

اخوان

زیبایی آشپزخانه با محصولات اخوان

راهنمای استفاده و نگهداری اجاق گاز میله



 Akhavan

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 محصولات جدید لطفا 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.

شرایط گارانتی در این دفترچه به طور کامل توضیح داده شده است و شامل محصولاتی می شود که توسط نماینده مجاز خدمات پس از فروش اخوان نصب شده باشد.

از شما بخاطر انتخاب محصولات اخوان تشکر می نمایم

تلفن خدمات مشتریان و نصب و گارانتی

۰۲۱ - ۷۴۴۲۳۰۰۰



۶۶۰۹۳۵۳۸۴۵

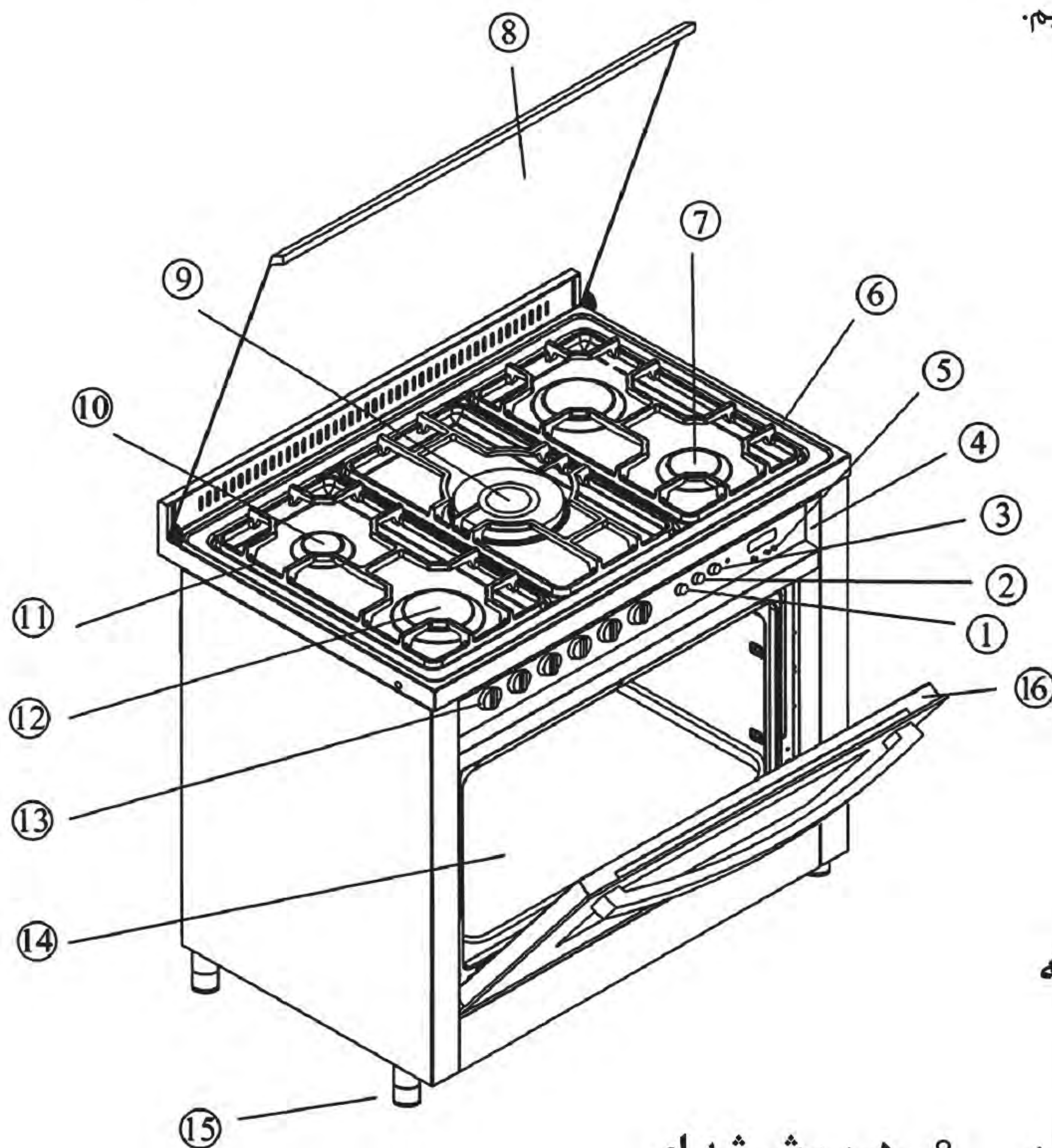
ساخت ایران

فهرست

۳	آشنایی با بخشهای مختلف
۴	نکات مهم قبل از نصب
۵	نکات ایمنی
۷	نصب و راه اندازی
۱۶	انتخاب ظروف پخت
۱۸	راهنمای نگهداری
۲۲	راهنمای پخت و پز
۲۶	گارانتی

آشنایی با بخش های مختلف

اجاق گازهای فر دار اخوان، با همکاری معتبرترین شرکتهای اروپایی و با ضریب ایمنی بالا، طراحی و تولید گردیده است. لوازم و قطعات مصرفی در این محصول براساس جدیدترین روشهای محاسباتی مهندسی و با پیشرفته ترین تجهیزات تولید می شود تا با ایمنی بیشتر و مصرف انرژی کمتر بتوانیم به خواسته های شما عزیزان جامه عمل بپوشانیم.



1- دکمه فن سیرکوله

2- دکمه لامپ فر

3- دکمه جوجه گردان

4- صفحه کنترل

5- دکمه های تایمر

6- رویه اجاق

7- مشعل متوسط

8- درب شیشه ای

9- مشعل پلوپز

10- مشعل قهوه جوش

11- شبکه ها (پن ساپورت)

12- مشعل بزرگ

13- دسته کنترل گاز (ناب)

14- سینی فر

15- پایه قابل تنظیم

16- درب فر

نکات مهم قبل از نصب و استفاده از دستگاه

نکات مهم در اتصالات گازی

- این دستگاه برای مصرف گاز طبیعی (G20) تنظیم شده است و در صورت استفاده از کپسول گاز (G31) باید اقدام به تعویض نازل (ژیگلور) و دیگر تنظیمات لازم نمائید.
- شیلنگ ورودی اجاق گاز را به شیرگازی وصل نمائید که وسیله گاز سوز دیگری به آن متصل نباشد.
- طول شیلنگ نباید کمتر از ۴۰ سانتیمتر و بیشتر از ۱۵۰ سانتیمتر باشد.
- هیچ نقطه ای از آن نباید به دمای ۵۰ درجه سانتیگراد برسد.
- شیلنگ نباید تحت کشش ، پیچش وله شدگی قرار گیرد و به راحتی بتوانیم تمام طول آن را بازرسی کنیم .
- شیلنگ را نباید در معرض لبه های برنده و گوشه های تیز قرار دهید.
- هرگز از رگلاتورهای غیر استاندارد و فشار قوی برای نصب اجاق گاز استفاده نشود.
- برای رعایت ایمنی بالا جهت نصب و یا تبدیل نوع گاز مصرفی از سرویسکار مجاز کمک بگیرید .
- قبل از هر گونه تعمیر، برق و مجرای ورودی گاز را قطع نمائید.

نکات مهم در اتصالات الکتریکی

- در هنگام نصب دستگاه ابتدا سیم ارت (اتصال به زمین) را وصل نمائید و در هنگام جدا سازی دستگاه در آخرین مرحله آن را جدا کنید.
- برای ایمنی بیشتر در نصب سیم برق دستگاه به منبع الکتریکی، سیمها صحیح به منبع الکتریکی وصل شوند.
- در ضمن ولتاژ برق را با برچسب مشخصات اجاق گاز چک کنید و سپس در صورت عدم مغایرت آنها اقدام به نصب اتصال الکتریکی نمائید.
- اجاق گاز مجهز به سیم برق مقاوم به حرارت می باشد و چنانچه نیاز به تعویض این سیم باید این عمل توسط سرویسکار شرکت انجام گردد.
- دوشاخه برق را بدون هیچ رابطی، مستقیماً به برق متصل نمائید.
- اتصال به منبع الکتریکی و گاز باید توسط فردی با صلاحیت انجام گردد. داشتن اتصال به زمین اجباری است و در صورت وقوع حادثه به دلیل عدم اتصال و یا اتصال نادرست سیم اتصال به زمین این شرکت هیچگونه مسئولیتی را برعهده نخواهد گرفت .
- سیمهای الکتریکی دستگاه نباید با قسمتهای گرم تماس داشته باشند.

نکات ایمنی :

- از نگهداری مواد و مایعات قابل اشتعال در نزدیکی دستگاه بپرهیزید.
- از دستگیره درب فر برای جا به جا کردن دستگاه استفاده نکنید.
- پس از آنکه دستگاه را از بسته بندی آن خارج کردید، وضعیت آن را کنترل نمایید.
- درحین تمیز کردن، در صورت بروز نقص و خرابی، برق دستگاه را قطع کنید.
- پس از باز کردن دستگاه، تمامی وسایل داخلی فر نظیرشلف ها ، سینی فر، سیخ جوجه گردان را چک نمایید.
- در هنگام قرار دادن و برداشتن ظرف غذا در داخل فر، از دستکش استفاده کنید .
- در هنگام 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 غیر معقول و نا مناسب از وسیله هیچگونه مسئولیتی برعهده ندارد.
- از کشیدن ظروف روی سطح اجاق گاز و صفحه رو خودداری نمایید زیرا این عمل باعث خراشیدگی سطح آن میگردد.
- در مدلهایی که دارای درب شیشه ای فوقانی می باشند قبل از بستن درب از خاموش بودن مشعلها مطمئن شوید.
- از ریختن مایعات سرد روی سرشعله ها و شبکه های محافظ درحین استفاده و یا در صورت گرم بودن جداً خودداری نمایید.
- از تکیه دادن و ایستادن روی اجاق گاز خودداری نمایید.
- این وسیله تنها برای آشپزی (پخت و پز) در نظر گرفته شده ، لذا هرگز برای گرم کردن محیط از آن استفاده نکنید.
- چنانچه یکی از نواب های اجاق گاز سفت شد، آن را فشار ندهید و فوراً با سرویسکار تماس بگیرید.

- هنگامیکه لیدها و سرشعله‌ها بطور صحیح در جای خود قرار نگرفته اند اقدام به روشن نمودن مشعل ننمائید.
- در هنگامیکه شعله مشعل بطور اتفاقی کم شد آن را خاموش کنید و حداقل پس از یک دقیقه آن را روشن نمائید.
- سطوح وسایل پخت و پز در هنگام کار به شدت گرم می شوند کودکان را از این وسایل دور نگه دارید.
- در صورت قطع برق می توانید از کبریت و فندک برای روشن نمودن اجاق گاز استفاده نمائید.
- در صورت سر رفتن غذا ، پس از خنک شدن لید و سرشعله آن را تمیز نمائید.
- اجازه ندهید سرکه، قهوه، شیر، آب لیمو و آب گوجه به مدت زیادی بر روی سطوح لعاب شده باقی بماند و همچنین از بخار آب برای تمیز کردن اجاق گاز استفاده نکنید.
- از ظروفی که سطح زیر آنها نا صاف می باشند و یا بر اثر ضربه تغییر شکل یافته اند استفاده نکنید. زیرا ممکن است ظرف واژگون شود.
- ظروف را در مرکز مشعل قرار دهید و از قرار دادن ظروف بیش از حد بزرگتر از شعله و نیز ظروف بسیار کوچکتر از شعله خودداری نمائید.
- از قرار دادن و یا ضربه زدن با وزنه سنگین روی شیشه‌ها جداً خودداری نمائید.
- از دست کاری قسمتهای داخلی دستگاه جداً خودداری نمائید.
- اگر اجزاء و لوازم این اجاق به تعویض نیاز داشته باشد باید توسط سرویسکاران شرکت انجام شود، زیرا ابزار خاصی برای این کار نیاز است.
- دودهای حاصل از پخت و پز از طریق دودکش و هود به بیرون منتقل شود. اگر امکان نصب هود وجود نداشته از یک فن هواکش استفاده کنید.
- از نصب و راه اندازی دستگاه خراب و یا آسیب دیده خودداری نمائید.

نصب و راه اندازی دستگاه

- برای ایمنی بیشتر و رعایت استاندارد های نصب فقط از سرویسکار مجاز کمک بگیرید.

- مطابق با استاندارد وسایل گاز سوز، باید دور از دیوارهای آشپزخانه

نصب شود. فاصله از طرفین اجاق برای کابینت ۲ سانتیمتر، برای

کمد ۵ سانتیمتر رعایت گردد.

- قبل از استفاده از وسیله، برای جلوگیری از ذوب شدن پلاستیکهای

محافظ روی استنلس استیل ها را بردارید.

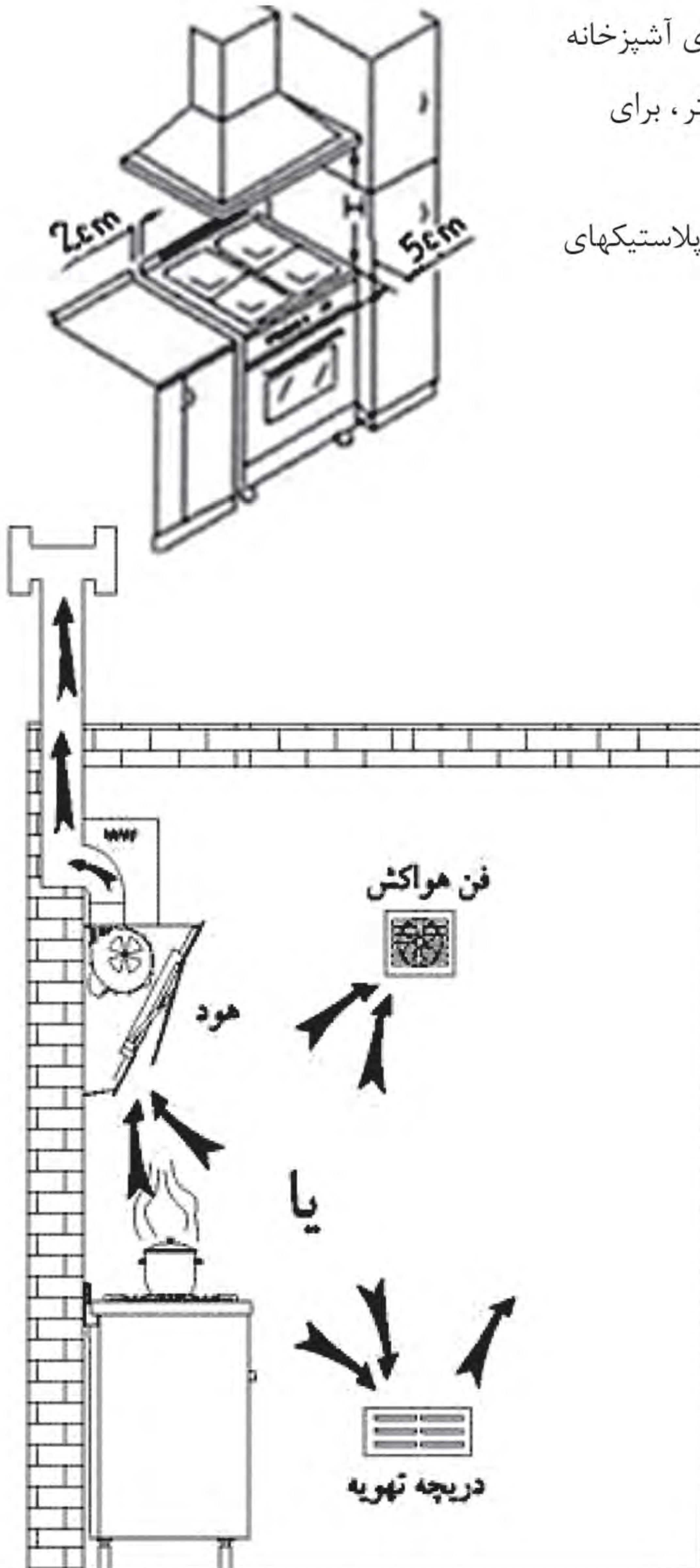
- دستگاه باید در محلی نصب گردد، که تهویه مناسب

داشته باشد. از نصب آن در مجاورت جریان باد و پنجره

باز بپرهیزید، زیرا امکان خاموش شدن شعله می باشد.

- قسمتهائی که در مجاورت اجاق گاز قرار می گیرند باید

از مواد غیر قابل اشتعال و مقاوم به گرما ساخته شوند.



* در محل نصب اجاق گاز لازم است، تهویه مناسب

وجود داشته باشد. در صورت استفاده مداوم از اجاق گاز،

تهویه مناسب مانند هود ضروری می باشد.

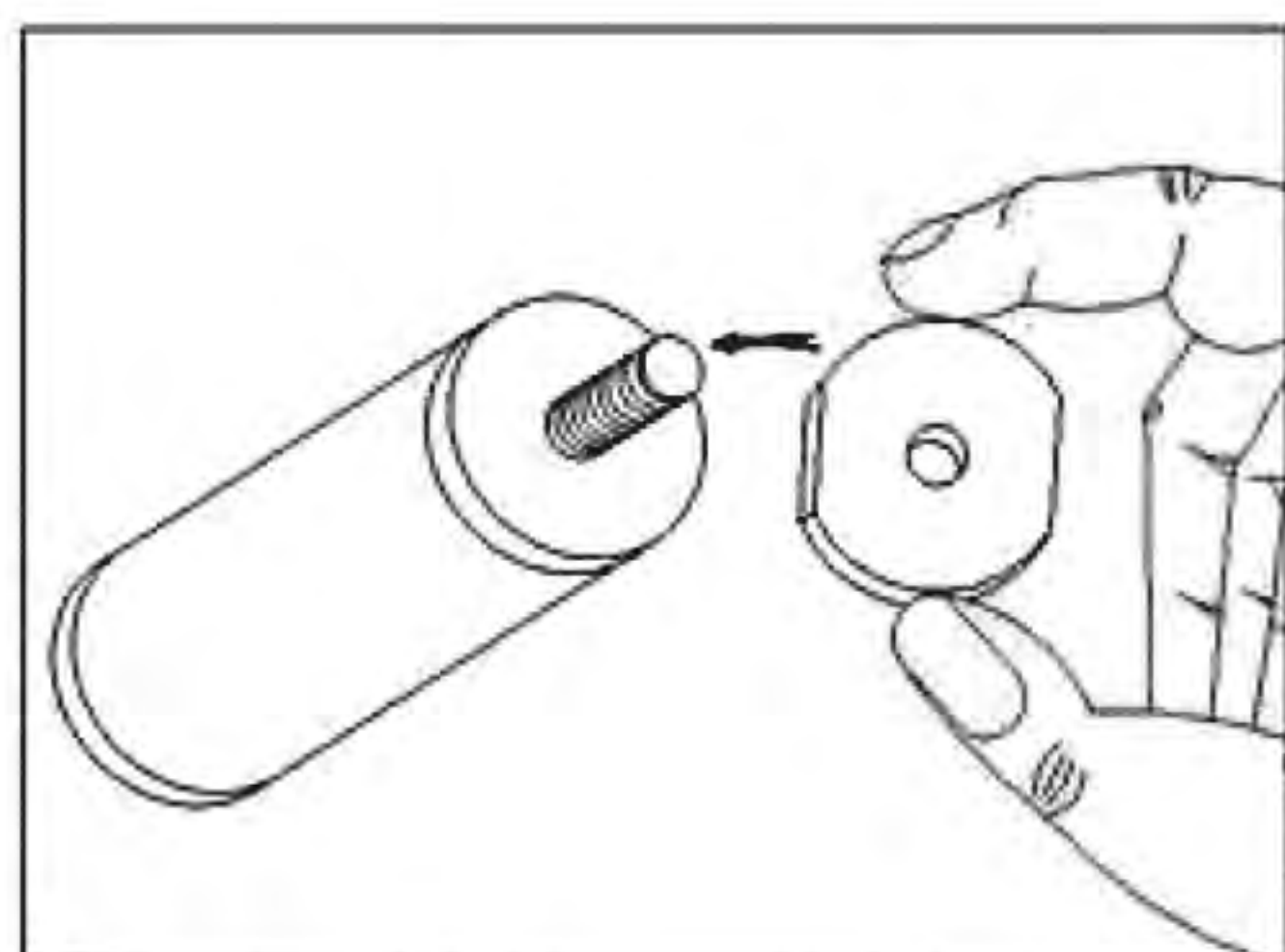
طریقه نصب پایه های اجاق گاز :

پس از اتصال پیچ به مغزی داخل پایه، همانند شکل در مرحله اول واشر را بر روی پیچ پایه نصب نمایید.

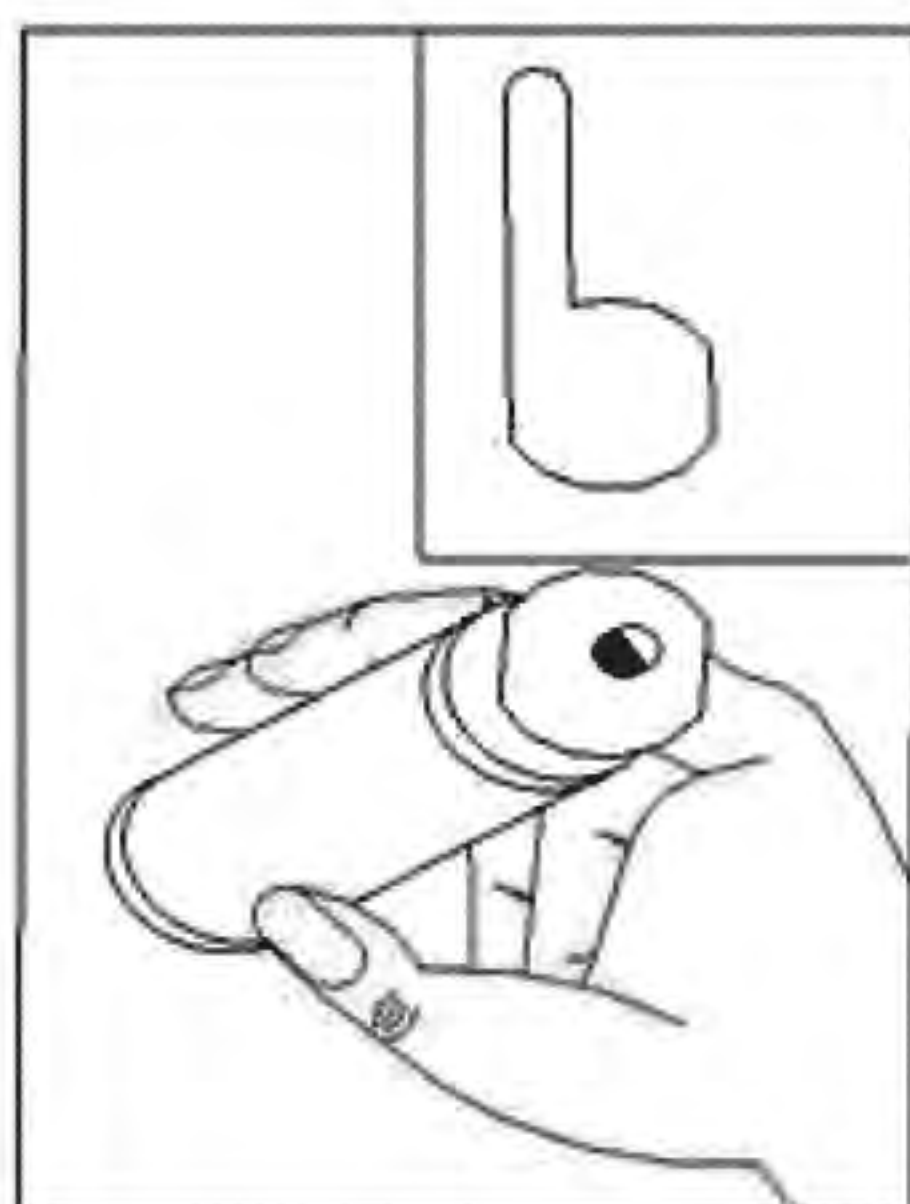
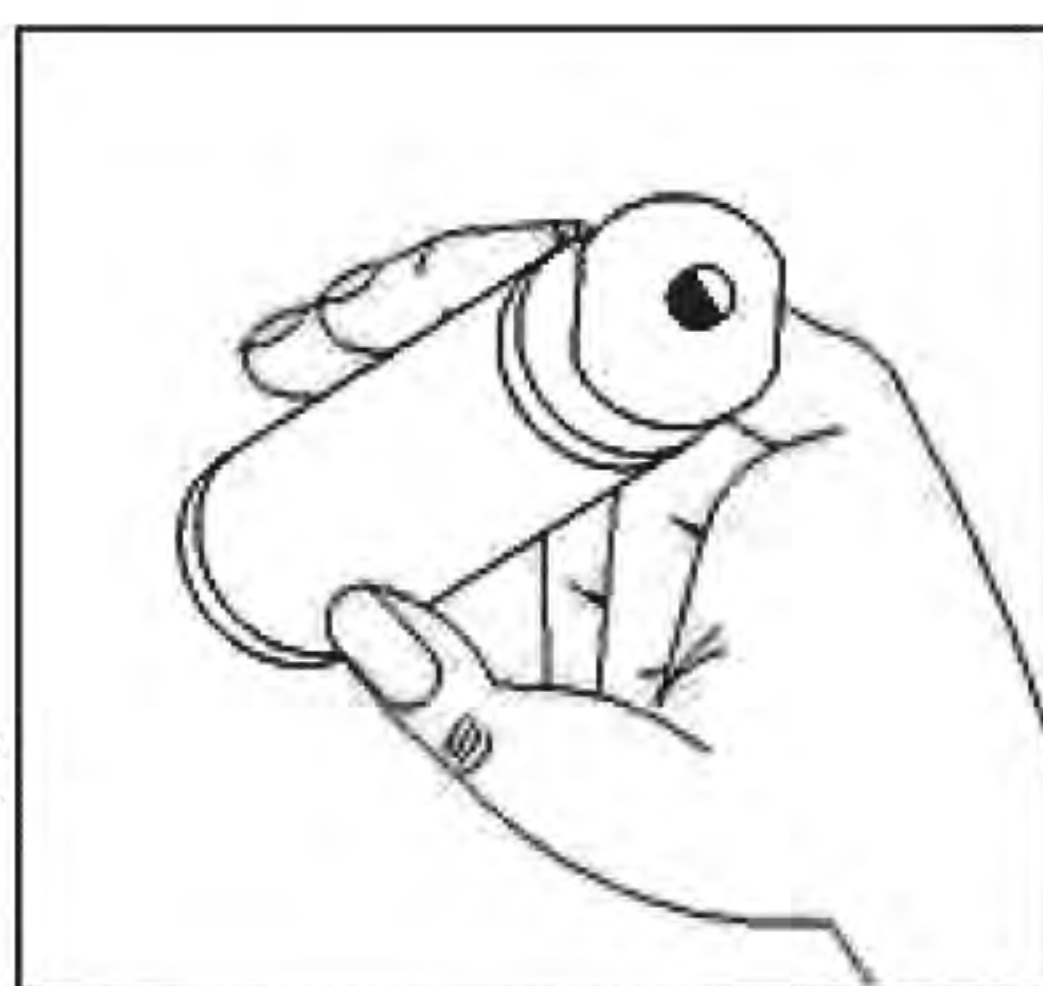
(دقت داشته باشید که لبه برآمده واشر

بالا قرار گیرد، زیرا مونتاژ صحیح پایه

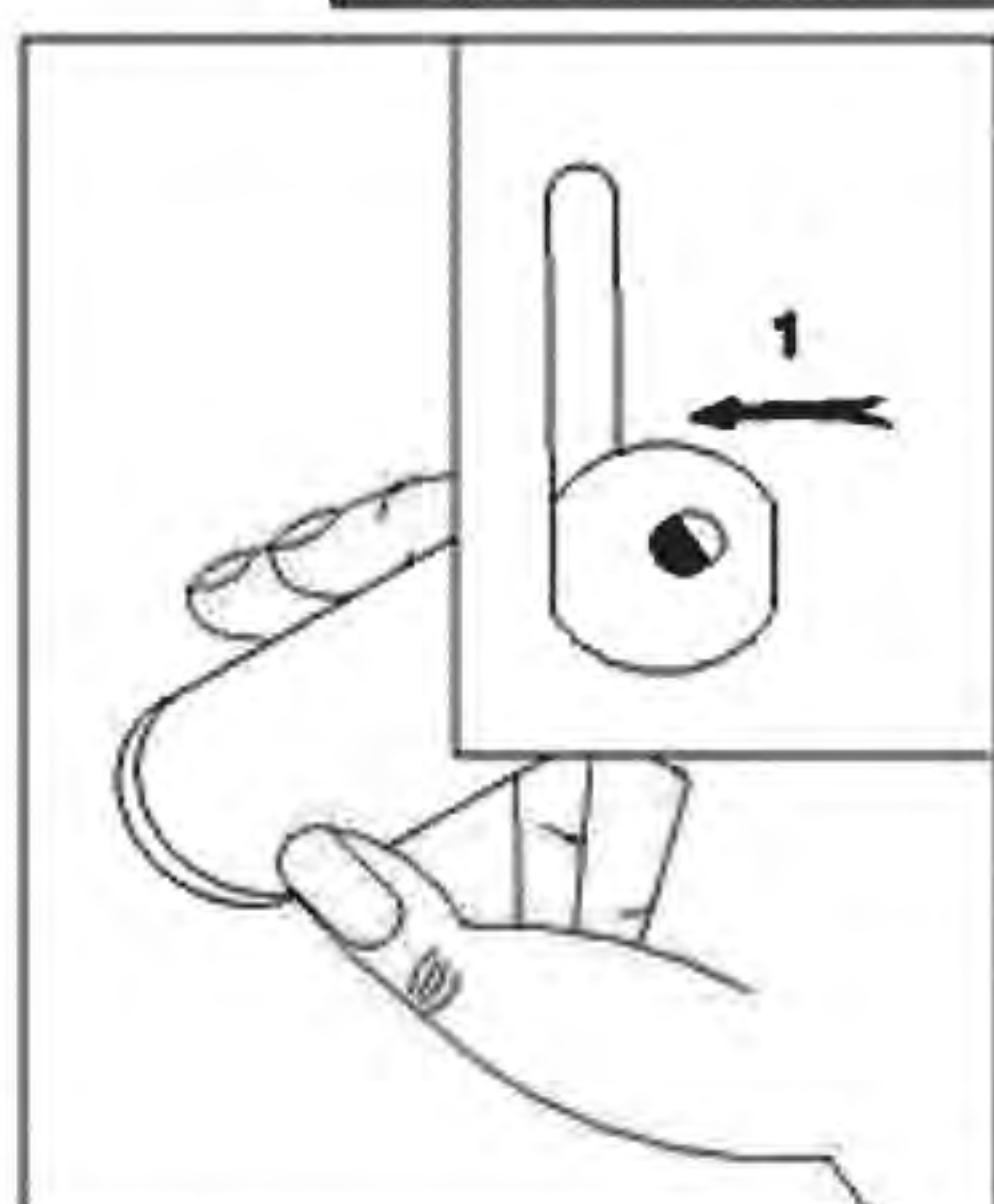
همراه با واشر می باشد.)



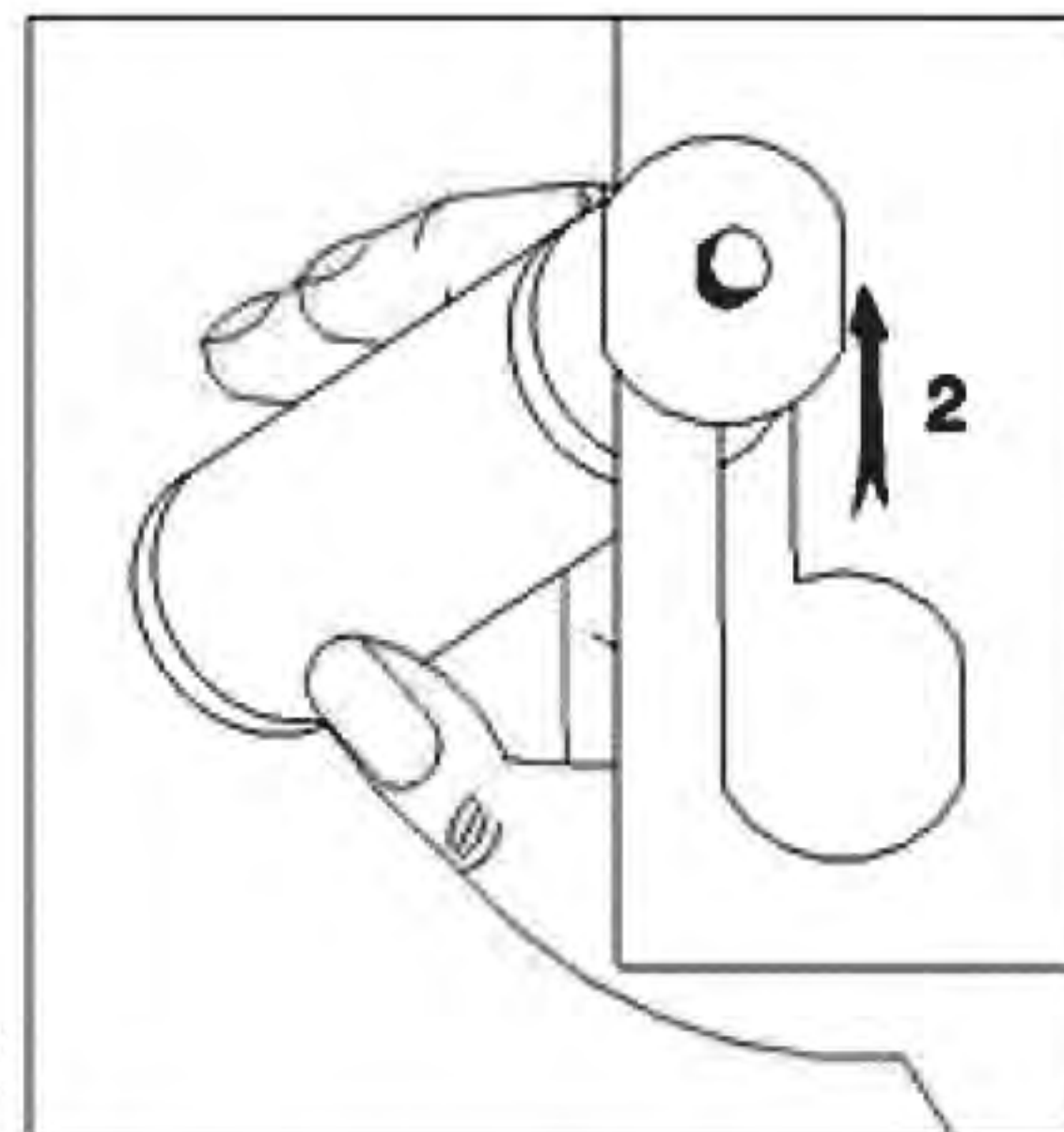
مرحله اول



مرحله دوم



مرحله سوم



برای نصب پایه ها دستگاه را به طرف پشت بخوابانید و سپس با توجه به شکل های فوق اقدام به نصب پایه ها نمایید.

هشدار : پایه ها را به صورت مایل نصب نکنید.

- برای نصب پایه ها به صورت عمودی قسمت واشر را وارد فضای مورد نظر نمایید و سپس آن را به سمت شیار

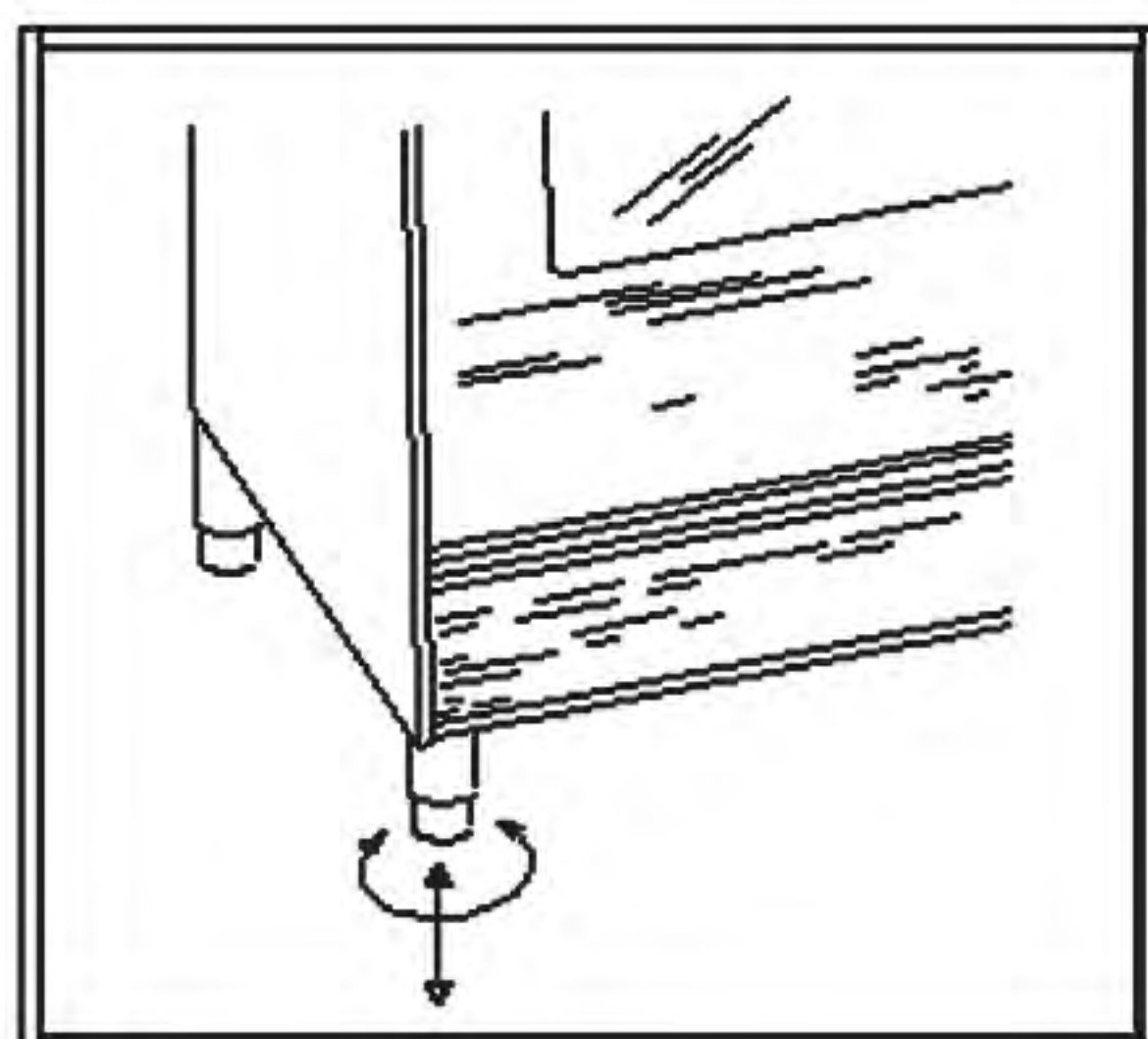
موجود هدایت کنید و حال با چرخاندن بدنه پایه ها آن را به کف اجاق متصل نمایید.

- قسمت پائین پایه ها برای تنظیم ارتفاع و تراز کردن اجاق گاز تعبیه شده است، برای تنظیم پایه قسمت پائین

را بچرخانید.

- با رگلاژ پایه ها از تماس آنها با زمین مطمئن شوید، و از قرار دادن اجاق

بر روی سطح شیب دار و نا هموار جلوگیری نمایید.



صفحه کنترل :

فن سیر کوله 	لامپ فر 	جوجه گردان 
شعله سمت چپ بالا (مشعل کوچک)		چراغ هشدار دهنده جوجه گردان 
شعله سمت چپ پائین (مشعل بزرگ)		مشعل بالا ، مشعل پائین 
شعله سمت راست بالا (مشعل بزرگ)		شعله در حالت خاموش 
شعله سمت راست پائین (مشعل متوسط)		حداقل شعله 
شعله وسط (مشعل پلوپز)		حداکثر شعله 

فن سیر کوله:

اجاق گاز شما دارای فن سیرکوله برای پخت بهتر و ایجاد حرارت یکنواخت در تمامی نقاط تنوره فر می باشد. گردش یکنواخت حرارت در فر باعث میشود، غذای داخل فر مغز پخت شده و طعم خوب ، با طبخی درست را به شما عزیزان ارائه کند.

استفاده از فن امکان پخت و پز بهتر، سریعتر و در نتیجه مصرف کمتر گاز را برای شما به همراه دارد. توجه داشته باشید فقط هنگام استفاده از مشعل پائین فر، از فن سیرکوله استفاده نمائید، برای این کار باید سینی بزرگ لعابی را در جای خود قرار دهید.

ناب ها (دسته کنترل شعله) :

هر دسته کنترل شعله بر روی صفحه اجاق گاز با علامت سر شعله مربوط مشخص گردیده است.



سرشعله با فندک و ترموکوپل :

سرشعله اجاق گاز شما مجهز به ترموکوپل است به گونه ای که در صورت خاموش شدن ناگهانی شعله، جریان گاز را قطع می کند .

برای روشن کردن شعله کافیست، ناب (دسته کنترل شعله) مورد نظر را فشار داده و آن را به سمت چپ بچرخانید.

عمل فشار دادن ناب را به مدت پنج ثانیه پس از روشن شدن شعله ادامه دهید. اگر پس از برداشتن فشار دست شعله خاموش شد، ناب را در وضعیت حداکثر قرار داده و این عمل را تکرار کنید اما این بار در حالیکه شعله روشن است ناب را برای مدتی طولانی تر در حالت حداکثر شعله نگهدارید.

در صورتیکه فندکها کثیف شده باشند عمل جرقه زدن به خوبی انجام نمی گیرد ، برای این منظور همواره آنها را با یک برس کوچک غیر فلزی تمیز نمائید همچنین دقت کنید که فندکها در معرض فشار یا ضربه شدید قرار نگیرند. ما بین وضعیت حداکثر و حداقل وضعیتهای حد وسط نیز پیش بینی شده است.

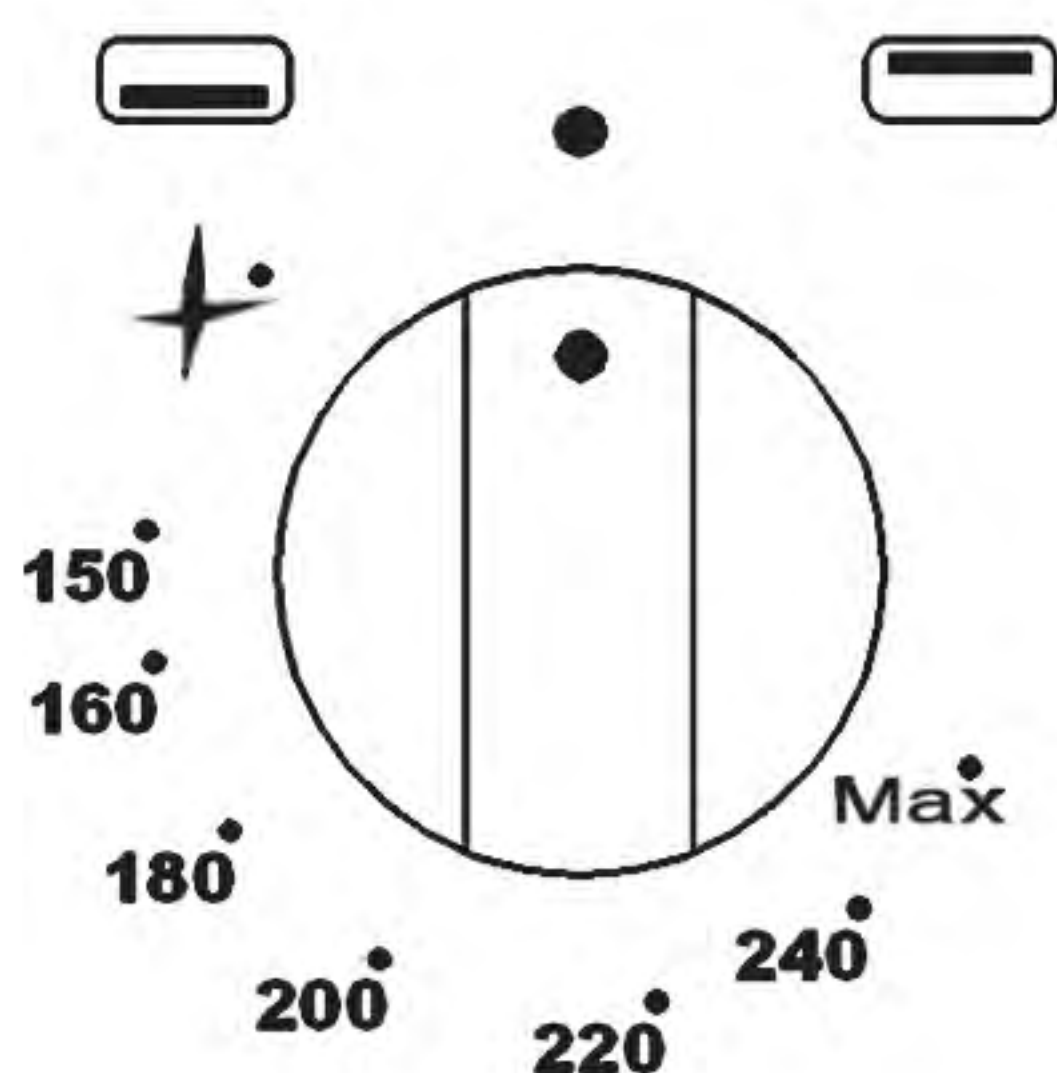
جهت کم کردن شعله، ناب را به سمت راست بچرخانید تا در وضعیت حد وسط قرار گیرد.

تمامی سرشعله ها قبل از خروج از کارخانه کاملاً تنظیم شده اند. در صورت مشاهده مورد غیر عادی با سرویسکار شرکت تماس بگیرید.




ناب کنترل مشعل پائین فر و مشعل بالای فر (گریل) :

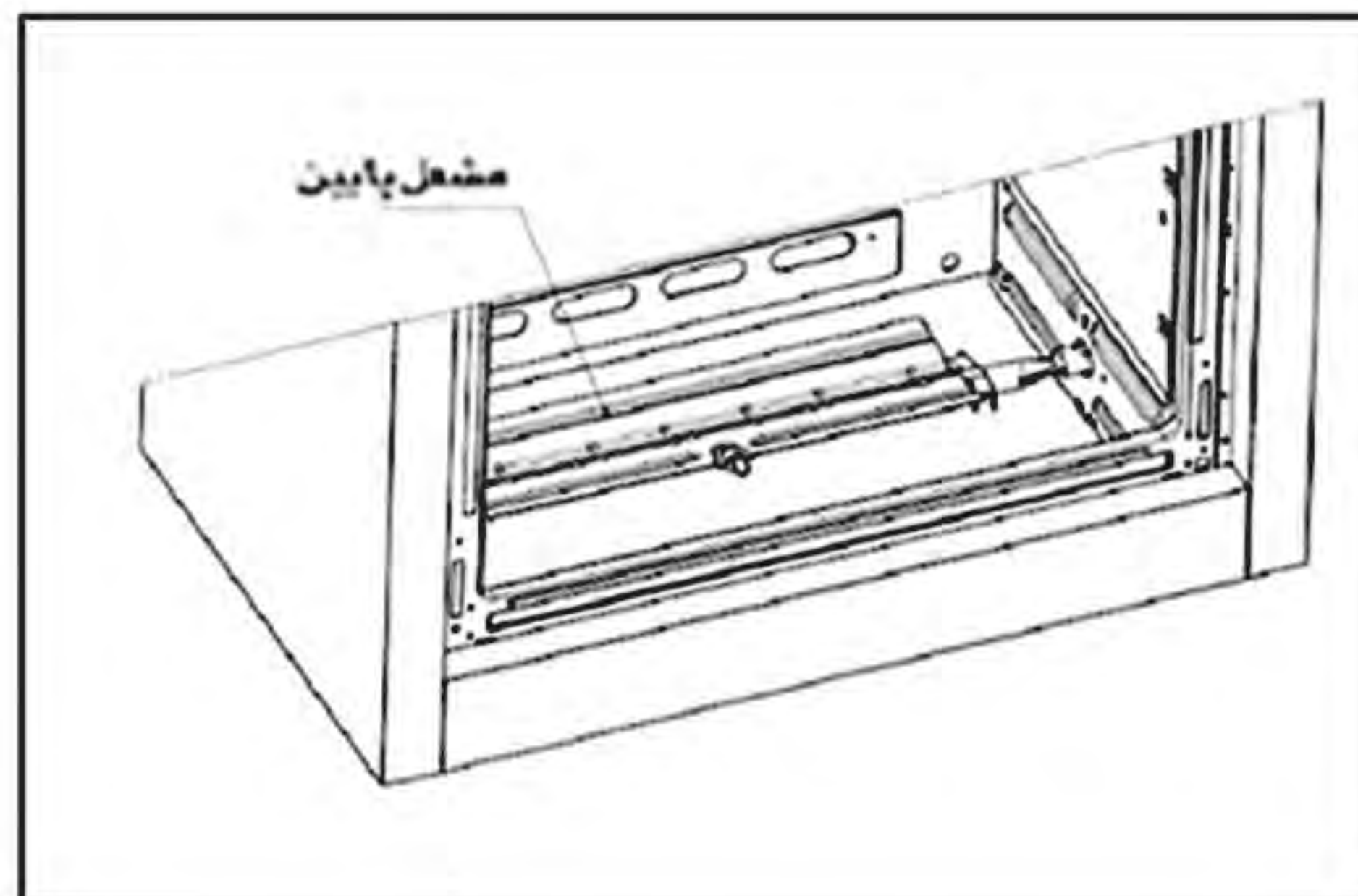
می توانید درجه پخت مورد نیاز خود را با چرخش دسته شیر ترموستات در جهت عکس عقربه های ساعت بین min و max انتخاب نمائید.




برای استفاده از گریل (بریان کردن) دسته شیر را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

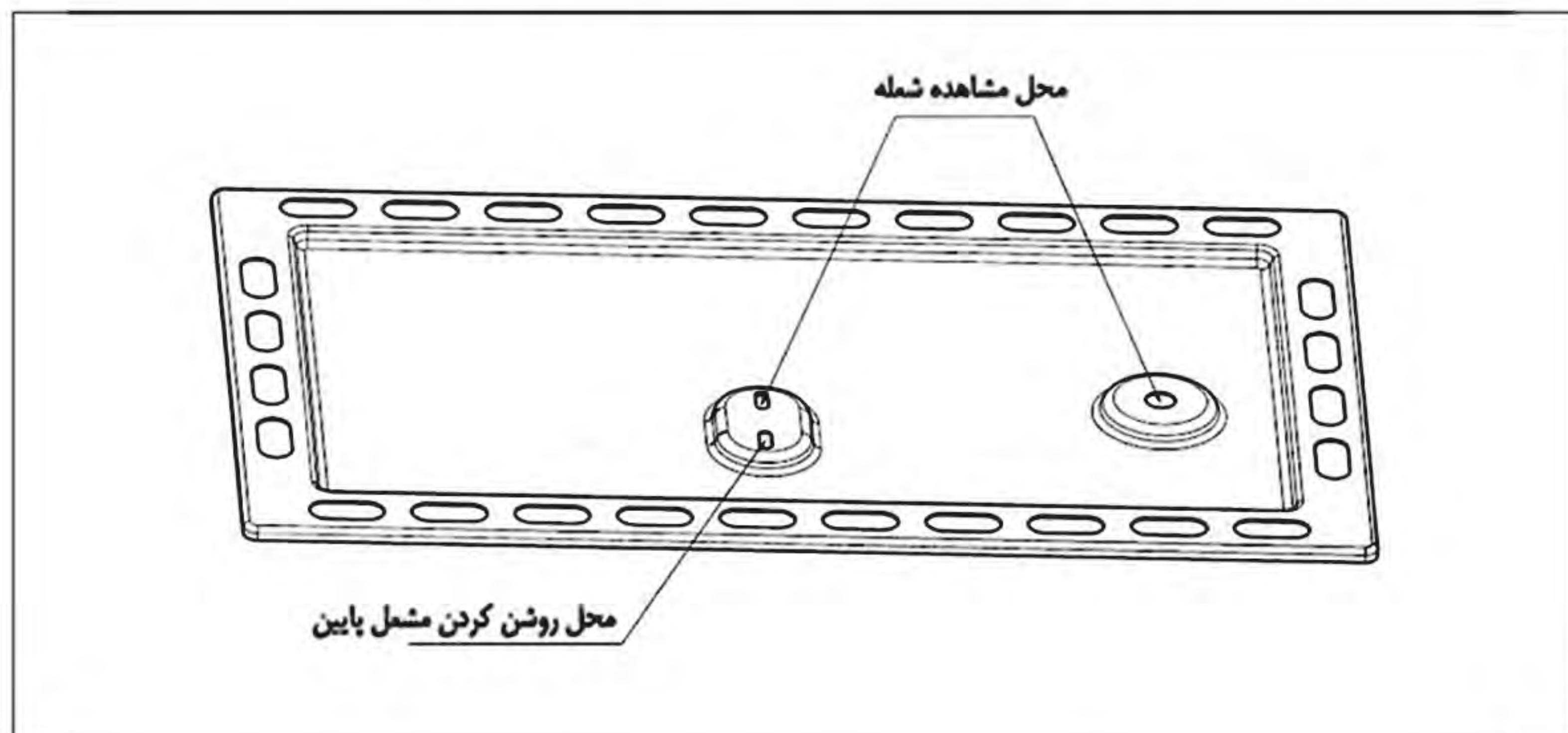
روشن نمودن مشعل پائین فر با استفاده از جرقه زن الکتریکی :

برای روشن نمودن باید درب فر را باز نمائید و دسته فر (ناب) را به سمت داخل فشار دهید و آن را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا در وضعیت  قرارگیرد. با فشار دادن ناب، جرقه زن همزمان فعال شده و مشعل فر را روشن می کند. برای پایدار ماندن شعله باید ۱۵ ثانیه دسته را در همان وضعیت نگهدارید، با رها نمودن ناب مشعل نباید خاموش شود در صورت خاموش شدن پس از یک دقیقه این عمل را مجدداً تکرار نمائید.




روشن نمودن مشعل پائین فر به روش دستی :

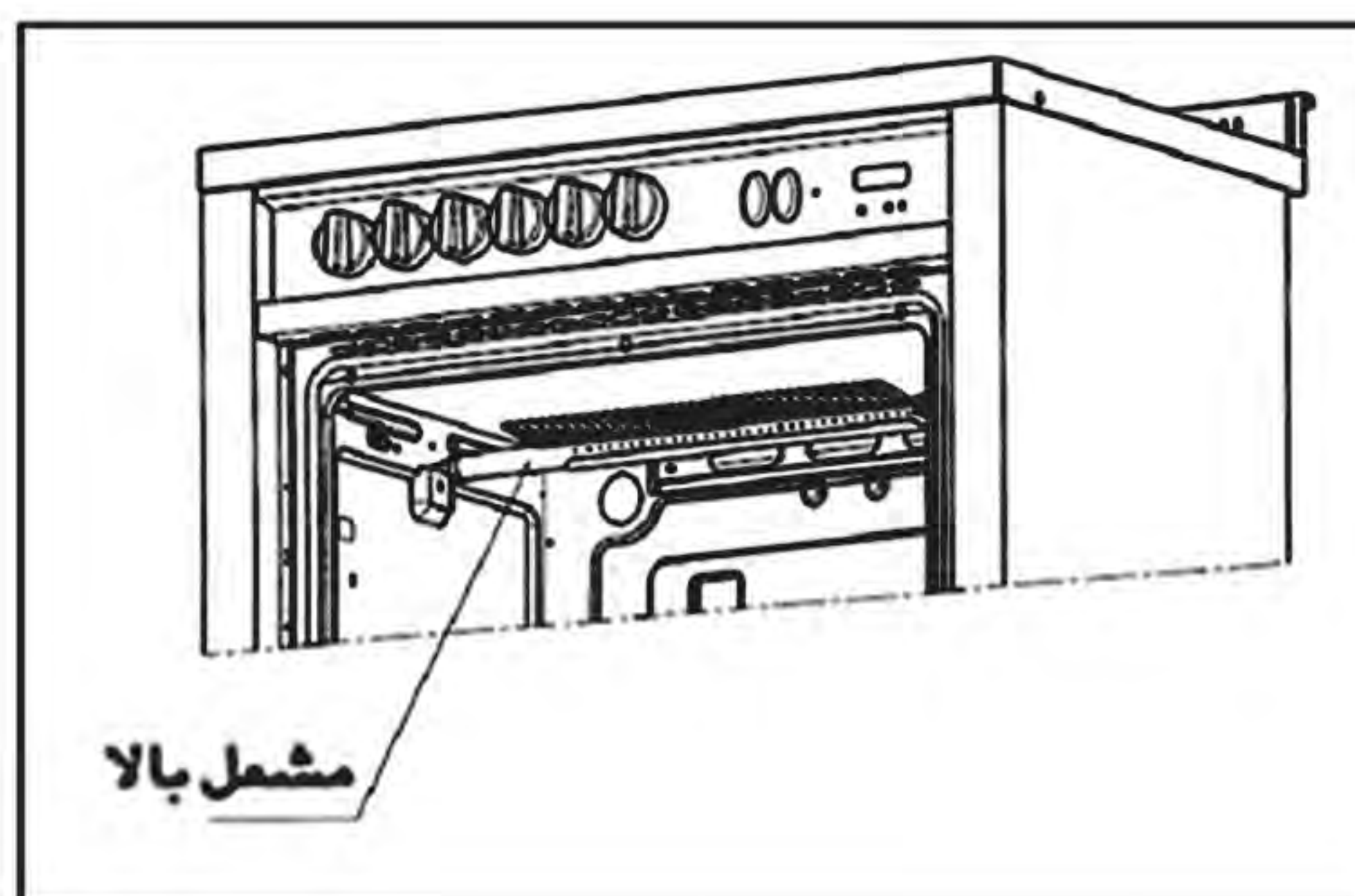
برای روشن نمودن باید درب فر را باز نمائید، سینی کف محفظه فر را بردارید. و ناب را به سمت داخل فشار دهید ناب را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا در وضعیت  قرارگیرد. با فشار دادن ناب و وارد نمودن فندک یا کبریت به داخل پیلوت طبق شکل ذیل مشعل را روشن نمائید.



سوراخ لویبایی کف فر به شما این امکان را می دهد که شعله مشعل پائین را مشاهده نمائید.

روشن نمودن گریل :

برای روشن نمودن گریل باید درب فر را باز نمائید و دسته فر (ناب) را به سمت داخل فشار دهید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در وضعیت  قرارگیرد. با فشار دادن ناب، جرقه زن همزمان فعال شده و مشعل فر را روشن می کند. برای پایدار ماندن شعله باید ۱۵ ثانیه دسته را در همان وضعیت نگهدارید، با رها نمودن ناب مشعل نباید خاموش شود در صورت خاموش شدن پس از یک دقیقه این عمل را مجدداً تکرار نمائید.




* حداکثر پس از یک دقیقه نباید شعله زرد بسوزد و یا پرش شعله و پس زدن شعله مشاهده شود.


روشن نمودن گریل به روش دستی :


همانند روشن نمودن مشعل پائین فر به روش دستی می باشد با این تفاوت که نیازی به برداشتن سینی فر نمی باشد.


راهنمای استفاده از تایمر M12 :




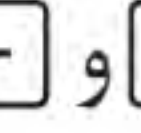
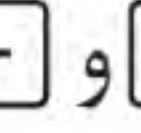

* دکمه  برای خاموش و روشن کردن تایمر به کار می رود.

* دکمه  برای خاموش و روشن کردن لامپها و جوجه گردان به کار می رود.

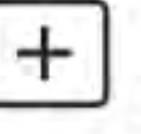

* دکمه  برای خاموش و روشن کردن فن به کار می رود.

- * کلمه ALARM روی نمایشگر معرف "پخش آلام صوتی" می باشد.
- * کلمه AUTO روی نمایشگر معرف "زمان خاموشی شعله زماندار و پخش آلام صوتی" می باشد.
- * در صورت فعال بودن ALARM نمی توان AUTO را تنظیم نمود. در صورت فعال بودن AUTO نیز نمی توان ALARM را تنظیم نمود. برای تغییر حالت از ALARM به AUTO و بالعکس باید تایمر را با دوبار لمس  خاموش و روشن کرده، سپس عملکرد جدید را تنظیم نمود.
- * ALARM و AUTO به صورت همزمان قابل استفاده نیست. به عبارت دیگر نمی توان یکدفعه هر دو را فعال نمود، به طوری که در زمان اول فقط آلام صوتی پخش شود و در زمان دوم شعله زماندار خاموش شود.
- * در صورت عدم اتصال سنسور دمای داخل تنوره به تایمر nope به جای دمای تنوره نشان داده می شود.


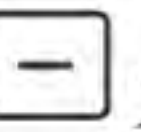
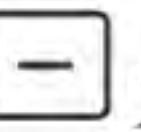
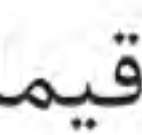


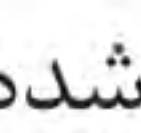
تنظیم ساعت :

ساعت در فرمت ۲۴ ساعته برنامه ریزی شده است. برای تنظیم زمان  را سه بار لمس کرده تا ساعت به حالت چشمک زن درآید. با استفاده از  و  ساعت محلی را تنظیم می کنیم و برای ثبت تنظیمات،  را لمس کرده یا ۳ ثانیه صبر می کنیم. در صورت قطع برق ساعت اجاق گاز صفر می شود و باید دوباره تنظیم شود.

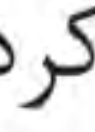

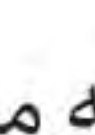





تنظیم واحد دما :

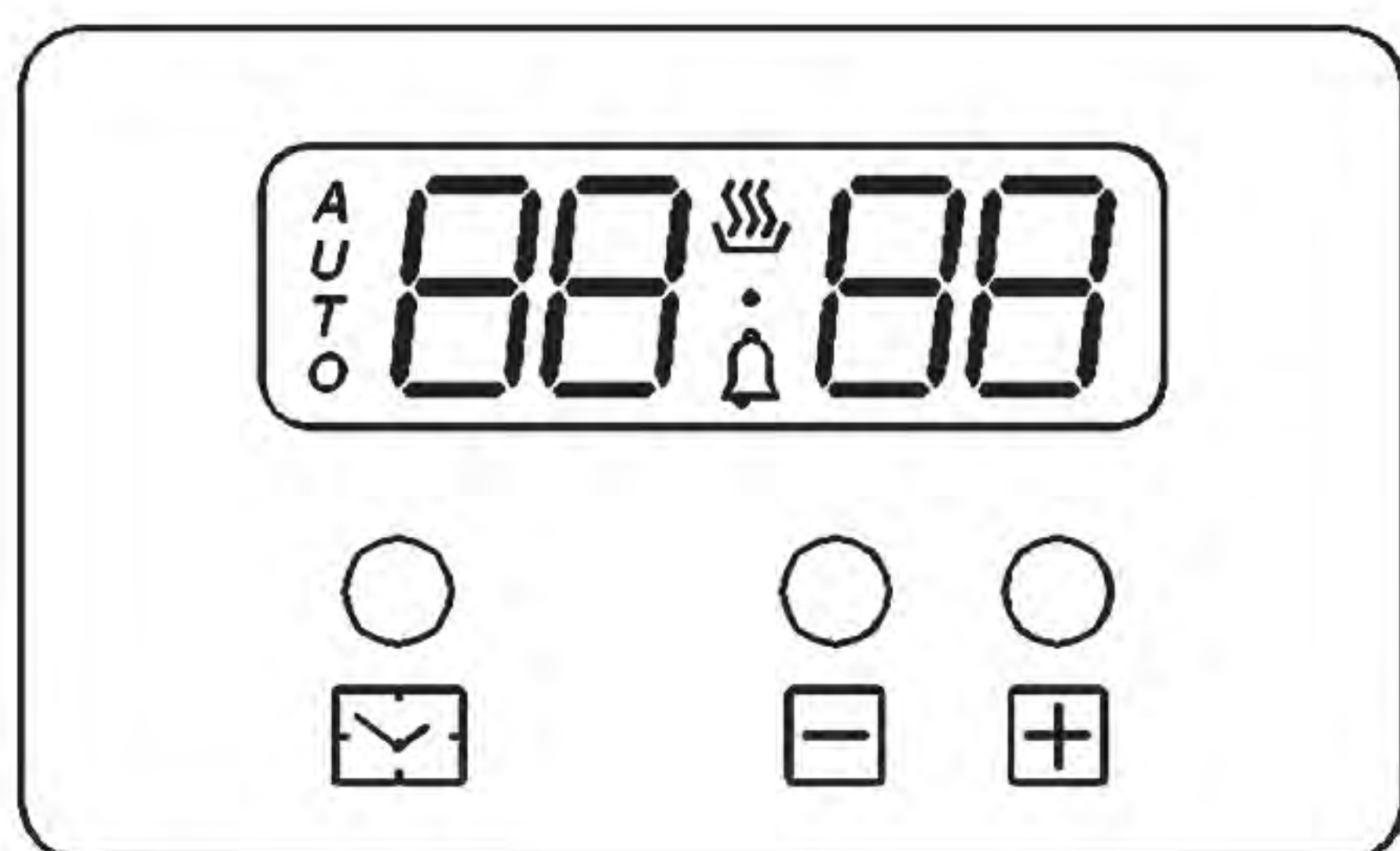
دمای داخل تنوره بر روی تایمر نشان داده می شود. واحد دما به صورت پیش فرض روی درجه سانتیگراد قرار دارد، برای تبدیل واحد دما به درجه فارنهایت یکبار  را لمس کنید. برای بازگشت واحد دما به درجه سانتیگراد دوباره  را لمس کنید.




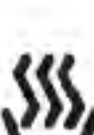


تنظیم AUTO :

در این قسمت زمانی را تنظیم می کنیم که پس از پایان آن شعله ی زماندار (شعله ای که زیر ولوم آن علامت ساعت کشیده شده است) خاموش شده و آلام صوتی پخش می شود. برای تنظیم زمان  را دوبار لمس می کنیم، نمایشگر صفر شده و به همراه AUTO چشمک می زند. با استفاده از  و  مدت زمان را مشخص می کنیم. برای ثبت تنظیمات  را لمس کرده یا ۳ ثانیه صبر می کنیم. نمایشگر، زمان باقیمانده تا پخش آلام را نشان می دهد و عبارت AUTO OFF به AUTO تغییر حالت می دهد. پس از اتمام زمان معین شعله زماندار خاموش می شود، به مدت ۲ دقیقه آلام صوتی پخش می شود، عبارت AUTO OFF به همراه لوگوی آن به صورت چشمک زن در آمده و نمایشگر صفر را نشان می دهد. پس از پایان آلام صوتی AUTO OFF به چشمک زدن ادامه می دهد. با لمس , , یا  قسمت AUTO OFF ثابت شده و نمایشگر ساعت را نشان می دهد. شعله زماندار نیز خاموش باقی خواهد ماند. این تنظیمات فقط شعله زمان دار را خاموش می کند و باعث خاموش شدن لامپها، جوجه گردان، فن، ونتوری های گازی و سایر شعله ها نمی شود. برای غیر فعال کردن تنظیمات باید تایمر را با دوبار لمس کلید پاور، خاموش و روشن کرد.

تنظیم ALARM :


در این قسمت زمانی را تنظیم می کنیم که پس از پایان آن آلام صوتی پخش می شود. برای تنظیم زمان با یک بار لمس کردن  نمایشگر صفر شده و به همراه ALARM چشمک می زند، با استفاده از  و  مدت زمان را مشخص می کنیم. برای ثبت تنظیمات  را لمس کرده یا ۳ ثانیه صبر می کنیم. نمایشگر، زمان باقیمانده تا پخش آلام را نشان می دهد. عبارت ALARM OFF به ALARM تغییر حالت می دهد. پس از اتمام زمان معین به مدت ۲ دقیقه آلام صوتی پخش می شود، عبارت ALARM OFF به همراه لوگو آن به حالت چشمک زن درآمده و نمایشگر صفر را نشان می دهد. پس از پایان آلام صوتی ALARM OFF همچنان به چشمک زدن ادامه می دهد. با لمس کردن ،  یا  قسمت ALARM OFF ثابت شده و نمایشگر ساعت را نشان می دهد. این تنظیمات فقط باعث پخش آلام صوتی می شود و تاثیری روی لامپ ها، فن، جوجه گردان، ونتوری های گازی و شعله ها ندارد. برای غیرفعال کردن تنظیمات باید تایمر را با دوبار لمس کردن  خاموش و روشن کرد.




راهنمای استفاده از تایمر (سه کلید)


	دکمه افزایش		آیکون پخت اتوماتیک
	دکمه کاهش		آیکون پخت
	دکمه تنظیم زمان		آیکون یادآوری زمان


تایمر دیجیتال (تنظیم زمانهای پخت)

تنظیم زمان : با وصل کردن دو شاخه به برق شهر، صفحه نمایشگر تایمر فعال شده و به حالت چشمک زن

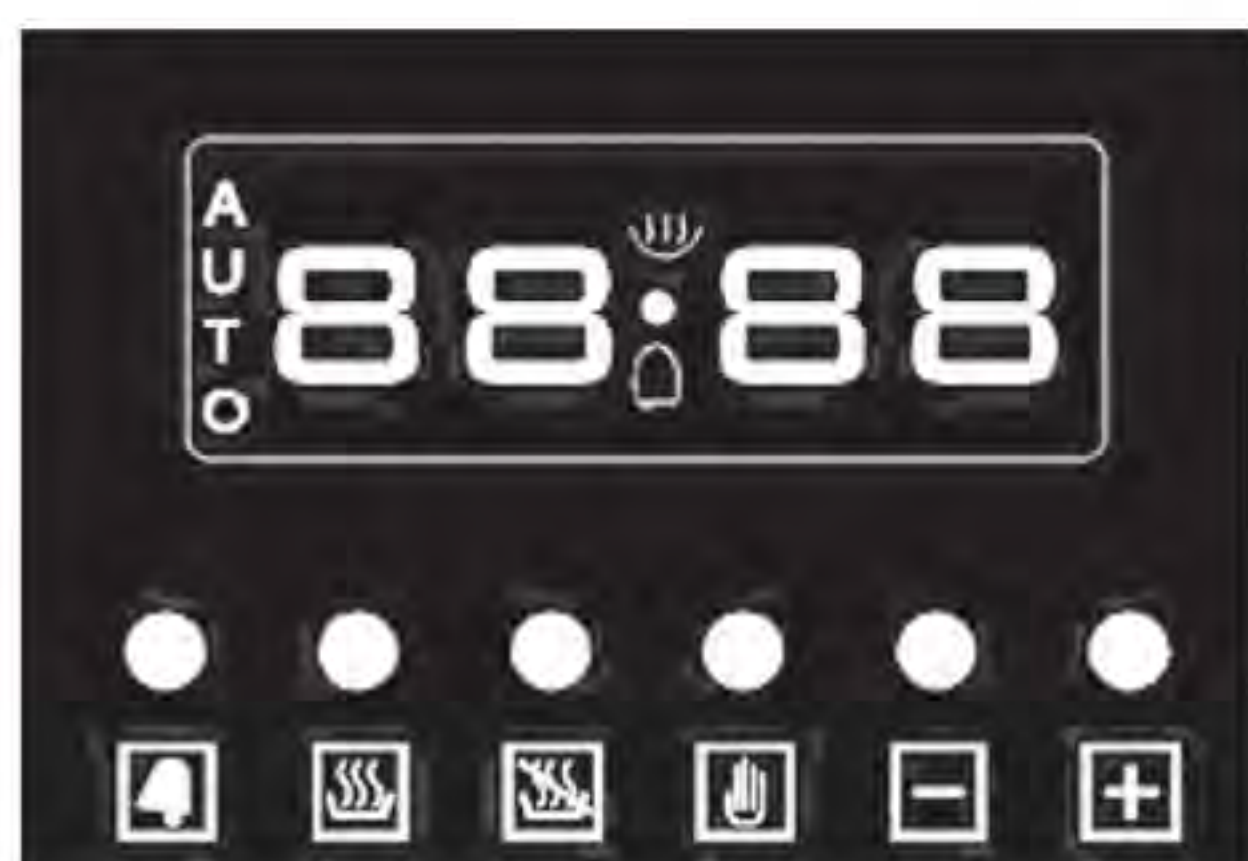
نمایان می شود. کلید  را به مدت ۵ ثانیه نگهدارید. آیکون نقطه شروع به چشمک زدن می کند، با زدن

دکمه های  و  ساعت را تنظیم کنید و بعد برای تنظیم دقیقه مجدداً کلید  را بزنید، زمان دستگاه را تنظیم کنید.


تنظیم زمان پخت : با زدن دکمه  زمان مورد نظر برای پخت را وارد کنید، حال تایمر یادآوری زمان فعالیت خود را شروع می‌کند.

تغییر صدای زنگ هشداردهنده تایمر : با زدن کلید  صدای زنگ دلخواه را انتخاب کنید.

لازم به ذکر است در صورت اعمال زمان پخت دیگر نمی‌توانید صدای زنگ را تغییر دهید.





راهنمای استفاده از تایمر (۶ کلید)


 آیکون پخت اتوماتیک


 آیکون پخت  آیکون یادآوری زمان


این تایمر دارای ۶ کلید (Push Button) می‌باشد.


 تنظیم زمان هشدار بدون قطع برنامه (Alarm)




 اجرا کردن حالت‌های دستی

 تنظیم زمان پخت (Duration)

 عقب بردن زمان

 تنظیم زمان پایان پخت (End Time)

 جلو بردن زمان

پس از اتصال دستگاه به برق، تایمر شروع به چشمک زدن میکند، ساعت را بوسیله کلیدهای  و  تنظیم کنید. اجاق گاز شما قابلیت خاموش کردن خودکار را دارد. پس از وارد کردن زمان پایان پخت در برنامه مربوطه، شعله‌ای که این علامت  را دارا می‌باشد، قابلیت خاموش کردن به صورت خودکار را دارد.

تنظیم حالت پخت و عملکرد :

حالت دستی : بعد از اتصال دستگاه به برق و یا هنگام تنظیم کردن ساعت، حالت دستی فعال می‌شود.

حالت اتوماتیک : این حالت دارای دو روش جهت تنظیم زمان پخت می‌باشد:

۱- تعیین محدوده زمان پخت (Cooking Duration Time)


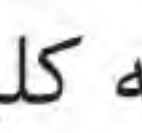

۲- تعیین زمان پایان پخت (Cooking End Time)

جهت تنظیم حالت ۱ به ترتیب زیر عمل می‌نماییم:



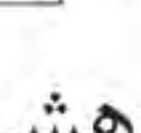
ابتدا کلید  را فشار دهید، نمایشگر دیجیتال زمان 0.00 را نشان می‌دهد، اگر ۵ ثانیه هیچ کلیدی فشار داده



نشود از دستور خارج می‌گردد. توسط کلیدهای  و  مدت زمان پخت را تنظیم نمایید، که این مقدار بین ۱ دقیقه تا ۱۰ ساعت می‌باشد.

جهت تنظیم حالت ۲ به ترتیب زیر عمل می نمایم :


ابتدا کلید  را فشار می دهیم، تایمر دیجیتال زمان جاری را نشان می دهد. زمان پایان پخت مورد نیاز بوسیله کلیدهای  و  تنظیم می نمایم که نمایشگر دیجیتال براساس مقدار داده شده تغییر می کند. در صورتی که به مدت ۵ ثانیه کلیدی فشار ندهید تنظیمات پایان می یابد.

هشدار دهنده تایمر (Alarm) :

کلید  را فشار می دهیم، نمایشگر دیجیتال 0.00 را نشان می دهد. زمان تایمر را برحسب دقیقه بوسیله کلیدها  و  تنظیم می نمایم.

زنگ هشدار راس زمان داده شده شروع به نواختن می نماید و در صورتی که کلیدهای  و  را فشار دهیم خاموش می شود و در غیر اینصورت صدای زنگ به مدت ۷ دقیقه ادامه خواهد داشت.

انتخاب نوع زنگ :

این تایمر دارای سه حالت صدا می باشد، که با فشار دادن کلید  شما می توانید صدای دلخواه را انتخاب نمایید. آخرین زنگ هشدار، به عنوان زنگ مورد نظر انتخاب می شود.

نکته مهم :

فقط زمانی که نمایشگر دیجیتال زمان را نشان می دهد می توانید صدای زنگ را انتخاب کنید.

انتخاب ظروف پخت و پز مناسب :

همیشه ظروف را در مرکز شعله قرار دهید. ظرفی را انتخاب کنید که بزرگی قطر کف آن با سر شعله مورد نظر متناسب باشد. مقدار قطر ظرف مناسب برای هر سر شعله در جدول ذکر گردیده است .

سر شعله	حداقل قطر ظرف	حداکثر قطر ظرف
کوچک	۱۰۰ میلیمتر	۱۲۰ میلیمتر
متوسط	۱۲۰ میلیمتر	۲۴۰ میلیمتر
بزرگ	۲۲۰ میلیمتر	۲۶۰ میلیمتر
پلوپز	۲۴۰ میلیمتر	۲۸۰ میلیمتر

نظافت داخل محفظه فر و شستشو و نگهداری:

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.

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.

چگونگی تمیز نمودن داخل محفظه فر :

یکی از ویژگی اجاق گاز شما وجود لعاب **Easy to clean** در محفظه داخلی فر می باشد یکی از مزایای این لعاب تمیز کردن راحت آن است بدین ترتیب که طبق روش زیر شما قادر خواهید بود در زمان نیاز بدون انجام کار فیزیکی قسمت داخلی فر را تمیز نمائید. (**Easy to cleaning Instructions**)

پوشش داخلی محفظه فر لعاب **Easy to cleaning Pyrolytic Ground Coat** می باشد. بدین معنی که این لعاب ، ضد اسید و ضد حرارت است و در مقابل آلودگی های ناشی از پخت و پز دچار خوردگی نمی شود.

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.

شبکه های محافظ

از یک اسفنج به همراه آب و صابون برای تمیز کردن شبکه های محافظ استفاده کنید و هرگز از مواد ساینده و یا ابزارهای برنده استفاده نکنید.

سرشعله ها

برای تمیز نگه داشتن سر شعله ها باید مرتباً آنها را در آب و صابون غوطه ور ساخت و با یک برس غیر فلزی ؛ سر شعله ها را تمیز کرده تا سوراخها و شیارها از جرم پاک شوند تا شعله بطور مناسب بسوزد. سرشعله ها را قبل از جا زدن کاملاً خشک نمائید، هنگام جا زدن مطمئن شوید که در محل خود صحیح قرار گرفته باشند.

صفحه رو

برای تمیز کردن صفحه رو هنگامیکه دستگاہ کاملاً سرد است، با استفاده از اسفنج و آب صابون آن را تمیز کنید. هرگز از مواد پاک کننده قوی و ساینده و نیز از ابزارهای برنده مانند سیم ظرفشویی، چاقو و غیره برای تمیز کردن استفاده نکنید.

توان ورودی اسمی مشعل ها:

مشعل	کوچک	متوسط	بزرگ	پلوپز	مشعل بالای فر	مشعل پایین فر
توان KW	۱	۱.۶	۲.۷	۳.۲	۳.۹	۴.۷

روش تمیز نمودن صفحه رو استیل :

۱- ابتدا صفحه را با پارچه تمیز نمائید.

۲- مقداری آذرخش (پولیش) برروی سطح مورد نظر بریزید و پس از زدودن آلودگی سطح روی صفحه گاز را با یک پارچه نم دار سطح گاز را پاکسازی نمائید.

۳- از کشیدن ماده تمیز کننده برروی علائم نشانگر شعله های گاز خودداری نمائید.

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،

(15w - Max 25w)-220 v - Ac

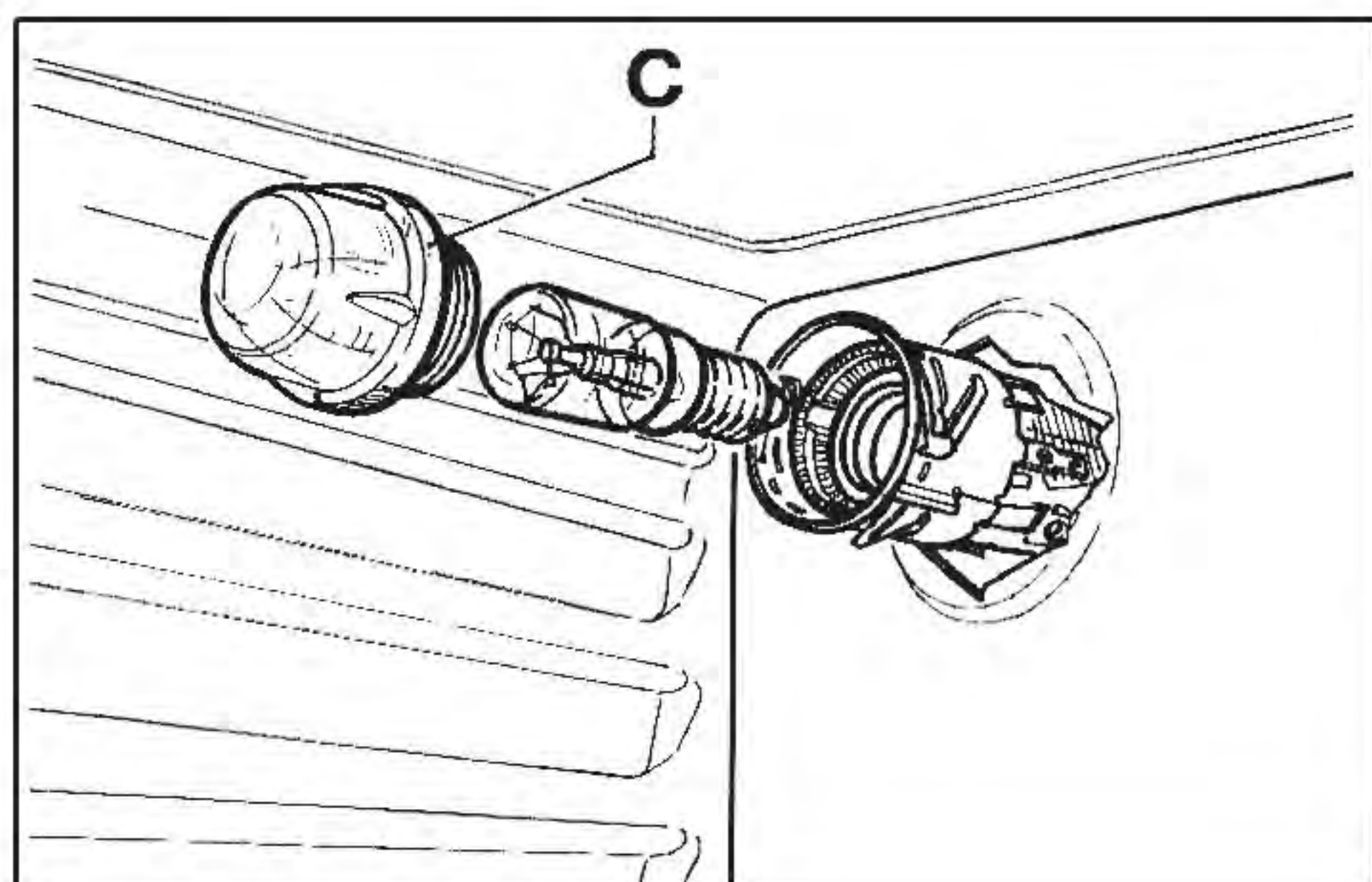
تعویض نمایید:

50Hz - E14

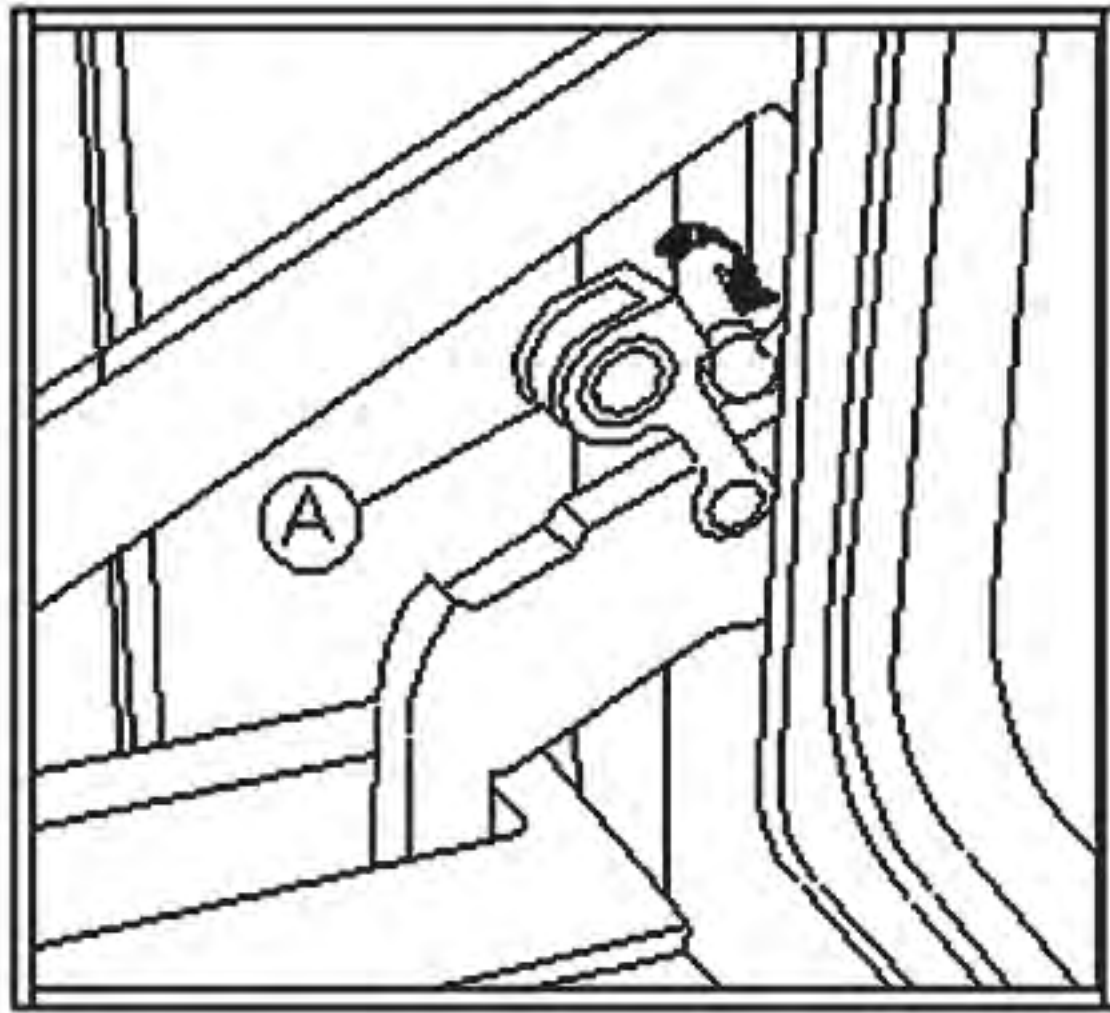
مشخصات لامپ مصرفی

حبابی محافظ سر جای خود قرار دهید 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.

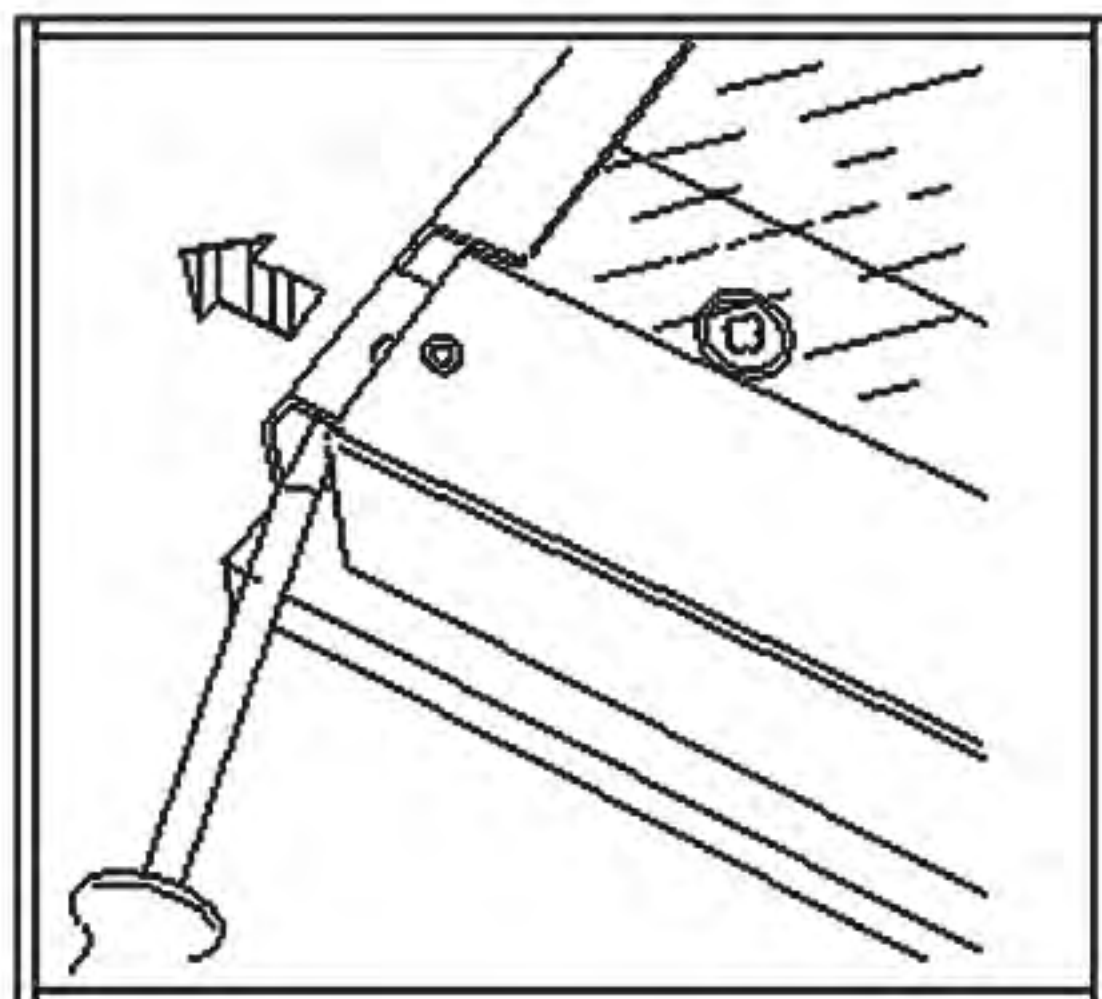
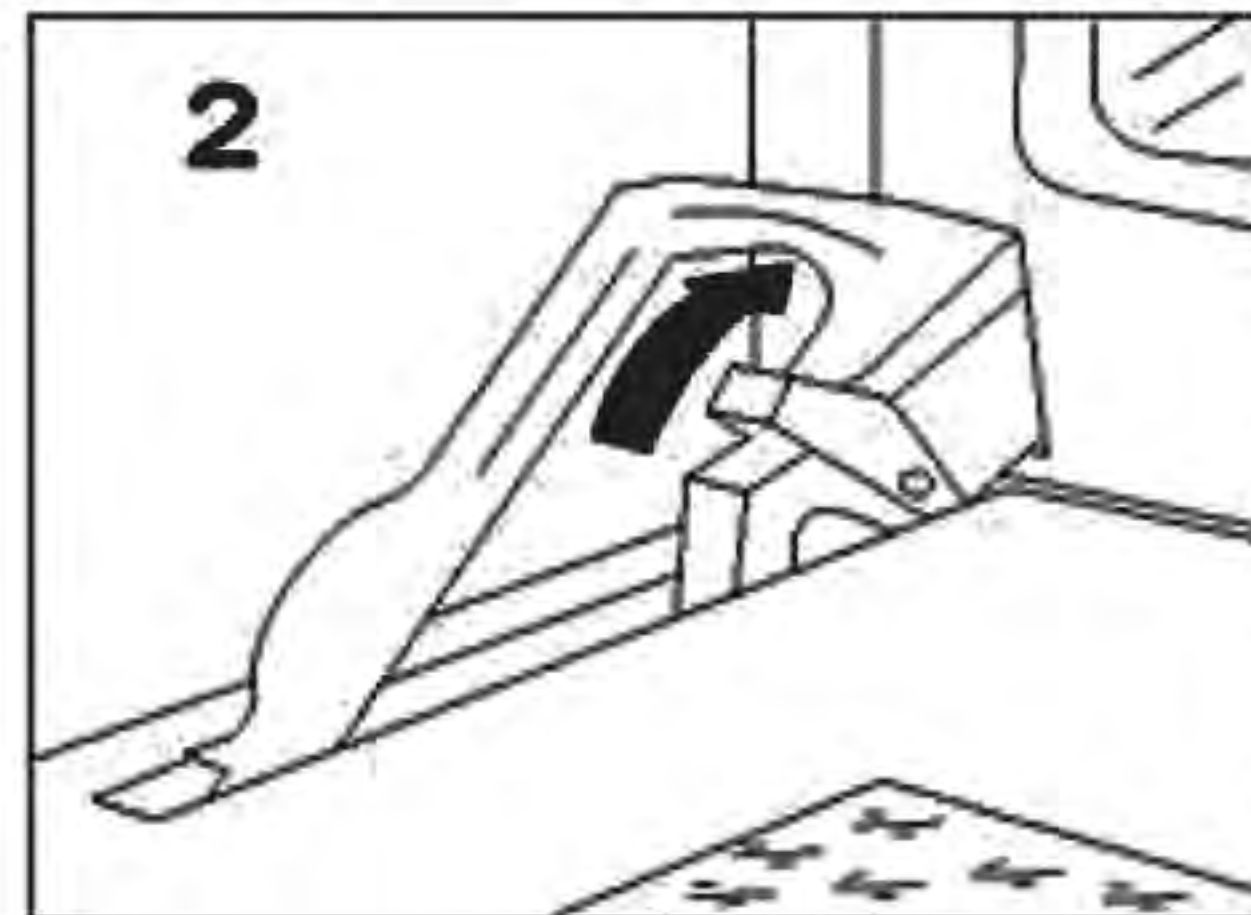
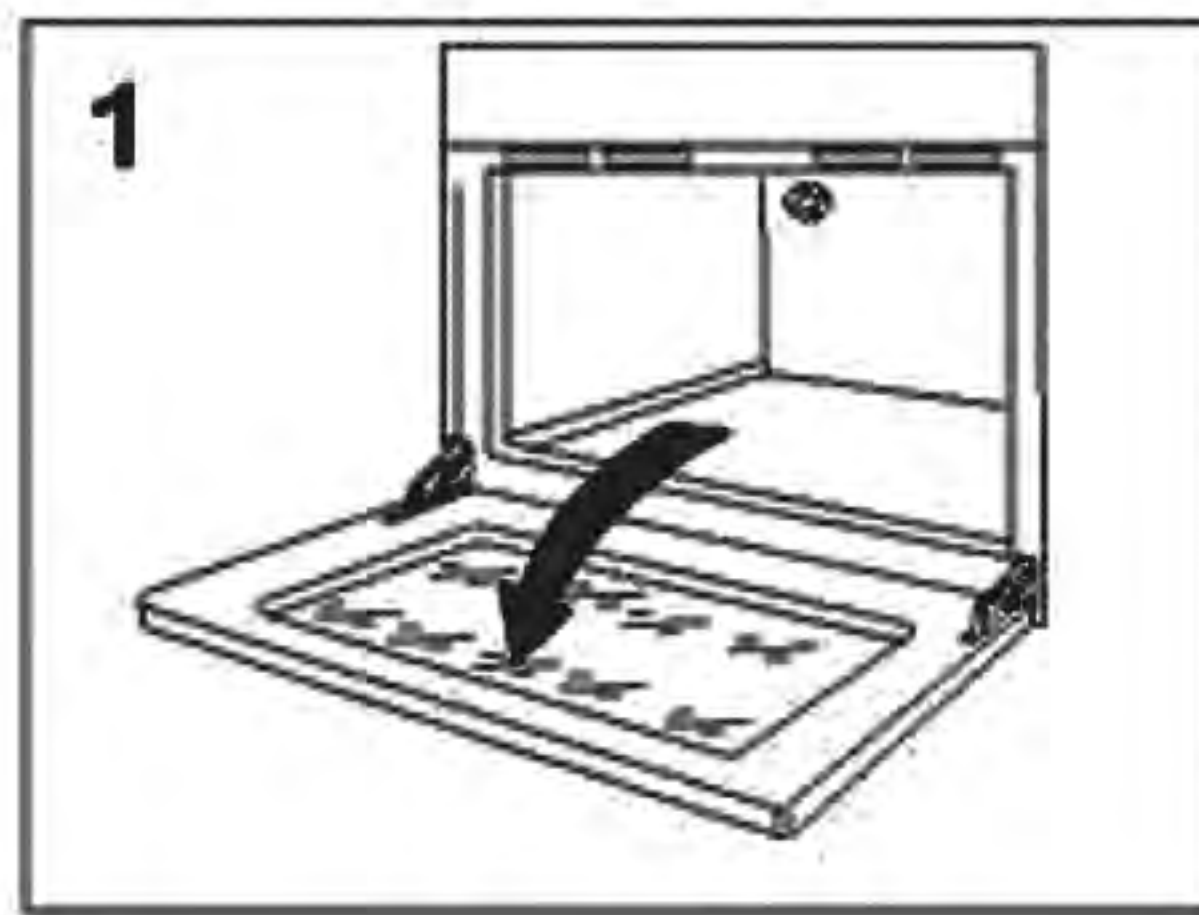
۱- برای اینکار درب را به طور کامل باز کنید .

۲- باتوجه به شکل روبرو اهرم A را داخل غلاف قرار دهید.

۳- 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 برروی فر سوار کنید، عکس مراحل فوق را انجام دهید.



برای خارج نمودن شیشه ها جهت تمیز کردن :

طبق شکل روبرو زه بالای شیشه را با پیچ گوشتی از درب جدا کرده

و شیشه های داخلی را به صورت کشویی خارج نمایید.

برای نصب ، عکس عملیات را انجام دهید.

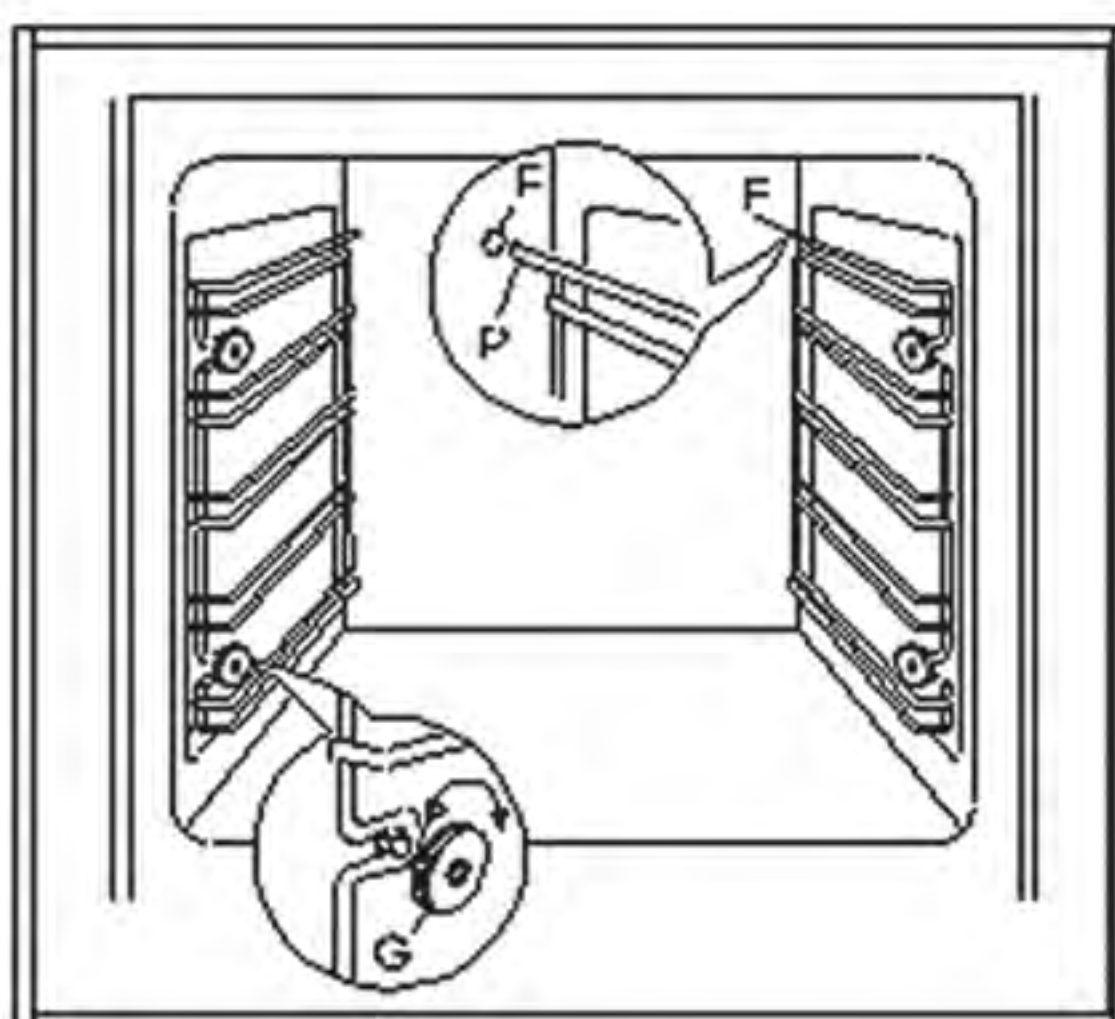
نحوه خارج کردن شلف ها :

برای خارج کردن شلف ها طبق شکل روبرو پس از باز نمودن ۴ عدد مهره موجود،

ریل ها را به سمت داخل فر فشار دهید و سپس آن را خارج کنید.

برای نصب کردن مجدد با وارد کردن مفتول P در داخل حفره F که روی تنوره قرار

گرفته است توسط ۴ عدد مهره آن را نصب نمایید.

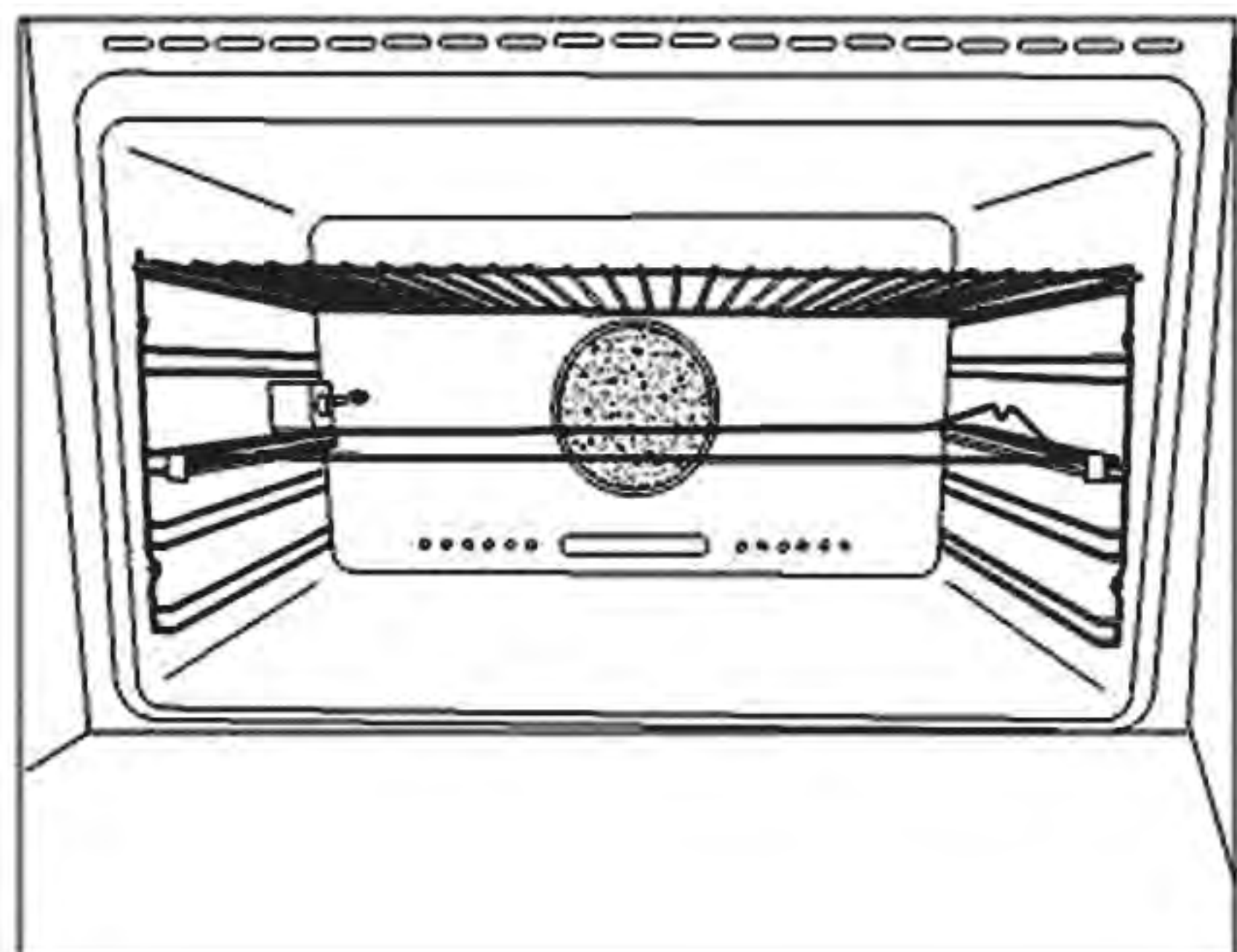


طریقه نصب شلف و سینی بر روی ریل تلسکوپی:

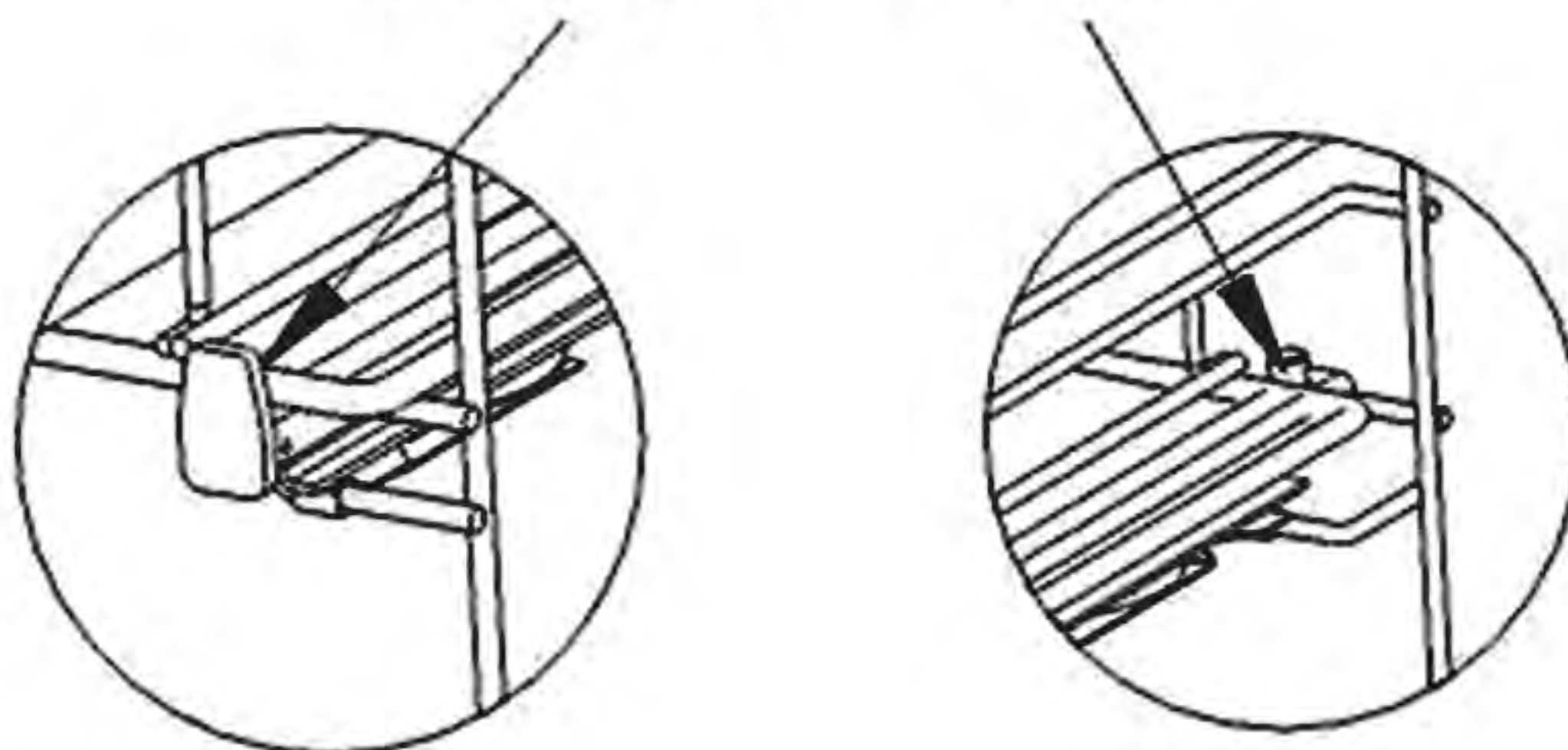


ریل های موجود در فر، در قسمت تعبیه شده روی شلف نگهدارنده نصب میگردند. ضامن نشان داده شده را به عقب کشیده و ریل را روی شلف نصب نمائید و شلف به همراه سینی فر را روی محل مورد نظر همانند شکل قرار دهید .

ریل ها در محلی که توسط شرکت نصب شده اند، قابل استفاده می باشد. شلف و سینی فر همانند شکل بر روی ریل ها قرار می گیرد.



محل مقید شدن شلف و سینی بر روی ریل



چگونه از اجاق فردار خود مراقبت کنیم :

- برای افزایش طول عمر وسیله خود باید مرتباً آن را تمیز کنید .
- برای تمیز کردن دستگاه از بخار استفاده نکنید.
- 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 وقتی که درزگیر تعمیر نشده است از فر استفاده نکنید.

مراحل تبدیل به گاز مصرفی دیگر :

- توجه : قبل از شروع به تبدیل، دستگاه را از منبع گاز و برق قطع نمائید.
- اجاق گاز شما جهت کار با نوع گازی که در برچسب مشخصات گاز ذکر گردیده است، تنظیم شده است. برای تبدیل گاز طبیعی (G20) به گاز مایع (G31) مراحل صفحه بعد را انجام دهید.

تغییر نازل (ژیگلور)

۱- شبکه های محافظ، سرپوشها و سرشعله ها را بردارید.

۲- نازل ها واقع در انتهای هر سر شعله را با آچار شماره ۷، مخصوص باز کنید.

۳- نازل های جدید را روی سر شعله نصب کنید و آن را کاملاً محکم کنید تا هیچگونه نشتی نداشته باشد. برای انتخاب نازل مناسب برای هر مشعل حتماً به سایز های ذکر شده در جدول دقت نمایید.

۴- بعد از اتمام مراحل فوق سر شعله و شبکه های محافظ را مجدداً سر جای خود قرار دهید.

۵- حال دوباره اجاق گاز را به منبع گاز و منبع الکتریکی وصل نمایید.

تنظیم شعله مشعلهای صفحه رو :

برای تنظیم شعله در وضعیت حداقل به ترتیب ذکر شده عمل کنید.

۱- مشعل را روشن نمایید.

۲- ناب (دسته کنترل) را در وضعیت حداقل قرار دهید.

۳- ناب (دسته کنترل) را برداشته سپس واشر لاستیکی را بیرون آورید.

۴- حال به پیچ تنظیم دسترسی پیدا می کنید برای گازمایع (G31) پیچ را کاملاً محکم کنید. برای گاز

طبیعی (G20) به سمت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید، به نحوی که وقتی از وضعیت حداقل به حداکثر

تغییر وضعیت می دهیم، نباید مشعل احتراق ناقص (شعله زرد بسوزد و یا شعله پرش) داشته باشد.

جدول تنظیم ژیگلورهای مصرفی برای گاز طبیعی (G20) و گازمایع (G31)

مشعل	گاز مصرفی	فشار گاز m bar	قطر ژیگلور mm1/100
پلوپز	مایع (G31)	28-30	96
	طبیعی (G20)	18	135
بزرگ	مایع (G31)	28-30	85
	طبیعی (G20)	18	116
متوسط	مایع (G31)	28-30	65
	طبیعی (G20)	18	86
کوچک	مایع (G31)	28-30	50
	طبیعی (G20)	18	73
مشعل بالای فر	مایع (G31)	28-30	85
	طبیعی (G20)	18	160
مشعل پائین فر	مایع (G31)	28-30	110
	طبیعی (G20)	18	175

برای رفع مشکلات ذکر شده در جدول ذیل میتوانید اقدامات لازم را انجام دهید :

نوع نقص	علت احتمالی	راه حل
فندک الکتریکی کار نمی کند	وجود جرم یا مواد پاک کننده بین فندک و سرشعله	فضای بین فندک و سرشعله ها را تمیز نمایید.
شعله ها یکنواخت نمی سوزد	اجزاء سرشعله بدرستی در جای خود قرار ندارند	اجزاء سرشعله را درست در جای خود نصب نمایید.
جریان غیرطبیعی گاز و یا عدم وجود گاز	جریان گاز در شیر میانی قطع می باشد و یا در کپسول (LPG) کپسول خالی می باشد	شیر میانی را باز کنید . کپسول را عوض کنید.
استشمام بوی گاز در آشپزخانه	یکی از ناب ها باز است. شیلنگ گاز در وضعیت نامناسب قرار دارد. نشت احتمالی در محل اتصال کپسول است.	ناب ها را چک کنید . شیلنگ گاز را عوض کنید. محل اتصال کپسول را چک کنید.
نقص در عمل ترموکوپل	تجمع دوده در انتهای ترموکوپل. کثیف بودن سوراخهای سرشعله	دوده ها را پاک کنید. سوراخهای سرشعله را پاک کنید

راهنمای پخت وپز :

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 می باشد

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.

نکته مهم در مورد بکار گیری گریل :

همواره وقتی از قسمت 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 دما : (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 مشعل پخت	غذای مورد طبخ	وزن به (kg)	محل طبقه پخت از پایین	زمان پیش حرارت (دقیقه)	درجه حرارت	زمان پخت (دقیقه)
مشعل تحتانی	گوشت گوساله	۱	۳	۱۰	۱۸۰	۹۰-۱۰۵
	گوشت گوسفند	۱	۳	۱۰	۱۸۰	۸۰-۹۰
	ران بره	۱	۳	۱۰	۲۰۰	۹۰-۱۰۰
	رولت گوشت گوساله	۲	۲	۱۰	۱۸۰	۱۰۰-۱۱۵
	مرغ	۱	۳	۱۰	۱۸۰	۸۰-۹۰
	گوشت جوجه	۱/۵	۳	۱۰	۱۸۰	۸۰-۹۰
	گوشت اردک	۱/۵	۲	۱۰	۱۸۰	۹۰-۱۰۰
	ماهی برین شده	۱	۲	۱۰	۱۸۰	۶۰-۶۵
	ماهی بخار پز	۱	۲	۱۰	۱۶۰	۵۰-۶۰
	* کیک اسفنجی	-	۳	۵	۱۷۰	۴۰
	* پای سبب	-	۳	۵	۱۸۰	۴۰
	* پای میوه	-	۳	۵	۱۸۰	۴۰
	* بیسکویت	-	۲-۳	۵	۱۱۰	۱۰۰
	* کیک میوه	-	۳	۵	۱۷۵	۳۰
	* پیتزا	-	۳	۱۰	۱۸۰	۲۰
گریل	کباب میگو و ...	۱	۳	۳	-	۵-۱۰
	فیله ماهی کاد	۱	۳	۳	-	۱۰-۱۵
	سبزیجات	۱	۳	-	-	۸-۱۰
	استیک	۱	۳	۵	-	۲۰-۳۰
	چیپس	۱/۵	۳	۳	-	۲۰-۳۰
	همبرگر	۱	۳	۳	-	۱۰-۲۰
	سوسیس	۱/۵	۳	۳	-	۲۰-۲۵
	ساندویچ نمت	۱	۳	۳	-	۲-۴
	* کیک اسفنجی	-	۳	-	۱۷۰	۱۰
	* پای سبب	-	۳	-	۱۸۰	۱۰
	* پای میوه	-	۳	-	۱۸۰	۱۰
	* بیسکویت	-	۲-۳	-	۱۱۰	۵۰
	* کیک میوه	-	۳	-	۱۷۵	۱۰
* پیتزا	-	۳	-	۱۸۰	۱۰	
گریل با جوجه گردان	کباب گوساله	۱	-	-	-	۹۰-۱۰۵
	جوجه کباب	۱/۵	-	-	-	۸۰-۹۰
	کباب بره	۱	-	-	-	۹۰-۱۰۰

قبل از قرار دادن غذا، فر باید گرم شده باشد.

(*) باید از دو مرحله پخت استفاده شود بنابراین: ۱- پخت توسط مشعل تحتانی ۲- پخت توسط گریل انجام شود.

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.

گارانتی محصولات و شرایط آن

این محصول از تاریخ نصب به مدت حداقل ۱۸ ماه براساس آئین نامه اجرایی سازمان حمایت از مصرف کنندگان تحت پوشش گارانتی می باشد.
شرایط گارانتی به شرح زیر است:

۱- نصب توسط نماینده مجاز شرکت اخوان انجام شود و اطلاعات مربوط به محصول و محل نصب در سیستم خدمات پس از فروش ثبت شده باشد. مصرف کنندگان محترم جهت نصب به صورت گارانتی می بایست با شماره تلفن ۰۲۱ - ۷۴۴۲۳۰۰۰ تماس گرفته و یا به همین شماره تلفن نام خود و شهر محل اقامت خود را پیام کوتاه بزنند.

۲- هرگونه عیب عملکردی و ظاهری که مربوط به نحوه کاربری و استفاده مصرف کننده ایجاد شده باشد، مشمول گارانتی نیست.

۳- رعایت استانداردهای ایمنی مربوط به محل نصب محصول به عهده مصرف کننده می باشد و در صورتیکه شرایط نصب ایمن رعایت نشده باشد محصول مشمول گارانتی نیست.

۴- هرگونه عیب عملکردی در دوره گارانتی به تشخیص کارشناس فنی مورد تائید شرکت، مشمول گارانتی است.

۵- تغییر رنگ، لک و هرگونه تغییر شکل و شکستگی مشمول گارانتی نیست.

۶- در خصوص شکستگی شیشه، بازدید فنی و نظر کارشناس مورد تائید شرکت باید صورت پذیرد.

۷- توصیه می شود قبل از تماس با خدمات مشتریان، شماره سریال محصول و کارت گارانتی را مشاهده و اطلاعات مربوط به مشکل را یادداشت نمایید.

تلفن خدمات نصب و راه اندازی و تعمیرات

۰۲۱ - ۷۴۴۲۳۰۰۰

AKHAVAN

www.akhavan.ir



افوان دوستدار محیط زیست



۶۶۰۹۳۵۳۸۴۵

PURemission
air protection system

PUResist
water protection system