پاک کردن لکه هایی که به راحتی پاک نمی شوند استفاده کرد. استیل ضد زنگ را اگر با شوینده های قوی یا آب با رسوب بالا بشویید ممکن است باعث خوردگی سطح استیل شده و زنگ بزند یا لکه دار شود.
- ۱۲- برای تمیز کردن اجاق گاز از موادی مثل مایع ظرفشویی، الکل سفید، الکل صنعتی یا مواد شوینده

خارجی مثل **cif** و محلول های دیگر که در بازار موجود می باشد استفاده کنید.

۱۳- برای تمیز کردن **صفحه رویه های شیشه ای مات** از شوینده های مجاز مانند **cif کرمی**

آمونیاک استفاده کنید، در این نوع از صفحه رویه ها به علت مات بودن، باید بلافاصله پس از سرد شدن اقدام به تمیز کردن باقی مانده غذا و روغن نمایید در غیر اینصورت امکان باقی ماندن لک بر روی اجزای اجاق گاز وجود خواهد داشت.

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

۱۵- در اجاق گاز مدل های ۲۴۳ و ۲۴۷ از محلول مورد تایید شرکت که در بسته بندی اجاق گاز قرار داده شده است می توان برای پاک کردن لکه هایی که به راحتی پاک نمی شوند استفاده کرد.

۱۶- در اجاق گاز مدل های ۲۴۳ و ۲۴۷ پس از پاک کردن لکه های روی صفحه استیل با استفاده از محلول مورد تایید، برای داشتن سطحی براق می توان از شیشه پاک کن استفاده نمود.

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

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

۲- سیم ظرفشویی و پارچه های زبر و خشن و یا سمباده

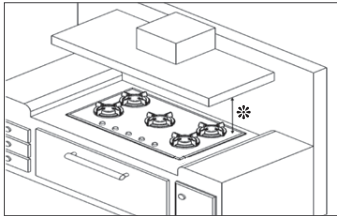
سیستم جرقه زن

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 سوراخ های مشعل بسته نشده باشند، برای رفع رسوب سوراخ شعله ها، سرشعله و شعله پخش کن ها را برداشته و داخل شعله پخش کن و پایه شعله پخش کن را با یک برس نرم و یا مسواک تمیز کرده و پس از تخلیه رسوبات و پس مانده های غذایی، مجدداً قطعات را در محل خود قرار دهید.

دستورالعمل نصب (مخصوص نصب)

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.

آماده سازی محل نصب: طبق ابعادی که روی کارتن درج شده است، ابعاد را روی کابینت مشخص و علامت گذاری کنید. فاصله لبه های اجاق از سطوح قابل اشتعال چپ و راست باید حداقل ۱۵۰ میلیمتر و از سمت پشت (چسبیده به دیوار)، ۵۰ میلیمتر- مطابق شکل زیر- باشد.



* فاصله ما بین ۶۵۰ تا ۷۵۰ میلیمتر در نظر گرفته شود

طبق شکل باید بدنه اصلی (بدنه فلزی) اجاق گاز

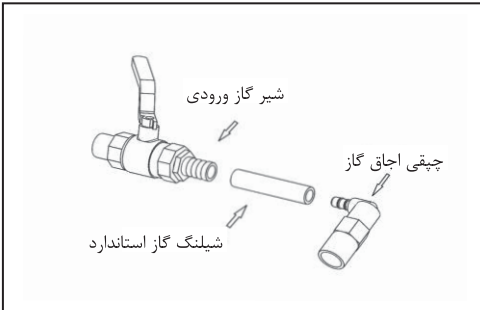
بر روی سطح کابینت قرار گیرد تا هیچ گونه تنش

به شیشه وارد نشود.

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.

پس از مشخص نمودن و علامت گذاری محل برش، صفحه رویی کابینت را طبق ابعاد داده شده برش دهید. پس از برش کابینت و قبل از نصب اجاق گاز، نوار درزگیر (زه آب بندی) را دور تا دور لبه زیرین اجاق گاز چسبانده سپس اجاق گاز را در محل تعبیه شده روی کابینت نصب نمایید. مدل های استیل نیاز به نصب نوار درزگیر ندارند.

چفت و بست ها را با توجه به ارتفاع کابینت، مطابق شکل های زیر کاملاً محکم نمایید.



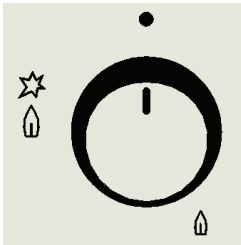
چپقی را که متصل به لوله اصلی اجاق گاز است، طبق شکل زیر به شیلنگ مخصوص گاز که به شیر گاز خانگی و لوله گاز شهری وصل است، متصل نمایید.



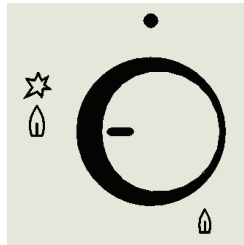
توجه داشته باشید که نوع نازل های نصب شده روی اجاق گاز، با نوع گاز محل نصب اجاق گاز (گاز مایع یا گاز طبیعی) مطابقت داشته باشند.

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 دوشاخه کابل برق اجاق گاز را به یک پریز ارت دار متصل نمایید.

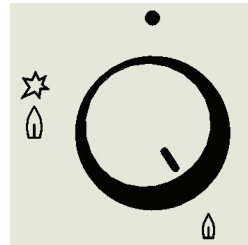
عملکرد اجاق گاز



تصویر ۱: وضعیت خاموش



تصویر ۲: وضعیت حداکثر شعله



تصویر ۳: وضعیت حداقل شعله

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 درپوش 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، آنرا 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 (مطابق تصویر ۲).

جرقه زن به صورت مداوم شروع به کار کرده و شعله روشن می شود. 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 چرخانده و برای قرار دادن در حالت حداقل شعله، آن را مطابق تصویر ۳ قرار دهید. 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 تا به علامت ● (تصویر ۱) برسید. 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 ۳)

۱۰- هرگز هنگامی که قطعات جدا شدنی (چدنی، سرشعله و درپوش 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 یک شیلنگ قابل انعطاف 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 شیلینگ 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 شیلینگ از ۱/۵ متر تجاوز نکند.

۱۵- ترموکوپل ها 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 می شوند خارج کنند. پیشنهاد می شود 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 شیلینگ 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.

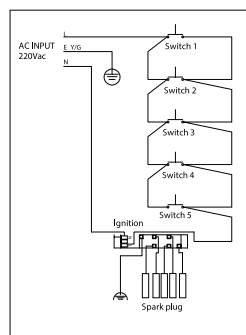
۲۲- از استفاده همزمان همه شعله های اجاق گاز شیشه ای با حداکثر توان مصرفی اکیداً خودداری نمائید.

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

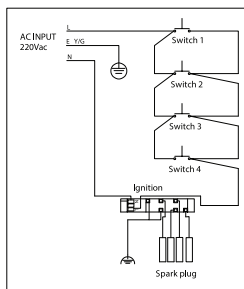
۲۴- از گذاشتن ظروف بزرگ بطوری که همزمان دو شعله زیر یک ظرف روشن باشد، جلوگیری کنید.

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.

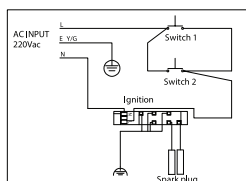
نقشه مدار الکتریکی اجاق گاز ۵ شعله



اجاق گاز ۴ شعله



اجاق گاز ۲ شعله



راهنمای تعمیر و رفع مشکلات جزئی



قبل از انجام تمامی مراحل زیر دو شاخه کابل برق را از پریز بکشید.

مشکل	علت	راه حل
۱- جرقه زن کار نمی‌کند	چینی جرقه زن کثیف یا مرطوب شده است جرقه ضعیف است و به درستی به مشعل نمی‌رسد	آن را با یک دستمال خشک تمیز نمایید چینی جرقه زن را بچرخانید
	چینی جرقه زن شکسته است	با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل نمایید
۲- مشعل روشن نمی‌شود	هوا درون لوله وجود دارد	دسته کنترل (ولوم) را در حالت حداکثر نگهدارید تا هوای اضافی خارج شده و گاز در مشعل‌ها جریان یابد
	جرقه زن خراب است	توضیح در بند ۱
۳- جریان گاز نشتی دارد	شیلنگ نشتی دارد	آنها را کف صابون چک کرده و در صورت لزوم شیلنگ را تعویض نمایید
	اتصال اجاق گاز نشتی دارد	با خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل نمایید
۴- شعله می‌لرزد	سرشعله و پولکی‌ها به درستی نصب نشده‌اند	آنها را به درستی نصب 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 می‌شود
	کثیفی سرشعله	بعد از سرد شدن سرشعله را با یک دستمال تمیز نمایید و به درستی در جای خود قرار دهید.

مشخصات فنی

نوع گاز مصرفی: گاز طبیعی

نوع ولتاژ مصرفی: 50 HZ - 220 V ~

فشار گاز مصرفی: 204mmH₂O فشار گاز طبیعی: 20mbar فشار گاز مایع: 29mbar

حفاظت از محیط زیست:

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