

GRAVITY

HOME APPLIANCES

مرکز خدمات گرویتی سرویس:

۰۹۹۱۲۶۲۸۰۷۳



دفترچه راهنمای اجاق گازهای صفحه ای گرویتی

خریدار محترم:

ضمن تشکر و قدردانی از حسن انتخاب شما

اجاق گازی که هم اکنون در اختیار دارید، یکی از جدیدترین محصولات بوده که با بهترین طراحی و ضریب ایمنی بالا، متناسب با شرایط خاص منازل و سلیقه ایرانی، تولید شده است. این اجاق گاز با استفاده از مواد اولیه با بالاترین کیفیت و زیر نظر متخصصین مجرب، تولید و در مراحل مختلف توسط واحد کنترل کیفیت بازرسی و تایید، گردیده است. امیدواریم شما مصرف کننده محترم با توجه به نکات این دفترچه راهنما که حاوی مطالب مفید و مهمی می باشد، بر عمر این دستگاه بیافزاید. با تشکر

نکاتی قبل از نصب دستگاه:

قبل از نصب این دستگاه مطمئن شوید که این وسیله برای استفاده با نوع گاز مصرفی شما تنظیم شده است. لازم بذکر است این دستگاه برای مصرف گاز شهری تنظیم شده است و در صورت استفاده از هر نوع گاز دیگر باید اقدام به تعویض ژیگلورها و کلیه تنظیمات لازم نمایید. دستگاه باید جایی نصب شود که امکان تهویه مناسب در آنجا وجود داشته باشد. این دستگاه نباید در مسیر جریان شدید هوا نصب گردد، زیرا ممکن است باعث خاموش شدن شعله ها گردد.

دستگاه باید در جایی نصب شود که در مقابل دما تا ۸۰ درجه سانتی گراد بالاتر از دمای محیط و وزن تا ۳۰ کیلو گرم تحمل داشته باشد.

به دلایل ایمنی برای نصب و یا تبدیل نوع گاز مصرفی با سرویسکار مجاز تماس بگیرید.

از دستکاری قسمت های داخلی دستگاه و نصب و راه اندازی دستگاه خراب یا آسیب دیده خود داری نمایید.

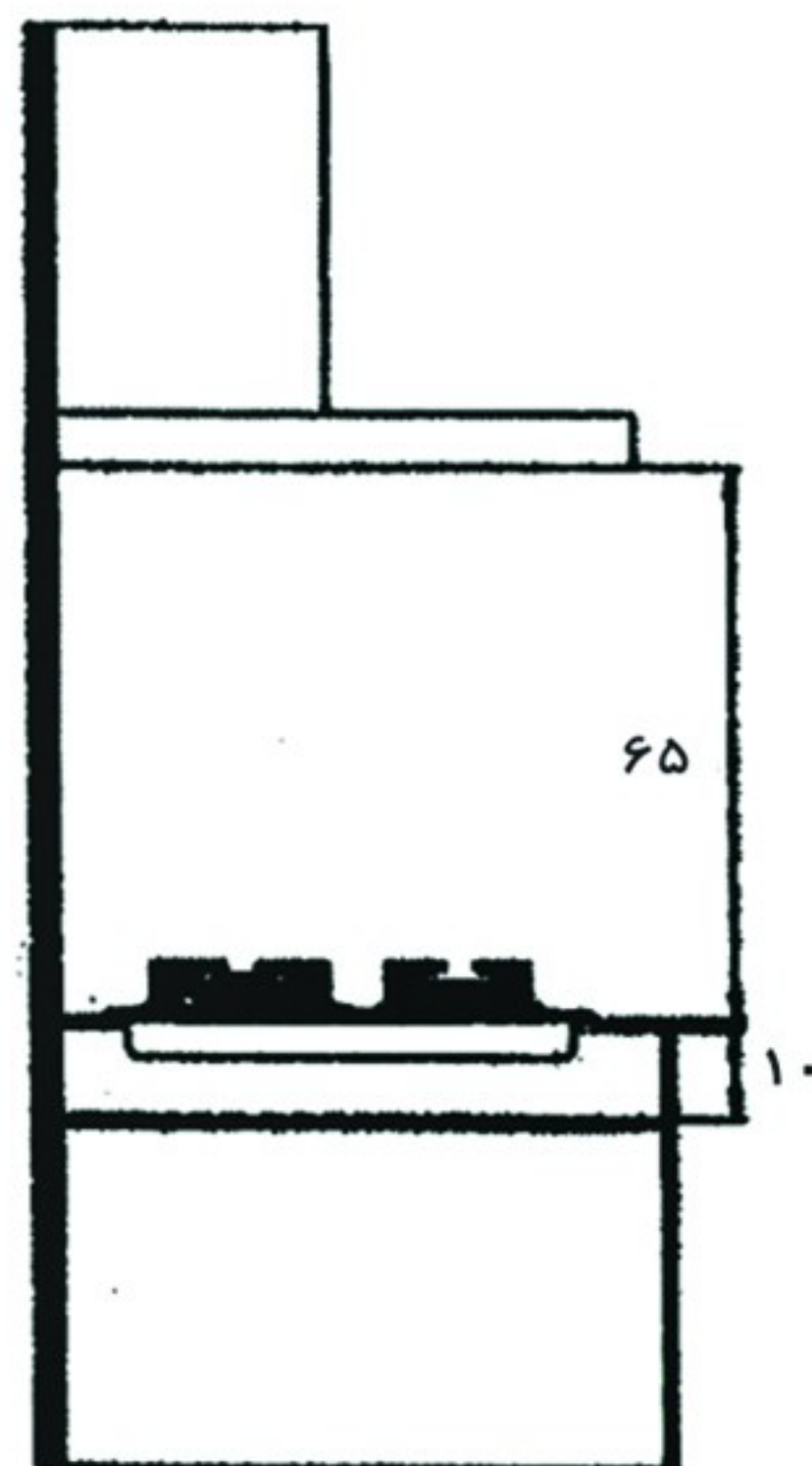
هرگز از رگلاتورهای غیر استاندارد و فشار قوی برای نصب اجاق گاز صفحه ای استفاده ننمایید.

نصب اجاق گاز:

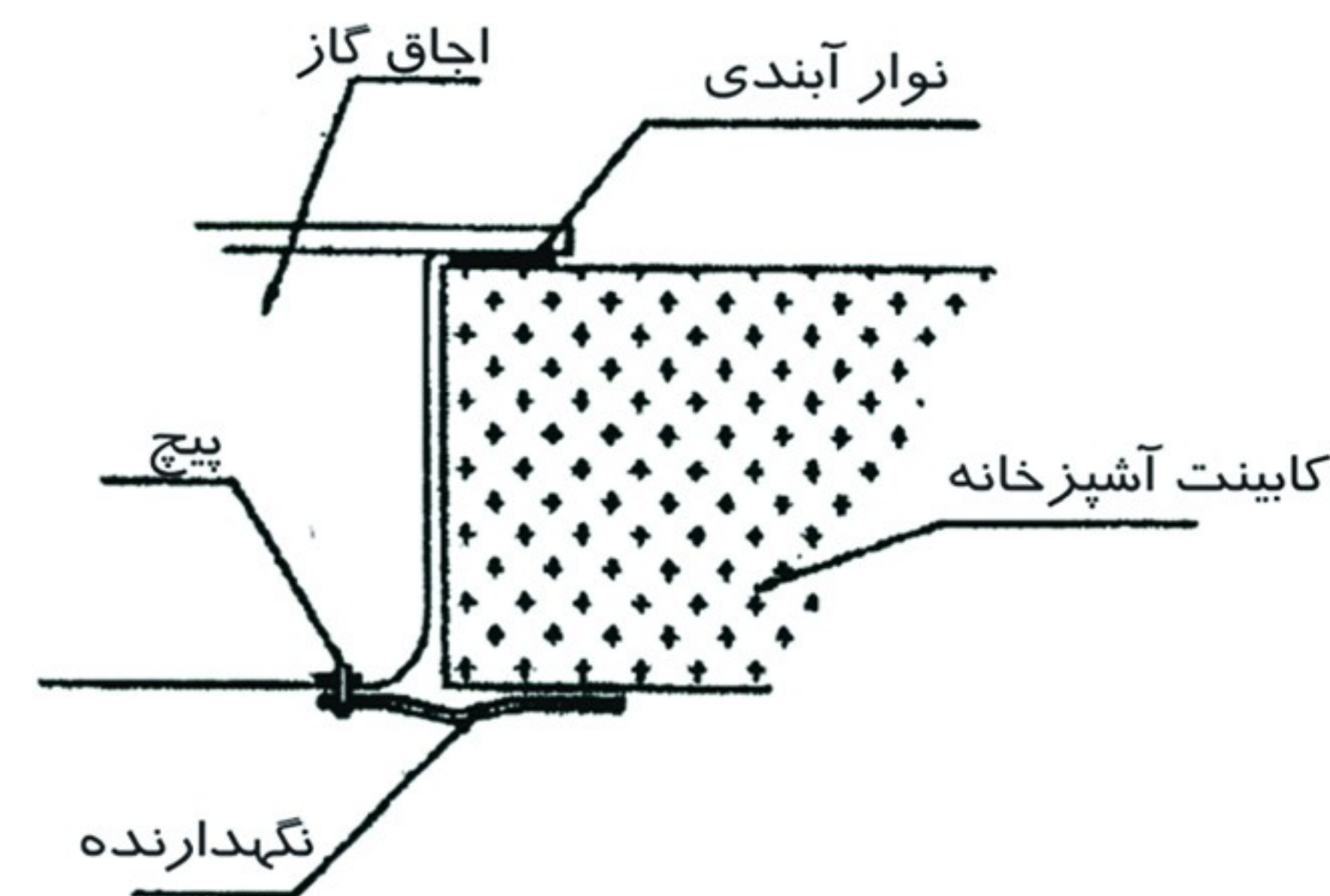
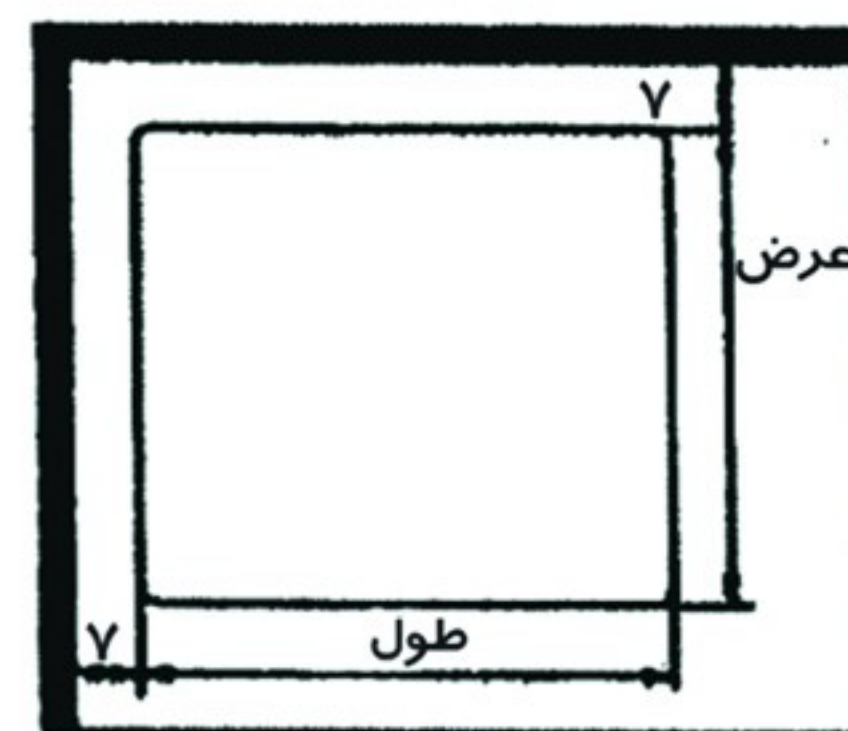
ابعاد اجاق گاز و محل قرار گیری آن:

قبل از نصب دستگاه باید ابعاد اجاق گاز و محل قرارگیری آن در کابینت بررسی کرده و سپس با در نظر گرفتن حداقل های مشخص شده در شکل ۱ و مطابق الگوی برش موجود در بسته بندی، کابینت برش داده شود.

قسمت هایی که در مجاورت اجاق گاز قرار می گیرند باید از مواد غیر قابل اشتعال و مقاوم به گرما ساخته شده باشند. لازم است در محل نصب اجاق گاز تهویه مناسب وجود داشته باشد. همچنین هنگام استفاده مداوم از دستگاه، تهویه اضافی مانند باز کردن پنجره و یا استفاده از هود باید وجود داشته باشد.



شکل ۱



شکل ۲

طریقه نصب اجاق گاز:

جهت نصب اجاق گاز به ترتیب زیر عمل نمایید:

ابتدا درب کارتن را باز کرده و فوم حاوی سر شعله، شبکه چدنی و غیره را از بسته بندی خارج نمایید. سلفون شیشه ای روی صفحه ی اجاق گاز جدا شود. نوار آبندی مخصوص را زیر لبه های صفحه اجاق گاز به گونه ای بچسبانید که دو سر نوار روی هم قرار نگیرد و ایجاد برآمدگی نکند.

اجاق گاز را در محل برش داده شده روی کابینت گذاشته، به طوری که کاملاً درون کابینت قرارگیرد. نگهدارنده را مطابق شکل ۲ در محل خود در چهارگوشه اجاق گاز بسته و طرف دیگر را زیر کابینت قرار می دهیم و آنقدر پیچ را سفت می کنیم تا اجاق گاز در جای خود محکم شود.

اتصالات گازی:

طول شیلنگ مصرفی نباید از ۲ متر تجاوز کند و از عبور دادن آن از قسمت های متحرک کابینت (مانند کشوها) و یا قسمت هایی که احتمال انسداد شیلنگ در آنجا وجود دارد، جدا خودداری کنید.

پس از اتمام نصب اتصالات گازی با کف صابون، اتصالات بررسی شود تا نشت گاز وجود نداشته باشد و به هیچ عنوان از شعله استفاده نکنید.
هرگونه مداخله در نصب، تنظیم و یا تبدیل به انواع دیگر گاز مصرفی باید توسط سرویسکار شرکت انجام پذیرد.

آشنایی با اجاق گاز:

همیشه ظرف را در مرکز شعله قرار دهید. ظرفی را انتخاب کنید که بزرگی قطر کف آن با سرشعله مورد نظر متناسب باشد. وقتی مایع درون ظرف به جوش آمد، مقدار شعله را کم کنید و روی ظرف را با درپوش مناسب بپوشانید.

ولوم های کنترل شعله :

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

شستشو و نگهداری:

جهت شستشوی اجاق گاز قبل از هرکاری، برق دستگاه را قطع نمایید و از سرد بودن آن اطمینان حاصل فرمایید.

قطر ظروف آشپزی

استفاده از ظروف مناسب از نظر اندازه به صورتی که شعله مشعل از اطراف آن زبانه نکشد علاوه بر استفاده بهتر از اجاق گاز باعث کاهش مصرف گاز نیز می گردد به همین منظور در جدول زیر اندازه ظروف مناسب با هر مشعل به صورت تقریبی مشخص شده است

مشعل	حداقل و حداکثر (به سانتی متر)
پلوپز	۲۴-۲۶
بزرگ	۲۰-۲۴
متوسط	۱۵-۲۰
قهوه جوش	۱۲-۱۴

سرشعله 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 کافیسست ولوم کنترل شعله موردنظر را فشار داده و آنرا در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید. عمل فشار دادن را به مدت ۵ 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 مدت طولانی تری در حالت

حداکثر شعله نگهدارید.

در صورتیکه فندک ها کثیف شده باشند عمل جرقه زدن به خوبی انجام نمی گیرد، برای این منظور همواره آنها را بایک برس کوچک غیرفلزی تمیز نمائید همچنین دقت کنید که فندک ها در معرض فشار یا ضربه شدید قرار نگیرد.

مابین وضعیت حداکثر و حداقل وضعیت های حد وسط نیز پیش بینی شده است . جهت کم کردن شعله ولوم کنترل را به سمت راست بچرخانید تا در وضعیت حد وسط قرار گیرد. (شکل ۳)

شبکه های چدنی:

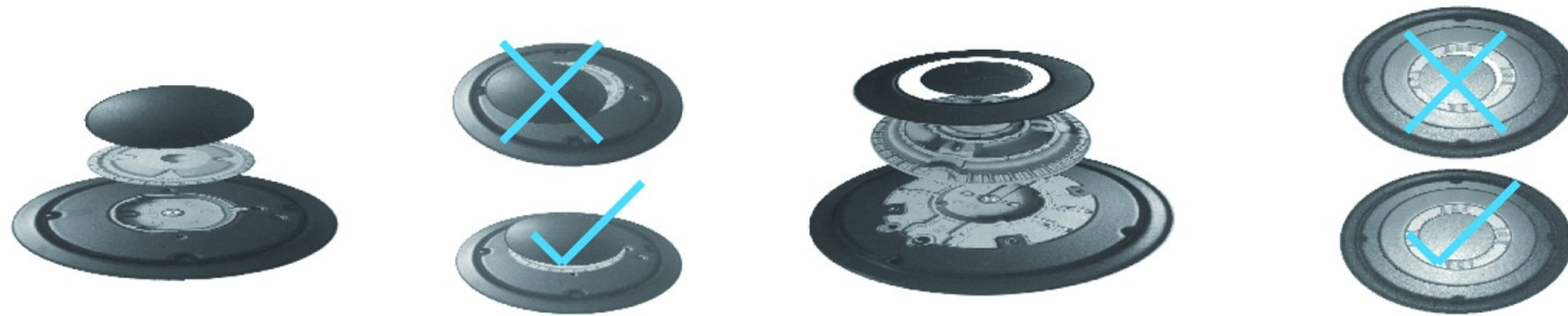
از یک اسفنج به همراه آب و صابون برای تمیز کردن شبکه های چدنی استفاده کنید. برای تمیز کردن آنها هرگز از مواد ساینده و یا ابزار های برنده

استفاده نکنید.



سر شعله ها :

برای تمیز نگه داشتن سرشعله ها باید مرتباً آنها را در آب و صابون غوطه ور ساخت و بایک برس غیرفلزی، سرشعله ها را تمیز کرده تا سوراخ ها و شیارها از جرم پاک شوند تا شعله بطور مناسب بسوزد. سرشعله ها را قبل از جازدن کاملاً خشک نمائید و هنگام جازدن آنها مطمئن شوید که در محل صحیح قرار گرفته باشند، چون در غیر اینصورت امکان ایجاد صدمات جبران ناپذیری می باشد. (شکل ۳)



صفحه رو:

برای تمیز کردن صفحه رو از یک اسفنج و آب و صابون استفاده کنید. این کار را هنگامیکه دستگاه کاملاً سرد است انجام دهید. هرگز از مواد پاک کننده و یا ساینده و همچنین اشیاء تیز مانند سیم ظرفشویی، چاقو و غیره برای تمیز کردن صفحه رو استفاده نکنید.

تغییر کاربری نوع گاز:

برای تغییر ژیگلور به ترتیب زیر عمل نمائید:
- شبکه های محافظ، سرپوش ها و سرشعله ها را بردارید.

- ژيگلورهای واقع در انتهای هر سرشعله را با آچار مخصوص باز کنید.
- ژيگلورهای متناسب جدید را روی سرشعله نصب کنید و آنرا کاملاً محکم کنید تا هیچگونه نشتی نداشته باشند. برای انتخاب ژيگلور مناسب برای هر مشعل حتماً به مشخصات ذکر شده در جدول ۵ دقت نمایید. (شکل ۵)
- بعد از اتمام مراحل فوق سرشعله ها و شبکه های محافظ را مجدداً سر جای خود بگذارید.
- حال دوباره اجاق گاز را به منبع گاز و منبع الکتریکی وصل نمایید.



شکل ۵

جدول ۵

مشعل	گاز مصرفی	فشار گاز mbar	قطر ژيگلور ۱۰/۱ mm
پلوپز	LPG NATURAL	۲۸-۳۰ ۲۰	۹۰ ۱۳۵
بزرگ	LPG NATURAL	۲۸-۳۰ ۲۰	۸۰ ۱۲۰
متوسط	LPG NATURAL	۲۸-۳۰ ۲۰	۷۰ ۱۰۰
قهوه جوش	LPG NATURAL	۲۸-۳۰ ۲۰	۶۰ ۹۰

مراحل تبدیل به انواع گاز مصرفی دیگر:

توجه : قبل از شروع به تبدیل دستگاه را از منبع گاز و برق قطع نمائید.

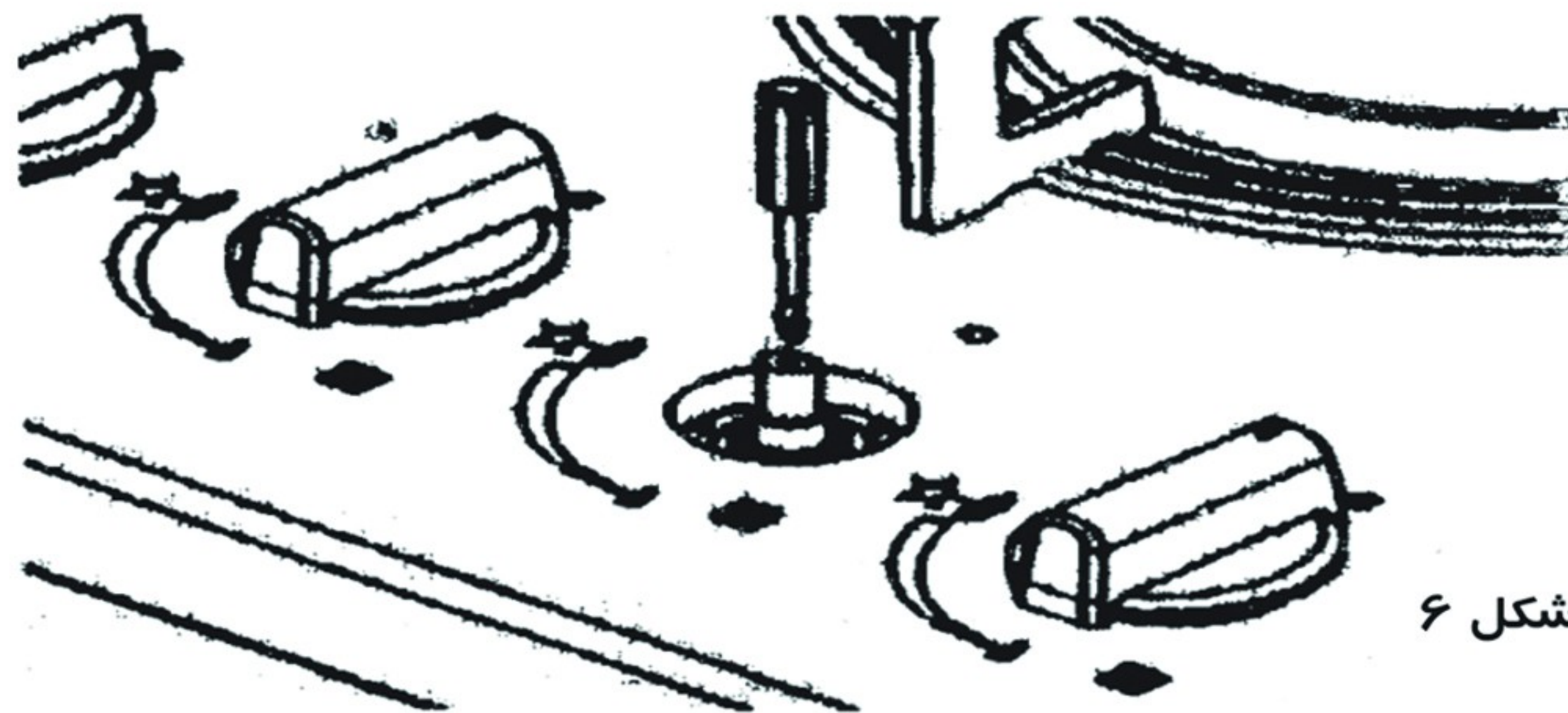
اجاق گاز شما جهت کار با نوع گازی که در برچسب مشخصات گاز ذکر گردیده است تنظیم شده است. برای تبدیل به انواع دیگر گاز مراحل زیر را انجام دهید.

تنظیم حداقل شعله:

- ولوم کنترل شعله را در وضعیت حداقل قرار دهید.

- ولوم را از روی شیر جدا کنید.

حالا طبق شکل ۶، با باز و بسته کردن پیچ تنظیم مشخص شده، حداقل شعله را تنظیم نمائید. لازم به ذکر است با سفت کردن پیچ، شعله کم و با باز کردن پیچ، شعله زیاد می شود.



شکل ۶

نکات ایمنی:

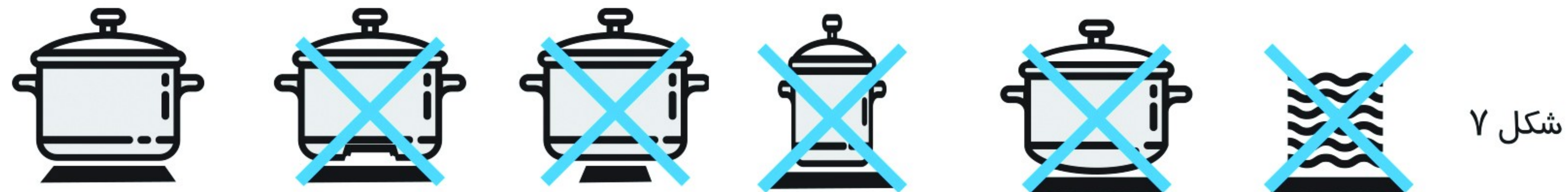
- از کشیدن ظروف روی سطح اجاق گاز و صفحه رو خود داری نمائید، زیرا این عمل باعث خراشیدگی سطح آن می گردد.
- از تکیه دادن یا ایستادن روی اجاق گاز خود داری نمائید.
- اتصال به منبع الکتریکی و گاز باید توسط فردی با صلاحیت انجام گردد. داشتن اتصال به زمین اجباری است و در صورت وقوع حادثه به دلیل عدم اتصال و یا اتصال نادرست سیم اتصال به زمین این شرکت هیچگونه مسئولیتی را برعهده نخواهد گرفت.
- سطوح وسایل پخت و پز در هنگام کار به شدت گرم می شوند، همواره کودکان را از آنها دور نگهدارید.
- سیم های الکتریکی دستگاه نباید با قسمت هایی از اجاق گاز که گرم می شوند در تماس باشند.

در صورت استشمام بوی گاز موارد زیر را رعایت فرمائید.

- پنجره ها را باز نمائید.
- از روشن نمودن کبریت و فندک و دست زدن به کلید های برق خودداری کنید.
- شیر سیلندر گاز یا شیر اصلی گاز را فوراً ببندید.
- برق را از خارج از محل نشت گاز قطع نمائید.

- با یک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت نمائید.
- شرکت ملی گاز ایران و خدمات پس از فروش را مطلع نمائید.
- این وسیله تنها برای آشپزی مورد استفاده قرار می گیرد لذا هرگز از آن به عنوان منبع گرمایی (ایجاد گرما) استفاده نکنید.
- چنانچه یکی از ولوم های کنترل سفت گردید، آن را فشار ندهید و فوراً با سرویسکار شرکت تماس بگیرید.
- در زمانیکه سرپوش ها و سرشعله ها به طور صحیح در جای خود قرار نگرفته اند اقدام به روشن کردن مشعل ننمائید.
- در هنگام قطع برق می توان از کبریت و یا فندک برای روشن نمودن گاز استفاده نمود.
- در صورتیکه غذا سر برود، فوراً روی سرپوش و شعله ها را بعد از خنک شدن تمیز نمائید.
- اجازه ندهید سرکه، قهوه، شیر، آب لیمو و آب گوجه به مدت زیادی بر روی سطوح لعاب شده باقی بماند و از بخارب آب برای تمیز کردن اجاق گاز استفاده نکنید.
- از ریختن مایعات سرد روی سر شعله ها و یا شبکه های محافظ حین استفاده و یا هنگامی که اجاق گاز تازه خاموش شده است و هنوز داغ هستند، خودداری کنید.

- از ظروفی که سطح آنها ناصاف و تغییر شکل یافته است، استفاده نکنید زیرا این ظروف ناپایدار بوده و ممکن است واژگون گردند. (شکل ۷)



- از قرار دادن ظروف در غیر مرکز مشعل پرهیز نمائید و همچنین از قرار دادن ظروف خیلی بزرگتر و یا کوچکتر از شعله گاز خودداری نمائید.

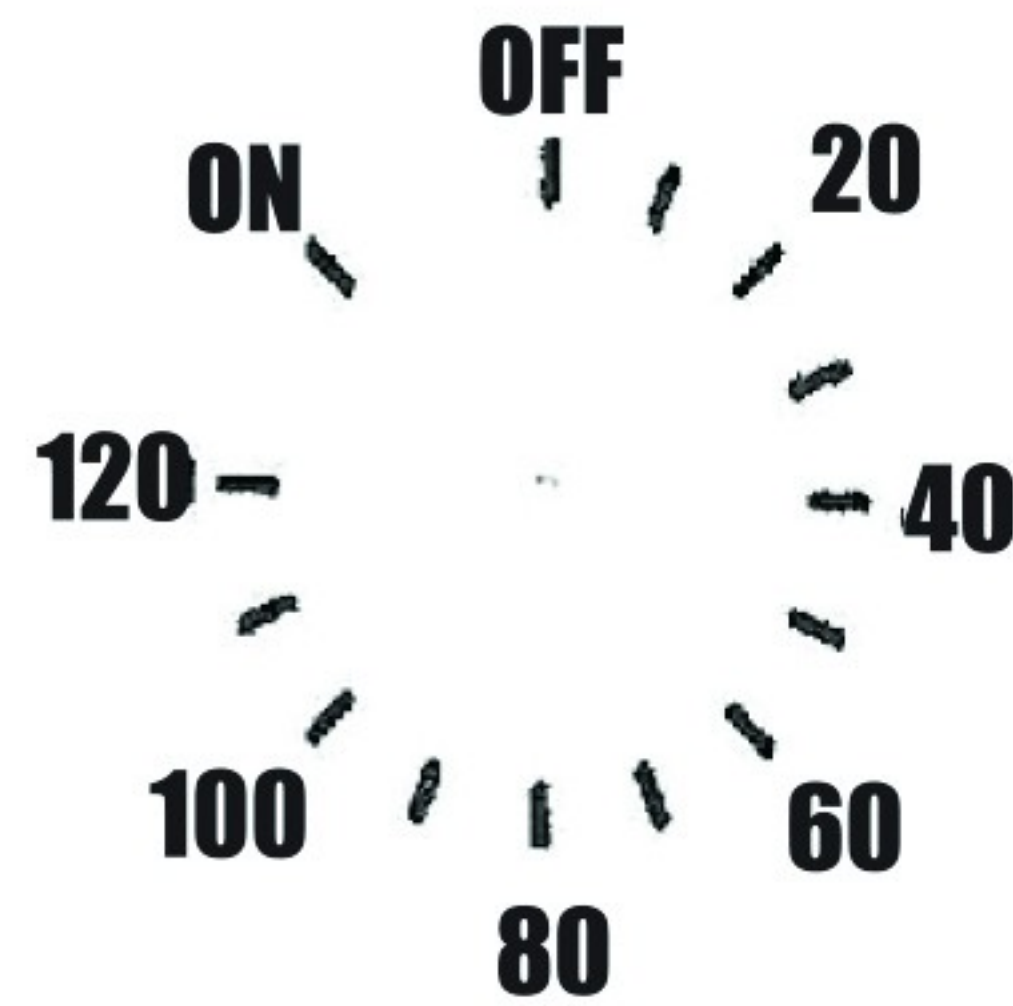
- لطفا شیشه گاز را پس از استفاده تمیز نمائید.

- از قرار دادن یا ضربه زدن با وزنه سنگین روی شیشه جدا خودداری نمائید.

شعله زماندار:

شعله زماندار، بوسیله تایمری که روی اجاق گاز تعبیه شده است تنظیم میشود. این تایمر دارای سه نوع عملکرد بوده، که طبق موارد چاپ

شده (شکل ۸)، می توان عملکرد مورد نظر را انتخاب نمود.



شکل ۸

تایمر شعله زماندار: حالت OFF :

زمانیکه نشان ولوم در جهت علامت OFF قرار گرفته باشد، تایمر در حالت خاموش بوده و حتی پس از روشن کردن، شعله ثابت نمی ماند.

حالت ON:

جهت تنظیم روی این حالت کافی است ولوم تایمر در خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده تا نشان ولوم در جهت علامت ON قرار گیرد. در این حالت شعله مانند مابقی شعله ها بوده و از حالت زماندار خارج شده و به صورت دستی روشن و خاموش می شود.

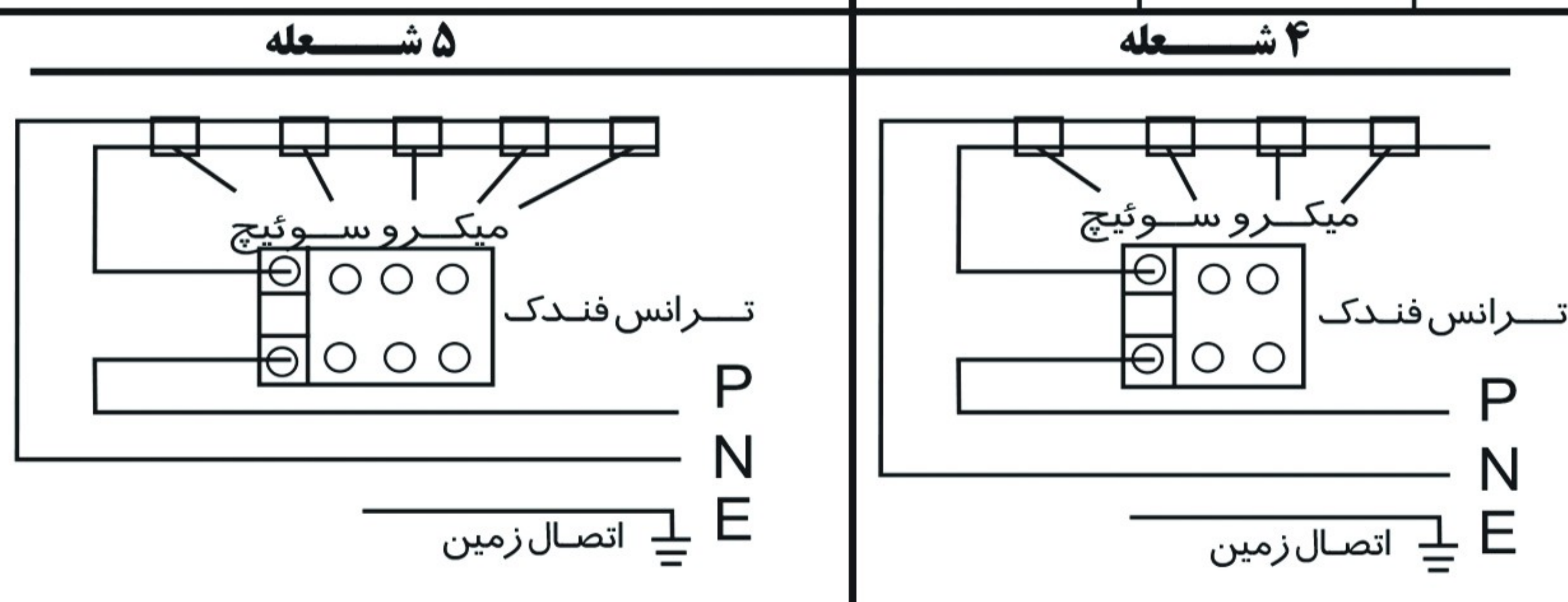
حالت زماندار:

جهت تنظیم روی این حالت کافی است ولوم تایمر را در جهت عقربه های ساعت تا انتها چرخانده و سپس در خلاف جهت برگردانده شود تا نشان ولوم در جهت زمان مورد نظر جهت خاموش شدن شعله، قرار گیرد. در این صورت پس از روشن کردن، بعد از گذشت زمان تنظیم شده، شعله به صورت خود کار خاموش می شود.

نقشه سیم کشی اجاق گاز

نقشه سیم کشی
اجاق گاز صفحه مشعل مستقل توکار

ولتاژ تغذیه	SUPPLY VOLTAGE	۲۲۰ - ۲۵۰ V
جریان	AMPERAG	۰/۵ A
فرکانس	FREQUENCY	۵۰/۶۰ HZ



جدول ظرفیت حرارتی بر حسب کیلو وات در ساعت

ظرفیت حرارتی	مشعل
۲/۶ - ۳/۲	پلوپز
۲ - ۲/۳	بزرگ
۱/۵ - ۱/۸	متوسط
۱ - ۱/۲	قهوه جوش