

ROBINA

Home Appliances



دفترچه راهنما فر توکار FR512S - FR512



Robina Service

021 78526

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 فروکار 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 . باتشکر

مصرف کننده گرامی لطفا به نکات زیر توجه فرمایید :

-در صورت نصب دستگاه توسط سرویسکاران غیر مجاز، محصول شامل گارانتی نخواهد بود .

-جهت اطلاع از مراکز خدمات پس از فروش به لیبل الصاقی روی کارتن سرویسکاران داخل محصول مراجعه فرمایید .

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 سرویسکار مجاز کارخانه نصب گردد.

-ممکن است هرگونه تغییر ویا جابجایی توسط سرویسکاران غیر مجاز ویا افراد مبتدی باعث آسیبهای جدی به شخص یا اشخاص ویا خود دستگاه گردد.

-دوشاخه برق دستگاه را قبل ازهرگونه 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 ویا از ایستادن یا نشاندن کودکان به روی دستگاه جدا خودداری کنید.

-این دستگاه مطابق با آخرین استانداردها ی ایمنی ساخته شده است، با این حال تاکید میگردد افرادی که دارای بیماری مغزی، نقص فیزیکی هستند و یا دانش و تجربه استفاده از دستگاه را ندارند به هیچ عنوان به صورت مستقل و تنها از دستگاه استفاده نکنند .این توصیه شامل افراد زیرسن قانونی نیز میباشد.

-ازنشستن ، بالا رفتن ، و یا آویزان شدن از درب فر جدا خودداری کنید ، زیرا باعث آسیب جدی به فرد یا درب فر میشود.

-از محکم بسته شدن فر به کابینت اطمینان حاصل کنید ،همینطور از محکم بودن کابینت بر روی زمین.

-درهنگام استفاده نکردن از فر درب آنرا حتما ببندید .

-اجسام قابل اشتعال مانند کاغذ دیواری ،از فر دور نگه دارید.

-اجسامی مانند پارچه های کتان و قوطی های کنسرو را از فر دور نگه دارید .

-از قراردادن ظروف چوبی و پلاستیکی و کنسروها داخل فر جدا خودداری کنید .

-به کودکان هشدار دهید تحت هیچ شرایطی با اجزای فروپا صفحه کنترل فر بازی نکنند .

-از قراردادن اجسام آتش زا داخل فر جدا خودداری کنید .

-در هنگام روشن بودن و استفاده از فر، روی فر را نپوشانید .در هنگام روشن بودن بدنه فر بسیار داغ است،از قرار دادن اجسام قابل اشتعال بر روی فر حتی برای چند لحظه خودداری کنید.خطر آتش سوزی بسیار بالاست .

-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 .

-در صورتی که روغن غذا ویا مواد قابل اشتعال بر روی فرو یا داخل آن ریخت فر را به سرعت تمیز کنید .

-در صورتی که چیزی در فر آتش گرفت سعی نکنید آن را خارج کنید ویا با آب خاموش کنید.برای خاموش کردن آتش ،فر را خاموش کنید .ویا درب فر را ببندید . ویا از کپسول آتش نشانی استفاده کنید .

-شیشه روغن را از فر دور نگه دارید .

-نفت، بنزین و مواد قابل اشتعال را جایی دور از فر نگه داری کنید .

-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 .

-از قرار دادن کنسرو با درب بسته داخل فر جدا خودداری کنید . بسیار خطرناک است .

-اگزوزهای خروجی هوا را باز و تمیز نگه دارید.

-در هنگام وبعد از پخت غذا از تماس با اجزای داخلی فر اجتناب کنید، زیرا اجزای داخلی بسیار داغ هستند و به شما آسیب جدی وارد میکنند. تا سرد شدن اجزای داخلی فر صبر کنید.

-از قرار دادن روزنامه، ویا کاغذهای آشپزی در داخل فر حتی در زمان خاموش بودن خودداری کنید.

-بعداز هر بار پخت وپز سینی داخل فر را تمیز کنید، زیرا روغن بجا مانده در سینی میتواند در پخت وپز بعدی آتش زا باشد.

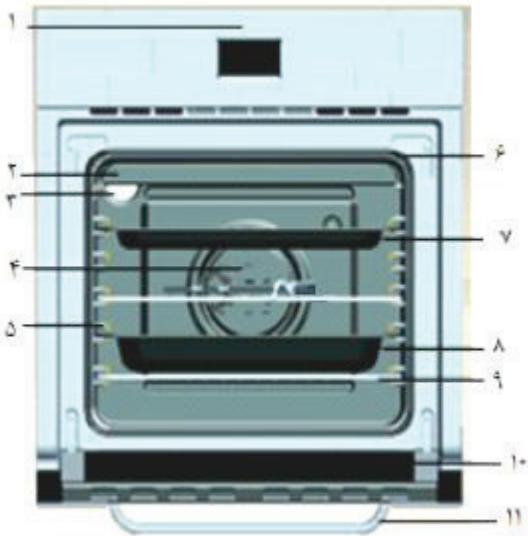
-شما فقط میتوانید قطعاتی از فر را تمیز کنید که در لیست قطعات داخل دفترچه راهنما آمده است.

-از بخارشور و دیگر شوینده ها که با حرارت بالا کار میکنند برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.

-دوشاخه برق فر را مستقیما به پریز برق وصل کنید واز وصل کردن به سه راهی وهر رابط خارجی دیگر اجتناب کنید.

-هرگونه تعمیر، جابجایی و تعویض قطعه باید توسط افراد مجاز کارخانه صورت پذیرد تاکید میشود از قطعات اصلی کارخانه در مواقع تعمیر و تعویض خریداری و استفاده نمائید.

راهنمای قطعات فر :



1 - صفحه کنترل و نمایشگر

2 - سینی سقفی

3 - لامپ

4 - فن کانوکشن

5 - طبقات کناری

6 - نوار آب بندی

7 - سینی لعابی

8 - سینی لعابی عمیق

9 - طبقه فلزی

10 - درب

11 - دستگیره درب

مشخصات فنی :

فرتوکار برای جریان برق متناوب 50/60 Hz , 220-240V طراحی شده است .

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

راه اندازی :

این دستگاه باید توسط سرویسکاران و نصابان مجاز کارخانه نصب و راه اندازی گردد.

مهم : از این دفترچه راهنما به عنوان مرجع و مقایسه با کار نصابان و سرویسکاران استفاده کنید. همچنین این دفترچه را برای استفاده های بعدی نگه دارید .

اخطار: کابینت محل نصب فر باید تحمل 80 کیلوگرم را داشته باشد.

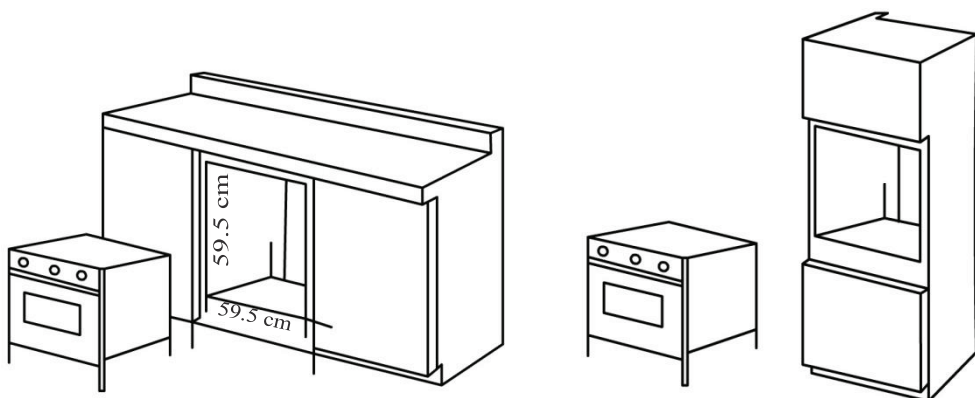
نکات نصب :

- قبل از نصب دفترچه را کلاملا مطالعه فرمائید .
- تمام اجزای بسته بندی را قبل از اتصال به برق از فر و یا از داخل آن خارج نمائید .
- بهتر است قبل از نصب ، درب فر را جدا کنید تا راحت تر عملیات نصب را انجام دهید .
- بهتر است فر توسط یک نفر نصب و راه اندازی شود .
- تکیه دادن ، ایستادن و نشستن بر روی فر ممکن است ، آسیب جدی به شما وارد کند و همچنین باعث خرابی خود دستگاه شود .
- بریدن و یا قطع کردن سیم برق هنگامی که دستگاه به برق متصل است میتواند باعث برق گرفتگی شود و خطر مرگ را دربر دارد .
- دستگاه حتما باید توسط کابل روکشدار (غیر فلزی) مستقیما به پریز برق متصل شود .
- باید دستگاه را در فضای مناسب و نزدیک به پریز برق جاگذاری و نصب کرده تا برای تعمیرات و تعویض قطعات قابل جابجایی باشد .
- از مقاومت کابل برای فشار برق مصرفی دستگاه اطمینان حاصل کنید .

- دستگاه حتما باید به برق با ولتاژی که در صفحه قبل ذکر شده متصل شود کابل دستگاه
مجهز به سیستم ارت باشد . حتما کابل را به پریز ارت دار متصل کنید و یا سیم ارت را به
محل از پیش تعیین شده ارت متصل کنید . شرکت هیچ مسئولیتی در قبال آسیب های
ناشی از عدم اتصال به زمین برعهده نخواهد گرفت .

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 فر اطمینان حاصل کنید .



- اگر پشت پانل شما بسته است (کابینت پشت) حتما آن را باز کنید ، تا هوای داخل پانل
فر در گردش باشد

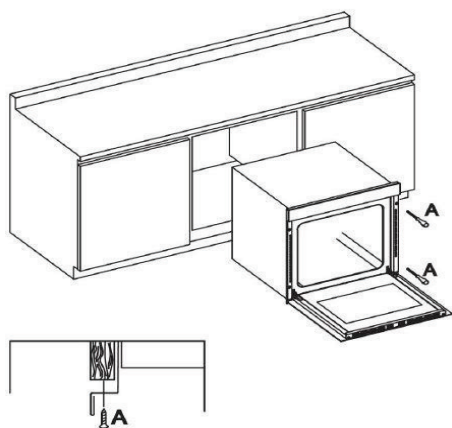
- فاصله بین دیواره پشت و پشت فر باید حداقل 4 سانتی متر باشد، تا جریان هوا به راحتی
در اطراف اجاق گردش داشته باشد .

- پانل چوبی شما وهمینطور چسب (در صورت استفاده) باید تحمل C 120 حرارت را داشته باشد.

- دستگاه فر قابلیت اتصال به هیچگونه وسیله الکترونیکی دیگری را ندارد و توصیه میشود از اتصال به هر گونه وسیله الکترونیکی جدا خودداری کنید.

اخطار : اطمینان حاصل کنید پریز برق دارای اتصال ارت میباشد ، در غیر این صورت میتوانید با یک سیم از اتصال زمین استفاده کنید . از لوله گاز به هیچ عنوان برای اتصال زمین استفاده نکنید.

رعایت نکردن هریک از موارد قبل میتواند خطر صدمات شخصی ویا برق گرفتگی را برای شما داشته باشد.



- دستگاه را در محل مورد نظر ، با پیچ کردن 4 سوراخی که در لبه های جلویی فر قرار دارد ، ثابت کنید .

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

آشنایی با فر توکار :

در اولین استفاده از فر در حالی که فر خالی است ، درجه حرارت را در بالاترین میزان قرار دهید تا به مدت نیم ساعت کار کند . در فر را باز کنید و مطمئن شوید که هوای داخل قبل از خاموش کردن دستگاه به خوبی تهویه شده باشد .

دستگاه ممکن است در اولین استفاده کمی بوی ناخوشایند منتشر کند که علت این امر سوختن لعاب و عایق هایی است که در هنگام تولید در دستگاه بکار برده شده 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 کشته شدن میکروب و باکتری های مضر خواهد بود.

عملکرد فر توکار :

 گرمایش از بالا و پایین : گرم کردن کوره فر پیش از قراردادن غذا : مناسب برای پخت غذای خاص و کیک های بزرگ

 گرمایش از پایین : پیش گرمایش کوره فر، طبخ با حرارت پایین، گرم کردن قبل از سرو غذا.

 گرمایش از بالا : جهت پخت سبزیجات پوست کنده مانند گوجه فرنگی

 گرمایش از بالا با قدرت بیشتر : حرارت مستقیم بر روی غذاهایی مانند تکه های بزرگ گوشت و یا بیسکوئیت.

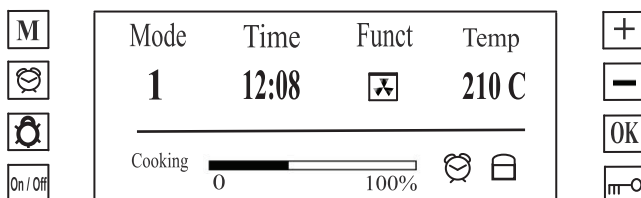
 گرمایش از پایین همراه با گرمایش فن : متمرکز کردن حرارت جهت طبخ غذاهایی مانند پیتزا

 گرمایش از بالا همراه با فن : جهت برشته کردن

 گرمایش از بالا و گرمایش فن : جهت طبخ غذاهایی که چند لایه هستند مانند نان و کیک .

نحوه عملکرد دستگاه :

کلیه 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 24 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 نگهداشتن 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 10 برنامه جهت پخت می باشد . برنامه شماره صفر ، برنامه پخت بدون محدودیت زمانی بوده و برنامه تنظیم شده ، توسط کاربر فعال یا غیر فعال می شود . برنامه های شماره 1 تا 9 نیز برای پخت چند حالتی بوده ، که پس از تنظیم و فعال شدن برنامه ها ، یکی پس از دیگری از شماره 1 شروع شده و تا آخرین برنامه تنظیم شده اجرا می شود . جهت پخت یک حالت کافی است برنامه شماره 1 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 نگهداشتن هر یک از کلیدها ، کلیه برنامه های تنظیم شده را غیر فعال نمایید .

بهتر است ، دمای مورد نظر جهت پخت را حداکثر 270 درجه سانتیگراد تنظیم نمایید .

برنامه پخت بدون محدودیت زمانی :

ابتدا کلید M را چند ثانیه نگهدارید 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 تنظیم شده ، کافی است کلید ON/OFF را لمس نمایید .

برنامه پخت یک حالت :

ابتدا کلید M را چند ثانیه نگهدارید 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 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 ، آلام 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 حالت :

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 نمایم 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 .

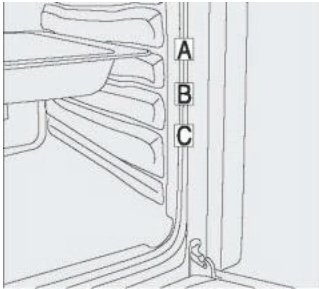
جهت تنظیم سایر برنامه ها کلیه مراحل بالا را انجام داده ، تنها کافی است شماره MODE را به ترتیب از 2 تا 9 تنظیم نمایید.

جهت فعال شدن برنامه 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 صد درصد ، پایین صفحه نمایشگر ، نمایش داده می شود .

محل قرار گیری سینی ها :

سینی ها و طبقات را در جاهای معین قرار دهید، تا از سوختن جلوگیری کنید .



طبقات

غذا

C یا B

یخ زایی

A

بیسکوئیت یا کیک خامه ای سنگین

C یا B

مافین یا میان وعده ها

C یا B

انواع کیک های فنجانی و چندلایه

شستشوی فر :

قبل از تمیز کردن یا تعمیر دستگاه حتما دوشاخه را از پریز بکشید .

از آب و مایع ظرفشویی جهت نظافت کف و دیواره داخلی فر استفاده کنید .

دور درب فر یک حلقه سیلیکونی قرار داده شده که این موجب عملکرد بهت ر 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 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 .

المنت :

هیچ وقت المنت های برقی فر را تمیز نکنید ، کثیفیها و آثار به جا مانده از غذا در حین استفاده میسوزند و از بین می روند.

سینی لعابی و طبقات :

بعد از هربار 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 شلفهای 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 هربار استفاده از فر از تمیز بودن سینی ها و شلف ها اطمینان حاصل کنید.

سطوح استیل (برای بعضی از مدلها) :

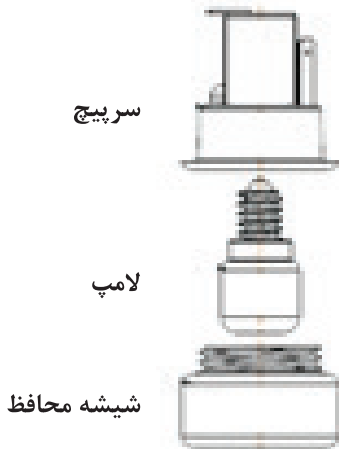
اسکاچ ها و اسفنج های زبر باعث ایجاد خراشیدگی و خط و خش بر روی سطوح استیل می شوند.

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 میتوانید از پاک کننده های مخصوص و استاندارد استیل استفاده کنید.

لامپ :

جهت تعویض لامپ داخل فر ، ابتدا دوشاخه دستگاه را از برق جدا کرده ، شیشه محافظ دور لامپ را باز کنید . لامپ قدیمی را خارج کرده و لامپ جدید با مقاومت دمای بالا تا 300 درجه سانتیگراد را تعویض کنید .

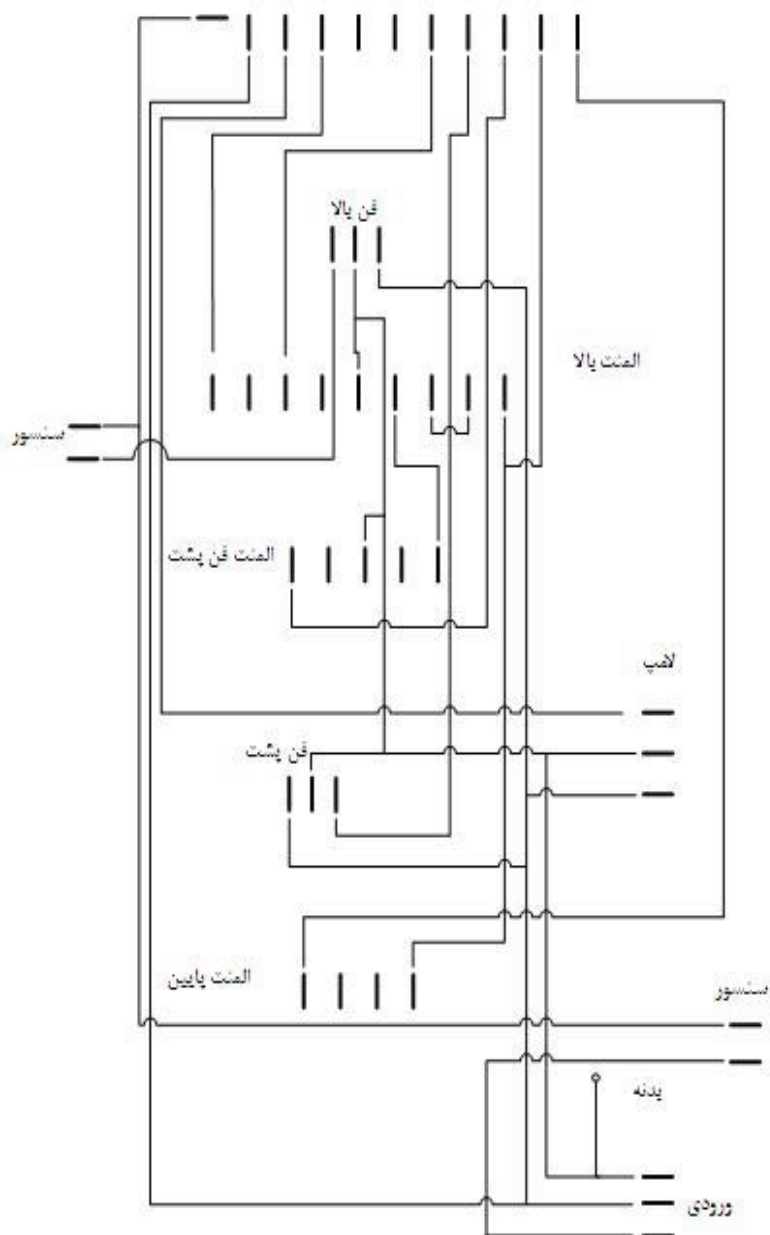


سنسور های محافظتی :

این دستگاه دارای دو سنسور محافظتی می باشد . حین استفاده از فر ، زمانیکه درجه حرارت فضای اطراف کوره فر از 50 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 135 درجه سانتیگراد بیشتر شود ، سنسور دوم تعبیه شده ، فعال می شود و برق اصلی دستگاه را قطع می کند .

برد دیجیتال



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