

فهرست مندرجات

نکات ایمنی	صفحه ۱
نصب اجاق گاز	صفحه ۴
وضعیت نصب	صفحه ۶
ابعاد کادر صفحه	صفحه ۷
نشانه‌گرها	صفحه ۹
روشن کردن شعله‌ها	صفحه ۱۰
وضعیت سر شعله‌ها	صفحه ۱۴
قطرهای ظروف توصیه شده	صفحه ۱۶
محل استقرار ظروف	صفحه ۱۷
شستشو و نگهداری	صفحه ۱۸
تبدیل گاز مصرفی و تغییر ژینگلور	صفحه ۱۹
جدول ژینگلور	صفحه ۲۰
رفع اشکالات	صفحه ۲۱
ثبت عملیات انجام شده توسط سرویسکار	صفحه ۲۳

بنام خدا

مشتری گرامی:

ازاینکه یکی از محصولات آشپزخانه مدرن HADSON را با اطمینان کامل انتخاب نموده اید سپاسگزاریم.

اجاق گازهای صفحه ای هادسون با طراحی زیبا، ایمنی بسیار بالا و کارآیی فوق العاده با همکاری یکی از بزرگترین شرکت های اروپایی طراحی و تولید و از لحاظ ایمنی و عملکرد مورد تأیید موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می باشد، همچنین به شما اطمینان میدهیم که این محصول قادر به برآوردن کلیه نیاز های شما از اجاق گاز صفحه ای بوده و قابل رقابت با تمام محصولات مشابه خارجی می باشد.

لذا خواهشمندیم برای استفاده بهتر و ایمن تر از این اجاق گاز قبل از اقدام به نصب، نکات مندرج در این دفترچه راهنما را که حاوی مطلب مهمی از نظر ایمنی و دستور العمل استفاده می باشد مطالعه فرمائید.

(توصیه عمومی در زمان بروز نشت گاز)

در صورت استشمام بوی گاز موارد زیر را رعایت کنید:

- ۱- پنجره ها را باز کنید.
- ۲- از روشن نمودن کبریت یا فندک و دست زدن به کلیدهای برق جدا خودداری کنید.
- ۳- شیر سیلندر گاز یا شیر گاز اصلی را فوراً ببندید.
- ۴- برق را از محلی مانند (کنتور) که خارج از محل نشت گاز باشد قطع کنید.
- ۵- با یک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت کنید.
- ۶- شرکت ملی گاز ایران و خدمات پس از فروش را جهت مرتفع کردن عیب نشت مطلع فرمائید.

نکات ایمنی قبل از نصب و استفاده از اجاق گاز

- ۱- برای نصب و راه اندازی این محصول حتما از سرویسکار مجاز شرکت صنعتی هادسون استفاده نمایید.
- ۲- قبل از اقدام به استفاده از اجاق گاز دفترچه راهنما را جهت استفاده صحیح و ایمن به دقت مطالعه فرمائید.
- ۳- بابت اندازه های نصب و برش به برجسب روی کارتن توجه نمایید.
- ۴- این محصول در هنگام تولید در کارخانه با فشار مجاز و استاندارد گاز طبیعی (شهری) تنظیم گردیده ولی جهت تنظیم مجدد و تطبیق با فشار گاز محل نصب از سرویسکار مجاز شرکت استفاده نمایید.
- ۵- تهویه مناسب محل نصب این اجاق گاز دارای اهمیت فوق العاده می باشد.
- ۶- قرار گرفتن این اجاق گاز در مجاورت جریان شدید هوا امکان خاموش شدن شعله ها را به همراه خواهد داشت، لذا مطمئن شوید که محل نصب دارای جریان شدید هوا نمی باشد.
- ۷- چون این محصول در کارخانه بطور دقیق تنظیم گردیده، خواهشمند است در صورت نیاز به هر گونه تنظیم حتما از سرویسکار مجاز شرکت کمک بگیرید.
- ۸- از نصب و راه اندازی وسیله معیوب یا آسیب دیده جدا خودداری فرمائید و در صورت مشاهده سریعاً مراتب را با خدمات پس از فروش در میان بگذارید.
- ۹- در زمان پخت و پز سطح اجاق شما و همچنین وسایل روی آن گرم می شود، لطفاً از لمس کردن سطح و وسایل روی اجاق خودداری فرمائید.
- ۱۰- مراقب باشید تا کودکان در زمان پخت و پز به اجاق گاز نزدیک نشوند و از این اجاق بعنوان یک وسیله بازی استفاده نکنند.
- ۱۱- این اجاق گاز فقط به منظور پخت و پز طراحی و تولید گردیده، لذا از آن بعنوان یک وسیله گرمایشی استفاده نفرمائید.
- ۱۲- چربی و روغن داغ قابلیت اشتعال دارند، بنابراین غذاهایی مانند چیپس و ... که در آنها از روغن داغ یا چربی داغ استفاده می شود باید تا انتهای پخت دائماً تحت کنترل باشند.

۱۳- پاشش آب روی روغن یا چربی موجب پرش آن روی شعله در زمان پخت می‌شود و قابل اشتعال است در صورت بروز چنین مشکلی و شعله ور شدن اجاق گاز جریان گاز را قطع و با یک پارچه خیس شعله را مهار کنید.

۱۴- در هنگام برخورد با مشکلاتی که موجب عدم ایمنی می‌شود (مانند شعله ور شدن در زمان پاشش روغن و...) حتما جریان گاز و برق دستگاه را قطع کرده و با سرویسکار مجاز شرکت تماس بگیرید.

۱۵- هرگز از ظروف ناصاف جهت پخت و پز استفاده ننمائید زیرا امکان واژگون شدن این نوع ظروف در زمان پخت و پز وجود دارد.

۱۶- در صورت مشاهده مشکل در یکی از شیرهای گاز وسیله مورد استفاده هرگز به آن فشار وارد نکرده و فوراً با خدمات پس از فروش تماس بگیرید تا شیر معیوب را اصلاح یا تعویض نمایند.

۱۷- هرگز از رگلاتورهای فشار قوی قابل تنظیم و رگلاتورهای غیر استاندارد در این اجاق استفاده نفرمائید.

۱۸- در صورتیکه توصیه‌های فوق در نصب و استفاده از اجاق گاز رعایت نگردد خدمات پس از فروش و شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال زیان و خسارات وارده نخواهد داشت.

نصب اجاق گاز (ابعاد و محل استقرار) :

قبل از نصب اجاق گاز صفحه ای باید ابعاد و محل استقرار آن روی صفحه کابینت بررسی گردد تا برش و تخلیه انجام شده روی کابینت طبق اندازه و نقشه های داده شده (بر اساس مدل) طبق برجسب راهنمای روی کارتن باشد.

بر اساس استاندارد ملی ایران هرگونه وسایل گاز سوز در زمان نصب باید فاصله های مجاز با دیواره های آشپزخانه و کابینت را داشته باشد ، قسمتهائی که در مجاورت اجاق گاز قرار می گیرند باید از مواد غیر قابل اشتعال و یا از مواد مقاوم به گرما و حرارت ساخته شده باشند. همچنین محلی که اجاق گاز نصب می شود باید دارای تهویه مناسب مانند هود، هواکش و یا در استفاده طولانی مدت امکان دسترسی به گردش هوای اضافی مانند پنجره را دارا باشد.

طریقه نصب اجاق گاز :

ابتدا نوار چسب اسفنجی مخصوص را که در بسته بندی تعبیه شده به دقت دور اجاق گاز (از زیر) بچسبانید به طوری که دوسر نوار چسب روی هم قرار نگرفته و موجب برآمدگی نگردد. سپس اجاق را در محل خود قرار داده و با فشار اندک دست وضعیت کاملاً افقی را به اجاق گاز بدهید سپس بست های فلزی را با پیچ های مربوطه از زیر اجاق به صفحه روی کابینت بسته و آن را محکم کنید. سپس سرشعله ها و شبکه های چدنی (سپری ها) را در محل خود قرار دهید.

اتصال گاز و برق حتما باید توسط تکنسین مجاز شرکت انجام گیرد.
حداکثر اندازه طول شلنگ متصل به چوپوقی، ۱۲۰ سانتیمتر می باشد.

دقت فرمائید هنگام نصب اجاق سر شلنگی و اتصالات انتهایی لوله گاز نباید از وضعیت موجود خود چرخانده شود، همچنین از عبور دادن شیلنگ گاز از محل هایی که موجب تا شدن و انسداد شیلنگ می شوند خودداری فرمائید.

نصب اتصالات فیزیکی و سیم ارت حتما باید توسط تکنسین مجاز شرکت انجام گیرد.

توجه:

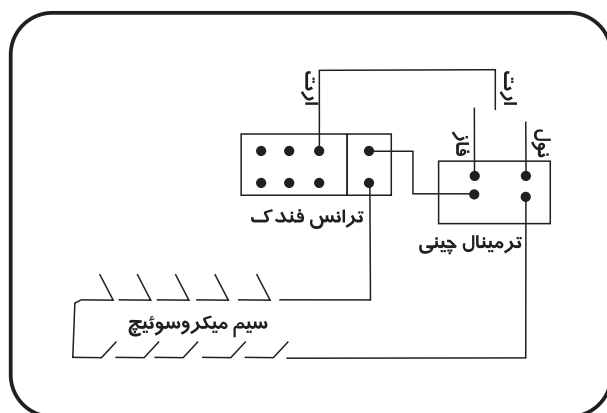
(فشار گاز و ولتاژ برق حتماً مطابق با مشخصات اجاق گاز باشد)

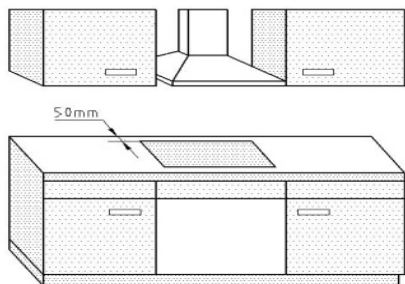
۱- پیش از نصب، اطمینان حاصل نمائید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله، با آن سازگار می باشد.

۲- شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (یا پلاک مشخصات) آورده شده است.

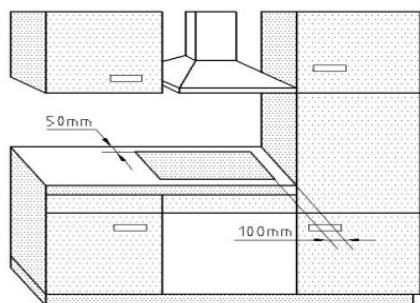
۳- این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید مطابق مقررات جاری نصب گردد، در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود.

نقشه مدار برق اجاق گاز

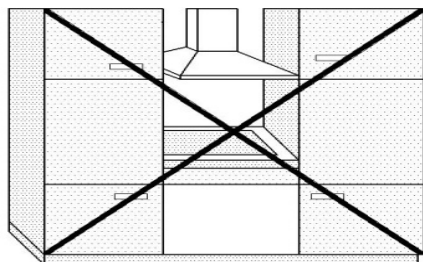




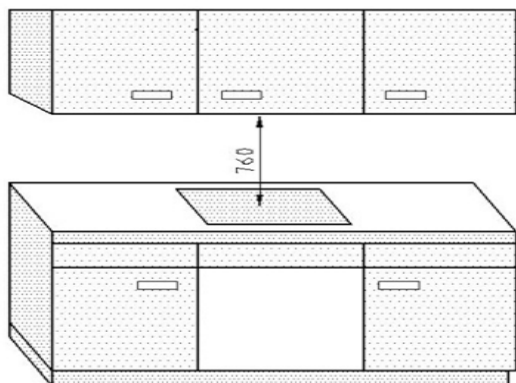
شکل روبرو مناسب ترین وضعیت جهت نصب اجاق گاز صفحه ای بر روی کابینت می باشد. به طوریکه فاصله از پشت باید معادل ۵۰ میلیمتر یا ۵ سانتیمتر باشد.



در صورتیکه مجبور به نصب اجاق گاز صفحه ای مطابق وضعیت روبرو باشید حتما باید اندازه ۵۰ میلیمتر یا ۵ سانتی متر از پشت و ۱۰۰ میلیمتر یا ۱۰ سانتیمتر از طرفی که کابینت بسته می باشد رعایت گردد.

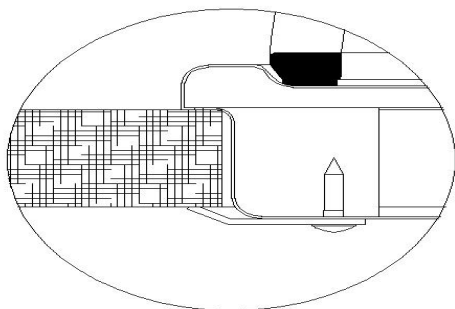


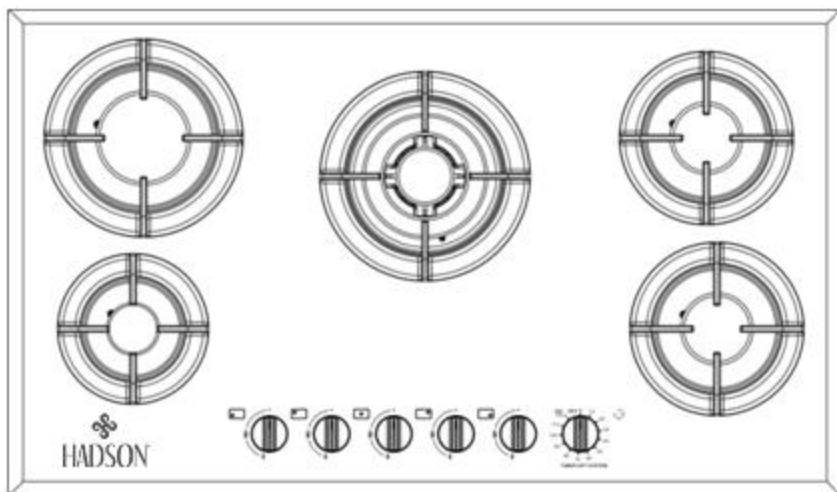
نصب اجاق گاز صفحه ای مطابق این شکل به هیچ عنوان توصیه نمی گردد.



مطابق شکل روبرو رعایت حد اقل
اندازه مجاز از روی اجاق گاز صفحه
ای تا محل نصب کابینت بالا که
۷۶۰ میلیمتر یا ۷۶ سانتیمتر است
الزامی می باشد.

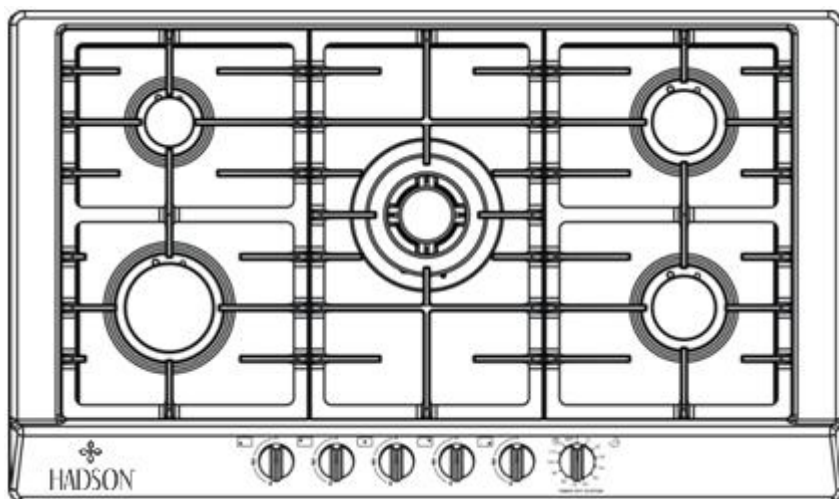
در شکل روبرو اتصال بست نگهدارنده اجاق گاز
صفحه ای از زیر به صفحه روئی کابینت را نشان
میدهد.

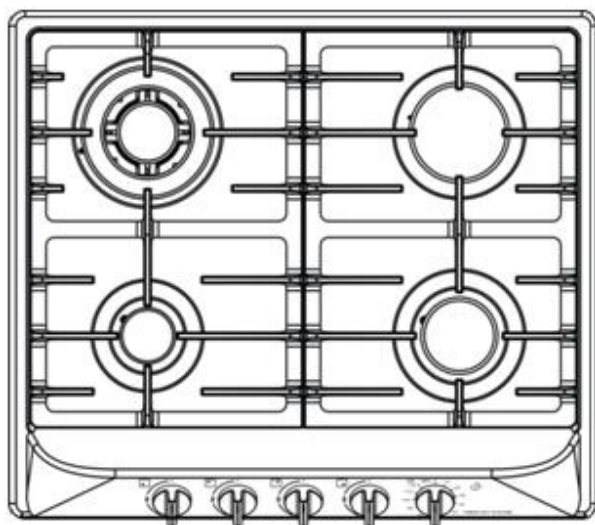




نشاتگرها از راست به چپ

- | | |
|--------------|-------------------|
| ۴-شعله پلوپز | ۱- تایمر زمان دار |
| ۵-شعله بزرگ | ۲- شعله متوسط |
| ۶-شعله کوچک | ۳- شعله متوسط |





نشانگرها از راست به چپ

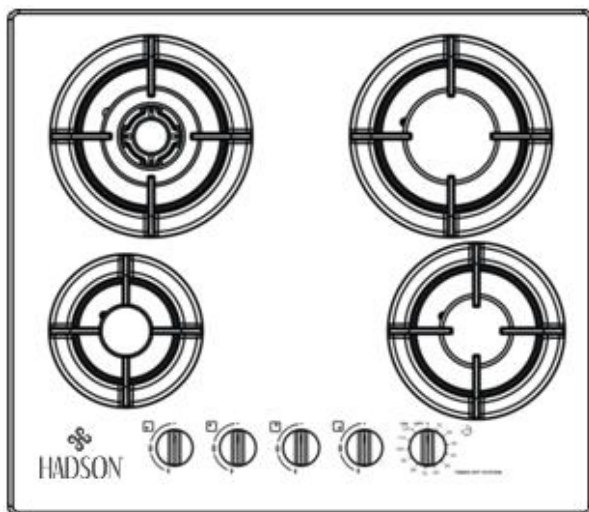
۳- شعله متوسط

۱- تایمر زمان دار

۴- شعله پلوپز

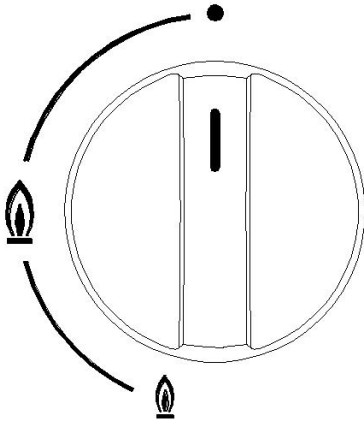
۲- شعله بزرگ

۵- شعله کوچک



روشن و خاموش کردن شعله ها: دستورالعمل استفاده و نگهداری

دستگیره گاز شعله مورد نظر را به سمت پایین فشار داده و آن را به سمت چپ (خلاف جهت گردش عقربه های ساعت) بچرخانید و برای چند ثانیه پس از مشاهده شعله (۵ ثانیه) در این وضعیت نگهداشته و سپس آن را رها کرده و در وضعیت دلخواه (شعله حداکثر یا حداقل) قرار دهید.




در صورتیکه به هر علت شعله مورد نظر روشن نشد این عمل را مجدداً تکرار نمایید.

تمامی شعله های اجاق گاز صفحه ای شما در این مدل مجهز به جرقه زن اتوماتیک می باشد که با فشار دادن دسته شیر مورد نظر جرقه زن فعال و شعله مورد نظر را روشن میکند.

در صورتیکه با این عمل شعله روشن نشد احتمال کثیف بودن نوک الکتروود جرقه زن (بر اثر غبار و آلودگی) وجود دارد که می توانید با برداشتن درپوش لعابی و کلاهک آلومینیومی شعله مورد نظر نوک الکتروود جرقه زن را با یک برس غیر فلزی نرم تمیز کنید.

در صورتیکه پس از تمیز کردن الکتروود جرقه زن مجدداً سیستم جرقه زن فعال نشد با خدمات پس از فروش جهت رفع عیب تماس حاصل فرمائید.

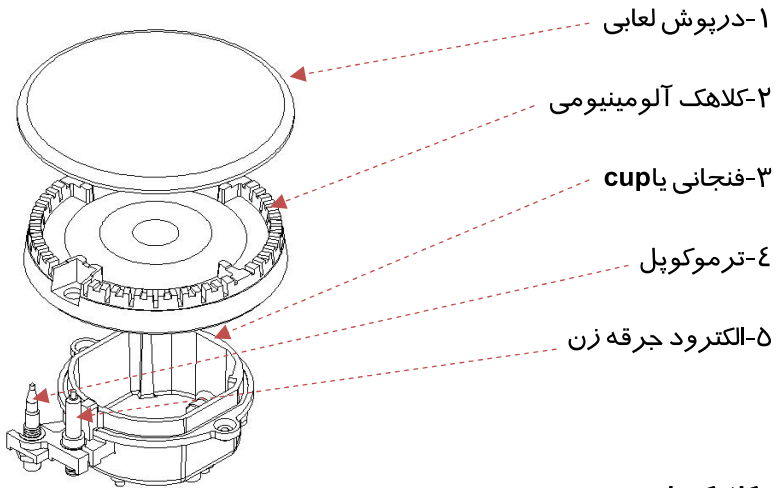
در زمان قطعی برق شهر میتوانید شعله دلخواه خود را با فندک یا کبریت روشن نمائید. در تمامی شعله هابرای استفاده حداقل شعله دستگیره شعله مورد نظر را به آرامی تا انتهای سمت چپ (در خلاف گردش عقربه های ساعت) بگردانید تا خط دستگیره شعله روی نشانگر کوچک قرار گیرد.

برای خاموش کردن شعله مورد نظر دستگیره را به سمت راست (موافق گردش عقربه های ساعت) بگردانید تا نشانگر دستگیره روی  قرار گیرد.

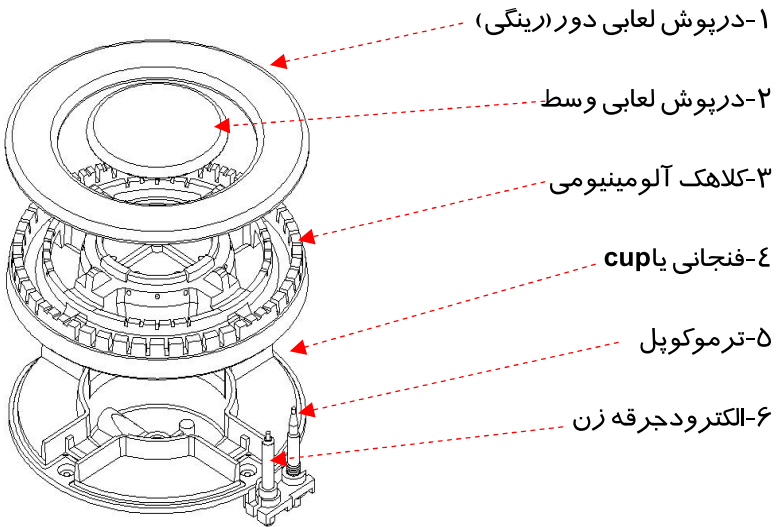
اگر اجاق گاز صفحه ای شما از مدل هایی است که مجهز به تایمر قطع کن زمان دار می باشد جهت استفاده از شعله هایی که به سیستم تایمر وصل می باشند به طریق زیر عمل نمائید:

- برای استفاده از شعله زماندار به صورت معمولی و بدون تایمر ابتدا ولوم شعله را روی ON گذاشته و در جهت "مخالف" عقربه های ساعت چرخانده فندک زده و شعله را روشن کنید.
- برای استفاده از شعله زماندار به صورتی که بخواهید از تایمر آن استفاده کنید ابتدا ولوم شعله زماندار را در جهت "موافق" عقربه های ساعت چرخانده و زمان مورد نظر را تنظیم کرده فندک زده و اجاق را روشن کنید. در این حالت وقتی زمان تنظیم شده به اتمام رسید جریان گاز شعله مورد نظر قطع و زنگ تایمر به صدا در خواهد آمد.

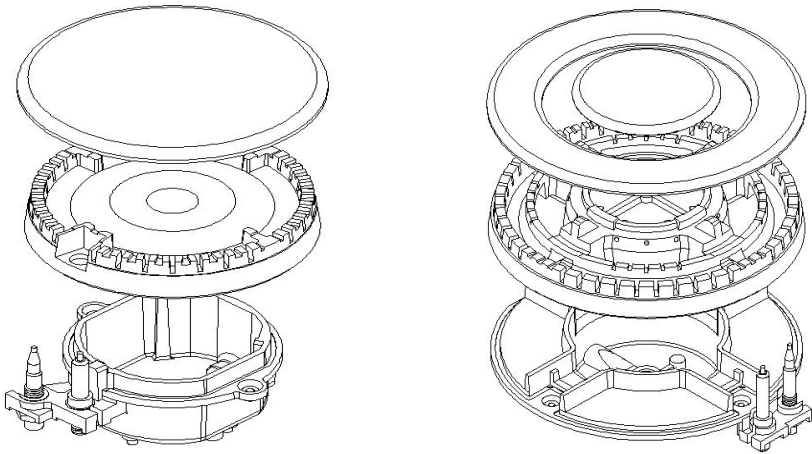
وضعیت سر شعله های کوچک - متوسط - بزرگ



وضعیت کلاهک پلوپز

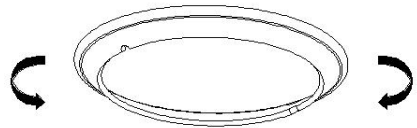


سر شعله و پلوپز ۸ شعله همراه قطعات:

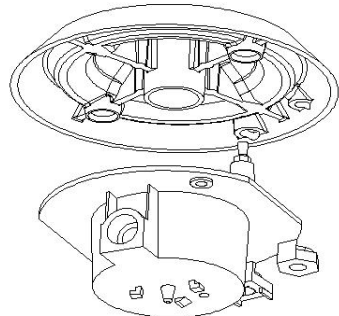


جدا کردن

۱- درپوش لعابی را ۱۰ الی ۱۵ درجه به سمت چپ یا راست گردانده تا از سر شعله آلومینیومی جدا شود.



۲- سر شعله آلومینیومی را از فنجان جدا کرده پس از نظافت و خشک کردن مجدداً جهت جا زدن دقت فرمائید که ترموکوپل و جرقه زن و حفره های ادرین های ۲ بطور صحیح جا سازی شوند پس از آن شیار درپوش لعابی را درپین ۲ جا زده و بین ۱۰ الی ۱۵ درجه به سمت چپ یا راست بگردانید.



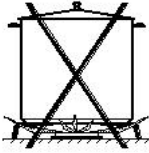
قطر توصیه شده ظروف پخت و پز مناسب برای هر شعله به سانتی متر

شعله	حداقل قطر ظرف	حداکثر قطر ظرف
شعله کوچک	۸cm	۱۲cm
متوسط	۱۴cm	۲۲cm
بزرگ	۱۸cm	۲۶cm
پلوپز	۲۲cm	۲۶cm

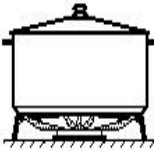
مهم:

توجه فرمائید در این اجاق گاز حتماً از قابلمه یا ظروفی که ته (کف) آنها صاف می باشد استفاده نمائید، در صورت استفاده از ظروفی با ته قر یا محدب و بروز هرگونه خطر یا مشکلات احتمالی، شرکت سازنده و خدمات پس از فروش هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

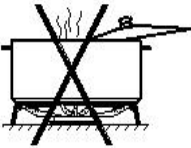
توصیه های مربوط به اندازه و استقرار ظروف پخت و پز:



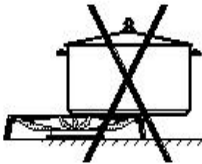
۱- هرگز از ظروف کوچک بر روی شعله های بزرگ استفاده نکنید چون شعله هیچگاه نباید از اطراف ظرف بالا بیاید.



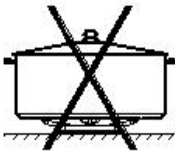
۲- همیشه از اندازه ظروف توصیه شده برای هر شعله در جدول استفاده نمائید بطوریکه شعله فقط به زیر ظرف تماس داشته و اطراف آنرا سیاه نکند و رنگ ظرف را تغییر ندهد.



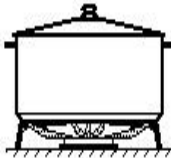
۳- هیچگاه از ظروف بدون درب یا ظروفی با درب نیمه باز در پخت و پز استفاده ننمائید چون این عمل باعث اتلاف انرژی و طولانی شدن زمان پخت میگردد.



۴- هیچگاه ظروف را یکطرفه روی شعله قرار ندهید چون امکان واژگون شدن ظرف وجود دارد همینطور از ظروف بزرگتر از حد مجاز در شعله هائی که نزدیک به دستگیره های کنترل گاز می باشند استفاده نکنید چون این عمل موجب گرم شدن دستگیره ها شده و خطرناک می باشد.



۵- هرگز ظرف را مستقیماً و بدون سپری روی شعله ها قرار ندهید.



۶- همیشه ظروف پخت و پز را در مرکز سپری روی شعله قرار دهید.

شستشو و نگهداری از اجاق گاز صفحه ای

-توجه کنید زمانیکه میخواهید اجاق گاز را نظافت کنید حتما باید سر شعله ها خاموش و اجاق گاز سرد باشد.

- هیچگاه از مواد ساینده، ابزار نوک تیز، سیم ظرفشویی، برس سیمی، چاقو و ... برای پاک کردن مواد غذایی بجا مانده روی سطح استیل، سپری ها و سر شعله ها استفاده نکنید.

-فقط زمانی که اجاق گاز سرد است از یک اسفنج آغشته به آب و صابون برای تمیز کردن صفحه رویه، سپری ها و سر شعله ها می توانید استفاده نمائید.

-حتماً به یاد داشته باشید که پس از شستشوی سر شعله با آب و صابون پس از خشک کردن کامل آنها بدقت قطعات سر شعله را در محل خود روی هم قرار دهید.

مراحل تبدیل گاز مصرفی اجاق گاز و تغییر ژیکلور:

به این نکته بسیار مهم دقت فرمائید که قبل از هرگونه تبدیل گاز مصرفی باید جریان گاز و برق قطع و حتما برای عمل تبدیل و تنظیم از تکنسین مجاز استفاده نمائید.

مراحل انجام کار:

۱- شبکه های چدنی ، درپوش سرشعله و سرشعله آلومینیومی را بردارید.

۲- ژیکلور هر سرشعله را که درفنجانی قرار دارد بوسیله آچار مخصوص نازل (آچاربکس شماره ۷) باز کنید.

۳- سپس ژیکلور متناسب با گاز مصرفی را از روی جدول ژیکلور و گاز مصرفی انتخاب و آن را در محل خود توسط آچار ذکر شده بدقت و محکم ببندید تا هیچگونه نشتی در اطراف ژیکلور نداشته باشد.

۵- پس از اتمام تعویض ژیکلور سر شعله آلومینیومی ، درپوش لعابی و سپری ها را بدقت در محل خود قرار دهید.

توجه کنید:

در هنگام بستن ژیکلور در محل خود، بطور عمود ببندید تا دنده به دنده بسته نشود زیرا این عمل خوردگی رزوه های محل ژیکلور و نشت گاز و شعله نامناسب را به همراه خواهد داشت.

جدول ژینگلورها متناسب با نوع گاز مصرفی

ردیف	نوع سرشعله	گاز طبیعی (شهری) با فشار ۱۸ میلی بار	گاز مایع با فشار ۲۸ میلی بار
۱	سروشعله کوچک	90	50
۲	سروشعله متوسط	100	60
۳	سروشعله بزرگ	120	70
۴	سروشعله پلوپز	135	90
۵	سروشعله پلوپز دوآل	97-60	75

نکاتی چند در مورد اشکالات قبل رفع توسط مصرف کننده

نحوه رفع اشکال	علت یا علت های احتمالی	نوع اشکال
<p>بدقت نوک الکتروود جرقه زن با برس غیر فلزی نرم و درپوش فلزی را پاک کنید. سر شعله را بدقت خشک نمایید. درپوش را بدقت و در وضعیت خود روی سر شعله قرار دهید.</p>	<p>۱- در فاصله بین جرقه زن و درپوش فلزی کثیفی ناشی از سر ریز غذا وجود دارد. ۲- سر شعله ها خیس است. ۳- درپوش فلزی سر شعله کاملاً در محل خود قرار نگرفته .</p>	<p>جرقه زن خود کار عمل نمیکند یا شعله را روشن نمی کند.</p>
<p>مجدداً قطعات واجزای سر شعله را به دقت و صحیح در محل خود قرار دهید. شیار های سر شعله را تمیز کنید.</p>	<p>۱- قطعات سر شعله بدقت روی هم سوار نشده اند. ۲- شیارهایی از سر شعله کثیف میباشند.</p>	<p>شعله ها یکنواخت از سر شعله خارج نمی شوند.</p>
<p>شیر گاز را باز کنید، شیلنگ گاز را آزاد کنید یا در صورت لپیدگی تعویض کنید. کپسول گاز را تعویض کنید.</p>	<p>۱- شیر گاز بسته است. ۲- شیلنگ گاز له یا تا شده ۳- در صورت استفاده از کپسول گاز ممکن است کپسول خالی باشد.</p>	<p>جریان گاز مطلوب و نرمال نیست و یا اصلاً گاز خارج نمی شود.</p>

<p>پیچ های کنترل را چک کنید. شیلنگ گاز را تعویض کنید. بست شیلنگ گاز را سفت کنید.</p>	<p>۱- یکی از پیچ های کنترل باز است ۲- شیلنگ گاز در وضعیت نامناسب قرار دارد یا بست شیلنگ محکم نیست و یا شیلنگ گاز ترک دارد</p>	<p>بوی گاز در آشپزخانه استشمام می شود</p>
<p>دستگیره شعله مربوطه را تا انتها خوب فشار دهید. شیار سر شعله را تمیز کنید. نوک ترموکوپل را با یک برس غیر فلزی نرم تمیز کنید.</p>	<p>۱- دستگیره گاز تا انتها فشار داده نمی شود. ۲- شیار روبروی ترموکوپل در سر شعله کثیف است. ۳- بر اثر کار کردن یا ریختن غذا و یا تجمع دوده نوک حساس ترموکوپل کثیف شده است.</p>	<p>ترموکوپل یکی از شعله ها عمل نمی کند.</p>

ثبت عملیات انجام شده توسط سرویسکار

A series of horizontal dashed lines for writing.

A series of 20 horizontal dashed lines for handwriting practice, evenly spaced across the page.

A series of 20 horizontal dashed lines for writing.