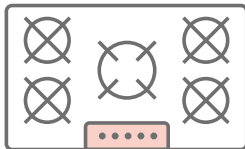


G | AINEDRA

UNFOLLOW THE ORDINARY

MOBILIS | BUILT-IN HOB

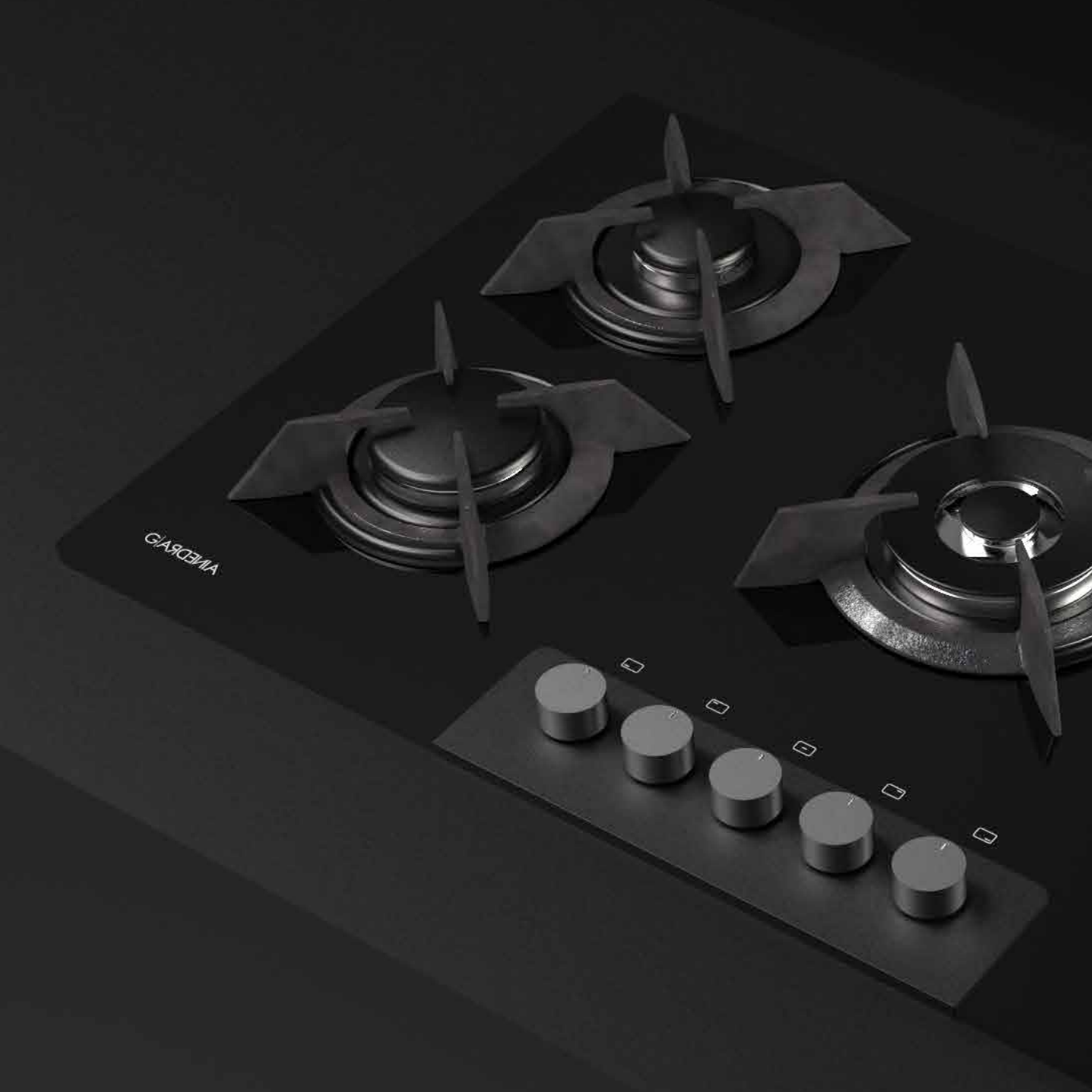


User Manual
دفترچه راهنمای کاربر

از معمول‌ها فاصله بگیر...

زندگی هر لحظه رنگ و بوی خاص خودش را دارد، صبحی آفتابی‌وزرد، عصری ابری و خاکستری یا شبی مهتابی... هر از چندگاهی طرحی دیگر می‌زند، گرم می‌شود و سرخی گیلاس را به خاطر می‌آورد، در میان گرمای تابستان ناگهان خنکای باران را به رخ می‌کشد و رویایی از منظره پشت پنجره را بازطراحی می‌کند. داستان زندگی، رهایی از معمول‌هاست، روایت جسارت و شعف طرح‌هاست...

UNFOLLOW | THE ORDINARY




GARDENA

- Knob 1
- Knob 2
- Knob 3
- Knob 4
- Knob 5



کاربر گرامی،

از شما برای برگزیدن گاردنیا سپاسگزاریم. ما کار با این محصول را برای شما آسان کردیم. لطفا این دفترچه راهنما را قبل از استفاده با دقت بخوانید. در این دفترچه، نکاتی در خصوص نصب، استفاده و نگهداری از اجاق گاز گاردنیا تقدیم‌تان شده‌است. امید داریم که گاردنیا برای شما تجربه لذت‌بخشی را رقم بزند.



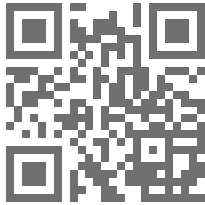


GAIRDRA
UNFOLLOW THE ORDINARY

گاردنیا ترکیب طبیعت، طراحی و فناوری برای خلق تجربه‌های نو و فاخر از زندگی است. در تولید اجاق گاز گاردنیا، از تجربه و فناوری روز تولیدکنندگان اروپایی، مواد اولیه و قطعات استاندارد بهره‌گرفته شده‌است تا بتوانیم حداکثر کیفیت را به همراه روایتی متفاوت از زیبایی برایتان رقم بزنیم. با تعویض پنل‌های اجاق‌گاز گاردنیا فصل‌به‌فصل تجربه‌های نو را لمس کنید.

برای نصب رایگان و فعال‌سازی ضمانت دوساله‌ی محصول و خدمات پس از فروش، فقط از طریق کارشناسان این شرکت اقدام کنید.

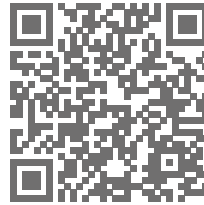
برای آشنایی بیشتر با محصولات، خدمات و گارانتی گاردنیا، لطفاً به وبسایت مراجعه یا کدهای زیر را اسکن کنید:



وبسایت



خدمات



گارانتی



اجاق گاز گاردنیا

۱

مراقبت از اجاق گاز

۸

تغییر رنگ پنل

۳

حل مشکلات ساده

۹

نظافت و نگهداری

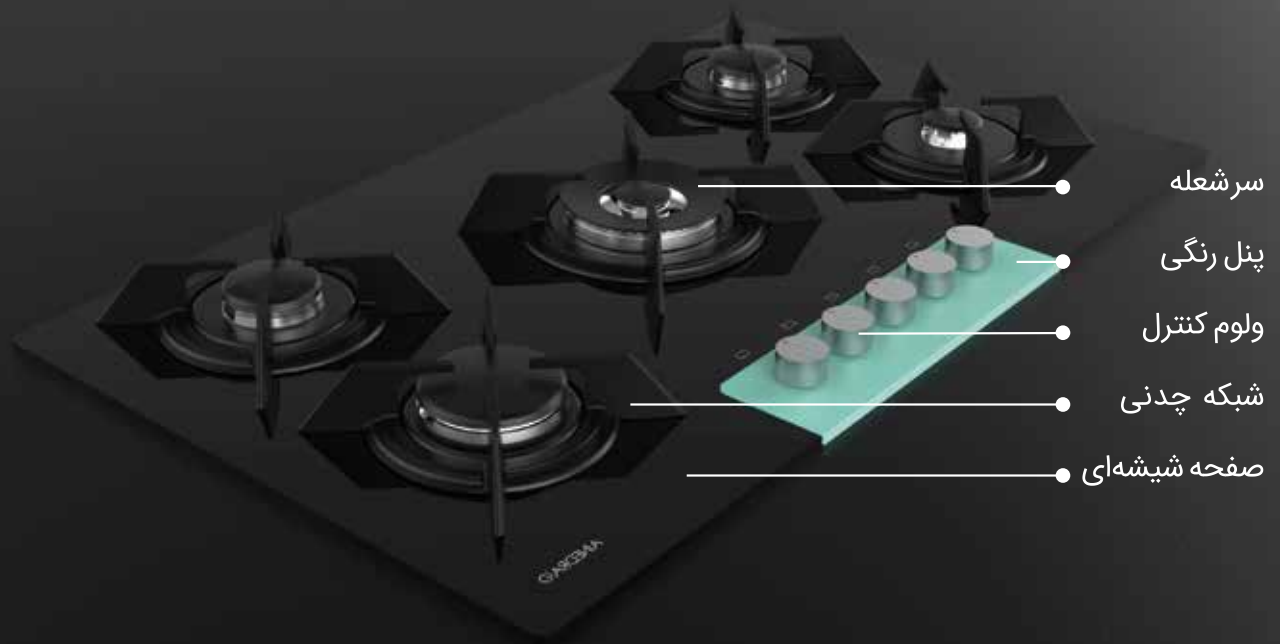
۴

خدمات پس از فروش

۱۱

مراقبت از خودتان

۷



سر شعله

پنل رنگی

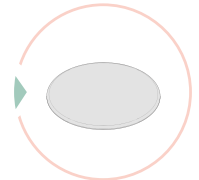
ولوم کنترل

شبه چدنی

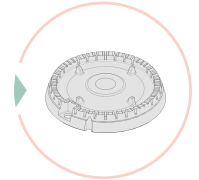
صفحه شیشه‌ای

ظرفیت حرارتی همه شعله‌ها در کارخانه تنظیم شده‌است. اگر هر کدام از سر شعله‌ها کمتر از ظرفیت حرارتی خاص خودش روشن می‌شود، حتماً با خدمات پس از فروش گاردنیا تماس بگیرید.

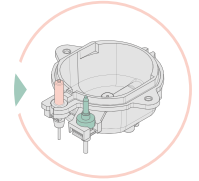
کلاهک



سر شعله



ترموکوپل ●
الکتروود فندک ●



برای ایمنی شما سرشعله‌های گاردنیا دارای فندک و ترموکوپل است، یعنی در صورت خاموش شدن ناگهانی شعله، به دلیل سر رفتن غذا، جریان باد یا دلایل دیگر، جریان گاز به صورت خودکار قطع می‌شود. برای روشن کردن مجدد، ولوم کنترل شعله را فشار دهید و آن را به سمت چپ بچرخانید تا با جرقه‌ی فندک شعله دوباره روشن شود. ولوم کنترل را 2 تا 3 ثانیه بعد از روشن شدن شعله نگه دارید. در صورتی که ولوم کنترل بعد از برداشتن فشار دست شعله خاموش شد، مدتی صبر کنید و دوباره این کار را انجام دهید. وقتی شعله روشن شد، ولوم کنترل را برای مدت بیشتری نگه دارید.

مشعل	حداکثر قطر ظرف	حداقل قطر ظرف	ظرفیت حرارتی کیلووات	قطر ژینگلور شهری (mm10.0) 02G	قطر ژینگلور کیسولی	فشار گاز طبیعی	فشار گاز کیسولی
	Mm	mm	HELUX	HELUX	0.01mm	mbar	mbar
کوچک	۲۲۰	۱۲۰	۱.۱	۷۸	۵۰	۲۰	۲۹
بزرگ	۲۴۰	۱۴۰	۱.۶۵	۹۴	۶۶	۲۰	۲۹
متوسط	۲۶۰	۲۰۰	۲.۹۵	۱۲۵	۸۷	۲۰	۲۹
پلوپز	۲۶۰	۲۴۰	۳.۸	۱۴۵	۹۴	۲۰	۲۹

برای روشن کردن گاز کافی است ولوم کنترل را به داخل فشار داده و همزمان آن را به سمت چپ بچرخانید، در این حالت فندک شروع به جرقه زدن کرده و شعله روشن می‌شود. دقت کنید لازم است ولوم کنترل را به صورت کامل به داخل فشار داده و چندثانیه نگه‌دارید تا ترموکوپل فعال شده و شعله پایدار بماند.

روشن کردن صحیح



برای کم کردن شعله، ولوم کنترل را به سمت چپ بچرخانید. با چرخش به سمت راست هم شعله کم می‌شود اما ممکن است خاموش شود.

کم کردن شعله



همواره میزان حرارت شعله را طوری تنظیم کنید که غذا سر نرود. جاری شدن آب و نفوذ آن از طریق فضای کناری ولوم‌های کنترل می‌تواند باعث بروز مشکلات برقی شود.

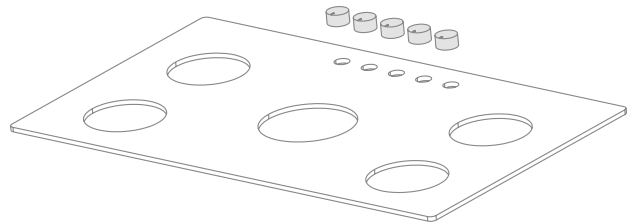
مراقب سرفتن غذا باشید



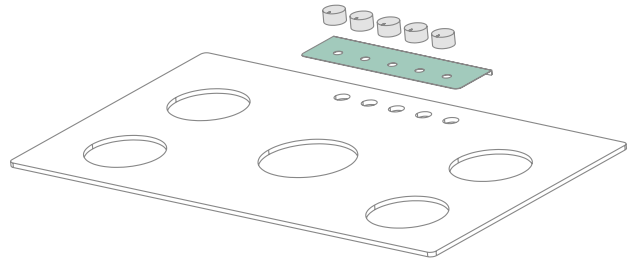
تغییر رنگ پنل

به راحتی می‌توانید در چند ثانیه در هر زمان که دوست داشتید پنل‌ها را عوض کنید. پنل‌های رنگی گاردنیا در ده رنگ متفاوت طراحی شده‌اند، می‌توانید هر از چندگاهی احساس‌تان را رها کرده و بر اساس حال و هوای‌تان تجربه متفاوتی از رنگ‌ها و نو شدن را در آشپزخانه‌تان تجربه کنید. برای تعویض پنل‌ها، لازم است مطابق تصاویر زیر و طبق دستورالعمل جلو بروید. پنل‌های رنگی گاردنیا را می‌توانید از فروشگاه‌ها و نمایندگی‌های رسمی گاردنیا یا از طریق وب‌سایت گاردنیا تهیه کنید.

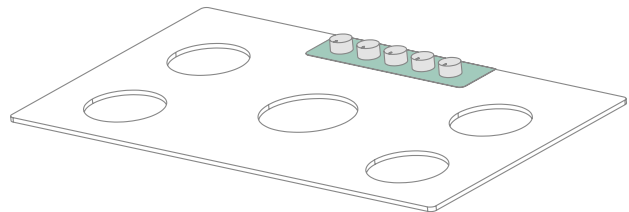
ابتدا ولوم‌های کنترل اجاق گاز را از روی صفحه بیرون بکشید. این کار نیاز به فشار زیادی ندارد، اما قبل از انجام کار حتماً شیر گاز را قطع کنید.



پنل رنگی را از زاویه‌ای در دست بگیرید که روزنه‌های تعبیه شده روی آن درون پایه چرخنده ولوم‌های کنترل قرار بگیرند. سر پایه‌های چرخنده باید از درون روزنه‌های پنل بیرون آمده باشد.



دوباره ولوم‌های کنترل اجاق گاز را نصب کنید. قبل از نصب پنل رنگی، حتماً از خشک بودن صفحه‌ی شیشه‌ای زیر آن مطمئن شوید.



تمیز، زیبا مثل روز اول

ذرات غذا روی مشعل‌ها باعث می‌شوند اجاق گاز به درستی کار نکند، بهتر است هفته‌ای حداقل یکبار مشعل‌های گاز و شبکه چدنی را تمیز کنید.

- برای شروع نظافت لازم است همه قسمت‌های اجاق گاز خنک باشند.
- روی سطح اجاق گاز نباید آب جاری شود، جاری شدن آب و نفوذ آن از طریق فضای کناری ولوم کنترل، به دلیل نظافت یا سر رفتن غذا می‌تواند در بلند مدت، علاوه بر بروز مشکلات برقی، باعث زنگ‌زدگی پنل رنگی شود.
- اکثر لکه‌های سطح اجاق گاز با دستمال آغشته به آب و صابون به خوبی پاک می‌شوند، در هیچ مرحله‌ای از وایتکس یا مواد شیمیایی دیگر استفاده نکنید، لوازم تیز مانند چاقو، سیم ظرفشویی، تیغ و ... آسیب‌های جدی به اجاق گاز وارد می‌کنند.

برای تمیز کردن «ولوم‌های کنترل» اجاق گاز از دستمال مرطوب یا دستمال میکروفایبر استفاده کنید. همچنین می‌توانید از محلول آب ولرم و صابون نیز استفاده کنید. یا ولوم‌های کنترل را در آورده و در محلول آب و صابون یا آب و سرکه قرار دهید.

نظافت
ولوم‌ها

مشعل‌ها از دو قسمت تشکیل شده‌اند. قسمت زیرین با سرشعله را با مایع ظرفشویی و صابون تمیز کنید. بهتر است بعد از قرار دادن سرشعله در آب و صابون یا یک برس کوچک داخل روزنه‌ها را تمیز کرده تا همه جرم‌ها از شیرها پاک شوند.

نظافت
مشعل‌ها

در صورت ریختن آب و مایعات روی پنل رنگی، آن را جدا و خشک کرده و مجدداً در جای خود قرار دهید. برای پاک کردن پنل رنگی از پارچه نم‌دار یا ابر آغشته به آب و صابون یا پودر شوینده دستی بدون آنزیم استفاده کنید. اگر لازم بود تا دقیق‌تر پنل رنگی را تمیز کنید، می‌توانید طبق دستورالعمل نصب پنل‌های رنگی، آن را از اجاق گاز جدا کرده و با آب و صابون شست‌وشو دهید.

- کلاهک را می‌توانید در محلول جوش شیرین و سرکه قرار داده و آن را به طور کامل تمیز کنید.
- برای نظافت کلاهک‌ها از مواد شوینده شیمیایی استفاده نکنید، ممکن است باعث بروز لکه روی آنها شود.
- به محض ریختن ماده غذایی روی کلاهک‌ها آن را تمیز کنید. باقی ماندن غذا روی شعله داغ باعث ایجاد لکه‌های ماندگار می‌شود.

نظافت
کلاهک

پس از هربار نظافت، قسمت‌های مختلف گاز را کاملا خشک کنید. وجود نم و طوبت در شیارهای سرشعله باعث می‌شود که شعله‌ها خوب عمل نکنند یا به درستی روشن نشوند. بهترین روش برای خشک کردن سرشعله‌ها، استفاده از دستمال کتان یا نخی خشک و بدون پرز است. خشک کردن بخش زیرین و سرشعله‌ها نیز می‌تواند به کمک یک سشوار کوچک خانگی انجام پذیرد. قبل از هرگونه اقدامی، ابتدا گاز را خاموش نمایید.

برای تمیز کردن پنل‌های رنگی از سیم ظرفشویی یا اسکاچ استفاده نکنید.

نظافت
پنل‌ها

سرشعله‌ها را در محلول سرکه، آبلیمو یا جوش شیرین قرار ندهید.

نظافت
سرشعله





نظافت فوری در ده دقیقه

وقتی زمان زیادی برای نظافت اجاق گاز گاردنیا ندارید، نگران نباشید به روش‌های زیر می‌توانید در کمتر از ده دقیقه این‌کار را انجام دهید.

گاز چرب
شده است؟

کافی است یک حوله کاغذی را به الکل آغشته کرده و بر روی گاز بکشید. اگر الکل در دسترس تان نیست، می‌توانید از ترکیب آب و صابون یا مایع ظرفشویی استفاده کنید.

برای استفاده از الکل احتیاط کنید، از این روش تنها هنگامی که تمام قسمت‌های گاز کاملاً خشک شده‌اند، استفاده کنید و قبل از روشن کردن اجاق گاز چند دقیقه صبر کنید تا الکل کاملاً خشک شود، می‌دانید که مجاورت الکل و آتش می‌تواند بسیار خطرناک باشد!

حتی اگر برای نظافت کردن گاز زمان زیادی ندارید، کمی صبر کنید تا همه قسمت‌های گاز کاملاً خنک شود داغ بودن سرشعله‌ها و شروع نظافت آسیب جدی به شما و گازتان وارد می‌کند.

شیر یا قهوه
سرفته است؟

زمانی که شیر روی اجاق سر می‌رود و حالت سوخته پیدا می‌کند، شعله را خاموش کنید و یک حوله خیس روی آن بگذارید و بعد از سرد شدن آن را تمیز کنید، لکه شیر به راحتی با دستمال نم‌دار پاک می‌شود.

محلول
حرفه‌ای‌ها

ترکیب سرکه و جوش شیرین باعث تولید گازی می‌شود که در از بین بردن چربی‌ها بسیار مؤثر است. بنابراین مقدار مناسبی از هر یک از این دو ماده را با هم ترکیب کرده و آن را روی سطح گاز و چربی‌های موجود بریزید. می‌توانید از اسپری آب و سرکه سفید نیز استفاده کنید.

مراقب خودتان باشید



درهنگام آשپزی



از ظروفی که سطح زیر آنها ناصاف است و بر اثر ضربه تغییر شکل یافته استفاده نکنید.



زمانی که از اجاق گاز استفاده نمی‌کنید جریان برق را قطع کنید و شیر اتصال گاز را ببندید.



اطمینان حاصل کنید که محصول با گاز مصرفی شما متناسب است. محصول در حال حاضر برای گاز شهری (طبیعی یا G20) تنظیم شده و در صورت استفاده از هر گاز دیگری باید نسبت به تعویض نازل و سایر تنظیمات توسط کارشناسان مجاز شرکت اقدام کنید.



جهت استفاده از شعله‌ی کوچک برای ظروفی مانند قهوه جوش حتماً از پایه نگهدارنده‌ی قهوه‌جوش استفاده کنید.



از به کارگیری این محصول به عنوان وسیله‌ی گرمایشی خودداری کنید.



هنگام استفاده و تا مدتی بعد از آن، سطح اجاق گاز بسیار داغ است و حتی ممکن است در استفاده‌ی بلندمدت، ولوم‌های کنترل هم گرم باشند. در این حالت در تماس با این اجزا دقت لازم را داشته باشید.



از تهویه مناسب هوا در محل نصب محصول اطمینان حاصل کنید و در صورت استفاده مستمر از اجاق گاز تهویه اضافی نظیر باز کردن پنجره‌ها ضروری است.

درهنگام نظافت



همیشه کار نظافت اجاق گاز را در زمان خاموش بودن همه شعله‌ها و سرد شدن کامل گاز انجام دهید. روشن بودن یا داغ بودن گاز می‌تواند باعث سوختگی دست‌تان شود.



قبل از هرگونه نظافت حتماً گاز ورودی را قطع کنید و دو شاخه را از پریز خارج کنید. از شستن گاز با شیلنگ آب خودداری کنید ممکن است به لایه‌های عایق‌بندی آسیب رسانده و خطراتی جدی برای شما ایجاد کند.

مراقب گازتان باشید



درهنگام آשپزی



از ریختن مایعات سرد روی سطح شیشه‌ای یا شبکه‌های چدنی جدا خودداری کنید. شیشه‌های رویه‌ی گاز در صورت سرد شدن یکباره خطر شکستن و خرد شدن دارند.



همیشه ظروف را در مرکز شعله قرار داده و ظرفی را انتخاب کنید که اندازه قطر کف آن متناسب با مشعل باشد. استفاده از ظروف بزرگتر باعث گرم شدن بیش از حد سطح شیشه‌ای و ولوم‌ها و تغییر رنگ آن‌ها می‌شود. (جدول صفحه ۲)



از ظروف و وسایلی که در برابر شعله گاز مقاوم هستند در کنار اجاق‌گاز خود استفاده کنید و از قرار دادن ظروف پلاستیکی در نزدیکی آن خودداری کنید.



شبکه‌های چدنی شکننده هستند لذا هنگام استفاده از اجاق یا هنگام شستشو به این موضوع دقت کنید و از وارد آوردن ضربات ناگهانی به آنها خودداری کنید، حتی از ارتفاع کم.

درهنگام نظافت



از آمونیاک و محلول‌های پاک‌کننده شیمیایی قوی هرگز استفاده نکنید، محلول آب و صابون یا نهایتاً سرکه و جوش شیرین تمامی لک‌ها را پاک می‌کنند.



از چاقو، سیم‌ظرفشویی ضخیم، تیغ موکت‌بری و ابزارهای برنده برای برداشتن لکه و چربی از روی سطح گاز استفاده نکنید، این کار باعث ایجاد خط و خش روی سطح گاز می‌شود.

وقتی رنگ شعله‌های گاز آبی است، یعنی همه چیز خوب است و ترکیب مناسبی بین اکسیژن و گاز برقرار است. اگر رنگ شعله قرمز یا نارنجی شد، به معنای این است که شعله به‌درستی نمی‌سوزد و می‌تواند خطرناک باشد، در این حالت اجاق گاز را خاموش کرده و با ما تماس بگیرید. البته استفاده از دستگاه‌های بخور و تصفیه هوا به دلیل افزایش اکسیژن می‌تواند باعث نارنجی شدن شعله شوند.

شعله گاز
حتماً
آبی باشد

برخی از مشکلات را می‌توانید با استفاده از راهنمای زیر به سادگی حل کنید

شعله روشن نمی‌شود

از وصل بودن جریان گاز مطمئن شوید / کنترل کنید که اجاق گاز به برق وصل باشد / بعد از بستن شیر گاز ولوم کنترل را در حالت خاموش قرار دهید و کلاهک شعله را بردارید و از تمیزی آن‌ها اطمینان پیدا کنید / از قرار گرفتن صحیح سرشعله‌ها در جای خود مطمئن شوید.

فندک اجاق گاز کار نمی‌کند و جرقه نمی‌زند.

مطمئن شوید که برق ساختمان قطع نباشد / دوشاخه برق را چک کنید که کاملاً درون پریز برق جاگرفته باشد / ممکن است سرشعله و الکتروود فندک دچار گرفتگی باشند، از تمیزی و خشک بودن فندک و سرشعله اطمینان پیدا کنید / نحوه قرار گرفتن سرشعله را دوباره بررسی کنید / ممکن است در نصب و جا گرفتن آنها مشکلی روی داده باشد / شاید به فندک ضربه وارد شده است و کار نمی‌کند. با بررسی فندک دنبال حالت شکستگی یا کج شدن باشید.

فندک یکسره جرقه می‌زند

حتماً آب وارد سینی اجاق گاز شده و به سیستم برقی گاز آسیب زده است، لازم است دوشاخه برق را جدا کرده و با مرکز پشتیبانی گاردنیا تماس بگیرید.

شعله یکنواخت نمی‌سوزد

به احتمال زیاد اجزای سر شعله به درستی در جای خود قرار نگرفته‌اند، قبل از هر کاری کلاهک و سرشعله‌ها را درست در جای خود قرار دهید.

شعله در حالت بسیار کم خاموش می‌شود

بهتر است در این مواقع خودتان اقدامی نکنید و با ما تماس بگیرید.

سرشعله در زمان روشن بودن پرش دارد

این موضوع زمانی اتفاق می‌افتد که سرشعله و کلاهک به طور صحیح در جای خودشان قرار نگرفته‌اند، گاهی ممکن است شیارهای سرشعله به دلیل سر رفتن غذا مسدود شده باشند. با یک برس غیرفلزی سرشعله را تمیز کنید و مطمئن شوید سرشعله و کلاهک در جای خود قرار دارند.





خدمات پس از فروش

سفارش پنل های رنگی
۰۲۱-۷۷۷۸۰۰۵۲

خدمات پس از فروش
۰۲۱-۷۷۳۳۰۴۶۶

این محصول را قبل از خروج از کارخانه با دقت و متناسب با استانداردهای بین‌المللی آزمایش کرده‌ایم، امیدواریم در زمان استفاده از اجاق‌گاز گاردنیا با مشکلی روبرو نشوید، در صورت بروز مشکل احتمالی برای حفظ محصول و گارانتی با سرویس‌کاران و کارشناسان مجاز تماس بگیرید. این دستگاه از زمان نصب به مدت دو سال دارای ضمانت است. شرایط ضمانت شامل مواردی است که روی کارت ضمانتنامه محصول مشخص شده است.



www.gardenialifestyle.ir