

صنایع تولیدی و صنعتی



مژده

راهنمای استفاده از اجاق گاز مژده



فهرست مطالب

- ۱ فهرست
- ۲ سایت
- ۳ راهنمای استفاده از اجاق گاز مژده
- ۴ سخنی با شما
- ۵ رعایت نکات ایمنی
- ۶ مراحل نصب و راه اندازی
- ۷ روشن نمودن مشعل ها
- ۸ نظافت و شستشوی اجاق گاز



توجه

این اجاق گاز با گاز شهری جهت رگلاتور فشار ضعیف تست و تولید شده است .
تحت هیچ شرایطی از رگلاتور فشار قوی استفاده ننمایید .



سایت

خریدار گرامی :

برای استفاده از خدمات پس از فروش ، به سایت رسمی مژده گاز به آدرس اینترنتی www.mojdehgas.ir مراجعه نموده و در قسمت عضویت در سایت ثبت نام نمایید.

با تشکر

واحد امور مشتریان



راهنمای استفاده از اجاق گاز مژده

مشخصات فنی اجاق گاز

مشخصات الکتریکی تجهیزات برقی		برق مصرفی	
۷ کیلو وات	ولتاژ خروجی الکتروود فنک	۲۲۰ ولت	ولتاژ
		۵۰ هرتز	فرکانس
		۰/۲ آمپر	آمپر ماکزیمم مصرفی

مشخصات مشعل ها

قدرت حرارتی مشعلها بر حسب کیلو وات				
راندمان مشعلهای فوقانی بیش از ۵۲ درصد می باشد				
مشعل کوچک	مشعل متوسط	مشعل بزرگ	مشعل پلوپز	نوع سوخت / مشعلها
۱/۱۹	۱/۹۲	۲/۶۵	۳/۴۰	گاز طبیعی
۱۰۰	۱۲۰	۱۳۰	۱۵۰	قطر نازل گاز طبیعی
۶۰	۷۰	۸۰	۹۵	قطر نازل گاز مایع



جهت نصب و راه اندازی و خدمات پس از فروش مژده در استان تهران با شماره تلفن: ۰۲۱-۵۵۲۰۲۶۴۳ تماس حاصل فرمایید.



سخنی با شما

با درود و سپاس از اینکه ما را لایق منزل گرم خود دانسته و جهت رفاه بیشتر ، محصولی از تولیدات این واحد را خریداری نموده اید از آنجایی که رضایت شما بزرگترین هدف ماست و نمی خواهیم اطمینان شما عزیزان ، که مهمترین پشتوانه ما می باشد را از دست بدهیم ، در راه تولید محصولات خود همواره از بهترین مواد اولیه در بالاترین حد استاندارد ها در نهایت ظرافت و زیبایی بهره جسته با تکنولوژی روز به پیش می رویم.

با تشکر

اداره روابط عمومی مژده

هشدار

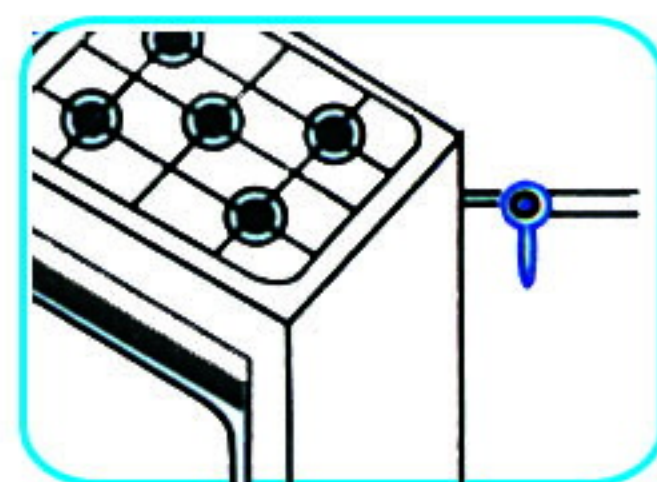
قبل از هر اقدامی خواهشمند است با وجود اطلاعات کامل در این دفترچه ، از نصب و راه اندازی اجاق گاز توسط اشخاص متفرقه و یا خودتان ، جداً خودداری نمایید زیرا موجب خسارت می گردد.



رعایت نکات ایمنی در استفاده از اجاق گاز

- ۱- در زمانی که از اجاق گاز استفاده نمی کنید ، حتما شیر سیلندر گاز و یا شهری را ببندید. (ش.۱)
- ۲- اجازه ندهید اطفال با وسایل گازسوز از جمله اجاق گازی بازی کنند.
- ۳- در صورت استشمام بوی گاز ، ابتدا شیر اصلی گاز را ببندید و پنجره ها را باز نمایید سپس با حوله ای مرطوب هوای محوطه را خارج نمایید. در این حالت به هیچوجه وسایل الکتریکی را روشن و یا خاموش نکنید و اگر کنتور برق در بیرون از محوطه پر شده از گاز قرار دارد ، ابتدا کلید کنتور را خاموش نمایید در غیر این صورت به کنتور هم دست نزنید.
- ۴- از نگهداری مایعات آتش زا در نزدیک اجاق گاز جداً خودداری نمایید. (مثل بنزین ، الکل و ...)
- ۵- از قراردادن ظروفی که به صورت کاملاً متعادل روی اجاق قرار نمی گیرد و احتمال واژگونی آن ها وجود دارد خودداری نمایید. (ش.۲)
- ۶- از سر رفتن غذای روی اجاق گاز جلوگیری نموده و برای پخت و پز از ظروف لبه بلند استفاده نمایید. (ش.۳)
- ۷- در صورتی که در مواقع سرخ کردن غذا روغن داخل ظرف آتش گرفت کاملاً خونسردی خود را حفظ نموده و ابتدا شیر شعله مربوطه را بسته و اجاق گاز را خاموش نمایید. سپس حوله ای مرطوب را با احتیاط روی ظرف بگذارید تا آتش خاموش شود. ریختن آب درون ظرف مشتعل خطر بیشتری دارد. ضمناً اگر بخواهید ظرف را جای خود حرکت دهید خطرات بیشتری ببار خواهد آمد.

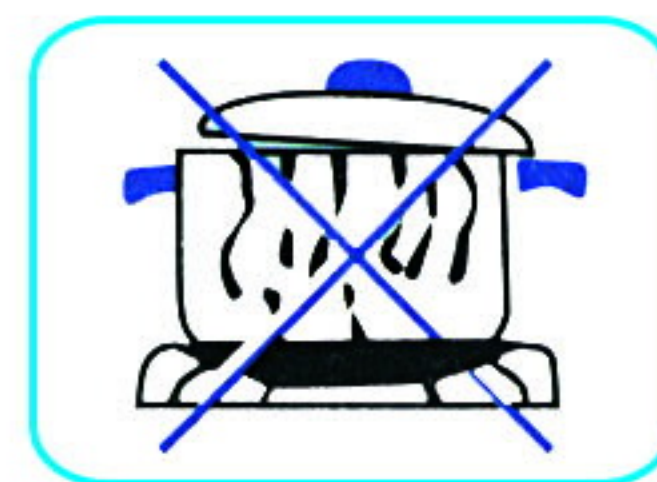
شکل ۱.



شکل ۲.



شکل ۳.



- ۸- حتماً هر سه ماه یکبار شیلنگ گاز و اتصالات آن را از نظر نشت گاز با کف صابون کنترل نمایید.

مراحل نصب و راه اندازی اجاق گاز

۱- خروج از کارتن

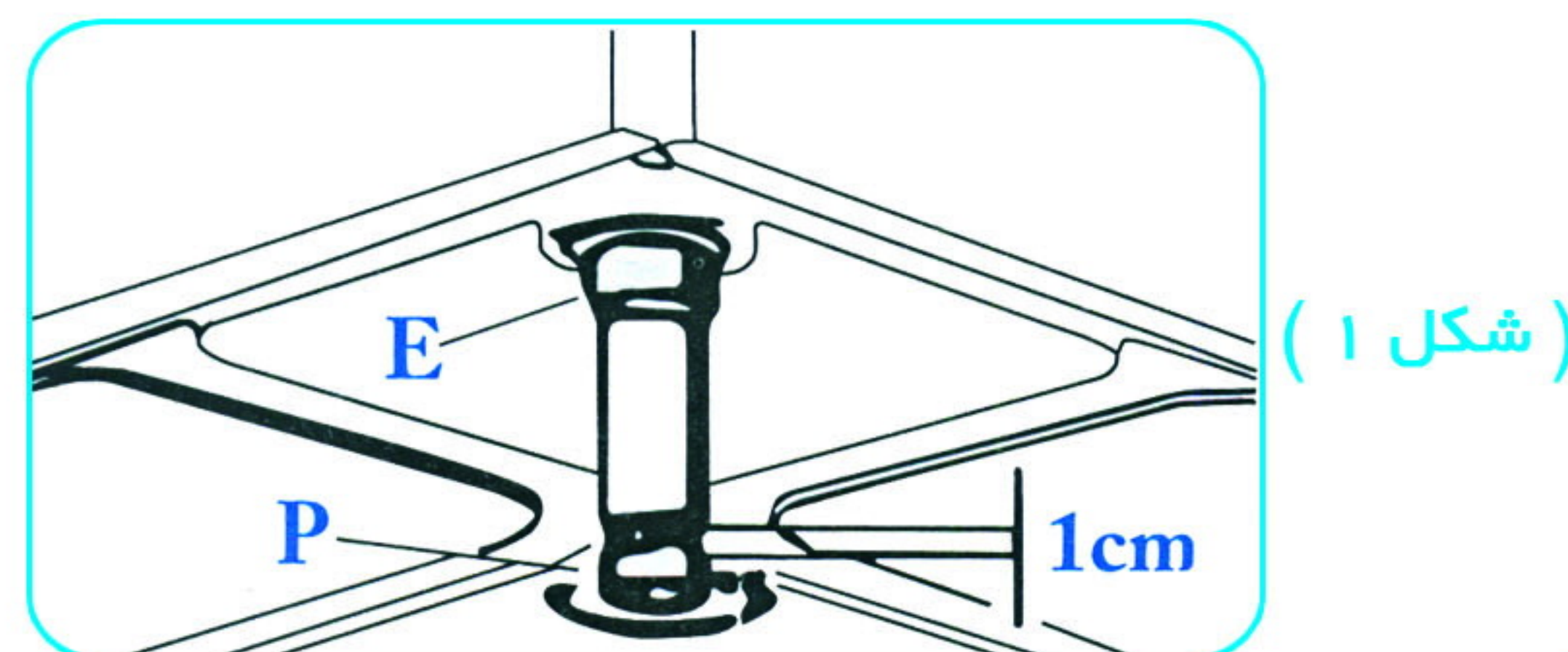
۲- نصب پایه ها و تنظیم در محل

۳- اتصال سیم ارت به ارت ساختمان

۴- اتصال به گاز شهر یا کپسول

۵- اتصال به برق شهر

انتخاب محل مناسب با این ویژگی ها :



(شکل ۱)

۶- تست نشت گاز از اتصالات با کف

۷- تست فندک

۸- تست شعله ها (آبی و به اندازه)

۹- تست ترموکوپل (در صورت داشتن)

۱- اجاق گاز بایستی محلی نصب گردد که دیواره های جانبی و یا وسایلی که در اطراف آن هستند قابلیت تحمل گرمای تا **۷۵ درجه سانتی گراد** را دارا باشند.

۲- اجاق گاز را در محلی قرار دهید که در مسیر جریان باد نباشد و با دیوار پشتی نیز حداقل **۱۵ سانتی متر** فاصله داشته باشد.

۳- شیلنگ گاز استفاده شده از نوع شیلنگ استاندارد مخصوص اجاق گاز بوده و از شیلنگ های متفرقه به هیچوجه استفاده ننمایید. ضمناً طول شیلنگ گاز نبایستی بیشتر از **۱/۵ متر** باشد و نباید در هیچ نقطه ای تا بخورد.

۴- جهت استفاده از ادوات برقی اجاق گاز مانند فندک (در صورت داشتن) حتی امکان در نزدیکی اجاق گاز بایستی پریز برق موجود باشد (حداکثر فاصله تا پریز ۱ متر) دو سر شیلنگ گاز حتماً توسط بست مناسب بسته شده باشد و کلیه اتصالات مربوط به شیلنگ گاز توسط کف کنترل گردد تا نشتی گاز وجود نداشته باشد.

(از شعله کبریت به هیچوجه برای این کار استفاده ننمایید)



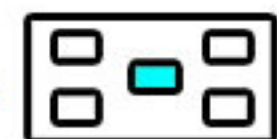
۵- حتماً قبل از استفاده ، سیم ارت را به لوله آب و یا هر میله ای که در زمین باشد متصل نمایید. (در صورت داشتن فندک برقی)

چهار عدد پایه قابل تنظیم در داخل اجاق گاز قرار دارد که آن ها را مطابق **(شکل ۱)** نصب و در محل خود کاملاً محکم نمایید ، سپس با پیچاندن قسمت پایینی پایه (p) ارتفاع آن را تغییر داده تا ارتفاع اجاق به اندازه دلخواه تنظیم گردد و سطح روی اجاق گاز کاملاً تراز و افقی قرار گیرد. توجه داشته باشید وقتی اجاق گاز روی پایه های قابل تنظیم قرار دارد برای جابجایی آن می بایستی از روی زمین بلند شود و جابجا شود ، هیچگاه اجاق گاز را در این حالت روی زمین نکشید زیرا پایه ها برای وضعیت ثابت اجاق گاز طراحی شده اند.



روشن نمودن مشعل های فوقانی

مشعل های بدون ترموکوپل

دسته شیر مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا به علامت حداکثر شعله برسد (شکل ۲)
 کلید فندک را که با علامت  مشخص شده است به داخل فشار دهید مشعل مربوطه روشن شود.
 روی صفحه پیشانی اجاق گاز (صفحه کنترل) علایم موجود ، شیر مربوط به هر یک از مشعل ها را مشخص می کند. (مثلا علامت  مربوط به مشعل کوچک جلو سمت راست و علامت  مربوط به مشعل پلوپز می باشد .)

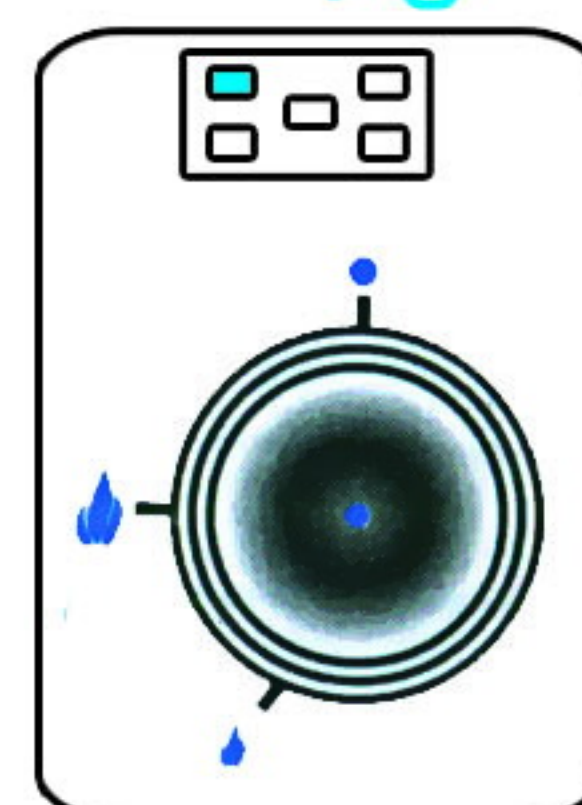
توجه :

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

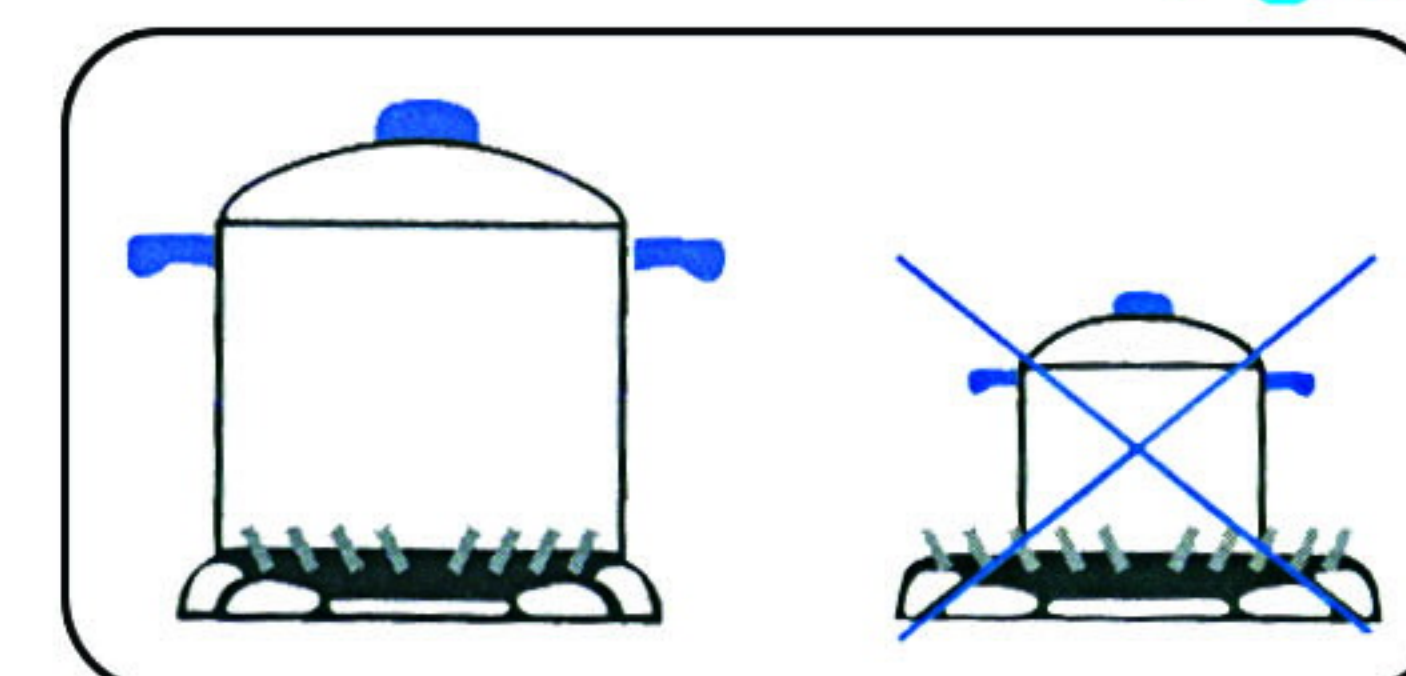
اندازه مشعل ها	قطر ظرف به سانتی متر
مشعل کوچک	۱۴-۱۰
مشعل متوسط	۱۹-۱۵
مشعل بزرگ	۲۲-۲۰
مشعل پلوپز	بزرگتر از ۲۲ سانتی متر

(جدول - ۱)

شکل ۲



شکل ۳





نظافت و شستشوی اجاق گاز

- ۱- شیشه بالا را می توانید طبق سلیقه خود با آب و صابون و پارچه ای نرم شستشو دهید . (توجه نمایید هرگز شیشه ها را وقتی داغ هستند نشویید)
- ۲- صفحه روی اجاق گاز و همینطور سپری ها و قطعات سر شعله ها را می توانید هر چند وقت یکبار با پارچه ای نرم و آب ولرم و صابون شسته و خوب خشک نمایید و هر کدام را در جای خود نصب کنید توجه داشته باشید که اگر سوراخ های مجرای گاز در شعله ها دچار گرفتگی شدند ، حتماً با وسیله ای مانند سوزن سوراخ آن ها را تمیز نمایید.
- ۳- صفحه جا کلیدی را تنها با آب و صابون تمیز نمایید تا همیشه شفاف بماند.
- ۴- اگر اجاق گاز استیل می باشد می توانید آن را با آب و صابون و پارچه نرم تمیز نمایید.
- ۵- اگر صفحه حرارت شعله ها در اثر حرارت تغییر رنگ داد می توانید با کمی واکس مایع و پارچه ای نرم آن را مالش دهید تا شفاف شود.
- ۶- جهت حفظ شفافیت صفحه شعله ها نگذارید موادی مانند آبلیمو ، سرکه ، شیر ، آب گوجه فرنگی ، قهوه ، آب نمک و ... به مدت زیادی روی آن بماند.
- ۷- جهت حفظ کیفیت ظاهری اجاق گاز خود ، هرگز برای شستشو از اسکاچ زبر و سیم ظرفشویی و شوینده های قوی و یا اشیاء تیز و برنده استفاده ننمایید.