

اخوان

زیبایی آشپزخانه با محصولات اخوان

راهنمای استفاده و نگهداری فر 25



 Akhavan

به نام خدا

مصرف کننده گرامی

محصولات و لوازم خانگی اخوان با رعایت استانداردهای بین المللی ، با سعی و تلاش کارکنان و متخصصان و با کیفیتی بالا تولید می شود .

کارخانه ما کیفیت ، عملکرد و طراحی محصولات خود را تضمین می کند .

محصول ما با کیفیت بالای مواد و رعایت کلیه ضوابط ساختاری قادر است بسیاری از مشتریان مشکل پسند خود را راضی نماید . برای استفاده بهینه از فر برقی جدید لطفاً دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید تا دانش لازم را در این خصوص به دست آورید .

این دفترچه راهنما برای نصب ، کاربرد ، تعمیر و نگهداری خواهد بود و بهترین عملکرد محصول خریداری شده را برای شما تضمین می کند .

از شما بخاطر انتخاب محصولات اخوان تشکر می نمایم

تلفن راهنمای مشتریان ۶ - ۴۸۵ - ۷۷۳۹۰۲۱(۰۲۱)

فهرست

۳	نکات مهم قبل از نصب
۴	نصب و راه اندازی
۶	توصیه های عمومی
۷	آشنایی با دستگاه
۸	طریقه نصب شلف
۱۰	آشنایی با صفحه کنترل و کلیدهای لمسی
۱۶	تنظیم حالت پخت و عملکرد
۱۸	راهنمای پخت و پز
۲۲	مشخصات فنی
۲۳	نظافت و نگهداری
۲۵	توصیه ها و هشدارها
۲۶	گارانتی

تعاریف کلی از بخش های مختلف دستگاه :

توجه : توصیه می شود وقتی برای اولین بار فر را روشن می کنید بدون آنکه چیزی داخل آن قرار دهید به مدت یک ساعت درجه فر را روی حالت حداکثر قرار دهید. اینکار باعث میشود چربی های ناشی از مونتاژ و سیستم عایق بندی (پشم سرامیک) و بوی بد آن از بین برود.

نکاتی در مورد دستگاه :

در صفحه نمایشگر این دستگاه تمامی عملکرد فر نمایش داده می شود. اعم از برنامه فعال شده برای پخت، زمان پخت، ساعت روزانه، دمای پخت، تایمر، و قفل صفحه کلید لمسی می باشد.
دارای فن با مقاومت بالا برای خنک کردن قسمت کنترل و کلیدهای لمسی، به منظور جلوگیری از آسیب به قسمت الکترونیکی دستگاه می باشد. لطفاً درب فر را به منظور خنک کردن فر باز نگذارید، باز بودن درب باعث آسیب دیدن قسمت الکترونیکی می شود.
این دستگاه مجهز به فن داخلی جهت تسریع در امر پخت و پز می باشد.

نکاتی مهم قبل از نصب دستگاه :

- قبل از راه اندازی و استفاده، دفترچه راهنما را به دقت مطالعه فرمایید این دفترچه اطلاعاتی به شما می دهد که بهتر بتوانید از این وسیله استفاده نمایید، در نگهداری از این دفترچه کوشا باشید.
- برای نصب و تعمیرات اساسی می بایست از سرویسکاران مجرب و آموزش دیده استفاده نمایید.
- اسامی و آدرس سرویسکاران مجاز در انتهای دفترچه موجود می باشد.
- فر توکار اخوان صرفاً جهت مصارف خانگی، طراحی شده و هرگونه استفاده نامناسب دیگری از آن که منجر به بروز آسیب می گردد شامل تعهدات کارخانه نمی باشد.
- قبل از استفاده محصول، از سالم بودن بسته بندی وسیله اطمینان حاصل نمایید، لوازم بسته بندی شامل کارتن، نایلون، یونولیت را دور از دسترس اطفال بگذارید.
- ایمنی الکتریکی دستگاه وقتی گارانتی می شود که اتصال زمین وصل شده باشد. سازنده هیچگونه مسئولیتی در قبال نصب ناصحیح و خارج از استاندارد و معایر با مقررات ایمنی ندارد.
- قبل از اتصال دستگاه به برق، دفترچه راهنما را کامل مطالعه نمایید.
- با دست خیس به فر دست نزنید.
- سیم کشی دستگاه باید به نحوی باشد که در صورت نیاز به قطع برق توسط مصرف کننده به آسانی انجام شود.

- وقتی برای اولین بار فر را روشن می کنید بدون آنکه چیزی داخل آن قرار دهید به مدت یک ساعت درجه فر را روی حالت حداکثر قرار دهید. اینکار باعث میشود چربی های ناشی از مونتاژ و سیستم عایق بندی (پشم سرامیک) و بوی بد آن از بین برود و فر برای استفاده آماده گردد، در حین کار فر از لمس کردن شیشه درب فر و سایر اجزاء که بسیار داغ می باشند خودداری نمایید.

- وقتی با فر غذا درست نمی کنید از محفظه آن برای نگهداری غذا یا مواد دیگر استفاده نکنید.

- اگر از سیم برق در نزدیکی دستگاه استفاده می کنید مطمئن باشید که این سیم برق با دستگاه تماس نداشته و در فاصله مطمئن از قسمت های گرم شونده قرار گیرد.

- وقتی به مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی کنید، کنترل نمایید که تمام اجزاء در حالت خاموش باشد.

در صورت بروز هر گونه خرابی مدل و شماره سریال محصول را یادداشت و با نزدیکترین مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

ضمناً اطلاعات مربوط به مدل و شماره سریال از روی پلاک نصب شده بر روی محصول و کارتن قابل رویت می باشد.

...شماره سریال

...مدل

راهنمای نصب :

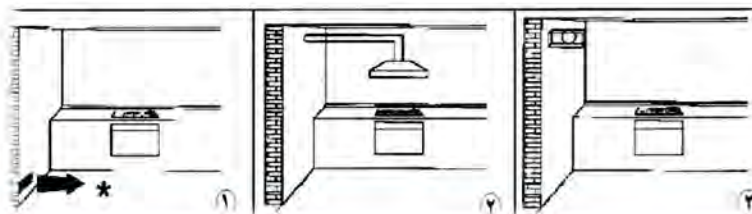
- نصب و تنظیمات مشخص شده در این قسمت باید توسط سرویسکار مجاز انجام شود و تولید کننده هیچ مسئولیتی در قبال هرگونه آسیب ناشی از نصب غیر صحیح وسیله را عهده دار نیست.
 - نحوه نصب این دستگاه طبق استاندارد ISIRI 585 می باشد.
 - دیوار پشت فر و سطوح کناری وسیله باید توان تحمل دمایی بیش از 65°C را داشته باشد.
 - این وسیله به دودکشی جهت خالی کردن محصولات احتراقی متصل نیست.
- بنابراین باید به موارد ذکر شده توجه ویژه شود.

تهویه محل نصب :

محلی که وسیله در آن نصب می شود باید دارای تهویه مناسب، مطابق (شکل ۳، ۲، ۱) باشد.

مکان و هوا دهی (تهویه) :

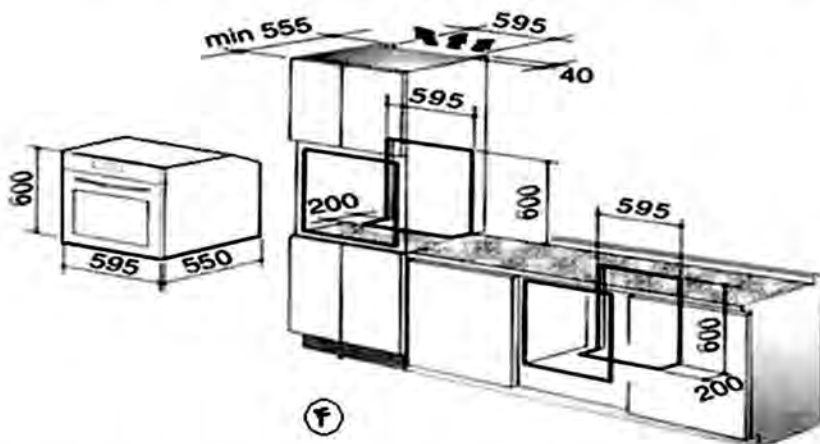
اگر نمیتوانید از یک کانال و یا هود برای تهویه استفاده کنید با نصب یک فن بر روی پنجره یا دیوار عمل تهویه را امکان پذیر نمایید و هر بارکه از فر استفاده می کنید آن را روشن کنید. (شکل ۳)



ابعاد برش کابینت :

کابینت مورد نظر را مطابق ابعاد جدول زیر برش دهید. (شکل ۴)

ابعاد مفید داخلی فر (برحسب (mm)			کمترین ابعاد که فر برای فیکس شدن نیاز دارد (ابعاد خارجی) برحسب (mm)			
حجم	عمق	عرض	ارتفاع	عمق	عرض	ارتفاع
63dm ³	410	425	299	Min555	595	600



نصب فر باید توسط سرویسکار مجاز صورت گیرد در غیر این صورت شامل گارانتی نمی باشد (قطعات چوبی، پلاستیکی و چسبی که برای نصب استفاده میگردند بایستی تحمل دمای 150°C را داشته باشد)

اتصالات الکتریکی:

نصب اتصالات الکتریکی باید توسط سرویسکار مجرب انجام شود.

به نکات زیر توجه گردد:

- سیم اتصال به زمین به رنگ زرد و سبز می باشد.
- در هنگام نصب دستگاه ابتدا سیم اتصال به زمین را نصب نمایند و در هنگام جداسازی دستگاه نیز در آخرین مرحله آنرا جدا کنید.

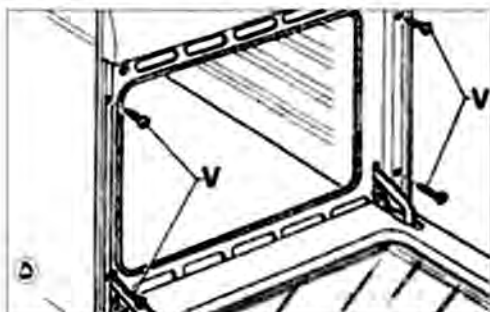
- در ضمن ولتاژ برق را با برچسب مشخصات فر کنترل کنید، در صورت عدم مغایرت آنها اقدام به نصب اتصالات الکتریکی ننمائید.
- سیم های برق استفاده شده در فر مقاوم به حرارت (سیم نسوز) می باشد.
- برای ایمنی بیشتر حین استفاده از فر توجه نمائید که در هنگام وصل کردن سیم برق دستگاه به منبع الکتریکی، سیمها بطور صحیح به منبع الکتریکی وصل شوند.
- دوشاخه برق را بدون هیچگونه رابط مشترک (برای مثال با یخچال یا لباسشویی و...) متصل کنید و دوشاخه فر را مستقیماً به برق متصل نمائید.



خطر برق گرفتگی

نصب و فیکس کردن :

- پس از نصب اتصالات الکتریکی، فر رادراکابینت جاگذاری کرده و توسط پیچ و واشر سیلیکونی درمحل خود محکم نمائید. (شکل ۵)



- بعضی قسمت های محصول با لایه محافظ پلاستیکی پوشانده شده اند این لایه محافظ باید قبل از استفاده از محصول جدا شود.

توصیه های عمومی :

برای استفاده بهتر و مطمئن تر از دستگاه خلاصه ای از ساختار فر و اجزاء و قطعات آن در زیر آمده است.

سنسور ایمنی :

این سنسور با بالا رفتن بیش از حد مجاز درجه حرارت فر، عمل کرده و برق را قطع می کند.

ترموستات حرارتی :

این سنسور درجه حرارت المنت های فر را کنترل می کند تا عمل بریان کردن به درستی صورت پذیرد. توجه: اگر به هر دلیلی دستگاه فر عملکرد نادرست داشته باشد، با سرویسکاران مجاز تماس بگیرید.

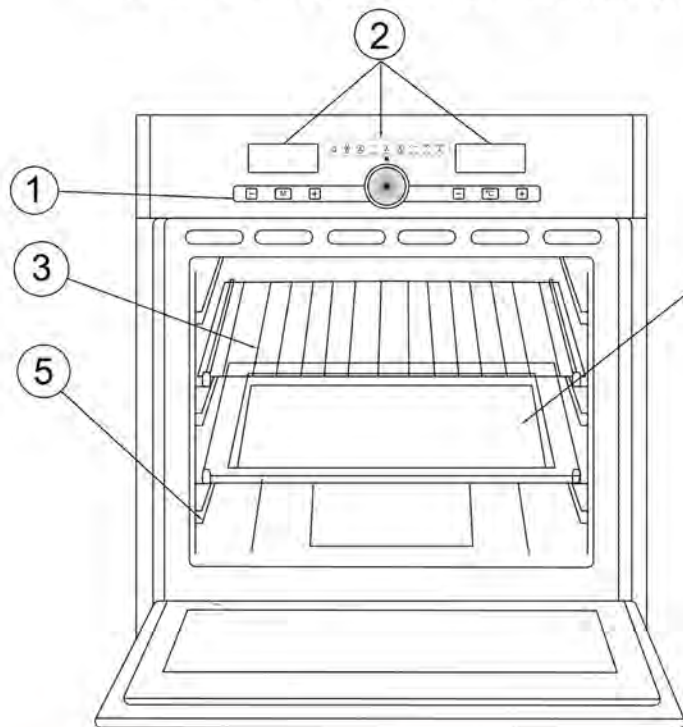
نکات ایمنی:

- وقتی درب فر را باز می کنید، مواظب بخارهای محبوس شده در داخل تنوره باشید.
- وقتی غذا را در فر می گذارید یا از آن خارج می کنید حتماً از دستکش مناسب استفاده کنید.
- برای پختن گوشت از قابلمه دارای منفذ جهت خروج بخار استفاده کنید.
- بعد از هر بار استفاده مطمئن شوید همه کلیدها خاموش و غیر فعال باشند.
- در هنگام استفاده از دستگاه، شیشه درب و سایر قسمت‌های فر بسیار داغ است، از دست زدن به آنها بپرهیزید.
- در هنگام پخت و پز درب فر را بسته نگهدارید.
- همچنین از ظروف لعابی برای پختن کیک در فر استفاده نکنید.

آشنایی با بخش های مختلف دستگاه

1. کلیدهای لمسی فر، کلید تنظیم درجه حرارت پخت، کلید تنظیم زمان فر و کلید سلکتوری انتخاب

عملکردها



2. صفحه نمایشگر LED

3. طبقات فر

4. سینی پخت

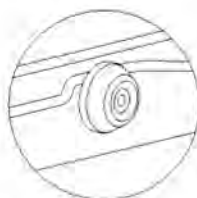
5. شلف تفکیک طبقات فر

طریقه نصب شلف تفکیک طبقات روی تنوره :

با استفاده از نگهدارنده عدسی شکل تعبیه شده بر روی تنوره فر، شلف تفکیک طبقات به دیواره نصب می شود. در شلف تفکیک طبقات، محل اتصالی در نظر گرفته شده که همانند شکل (۶)، حتماً باید زیر نگهدارنده عدسی شکل قرار بگیرد. در ضمن وجود چهار سوراخ در بدنه تنوره شلف را کاملاً مهار می کند. تا با قرار گرفتن دیگر متعلقات فر، شما با اطمینان و راحتی بیشتر از فر استفاده کنید.

نگهدارنده عدسی شکل ⑥

بر روی نگهدارنده عدسی
طریقه نصب شلف



(۶)

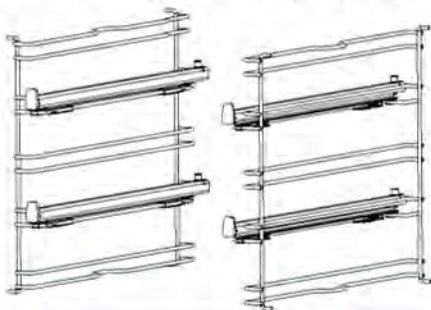
طریقه نصب ریل تلسکوپی:

ریل های موجود در فر، در قسمت تعبیه شده روی شلف نگهدارنده نصب میگردد. ضامن نشان داده شده را به عقب کشیده و ریل را روی شلف نصب نمایید. (مطابق شکل ۷)



(۷)

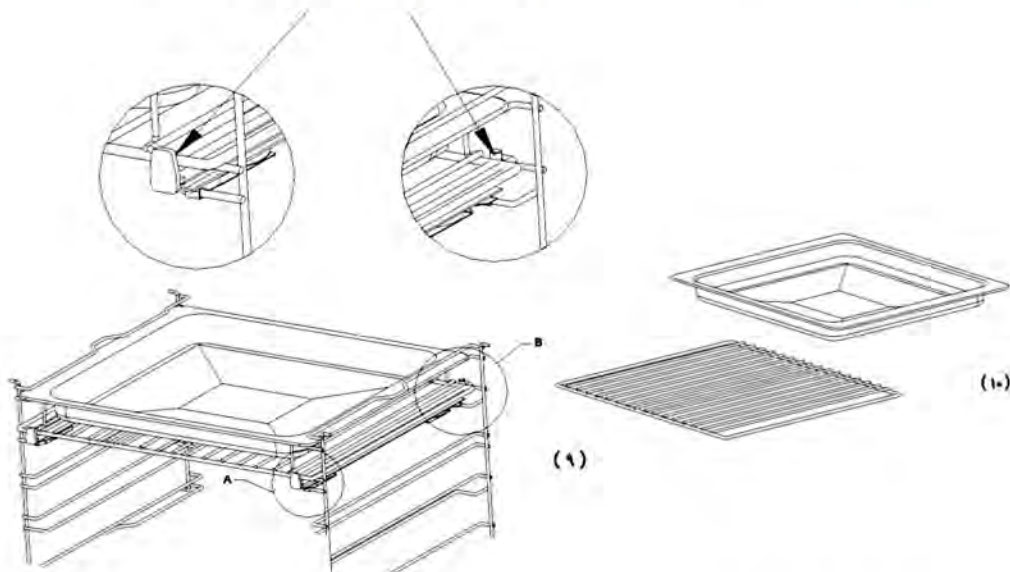
ریل ها را می توانید فقط در دو طبقه نصب کنید. (مانند شکل ۸)



(۸)

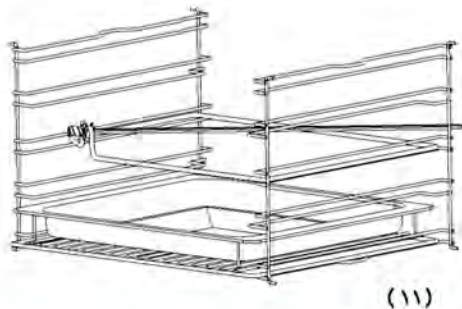
طریقه استفاده از سینی فر :

محل مفید شدن شلف وسینی بر روی ریل



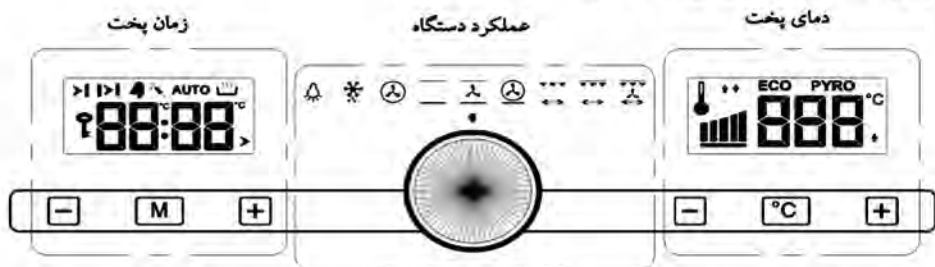
طریقه استفاده از جوجه گردان :

شلف نگهدارنده جوجه گردان برای نگهداشتن سیخ استفاده می شود، که در طبقه وسط قرار می گیرد. در هنگام استفاده حتماً باید سینی فر همانند شکل (۱۱)، زیر جوجه گردان قرار گیرد تا از ریختن روغن به داخل تنوره جلوگیری شود.



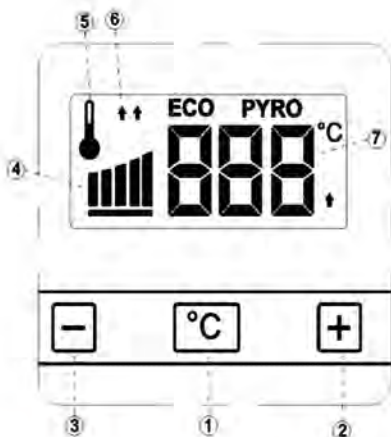
آشنایی با صفحه کنترل :

با بهره گیری از کلید های موجود بر روی صفحه کنترل می توانید از امکانات مختلف دستگاه استفاده نمایید. باتوجه به اینکه کلیه تنظیمات پخت نظیر، درجه حرارت غذا ویا نحوه تنظیم پخت غذا در این صفحه انجام می پذیرد، لطفاً در نگهداری آن کوشا باشید.



صفحه کنترل فر شما از ۳ قسمت تشکیل شده است.

- 1- قسمت مربوط به تنظیم دمای پخت
- 2- قسمت مربوط به تنظیم عملکرد دستگاه
- 3- قسمت مربوط به تنظیم زمان پخت

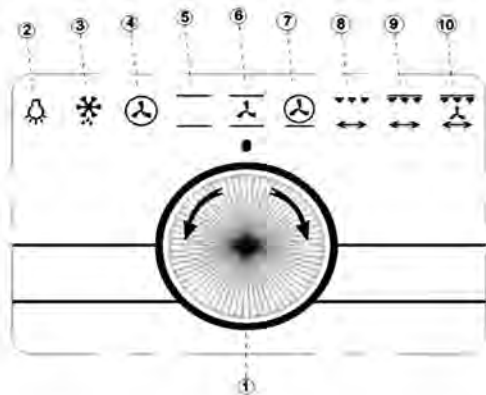


1- قسمت مربوط به تنظیم دمای پخت

- 1- تنظیم دمای پخت
- 2- کلید افزایش دما
- 3- کلید کاهش دما
- 4- نشانگر مقدار دمای داخل تنوره
(هر خط بیانگر $\frac{1}{6}$ دمای انتخاب شده می باشد)
- 5- نشانگر دما
- 6- نشانگر افزایش دما
- 7- مقدار دمای نهایی برای پخت

2- قسمت مربوط به تنظیم عملکرد دستگاه

1. کلید سلکتوری جهت انتخاب عملکردهای زیر 
2. روشن کردن لامپ تنوره 
3. وضعیت یخ زدا 
4. المنت رینگی به همراه فن 
5. المنت بالا و المنت پائین 
6. المنت بالا و المنت پائین به همراه فن 
7. المنت پائین و المنت رینگی به همراه فن 
8. المنت گریل به همراه جوجه گردان 
9. المنت بالا و گریل به همراه جوجه گردان 
10. المنت بالا و گریل به همراه جوجه گردان و فن 



3- قسمت مربوط به تنظیم زمان پخت

- 1- قهرست عملکرد زمان پخت 
- 2- کلید افزایش 
- 3- کلید کاهش 
- 4- فعال / غیر فعال کردن قفل صفحه کلید (قفل کودک) 
- 5- زمان پخت تمام خودکار 
- 6- زمان پخت نیمه خودکار 
- 7- تنظیم یادآوری زمان پخت 
- 8- پخت به کمک سنسور پخت گوشت (MEAT PROBE) 
- 9- پخت خودکار 
- 10- حالت پخت 



تنظیم زمان  :

با وصل کردن دو شاخه به برق شهر صفحه نمایشگر ساعت فعال شده و به حالت چشمک زن نمایان می شود. با یکبار لمس کلید **M** علامت **+** شروع به چشمک زدن می نماید، با کلید **-** ویا **+** به تنهایی میتوان زمان دستگاه را تنظیم کرده و پس از مکث ۷ ثانیه تنظیمات اعمال شده ثبت می گردد.

برای تنظیم مجدد و یا تغییر ساعت روزانه به هر دلیلی با لمس هم زمان کلیدهای **-** و **+** علامت **+** شروع به چشمک زدن می کند، با لمس کلید **-** ویا **+** زمان جدید دستگاه را تنظیم کرده و برای به ثبت رساندن آن ۷ ثانیه مکث کنید.

نوع ساعت در حالت پیش فرض به صورت ۲۴ ساعت تنظیم شده است.

قفل صفحه کلید  (قفل کودک) :

برای فعال ویا غیر فعال کردن قفل صفحه کلید با لمس کلید **+** به مدت ۷ ثانیه قفل صفحه کلید فعال و یا غیر فعال می شود. لازم به ذکر است که کلید سلکتوری قفل نمی شود فقط با فشار دادن سلکتوری به داخل غلاف خود میتوان آن را مخفی کرد.

تنظیم یادآوری زمان پخت :

شما می توانید این آیکن را در هر زمانی فعال کنید. صرف نظراز تنظیمات دیگر، برنامه زمانی آن از ۱ دقیقه تا ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه می باشد.

کلید **M** را لمس کنید تا در نمایشگر  (تایمر یادآوری زمان) نمایان شود و شروع به چشمک زدن کند، زمان مورد نظر را با کلید **-** ویا **+** وارد کنید. علامت  در حالت نمایش باقی می ماند. و با رسیدن به زمان مورد نظر صدای زنگ هشدار شنیده می شود و دوباره آیکن  شروع به چشمک زدن می کند. برای قطع شدن زنگ هشدار کافیست یکی از کلیدها را لمس کنید تا زمان یاد آوری محو شود.

لازم به ذکر است این دستگاه میتواند هم زمان هر دو وضعیت را در برنامه کاری خود داشته باشد.

در ضمن علاوه بر این دو وضعیت، یک دستورالعمل دیگر نیز در برنامه خود دارد که در صورت نیاز آنها را فعال نمایید، که در توضیحات پخت نیمه اتوماتیک به شما ارائه خواهد شد.

تغییر نواخت زنگ هشدار دهنده :

تغییر نواخت زنگ در شرایط زیر ممکن می باشد :

در قسمت مربوط به تنظیم زمان پخت، با لمس کلید **[-]** به مدت ۷ ثانیه و سپس با همان کلید **[-]** نواخت زنگ مورد نظر خود را از سه حالت در نظر گرفته انتخاب کنید. **[L1]** صدای بلند (پیش فرض کارخانه)

[L2] صدای متوسط، **[L3]** صدای ضعیف

لغو برنامه های دستگاه :

برای لغو برنامه ها، کلید سلکتوری را در وضعیت **[0]** قرار دهید، برنامه غیرفعال شده و از محیط برنامه خارج می شوید، دیگر ادامه برنامه امکان پذیر نمی باشد و باید مجدداً تنظیمات را انجام دهید.

زمان پخت نیمه خودکار :

در این حالت زمان پخت برای وقتیکه نیاز است فر در مدت زمان مشخصی خاموش شود، قابل تنظیم است. این حالت عملکرد نیمه خودکار نامیده می شود.

در صورت نیاز عملکرد و دمای دلخواه خود را انتخاب کنید.

کلید **[M]** را دو مرتبه لمس نمایید تا درنمایشگر **88:88** نمایان شود علامت **[▶]** بر روی صفحه نمایشگر زمان شروع به چشمک زدن خواهد کرد.

برای تنظیم زمان پخت از کلید **[-]** و **[+]** استفاده نمایید، زمان آن از ۱ دقیقه تا ۱۰ ساعت می باشد و بعد از ۷ ثانیه زمان تنظیم شده، فعال می شود. همچنین آیکون پخت اتوماتیک **[AUTO]** روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.

با رسیدن به مدت زمان پایان پخت علامت **[AUTO]** بر روی نمایشگر زمان به حالت چشمک زن نشان داده می شود و زنگ هشدار شنیده می شود، در این حالت المنت ها خاموش شده و با لمس هر کدام از کلیدها صدای زنگ قطع می شود.

روش دوم براساس ساعت روزانه

کلید **[M]** را سه مرتبه لمس کنید تا درنمایشگر **88:88** علامت **[▶]** بر روی صفحه نمایشگر زمان شروع به چشمک زدن خواهد کرد. در این آیتم میتوان زمان پایان پخت را براساس ساعت روزانه به دستگاه وارد کرد تنظیمات زمان مورد نظر را با کلید **[-]** و یا **[+]** وارد کنید. علامت **[AUTO]** در حالت نمایش باقی می ماند با رسیدن به مدت زمان پایان پخت علامت **[AUTO]** بر روی نمایشگر زمان به حالت چشمک زن نشان داده می شود و زنگ هشدار شنیده می شود، در این حالت المنت ها خاموش شده و با لمس هر کدام از کلیدها صدای زنگ قطع می شود.

زمان پخت خودکار :

پخت مطابق تنظیم صورت گرفته پارامترها از قبل انجام می شود، و کاربر بعد از انتخاب عملکرد پخت و دما، عمل پخت بصورت اتوماتیک شروع پخت می گردد و به پایان پخت می رسد.

1. در صورت نیاز عملکرد و دمای دلخواه خود را انتخاب کنید.

2. کلید **[M]** را دو مرتبه لمس نمایید، تا درنمایشگر **88:88** نمایان شود علامت **[▶]** بر روی صفحه نمایشگر

زمان شروع به چشمک زدن خواهد کرد. برای تنظیم زمان شروع پخت از کلید **+** و **-** استفاده نمایید، زمان آن از ۱ دقیقه تا ۱۰ ساعت می باشد، سپس یک مرتبه دیگر کلید **[M]** را لمس کنید تا زمان پایان پخت را وارد

کنید، درنمایشگر **88:88** علامت **[▶]** بر روی صفحه نمایشگر زمان شروع به چشمک زدن خواهد کرد. زمان

پایان پخت را براساس ساعت روزانه به دستگاه وارد کنید تنظیمات همانند مرحله پیش می باشد، زمان مورد نظر را با کلید **-** و **+** وارد کنید. علامت **AUTO** در حالت نمایش باقی می ماند و بعد از ۷ ثانیه زمان تنظیم شده

فعال می شود. همچنین آیکن پخت اتوماتیک **AUTO** روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.

* **نکته مهم :** در صورت زدن کلید **[M]** مجدداً برنامه شروع به کار میکند برای قطع برنامه باید کلید **-** و

+ زده شود. برای خروج از برنامه کلید سلکتوری را در وضعیت **[O]** قرار دهید.

برای ویرایش، مکث و یا پایان پخت :

اگر تصمیم دارید برای ویرایش پارامترهای پخت مانند عملکرد، دما و... استفاده نمایید.

کلید سلکتوری را درحین فرآیند پخت در وضعیت **[O]** قرار دهید، تمامی المنت ها و فن داخلی فر متوقف می شود.

پخت به کمک سنسور پخت گوشت (MEAT PROBE)

با توجه به شکل (A - ۱۲) فیش مادگی که در دیوار کناری سمت چپ فر قرار دارد، متصل به برد الکترونیکی می باشد.

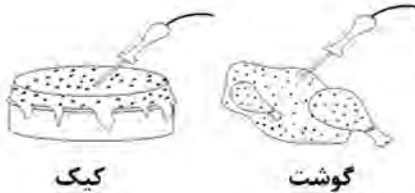
برای فعال کردن سنسور با تنظیم کلید سلکتوری در حالت پخت و با رسیدن به دمای مورد نظر سنسور را وصل

نمایید با نصب فیش و لمس کلید **[M]** در نمایشگر وضعیت **88:88** نمایان می شود. دمای پیش فرض


سنسور 80°C می باشد می توان دمای دلخواه را براساس دستور العمل پخت تنظیم کرد. با رسیدن دمای محل


مورد نظر به دمای تنظیم شده سنسور بصورت اتوماتیک عملیات پخت متوقف می شود.

با استفاده از این سنسور میتوان دمای مغز گوشت و یا کیک و یا مشابه این موارد را اندازه گرفت، این دستگاه قابلیت این را دارد که با رسیدن دمای گوشت به دمای پیش فرض دستگاه و یا دمای مورد نظر شما بصورت اتوماتیک عملیات پخت را متوقف کند.



عملکرد المنت ها در حین پخت :




طی عملکرد المنت ها، تا رسیدن به دمای تعیین شده با فعالیت المنت ها، شاخص میله ای  به تعداد پنج میله و هر میله نشان دهنده $\frac{1}{6}$ از مقدار تنظیم شده دما می باشد، میله ها به سمت فلش نمایان شده و شروع به چشمک زدن می کنند.

 نشان می دهد که دستگاه به دمای قید شده بر روی نمایشگر رسیده است. المنت ها با فعالیت خود ادامه می دهند و دمای فر را یکنواخت می سازند.


حداکثر زمان دلخواه پخت منوط بر دمای انتخاب شده طبق لیست زیر می باشد.

دمای مورد نظر	حداکثر زمان
50° - 120°	10 h
121° - 200°	6 h
201° - 250°	3 h

تنظیم حالت پخت و عملکرد :

با استفاده از کلید سلکتوری می توانید نوع عملکرد را انتخاب کنید. دمای پخت نمایش داده شده بصورت پیش فرض براساس برنامه پخت استاندارد در نظر گرفته شده در صورت نیاز به تغییر دما کلید  را لمس کنید، در صفحه نمایشگر دما شروع به چشمک زدن می کند، دمای مورد نظر خود را با کلید  و یا  وارد کنید .

نکته : چنانچه تمایل دارید دمای دلخواه خود را جایگزین دمای پیش فرض نمایید، کلید **C** را لمس کنید دمای مورد نظر را وارد کنید و سپس **C** را به مدت ۵ ثانیه لمس کنید و زمانیکه صدای بوق شنیده شود، ثبت دائمی می شود.

نکته : در بعضی از عملکردها کنترل دما میسر نمی باشد در این صورت نمایشگر دما خاموش می باشد و شما قادر به تغییر آن نخواهید بود. نشانگر  بر روی نمایشگر ثابت می باشد.

1. روشن کردن لامپ تنوره

2. وضعیت یخ زدا

از این عملکرد برای یخ زدایی گوشت های یخ زده و استفاده میشود.

3. المنت رینگگی به همراه فن، دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد

فن برای متمرکز کردن و پخش حرارت در تنوره می باشد، و المنت رینگگی باعث می شود حرارت یکنواخت تر شود.

4. المنت بالا و پایین دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد

هر دو المنت گرمایش پایین و بالا به صورت همزمان کار می کنند. از این حالت پخت برای تهیه بیسکویت، کیک و همچنین غذاهایی که نیاز به دماهای مختلفی دارند استفاده می شود.

دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد و برای تغییر دما کلید **C** را لمس کنید و سپس با کلید **+** و **-** دما را کاهش و یا افزایش دهید.

5. المنت بالا و پایین به همراه فن، دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد

هر دو المنت گرمایش پایین و بالا به صورت همزمان کار می کنند. فن برای متمرکز کردن حرارت جهت مغز پخت شدن و ترد شدن استفاده می شود.

6. المنت پایین و المنت رینگگی به همراه فن، دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد

حالت المنت گرمایش پایین، برای پختهایی که به درجه حرارت ثابت و پخت آرام نیاز دارند و یا گرم کردن مجدد غذا قبل از مصرف کاربرد دارد و المنت رینگگی باعث می شود حرارت یکنواخت تر شود و فن برای متمرکز کردن حرارت جهت مغز پخت شدن در تنوره می باشد.

7. المنت گریل به همراه جوجه گردان

حالت پخت گریل با دمای مستقیم و بسیار زیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به طور کامل کباب شود و در عین حال با جلوگیری از خارج شدن آب و عصاره از آن، گوشت نرم باقی بماند. در این وضعیت جوجه گردان فعال است. در صورت نیاز، سیخ جوجه گردان را نصب نمایید.

نکته مهم: فراموش نشود که عملکردها با دمای پیش فرض نمایان می شوند، برای تغییر دما کلید **C** را لمس کنید و سپس با کلید **-** و **+** دما را کاهش و یا افزایش دهید.

8. المنت بالا و گریل به همراه جوجه گردان

حالت المنت گرمایش بالا، برای خوراکی هایی که نیاز به دمای سطحی زیاد دارند و حالت پخت گریل با دمای مستقیم و بسیار زیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به طور کامل و در زمان کم کباب شود در این وضعیت جوجه گردان نیز فعال است، در صورت نیاز سیخ جوجه گردان را نصب نمایید و در صورتی که فقط نیاز به المنت بالا به همراه گریل دارید سیخ جوجه گردان را از محل مورد نظر خارج کنید

9. گریل و المنت بالا به همراه فن و جوجه گردان، دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد

حالت پخت گریل با دمای مستقیم و بسیار زیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به طور کامل کباب شود و ترکیب آن با فن باعث مغز پخت شدن گوشت می شود.

* **نکته مهم:** در صورت زدن کلید **M** مجدداً برنامه شروع به کار میکند برای قطع برنامه باید کلید **-** و **+** زده شود. برای خروج از برنامه کلید سلکتوری را در وضعیت **0** قرار دهید.

نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان

با استفاده از کلید سلکتوری، با قرار گرفتن در وضعیت  و  و یا  موتور جوجه گردان روشن می شود.

قبل از فعال نمودن جوجه گردان به روش زیر عمل کنید:




الف) سینی روغن گیر را در طبقه پایین فر قرار دهید.

ب) شلف مخصوص جوجه گردان را در سومین ردیف تنوره قرار دهید و سیخ را در موقعیت مخصوص آن که در انتهای تنوره فر تعبیه شده است قرار دهید، و طرف دیگر سیخ را بر روی شلف بگذارید.

ج) بنا به پخت لازم و با قرار گرفتن در وضعیت  المنت بالا و گریل به همراه جوجه گردان و فن،  المنت بالا و گریل به همراه جوجه گردان و فن،  گریل به همراه جوجه گردان روشن می شود.

د) درب فر را کاملاً ببندید.

ه) پس از انجام پخت، دسته مخصوص را سر جای خود پیچ کرده و سیخ را از فر خارج کنید. توصیه می شود برای جلوگیری از سوختگی از دستکش استفاده کنید.

نکته: پس از انتخاب حالت پخت مورد نظر می توانید با استفاده از این کلید  و  و  دما را کاهش و یا افزایش دهید.

میزان دمای پخت مناسب را از میان دماهای مختلفی که بر روی صفحه کنترل نشان داده می شود انتخاب نمایید دامنه انتخاب دما:

حداقل	حداکثر
50°	250°

راهنمای پخت ویز:

اصول پخت کیک

وقتی میخواهید کیک بپزید، همیشه قبل از گذاشتن مایع کیک در فر، دستگاه را پیش گرم کنید (مرحله پیش حرارت حدود ۱۵ دقیقه) دمای پخت حدود ۱۶۰ درجه سانتیگراد می باشد. هنگام پخت درب فر را باز نکنید. زیرا هوای سرد باعث اختلال در پخت می شود. وقتی کیک پخته شد، فوراً فر را خاموش کرده و برای ۱۰ دقیقه کیک را از محفظه فر خارج نکنید.

نکات زیر را مد نظر قرار دهید:

شیرینی خیلی خشک است

دما را به میزان ۱۰ درجه سانتی گراد افزایش دهید و زمان پخت را کم کنید.

شیرینی از هم باز می شود

از مایع کمتری استفاده کنید و یا دما را به میزان ۱۰ درجه سانتی گراد کاهش دهید.

سطح شیرینی بسیار تیره رنگ است

آن را در قفسه پایین تری قرار دهید، دما را کاهش دهید و زمان پخت را افزایش دهید.

داخل آن به خوبی پخته اما سطح خارجی چسبنده می‌باشد

از مایع کمتری استفاده کنید، دما را کاهش دهید و زمان پخت را افزایش دهید.

شیرینی به ظرف می چسبد

ظرف را به خوبی چرب کنید و آن را به لایه ای از آرد آغشته کنید و یا از کاغذ روغنی استفاده کنید.

چگونه شما می فهمید که کیک پخته شده است؟

حدود ۵ دقیقه قبل از پایان پخته شدن کیک، کیک تستر (چوب تمیز) را در بالاترین نقطه کیک فرو کنید، اگر تستر تمیز بیرون آمد یعنی کیک شما پخته شده است.

- اگر مایع کیک به تستر چسبیده بود برای دفعه بعدی از مایع کمتری استفاده کنید.

- اگر کیک خشک بود، حفره های کوچکی بوسیله خلال دندان درست کرده و قطره هایی از آب میوه روی آن بریزید و در دفعات بعدی دمای آن را 10°C کاهش دهید و زمان آن را نیز کم کنید.

- اگر روی کیک تیره شده است، می توانید کیک را در طبقه های پائین گذاشته، دمای فر را کمتر کنید و مدت زمان پخت را طولانی تر تنظیم کنید.

- اگر کیک سوخته بود، قسمت سوخته را از روی کیک برداشته و آن را با چیزی مثل مربا یا شکر یا شکلات بپوشانید.

- اگر زیر کیک خیلی تیره شده است، آن را در طبقه های بالایی بگذارید و با دمایی کمتر تنظیم کنید.

- اگر ظاهر کیک یا نان پخته نشده است، از مایع کیک کمتری استفاده کنید، فر را در دمای پایین تر و زمان پخت طولانی تر تنظیم کنید.

اصول پخت پیتزا:

فر را به مدت حداقل ۱۵ دقیقه از پیش گرم کنید.

از یک ماهیتابه آلومینیومی سبک استفاده کنید. آن را در قفسه ای که در فر تعبیه شده است قرار دهید. اگر از سینی روغن گیر استفاده شود، زمان پخت افزایش می یابد و ترد شدن پیتزا دشوار می شود.

وقتی پیتزا در حال پخت است، درب فر را مرتباً باز نکنید.

اگر پیتزای شما چندین لایه دارد (۳ یا ۴ لایه) به شما توصیه می کنیم در طی پخت، پنیر موزارلا بر روی آن اضافه کنید.

اصول پخت گوشت :

هنگام پخت گوشت، اگر زمانی بیش از ۴۰ دقیقه نیاز داشتید، فر را ۱۰ دقیقه قبل از پخت روشن نمایید. اگر می خواهید، کباب آبدار شود باید آن را در یک ماهیتابه در بسته قرار دهید، اگر ظرف داخل فر، درپوش نداشته باشد کباب ترد خواهد شد.

برای گوشت‌های سفید به گرمای کمتر از 200°C نیاز می باشد.

برای پخت گوشت‌های قرمز نیم پز، گرمای بیش از 200°C و زمان کم لازم است.

برای کباب سفت، زمان بیشتری نیاز است تا پخت خوبی صورت پذیرد. (کامل شود)

اگر زیر و روی کباب تیره باشد، به ترتیب آنرا جای بالاتر یا پایین تر قرار دهید و دمای آن پایین و زمان پخت آن بالا باشد. اگر کباب نیم پز بود، بر روی تکه های گوشت، برشهای سطحی زده و روی سینی بچینید تا با آب گوشت پخته شود.

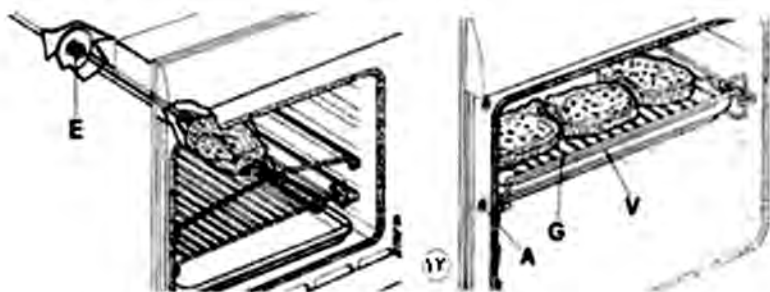
کباب کردن یا پویان کردن:

همیشه از سینی فر جهت گرفته شدن قطرات روغن ناشی از گوشت در حین پخت و پز استفاده کنید محل


قرارگیری صحیح سینی فر (شکل ۷-۱۲) را زیر کباب پز مشاهده کنید، وقتی از سیخ کباب پز استفاده

می کنید، همیشه مقدار کمی آب روی این سینی فر بریزید. این عمل باعث می شود که از سوختن و تولید بوی بد روغن، و سوختگی آنها جلوگیری شود.

اگر آلومینیوم (فویل) در تماس با اسیدهای موجود در غذا (مانند: سرکه، آب لیمو) می تواند به راحتی ترکیب و خورده شود، توصیه میشود که غذا را بطور مستقیم روی آلومینیوم یا سینی لعابدار قرار ندهید، همیشه از سینی مخصوص فر استفاده کنید.



فیش مادگی سنسور پخت گوشت شکل (A - ۱۲) نصب شده بر روی دیوار کناری سمت چپ فر، متصل به برد الکترونیکی می باشد.

تا وقتی سنسور متصل است و در وضعیت **AUTO** قرار دارد، علامت  بر روی نمایشگر نمایان می باشد.

نکته مهم در مورد بکارگیری گریل :

همواره وقتی از فر استفاده می کنید، درب فر را ببندید. این کار به شما امکان می دهد تا نتیجه بهتری کسب کنید و انرژی کمتری مصرف گردد. (تقریباً ۱۰ درصد)
در هنگام به کار گیری حالت پخت گریل، بهترین نتیجه زمانی حاصل می شود که غذا در طبقات پایین تر قرار گیرد. برای اینکه از ریزش مواد چربی و روغن به ته فر جلوگیری گردد، سینی روغن گیر را در اولین قفسه پایینی فر قرار دهید.

جدول تبدیل دماها : فارنهایت به سانتیگراد

جدول تبدیل دماها	
سانتیگراد	فارنهایت
۱۵۰ درجه	۳۰۰ درجه
۱۶۰ درجه	۳۲۵ درجه
۱۸۰ درجه	۳۵۰ درجه
۱۹۰ درجه	۳۷۵ درجه
۲۰۰ درجه	۴۰۰ درجه
۲۲۰ درجه	۴۲۵ درجه
۲۳۰ درجه	۴۵۰ درجه
۲۴۰ درجه	۴۷۵ درجه
۲۶۰ درجه	۵۰۰ درجه

توصیه های عملی برای پخت:

انتخاب برنامه پخت	غذای مورد طبخ	وزن به (kg)	محل طبخ پخت از باسن	زمان پخت (دقیقه)	درجه حرارت	زمان پخت (دقیقه)
المنت تحتانی المنت فوقانی المنت رینگی	ملکاراتی	۲/۲	۳	۱۰	۲۰۰	۵۰-۵۵
	گوساله	۷/۷	۲	۱۰	۲۱۰	۸۰-۹۰
	جوجه	۷/۵	۳	۱۰	۲۰۰	۷۰-۸۰
	ارنگ	۷/۸	۳	۱۰	۲۰۰	۹۰-۱۰۰
	پاچه بره	۷/۸	۳	۱۰	۲۰۰	۸۰-۹۰
	ماهی	۷-۰	۳	۱۰	۲۰۰	۳۰-۳۵
	قزل الا در فویل					
	پنیر نایلونی	۰/۶	۳	۱۵	۲۱۰	۱۵-۲۰
	بیسکویت خشک	۰/۵	۴	۱۵	۱۸۰	۲۵-۳۰
	تارت	۷/۱	۳	۱۵	۱۸۰	۳۰-۳۵
کیک	۷/۰	۴	۱۵	۱۶۰	۵۰-۶۰	
گریل	کیب میگو و ...	۱	۴	۳	-	۴
	فیله ماهی کد	۱	۴	۳	-	۱۰
	سبزیجات	۱	۴	-	-	۸-۱۰
	قابل گریل					
	استیک	۱	۴	۵	-	۲۰-۲۵
	چینیس	۷/۵	۴	۵	-	۲۰-۲۵
	همبرگر	۱	۴	۳	-	۱۰-۱۵
	سوسیس	۷/۷	۴	۵	-	۲۰-۲۵
سانویچ تست	۸	۴	۳	-	۲-۳	
گریل با جوجه گردان	کیب گوساله	۱	-	-	-	۸۰-۹۰
	جوجه کیب	۷/۵	-	-	-	۸۰-۹۰
	کیب بره	۱	-	-	-	۸۰-۹۰

(* قبل از قرار دادن غذا، فرگرم شده باشد.

مقادیر داده شده در جدول (دماها و زمانهای پخت) تقریبی هستند و بنابر ذائقه هر فرد در آشپزی قابل تغییر است. دما و زمان بریان کردن نیز وابسته به ضخامت گوشت و ذائقه شخص است.

مشخصات فنی دستگاه :

قابلیت منبع کلی	قابلیت منبع گریل	مونور جوجه گردان	لامپ فر	المنت بالا	المنت باسن	المنت گریل	المنت رینگی	فن خنک کننده	فن داخلی
HO5RR-3x1.5	HO5RR-3x1.5	4W	15W-T300c	1000w	1200w	1900w	2400w	22w	34w

نظافت و نگهداری (تعمیر)

اجزای قسمت بیرونی :

این اجزا را با پارچه ای نرم و مرطوب شده با آب صابون تمیز کنید. هرگز از وسائل ساینده برای تمیز کردن سطوح رنگ شده یا استیل ها استفاده نکنید.

از محلولهای معطر یا چربی دار برای از بین بردن لکه های داخل فر استفاده نکنید.

اجزای قسمت داخلی :

توصیه می شود برای از بین بردن تمام پس مانده های ناشی از پخت و پز مانند چربی ها، فر را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید.

هرگز موادی مانند سرکه، قهوه، شیر، آب نمک، آب لیمو یا گوجه فرنگی را روی سطح لعابی برای مدت زیاد باقی نگذارید. هرگز المنت را با مواد اسیدی نشویید.

اگر مقدار زیادی چربی یا مایع درون فر بوجود آمد سریعاً با یک اسفنج مرطوب و یا حرارت دادن فر برای مدت ۲ ساعت در دمای حداکثر آن را خشک کنید، سپس صبر کنید تا فر سرد شود و بعد دوباره با اسفنج مرطوب فر را تمیز کنید و این عمل را تا زمان از بین رفتن آلودگی تکرار کنید.

نگهداری

* پس از حدود یک سال (۲۰۰ ساعت) کارکرد، فر توسط سرویس کار مجاز سرویس گردد.

قسمتهای داخلی آن را با آب صابون نیمه گرم تمیز نموده و تمام تجهیزات داخلی را شستشو دهید.

موقعیت فر و شرایط آن را مرتباً کنترل کنید. اگر نوار آب بندی دور تنوره آسیب دیده است، با نزدیکترین مرکز سرویس دهی تماس بگیرید و از فر تا زمانی که تعمیر نشده است استفاده نکنید.

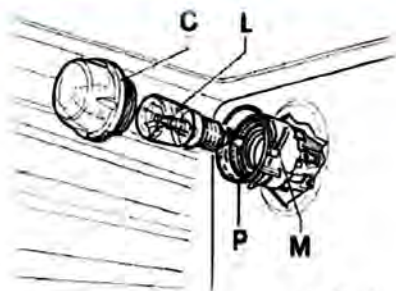
* قبل از هرگونه تعمیر یا تعویض قطعات حتماً جریان برق اصلی را قطع کنید.

تعویض لامپ فر: حبابی محافظ (C) را در خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده و باز کنید سپس در صورت نیاز به تعویض، آن را با لامپ دیگری که در دمای بالا مقاومت دارد (۳۰۰ درجه سانتیگراد) و داری ویژگی های زیرمی باشد، تعویض نمایید:

15w -220 v -Ac
50 Hz - E14

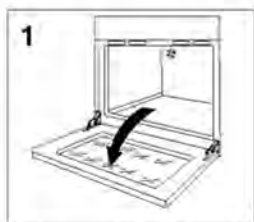
مشخصات لامپ مصرفی

پوشش شیشه ای سر جای خود قرار دهید و دوباره فر را به جریان برق وصل کنید. سرپوش را سر جایش بگذارید و مطمئن شوید که زبانه قفل شونده در داخل شیار قرار گرفته است و سپس در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.



چگونه درب فر را بردارید :

برای اینکه فر را بهتر تمیز کنید، می توانید درب فر را بردارید. برای اینکار درب را به طور کامل باز کنید. اهرمهایی که بر روی هر دو لولا قرار دارد، بلند کنید و بچرخانید، دو طرف درب فر را گرفته و در جهت بسته شدن حرکت دهید. درب را به سمت خود بکشید و آن را از جایش خارج کنید. برای اینکه درب را مجدداً بر روی فر سوار کنید، عکس مراحل فوق را انجام دهید.



چگونه از فر خود مراقبت کنیم :

- برای افزایش طول عمر وسیله خود باید مرتباً آن را تمیز کنید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخار استفاده نکنید.
- قسمتهایی که دارای پوشش لعاب دار هستند، باید با استفاده از آب ولرم شسته شوند. برای تمیز کردن آنها از پودرهای ساینده یا مواد اسیدی استفاده نکنید، زیرا این کار ممکن است موجب خرابی سطح آنها شود. این قسمتها را به طور کامل خشک کنید.
- اگر به مدت طولانی از فر استفاده کنید، ممکن است در داخل فر، بخار شکل بگیرد. با یک پارچه نرم آن را خشک کنید.
- نوار لاستیکی روی تنوره فر برای جلوگیری از هدر رفتن گرمای داخل تنوره تعبیه شده است که عملکرد صحیح فر را تضمین می نماید. بطور مرتب وضعیت درزگیر را کنترل کنید. چنانچه ضروری است آن را

- تمیز کنید، از مواد اسیدی یا اشیاء تیز و برنده برای تمیز کردن آن استفاده نکنید. چنانچه این درزگیر آسیب دید، با سرویسکاران اخوان تماس حاصل فرمایید. به شما توصیه می کنیم تا وقتیکه درزگیر تعمیر نشده است از فر استفاده نکنید.
- هیچگاه کف فر را با ورق آلومینیمی نبوشانید، زیرا جمع شدن تدریجی گرما در داخل فر، می تواند غذا را خراب و حتی به لعاب فر هم آسیب برساند.
- برای تمیز کردن داخل فر از اسفنج و دستمال پارچه ای نرم استفاده کنید.
- **برای حفظ ایمنی بیشتر توصیه می شود:**
 - توصیه می شود برای جا به جا کردن فر از دستگیره هایی که دو طرف فر تعبیه شده، استفاده کنید. دستگیره ها برای جلوگیری از آسیب به افراد و خود وسیله می باشد. از دستگیره درب برای جا به جایی استفاده نکنید.
 - این وسیله برای مصارف غیرخانگی می باشد و ویژگی ها و خصوصیات تکنیکی آن نباید تغییر داده شوند.
 - برای اطمینان از ایمن بودن سیستم الکتریکی فر و جلوگیری از خطر برق گرفتگی سیم ارت دستگاه را بطور صحیح به سیستم ارت ساختمان متصل کنید.
 - وقتی از وسیله استفاده می کنید، المنت های حرارتی، برخی از قسمت های درب فر به شدت داغ می شوند. مواظب باشید که به آنها دست نزنید و کودکان را از آنها دور نگه دارید.
- **از انجام موارد زیر خودداری کنید :**
 - تعمیر یا نصب بوسیله افراد غیر مجاز
 - مسدود کردن روزه های سیستم تهویه
 - تماس سیستم برق وسایل الکتریکی دیگر با بخش های داغ دستگاه
 - نگهداری مواد و مایعات قابل اشتعال در نزدیکی دستگاه
 - دوشاخه برق را بدون هیچ رابطی، مستقیماً به برق متصل ننمایید.
- **در شرایط زیر با سرویسکاران اخوان تماس حاصل فرمایید:**
 - نصب
 - هنگامیکه از نحوه بکار گیری دستگاه اطلاعات کافی ندارید.
 - در صورت شکستگی، نقص و خرابی دستگاه
 - زمانیکه علامت **Er** در صفحه نمایشگر نمایان شود.

توصیه می گردد دستور العمل های زیر را اجرا کنید :

- هرگز از این وسیله برای گرم کردن فضای داخل منزل استفاده نکنید.
- از دستگیره درب فر برای جابه جا کردن دستگاه یا بیرون آوردن آن از درون بسته بندی استفاده نکنید. دستگیره مخصوص حمل در دو طرف فر قرار دارد.
- پس از آنکه دستگاه را از بسته بندی آن خارج کردید، وضعیت آن را کنترل نمایید.
- درحین تمیز کردن، در صورت بروز نقص وخرابی، برق دستگاه را قطع کنید.
- پس از باز کردن دستگاه، وجود تمامی وسایل داخلی فر نظیرشلف ها، ریل ها، سینی فر، سیخ جوجه گردان و... را چک نمایید.
- درهنگام قرار دادن و برداشتن ظرف غذا در داخل فر، از دستکش استفاده کنید.
- کنترل کنید وقتی از وسیله استفاده نمی کنید، کلید سلکتوری را در وضعیت **0** قرار دهید.
- هرگز غذا را در سطح لعابی فر کباب نکنید یا نپزید.
- درهنگام باز و بسته کردن درب فر مواظب باشید، انگشتان را از لولا های درب دور نگه دارید تا دچار آسیب نشوند.
- در صورتی که دستگاه دچار نقص فنی گردیده، آن را خاموش کرده و برای تعمیر آن با سرویسکاران اخوان تماس حاصل فرمایید.
- دفتر خدمات در قبال آسیب ها و خسارات ناشی از نصب توسط افراد غیر مجاز، استفاده غیرمعمول و نامناسب از وسیله هیچگونه مسئولیتی برعهده ندارد.

گارانتی

- این محصول قبل از خروج از کارخانه تست و تنظیم می شود.
- *توصیه می شود به محض بروز هرگونه مشکل، پس از یادداشت اطلاعات مربوط به مدل و شماره سریال که بر روی محصول و کارتن قید شده است، به نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش اخوان تماس گرفته و مشکل خود را مطرح فرمایید.
- این دستگاه به مدت ۱۸ ماه از زمان نصب گارانتی می باشد (گارانتی شامل محصولاتی است که توسط سرویسکاران مجاز نصب شده باشد)

تلفن راهنمای مشتریان ۰۲۱) ۷۷۳۹۰۴۸۵-۶

WWW.AKHAVAN.IR
AKHAVAN JAM INDUSTRIAL FACTORY

AKHAVAN

