

# OWNER'S MANUAL

# FREE STANDING GAS COOKER

Please read this manual carefully before operating your set and retain it for future reference.

GC-936S  
GC-936W

---

---

**Dear Customer,**

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.



## **CONTENTS:**

### **1. SAFETY WARNINGS**

### **2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**

- 2.1** Environment where your appliance will be installed
- 2.2** Installation of product
- 2.3** Gas connection
- 2.4** Gas conversion
- 2.5** Electric connection and safety(If available)
- 2.6** Adjustment of feet

### **3 CLEANING AND MAINTENANCE**

- 3.1** Cleaning
- 3.2** Maintenance

### **4 SERVICE AND TRANSPORT**

- 4.1** Basic troubleshooting before contacting service
- 4.2** Information related to transport

## 1. SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.



- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** In order to prevent tipping of the appliance, the stabilizing brackets must be installed. (For detail information please read the anti-tilting kit set guide.)

## 1. SAFETY WARNINGS

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.

## 1. SAFETY WARNINGS

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

### During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.

## 1. SAFETY WARNINGS

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
  - If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
  - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
  - The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
  - **WARNING:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
  - Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.
  - While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.
  - **CAUTION:** Glass lids may shatter when heated.
- Turn off all the burners before shutting the lid.  
The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
  - Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
  - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.



### During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- Do not allow residues of sugary foods (such as jam) to set inside the oven. If left to set for too long, they might damage the enamelling of the oven.
- If liquids are spilt on the closed lid, remove them thoroughly with a rag before opening it

### Disposal

- For the protection of the environment, used appliances must be disposed of properly.
- The appliance must not be disposed of along with normal domestic waste.
- Your local city council will inform you of times for uplifting special waste or identify public disposal facilities for you.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

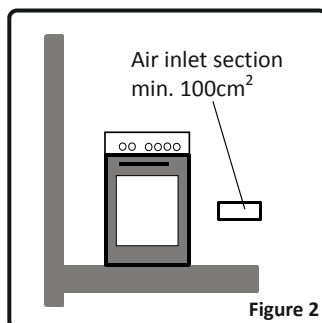
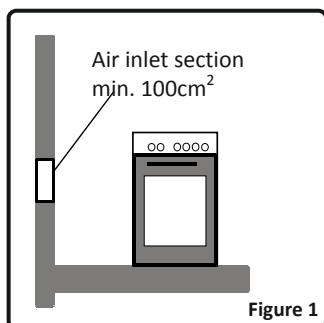
## 2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

**⚠ CAUTION:** This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

### 2.1 Environment where your appliance will be installed

- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.

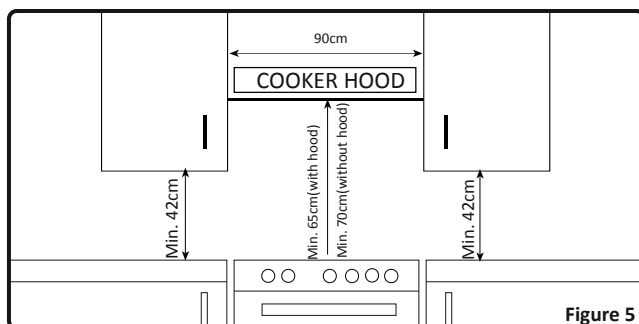
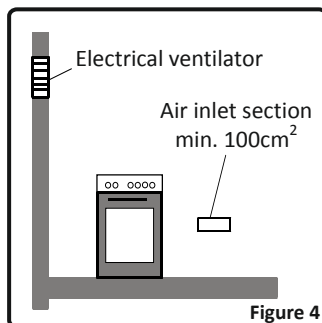
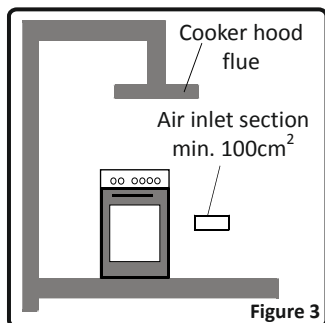


- These air holes must have at least the effective cross section of  $100\text{cm}^2$  for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they should not be blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this “next room” must also be ventilated as required.

### Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



### 2.2 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.
- It is advised that there is a 2cm blank space around the product for air circulation.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 2.3 Gas connection

#### **Assembly of gas supply and leakage check**

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. First check what type of gas is installed on the cooker. This information is given by a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. Check that the feeding gas pressure is compliant with values on the technical data table, to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

#### **The points that must be checked during flexible hose assembly**

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and redo the test. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

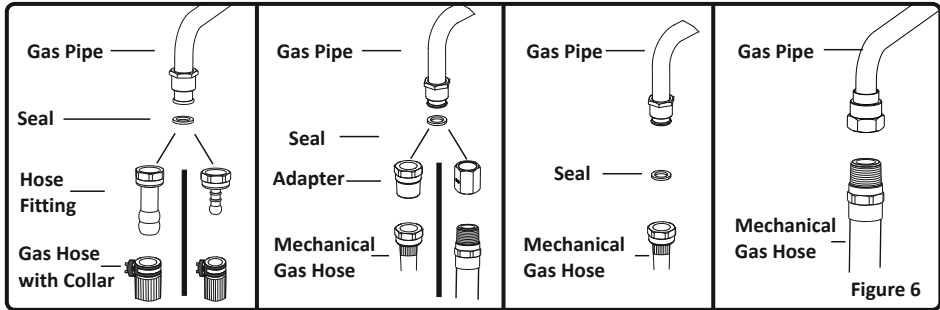
#### **The points that must be checked during fixed gas connection assembly**

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, learn the appropriate connection parts and obtain those parts to perform a safe connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.

**⚠ CAUTION: Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.**

### Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the “Assembly of gas supply and leakage check” clause explained before.

## 2.4 Gas conversion

**⚠ Caution : The following procedures must be undertaken by authorized service people.**

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

### Changing injectors:

#### Hob Burners:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 7).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 8).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).



## 2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

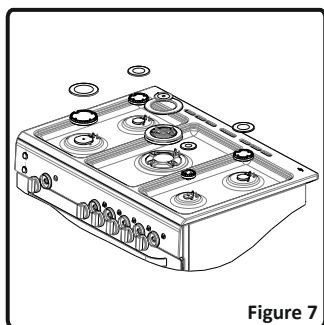


Figure 7

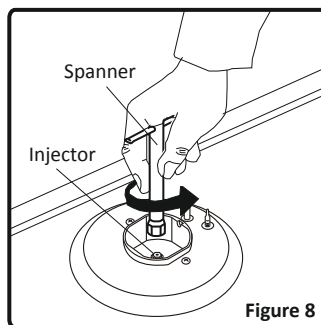


Figure 8

### Oven/Grill Injectors:

To replace oven injector, open the oven door. Dismount the burner cover by removing the screws (Figure 9.1) . Remove the screws which are fastened the burner to the below side of inner case (Figure 9.2) and turn the burner carefully to yourself (Figure 9.3) . Remove the oven back panel and The oven injector is visible and can be replace from back side with M6 spanner (Figure 9.4) .

To replace the grill injector, open the oven door and remove the screws which are fastened the grill burner top side of inner case (Figure 9.5.). Pull the grill burner carefully to yourself. Grill injector will be appear from the side where the burner disassemble (Figure 9.6).

Remove the injectors with a 7mm spanner and replace the injector with the ones from the spare set, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

After conversion is completed, it is required to check gas leakage.

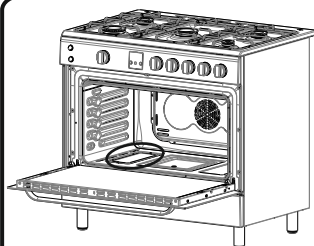


Figure 9.1

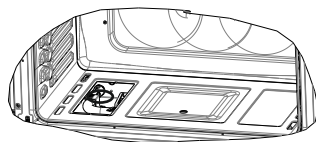


Figure 9.2

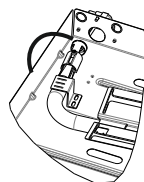


Figure 9.3

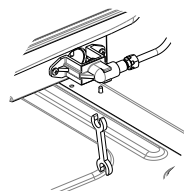


Figure 9.4

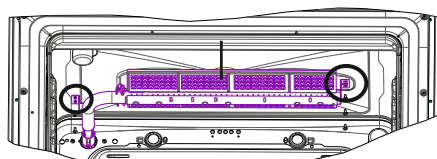
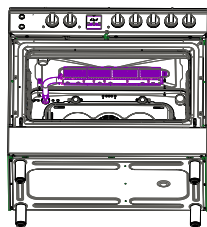


Figure 9.5

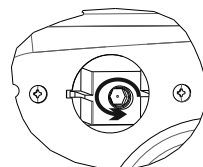


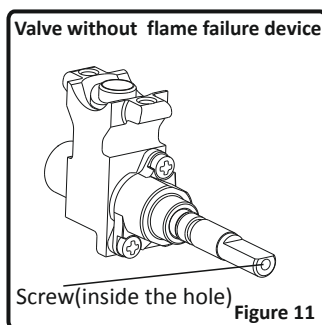
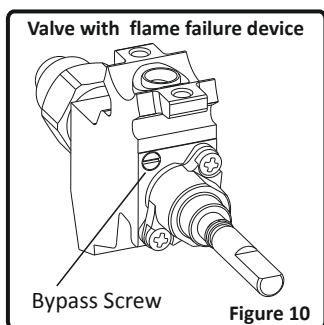
Figure 9.6

## 2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 12). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 13). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

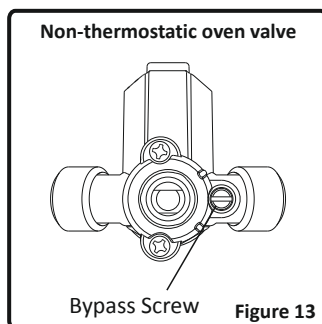
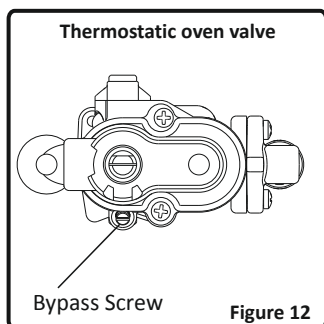
To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.



For oven burner, operate the oven burner at minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door for 2-3 times to check the flame stability of the burner.

Reduced flame position adjustment is not required for grill burners.

The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.

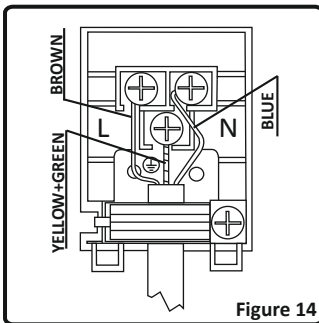


## 2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

### 2.5 Electric connection and safety (If available)

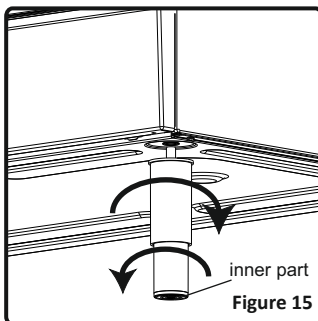
During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.
- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.



- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

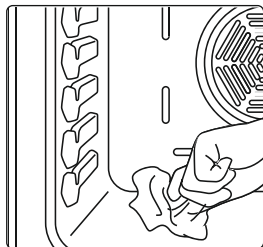
### 2.6 Adjustment of feet



There are four pieces of adjustable feet inside of product. Assemble the feet on suitable places of bottom panel support sheet by rotating the feet clockwise as shown in figure 15. When the product is placed where to be used, check if the product is balanced. If it is not balanced, make the adjustment of the feet by rotating the inner part of the feet anti-clockwise if required. It is possible to raise the appliance maximum 50mm by the feet. If the feet are adjusted appropriately, it is required not to move the appliance by dragging, it should be moved by lifting it up.

## 3 CLEANING AND MAINTENANCE

### 3.1 Cleaning



Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

#### **Cleaning of oven**

The inside of enameled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. Wipe the oven with a soft cloth that had been soaked in soapy water after each use. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time and make a complete cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

#### **Catalytic cleaning(If available)**

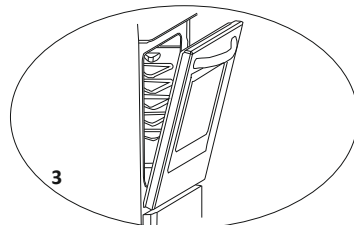
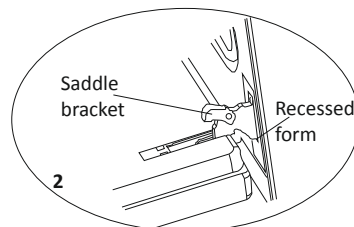
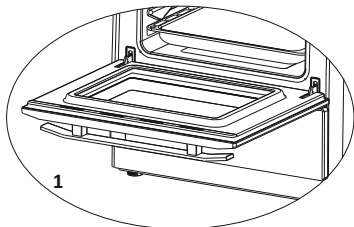
Catalytic cleaning involves a coating, which is applied to the oven cavity. The catalytic liners eliminates small grease residues during at high cooking at high temperatures. If grease residues after cooking, these can be eliminated with the oven empty at 250°C for one hour. There are limitations. They don't clean the whole cavity, it's dependent on where the liners are placed; the base is enamel and the door window is glass both of which still need to be cleaned using household cleaners.

#### **Cleaning of Glass lid(If available)**

In order to be able to clean the glass lid, use a glass cleaner. Then rinse, dry it with a dry cloth.

### 3. CLEANING AND MAINTENANCE


#### Removal of oven door



To remove the oven door;

- Open the oven door(1).
- Open the saddle bracket (with aid of screwdriver, tongs etc.) up to end position(2).
- Close the door till it almost reaches to the full closed position as shown in 3<sup>rd</sup> figure and remove the door by pulling it towards yourself.

**NOTE:** To re-assemble the door follow the opposite rules of removal.

 Please pay attention that the recessed forms should be positioned properly on the hinge counterparts as shown on 2<sup>nd</sup> figure.

#### Cleaning of Gas Cooker - Hob Part

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners.
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. In this case, these parts may get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner cups, as this may block the injectors.

#### Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly. (caution) If burner head and cap are not dried completely and aren't reassembled correctly, the status of frame can be strange.

### 3. CLEANING AND MAINTENANCE

#### Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth.

(caution) Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. (caution) Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

#### Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water,

1) Check whether the plate is cooled completely. And remove accessories (Grate, burner head and cap)

2) If it is contaminated, clean with warm wet pad and detergent only for stainless. And then dry with soft cloth.

3) After finishing cleaning, assemble in reverse order.

(Note) Using abrasive powders or abrasive cleaning material can make scratch

(Note) Be careful, cleaning with excessive force can make scratch

(Note) Be careful, not to let the water into the burner.

(Note) Top plate (Stainless) should be cleaned immediately after use, it may not be completely cleaned when it is contaminated.

(Note) Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

(Caution) Be careful. the water can be hot

Dear Customer:

Your Gas cookers cooktop's material is stainless steel.

All Stainless steels can be discolored, if they are used in out of standard.

So to prevent discoloration of STS, it's recommended to follow as below:

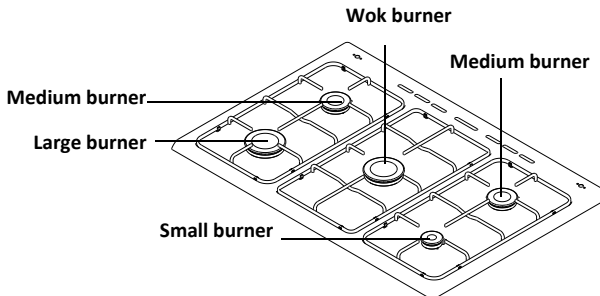
1) Oil and food residue on top plate should be completely cleaned regularly after using each burner

2) for each burner, please use the Pot/ Pan with proper sized which is recommended in Owner Manual:

-Wok burner/ Large Burner : 22~26 CM

-Medium Burners: 14~22 CM

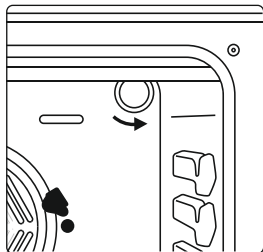
-small Burner: 12~18 CM



## 3. CLEANING AND MAINTENANCE

### 3.2 Maintenance

#### Change of Oven Lamp(If available)



At first, plug the product off from electric supply and make sure that the product is cool. Remove the bulb after removing the glass lens. Assemble the new bulb resistant to 300°C to the place of the bulb that you removed (230 V, 25 Watt, Type E14). Place the glass lens. Your product will be ready for use after this process.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

#### Other Controls

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

## 4. SERVICE AND TRANSPORT

### 4.1 Basic troubleshooting before contacting service

**If the oven does not operate :**

- The oven may be plugged off, there has been a black out.

**If the oven does not heat :**

- The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

**If the interior lighting lamp does not light :**

- The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

**Cooking (If lower-upper part does not cook equally):**

- Check the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

**The hob burners do not operate correctly :**

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

**Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.**

### 4.2 Information related to transport

**If you need any transport;** keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the cooker on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels. Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, then tape it to the side surfaces of oven. Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grid in your oven not to damage to the oven door during transport. Also tape the oven door to the side panels.

**If you do not have the original packaging;** prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.





# دفترچه راهنمای نصب، نگهداشت و خدمات اجاق گاز ایستاده

لطفاً پیش از استفاده از دستگاه این دفترچه راهنما را با  
دقت مطالعه نمایید و آن را برای استفاده‌های بعدی نگهدارید.

GC-936S  
GC-936W

## خریدار گرامی،

هدف ما ارائه محصولات با کیفیت و فراتر از انتظارات شماست.

این دستگاه با فناوری مدرن و دقت تمام ساخته شده و کیفیت آن مورد آزمایش قرار گرفته است.

این دفترچه راهنما به منظور کمک به شما در جهت استفاده از محصولی است که با فناوری روز دنیا، با اطمینان و نهایت بهره‌وری ساخته شده است.

پیش از استفاده از دستگاه، این راهنما را که حاوی اطلاعات اصلی در مورد نصب صحیح و ایمن، نگهداری و استفاده است، مطالعه نمایید. برای نصب دستگاه با شرکت مشتریان گل‌دیران تماس بگیرید.



## فهرست:

۱. هشدارهای ایمنی
۲. نصب و آماده‌سازی دستگاه برای استفاده
  - ۲.۱ محل نصب دستگاه
  - ۲.۲ نصب دستگاه
  - ۲.۳ اتصال جریان گاز
  - ۲.۴ تبدیل گاز
  - ۲.۵ اتصال جریان برق و ایمنی (در صورت موجود بودن)
  - ۲.۶ تنظیم پایه
۳. تمیز کردن و نگهداری
  - ۳.۱ تمیز کردن
  - ۳.۲ نگهداری
۴. خدمات و حمل و نقل
  - ۴.۱ عیب‌یابی پیش از تماس با مرکز خدمات
  - ۴.۲ اطلاعات مربوط به حمل و نقل

پیش از استفاده از دستگاه، این توصیه‌ها را با دقت مطالعه کنید و آن را در محل مطمئنی برای استفاده های بعدی نگهدارید.

این دفترچه راهنما برای چندین مدل اجاق گاز تهیه شده است. ممکن است اجاق گاز شما دارای برخی از قابلیت‌های توضیح داده شده در این دفترچه راهنما نباشد. هنگام مطالعه دفترچه راهنما، به توضیحات دارای تصویر توجه نمایید.

### هشدارهای ایمنی معمول

- این دستگاه می‌تواند توسط کودکان ۸ سال بیشتر و افراد دارای توانایی جسمی، حسی یا ذهنی کم یا کم تجربه یا بدون تجربه مورد استفاده قرار گیرد به شرط آنکه دستورالعمل مربوط به استفاده از دستگاه توسط فردی مسئول به منظور ایمنی آنان به آنها داده شود و آنها خطرات ناشی از کار با دستگاه را درک کرده باشند. کودکان نباید با دستگاه بازی کرده و آن را دستکاری نمایند. نظافت و امور نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.

- این دستگاه برای استفاده توسط کودکان یا افراد ناتوان طراحی نشده است مگر با نظارت افراد بزرگسال.

- این دستگاه برای استفاده افراد (و همچنین کودکان) دارای توانایی جسمی، حسی یا ذهنی کم یا کم تجربه یا بدون تجربه مناسب نیست مگر اینکه به کار آنان نظارت داشته یا دستورالعمل مربوط به استفاده از دستگاه توسط فردی مسئول به منظور ایمنی آنان به آنها داده شود.

- **هشدار:** بخش‌های قابل دسترس دستگاه در هنگام عملکرد دستگاه داغ می‌شوند. مراقب باشید و از دست زدن به المنت‌های حرارتی خودداری کنید. کودکان کمتر از ۸ سال را از دستگاه دور کنید مگر آنکه تحت نظارت دائم باشند.

- **هشدار:** هنگام آشپزی با روغن و چربی هرگز شعله اجاق را به حال خود رها نکنید، این اقدام خطرناک بوده و می‌تواند منجر به آتش‌سوزی شود. هرگز سعی نکنید که آتش را با آب خاموش کنید، بلکه ابتدا دستگاه را خاموش کرده و سپس با استفاده از درپوش یا پتوی نسوز اقدام به خاموش کردن شعله نمایید.

- **هشدار:** خطر آتش‌سوزی، از قرار دادن اشیاء و لوازم بر روی اجاق خودداری کنید.

- **هشدار:** اگر سطح روی اجاق ترک خورده است، دستگاه را خاموش کنید تا از احتمال شوک الکتریکی جلوگیری شود.

- برای شعله اجاق دارای درپوش، در صورت سرریز شدن مواد غذایی پیش از باز کردن درپوش محل را تمیز کنید. و همچنین پیش از بستن درب باید صبر کنید تا سطح شعله اجاق خنک شود.

- این دستگاه نباید توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه مورد استفاده قرار بگیرد.

- **هشدار:** به منظور جلوگیری از تکان خوردن دستگاه، براکت‌های تثبیت کننده باید نصب شوند. (برای اطلاعات بیشتر لطفاً راهنمای کیت تثبیت کننده را مطالعه نمایید).

- در هنگام استفاده از دستگاه، اجاق گاز داغ می‌شود. مراقب باشید و از دست زدن به المنت‌های حرارتی داخل فر خودداری کنید.

- در هنگام استفاده، دستگیره‌های ظرف برای مدت زمان کوتاهی داغ می‌شوند.

- از شوینده‌های زبر یا کاردک فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه درب فر و سایر سطوح استفاده نکنید چرا که با مخدوش شدن شیشه احتمال شکستن شیشه یا معیوب شدن سایر سطوح وجود دارد.

- از بخارشوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

- **هشدار:** پیش از تعویض لامپ از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید در غیر اینصورت احتمال خطر شوک الکتریکی وجود دارد.

**- هشدار: هنگام آشپزی یا استفاده از گریل، قسمت‌های قابل**

**دسترس دستگاه داغ می‌شوند. کودکان را از دستگاه دور نگهدارید.**

- این اجاق گاز مطابق با استانداردها و قوانین کشوری و بین المللی ساخته شده است.

- امور نگهداری و تعمیر فقط باید توسط تکنسین‌های مجاز شرکت مشتریان گلدیران انجام شود. نصب و امور نگهداری انجام شده توسط افراد و مراکز غیر مجاز شما را در معرض خطر قرار می‌دهند. تغییر و اصلاح مشخصات دستگاه به هر نحوی خطرناک است.

- پیش از نصب، از مطابقت داشتن و سازگاری جریان گاز (نوع گاز و فشار گاز یا ولتاژ و فرکانس) با شرایط گاز مطمئن شوید. شرایط مورد نیاز اجاق گاز بر روی برچسب ذکر شده است.

**احتیاط!** این دستگاه فقط برای آشپزی و مصرف خانگی طراحی شده است و نباید برای مقاصد دیگری چون استفاده غیر خانگی (تجاری) یا گرم کردن اتاق مورد استفاده قرار بگیرد.

- برای بلند کردن یا جابجایی دستگاه از دستگیره درب استفاده نکنید.

این اجاق گاز نباید به دستگاه‌هایی که دارای خروجی گازهای قابل اشتعال هستند نصب شود. این دستگاه باید مطابق مقررات رایج نصب، نصب گردد. به شرایط مربوط به تهویه هوا دقت کافی داشته باشید.

- اگر پس از گذشت ۱۵ ثانیه شعله روشن نشد، پیش از اقدام به روشن کردن مجدد شعله، پنجره یا درب محل نصب گاز را باز کرده و/یا حداقل ۱ دقیقه صبر کنید.

- این توصیه‌ها فقط در صورتی معتبر هستند که نماد کشور بر روی دستگاه موجود باشد، اگر نماد بر روی دستگاه نبود، باید به راهنمای فنی که در آن توصیه‌های لازم در مورد اصلاح دستگاه با توجه به مقررات کشور درج شده، مراجعه نمایید.

- تمامی موارد ایمنی را به منظور ایمنی خود رعایت نمایید. هنگام تمیز کردن شیشه مراقب باشید تا سطح آن مخدوش نشود چرا که احتمال شکستن آن وجود دارد. از ضربه زدن به شیشه توسط لوازم جانبی خودداری کنید.

در طول مدت نصب مراقب باشید سیم برق دستگاه تحت فشار قرار نگیرد. در صورت آسیب دیدن سیم برق تعویض آن باید توسط شرکت مشتریان گلدیران یا افراد مشابه واجد شرایط صورت گیرد تا خطری متوجه کاربر نباشد.

- زمانی که درب دستگاه باز است، اجازه ندهید کودکان از آن بالا رفته یا بر روی آن بنشینند.

### هشدارهای نصب

- تا نصب دستگاه به طور کامل انجام نشده، از اجاق گاز استفاده نکنید.

- نصب دستگاه فقط باید توسط پرسنل شرکت مشتریان گلدیران انجام شود. در صورت نصب دستگاه توسط افراد غیر مجاز، شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال خرابی احتمالی دستگاه ندارد.

- هنگام باز کردن کارتن و بسته‌بندی دستگاه مطمئن شوید که در هنگام حمل و نقل آسیب ندیده است. در صورت مشاهده آسیب و خرابی از دستگاه استفاده نکرده و بلافاصله با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید. از آنجایی که لوازم بسته‌بندی (نایلون، سوزن منگنه، یونولیت‌ها.. غیره) برای کودکان مضر است، بلافاصله پس از باز کردن باید آنها را جمع کرده و از دسترس کودکان دور کنید.

- دستگاه را در برابر تأثیرات جوی و آب و هوایی محافظت کنید. دستگاه را در معرض آفتاب، باران، برف، غیره قرار ندهید.

- وسایل اطراف (کابینت) اجاق گاز باید تحمل حرارت حداقل ۱۰۰ درجه سانتیگراد را داشته باشند.

### در هنگام استفاده از دستگاه

- وقتی فر را برای اولین بار روشن می‌کنید، بویی که حاصل از مواد عایق و المنت‌های حرارتی است احساس خواهید کرد. به همین دلیل پیش از استفاده از فر، آن را به مدت ۴۵ دقیقه با حداکثر حرارت به کار بیندازید. و هم زمان هوای محلی را که دستگاه در آن نصب شده، به طور کامل تهویه نمایید.

- در هنگام استفاده از دستگاه، سطح بیرونی و سطح داخلی آن داغ می‌شوند. هنگام باز کردن درب فر، عقب بایستید چرا که به محض باز شدن درب، بخار داغ از فر خارج می‌شود. احتمال سوختگی وجود دارد.

- وقتی دستگاه در حال کار است از قرار دادن مواد قابل اشتعال یا قابل احتراق در داخل دستگاه یا نزدیکی آن خودداری کنید.

- برداری برداشتن یا گذاشتن غذا در فر همواره از دستکش فر استفاده نمایید.

- هنگام پخت با روغن مایع یا جامد، هرگز دستگاه را به حال خود رها نکنید. احتمال آتش‌سوزی به دلیل افزایش حرارت وجود دارد.

هرگز بر روی آتش حاصل از روغن آب نریزید. بلکه با استفاده از درب قابلمه یا ماهیتابه روی شعله را بپوشانید تا آتش خفه شود و بلافاصله اجاق را خاموش کنید.



- همواره ظرف را در مرکز منطقه پخت قرار دهید و دستگیره آن را به موقعیت ایمن بچرخانید تا به چیزی برخورد نکرده و یا گیر نکند.

- اگر برای مدت زمان طولانی از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه آن را از پریز خارج نمایید. کلید اصلی را خاموش کنید. همچنین زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، شیر گاز را ببندید.

- وقتی از دستگاه استفاده نمی‌کنید، گردونه‌های کنترل دستگاه باید در وضعیت 0 (خاموش) باشند.

- وقتی سینی‌ها را از دستگاه خارج می‌کنید کمی مایل هستند. مراقب باشید تا مایع داغ داخل آنها بیرون نریزد.

- **هشدار:** استفاده از اجاق گاز باعث تولید حرارت، رطوبت و دود در محل نصب می‌شود. از تهویه مناسب آشپزخانه بخصوص در هنگام استفاده از دستگاه مطمئن شوید، روزه‌های تهویه طبیعی هوا را باز نگذارید یا یک وسیله تهویه مکانیکی (هود) نصب کنید.

- استفاده طولانی مدت از این دستگاه به تهویه بیشتری نیاز دارد مثلاً باز کردن پنجره یا تهویه موثرتر مثلاً افزایش سرعت هواکش یا هود.

- هنگام استفاده از شعله گریل، درب فر را باز نگذاشته و از محافظ منعکس کننده گریل که همراه دستگاه ارائه شده استفاده نمایید. هرگز از شعله گریل با وجود بسته بودن درب فر استفاده نکنید.

- **احتیاط:** درب‌های شیشه‌ای ممکن است هنگام داغ شدن بترکند.

پیش از بستن درب، تمامی شعله‌ها را خاموش کنید.

پیش از بستن درب، سطح شعله اجاق باید خنک شده باشد.

- وقتی درب یا کشوی فر باز است، چیزی بر روی آن قرار ندهید. چرا که ممکن است موجب بی تعادلی دستگاه یا شکستن درب شود.

- از قرار دادن اشیاء سنگین یا موارد قابل اشتعال (نایلون، کیسه پلاستیکی، کاغذ، پارچه.. غیره) در داخل کشو خودداری کنید. این نکته شامل ظروف دارای وسایل پلاستیکی (مانند دستگیره‌ها) نیز می‌شود.

- از آویزان نمودن حوله، قاب دستمال یا لباس از دستگاه یا دستگیره های آن خودداری کنید.

### هنگام تمیز کردن دستگاه و انجام امور نگهداری

- همواره پیش از تمیز کردن یا انجام امور نگهداری، دستگاه را خاموش کنید. پس از خارج کردن دوشاخه از پریز یا خاموش نمودن کلید اصلی اقدام به امور فوق نمایید. - برای تمیز کردن پانل کنترل، گروه‌های کنترل را جدا نکنید.

- نگذارید بقایای مواد غذایی حاوی قند (مانند مربا) در داخل فر بماند. اگر این مواد برای مدت زمان زیادی باقی بمانند، به سطح لعابی فر آسیب می‌رسانند.

- اگر مایعاتی بر روی درب بسته ریخته است، پیش از باز کردن آن، لکه‌ها را با دستمال پاک کنید.

### معدوم (دور انداختن) دستگاه

- به منظور حفاظت از محیط زیست، دستگاه‌های مستعمل باید به روش صحیح معدوم شوند.

- این دستگاه نباید همراه با زباله‌های عادی خانگی معدوم شود.

- برای اطلاع از زمان جمع‌آوری موارد بازیافتی یا شناسایی محل بازیافت با اداره بازیافت منطقه تماس بگیرید.

به منظور حفظ ایمنی و بهره‌وری دستگاه، توصیه می‌شود همواره از لوازم اصلی استفاده کنید و برای تهیه آنها فقط با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید.

## ۲. نصب و آماده‌سازی برای استفاده

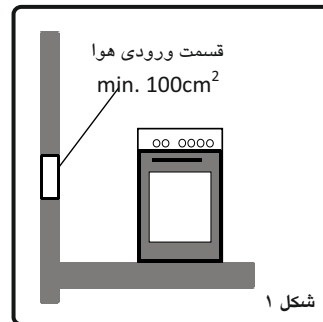
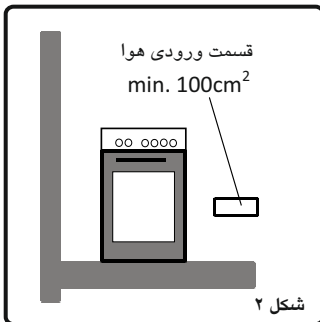
این اجاق گاز مدرن، کارآمد و پیشرفته که با بهترین و باکیفیت‌ترین مواد و قطعات ساخته شده است، نیازهای آشپزی شما را از هر لحاظ تامین خواهد کرد. شما باید این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید تا هیچ مسئله‌ای در آینده نداشته باشید و نتایج دلخواهی را کسب کنید. اطلاعات زیر عبارتند از قوانین نصب صحیح و مراحل سرویس. این موارد برای تکسین نصب می‌باشد و می‌بایست این موارد را با دقت مطالعه نمایید.



**احتیاط:** این دستگاه باید توسط افراد واجد شرایط و مطابق با راهنمای نصب کارخانه، مقررات منطقه‌ای، قوانین شرکت گاز و توصیه‌های شرکت برق نصب شود.

### ۲.۱ محل نصب دستگاه

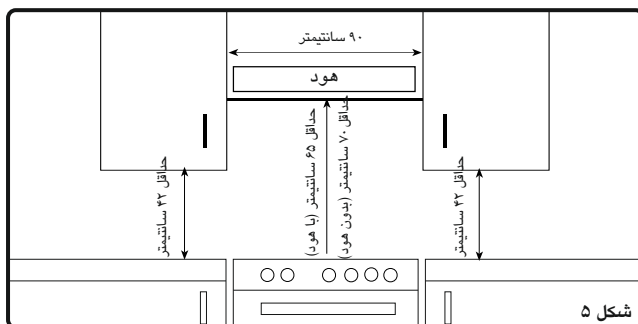
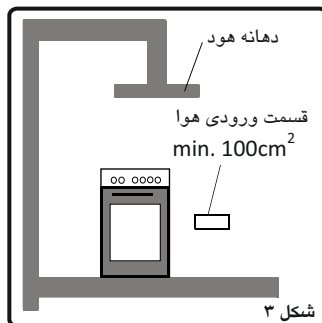
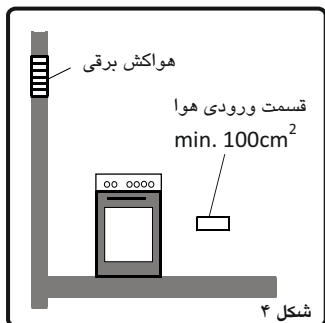
- دستگاه باید در محلی که همواره دارای تهویه هوا است راه‌اندازی و استفاده شود.
  - در محیط مورد استفاده اجاق گاز باید یک تهویه طبیعی متناسب با محل وجود داشته باشد.
- متوسط جریان هوا باید به طور مستقیم به سوی روزنه‌های هوایی که بر روی دیوار تعبیه شده و به طرف بیرون است، باشد.



- این روزنه‌های هوا باید حداقل مقطع عرضی موثر ۱۰۰ سانتیمتر مربع برای جریان هوای تازه داشته باشند (یک یا چند روزنه می‌توان ایجاد کرد). این روزنه (یا روزنه‌ها) باید به گونه‌ای باز باشند که مسدود نشوند. بهتر است این روزنه‌ها نزدیک به پایین و در جهت مخالف مسیر خروجی دود باشند. اگر امکان ایجاد روزنه‌های هوا در محل نصب دستگاه نیست، جریان هوا باید از اتاقی کناری تامین شود، این محل نمی‌تواند حمام یا یک جای خطرناک باشد. در این شرایط اتاقی کناری باید دارای تهویه کافی باشد.

### تخلیه گازهای سوخته از محیط

اجاق‌های خوراک پزی گازسوز، گاز سوخته را به طور مستقیم به بیرون داده یا از طریق هودی که دارای دودکش است آن را به طور مستقیم به بیرون از ساختمان هدایت می‌کنند. اگر نصب هود امکان‌پذیر نیست، لازم است که یک هواکش برقی بر روی پنجره یا دیواری که به هوای تازه دسترسی دارد نصب شود. هواکش برقی باید بتواند در هر ساعت هوایی معادل ۴ تا ۵ برابر محیط آشپزخانه را تهویه کند.



## ۲.۲ نصب دستگاه

هنگام نصب دستگاه، یکسری عواملی وجود دارد که باید به آنها توجه نمود. هنگام نصب دستگاه بسیار دقت کنید. به منظور جلوگیری از بروز هر گونه مشکلی و/ یا شرایط خطرناکی که ممکن است بعداً ایجاد شود، به توصیه‌های زیر دقت کنید.

- این دستگاه را می‌توان در کنار سایر وسایل قرار داد به شرطی که ارتفاع آن وسایل بیشتر از ارتفاع پانل اجاق گاز نباشند.
  - مراقب باشید اجاق گاز را در کنار یخچال قرار ندهید در نزدیکی اجاق وسایل قابل اشتعال یا غیر قابل اشتعالی چون پرده، لباس‌های ضد آب، غیره نباشند. چرا که به سرعت می‌سوزند.
  - لوازم کنار اجاق گاز باید نسبت به حرارت ۱۰۰ درجه مقاومت داشته باشند.
  - اگر لوازم آشپزخانه بلندتر از اجاق گاز هستند حداقل باید ۱۰ سانتیمتر با آن فاصله داشته باشند.
  - یک فضای خالی ۲ سانتیمتری در اطراف دستگاه به منظور تهویه هوا ایجاد نمایید.
- در شکل شماره ۵ حداقل فاصله از پایه شعله و کابینت دیواری تا هود دارای فن بالای محصول، نشان داده شده است. بدین ترتیب هود باید حداقل ۶۵ سانتیمتر از پایه شعله فاصله داشته باشد. اگر هودی وجود ندارد، این فاصله نباید کمتر از ۷۰ سانتیمتر باشد.

## ۲.۳ اتصال جریان گاز

## اتصال به منبع گاز و بررسی نشتی

اتصال دستگاه به منبع گاز باید مطابق با استانداردها و مقررات ملی و بین‌المللی انجام شود. ابتدا ببینید چه نوع گازی به اجاق متصل شده است. این اطلاعات بر روی برچسب واقع در پشت دستگاه درج شده است. شما می‌توانید اطلاعات مربوط به نوع گاز مناسب و انژکتورهای گاز مربوطه را در جدول داده‌های فنی بیابید. برای کسب نهایت بهره‌وری و به حداقل رسیدن مصرف گاز، بررسی کنید که فشار گاز مطابق با مقادیر مندرج در جدول داده‌های فنی باشد. اگر فشار گاز مصرفی مغایر با مقادیر ذکر شده باشد یا فشار گاز در منطقه تان پایدار نباشد، باید یک رگولاتور (تنظیم‌کننده) فشار بر روی شیلنگ ورودی گاز نصب شود. برای انجام این موارد لازم است که با مرکز خدمات تماس بگیرید.

**مواردی که در هنگام نصب شیلنگ گاز باید به خاطر داشته باشید.**

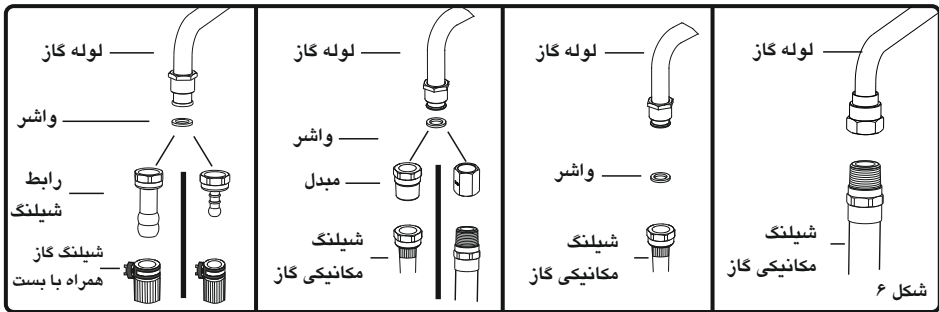
اگر اتصال گاز از طریق شیلنگ نصب شده در ورودی گاز دستگاه، انجام شده باید از بست شیلنگ نیز استفاده کنید. اجاق گاز را با یک شیلنگ کوتاه و با دوام و تا حد امکان نزدیک به منبع گاز، به جریان گاز متصل نمایید. حداکثر طول مجاز برای شیلنگ ۱/۵ متر است. به منظور رعایت ایمنی، شیلنگ متصل به اجاق گاز و منبع گاز باید هر سال تعویض شود. شیلنگ باید دور از محل‌هایی که دمای آنجا بیش از ۹۰ درجه سانتیگراد است، قرار بگیرد. شیلنگ نباید خم یا تا شده و در زیر وسیله قرار بگیرد. شیلنگ را دور از گوشه‌های تیز، اشیاء متحرک نگهداری کرده و نباید به آن آسیب وارد شود. پیش از نصب شیلنگ از سالم بودن آن و نداشتن عیوب کارخانه‌ای مطمئن شوید.

پس از وصل شدن جریان گاز، تمامی اتصالات و شیلنگ باید با آب صابون بررسی شوند تا نشتی در کار نباشد. برای بررسی نشتی هرگز از شعله استفاده نکنید. تمامی لوازم فلزی مورد استفاده در اتصال گاز باید عاری از زنگ زدگی باشند. همچنین به تاریخ انقضای محصولات مورد استفاده توجه کنید.

**نکاتی که در هنگام اتصال جریان گاز باید به خاطر داشت**

برای نصب اتصال ثابت گاز (اتصال گاز انجام شده توسط مهره و ماسوره)، در کشورهای مختلف روش‌های متفاوتی وجود دارد. لوازم مشترک و پرکاربرد همراه با دستگاه ارائه شده است. سایر لوازم به عنوان لوازم یدکی قابل تهیه است. در هنگام اتصال، مهره را بر روی منی‌فولد گاز ثابت نگهداشته و قطعه مقابل را بچرخانید. برای اطمینان از اتصال صحیح از آچار ساینز مناسب استفاده کنید. برای تمامی سطوح بین قطعات مختلف، همواره از واشر ارائه شده در کیت تبدیل گاز استفاده نمایید. واشرهای مورد استفاده در اتصالات باید مورد تایید اتصالاتی گازی نیز باشد. هرگز از واشرهای مخصوص لوله‌کشی آب برای اتصالات گازی استفاده نکنید.

به خاطر داشته باشید این اجاق گاز آماده اتصال به منبع گاز کشور تولید کننده است. کشور مقصد در قاب پشت دستگاه مشخص شده است. اگر در کشور دیگری می‌خواهد مورد استفاده قرار گیرد، اتصالات نشان داده شده در زیر باید تهیه شود. در این صورت، لوازم اتصال مورد نیاز را شناسایی کرده و برای داشتن یک اتصال صحیح این قطعات را تهیه کنید.



برای اتصال صحیح گاز و تطابق اتصالات با استانداردهای ایمنی با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

**⚠ احتیاط :** برای بررسی نشستی هرگز از فندک یا کبریت استفاده نکنید.

### تغییر نوع گاز ورودی:

در برخی کشورها، نوع گاز ورودی متفاوت از گازهای NG/LPG است. در چنین مواردی، قطعات اتصالات موجود و مهره‌ها (در صورت بودن) را جدا کرده و قطعات مربوط به منبع گاز جدید را متصل نمایید. در تمامی شرایط، تمامی قطعات مورد استفاده در اتصالات گاز باید مورد تایید شرکت گاز منطقه باشد. در تمامی اتصالات گاز، به قسمت «اتصال به منبع گاز و بررسی نشستی» که پیش از این تشریح شد مراجعه نمایید.

## ۲.۴ تبدیل گاز

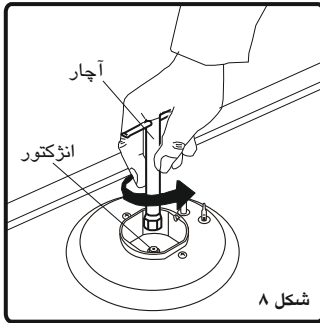
**⚠ احتیاط :** موارد زیر باید توسط افراد مجاز و واجد شرایط انجام شود.

اجاق گاز شما برای کار با گاز LPG/NG تنظیم شده است. شعله‌های گاز را می‌توان با انواع مختلف گاز منطبق کرد برای این کار باید انژکتورهای مربوطه را تعویض نموده و حداقل طول شعله را با توجه به نوع گاز مصرفی تنظیم نمود. برای انجام این موارد مراحل زیر را انجام دهید:

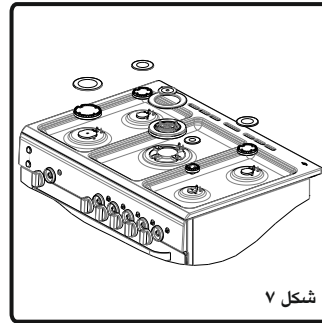
### تعویض انژکتورها:

#### شعله‌های اجاق:

- شیر اصلی گاز را بسته و دوشاخه را از پریز خارج نمایید.
- سرشعله و تبدیل را بردارید (شکل ۷)
- انژکتورها را باز کنید. برای این منظور از آچار شماره ۷ استفاده کنید.
- انژکتور موجود را با انژکتور داخل کیت تبدیل گاز و با رعایت قطر انژکتور مربوطه با نوع گاز مصرفی مطابق با جدول اطلاعات ( که در کیت تبدیل گاز ارائه شده است) تعویض نمایید.



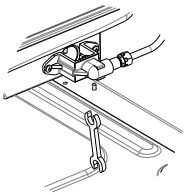
شکل ۸



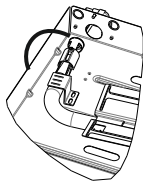
شکل ۷

### انژکتورهای فر/گریل

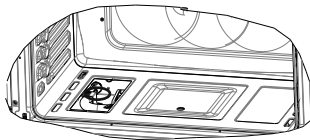
برای تعویض انژکتور فر، درب فر را باز کنید. با باز کردن پیچ، درپوش شعله را بردارید (شکل ۹.۱). پیچ‌هایی که شعله را به زیر قاب داخلی بسته‌اند باز کنید (۹.۲) و شعله را با احتیاط به سمت خود بچرخانید (شکل ۹.۳). پانل پشت فر را باز کنید تا انژکتور فر نمایان شود و با یک آچار M6 آن را از سمت پشت تعویض نمایید (۹.۴).  
برای تعویض انژکتور گریل، درب فر را باز کنید و پیچ‌هایی را که شعله گریل را به قسمت بالای قاب داخلی بسته‌اند، باز کنید (شکل ۹.۵). شعله گریل را با احتیاط به سمت خود بچرخانید. انژکتور گریل از سمتی که شعله را باز کرده‌اید قابل رویت است. (شکل ۹.۶)  
با آچار ۷ میلی‌متری انژکتورها را باز کنید و با انژکتورهای موجود در ست یدکی و با در نظر گرفتن قطر مربوط با نوع گاز مصرفی، با توجه به جدول اطلاعات (که در کیت تبدیل گاز ارائه شده) تعویض کنید.  
پس از انجام تبدیل، لازم است که به بررسی نشتی بپردازید.



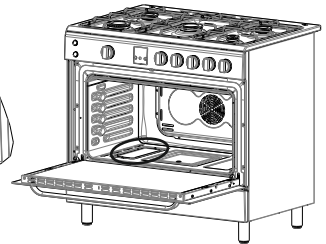
شکل ۹.۴



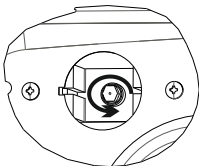
شکل ۹.۳



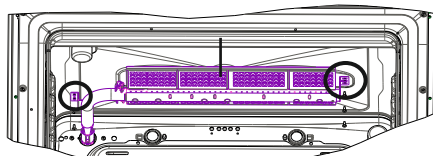
شکل ۹.۲



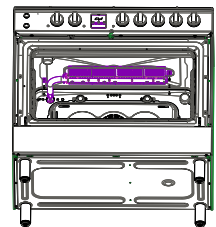
شکل ۹.۱



شکل ۹.۶



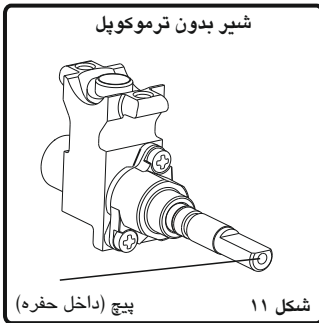
شکل ۹.۵



### تنظیم وضعیت حداقل شعله:

با پیچ تخت واقع در شیر، میتوان وضعیت حداقل ارتفاع شعله را تنظیم کرد. برای شیرهای مجهز به ترموکوپل، این پیچ در کنار محور شیر (شکل ۱۲) قرار دارد. برای شیرهای فاقد ترموکوپل، این پیچ در داخل محور شیر قرار دارد (شکل ۱۳). برای تنظیم آسان‌تر وضعیت حداقل شعله، توصیه می‌شود در هنگام تنظیم، پانل کنترل (و میکروسوییچ در صورت بودن) را بردارید.

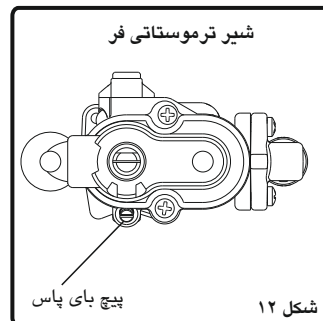
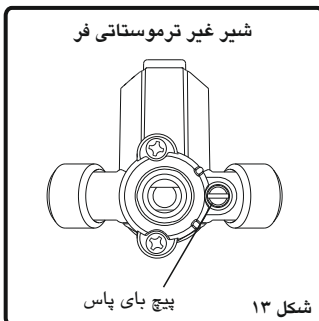
برای تعیین وضعیت حداقل، شعله‌ها را روشن کنید و در وضعیت حداقل قرار دهید. با کمک آچار پیچ گوشتی کوچک شیر بای پاس را حدود ۹۰ درجه سفت یا شل کنید. وقتی ارتفاع شعله حداقل به ۴ میلیمتر رسید یعنی اینکه گاز به خوبی توزیع می‌شود. مطمئن شوید که در هنگام تغییر وضعیت از حداکثر به حداقل شعله خاموش نمی‌شود. با دستانتان یک باد مصنوعی به سمت شعله ایجاد کنید و ببینید آیا شعله‌ها پایدار می‌مانند.



برای شعله فر، مدت ۵ دقیقه شعله فر را با حداقل شعله به کار بیندازید سپس درب فر را ۲ تا ۳ بار باز کرده و ببندید و ببینید آیا شعله پایدار است.

تنظیمات وضعیت حداقل شعله برای شعله‌های گریل لازم نیست.

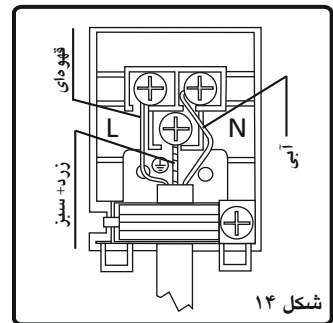
برای تبدیل از گاز مایع به گاز طبیعی پیچ بای پاس نباید شل شود. برای تبدیل از طبیعی به گاز مایع، همان پیچ باید سفت شود. مطمئن شوید که دوشاخه از پریز خارج بوده و شیر اصلی گاز باز است.



## ۲.۵ اتصال جریان برق و ایمنی (در صورت موجود بودن)

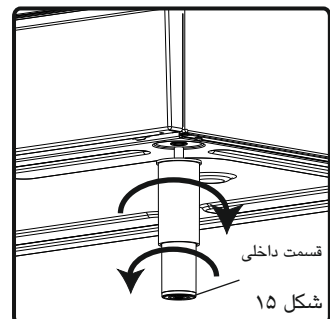
- در هنگام اتصال جریان برق دستگاه، توصیه‌های مندرج در دفترچه راهنما را رعایت نمایید.
- کابل اتصال زمین (ارت) باید به پریز دارای ارت متصل گردد.
  - در هنگام اتصال، از اینکه سیم برق دارای عایق مناسب است مطمئن شوید. چنانچه پریز برق محل نصب دستگاه فاقد ارت مطابق با مقررات است، لطفاً با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید.
  - پریز دارای اتصال زمین (ارت) باید در نزدیکی دستگاه باشد.
  - از سیم رابط (افزایش طول) استفاده نکنید.
  - سیم برق نباید در تماس با سطوح داغ دستگاه باشد.
  - در صورت آسیب دیدگی سیم برق، با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید.
  - اتصال نادرست برق موجب خرابی دستگاه، ایجاد خطر جانی برای شما و ابطال ضمانت نامه می‌شود.
  - این دستگاه برای برق ۲۳۰ ولت ۵۰ هرتز تنظیم و طراحی شده است. اگر جریان برق منزل از نوع متفاوتی است با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید.

- سیم برق باید دور از قسمت‌های داغ دستگاه باشد. در غیر اینصورت، سیم برق آسیب دیده و منجر به اتصالی می‌شود.
- بدین وسیله شرکت سازنده اعلام می‌کند که هیچگونه مسئولیتی در قبال آسیب و خسارت ناشی از اتصالات نادرستی که توسط افراد غیر مجاز انجام می‌شود، ندارد.



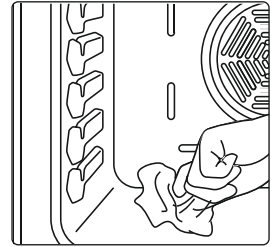
## ۲.۶ تنظیم پایه

- در داخل دستگاه ۴ عدد پایه قابل تنظیم وجود دارد.
- برای نصب پایه‌ها، مطابق شکل ۱۵ پایه‌ها را بر روی محل مناسبی از صفحه نگهدارنده پائل زیر قرار داده و به طرف راست بچرخانید. وقتی دستگاه در محل مورد استفاده مستقر شد، بررسی کنید و ببینید آیا دستگاه به صورت متعادل و متوازن بر روی زمین قرار دارد. اگر نامتعادل بود، با چرخاندن قسمت داخلی پایه‌ها به سمت چپ، اقدام به تنظیم آنها کنید. حداکثر تا ۵۰ میلیمتر می‌توان دستگاه را توسط پایه بالا برد. در صورتیکه پایه‌ها درست تنظیم شده‌اند، برای جابجایی هرگز دستگاه را روی زمین نکشید بلکه آن را بلند کنید.





پیش از تمیز کردن دستگاه از خاموش بودن تمامی سویچ‌های کنترل و خنک بودن دستگاه مطمئن شوید. دوشاخه دستگاه را از پریز خارج نمایید. پیش از بکارگیری مواد تمیز کننده بر روی دستگاه، از مناسب بودن آنها اطمینان حاصل کرده و به توصیه‌های سازنده آنها توجه نمایید. چرا که ممکن است این مواد به سطح دستگاه آسیب برسانند، هرگز از کرم‌های لایه‌بردار، پودرهای زبر، سیم ظرفشویی یا ابزار سخت استفاده نکنید. در صورت سرریز شدن مایعات به اطراف فر، قسمت‌های لعابی آسیب خواهند دید. بلافاصله مایعات سرریز شده را پاک کنید.



#### تمیز کردن فر

بهترین زمان برای تمیز کردن داخل فر، زمانی است که فر گرم است. پس از هر بار استفاده از فر، دستمالی را با آب صابون مرطوب کنید و فر را تمیز نمایید. سپس یک بار دیگر با پارچه مرطوب پاک کرده و سپس محل را خشک کنید. لازم است که هر چند وقت یکبار از مواد شوینده مایع استفاده کرده و به طور کامل فر را تمیز کنید. با شوینده‌های خشک/پودر یا بخارشوی تمیز نکنید.

#### تمیز کننده کاتالیزی (در صورت موجود بودن)

تمیز کننده کاتالیزی شامل یک لایه است که به محفظه فر اعمال می‌شود. لایه‌های کاتالیزی، بقایای چربی اندک حاصل از پخت زیاد با دمای زیاد را از بین می‌برد. اگر پس از آشپزی چربی باقی ماند، می‌توان آن را با عملکرد تمیز کننده کاتالیزی با دمای ۲۵۰ درجه سانتیگراد و به مدت یک ساعت، از بین برد، توجه داشته باشید که فر باید خالی باشد. در این روش یک سری محدودیت‌هایی وجود دارد. این روش تمامی محفظه را تمیز نمی‌کند، بستگی دارد که لایه کاتالیزی در کجا قرار داشته باشد؛ زیر محفظه فر لعابی بوده و پنجره درب از جنس شیشه است که هر دوی آنها باید با شوینده‌های خانگی تمیز شوند.

#### تمیز کردن درب شیشه‌ای (در صورت موجود بودن)

برای تمیز کردن درب شیشه‌ای از تمیز کننده شیشه استفاده نمایید. سپس با آب تمیز کنید و در آخر با پارچه خشک، شیشه را خشک کنید.

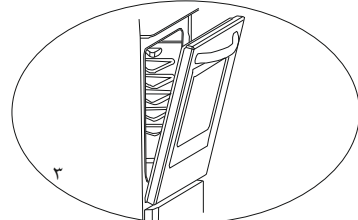
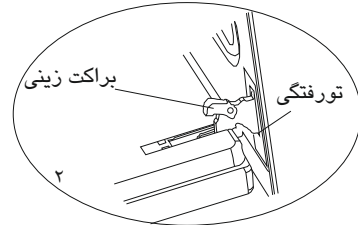
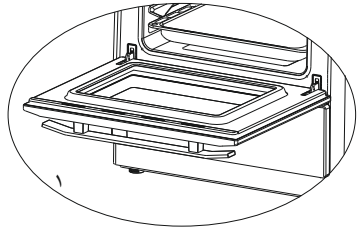
جدا کردن درب فر

برای جدا کردن درب فر:

- درب فر را باز کنید (۱).
- براکت زینی راتا وضعیت نهایی باز کنید (به کمک پیچ گوشتی، انبر) (۲).
- مطابق شکل ۳ درب را ببندید تا تقریباً موقعیت کاملاً بسته برسد و با کشیدن درب به سمت خود، آن را جدا کنید.

**توجه:** برای نصب درب، مراحل بالا را معکوس نمایید.

⚠ لطفاً توجه داشته باشید که شکل تورفتگی باید به درستی در لولای مخالف قرار بگیرد، مطابق شکل ۲.



تمیز کردن اجاق گاز - قسمت شعله اجاق

- پایه شعله‌ها، سرشعله‌ها و تاج های شعله‌های اجاق را بلند کنید.
- با پارچه آغشته به صابون، پانل پشت را دستمال کشیده و تمیز کنید.
- سرشعله‌ها و تاج شعله‌های اجاق را شسته و آبکشی نمایید. آنها را به صورت خیس رها نکنید، بلافاصله با حوله کاغذی خشک کنید.
- پس از تمیز کردن، مطمئن شوید که لوازم را به روش درست نصب کرده‌اید.
- هیچ قسمتی از شعله اجاق را با اسکاچ تمیز نکنید. چرا که باعث مخدوش شدن سطح شعله اجاق می‌شود.
- قسمت بالایی پایه شعله‌ها بر اثر استفاده مخدوش می‌شود. در چنین شرایطی این قطعات دچار تغییر رنگ می‌شوند که این به معنای خرابی نیست.
- هنگام تمیز کردن صفحه شعله اجاق، مراقب باشید که آب وارد حفره شعله نشود، در غیر اینصورت انژکتورها مسدود می‌شوند.

سرشعله‌ها:

پایه شعله‌های لعابی، روکش‌های لعابی، سرشعله‌ها باید به صورت دوره‌ای با آب صابون شسته شده و پس از آبکشی خشک شوند. پس از خشک شدن به طور کامل، آنها را به صورت صحیح در محل قرار دهید. (احتیاط) اگر سرشعله و درپوش به طور کامل خشک نشوند و درست در محل قرار نگیرند، وضعیت ظاهری ممکن است غیر عادی بنظر برسد.

### قسمت‌های لعابی:

به منظور تازه نگهداشتن این قسمت‌ها، لازم است هر چند وقت یکبار با محلول آب صابون ملایم و گرم آنها را شسته و سپس با پارچه خشک، خشک کنید.

(احتیاط) این سطوح را زمانی که داغ هستند نشوید و هرگز از پودرهای زبر یا مواد شوینده زبر استفاده نکنید.

(احتیاط) نگذارید که سرکه، قهوه، شیر، نمک، لیمو یا آب گوجه فرنگی برای مدت زمان طولانی در تماس با قسمت‌های لعابی باشند.

### استیل ضد زنگ:

قسمت‌های استیل ضد زنگ باید به طور مرتب با آب صابون گرم و رقیق و اسفنج نرم تمیز شده و با پارچه نرم خشک شوند. از مواد شوینده زبر یا پودرهای زبر استفاده نکنید. نگذارید سرکه، قهوه، شیر، نمک، آب برای مدت زمان طولانی بر روی این سطوح باقی بمانند.

(۱) ابتدا از خنک شدن کامل صفحه مطمئن شوید. و لوازم جانی را خارج کنید (پایه شعله، سر شعله و تاج)

(۲) در صورت کثیف شدگی، با دستمال گرم و مرطوب و شوینده مخصوص استیل ضد زنگ تمیز کنید. سپس با پارچه نرم خشک کنید.

(۳) پس از اتمام تمیز کردن، مراحل فوق را معکوس کرده و لوازم را نصب کنید.

(توجه) استفاده از پودرهای زبر یا مواد شوینده زبر موجب مخدوش شدن می‌شوند.

(توجه) مراقب باشید چرا که اگر تمیز کردن با اعمال نیرو همراه باشد، سطوح مخدوش می‌شوند.

(توجه) مراقب باشید آب وارد شعله نشود.

(توجه) صفحه فوقانی (استیل ضد لک) باید بلافاصله پس از استفاده تمیز شوند، در صورت خشک شدگی، سطح به طور کامل تمیز نخواهد شد.

(توجه) اجازه ندهید سرکه، قهوه، شیر، نمک، آب، لیمو یا آب گوجه فرنگی برای مدت زمان طولانی با قسمت‌های استیل ضد زنگ دستگاه در تماس باشند.

(احتیاط) مراقب باشید ممکن است آب داغ باشد.

خریدار گرامی:

جنس سطح روی اجاق گاز شما از استیل ضد زنگ ساخته شده است.

تمامی استیل‌های ضد زنگ اگر به روش غیر استاندارد مورد استفاده قرار بگیرند، ممکن است تغییر رنگ بدهند.

برای جلوگیری از تغییر رنگ سطوح استیل ضد زنگ، توصیه می‌شود به روش زیر عمل کنید:

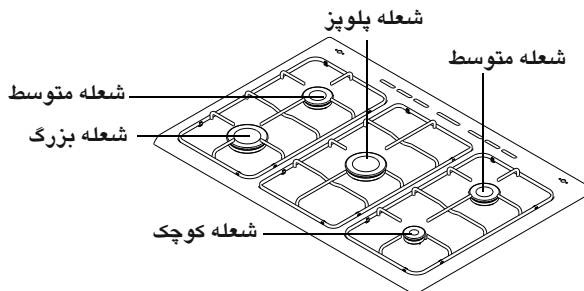
(۱) پس از هر بار استفاده از شعله، مواد غذایی باقیمانده بر روی سطح فوقانی را به طور کامل تمیز کنید.

(۲) برای هر یک از شعله‌ها، از تابه/قابلمه مناسب با اندازه شعله توصیه شده در دفترچه راهنما استفاده کنید:

- شعله پلوپز/ شعله بزرگ: ۲۲ تا ۲۶ سانتیمتر

- شعله متوسط: ۱۴ تا ۲۲ سانتیمتر

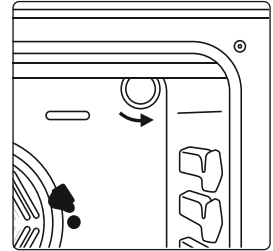
- شعله کوچک: ۱۲ تا ۱۸ سانتیمتر



## ۳.۲ نگهداری

### تعویض لامپ فر (در صورت موجود بودن)

در ابتدا دوشاخه اجاق گاز را از پریز خارج نمایید و از سرد بودن دستگاه مطمئن شوید. پس از برداشتن قاب شیشه‌ای، لامپ را باز کنید. لامپ جدید با مقاومت حرارتی ۳۰۰ درجه سانتیگراد جایگزین لامپ قبلی (۲۳۰ ولت، ۲۵ وات، نوع E14) کنید. قاب شیشه‌ای را نصب کنید. اکنون دستگاه شما آماده استفاده است. این لامپ فقط برای اجاق گازهای خانگی ساخته شده است و برای روشنایی محیط اتاق مناسب نیست.



### سایر کنترل‌ها

لوله گاز را به طور دوره‌ای بررسی کنید. حتی اگر مورد غیر عادی ساده‌ای را دیدید، برای تعویض آن با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید. ما توصیه می‌کنیم لوازم اتصالات گاز را هر سال تعویض کنید. اگر هنگام استفاده از گردونه‌های کنترل اجاق گاز متوجه مورد غیر عادی شدید با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید.

### ۴.۱. عیب یابی پیش از تماس با مرکز خدمات

اگر فر کار نمی‌کند:

- شاید دوشاخه در پریز نیست، شاید برق رفته است.

اگر فر گرم نمی‌کند:

- حرارت با سویچ کنترل گرم کننده فر تنظیم نمی‌شود.

اگر لامپ داخل فر روشن نمی‌شود:

- از وجود جریان برق مطمئن شوید. شاید لامپ‌ها سوخته‌اند. در صورت سوخته بودن لامپ مطابق راهنما اقدام به تعویض آن نمایید.

آشپزی (اگر قسمت فوقانی و تحتانی به طور برابر پخت نمی‌کنند):

- بر اساس دفترچه راهنما، موقعیت طبقات، زمان آشپزی و مقادیر گرما را بررسی نمایید.

شعله‌های اجاق درست کار نمی‌کنند:

- ببینید آیا قسمت‌های شعله درست نصب شده‌اند (بخصوص پس از تمیز کردن).
- ممکن است فشار جریان گاز خیلی کم/ زیاد باشد. دستگاه‌هایی که با کپسول گاز مایع کار می‌کنند ممکن است محتوی سیلندر گاز تمام شده باشد.

پس از بررسی موارد فوق اگر مشکل همچنان باقی بود با شرکت مشتریان گلدیران تماس بگیرید.

### ۴.۲. اطلاعات مربوط به حمل و نقل

در صورت نیاز به حمل و نقل؛ کارتن اصلی دستگاه را نگهدارید تا در هنگام حمل و نقل آن را مانند روز نخست بسته‌بندی کنید. به علائم حمل و نقل روی کارتن توجه نمایید. لوازم فوقانی اجاق، سرشعله‌ها، تاج و پایه شعله‌ها را با نوار چسب به پانل‌های پخت محکم کنید. بین درپوش فوقانی و پانل پخت کاغذ بگذارید، درپوش فوقانی را بپوشانید سپس آن را به سطوح کناری فر با نوار چسب محکم کنید. بر روی قاب جلو و روی شیشه داخلی مقوا یا کاغذ بچسبانید، همچنین برای سینی‌ها، سینی میله‌ای چنین کاری را انجام دهید تا در هنگام حمل و نقل آسیب نبینند. همچنین با نوار چسب درب فر را به کناره‌ها محکم کنید.

در صورت نداشتن کارتن و بسته بندی اصلی؛ یک کارتن حمل برای دستگاه آماده کنید، تا دستگاه و بخصوص سطوح جانبی (شیشه و سطوح رنگی) فر در برابر عوامل بیرونی محافظت شوند.

## فهرست نمایندگان اجاق گاز شرکت مشتریان گلدیران

شهر	تلفن
شهرکرد	۳۳۳۲۹۰۴۲
شوشتر	۳۶۲۰۵۲۰۷
شیراز	۲۱۸۴۷۳۳
فریدونکنار	۳۵۶۵۱۴۵۰
قرچک ورامین	۳۳۲۰۹۰۴۸
قم	۴۶۸۱۵۴۷۲
قم	۳۳۸۱۱۷۸۶
کرمان	۳۲۳۳۴۰۰۶
کرمانشاه	۳۸۲۱۲۲۴۰
گرگان	۳۶۱۳۶۶۰۲
گرگان	۳۲۹۲۸۹۲۳
گلپایگان	۵۷۴۵۰۰۰۳
ماهشهر	۵۲۳۴۲۴۴۵
مراغه	۳۳۷۸۵۱۸۷
مشهد	۲۱۸۴۷۳۳
مهاباد	۴۲۲۳۱۱۷۸
میبد	۳۲۳۳۰۹۱۳
مینو دشت	۳۶۲۶۴۰۳۳
نوشهر	۵۲۳۳۷۱۱۷
یاسوج	۳۳۳۳۰۶۲۱
یزد	۳۸۲۸۹۰۷۵

شهر	تلفن
اصفهان	۲۱۸۴۷۳۳
اراک	۳۲۲۲۵۸۲۴
اهواز	۲۱۸۴۷۳۳
ایذه	۳۷۲۲۲۹۰۵
آمل	۳۵۲۳۱۷۱۵
بابل	۲۱۸۴۷۳۳
باغملک	۳۲۴۷۸۱۰۰
بندرگز	۴۳۲۳۲۰۵۶
پارس آباد مغان	۳۲۷۳۰۰۰۱
پردیس	۷۶۲۹۳۴۳۲
تبریز	۲۱۸۴۷۳۳
تنکابن	۳۲۱۷۲۶۶۶
تهران	۲۱۸۴۷۳۳
خسروشهر	۳۲۴۴۳۷۵۰
خمین	۴۶۲۲۴۴۱۰
خوی	۳۶۴۴۴۵۰۸
داران	۵۷۲۲۸۴۲۱
دزفول	۴۲۲۴۲۲۲۰
رامهرمز	۴۳۵۳۹۲۵۸
رشت	۲۱۸۴۷۳۳
زنجان	۳۳۰۱۸۱۶۰
ساری	۳۳۲۴۰۸۸۲
ساری	۵۴۲۳۲۸۶۸
سهند	۳۳۷۴۱۳۷۴
سیرجان	۴۲۲۰۱۶۹۸
شاهرود	۳۲۲۴۰۹۶۷
شهر قدس	۳۴۴۶۱۲۰۳
شهرکرد	۳۳۳۵۱۶۶۶

مرکز ارتباط مشتریان (۲۴ ساعته)  
خط ویژه : ۰۲۱-۸۴۷۳۳

