

ROBINA

Home Appliances



دفترچه راهنما فر توکار

FR511 - FR511S

FR501 - FR501S

Robina Service

021 78526



فهرست

۱	مقدمه
۳	نکات ایمنی
۵	مشخصات فنی
۶	نصب و راه اندازی
۷	آشپزی با فرتوکار
۸	شرح علائم برد
۱۰	تنظیمات
۱۵	برنامه پخت
۱۶	شستشوی فر
۱۶	تعویض لامپ
۱۹	نقشه برق
۲۰	عیب یابی



مقدمه

خریدار محترم :

ضمن تشکر و قدردانی از حسن انتخاب شما

محصولی که هم اکنون در اختیار دارید ، یکی از جدید ترین محصولات بوده که با بهترین طراحی و ضریب ایمنی بالا ، متناسب با شرایط خاص منازل و سلیقه ایرانی ، تولید شده است این فر توکار با استفاده از مواد اولیه با بالاترین کیفیت و زیر نظر متخصصین مجرب ، تولید و در مراحل مختلف توسط واحد کنترل کیفیت بازرسی و تایید ، گردیده است . امیدواریم شما مصرف کننده محترم با توجه به نکات این دفترچه راهنما که حاوی مطالب مفید و مهمی می باشد ، بر عمر این دستگاه بیافزایید .

با تشکر



مصرف کننده گرامی لطفاً به نکات زیر توجه فرمایید:

- پخت و پز و گرم کردن غذاها و استفاده نابجا در موارد دیگر استفاده نادرست محسوب می شوند و تولید کننده مسئولیتی در قبال صدمات ناشی از آن بر عهده نمی گیرد.
- در صورت نصب دستگاه توسط سرویس کاران غیر مجاز، محصول شامل گارانتی نخواهد بود.
- جهت اطلاع از مراکز خدمات پس از فروش به لیبل الصاقی روی کارتن یا لیست سرویس کاران داخل محصول مراجعه فرمایید .

توجه:

این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب شده و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است ، مورد استفاده قرار گیرد. پیش از نصب یا استفاده از وسیله دستورالعمل های مربوط به آن را مطالعه نمایید.



نکات ایمنی :

- دستگاه را فقط طبق موارد قید شده در دفترچه راهنما استفاده کنید.
- دستگاه حتما توسط سرویس کار مجاز کارخانه نصب گردد. هرگونه تعمیر ، جابجایی و تعویض قطعه باید توسط افراد مجاز کارخانه صورت پذیرد تاکید می شود از قطعات اصلی کارخانه در مواقع تعمیر و تعویض خریداری و استفاده نمائید.
- ممکن است هرگونه تغییر و یا جابجایی توسط سرویس کاران غیر مجاز و یا افراد مبتدی باعث آسیب های جدی به شخص یا اشخاص و یا خود دستگاه گردد.
- دو شاخه برق دستگاه را قبل از هرگونه تعمیر از برق بکشید.
- هرگز برای بلند کردن یا جابجا کردن دستگاه از دستگیره درب دستگاه استفاده نکنید. (بطور مثال برای خارج کردن فر از داخل جعبه)
- کودکان را تنها کنار دستگاه رها نکنید و یا از ایستادن یا نشاندن کودکان به روی دستگاه جدا خودداری کنید.
- این دستگاه مطابق با آخرین استانداردهای ایمنی ساخته شده است، با این حال تاکید می گردد این وسیله برای استفاده توسط کودکان ، افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی و یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن ها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- از نشستن ، بالا رفتن و یا آویزان شدن از درب فر جدا خودداری کنید، زیرا باعث آسیب جدی به فر و درب آن می شود.
- از محکم بسته شدن فر به کابینت اطمینان حاصل کنید ،همینطور از محکم بودن کابینت بر روی زمین.
- در هنگام استفاده نکردن از فر درب آنرا حتما ببندید.
- اجسام قابل اشتعال را از فر دور نگه دارید همچنین از قراردادن اجسام آتش زا داخل فر جدا خودداری کنید.
- اجسامی مانند پارچه های کتانی و قوطی های کنسرو را از فر دور نگه دارید همچنین از قراردادن ظروف چوبی و پلاستیکی و کنسرو ها داخل فر جدا خودداری کنید.
- به کودکان هشدار دهید تحت هیچ شرایطی با اجزای فر و یا صفحه کنترل فر بازی نکنند.
- **اخطار!!!** از قرار دادن اجسامی که برای کودکان جلب توجه می کند بر روی فر خودداری کنید.

نکات ایمنی :

- در هنگام روشن بودن و استفاده از فر، روی فر را نپوشانید زیرا در هنگام روشن بودن بدنه فر بسیار داغ است.
- از قرار دادن ظروف فلزی خیس داخل فر خودداری کنید، ممکن است باعث تولید بخار داخل فر شود. از تماس ظروف فلزی با المنت برقی فر اجتناب کنید.
- از فر برای گرم کردن محیط استفاده نکنید.
- اجتناب از تماس داشتن با دستگاه با دست خیس همچنین عدم استفاده از دستگاه زمانی که پاورهنه هستیم.
- اگر دمای فر بالاتر از 150°C است مواظب ریختن مایعات به روی شیشه آن باشید.
- در صورتی که روغن غذا و یا مواد قابل اشتعال بر روی فر و یا داخل آن ریخت فر را به سرعت تمیز کنید.
- در صورتی که چیزی در فر آتش گرفت سعی نکنید آن را خارج کنید و یا با آب خاموش کنید. برای خاموش کردن آتش، فر را خاموش کنید و یا درب فر را ببندید و یا از کپسول آتش نشانی استفاده کنید.
- شیشه روغن را از فر دور نگه دارید.
- در هنگام باز کردن درب فر پس از طبخ غذا فاصله مناسب را رعایت کنید، ممکن است بر اثر بخار داخل فر دچار سوختگی شوید.
- اگزوزهای خروجی هوا را باز و تمیز نگه دارید.
- در هنگام و بعد از پخت غذا از تماس با اجزای داخلی فر اجتناب کنید، زیرا اجزای داخلی بسیار داغ هستند و به شما آسیب جدی وارد می کنند. تا سرد شدن اجزای داخلی فر صبر کنید.
- برای جابجایی غذا از دستگیره سینی استفاده کنید.
- از قرار دادن روزنامه و یا کاغذهای آشپزی در داخل فر حتی در زمان خاموش بودن خودداری کنید.
- بعد از هر بار پخت و پز سینی داخل فر را تمیز کنید زیرا روغن بجا مانده در سینی می تواند در پخت و پز بعدی آتش زای باشد.
- شما فقط می توانید قطعاتی از فر را تمیز کنید که در لیست قطعات داخل دفترچه راهنما آمده است.
- از بخارشور و دیگر شوینده ها که با حرارت بالا کار می کنند برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.
- دوشاخه برق فر را ترجیحا به محافظ وصل کنید و از وصل کردن به سه راهی و هر رابط خارجی دیگر اجتناب کنید.

نکات ایمنی :

توجه : در هنگام نصب دقت شود کابل برق و شیلنگ گاز استاندارد در تماس با بدنه فر توکار نباشد .

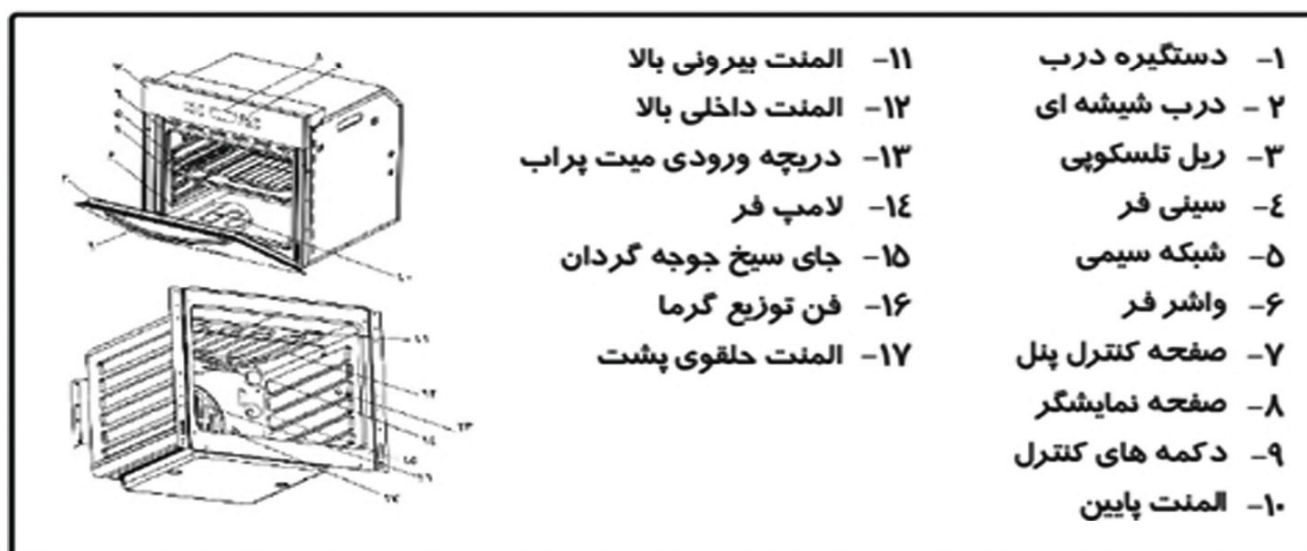
اخطار: کابینت محل نصب فر باید تحمل ۸۰ کیلوگرم را داشته باشد.

– قبل از نصب دفترچه را کاملا مطالعه بفرمائید.

– تمام اجزای بسته بندی را قبل از اتصال به برق از فر و یا از داخل آن خارج نمائید.

– تکیه دادن ، ایستادن و نشستن بر روی فر ممکن است ، آسیب جدی به شما وارد کند و همچنین باعث خرابی خود دستگاه شود.

اجزای فر:



مشخصات فنی :

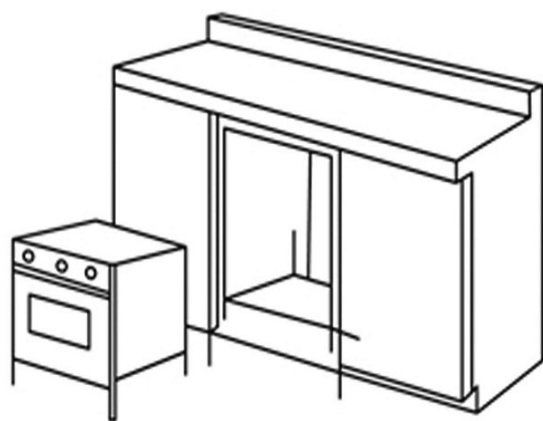
فرتوکار برای جریان برق متناوب Hz ۵۰ ، ۲۲۰V طراحی شده است و حجم کوره آن ۶۳ لیتر می باشد.

قطعات داخلی دستگاه			
1150 /900 W	المنت بالا	25 W	لامپ
1500W	المنت فن	30 W	فن پشت
1100W	المنت پایین	12 W	فن خنک کننده

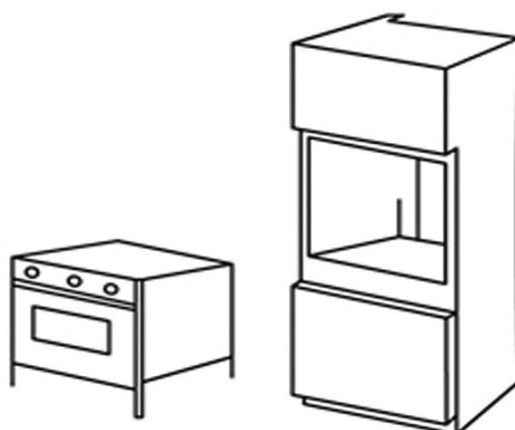


نصب :

پانل فر را با مراجعه به تصویر زیر در اندازه مناسب بسازید. بهتر است پانل فر از جنس نئوپان یا MDF و یا موارد مشابه باشد و همچنین از تراز بودن پانل فر از ۴ جهت اطمینان حاصل کنید.

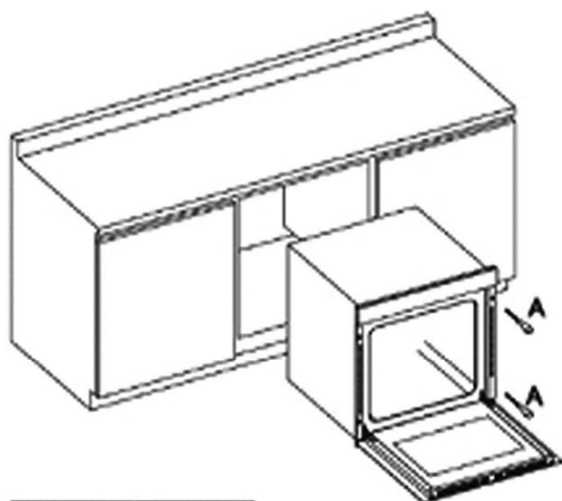


شکل ۱



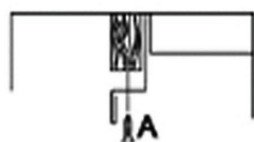
شکل ۲

- اگر پشت پانل شما بسته است (پشت کابینت) حتما آن را باز کنید تا هوای داخل پانل فر در گردش باشد.
- فاصله بین دیواره پشت و پشت فر باید حداقل ۴ سانتی متر باشد، تا جریان هوا به راحتی در اطراف فر گردش داشته باشد .
- پانل چوبی شما و همینطور چسب (در صورت استفاده) باید تحمل 120°C حرارت را داشته باشد.
- دستگاه فر قابلیت اتصال به هیچگونه وسیله الکترونیکی دیگری را ندارد و توصیه می شود از اتصال به هرگونه وسیله الکترونیکی جدا خودداری کنید.



رعایت نکردن هر یک از موارد بیان شده میتواند خطر صدمات شخصی و یا برق گرفتگی را برای شما داشته باشد.

در صورتیکه فر به درستی در جای خود نصب شده باشد، بدون استفاده از ابزار آلات نمی توان آنرا از جای خود تغییر داد .





آشپزی با فر توکار:

توجه :

اولین باری که از دستگاه خود استفاده می کنید، درجه ی ترموستات (کنترل کننده دما و درجه حرارت) را در بالاترین حد خود قرار دهید و بدون اینکه چیزی داخل فر قرار دهید درب آن را بسته و به مدت ۳۰ دقیقه با ماکزیمم درجه انجام دهید، سپس درب فر را باز کنید و اجازه دهید هوای تازه وارد آن شود. بویی که غالباً در زمان استفاده اولیه به مشام شما می رسد به علت تبخیر موادی است که برای محافظت از اجاق شما از زمان بسته بندی تا زمان نصب مورد استفاده قرار گرفته است.

غذای خود را کامل بپزید :

برای طبخ ماکیان (مرغ ، اردک ، مرغابی) دمای فر باید بالاتر از 85°C و برای طبخ گوشت قرمز دمای فر باید بالاتر از 75°C باشد. دمای پخت بالا باعث از بین رفتن میکروب و باکتری های مضر خواهد بود.



شرح علائم حالت های پخت :



المان های حرارتی بالا و پایین شروع به کار می کنند. این نوع کلاسیک و سنتی فر است. فر با انتقال گرما به صورت غیر یکسان عمل کرده و برای ظروفی که از چندین ماده غذایی تشکیل شده است مناسب است. این حالت بهترین سیستم برای پختن کیک ها و پختن با استفاده از ظروف سفالی یا شیشه ای پوشیده شده باشد. هنگام پخت و پز در این حالت در یک زمان فقط از یک سینی متحرک و یک طبقه استفاده کنید در غیر این صورت توزیع حرارت ناهموار و متغیر خواهد بود. ارتفاع های مختلف طبقات موجود است شما می توانید میزان حرارت بین بالا و پایین فر را متعادل کنید بر اساس اینکه غذا به گرمای بیشتر و یا کمتری نیاز دارد ارتفاع طبقه را انتخاب کنید.



المنت مخفی در پایین فر باعث تمرکز حرارت در قسمت زیرین غذا شده و بدون سوزاندن غذا روشی ایده آل برای پخت آرام غذاهایی نظیر خورش و قطعات نرم گوشت است که قرار است نیم پخت شود، در این حالت گوشت بسیار نرم و آبدار میماند. همچنین از این عملکرد میتوانید برای گرم کردن مجدد و برای پختن غذاهایی که نیاز به برشته شدن از زیر دارند مثل ته چین استفاده کرد.



در این حالت المان های حرارتی بالا شروع به کار می کنند. جهت تهیه مرغ بریان به کمک جوجه گردان این امکان را فراهم می کند که سطح گوشت ها و کباب ها برشته شود در حالی که آب غذا حفظ می شود. این حالت همچنین برای غذاهایی که به دمای بالا روی سطح نیاز دارند پیشنهاد می شود مانند گوشت گاو کبابی، گوشت گوساله، دنده کبابی، فیله ها و همبرگر ها و...



در این حالت المنت بیرونی بالا به حالت فعال در آمده و این عملکرد به منظور طلایی کردن رویه کیک و بیسکویت به کار می رود.



حرارت المنت پایین و وسط به همراه یک تهویه شروع به کار خواهند کرد. این ترکیب به علت گردش هوای مناسب بصورت یکنواخت باعث گرم شدن سریع محفظه فر می گردد، که این امر سبب تولید گرمای قابل ملاحظه ای می شود که به صورت متداول از پایین فر بیرون می آید. حالت پیتزا برای پخت غذاهایی که به دمای بالا نیاز دارند در هر باز از یک سینی یا طبقه فر استفاده کنید. اگر بیش از یک طبقه ایستاده شود این غذاها در طول فرآیند پخت نیمه پز باقی می مانند.



المنت گرد همراه با فن : المنت حرارتی پشتی و تهویه شروع به کار می کنند. حرارت دقیقی که به طور یکنواخت داخل فر پخش می شود را تضمین می کند این حالت برای طبخ و پختن غذاهای ظریف مناسب می باشد مانند: کیک پفی خامه ای و طعم دار، بیسکویت و ...



المان های حرارتی بالا به همراه جوجه گردان: حالت المنت گرمایش بالا، برای خوراکی هایی که نیاز به دمای سطحی زیاد دارند و حالت پخت گریل با حرارت مستقیم و دمای بسیار زیاد این امکان را فراهم می سازد تا سطح گوشت به صورت 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 جدا کنید.



یخ زدایی : از این عملکرد برای یخ زدایی گوشت یخ زده و آب کردن مواد غذایی به کار می رود. در این حالت بدون استفاده از گرمای المنت و تنها با استفاده از گردش هوای داخل محفظه بوسیله فن همرفتی، یخ مواد غذایی منجمد بسیار سریع ذوب میشود .

مشعل گازی و المنت در مدل های ۵۰۱ و ۵۰۲:

مدل ۵۰۱ :



تایمر زماندار

ترموستات گازی

سلکتور برقی

ترموستات برقی

جهت استفاده از مشعل پایین فر ، کافی است ، درب فر را باز کرده ، شیر ترموستات را فشار داده و به جهت oven (سمت چپ) چرخانده، منتظر بمانید تا مشعل روشن شده و ترموکوپل عمل کند ، سپس روی درجه حرارت مورد نظر قرار داده و درب فر را ببندید. لازم به ذکر است ، از فندک فر تنها زمانی می توان استفاده کرد که درب فر باز باشد .



قطر نازل جهت مشعل ، ۱ میلیمتر می باشد .

جهت استفاده از المنت باید ولوم شیر ترموستات را روی حالت grill (سمت راست) قرار داده ، توسط ترموستات المنت، درجه حرارت را مشخص کرده ، توسط سلکتور یکی از حالت ها را انتخاب کرده و در مدل ۵۰۱ توسط تایمر و در مدل ۵۰۲ توسط سوئیچ دیجیتال، مدت زمان را تعیین کنید . لازم به ذکر است ، در صورتیکه حتی یک مورد از تنظیمات بالا انجام نشود ، امکان استفاده از المنت نمی باشد.

سوئیچ دیجیتال (مدل ۵۰۲)



تنظیمات:

– با نگه داشتن کلید ۱ قفل کودک فعال و علامت  روی نمایشگر روشن می شود .

– تنظیم ساعت :

نمایش ساعت ۲۴ ساعته می باشد . جهت تنظیم ساعت کلید های ۲ و ۳ را همزمان لمس کرده تا وارد تنظیم ساعت شوید. ابتدا ساعت را با کلید های ۲ و ۴ تنظیم کرده و با کلید ۱ وارد تنظیم دقیقه شده و با کلید های ۲ و ۴ دقیقه را تنظیم نمایید .

– با استفاده از کلید ۴ می توانید منوهای فر را تغییر و با کلید ۳ تایید کنید .

Cooking : در این حالت سوئیچ بدون محدودیت زمانی فعال شده و به صورت دستی گزینه های سلکتور فعال یا غیر فعال می شود .

در این حالت با تنظیم مدت زمان با کلید های ۲ و ۴ و تایید با کلید ۳، گزینه فعال شده توسط سلکتور، تا پایان مدت زمان تنظیم شده فعال بوده و پس از آن غیر فعال و آلارم زده می شود .

در این حالت با تنظیم ساعت پایان پخت ، گزینه فعال شده، تا زمان رسیدن به ساعت تنظیم شده ، فعال بوده و پس از آن غیر فعال و آلارم زده می شود .



جهت تنظیم ساعت ، ابتدا حالت ساعت فعال می باشد ، با کلید های ۲ و ۴ ساعت را تنظیم کرده ، سپس با لمس دکمه ۱ ، وارد تنظیم دقیقه شده و با کلید های ۲ و ۴ دقیقه را تنظیم نموده و کلید ۳ را لمس نمایید تا ساعت و دقیقه وارد شده تایید و سوئیچ فعال شود . با فعال کردن این آیکون و تنظیم ساعت مد نظر (مطابق شرح بالا) ، پس از رسیدن به ساعت تنظیم شده ، فقط آلارم زده می شود و تاثیری در عملکرد دستگاه ندارد .

نحوه عملکرد دستگاه مدل ۵۱۱

کلید عملکرد های دستگاه توسط دیجیتال تنظیم می شود .
مشخصات، تنظیمات ساعت و تایمر، صفحه کنترل دستگاه :



مشخصات : ساعت ۲۴ ساعته با برنامه ریزی اتوماتیک و تایمر
برنامه پخت یک مرحله ای - برنامه پخت چند مرحله ای - بدون محدودیت برای زمان پخت - نمایشگر
دمای فر - ساعت دیجیتال - قفل کودک - آلارم

تنظیمات:

با استفاده از کلید و می توانید منوهای فر را به ترتیب تغییر دهید و دستورات خود را تایید کنید .

کلید قفل کودک و کلید تنظیمات ساعت می باشد. همچنین از این کلید برای عملکرد ساعت، عملکرد دستی (غیر اتوماتیک) عملکرد اتوماتیک و عملکرد با تاخیر از پیش تعیین شده استفاده می گردد.

سینی ها و طبقات را در قسمت های معین شده قرار دهید تا از سوختن جلوگیری کند. (مطابق شکل)

توجه : (در تمامی مدلها)

به منظور خنک کردن فضای داخلی دستگاه، فن خنک کننده دستگاه بصورت اتوماتیک عمل کرده و از افزایش بیش از حد دما در محفظه داخل فر جلوگیری می نماید .



پیش گرم کردن (آماده سازی فر):

لازم است گاهی قبل از شروع به پخت فر را گرم کنید. در این حالت حتما مراقب دمایی که تنظیم می کنید باشید. پخت بیسکوییت، کیک، نان و موارد مشابه حتما لازم است فر را از قبل گرم کنید. بهتر است فر قبل از پخت ده دقیقه کار کرده و گرم شود.

حالت پخت اتوماتیک :

در ابتدا جهت تنظیم ساعت به وقت محلی به صورت همزمان کلیدهای OK و  را نگه داشته تا ساعت دستگاه حالت چشمک زن فعال شود .

در این حالت با استفاده از کلیدهای  و  دقیقه را تنظیم نمایید و کلید  را زده و ساعت را مجدداً با کلیدهای  و  تنظیم کرده و در پایان کلید OK را بزنید . با استفاده از کلید  می توانید زمان شروع و خاتمه را تنظیم نمایید. یکبار کلید  را زده تا علامت COOKING بر روی صفحه نمایشگر ظاهر شود. در این حالت شما با زدن کلید OK می توانید بدون نیاز به دادن زمان پخت از فر بالا استفاده کنید .

حالت پخت با زمان مشخص :

کلید  را دوبار زده تا علامت  بر روی صفحه نمایشگر ظاهر شود. در این حالت شما می توانید فر را برای پخت در یک زمان مشخص برنامه ریزی کنید. دکمه OK را بزنید سپس با استفاده از کلیدهای  و  زمان مورد نیاز را جهت پخت غذا تنظیم و با استفاده از کلید  می توانید دقیقه و ساعت را تغییر دهید و مجدداً دکمه OK را بزنید، فر بعد از چند ثانیه شروع به کار خواهد کرد.

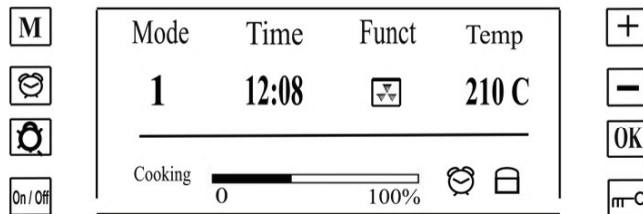
حالت پخت با تاخیر در شروع :

کلید  را دوبار زده تا علامت  بر روی صفحه نمایشگر ظاهر شود. در این حالت شما می توانید فر را برای پخت در یک زمان مشخص برنامه ریزی کنید. دکمه OK را بزنید سپس با استفاده از کلیدهای  و  زمان مورد نیاز را جهت پخت غذا تنظیم و با استفاده از کلید  می توانید دقیقه و ساعت را تغییر دهید، سپس  کلید فشار دهید تا علامت  بر روی صفحه ظاهر شود سپس کلید OK را بزنید مانند حالت قبل ساعت و دقیقه را تنظیم نمایید و کلید OK را بزنید. در این حالت دستگاه بعد از زمان تعیین شده توسط شما شروع به کار خواهد کرد .سپس هر دو علامت  و  بر روی صفحه ظاهر خواهد شد.



نحوه عملکرد دستگاه مدل ۵۱۲

کلید عملکرد های دستگاه توسط دیجیتال تنظیم می شود .



راهنمای کلید های دیجیتال :

M : انتخاب برنامه پخت

🕒 : تنظیم ساعت و تنظیم زنگ هشدار

💡 : روشن و خاموش کردن لامپ داخل فر

On/Off : فعال یا غیر فعال کردن برنامه های پخت

+/- : تغییر اعداد و تغییر عملکرد

OK : کلید تایید

🔒 : قفل کودک، مورد استفاده در تنظیم ساعت

قابلیت های دیجیتال :

نمایش ساعت به صورت ۲۴ ساعته با برنامه ریزی اتوماتیک و تایمر بوده و دارای برنامه پخت یک مرحله ای ، برنامه پخت چند مرحله ای ، برنامه بدون محدودیت برای زمان پخت، قفل کودک و آلارم.

تنظیم ساعت :

زمانی که دستگاه در حالت استند بای (stand by) قرار دارد ، کلید 🕒 را برای چند ثانیه نگه دارید تا اعداد نمایشگر دقیقه ، به حالت چشمک زن در آید . سپس با کلید های + و - ، دقیقه را تنظیم نمایید . با لمس کلید 🔒 ، عدد دقیقه ثابت و اعداد نمایشگر ساعت به حالت چشمک زن در می آید ، با استفاده از کلید های + و - ساعت را تنظیم نموده و با لمس کلید OK ، تنظیمات را تایید نمایید.

لامپ فر :

با لمس کلید 💡 لامپ داخل فر را روشن یا خاموش کنید .



زنگ هشدار :

کلید  لمس کرده و با استفاده از کلید های + و - زمان دلخواه را تنظیم نمایید و در انتها کلید OK را لمس نمایید . شمارش معکوس زمان تنظیم شده ، شروع شده و در نهایت دستگاه به مدت یک دقیقه زنگ می زند . از این حالت می توانید برای انجام هر کاری استفاده کنید و مانند یک ساعت زنگ دار برای یادآوری استفاده نمایید .

قفل کودک :

با نگه داشتن کلید  ، حالت قفل کودک را فعال یا غیر فعال نمایید . در این حالت هیچ یک از کلید های فعال نمی باشند .

حالات پخت :

دستگاه دارای قابلیت تنظیم ۱۰ برنامه جهت پخت می باشد . برنامه شماره صفر ، برنامه پخت بدون محدودیت زمانی بوده و برنامه ی تنظیم شده، توسط کاربر فعال یا غیر فعال می شود . برنامه های شماره ۱ تا ۹ نیز برای پخت چند حالتی بوده، که پس از تنظیم و فعال شدن برنامه ها ، یکی پس از دیگری از شماره ۱ شروع شده و تا آخرین برنامه تنظیم شده اجرا می شود. جهت پخت یک حالتی کافی است برنامه شماره ۱ را تنظیم و فعال نمایید.

نکته :

زمانیکه درجه حرارت کوره به دمای برنامه ریزی شده می رسد ، دستگاه آلارم می زند. در هنگام پخت می توانید با نگه داشتن هر یک از کلید ها ، کلیه برنامه های تنظیم شده را غیر فعال نمایید. بهتر است ، دمای مورد نظر جهت پخت را حداکثر ۲۷۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید.

برنامه پخت بدون محدودیت زمانی :

ابتدا کلید M را چند ثانیه نگه دارید تا عبارت MODE به صورت چشمک زن روی نمایشگر نمایان شود ، با کلید های + یا - ، عدد صفر را تنظیم و کلید OK را لمس کنید . بعد از تایید MODE صفر ، عبارت FUNC. به صورت چشمک زن می شود ، با کلید های + یا - ، نوع عملکرد مورد نظر را یافته و با لمس کلید OK و تایید عملکرد مورد نظر عبارت TEMP. شروع به چشمک زدن می نماید و در این حالت با کلید های + یا - ، درجه حرارت مورد نظر را تنظیم و با لمس کلید OK درجه حرارت نمایش داده شده را تایید و تنظیمات برنامه را نهایی کنید . جهت فعال یا غیر فعال کردن برنامه ی تنظیم شده ، کافی است کلید ON/OFF را لمس نمایید.



برنامه پخت یک حالت :

ابتدا کلید M را چند ثانیه نگه دارید تا عبارت MODE به صورت چشمک زن روی نمایشگر نمایان شود ، با کلید های + یا - ، عدد یک را تنظیم و کلید OK را لمس کنید . بعد از تایید MODE یک ، عبارت TIME چشمک زن شده و با کلید های + یا - ، مدت زمان مورد نظر را وارد کنید و کلید OK را لمس نمایید . پس از تایید شدن زمان مورد نظر ، عبارت FUNC. به صورت چشمک زن می شود ، با کلید های + یا - ، نوع عملکرد مورد نظر را یافته و با لمس کلید OK و تایید عملکرد مورد نظر عبارت TEMP. شروع به چشمک زدن می نماید و در این حالت با کلید های + یا - ، درجه حرارت مورد نظر را تنظیم و با لمس کلید OK درجه حرارت نمایش داده شده را تایید و تنظیمات برنامه را نهایی کنید .

جهت فعال شدن برنامه ی تنظیم شده ، کافی است کلید ON/OFF را لمس نمایید. پس از فعال کردن ، عملکرد مورد نظر در مدت زمان و درجه حرارت وارد شده شروع بکار کرده و پس از پایان زمان ، آلارم زده و برنامه متوقف می شود.

میزان پیشرفت برنامه به صورت نواری از صفر تا صددرصد ، پایین صفحه نمایشگر ، نمایش داده می شود.

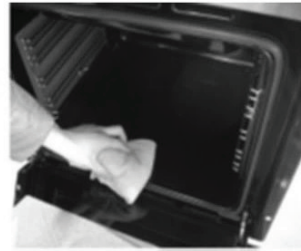
برنامه پخت چند حالته :

گاهی اوقات برای پخت بعضی از غذاها ، عملکرد های مختلف در دما و زمان های متفاوت مورد نیاز است ، در اینصورت برنامه های پخت را با هم ترکیب می نماییم تا نتیجه دلخواه حاصل گردد . ابتدا کلید M را چند ثانیه نگه دارید تا عبارت MODE به صورت چشمک زن روی نمایشگر نمایان شود ، با کلید های + یا - ، عدد یک را تنظیم و کلید OK را لمس کنید . بعد از تایید MODE یک ، عبارت TIME چشمک زن شده و با کلید های + یا - ، مدت زمان مورد نظر را وارد کنید و کلید OK را لمس نمایید . پس از تایید شدن زمان مورد نظر ، عبارت FUNC. به صورت چشمک زن می شود ، با کلید های + یا - ، نوع عملکرد مورد نظر را یافته و با لمس کلید OK و تایید عملکرد مورد نظر عبارت TEMP. شروع به چشمک زدن می نماید و در این حالت با کلید های + یا - ، درجه حرارت مورد نظر را تنظیم و با لمس کلید OK درجه حرارت نمایش داده شده را تایید و تنظیمات برنامه شماره یک را نهایی کنید . جهت تنظیم سایر برنامه ها کلیه مراحل بالا را انجام داده ، تنها کافی است شماره MODE را به ترتیب از ۲ تا ۹ تنظیم نمایید. جهت فعال شدن برنامه ی تنظیم شده ، کافی است کلید ON/OFF را لمس نمایید. پس از فعال کردن ، عملکرد مورد نظر در مدت زمان و درجه حرارت وارد شده شروع بکار کرده و پس از پایان زمان ، برنامه بعدی تنظیم شده شروع به کار می کند و به ترتیب تا انتهای آخرین برنامه ادامه می یابد و در انتها آلارم زده و برنامه متوقف می شود . میزان پیشرفت کلیه برنامه ها به صورت نواری از صفر تا صددرصد ، پایین صفحه نمایشگر ، نمایش داده می شود.



شستشوی فر:

قبل از تمیز کردن یا تعمیر دستگاه حتماً دوشاخه را از پریز بکشید.
از آب و مایع ظرفشویی جهت نظافت کف و دیواره داخلی فر استفاده کنید .
کاور فن و سینی بالای المنت را خارج کنید و بشویید.



دور درب فر یک حلقه سیلیکونی قرار داده شده که این موجب عملکرد بهتر دستگاه و مانع خروج حرارت از داخل به بیرون می شود ، لاستیک دور درب را چک کنید که در وضعیت مناسبی باشد . در صورت لزوم آن را تمیز کنید و از مواد شوینده زبر و خشن استفاده نکنید که باعث آسیب به آن می شود . در صورت آسیب ، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید و تا تعویض آن ، از دستگاه استفاده نکنید .

برای تمیز کردن درب فر از شوینده های مخصوص اجاق گاز و فر استفاده کنید و سپس کف و مواد به جای مانده از شوینده را کاملاً با آب پاک کنید .

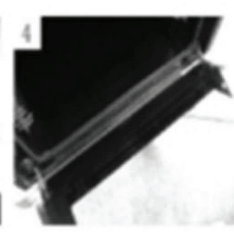
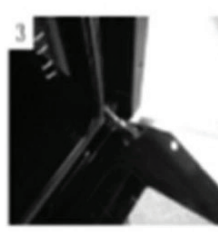
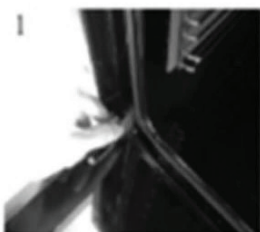
به هیچ عنوان برای تمیز کردن فر از سیم ظرفشویی و اسکاچ های زبر و لکه برهای صنعتی استفاده نکنید .

درب فر :

۱- برای در آوردن درب فر آن را تا آنجا که میتوانید باز کرده و قلاب لولاهای زیر درب را تا آخر باز کنید سپس درب را برای قفل شدن قلاب و لولا ببندید و در آخر هر دو طرف درب را با دست گرفته و آن را در بیاورید .

۲- برای نصب درب فر ، بر عکس مراحل در آوردن درب فر عمل می کنیم .

نکته : توجه داشته باشید که درب فر را باید طبق دستور العمل نصب کنید تا از هرگونه آسیبی جلوگیری شود. درب را طبق اشکال زیر از هم باز کنید .





توجه :

هیچ گاه المنت های برقی فر را تمیز نکنید، کثیفی ها و آثار به جا مانده غذا در حین استفاده سوخته و از بین می روند.

سینی لعابی و طبقات :

بعد از هر بار استفاده از فر در صورتی که سینی چرب شده باشد ، اجازه دهید تا کاملاً سرد شده سپس با آب گرم و مایع ظرفشویی سینی را تمیز کنید.

برای تمیز کردن شلف های کناری زمانی که فر گرم است ، کمی شوینده بر روی شلف ها ریخته و با دستمال خیس برای چند دقیقه بپوشانید، سپس شلف ها را داخل آب بگذارید. با این روش شلف ها به راحتی پاک می شوند .

همچنین شوینده های اجاق گاز و فر برای تمیز کردن سینی و شلف ها مناسب می باشد. قبل از هر بار استفاده از فر از تمیز بودن سینی ها و شلف ها اطمینان حاصل کنید.

صفحه نمایشگر:

بسیار ضروری است که بعد از استفاده از فر صفحه نمایشگر و کنترل آن را تمیز کنید. برای این کار می توانید از سرکه و آب و یا با استفاده از دستمال مرطوب آغشته به مایع ظرفشویی کنترل پنل را تمیز کنید. شما می توانید سرکه و آب را به میزان مساوی ترکیب کرده و کنترل پنل را تمیز کنید. به هیچ عنوان از پاک کننده ها و لکه برهای قوی برای تمیز کردن کنترل پنل استفاده نکنید زیرا باعث خرابی و اختلال در عملکرد دستگاه گردیده و همچنین ممکن است نمای فر شما را نیز دچار خرابی کند.

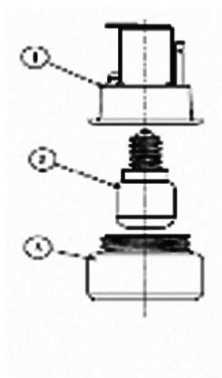
سطوح استیل (برای بعضی از مدل ها) :

اسکاچ ها و اسفنج های زبر باعث ایجاد خراشیدگی و خط و خش بر روی سطوح استیل می شوند. از یک دستمال مرطوب و گرم به همراه شوینده های معمولی برای تمیز کردن سطوح استیل استفاده کرده و سپس با یک دستمال خشک شوینده ها را پاک کنید. برای پاک کردن لکه های سخت تر می توانید از پاک کننده های مخصوص و استاندارد استیل استفاده کنید.



تعویض لامپ:

توجه! حباب شیشه ای فقط وقتی سرد است باید برداشته شود. با دستکش های لاتکس بهتر می توانید آن را بردارید. قبل از تعویض لامپ منبع برق فر را قطع کنید.



بعد از سرد شدن کامل لامپ آن را بردارید. برای حفظ ایمنی خود به لامپ داغ با دستمال مرطوب دست نزنید، زیرا ممکن است باعث شکستن لامپ شود پوشش لامپ را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا از جای خود آزاد شود.

جایگزینی لامپ:

یک لامپ ۲۵ وات رشته ای را که مخصوص لوازم برقی است در محل تعبیه شده جهت لامپ قرار داده و لامپ را در میان شیارهای سوکت قرار داده و کاور شیشه ای را در جهت عقربه ساعت بچرخانید.



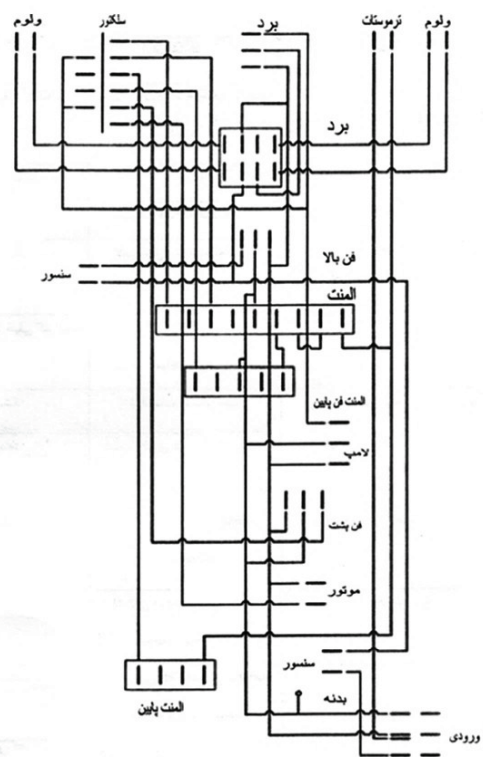
سنسور های محافظتی:

این دستگاه دارای دو سنسور محافظتی می باشد. حین استفاده از فر، زمانی که درجه حرارت فضای اطراف کوره فر از ۵۰ درجه سانتیگراد بیشتر شود، یکی از سنسورها، فن بالای کوره را فعال می کند. با فعال شدن فن، هوای اطراف کوره از آگروز تعبیه شده خارج شده و جریان هوای ایجاد شده مانع از افزایش بیش از اندازه دما می شود.

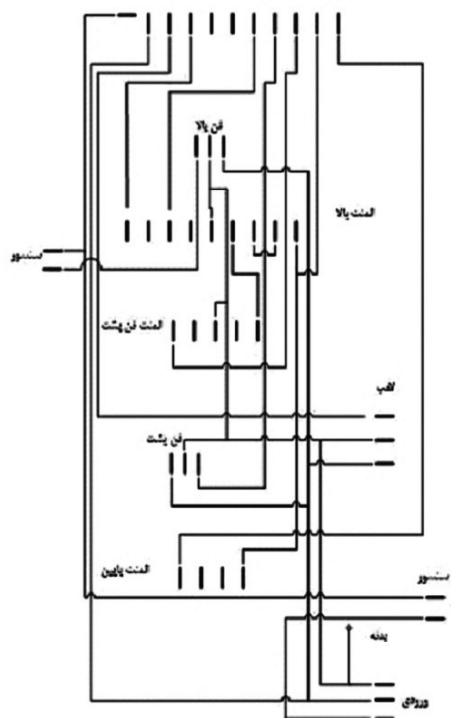
زمانیکه به هر دلیلی درجه حرارت اطراف کوره از ۱۳۵ درجه سانتیگراد بیشتر شود، سنسور دوم تعبیه شده، فعال می شود و برق اصلی دستگاه را قطع می کند.



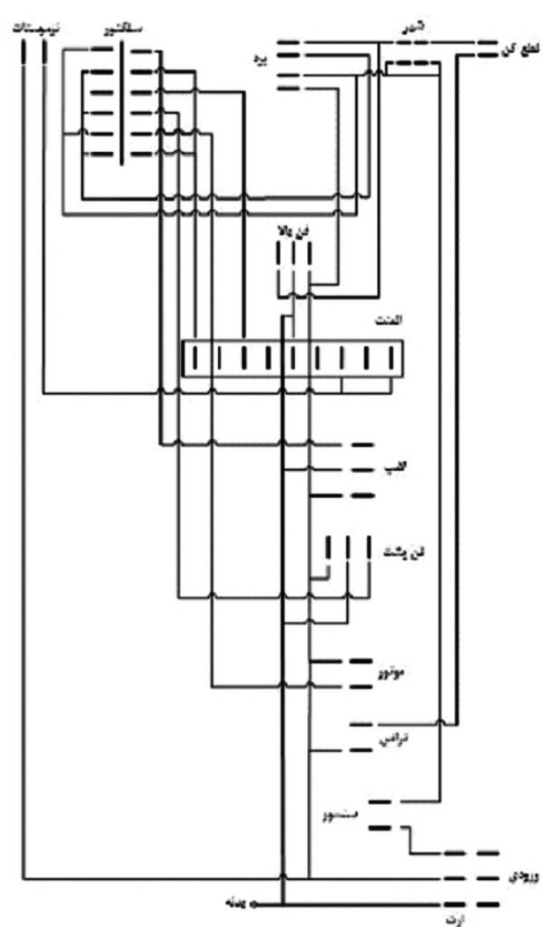
سیم کشی مدل ۵۱۱:



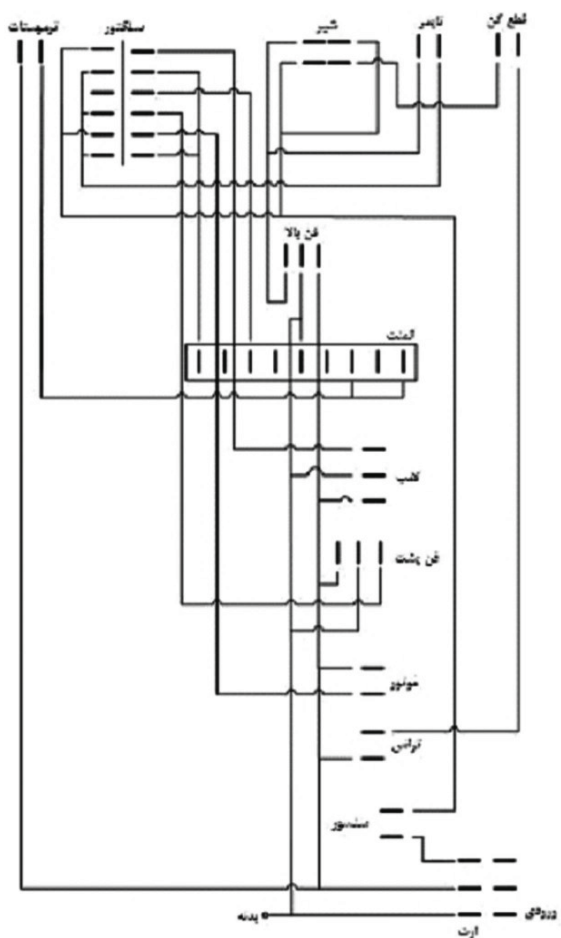
سیم کشی مدل ۵۱۲:



سیم کشی مدل ۵۰۲:



سیم کشی مدل ۵۰۱:





برای رفع مشکلات ذکر شده در جدول ذیل می توانید اقدامات زیر را انجام دهید:

عیب دستگاه	علت عیب دستگاه	برطرف کردن عیب
اشکال در پخت صحیح	تنظیمات اشتباه	رجوع به تنظیمات پخت
اشکال در برشته کردن یا کباب کردن	سینی به شکل صحیح قرار نگرفته است	رجوع به محل قرارگیری سینی
ساعت و تایمر کار نمیکند	برق دستگاه قطع است	برق دستگاه راه قطع و وصل کنید
	تنظیمات دستگاه اشتباه است	به تنظیمات ساعت مراجعه کنید
لامپ فر کار نمیکند	لامپ شل و یا سوخته است	لامپ را کامل ببندید و یا تعویض نمایید
دمای فر خیلی زیاد یا خیلی کم است	به قسمت تنظیمات اتوماتیک مراجع شود	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید
فر کار نمیکند	تنظیمات اشتباه است	رجوع به نحوه عملکرد دستگاه
فر صدا میدهد	قطعات فلزی فر در اثر انبساط و انقباض صدا میدهند	این صداها طبیعی است
صفحه نمایشگر چیزی نشان نمی دهد	برق قطع است و یا دوشاخه از پریز جدا شده	اتصال برق را چک کنید
از فر بوی بد استشمام میشود	در فرهایی که کمتر کار کرده اند این بو استشمام میشود	طبیعی است و بعد از مدتی برطرف میشود
صدای فن	فن خنک کن فر بصورت اتوماتیک روشن و خاموش میشود	این طبیعی است