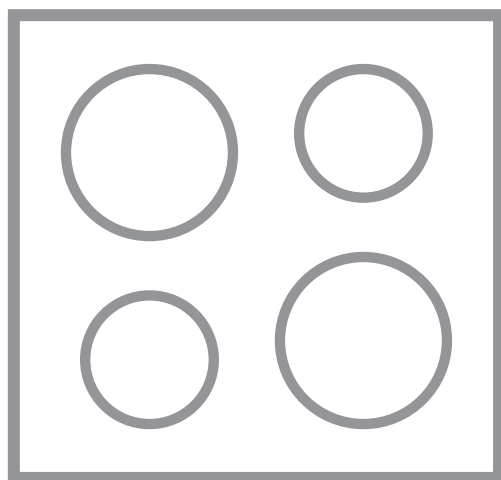


# USER MANUAL



## فهرست مطالب

2	1. اطلاعات ایمنی.....
4	2. دستورالعمل های ایمنی.....
7	3. توصیف محصول.....
7	4. استفاده روزانه.....
8	5. نکات و راهنمایی ها.....
9	6. مراقبت و تمیز کردن.....
10	7. رفع عیب.....
11	8. نصب.....
14	9. اطلاعات فنی.....
16	10. کارآیی انرژی.....

## برای در اختیار داشتن بهترین نتایج

از شما بخاطر انتخاب این محصول AEG متشکریم. ما با تولید آن سعی داشته ایم تا کارکردی کامل و بدون نقص را برای سالها به شما هدیه دهیم، همراه با فن آوری های ابتکاری و نوآورانه که زندگی را ساده تر می کند، ویژگی هایی که نمی توانید در دستگاه های معمولی آنها را بیابید. لطفاً چند دقیقه این مطالب را بخوانید و بهترین نتیجه را از آن کسب کنید. از سایت ما دیدن کنید تا بتوانید:

دریافت راهنمای استفاده، رفع مشکل، اطلاعات خدمات:  
[@](http://www.aeg.com/webselfservice)



برای دریافت خدمات هرچه بهتر، محصول خود را ثبت کنید:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



لوازم جانبی، قطعات مصرفی و لوازم یدکی اصلی دستگاه خود را خریداری کنید:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



## سرویس و پشتیبانی از مشتری

همیشه از قطعات یدکی اصلی استفاده کنید. هنگام تماس با بخش خدمات مجاز ما، اطلاعات زیر را از قبل آماده کنید: مدل، شماره محصول، شماره سریال.

این اطلاعات را می توانید بر روی صفحه رتبه بندی بیابید.

⚠️ اطلاعات ایمنی هشدار / احتیاط

📄 اطلاعات و راهنمایی های کلی

📄 اطلاعات محیطی

بدون اطلاع ممکن است تغییر کند

## 1. ⚠️ اطلاعات ایمنی

قبل از نصب و استفاده از دستگاه، دستورالعمل های ارائه شده را به دقت مطالعه کنید. تولیدکننده مسئولیت هیچگونه آسیب یا خسارت ناشی از نصب یا مصرف نادرست را بر عهده نمی گیرد. همیشه دستورالعمل ها را در یک مکان امن و قابل دسترسی قرار دهید تا در آینده بتوانید به آن رجوع کنید.

## 1.1 ایمنی کودکان و افراد ناتوان


- کودکان حداقل 8 ساله و افراد کم توان می توانند از این دستگاه استفاده کنند مشروط بر اینکه دستورالعمل درباره استفاده ایمن از دستگاه به آنها ارائه شده باشد و/یا بر آنها نظارت شود و از خطرات بالقوه مربوطه مطلع باشند.
- کودکان نباید با این دستگاه بازی کنند.
- بسته بندی مربوط به دستگاه را دور از دسترس کودکان نگهدارید و آن را به طور مناسب دور ببندازید.
- هنگامی که دستگاه در حال کار است یا زمانی که در حال خنک شدن است، کودکان و حیوانات خانگی را از آن دور کنید.
- بخش های قابل دسترسی این دستگاه، داغ هستند.
- اگر دستگاه ابزار ایمنی کودک دارد، باید آن را فعال کنید.
- کودکان نباید بدون نظارت افراد لباس بشویند و از دستگاه نگهداری کنند.
- همیشه در هنگام کار کردن دستگاه، باید کودکان 3 ساله و کوچکتر از آن دور نگهداشته شوند.

## 1.2 موارد ایمنی کلی

- هشدار: این دستگاه و بخش هایی از آن که قابل دسترسی هستند، در حین استفاده گرم می شود. مراقب باشید که با المنت های حرارتی تماسی نداشته باشید. کودکان زیر 8 سال را باید از دستگاه دور کنید مگر اینکه به طور مداوم آنها را تحت نظر داشته باشید.
- از تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور برای به کار انداختن دستگاه استفاده نکنید.
- هشدار: پخت بر روی شعله دارای چربی و روغن و بدون نظارت می تواند خطرناک باشد و سبب ایجاد آتش سوزی شود.
- هرگز برای خاموش کردن آتش از آب استفاده نکنید، بلکه دستگاه را خاموش کرده و سپس شعله را پوشانید، به عنوان مثال با یک درپوش یا پتوی مخصوص مهار آتش.
- احتیاط: لازم است بر فرآیند پخت نظارت شود. لازم است بر فرآیند پخت کوتاه مدت به طور مداوم نظارت شود.
- هشدار: خطر آتش سوزی: از نگهداری وسایل بر روی سطوح پخت خودداری کنید.
- اجسام فلزی مانند کارد، چنگال، قاشق و درپوش ها را نباید روی سطح شعله قرار دهید زیرا گرم می شوند.

- برای تمیز کردن دستگاه از تمیزکننده بخار (بخار فرار) استفاده نکنید.
- اگر سطح سرامیک شیشه‌ای / سطح شیشه‌ای ترک خورده است، دستگاه را خاموش کنید تا احتمال برق گرفتگی وجود نداشته باشد.
- در صورت شکستن شیشه صفحه داغ:
  - بلافاصله تمام شعله‌ها را خاموش کنید و تمام المنت‌های حرارتی برقی را قطع کرده و دستگاه را از برق جدا کنید،
  - سطح دستگاه را لمس نکنید،
  - از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، باید توسط سازنده، نمایندگان خدمات مجاز یا افراد واجد شرایط مشابه تعویض شود تا خطری ایجاد نشود.
- اگر دستگاه مستقیم به منبع برق وصل است، یک کلید جداکننده تمام قطبی دارای شکاف تماسی ضروری است. قطع کامل مطابق با شرایط ذکرشده در مقوله اضافه ولتاژ III باید رعایت شود. کابل ارت از این مورد مستثنی است.
- هنگام مسیرکشی سیم اصلی، مطمئن شوید که سیم با قطعاتی که ممکن است دمای آنها به بیش از 50 درجه سانتی‌گراد بالای دمای اتاق برسد، در تماس مستقیم قرار نمی‌گیرد (برای نمونه استفاده از روکش‌های عایق).
- هشدار: تنها از محافظ‌های شعله طراحی شده توسط تولیدکننده لوازم پخت و پزی مشخص شده توسط سازنده دستگاه در دستورالعمل‌ها به‌عنوان محافظ شعله مناسب یا محافظ‌های موجود در دستگاه استفاده کنید. استفاده از محافظ‌های نامناسب می‌تواند باعث بروز حادثه شود.

## 2. دستورالعمل‌های ایمنی

- این دستگاه برای بازارهای زیر مناسب است: **IT**
  - حداقل فاصله را با سایر دستگاه‌ها در نظر بگیرید.
  - همیشه هنگام حرکت دادن دستگاه مراقب باشید زیرا سنگین است. همیشه از دستکش‌های ایمنی و کفش‌های جلو بسته استفاده کنید.
  - سطوح برش خورده را با یک بست ببندید تا از ورود رطوبت و برآمده شدن سطوح جلوگیری شود.
  - از کف دستگاه در برابر بخار و رطوبت محافظت کنید.
  - از نصب دستگاه در کنار درب یا در زیر پنجره خودداری کنید. با این کار در هنگام باز شدن دستگاه پیروی کنید.
- 2.1 نصب**
- هشدار!**  فقط فرد مجرب باید این دستگاه را نصب کند.
- تمام بسته‌بندی‌ها را باز کنید.
  - از نصب و استفاده از دستگاه آسیب دیده خودداری کنید.
  - از دستورالعمل‌های نصب ارائه شده همراه با دستگاه پیروی کنید.

- درب یا پنجره ظروف داغ از روی دستگاه به زمین نمی‌افتند.
- اگر دستگاه را در بالای کنشو نصب می‌کنید، بررسی کنید که فاصله کافی بین کف دستگاه و کنشوی بالایی وجود داشته باشد تا تهویه هوا به خوبی انجام شود.
- کف دستگاه ممکن است داغ شود. بررسی کنید که صفحه جداسازی غیرقابل اشتعالی را زیر دستگاه بگذارید تا مانع از لمس کف دستگاه شود.
- برای جدا کردن سیم برق از دستگاه، آن را نکشید. همیشه دوشاخه را بکشید.
- فقط از دستگاه های عایق صحیح استفاده کنید: اتصالات محافظ خط، فیوز (فیوزهای پیچی را باید از نگهدارنده جدا کنید)، نوارهای اتصال به زمین و کنتاکتورها.
- برای نصب الکتریکی دستگاه، باید برق را با استفاده از کلیدی قطع کنید که هر دو پل را قطع کند. کلید باید دارای یک کنتاکت ورودی با عرض حداقل 3 میلی متر باشد.

## 2.2 اتصال برق

### هشدار!



خطر بروز آتش سوزی و برق گرفتگی وجود دارد.

- تمام اتصال های گاز باید توسط فردی مجرب انجام شوند.
- قبل از نصب، مطمئن شوید که شرایط توزیع محلی (نوع گاز و فشار آن) و تنظیمات دستگاه با یکدیگر سازگار باشند.
- بررسی کنید که جریان هوای خنک در اطراف دستگاه وجود داشته باشد.
- اطلاعات مربوط به منبع گاز روی "صفحه اطلاعات" درج شده است.
- این دستگاه به وسیله ای متصل نیست که گازهای قابل اشتعال را تخلیه کند. دستگاه را با توجه به قوانین نصب فعلی، وصل کنید. به شرایط لازم برای تهویه مناسب دقت کنید.

- تمام اتصال های برقی باید توسط برق کار مجرب انجام شوند.
- دستگاه باید با زمین در تماس باشد.
- قبل از اجرای هر گونه عملیاتی مطمئن شوید که دستگاه از منبع برق قطع شده باشد.
- بررسی کنید که اطلاعات الکتریکی موجود بر روی صفحه رتبه بندی با منبع برق شما مطابقت داشته باشد. در غیراینصورت، با یک متخصص برق کار تماس بگیرید.
- دقت کنید دستگاه بدرستی نصب شده باشد. کابل یا دوشاخ (در صورت وجود) برق شل و نادرست باعث می شود پایه بسیار داغ شود.
- از کابل برق درست شبکه استفاده کنید.
- از پیچ خوردگی کابل اصلی برق جلوگیری کنید.
- دقت کنید که محافظ برق گرفتگی نصب باشد.

## 2.4 استفاده

### هشدار!



خطر ایجاد جراحت، سوختگی یا برق گرفتگی وجود دارد.

- تمام بسته بندی، برچسب و روکش محافظتی (در صورت وجود) را قبل از اولین استفاده باز کنید.
- از این دستگاه در فضای خانه استفاده کنید.
- مشخصات دستگاه را تغییر ندهید.
- اطمینان حاصل کنید که منافذ تهویه مسدود نشده باشند.
- در حین کارکرد دستگاه، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- بعد از هر بار استفاده، منطقه آشپزی را روی "خاموش" تنظیم کنید.
- سرویس کار و چنگال یا درب ماهیتابه را روی مناطق آشپزی قرار ندهید. ممکن است داغ شوند.
- با دستان خیس یا زمانی که با آب در تماس است، دستگاه را راه اندازی نکنید.
- از دستگاه به عنوان سطحی برای انجام کار یا فضایی برای ذخیره استفاده نکنید.
- وقتی مواد غذایی را در روغن داغ می‌اندازید، ممکن است روغن به بیرون پاشد.
- از گیره تسکین فشار روی سیم استفاده کنید.
- وقتی دستگاه را به پرزهای نزدیک وصل می‌کنید، مطمئن شوید که سیم یا پرز (در صورت وجود) با دستگاه داغ یا وسایل آشپزی داغ در تماس نیست.
- از به کار بردن چندراهه و کابل های اتصال خودداری کنید.
- مراقب باشید که به دوشاخه ها و سیم های برق (در صورت وجود) آسیبی نرسانید. برای تعویض کابل برق آسیب دیده، با مرکز خدمات مجاز ما یا یک متخصص برق تماس بگیرید.
- محافظ برق قسمت هایی از دستگاه که دارای برق است و عایق بندی دارد باید به روشی بسته و محکم شود که بدون استفاده از ابزار امکان جدا کردن آن وجود نداشته باشد.
- دوشاخه برق را تنها پس از پایان مراحل نصب به سوکت برق اصلی متصل کنید. پس از نصب بررسی کنید که دسترسی به دوشاخه برق امکان پذیر باشد.
- اگر سوکت برق شل است، دوشاخه را به برق وصل نکنید.

### هشدار!



خطر آتش سوزی و انفجار.

- روغن و چربی در صورت گرم شدن ممکن است بخار شده و باعث روشن شدن شعله آتش شود. در هنگام آشپزی، شعله‌ها یا اجسام گرم شده را از چربی‌ها و روغن دور نگهدارید.
- بخاری که از روغن بسیار گرم پخش می‌شود می‌تواند سبب ایجاد احتراق شود.
- اگر روغن مصرف شده که حاوی باقیمانده‌های مواد غذایی است در دمایی پایین‌تر از روغن دفعه اول که از روغن استفاده شده مورد استفاده قرار بگیرد، سبب ایجاد آتش‌سوزی می‌شود.
- از قرار دادن مواد قابل اشتعال یا خیس که حاوی مواد قابل اشتعال هستند درون دستگاه، بر روی دستگاه یا در نزدیکی آن خودداری کنید.

### هشدار!

خطر آسیب وارد آمدن به دستگاه وجود دارد.



- از نگهداری ظروف داغ بر روی صفحه کنترل خودداری کنید.
- اجازه ندهید ظروف بدون آب بجوشند.
- اجازه ندهید اجسام یا ظروف بر روی دستگاه بیفتند. ممکن است به سطح دستگاه آسیب وارد شود.
- از روشن کردن شعله‌های گاز در حالی که هیچ ظرفی روی آنها نیست یا ظرف خالی است، خودداری کنید.
- فویل آلومینیوم را روی دستگاه نگذارید.
- ظروف ساخته شده از چدن، آلومینیوم یا ظروفی که کف آنها آسیب دیده است می‌توانند روی شیشه / سرامیک شیشه خراشیدگی ایجاد کنند. همیشه برای جابجا کردن، این اجسام را بلند کنید و بر روی سطح پخت غذا بگذارید.
- فقط از ظروف بدون لرزش با شکل مناسب و قطری بزرگ‌تر از ابعاد شعله استفاده کنید.
- مطمئن شوید وسایل پخت و پز دقیقاً وسط شعله قرار گرفته باشند.
- بررسی کنید زمانی که سریعاً پیچ را از قسمت حداکثر به حداقل می‌چرخانید، شعله خاموش نشود.
- فقط از وسیله‌های جانبی ارائه شده به همراه دستگاه استفاده کنید.
- از نصب پخش شعله بر روی گاز خودداری کنید.
- استفاده از دستگاه پخت و پز منجر به تولید گرما و رطوبت می‌شود. در اتاقی که دستگاه در آنجا قرار داده شده است، تهویه مناسبی ایجاد کنید.

## 2.5 مراقبت و تمیز کردن

- برای اینکه مواد سازنده سطح دستگاه خراب نشوند، مرتباً دستگاه را تمیز کنید.
- دستگاه را غیرفعال کنید و قبل از تمیزکاری اجازه دهید خنک شود.
- دستگاه را قبل از تعمیر از منبع برق جدا کنید.
- برای تمیز کردن دستگاه از اسپری مایع یا بخار استفاده نکنید.
- دستگاه را با استفاده از یک پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. فقط از شوینده‌های خنثی استفاده کنید. از مواد سابنده، صفحه‌های تمیزکننده سایشی، حلال‌ها یا اجسام فلزی استفاده نکنید.
- از تمیز کردن شعله‌ها در ماشین ظرفشویی خودداری کنید.

## 2.6 دور انداختن

### هشدار!

خطر ایجاد جراحت یا خفگی وجود دارد.



- برای کسب اطلاعات درباره نحوه صحیح دورانداختن دستگاه با مسئولان شهری خود تماس بگیرید.
- دستگاه را از برق جدا کنید.
- سیم برق نزدیک به دستگاه را قطع کنید و آن را دور بیندازید.
- لوله‌های بیرونی گاز را صاف کنید.
- فقط از اطلاعات دربارۀ نحوه صحیح دورانداختن دستگاه با مسئولان شهری خود تماس بگیرید.
- فقط از قطعات یدکی اصلی استفاده کنید.

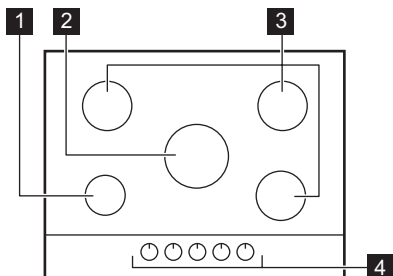
## 2.7 سرویس

- برای تعمیر دستگاه با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
- فقط از قطعات یدکی اصلی استفاده کنید.

### 3. توصیف محصول

#### 3.1 ترتیب سطح بخت

- 1 شعله کمکی
- 2 شعله سه تاجی
- 3 شعله نیمه سریع
- 4 پیچ های کنترل



#### 3.2 پیچ کنترل

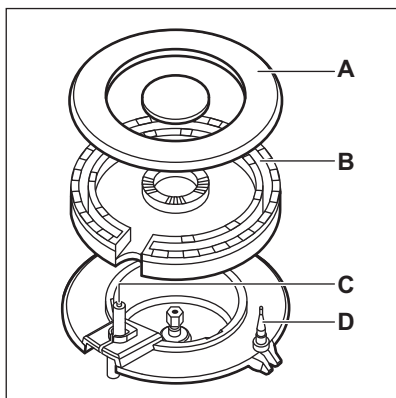
نماد	توصیف
	وضعیت اشتعال / حداکثر جریان گاز
	حداقل جریان گاز

نماد	توصیف
	بدون منبع گاز / وضعیت خاموش

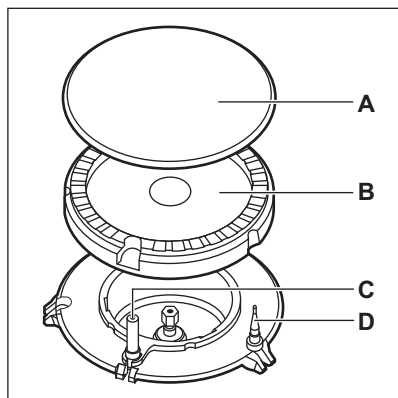
### 4. استفاده روزانه

هشدار! به بخش های ایمنی مراجعه کنید.

#### 4.1 نمای کلی شعله گاز



- A. روکش شعله
- B. سری شعله
- C. شمع فندک
- D. ترموکوپل



#### 4.2 روشن کردن شعله

همیشه قبل از گذاشتن ظرف بر روی گاز، شعله را روشن کنید.



اگر شعله تصادفًا خاموش شد، پیچ کنترل را روی موقعیت خاموش بچرخانید و سعی کنید که بعد از حداقل 1 دقیقه دوباره شعله را روشن کنید.



هنگامی که برق وصل می شود و بعد از نصب یا وصل شدن مجدد برق بعد از قطعی، فندک به صورت خودکار شروع به کار می کند. این حالت طبیعی است.



هاب شعله با سوپاپ های پیشرونده عرضه می شود. آنها تنظیم شعله را دقیق تر می سازند.



### 4.3 خاموش کردن شعله

برای خاموش کردن شعله، پیچ را روی موقعیت خاموش ● بچرخانید.

**هشدار!**

همیشه قبل از برداشتن تابه از روی شعله، شعله را کم کرده یا خاموش کنید.



**هشدار!**  
هنگامی که از شعله بدون محافظ در محیط آشپزخانه استفاده می کنید، بسیار مراقب باشید. سازنده در قبال بروز هرگونه مشکل در صورت استفاده اشتباه از شعله، مسئولیتی نخواهد داشت.



1. پیچ کنترل گاز را به پایین فشار دهید و در خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت روی موقعیت حداکثر درجه حرارت بچرخانید (Ⓜ).
2. پیچ کنترل گاز را برای مدت زمان 10 ثانیه یا کمتر فشار دهید. این کار ترموکوپل را گرم می کند. در غیر اینصورت، جریان گاز متوقف می شود.
3. بعد از اینکه شعله به مرحله ثبات رسید، آن را تنظیم کنید.

اگر بعد از چند بار شعله روشن نشد، بررسی کنید که تاج و درپوش آن روی موقعیت های صحیح قرار گرفته باشند.



**هشدار!**

از پایین نگهداشتن پیچ کنترل برای مدت زمان بیش از 15 ثانیه خودداری کنید. اگر شعله بعد از 15 ثانیه روشن نشد، پیچ کنترل را رها کنید و روی موقعیت خاموش بچرخانید. سپس دوباره شعله فر را بعد از 1 دقیقه روشن کنید.



**احتیاط!**

در نبود برق بدون دستگاه برقی نیز می توانید شعله را مشتعل کنید؛ در این صورت، آتشی را به شعله گاز نزدیک کنید، پیچ کنترل را خلاف جهت عقربه های ساعت روی وضعیت تأمین گاز قرار دهید و آن را به پایین فشار دهید. پیچ کنترل را برای مدت زمان 10 ثانیه یا کمتر فشار دهید تا ترموکوپل گرم شود.



## 5. نکات و راهنمایی ها

### 5.1 ظرف

**احتیاط!**

از تابه هایی از جنس چدن، سنگی (دیزی)، سفالی، ظروف کبابی یا برشته کردن استفاده نکنید.



**هشدار!**

به بخش های ایمنی مراجعه کنید.





**احتیاط!**



مایعاتی که در حین پخت از غذا بیرون می‌ریزند می‌توانند سبب شکستن شیشه شوند.

**هشدار!**



از قرار دادن تابه مشابه روی دو شعله خودداری کنید.

**5.2 قطر ظروف**



از ظروفی با قطر متناسب با اندازه شعله‌ها استفاده کنید.

شعله	قطر ظرف (میلی متر)
تاج سه تایی	180 - 260
نیمه سریع (چپ پشت)	120 - 240
نیمه سریع (راست پشت)	120 - 240
نیمه سریع (راست جلو)	120 - 220
کمکی	80 - 180

**هشدار!**



از قرار دادن کتری‌های بدون ثبات یا آسیب دیده روی شعله خودداری کنید تا نیفتند و جراحی ایجاد نشود.

**احتیاط!**



بررسی کنید که کف کتری‌ها در بالای پیچ کنترل قرار نگیرد، در غیر این صورت، شعله سبب گرم شدن پیچ کنترل می‌شود.

**احتیاط!**



بررسی کنید که دسته‌های تابه در بالای لبه جلویی گاز نباشند.

**احتیاط!**



بررسی کنید که کتری‌ها در وسط شعله قرار بگیرند تا حداکثر ثبات ایجاد شده و میزان مصرف گاز کمتر شود.

**6. مراقبت و تمیز کردن**

**6.2 نگهدارنده‌های تابه**



نگهدارنده‌های تابه در برابر شستشو در ماشین ظرفشویی مقاوم نیستند. باید آنها را با دست بشوید.

**هشدار!**



به بخش‌های ایمنی مراجعه کنید.

**6.1 اطلاعات کلی**

- پس از هر بار استفاده، هاب را تمیز کنید.
- همیشه از ظروفی استفاده کنید که کف آنها تمیز باشد.
- خراشیدگی یا لکه‌های تیره بر روی سطوح هیچ تاثیری بر نحوه عملکرد هاب ندارد.
- از یک تمیزکننده مخصوص سطح هاب استفاده کنید.

**هشدار!**

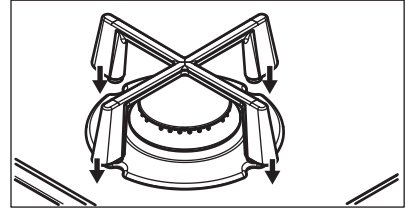


از کارد، کاردک یا ابزارهای مشابه برای تمیز کردن سطح شیشه‌ای یا قسمت بین کناره‌های شعله‌ها و قاب (در صورت وجود) استفاده نکنید.

1. نگهدارنده‌های تابه را بیرون بیاورید تا به راحتی بتوانید هاب را تمیز کنید.
2. هنگامی که نگهدارنده‌های تابه را جابجا می‌کنید، بسیار مراقب باشید تا به سطح بالای هاب آسیبی وارد نشود.
3. روکش لعابی معمولاً دارای لبه‌های خشن و سختی است، بنابراین هنگامی که نگهدارنده‌های تابه را با دست می‌شوید و خشک می‌کنید، مراقب باشید. در صورت لزوم، لکه‌های مقاوم و ماندگار را با کمک تمیزکننده چسبی، پاک کنید.
4. بعد از اینکه نگهدارنده‌های تابه را تمیز کنید، بررسی کنید که در موقعیت صحیح قرار گرفته باشند.
4. برای اینکه شعله به‌طور صحیح عمل کند، مطمئن شوید که بازوهای نگهدارنده‌های تابه با در شکاف صفحات لعابدار هم‌تراز شوند.

- قسمت‌هایی که از جنس فولاد ضدزنگ هستند را با آب بشوید و با یک پارچه نرم، خشک کنید.

غیرساینده تمیز کنید. بعد از تمیز کردن، هاب را با یک پارچه نرم، خشک نمایید.  
• برای تمیز کردن قسمت های لعابدار، درپوش و تاج، با کمک آب و صابون آنها را بشویید و قبل از قرار دادن در جای خود، به دقت خشک کنید.



### 6.4 تمیز کردن دوشاخه فندک

این ویژگی با استفاده از یک شعله سرامیکی و الکتروود فلزی کار می کند. این بخش ها را تمیز نگذارید تا فندک زدن دشوار نباشد و بررسی کنید که سوراخ های تاج شعله نیز مسدود نشده باشند.

### 6.5 مراقبت و تمیز کردن دوره ای دستگاه

در صورت امکان برای بررسی شرایط لوله های گاز و تنظیم کننده فشار، با مرکز خدمات محلی صحبت کنید.

### 6.3 تمیز کردن هاب

- این بخش ها را فوراً بیرون بیاورید: پلاستیک ذوب شده، فویل پلاستیکی، شکر و غذاهای حاوی شکر. در غیر اینصورت، کثیفی موجود می تواند به هاب آسیب برساند. مراقب باشید و از تماس با شعله ها اجتناب کنید.
- بعد از اینکه هاب به اندازه کافی خنک شد، آن را بردارید. باقیمانده آهک، آب، لکه های چربی و قسمت های فلزی که رنگ خود را از دست داده و براق شده اند. هاب را با کمک یک پارچه مرطوب و مقداری ماده شوینده

### 7. رفع عیب

**هشدار!** به بخش های ایمنی مراجعه کنید.

### 7.1 در صورت بروز مشکل چه کاری انجام دهیم...

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
هنگامی که می خواهید فندک بزنید، جرقه ای زده نمی شود.	شعله به منبع برق وصل نیست یا اینکه به درستی متصل نشده است.	بررسی کنید که شعله به درستی به منبع برق وصل شده باشد.
فیوز پریده است.		بررسی کنید که فیوز عامل این نقص در عملکرد دستگاه نباشد. اگر فیوز مرتباً و به دفعات می پرد، با یک متخصص برق تماس بگیرید.
درپوش و تاج شعله بخش کن به درستی در جای خود قرار نگرفته اند.		درپوش و محافظ شعله پخش کن را به درستی در جای خود قرار دهید.
شعله بعد از روشن شدن سریع خاموش می شود.	ترموکوپل به خوبی گرم نشده است.	بعد از روشن شدن شعله، پیچ گاز را برای مدت زمان 10 ثانیه یا کمتر نگه دارید.
شعله گاز یکدست نیست.	تاج شعله با باقیمانده های غذا مسدود شده است.	بررسی کنید که انژکتور و تاج شعله مسدود نشده باشد و تمیز باشد.

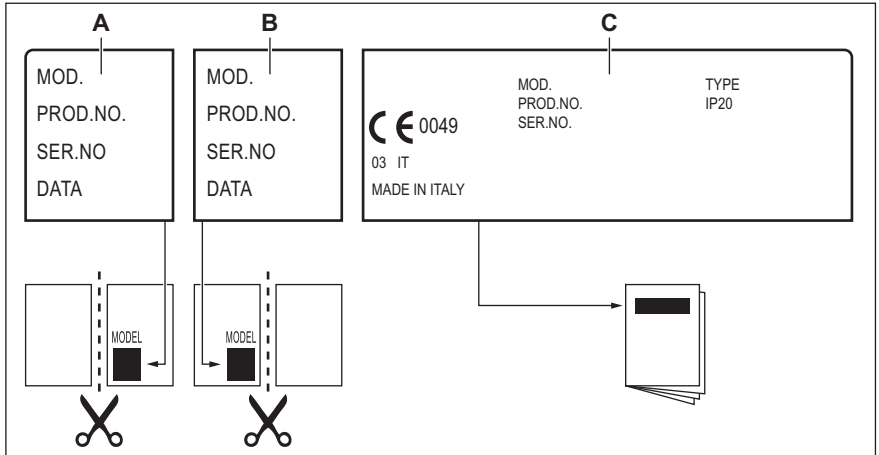
## 7.2 اگر نمی توانید راه حلی پیدا کنید...

اگر نمی توانید شخصاً راه حلی پیدا کنید، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید. اطلاعات پلاک مشخصات را بدهید. دقت کنید، هاب را بدرستی اجرا کرده باشید. اگر تعمیر توسط متخصص تعمیرات یا فروشنده انجام نشود، حتی در مدت

گارانتی نیز رایگان نخواهد بود. دستورات مربوط به مرکز خدمات و شرایط گارانتی در کتابچه گارانتی ارائه شده است.

## 7.3 برچسب های ارائه شده با کیف ابزار

برچسب های چسبان را به ترتیب زیر چسب بزنید:



C. آن را روی کتابچه دستورات چسبانید.

- A. آن را بر کارت ضمانت چسبانید و این بخش را ارسال کنید (در صورت وجود).
- B. آن را بر کارت ضمانت چسبانید و این بخش را نگهداری کنید (در صورت وجود).

## 8. نصب

### 8.2 اتصال گاز

#### هشدار!



دستورالعمل‌های زیر درباره نصب، تعمیر و نگهداری و تهویه باید توسط پرسنل مجرب و بر اساس استانداردها و مقررات جاری صورت بگیرد.  
(UNI-CIG 7129 - 7131)

مطمئن شوید که آشپزخانه به خوبی تهویه می‌شود؛  
سوراخ‌های تهویه طبیعی را باز نگه دارید (حداقل 100 سانتی متر مربع) یا یک حدود تخلیه مکانیکی نصب نمایید.

از اتصال‌های ثابت یا لوله انعطاف‌پذیر در پوشش فولادی ضدزنگ استفاده کنید که با فوانین موجود همخوانی داشته باشند. اگر از لوله‌های فلزی

#### هشدار!



به بخش های ایمنی مراجعه کنید.

### 8.1 قبل از نصب

قبل از نصب هاب، اطلاعات زیر را از پلاک مشخصات یادداشت کنید. پلاک مشخصات در پایین هاب قرار دارد.

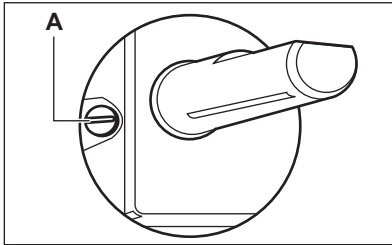
- مدل .....
- PNC .....
- شماره سریال .....

4. قطعات را موتاژ کنید و همان رویه ها را رعایت کنید.
5. برچسب رتبه بندی (در نزدیک لوله گاز است) را با صفحه متناسب با نوع گاز جدید مورد استفاده، تعویض کنید. این صفحه در بسته ارائه شده همراه با دستگاه موجود است. اگر فشار گاز ثابت نیست یا اگر با فشار مورد نیاز متفاوت است، باید یک تنظیم کننده فشار قابل استفاده را روی لوله گاز ببندید.

## 8.4 تنظیم مقدار حداقل

برای تنظیم کمترین مقدار شعله:

1. گاز را روشن کنید.
2. پیچ گاز را روی موقعیت حداقل بچرخانید.
3. پیچ گاز را بردارید.
4. با یک آچار پیچ گوشتی باریک، وضعیت پیچ قطری (A) را تنظیم کنید.



5. اگر تغییر دهید:
  - از گاز طبیعی G20 20 mbar به گاز مایع، پیچ کناری را کاملاً سفت کنید.
  - از گاز مایع به گاز طبیعی G20 20 mbar، پیچ کناری را تقریباً 1/4 دور (1/2 دور تاج شعله سه تایی) برعکس بچرخانید.

### هشدار!

بررسی کنید زمانی که سریعاً پیچ را از قسمت حداکثر به حداقل می چرخانید، شعله خاموش نشود.



## 8.5 اتصال الکتریکی

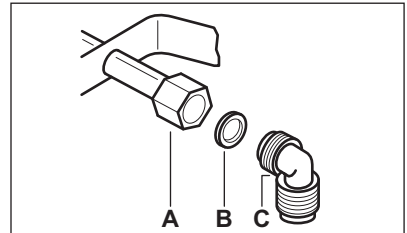
- بررسی کنید که میزان ولتاژ و نوع برق عنوان شده بر روی صفحه درجه بندی با میزان ولتاژ و برق محلی مطابقت داشته باشد.
- این دستگاه همراه با یک کابل برق ارائه شده است. باید همراه با دوشاخه صحیحی ارائه شود که بتواند بار رتبه های صفحه درجه بندی را تحمل کند. مطمئن شوید دوشاخه را در سوکت صحیحی قرار می دهید.
- همیشه از سوکتی استفاده کنید که به درستی نصب شده باشد.
- پس از نصب بررسی کنید که دسترسی به دوشاخه برق امکان پذیر باشد.

انعطاف پذیر استفاده می کنید، مراقب باشید که این لوله ها با بخش های متحرک در تماس نباشند و فشرده نیز نشوند. همچنین هنگامی که شعله در اجاق نصب می شود مراقب باشید.

مطمئن شوید که فشار گاز ورودی به دستگاه در محدوده مقادیر توصیه شده باشد.



اگر فشار عرضه شده فاقد مقدار مشخص شده باشد، سرهم کردن یک رگلاتور فشار مناسب منطبق با استاندارد UNI EN 88 ضروری است. در مورد گاز مایع (LPG) استفاده از رگولاتور فشار تنها در صورتی مجاز است که مطابق با استاندارد UNI EN 12864 باشد. اتصال قابل تنظیم با استفاده از مهره رزوه G 1/2 اینچی به رمپ جامع متصل می شود. قطعات را بدون اعمال زور ببینانید. اتصال را در جهت لازم تنظیم کرده و همه چیز را محکم کنید.



- A. انتهای میله همراه با مهره
- B. وایر عرضه شده به همراه دستگاه
- C. زانویی عرضه شده به همراه دستگاه

### اتصال صلب:

اتصال را با استفاده از لوله های فلزی صلب (مس) با انتهای مکانیکی ایجاد کنید. (UNI-CIG 7129).

### اتصال انعطاف پذیر:

از یک لوله انعطاف پذیر در پوشش فولاد ضدزنگ (UNI-CIG 9891) با حداکثر طول 2 متر استفاده کنید.

### هشدار!

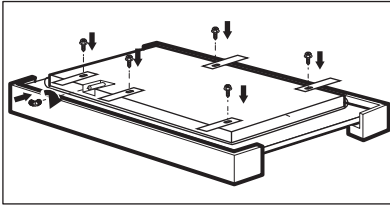
بعد از پایان نصب، بررسی کنید که بست هر لوله صحیح باشد. از محلول صابون استفاده کنید، نه از شعله آتش!



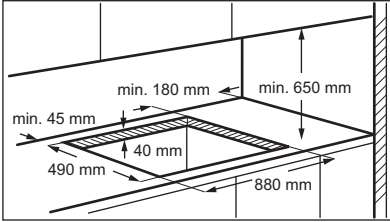
## 8.3 تعویض انژکتورها

1. نگهدارنده های تابه را بیرون بیاورید.
2. درپوش ها و تاج های شعله را بردارید.
3. با آچار سوکت 7، انژکتورها را در بیاورید و آنها را با انژکتورهای ضروری نوع گاز مصرفی خود تعویض کنید (بخش جدول اطلاعات فنی" را مشاهده کنید).

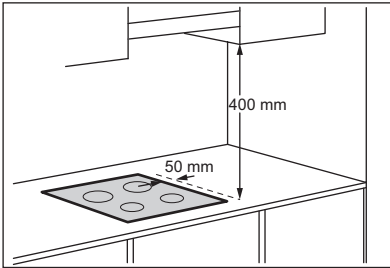
2.



3.



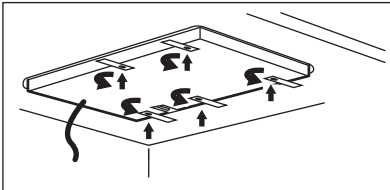
4.



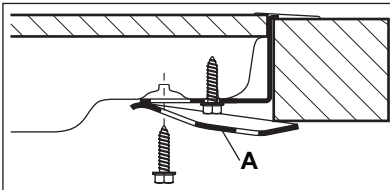
اگر وسیله ای در فاصله 400 میلی متری بالای هاب شعله قرار دارد، فاصله امن حداقل 50 میلی متر از راست یا چپ لبه هاب شعله باید رعایت شود.



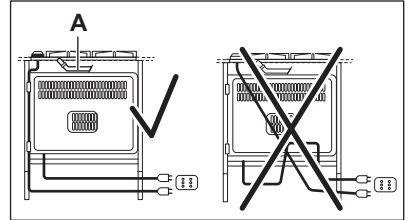
5.



6.



- برای جدا کردن سیم برق از دستگاه، آن را نکشید. همیشه دوشاخه را بکشید.
  - وقتی دستگاه با کابل گسترش، آداپتور یا چندین اتصال تماس دارد، خطر آتش سوزی وجود دارد. مطمئن شوید که اتصال زمینی با معیارها و مقررات سازگاری دارد.
  - اجازه ندهید کابل برق تا دمای بیشتر از 90 درجه داغ شود.
- برای پیشگیری از تماس بین کابل و دستگاه زیر هاب، از بست هایی استفاده کنید که در اطراف کابینت هستند.



A. لوله مسی سفت یا لوله منعطف فولاد ضدزنگ

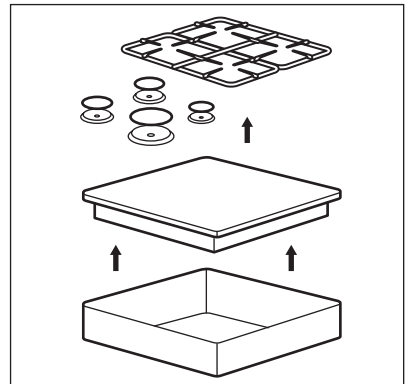
## 8.6 کابل اتصال

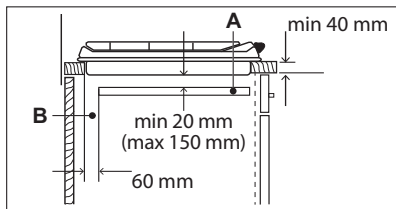
برای تعویض کابل اتصال، تنها از کابل مخصوص یا معادل آن استفاده کنید. نوع کابل: H03V2V2-FT90.

دقت کنید بخش کابل با ولتاژ و دمای عملکردی مربوط باشد. سیم ارت زرد / سبز باید تقریباً 2 سانتی متر بلندتر از سیم قهوه ای (یا سیاه) باشد.

## 8.7 مونتاژ

1.

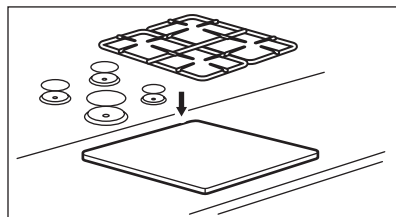




**A.** صفحه قابل جدا شدن  
**B.** فضایی برای اتصال

آشپزخانه دارای اجاق گاز  
اتصال الکتریکی هاب شعله و اجاق گاز به دلایل  
ایمنی باید جداگانه نصب شود و اجاق گاز براحتی  
از واجد جدا شود.

7. (ب) کمانک ارائه شده



**احتیاط!**  
دستگاه را تنها روی کابینتی با  
سطح صاف و ثابت نصب کنید.



## 8.8 نصب هاب زیر هود

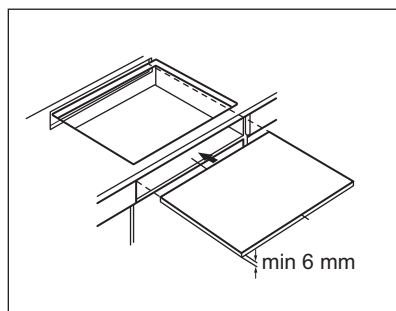
اگر هابی را زیر هود نصب می  
کنید، لطفاً دستورات نصب هود را  
درباره کمترین فاصله بین دستگاه  
ها مطالعه کنید.



## 8.9 احتمالاتی برای قرارگیری

صفحه نصب شده زیر هاب شعله باید براحتی  
برداشته شود و در صورت نیاز به مداخله فنی  
دسترسی سریعی به آن وجود داشته باشد.

آشپزخانه دارای درب



## 9. اطلاعات فنی

### 9.1 ابعاد هاب

عرض	896 میلی متر
قطر	516 میلی متر

## 9.2 قطرهای جانبی

شعله گاز	∅ جانبی 1/100 میلی متر
تاج سه تایی	57
نسبتاً سریع	42
کمکی	32

## 9.3 سایر مشخصات فنی

گاز اصلی:	G20 (2H) 20 mbar	10,5 کیلووات	
قدرت کلی:	گاز جایگزین:	G30 (3+) 28-30 mbar	763 گرم/ساعت
		G31 (3+) 37 mbar	750 گرم/ساعت
منبع برق:	220-240 ولت ~ 50/60 هرتر		
دسته بندی وسیله:	II2H3+		
اتصال گاز:	G 1/2"		
کلاس دستگاه:	3		

## 9.4 شعله گاز برای گاز طبیعی G20 20 mbar

شعله گاز	کیلووات برق معمولی	کیلووات برق حداقل	علامت انزکتور 1/100 میلی متر
تاج سه تایی	3,8	1,4	146
نسبتاً سریع	1,9	0,75	96x
کمکی	1,0	0,45	70

## 9.5 شعله گاز برای LPG G30/G31 28-30/37 mbar

شعله گاز	کیلووات برق معمولی	کیلووات برق حداقل	علامت انزکتور 1/100 میلی متر	جریان نامی گاز g/h	
				G30 28-30 mbar	G31 37 mbar
تاج سه تایی	3,8	1,4	98	276	271
نسبتاً سریع	1,9	0,75	71	138	136
کمکی	1,0	0,45	50	73	71

## 10. کارآیی انرژی

### 10.1 اطلاعات محصول بر اساس EU 66/2014


HG995550XB	شناسایی مدل
هاب توکار	نوع هاب
5	تعداد شعله ها
56,9%	پشت چپ - نیمه سریع
52,0%	قسمت میانی پشت - سری سه گانه
56,9%	پشت راست - نیمه سریع
مربوط نیست	پشت جلو - کمکی
56,9%	جلو راست - نیمه سریع
55.7%	بهره وری انرژی هاب شعله گاز (EE gas burner)
	بهره وری انرژی هاب شعله گاز (EE gas hob)


EN 30-2-1: دستگاه پخت و پز داخلی گاز سوختنی - بخش 2-1: استفاده نسبی انرژی - کلی

### 10.2 صرفه جویی در مصرف انرژی

- قبل از استفاده، دقت کنید شعله ها و تکیه گاه های تابه بدرستی مونتاژ شده باشند.
- از ظروفي با قطر متناسب با اندازه شعله ها استفاده کنید.
- دیگ را وسط شعله قرار دهید.
- وقتی آب را گرم می کنید، تنها از مقدار مورد نیاز استفاده کنید.
- در صورت امکان، همیشه درپوش ها را روی ظرف بگذارید.
- هنگامی که مایع شروع به جوشیدن می کند، شعله را کم کنید تا مایع به اطراف پخش نشود.
- در صورت امکان، از دیگ زودپز استفاده کنید. به راهنمای کاربری آن مراجعه کنید.

### 11. مشکلات محیطی

هایی که با علامت  مشخص شده اند را همراه با زباله های خانگی دور نریزید. محصول را به مرکز بازیافت محلی خود بازگردانید یا با شهرداری خود تماس بگیرید.

مواد دارای این علامت  را بازیافت کنید. مواد را برای بازیافت درون محفظه های قابل استفاده قرار دهید. برای محافظت از محیط و سلامت افراد و همچنین برای بازیافت ضایعات دستگاه های برقی و الکتریکی به ما کمک کنید. دستگاه









[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867334776-A-232017



**AEG**