

اخوان

زیبایی آشپزخانه با محصولات

راهنمای استفاده و نگهداری فر



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



۶۶۶۶۷۵۶۹۶۶

ساخت ایران

فهرست

۳	نکات ایمنی
۷	نصب و راه اندازی
۹	توصیه های عمومی
۱۰	آشنایی با دستگاه
۱۰	طریقه نصب شلف
۱۲	آشنایی با صفحه کنترل فر
۲۱	تنظیم حالت پخت و عملکرد
۲۴	راهنمای پخت و پز
۲۸	مشخصات فنی
۲۹	نظافت و نگهداری
۳۴	راهنمای سیم کشی فر
۴۰	گارانتی

نکات ایمنی:

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.

- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید در پشت دربهای تزئینی نصب شود. مگر در دستورالعمل خلاف آن را بیان کند.

- کودکان و اشخاص دارای ناتوانی جسمی و ذهنی فقط در صورت حضور سرپرست آگاه به دستورالعمل های فر می توانند از آن استفاده نمایند.

در صورت صدمه دیدن کابل برق فر، برای تعویض آن با سرویسکار مجاز تماس بگیرید.

- اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

- هرگز برای تمیز کردن داخل فر از بخار شوی استفاده نکنید.

- امکان قطع تمام قطب در مسیر سیم کشی ثابت در نظر گرفته شود.

در طول استفاده وسیله داغ می شود، باید مراقبت شود از تماس با المنت های گرما زای درون فر جلوگیری گردد.

- هشدار: ممکن است قسمت های در دسترس در طول استفاده داغ شوند، کودکان باید از این وسایل دورنگهداشته شوند.

- از تمیز کننده های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی به دلیل این که این اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند، جهت تمیز کردن در شیشه ی فر استفاده نکنید.

- این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب 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.

- با دست خیس به فر دست نزنید.

- برای قطع اتصال الکتریکی، سیم را نکشید.

- برای پختن گوشت از قابلمه دارای منفذ جهت خروج بخار استفاده کنید.

- بعد از هربار استفاده مطمئن شوید همه کلیدها خاموش و غیر فعال باشند.

- همچنین از ظروف لعابی برای پختن کیک در فر استفاده نکنید.

- قبل از اتصال دستگاه به برق، دفترچه راهنما را کامل مطالعه نمایید.

– 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، بویی که در حین اولین استفاده از دستگاه به مشام می رسد، ناشی از تبخیر مواد محافظ در طی دوره انبار داری است. که جهت حفاظت از دستگاه مورد استفاده قرار می گیرد.

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 دیگری 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 قسمتهای گرم شونده قرار گیرد.

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

– در هنگام پخت و پز درب فر را بسته نگه دارید.

– برای نصب و تعمیرات اساسی می بایست از سرویسکاران مجرب و آموزش دیده استفاده نمایید.

– 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 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 نا صحیح و خارج از استاندارد و مغایر با مقررات ایمنی ندارد.

– وقتی درب فر را باز می کنید، مواظب بخارهای محبوس شده در داخل تنوره باشید.

– وقتی غذا را در فر گذاشته یا از آن خارج می کنید حتماً از دستکش مناسب استفاده کنید.

– در هنگام استفاده از دستگاه، شیشه درب و سایر قسمت های فر بسیار داغ است، از دست زدن به آن ها بپرهیزید.

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 دکمه های لمسی، به منظور جلوگیری از آسیب به قسمت الکترونیکی دستگاه می باشد. لطفاً درب فر را به منظور خنک کردن 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.

این دفترچه برای فر های مدل F25, F25-PRO, F31, F31-PRO قابل استفاده می 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 نمائید و در هنگام جداسازی دستگاه نیز در آخرین مرحله آن را 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.
- _ کابل برق را بدون هیچگونه رابط مشترک با وسایل دیگر مانند یخچال و لباسشویی به برق متصل نمایید.



خطر برق گرفتگی

برای حفظ ایمنی بیشتر توصیه می شود:

- _ توصیه می شود برای جابه 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 برای جابه جایی استفاده نکنید.
- _ این وسیله برای مصارف خانگی می باشد و ویژگی ها و خصوصیات تکنیکی آن نباید تغییر داده شوند.
- _ برای اطمینان از ایمن بودن سیستم الکتریکی فر و برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی سیم ارت دستگاه را به طور صحیح به سیستم ارت ساختمان متصل کنید.
- _ وقتی از وسیله استفاده می کنید، المنت های حرارتی، برخی از قسمتهای درب فر به شدت داغ می شوند.
- مواظب باشید که به آنها دست نزنید و کودکان را از آنها دور نگه دارید.

چگونه از فر خود مراقبت کنیم:

- برای افزایش طول عمر وسیله باید بعد از هربار استفاده آن را تمیز کنید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخار پز 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 قسمت ها 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 درزگیر (نوار آبند سیلیکونی) 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 و 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.
- هیچگاه کف فر را با ورق آلومینیومی نپوشانید، زیرا جمع شدن تدریجی گرما 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.

از انجام موارد زیر خودداری کنید:

- تعمیر یا نصب بوسیله افراد غیرمجاز
- مسدود کردن روزنه های سیستم تهویه
- تماس سیستم برق وسایل الکتریکی دیگر با بخش های داغ دستگاه
- نگهداری مواد و مایعات قابل اشتعال در نزدیکی دستگاه

در شرایط زیر با سرویسکاران اخوان تماس حاصل فرمایید:

- نصب فر، شکستگی، نقص و خرابی فر
- نداشتن اطلاعات کافی از نحوه بکارگیری دستگاه
- ظاهر شدن علامت **Er** روی صفحه نمایشگر

توصیه میگردد دستورالعمل های زیر را اجرا کنید:

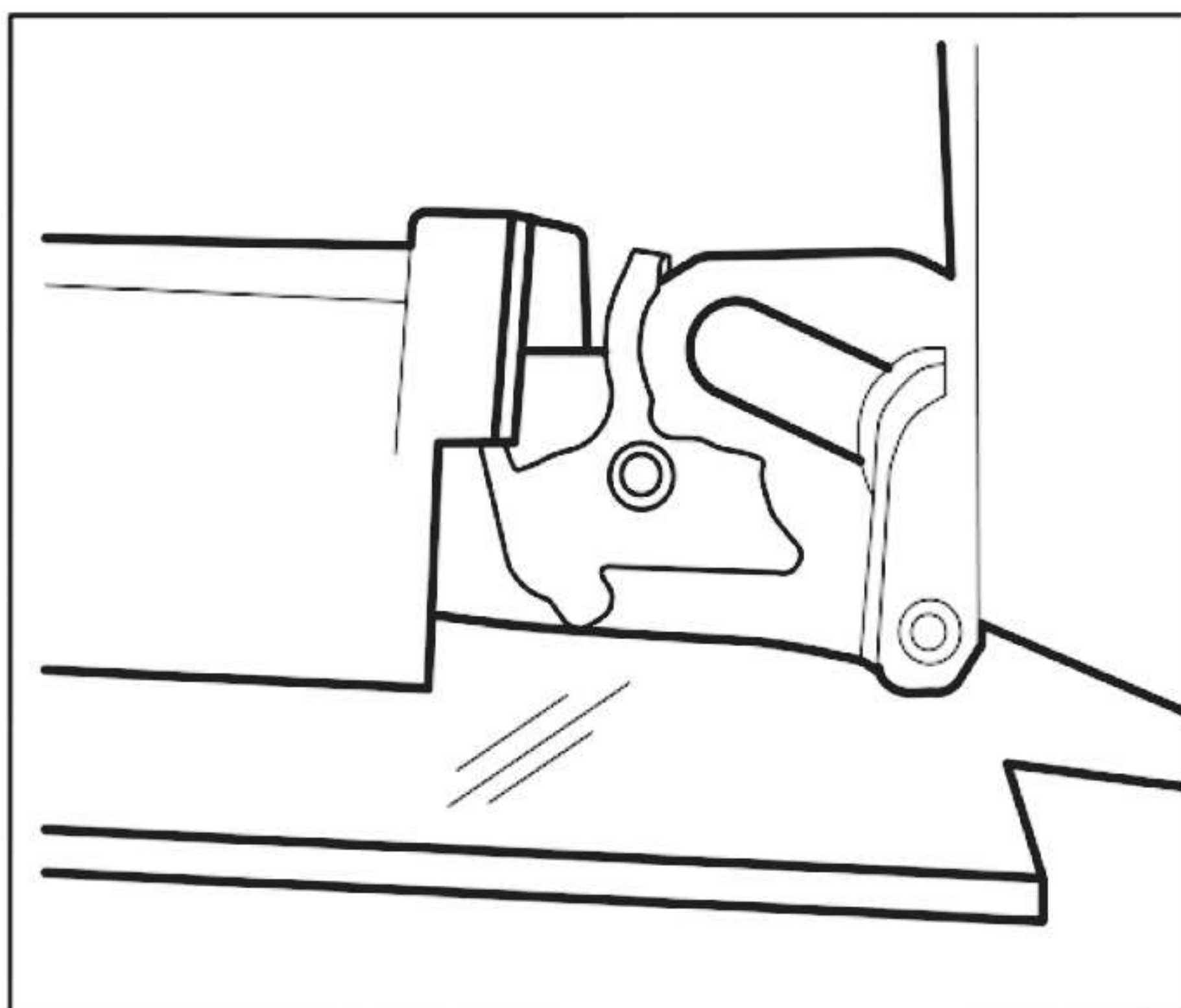
- هرگز از این وسیله برای گرم کردن فضای داخل منزل استفاده نکنید.
- از دستگیره درب فر برای جا به جا کردن دستگاه یا بیرون آوردن آن از درون بسته بندی استفاده نکنید، دستگیره مخصوص حمل در دو طرف فر قرار دارد.
- پس از آنکه دستگاه را از بسته بندی خارج کردید، وضعیت آن را کنترل نمایید.
- در حین تمیز کردن، در صورت بروز نقص و خرابی، برق دستگاه را قطع کنید.
- پس از باز کردن دستگاه، وجود تمامی وسایل داخلی فر نظیر شلف ها، ریل ها، سینی فر، سیخ جوجه گردان و ... را چک نمایید.
- در هنگام 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  باشند.
- هرگز غذا را در سطح لعابی فر کباب نکنید و نپزید.
- در هنگام باز و بسته کردن درب فر مواظب باشید، انگشتان را از لولاهای 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 نامناسب از وسیله هیچگونه مسئولیتی بر عهده ندارد.
- در صورت بروز هرگونه 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.

....مدل شماره سریال

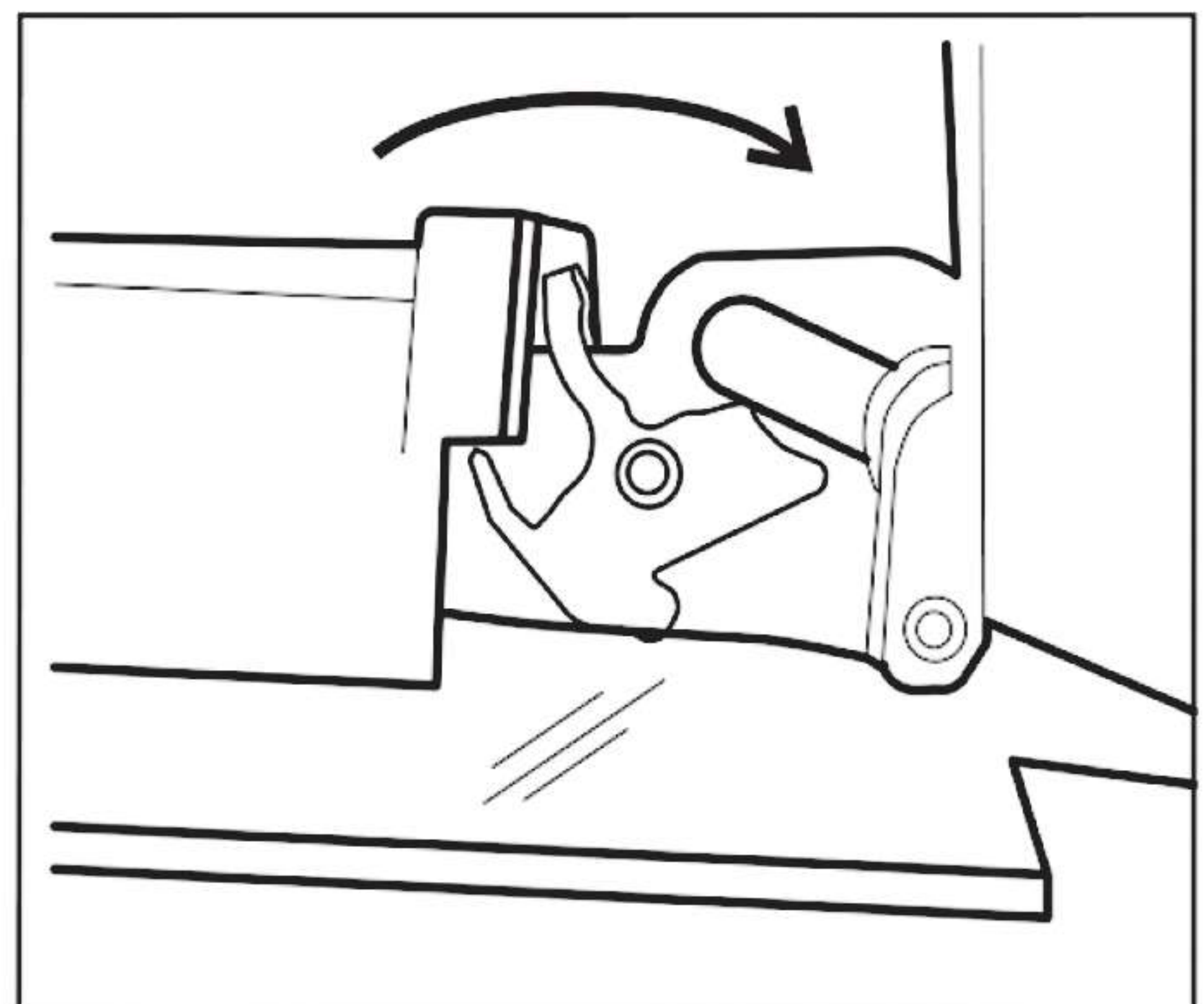
راهنمای نصب :

- نصب و تنظیمات مشخص شده در این قسمت باید توسط سرویسکار مجاز انجام شود و تولیدکننده هیچ مسئولیتی در قبال هرگونه آسیب ناشی از نصب غیر صحیح وسیله را عهده دار نیست.
- دیوار پشت فر سطوح کناری وسیله باید توان تحمل دمای 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.

قطعه پلاستیکی را در بالای درب قرار داده و به سمت پایین بفشارید. سمت چپ و راست درب را محکم گرفته و به صورت ۳۰ درجه حفره های زیر درب را روبروی لولا ها قرار داده و به صورت همزمان داخل لولای چپ و راست قرار دهید. درب فر را از بالا فشار دهید تا درب به صورت کامل داخل لولا قرار گیرد. سپس توسط پیچ گوشتی دو سو زبانه لولا را به سمت کابین فر هل دهید، تا لولا از وضعیت باز به به وضعیت بسته برود.

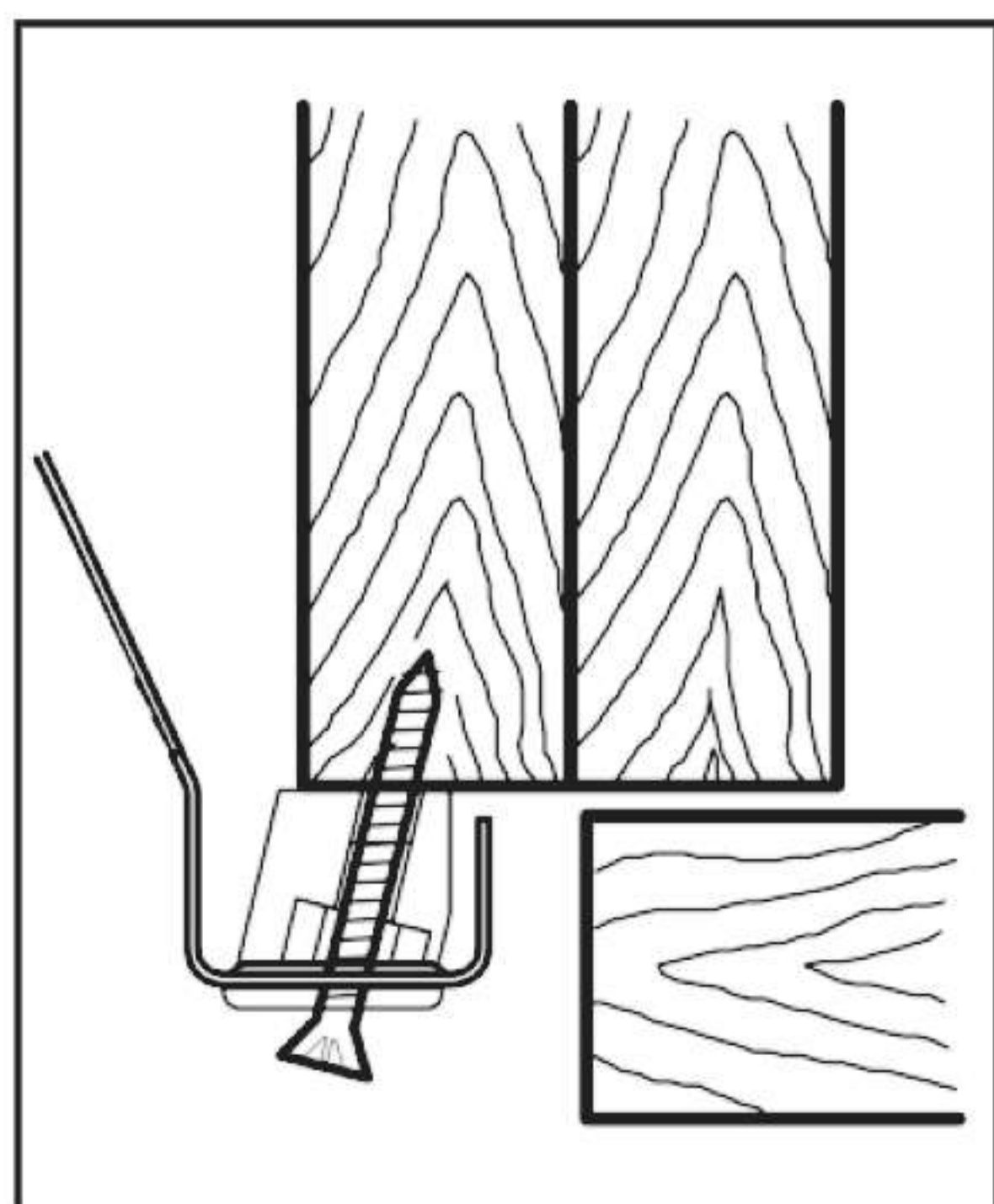


(۲) لولا در وضعیت بسته



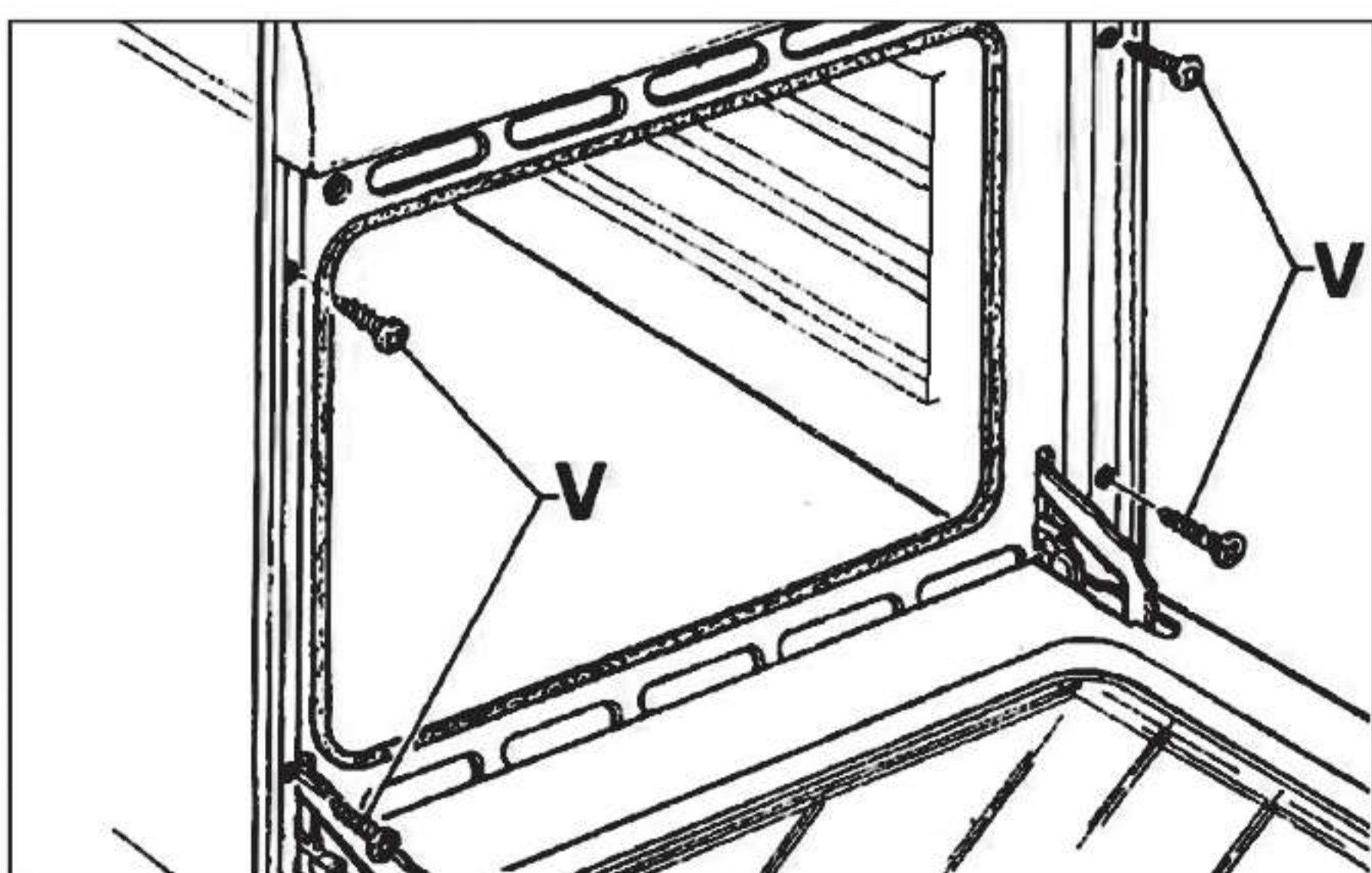
(۱) لولا در وضعیت باز

* در صورتیکه در حین فرایند باز نمودن درب، لولا از موقعیت خود خارج شده و به فریم جلوی فر بچسبد. توسط آچار یا انبردست لولا را به سمت پایین کشیده و همزمان توسط پیچ گوشتی دو سو زبانه آن را در وضعیت باز قرار دهید تا دوباره بتوانید درب را جاگذاری نمایید.



نصب و فیکس کردن فرهای تخت PRO:

فر را داخل کابینت قرار داده و دو عدد واشر پلاستیکی نصب فر را در محل آن روی فریم جلوی تنوره در سمت راست و چپ قرار دهید و فر را به کابینت پیچ نمایید.



نصب و فیکس کردن فرهای تخت:

– پس از نصب اتصالات الکتریکی، فر را در کابینت جاگذاری کرده و توسط پیچ و واشر سیلیکونی در محل خود محکم نمایید.

– 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:

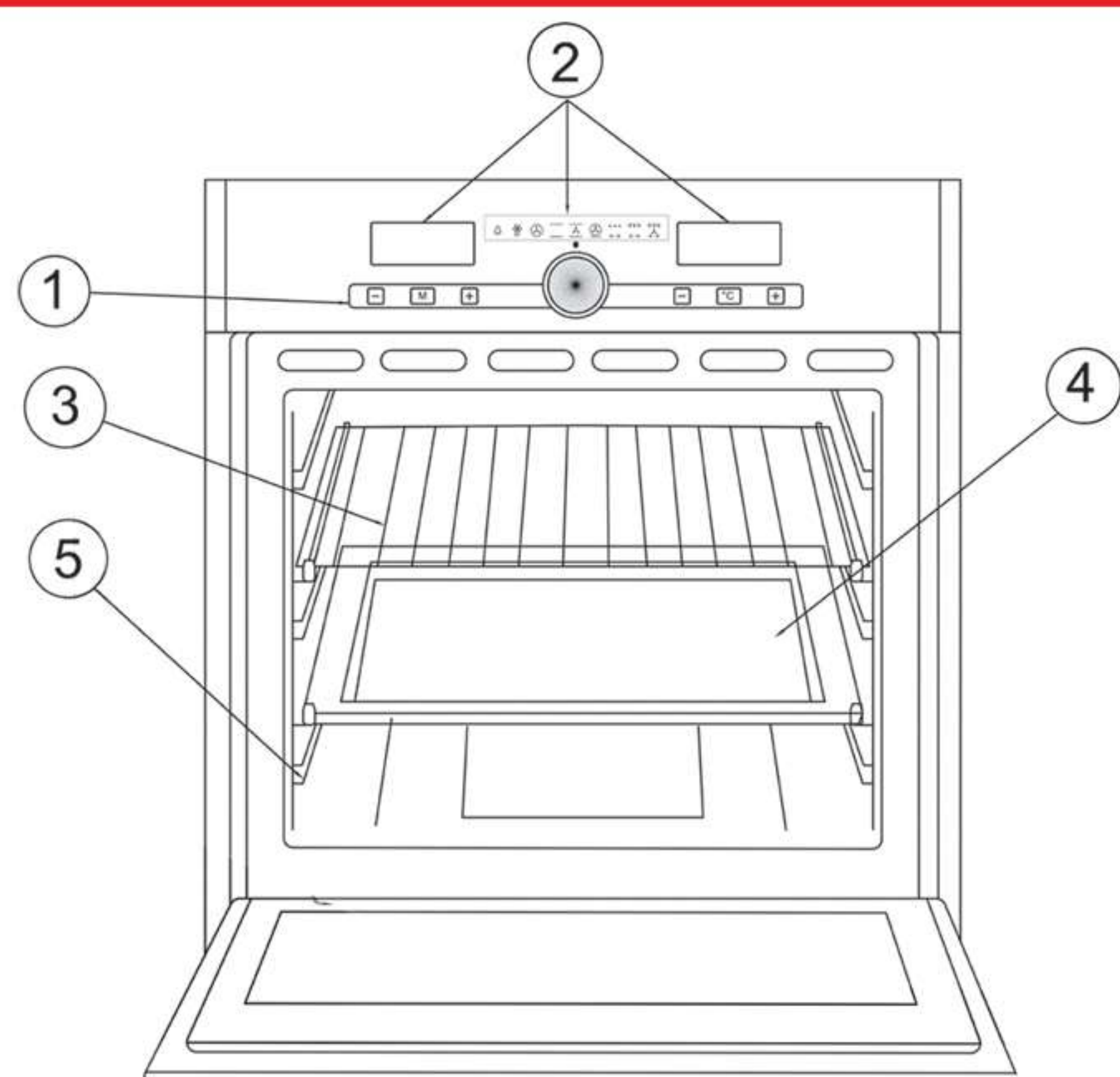
این سنسور با بالا رفتن بیش از حد مجاز درجه حرارت فر، عمل کرده و برق را قطع می کند.

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.

آشنایی با بخش های مختلف دستگاه:



۱. کلیدهای لمسی فر،
کلید تنظیم درجه حرارت پخت،
کلید تنظیم زمان فر و
کلید سلکتوری انتخاب عملکردها
۲. صفحه نمایشگر LED
۳. طبقات فر
۴. سینی پخت
۵. شلف تفکیک طبقات فر

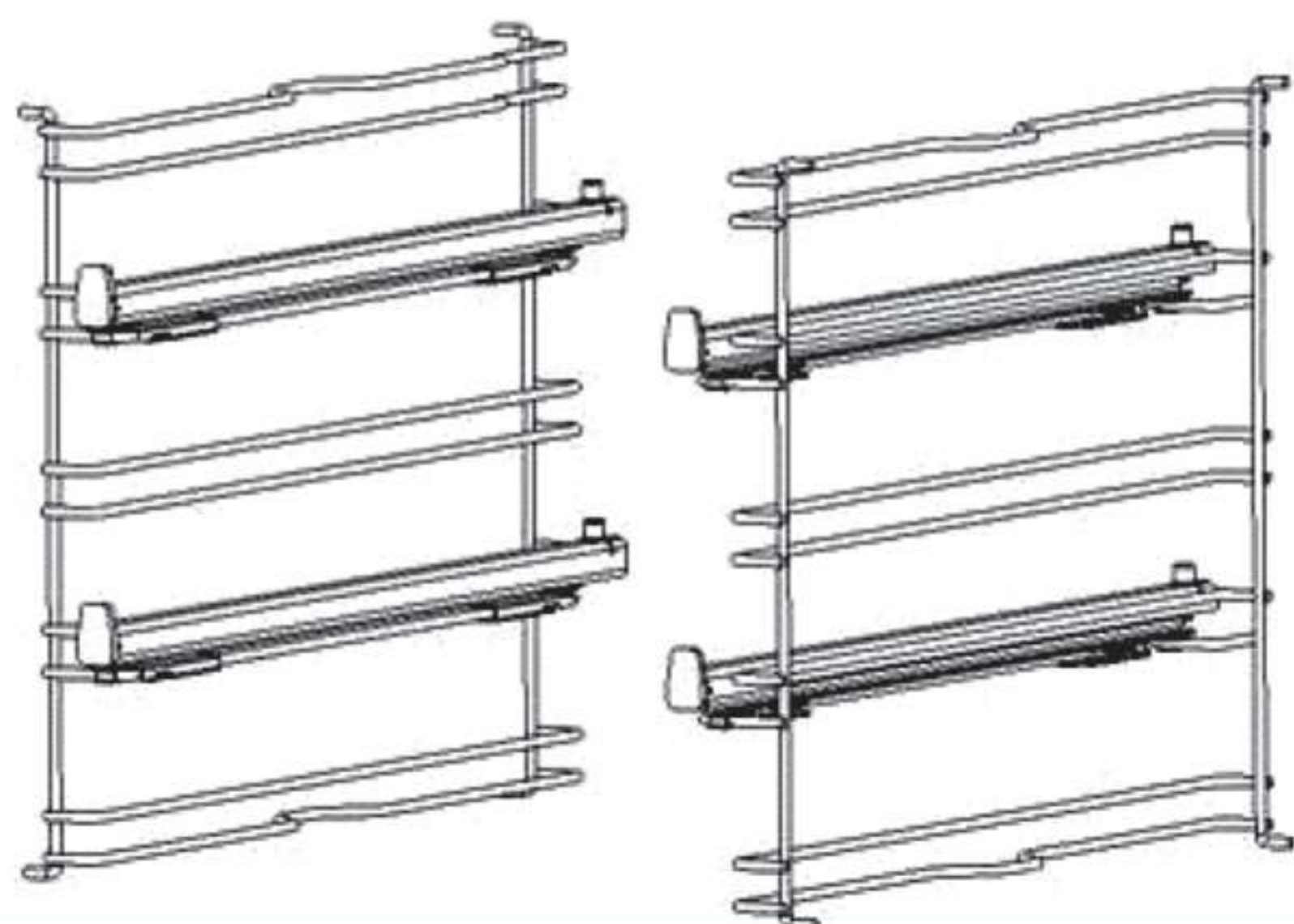
طریقه نصب شلف تفکیک طبقات روی تنوره:

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 اتصال در نظر گرفته شده که همانند شکل، 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.

طریقه نصب ریل تلسکوپی:

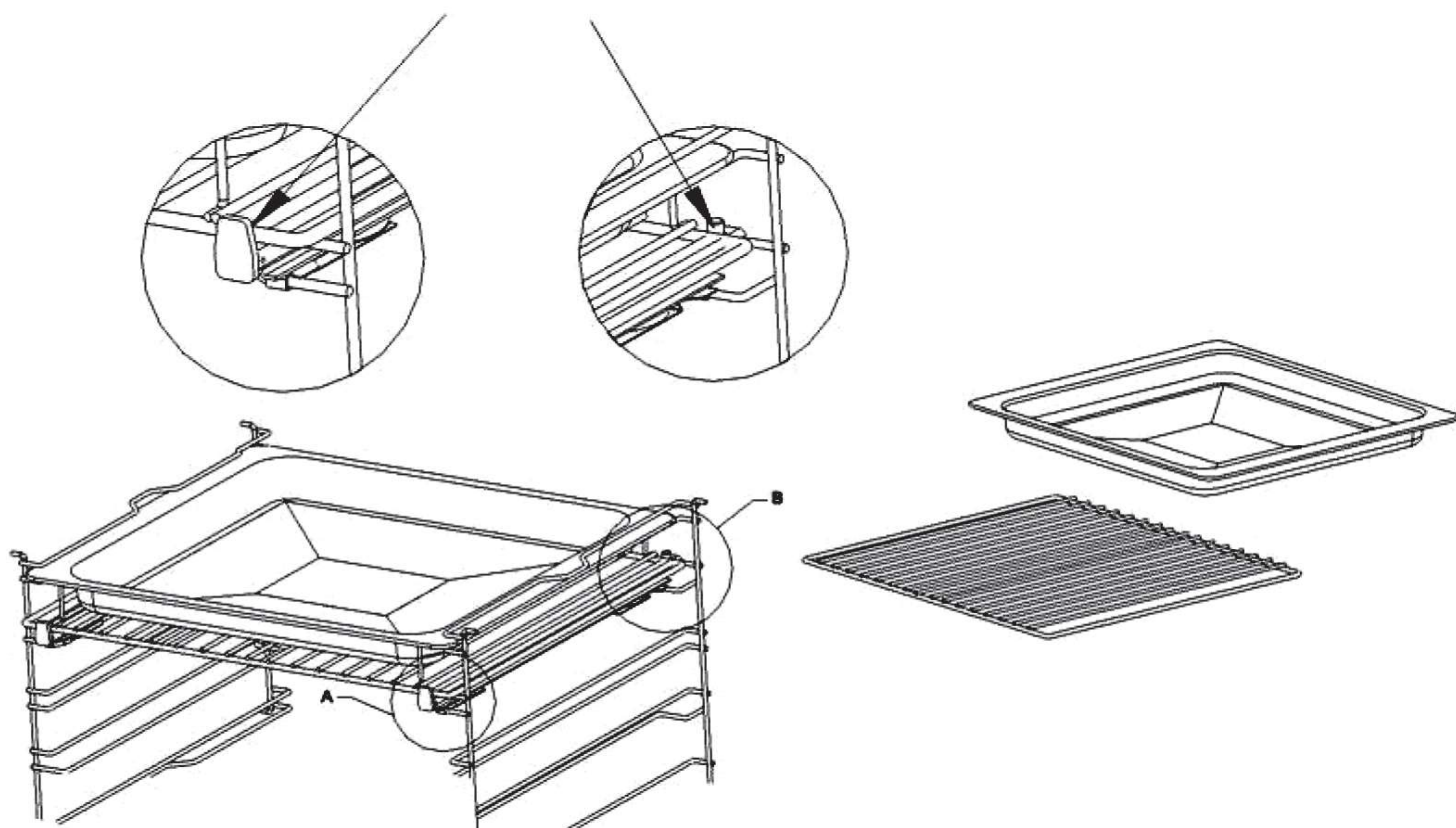
ریل های موجود در فر، در قسمت تعبیه شده روی شلف نگهدارنده نصب میگردد. ضامن نشان داده شده را به عقب کشیده و ریل را روی شلف نصب نمائید.



ریل ها را می توانید فقط در دو طبقه نصب کنید.

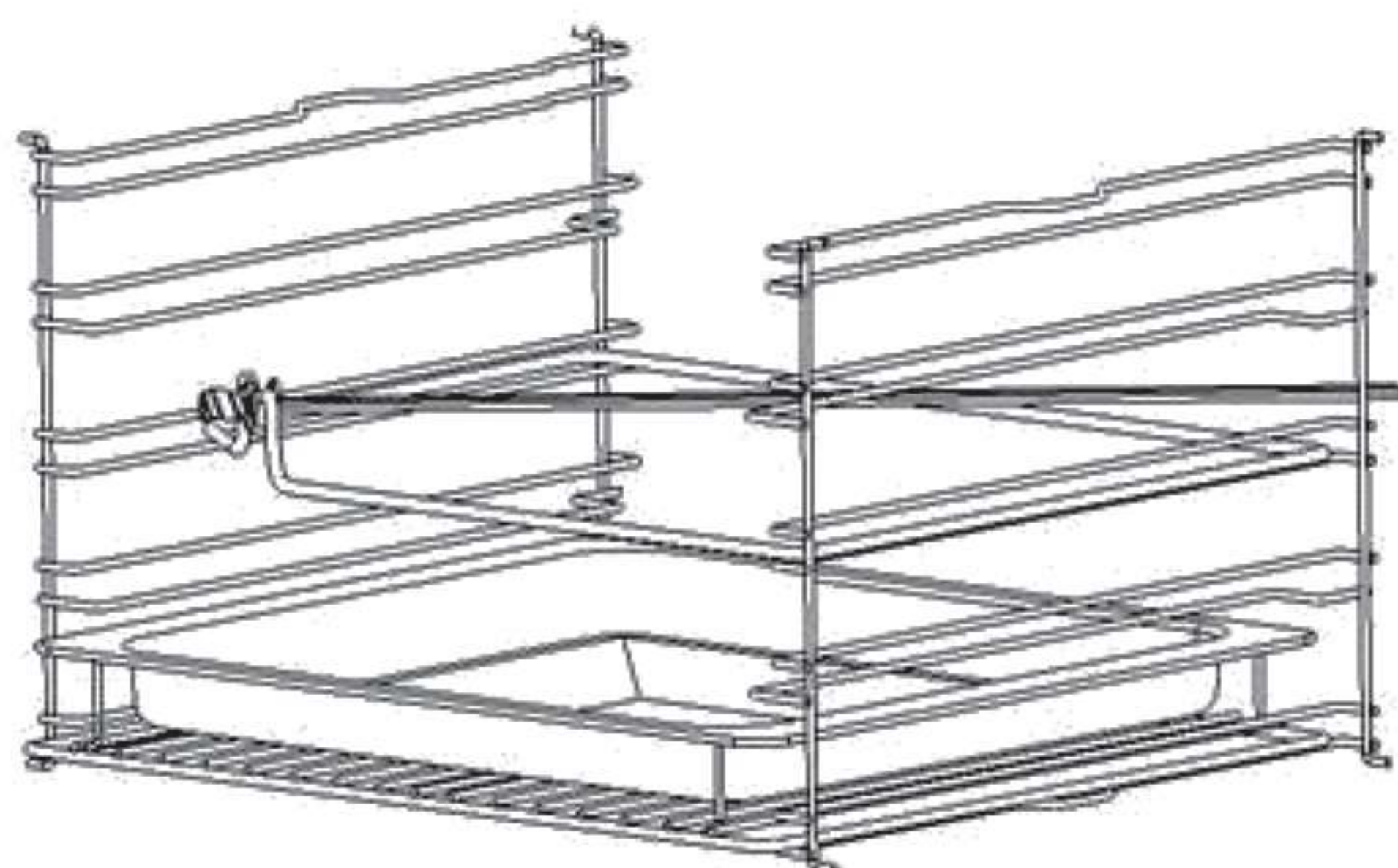
طریقه استفاده از سینی فر :

محل مقید شدن شلف و سینی 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 ، زیر جوجه گردان قرار گیرد تا از ریختن روغن به داخل تنوره جلوگیری شود.

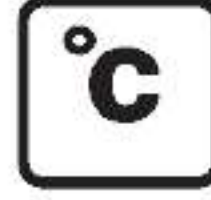


آشنایی با صفحه کنترل فر F31 و F31-PRO :



عملکرد کلید  : با لمس این کلید پنل روشن و سایر کلید ها در حالت آماده به کار قرار می گیرند.

عملکرد کلید  و  : با یکبار زدن کلید  برنامه های پخت فر روی صفحه نشان داده می شود. توسط کلید های  و  برنامه پخت را انتخاب کنید. با زدن کلید  برنامه پخت اجرا می شود. همزمان با آن نماد  روی صفحه نمایش نمایان می گردد. برای توقف برنامه پخت و المنت ها کلید  را یکبار بزنید. در صورت توقف برنامه پخت علامت  از روی صفحه حذف می شود.

عملکرد کلید  : برای تغییر دمای پیش فرض محیط فر کاربرد دارد. برنامه پخت را با کلید های  ،  و  انتخاب کنید. کلید  را یکبار بزنید. با استفاده از کلید های  و  دمای پیش فرض را تغییر دهید. کلید  را یک بار بزنید. برنامه پخت اجرا می شود.

عملکرد کلید  : برای تغییر زمان پیش فرض پخت کاربرد دارد. برنامه پخت را با کلید های  ،  و  انتخاب کنید. کلید  را یکبار بزنید. با استفاده از کلید های  و  زمان پیش فرض را تغییر دهید. کلید  را یک بار بزنید. برنامه پخت اجرا می شود.

عملکرد کلید  : برای خاموش/روشن کردن لامپ کاربرد دارد. در صورت روشن کردن لامپ پس از ۶۰ ثانیه لامپ خاموش می شود.

تغییر رنگ صفحه نمایش: هنگامی که پنل خاموش است با نگهداشتن کلید  به مدت چند ثانیه رنگ صفحه نمایشگر از قرمز به آبی و بلعکس تغییر می کند.

عملکرد کلید  :

تنظیم ساعت: فقط زمانی که پنل خاموش است می توانید ساعت را تنظیم کنید. کلید  را سه ثانیه نگه دارید آنگاه نماد ساعت روی صفحه نمایشگر چشمکزن می شود با استفاده از کلید های  و  ساعت و دقیقه را تنظیم نمایید و برای تثبیت یکبار کلید  را بزنید یا چند ثانیه صبر کنید.

تنظیم زمان شروع خودکار: با کلید  صفحه نمایشگر را روشن نمایید. برنامه پخت را با کلید های ,  و  انتخاب کنید. یکبار کلید  را بزنید. با استفاده از کلید های  و  زمان شروع خودکار مورد نظر را نسبت به ساعت پنل تنظیم نمایید.

جوجه گردان : همراه با فعال شدن یکی از برنامه های پخت b یا c یا d همزمان جوجه گردان فعال شده و نماد جوجه گردان نیز روی صفحه نمایش نشان داده می شود.

سنسور پخت گوشت : ابتدا با استفاده از کلید  صفحه نمایشگر را روشن نمایید. سپس بعد از اتصال کابل سنسور پخت گوشت به محل تعبیه شده در کابین فر می توانید نماد سنسور گوشت را برای حالت ها تعریف شده در جدول روی نمایشگر مشاهده کنید و از سنسور پخت گوشت استفاده کنید. برنامه های پخت شماره ۱،۳،۴،۵،۶،۷،۸ قابلیت استفاده از سنسور پخت گوشت را دارند.

طریقه تنظیم سنسور پخت گوشت : برنامه پخت را با کلید های ,  و  انتخاب کنید. کلید  را یکبار بزنید. با کلید های  و  دمای محیط داخل فر را انتخاب کنید. دوباره کلید  را بزنید. با استفاده از کلید های  و  دمای سنسور پخت گوشت را انتخاب کنید. کلید  را یک بار بزنید. برنامه پخت اجرا می شود.

چگونگی نمایش دماهای مورد نیاز، روی صفحه نمایشگر در حین عملکرد:

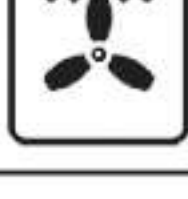
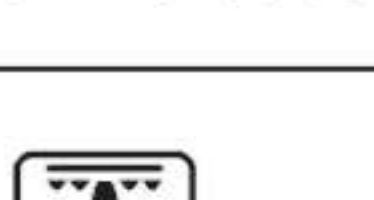
۱- استفاده از کابین فر بدون سنسور پخت گوشت: پس از انتخاب برنامه پخت، انتخاب دمای محیط تنوره فر و شروع به کار پنل، فقط دمای تنظیم شده محیط فر نشان می شود.

۲- استفاده کابین فر به همراه سنسور پخت گوشت: پس از انتخاب برنامه پخت، انتخاب دمای محیط تنوره فر، انتخاب دمای سنسور پخت گوشت و شروع به کار پنل، دمای محیط فر و دمای سنسور پخت گوشت، به صورت گردشی هر کدام پنج ثانیه نمایش داده می شود.

قفل کودک : اگر همزمان کلید های  و  را چندثانیه نگه دارید، قفل کودک فعال شده و علامت قفل روی صفحه نمایش نمایان می شود. با تکرار مجدد این عمل قفل کودک غیر فعال می شود.

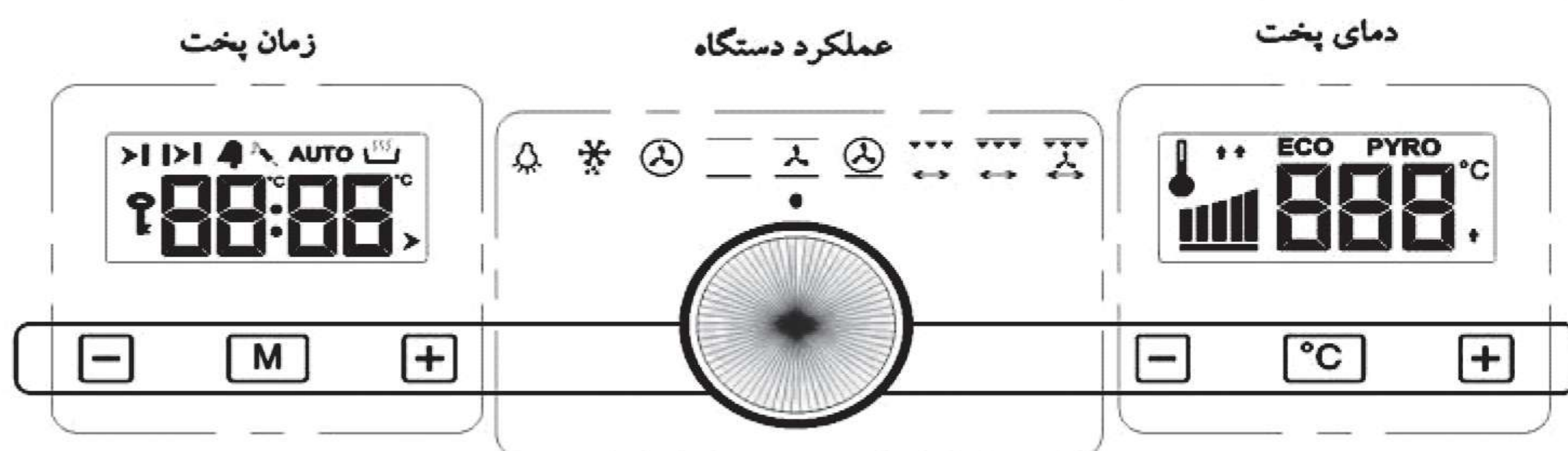
نحوه عملکرد فنک خنک کننده تایمر: خروجی مربوط به فنک خنک کننده تایمر با رسیدن به دمای ترمومتر به 65°C روشن می شود و تا زمانی که دمای ترمومتر به 50°C نرسد روشن باقی می ماند. (حتی پس از خاموش کردن توسط کلید )

جدول راهنمای برنامه های پخت فر F31 و F31-PRO :

	تصویر برنامه پخت	برنامه پخت	دمای پیش فرض	حداقل و حداکثر دمای محیط فر	زمان پخت پیش فرض	دمای پیش فرض سنسور پخت گوشت	حداقل و حداکثر دمای سنسور پخت گوشت
			°C	°C	دقیقه	°C	°C
۱		المنت بالا خارجی-المنت پایین	۱۸۰	۶۰-۲۵۰	۶۰	۸۰	۶۰-۹۵
۲		المنت پایین	۱۸۰	۶۰-۲۵۰	۸۰	---	---
۳		المنت بالا خارجی	۲۰۰	۶۰-۲۵۰	۱۰۰	۸۰	۶۰-۹۵
۴		المنت بالا داخلی	۱۸۰	۶۰-۲۵۰	۱۰۰	۸۰	۶۰-۹۵
۵		المنت بالا داخلی-المنت بالا خارجی	۱۹۰	۶۰-۲۵۰	۹۰	۸۰	۶۰-۹۵
۶		فن تنوره-المنت بالا داخلی	۱۷۰	۶۰-۲۵۰	۹۰	۸۰	۶۰-۹۵
۷		فن تنوره-المنت پایین داخلی-المنت بالا خارجی	۱۹۰	۶۰-۲۵۰	۸۰	۸۰	۶۰-۹۵
۸		المنت پشت-المنت پایین-فن تنوره	۱۸۰	۶۰-۲۵۰	۹۰	۸۰	۶۰-۹۵
۹		فن تنوره-المنت پشت	۱۸۰	۶۰-۲۵۰	۱۰۰	---	---
A		فن تنوره	---	---	۱۲۰	---	---
b		المنت بالا داخلی-جوجه گردان	۲۲۰	۶۰-۲۵۰	۱۰۰	---	---
C		المنت بالا داخلی-المنت بالا خارجی - جوجه گردان	۲۰۰	۶۰-۲۵۰	۸۰	---	---
d		فن تنوره -المنت بالا داخلی-المنت بالا خارجی- جوجه گردان	۲۰۰	۶۰-۲۵۰	۸۰	---	---

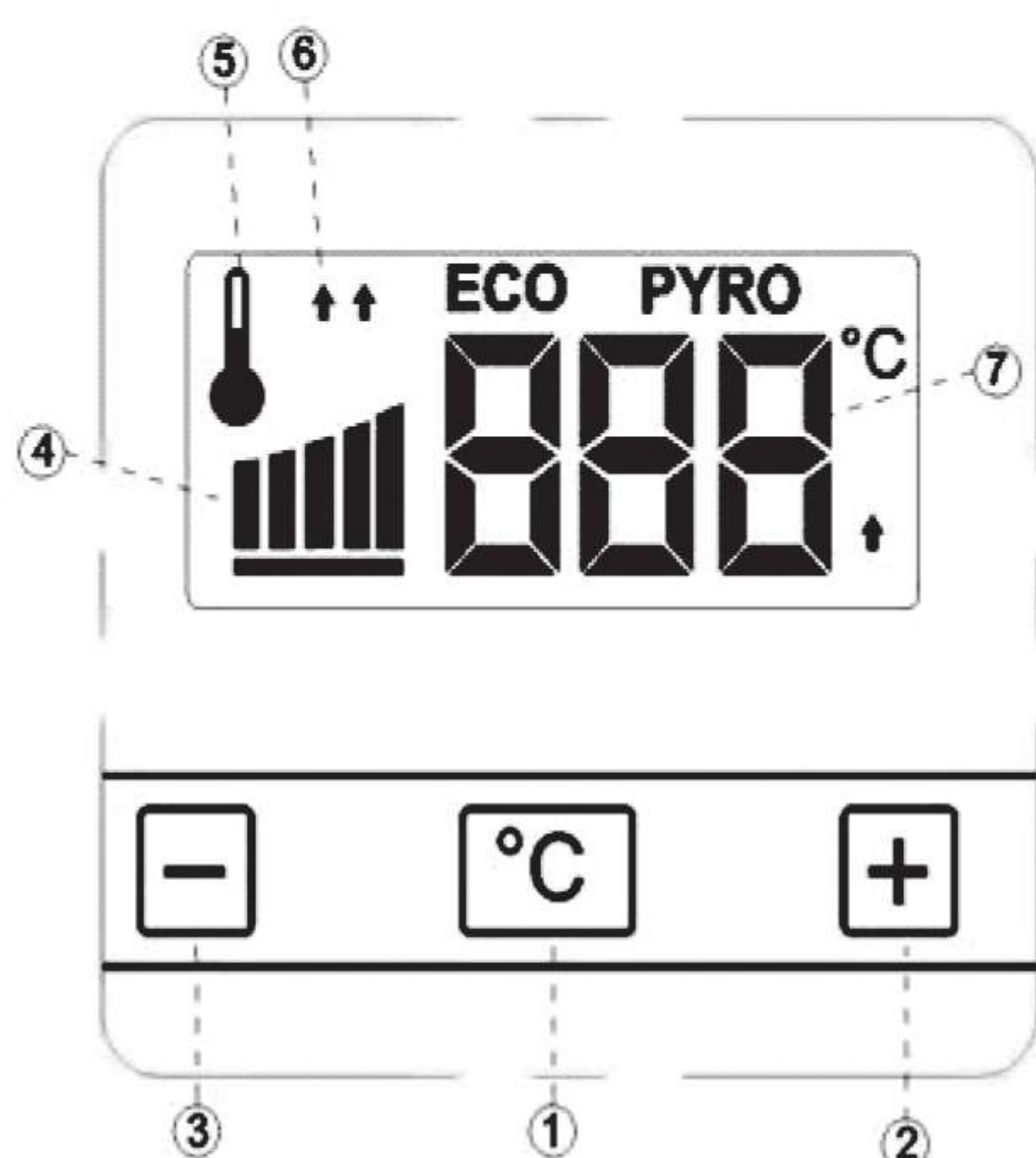
آشنایی با صفحه کنترل فر F25-PRO, F25 :

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 و یا 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.

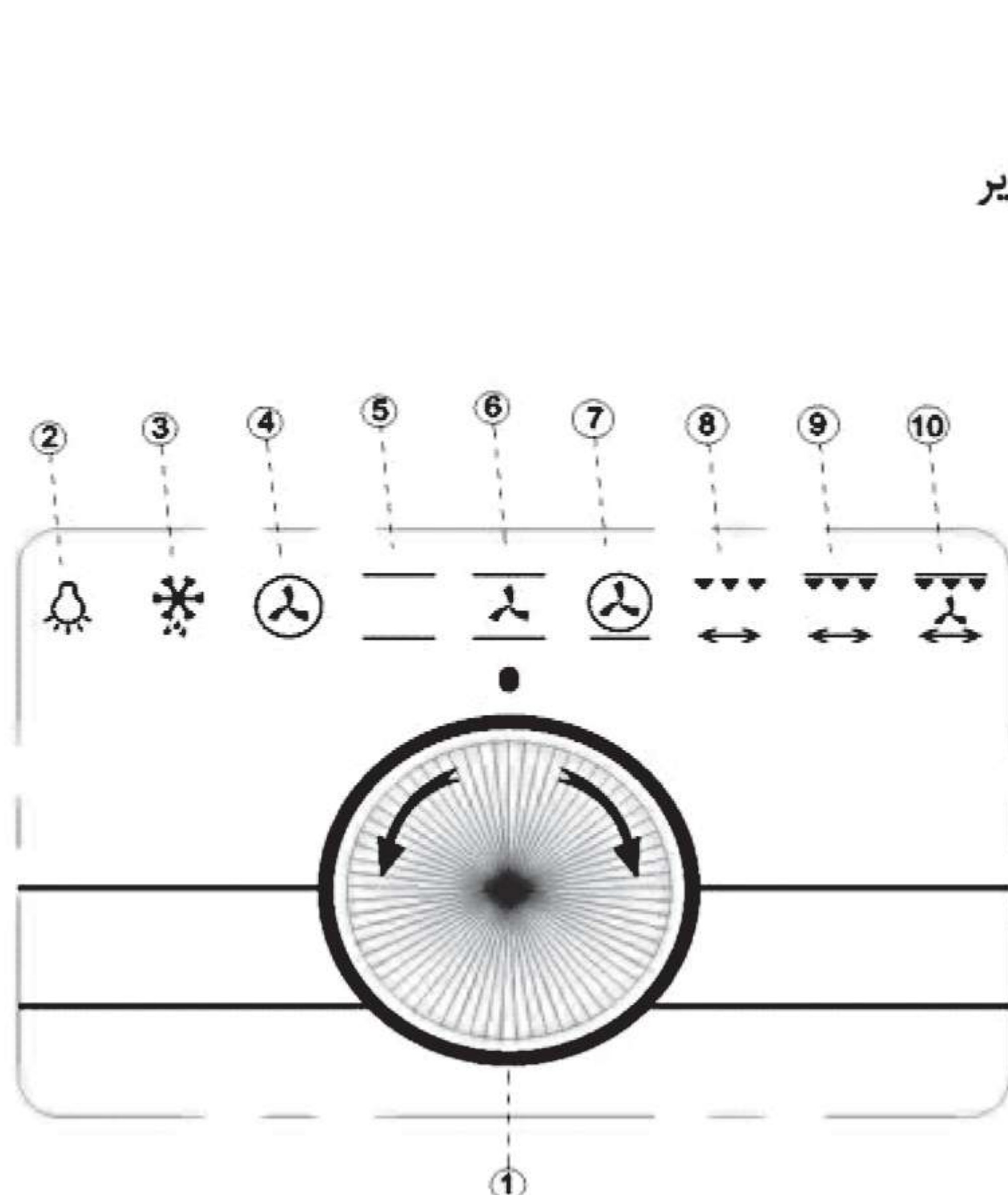
- 1- قسمت مربوط به تنظیم دمای پخت
- 2- قسمت مربوط به تنظیم عملکرد دستگاه
- 3- قسمت مربوط به تنظیم زمان پخت



1- قسمت مربوط به تنظیم دمای پخت

- 1- تنظیم دمای پخت $^{\circ}\text{C}$
- 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 888°C

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

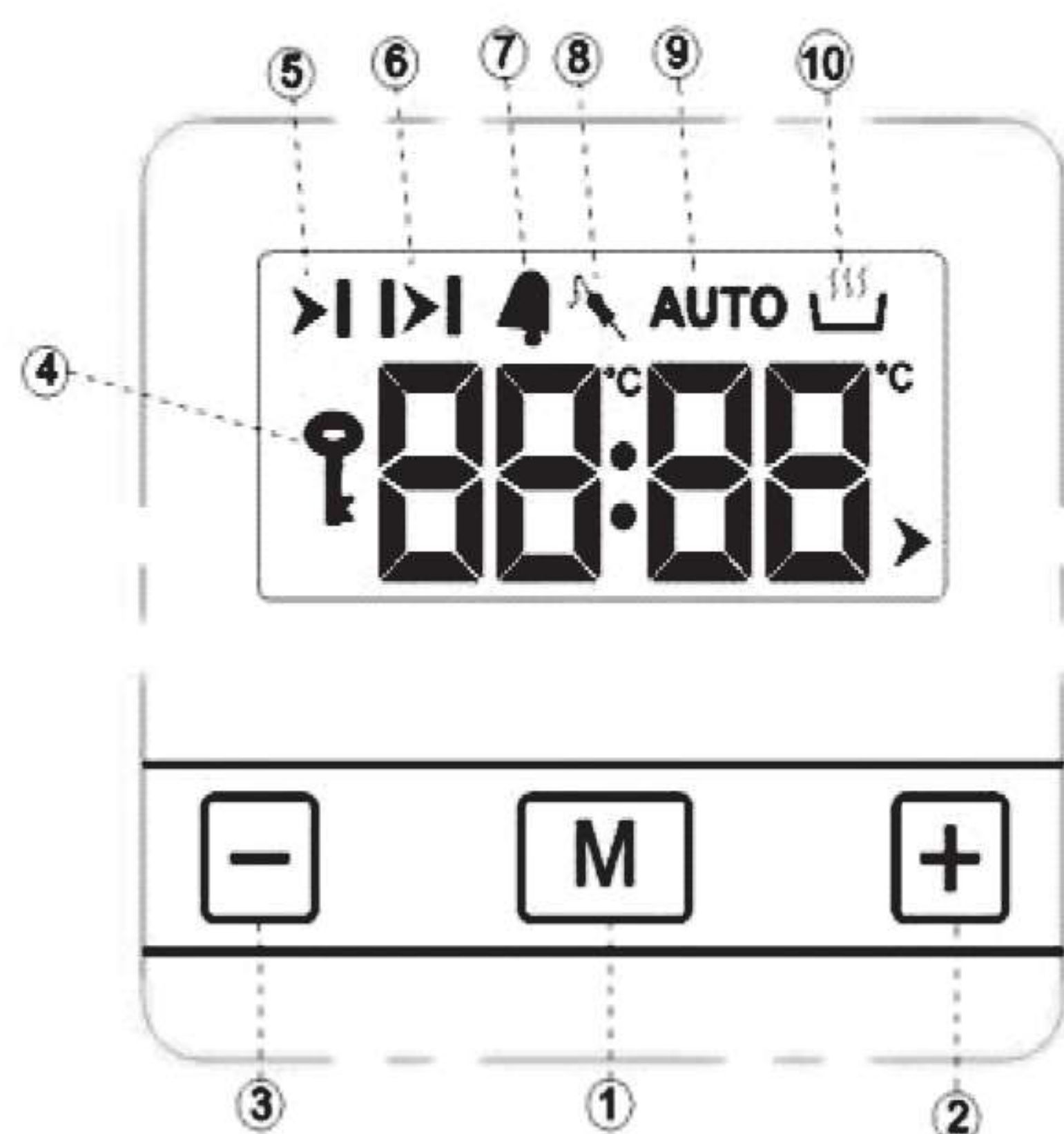
7. المنت پائین و المنت رینگی به همراه فن

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- فهرست 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

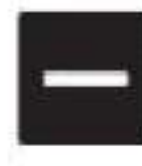
8- پخت به کمک سنسور پخت گوشت (MEAT PROBE)

9- پخت خودکار

10- حالت پخت

دو عدد سمت راست نشان دهنده دقیقه و دو عدد سمت چپ نشان دهنده ساعت می باشند.

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  علامت  شروع به چشمک زدن می نماید، با کلید  و یا  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  و یا  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 و یا 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 آیکون را در هر زمانی فعال کنید. صرف نظرا از تنظیمات دیگر، برنامه زمانی آن از ۱ دقیقه تا ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه می باشد.

کلید  را لمس کنید تا در نمایشگر  (تایمر یادآوری زمان) نمایان شود و شروع به چشمک زدن کند، زمان مورد نظر را با کلید  و یا  وارد کنید. علامت  در حالت نمایش باقی می ماند. و با رسیدن به زمان مورد نظر صدای زنگ هشدار شنیده می شود و دوباره آیکون  شروع به چشمک زدن می کند. برای قطع شدن زنگ هشدار کافیست یکی از کلیدها را لمس کنید تا زمان یادآوری 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. **En1** صدای بلند (پیش فرض کارخانه)
En2 صدای متوسط، **En3** 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 وقتی که 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  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  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 اکنون پخت اتوماتیک  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  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  قرار دهید، تمامی المنت ها و فن داخلی فر متوقف می شود.

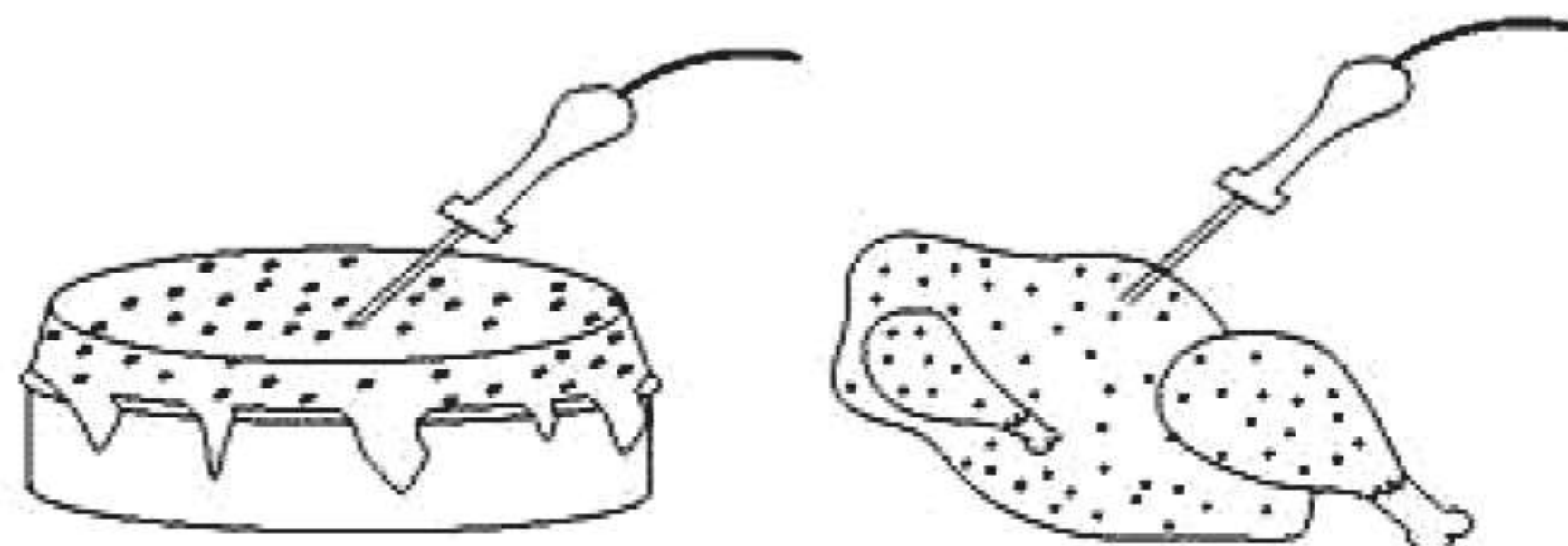
پخت به کمک سنسور پخت گوشت (MEAT PROBE)

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

نمائید با نصب فیش و لمس کلید **[M]** در نمایشگر وضعیت  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 به صورت اتوماتیک عملیات پخت را متوقف کند.



کیک

گوشت

فقط از پروب پیشنهاد شده برای فرهای اشاره شده استفاده کنید.
 * فرهای **F25** و **F25pro** دارای برد **OC200** مجهز به سنسور پخت مدل **F20** اخوان می باشند.
 * فرهای **F25** و **F25pro** دارای برد **EO1911** مجهز به سنسور پخت مدل **F25 (TR)** اخوان می باشند.
 * فرهای **F31** و **F31pro** مجهز به سنسور پخت مدل **F31** اخوان می باشند.

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 به فعالیت خود ادامه حداکثر زمان دلخواه پخت منوط بر دمای انتخاب شده طبق لیست زیر می باشد.

حداکثر زمان	دمای مورد نظر
۱۰ ساعت	۵۰°C - ۱۲۰°C
۶ ساعت	۱۲۱°C - ۲۰۰°C
۳ ساعت	۲۰۱°C - ۲۵۰°C

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 **°C** 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 $^{\circ}\text{C}$ را لمس کنید دمای مورد نظر را وارد کنید و سپس $^{\circ}\text{C}$ را به مدت ۵ ثانیه لمس کنید و زمانی که 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 زده

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

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

فن برای متمرکز کردن و پخش حرارت در تنوره می باشد، و المنت رینگی 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 بیسکوئیت، کیک و همچنین غذاهایی که نیاز به دماهای مختلفی دارند استفاده می شود.

دمای پیش فرض ۲۰۰ درجه سانتیگراد و برای تغییر دما کلید $^{\circ}\text{C}$ 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 رینگی 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 رینگی 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 عملکرد ها 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 **O** قرار دهید.

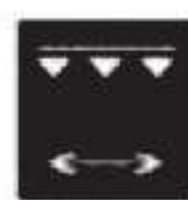
نحوه استفاده از عملکرد جوجه گردان

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 یا  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 سپس با کلید  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
۵۰°C	۲۵۰°C

راهنمای پخت و پز:

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 ۲۰۰°C نیاز می باشد.

برای پخت گوشتهای قرمز نیم پز، گرمای بیش از ۲۰۰°C و زمان کم لازم است.

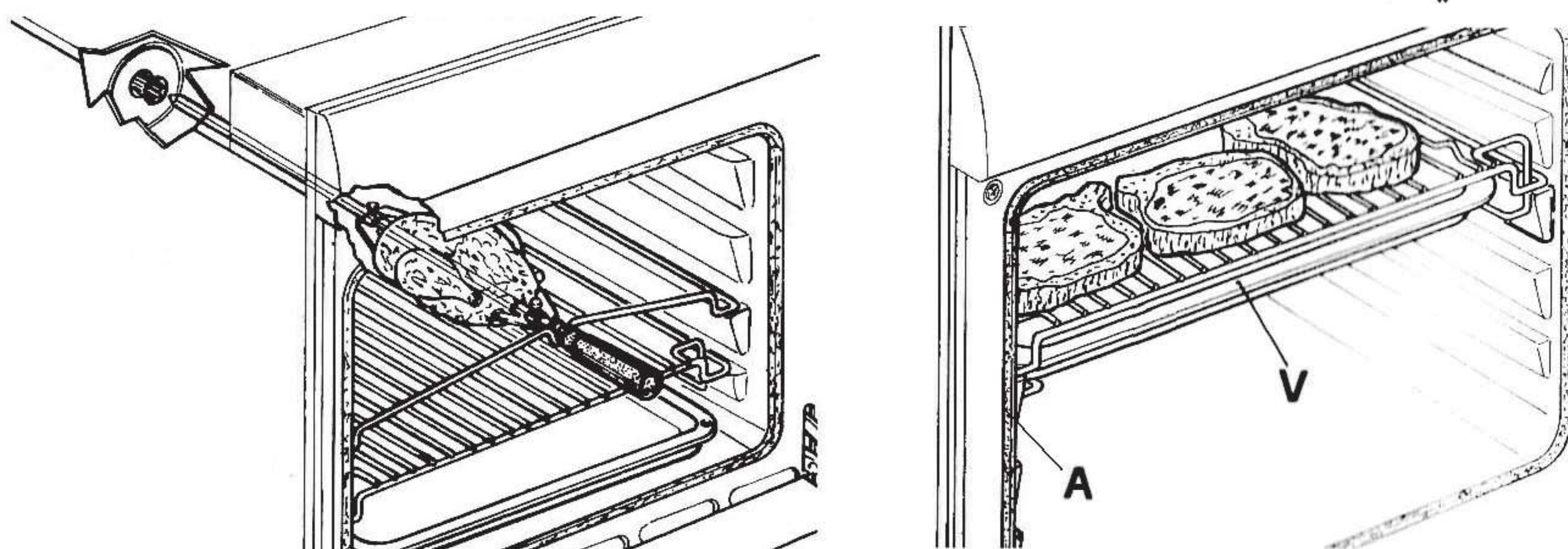
برای کباب سفت، زمان بیشتری نیاز است تا پخت خوبی صورت پذیرد. (کامل شود)

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 بریان 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 V) 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) 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 بکار گیری 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	
فارنهایت	سانتیگراد
۳۰۰ درجه	۱۵۰ درجه
۳۲۵ درجه	۱۶۰ درجه
۳۵۰ درجه	۱۸۰ درجه
۳۷۵ درجه	۱۹۰ درجه
۴۰۰ درجه	۲۰۰ درجه
۴۲۵ درجه	۲۲۰ درجه
۴۵۰ درجه	۲۳۰ درجه
۴۷۵ درجه	۲۴۰ درجه
۵۰۰ درجه	۲۶۰ درجه

توصیه های عملی برای پخت:

انتخاب برنامه پخت	غذای مورد طبخ	وزن به (kg)	محل طبقه پخت از پایین	زمان پیش حرارت (دقیقه)	درجه حرارت	زمان پخت (دقیقه)
المنت تحتانی المنت فوقانی المنت رینگ	ماکارانی	۲/۲	۳	۱۰	۲۰۰	۵۰-۵۵
	گوساله	۱/۷	۲	۱۰	۲۱۰	۸۰-۹۰
	جوجه	۱/۵	۳	۱۰	۲۰۰	۷۰-۸۰
	ارنك	۱/۸	۳	۱۰	۲۰۰	۹۰-۱۰۰
	پاچه بره	۱/۸	۳	۱۰	۲۰۰	۸۰-۹۰
	ماهی	۱/۰	۳	۱۰	۲۰۰	۳۰-۳۵
	قزل آلا در فویل					
	پنیر ناپلونی	۰/۶	۳	۱۵	۲۱۰	۱۵-۲۰
	بیسکویت خشك	۰/۵	۴	۱۵	۱۸۰	۲۵-۳۰
	تارت	۱/۱	۳	۱۵	۱۸۰	۳۰-۳۵
	كيك	۱/۰	۴	۱۵	۱۶۰	۵۰-۶۰
گریل	كباب میگو و ...	۱	۴	۳	-	۴
	فيله ماهی كد	۱	۴	۳	-	۱۰
	سبزیجات	۱	۴	-	-	۸-۱۰
	قابل گریل					
	استيك	۱	۴	۵	-	۲۰-۲۵
	چیپس	۱/۵	۴	۵	-	۲۰-۲۵
	همبرگر	۱	۴	۳	-	۱۰-۱۵
	سوسیس	۱/۷	۴	۵	-	۲۰-۲۵
گریل با جوجه گردان	ساندویچ تست	۸	۴	۳	-	۲-۳
	كباب گوساله	۱	-	-	-	۸۰-۹۰
	جوجه كباب	۱/۵	-	-	-	۸۰-۹۰
	كباب 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:

فن	فن	المنت	المنت	المنت	المنت	لامپ فر	موتور جوجه گردان
سیرکولاسیون	خنک کننده	رینگ	گریل	پایین	بالا		
23W	22W	1800W	1800W	1000W	1000W	E14-15W-Max25W 220V-AC-50Hz-T300°C	6 W

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 وپز 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

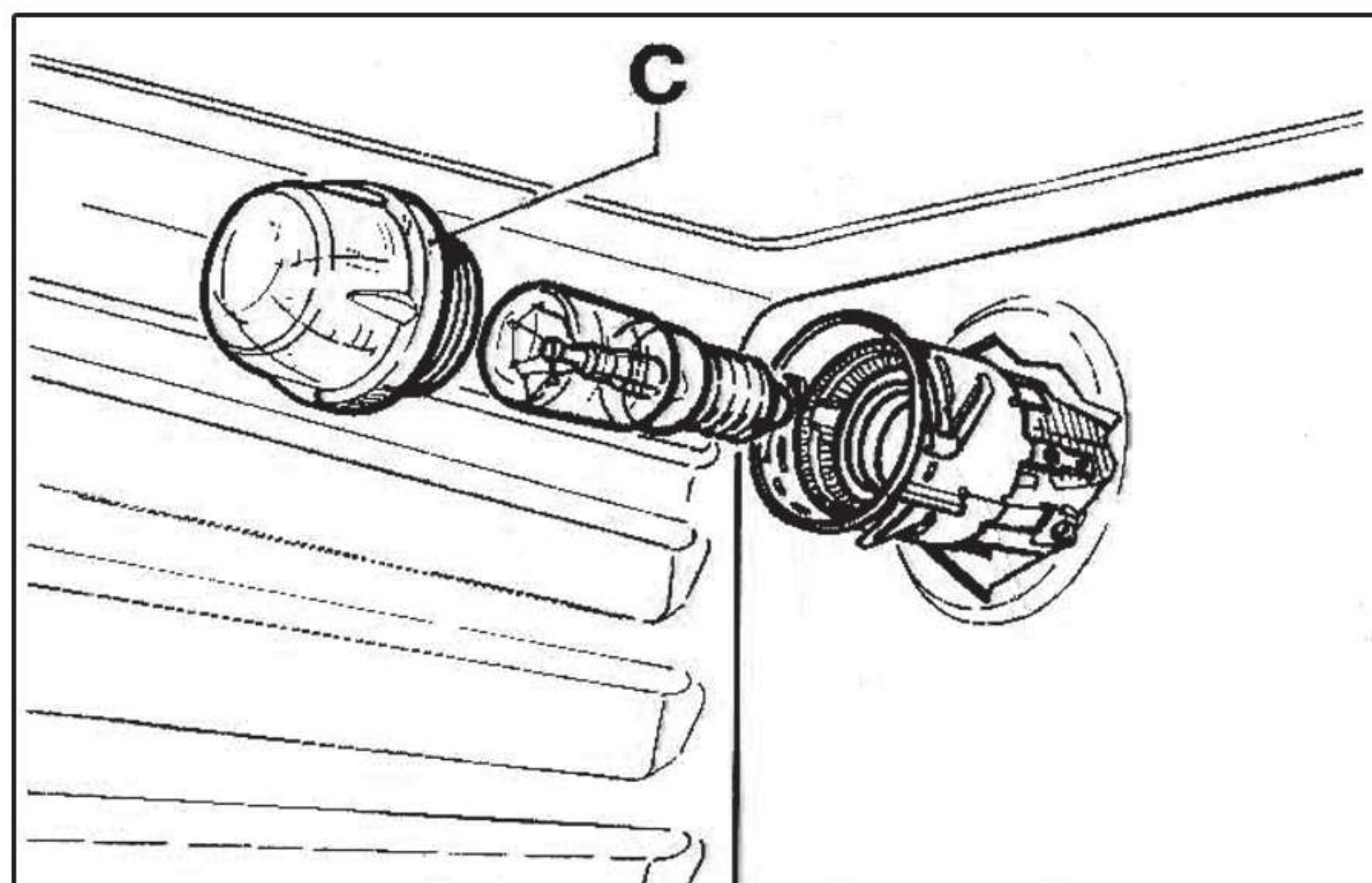
* پس از حدود یک سال (۲۰۰ ساعت) کارکرد، فر توسط سرویس کار مجاز سرویس گردد.

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.

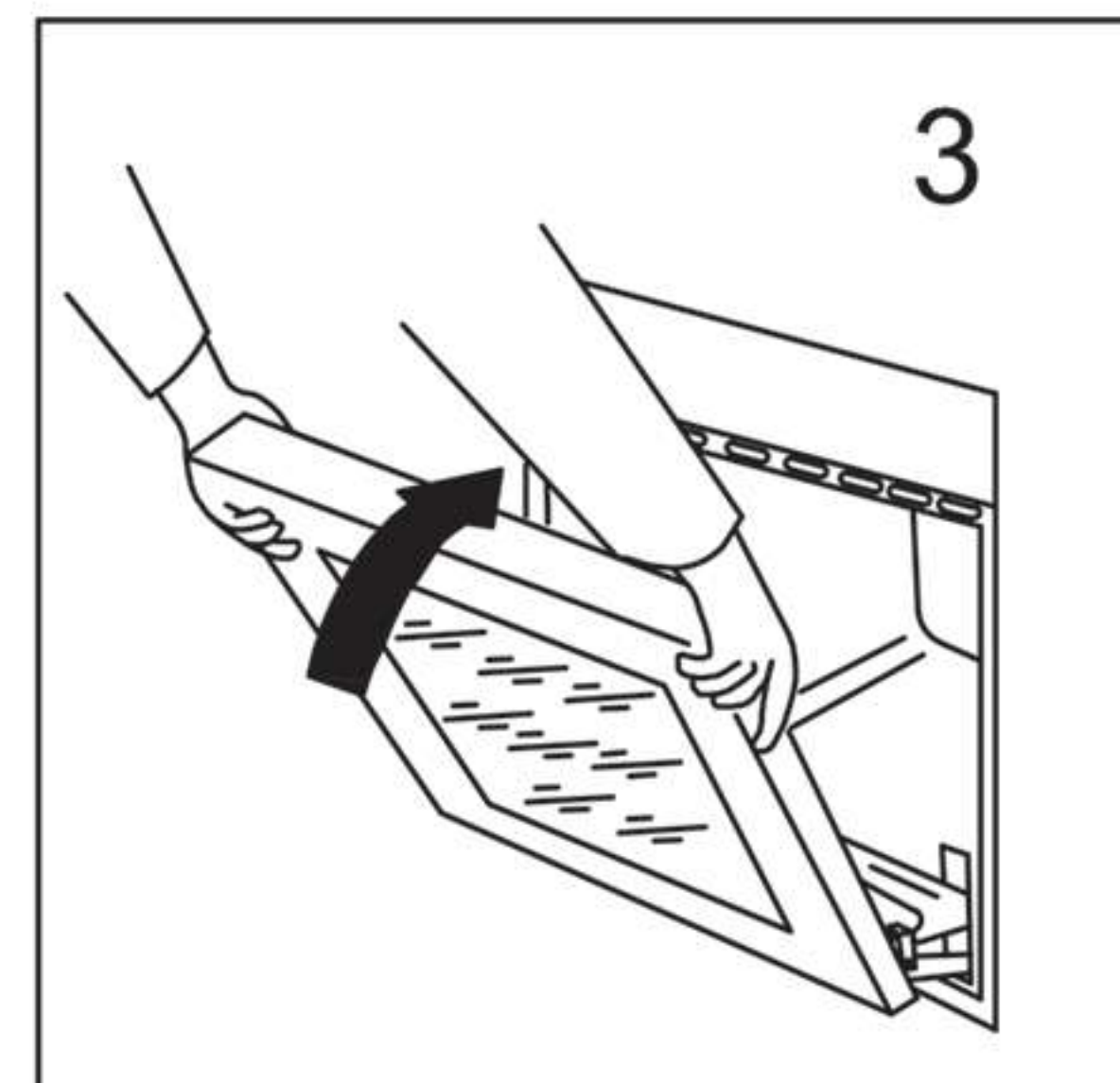
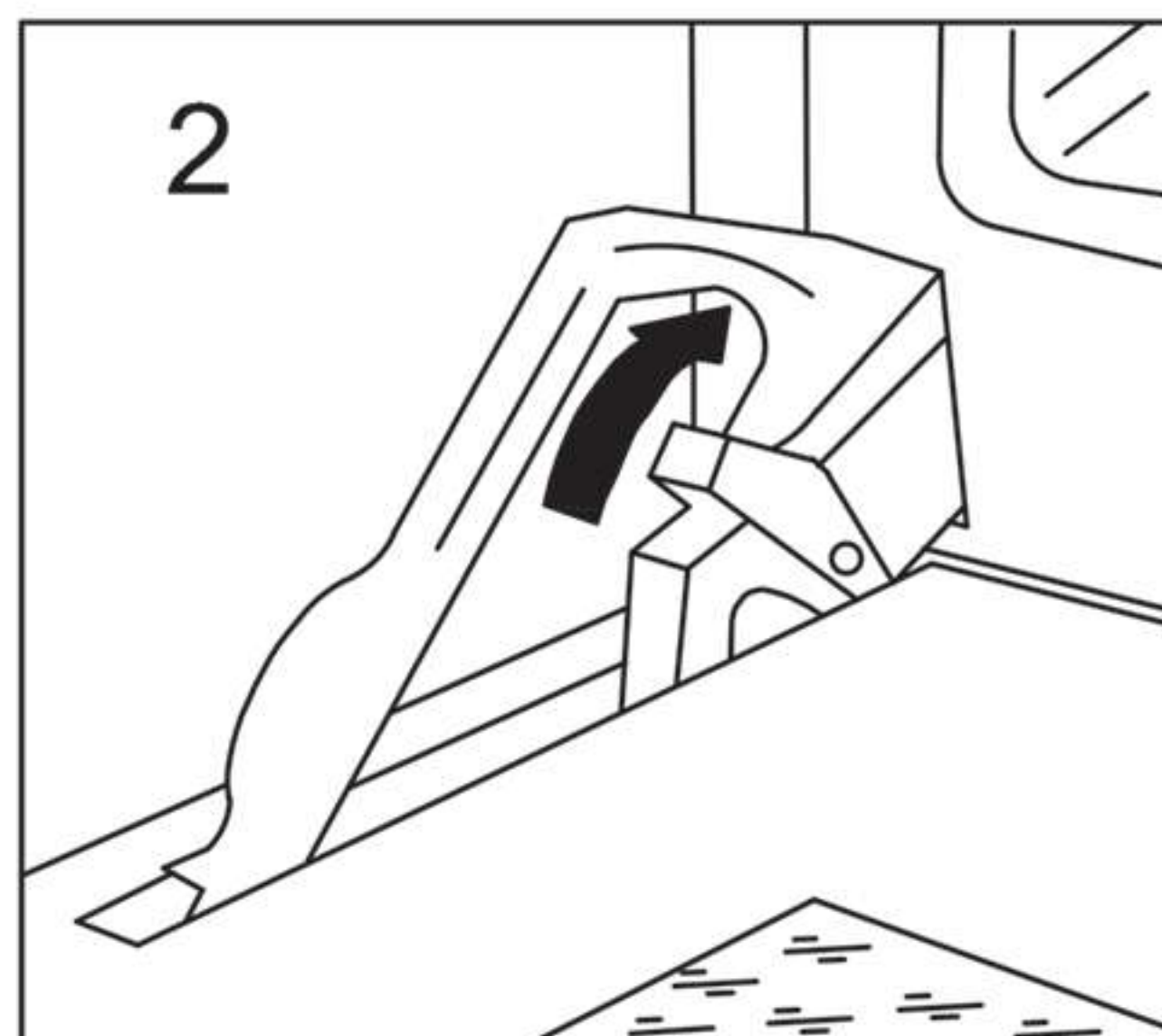
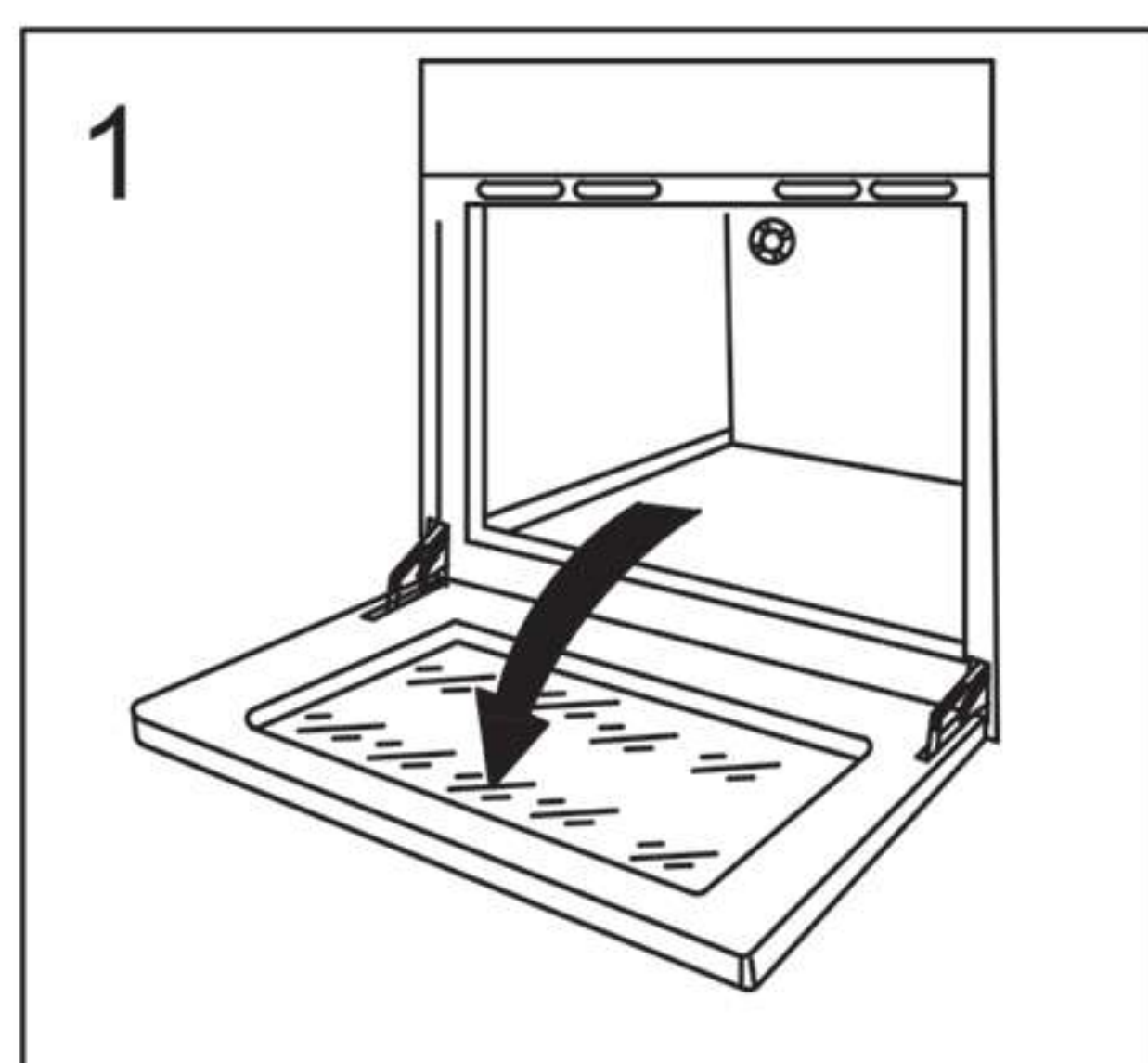
تعویض لامپ فر: حبابی محافظ (C) را در خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده و باز کنید سپس در صورت نیاز به تعویض، آن را با لامپ دیگری که در دمای بالا مقاومت دارد (۳۰۰ درجه سانتیگراد) و داری ویژگی های مندرج در جدول مشخصات کلی دستگاه می باشد، تعویض نمایید.

پوشش شیشه ای سرجای 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.



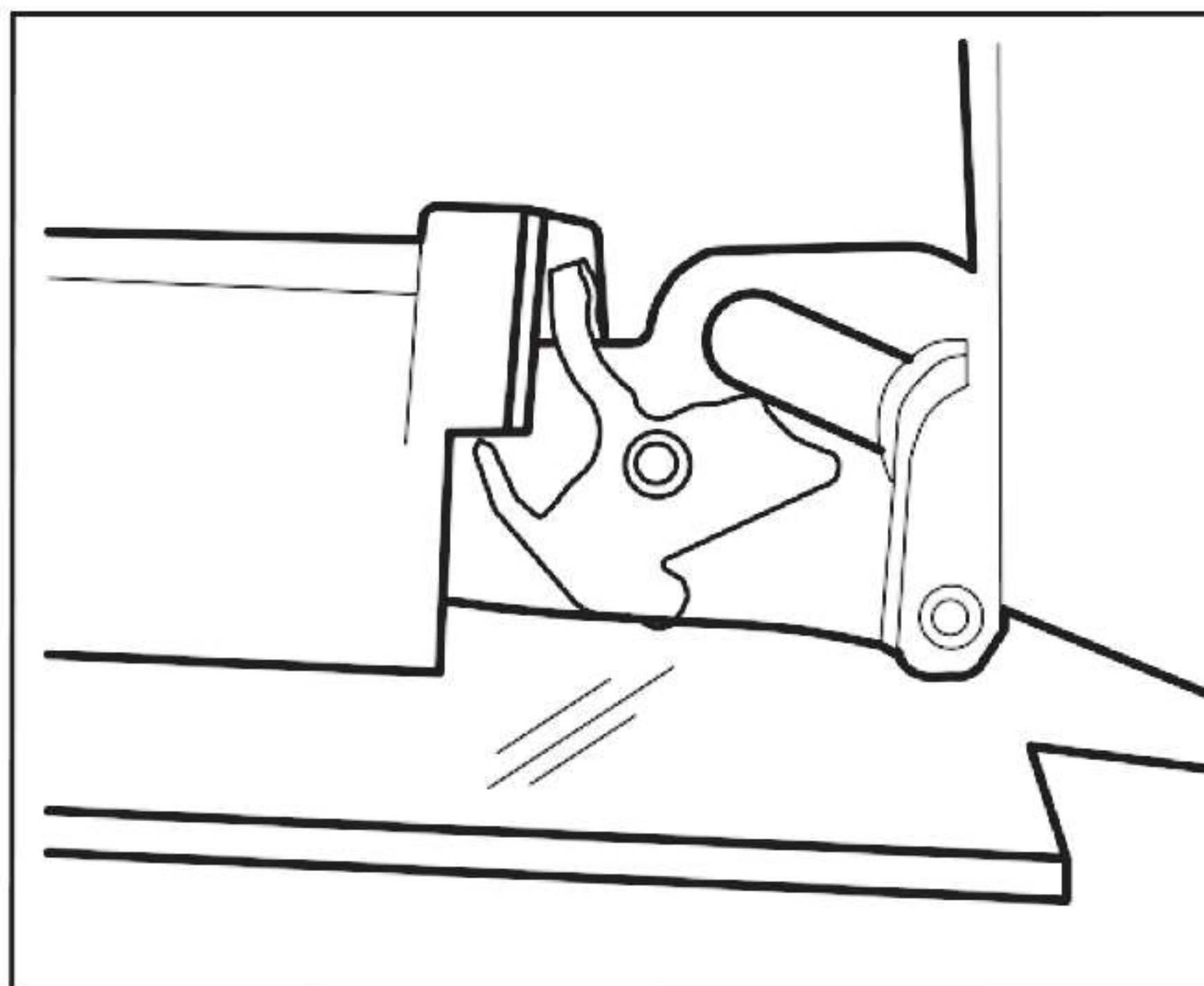
جداسازی و نصب درب فرهای تخت :

برای اینکه فر را بهتر تمیز کنید، می توانید درب فر را بردارید.
 برای اینکه 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.

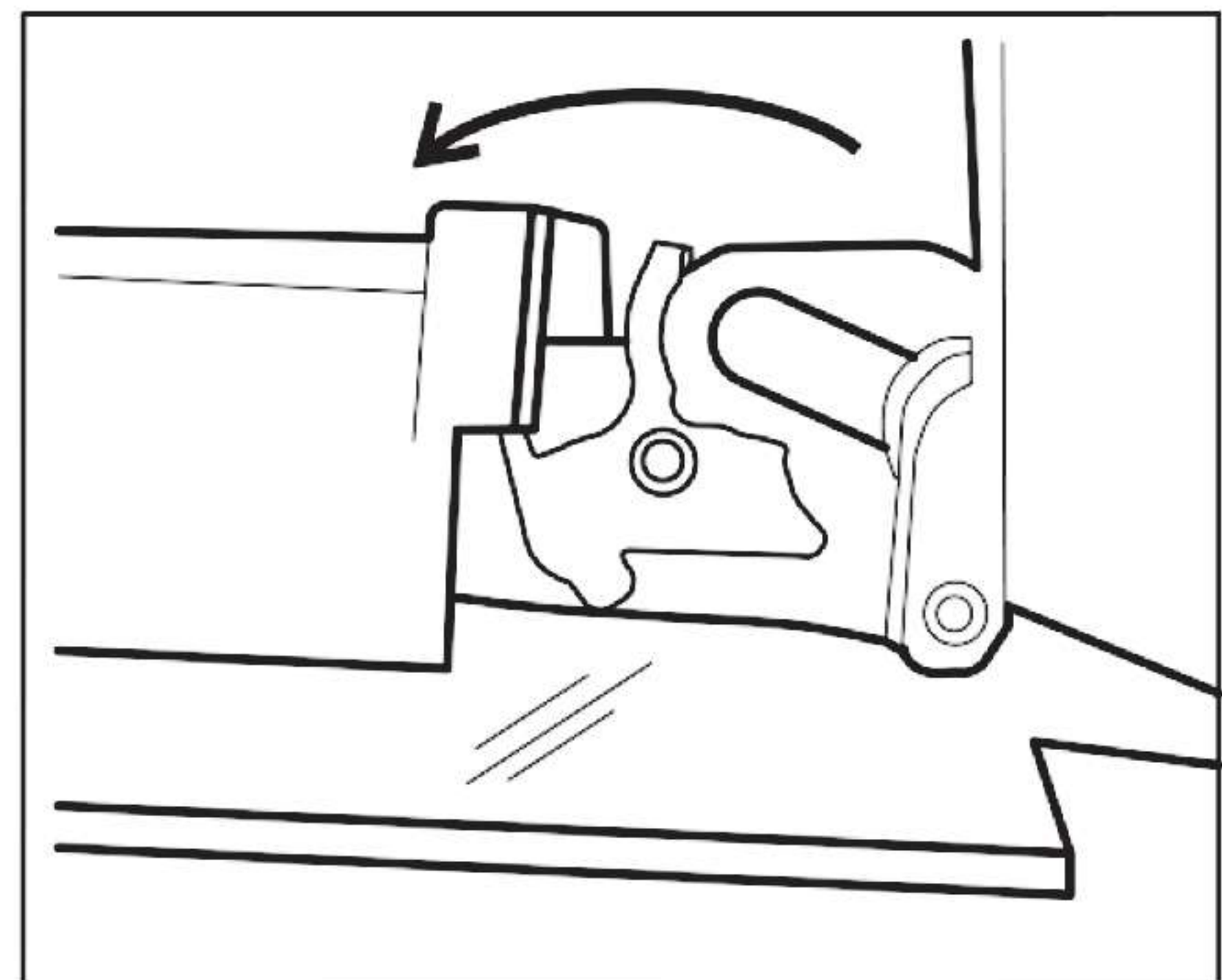


جداسازی و نصب درب فر های تخت PRO :

ابتدا درب فر را به صورت کامل باز کنید به صورتیکه درب فر در زاویه ۹۰ درجه قرار گرفته باشد. در لولای سمت راست پیچ گوشتی دو سو را داخل زبانه های لولا قرار داده و زبانه لولا را به سمت قطعه پلاستیکی بکشید، تا لولا از وضعیت بسته به وضعیت باز برود. برای لولای سمت چپ نیز همین کار را انجام دهید.

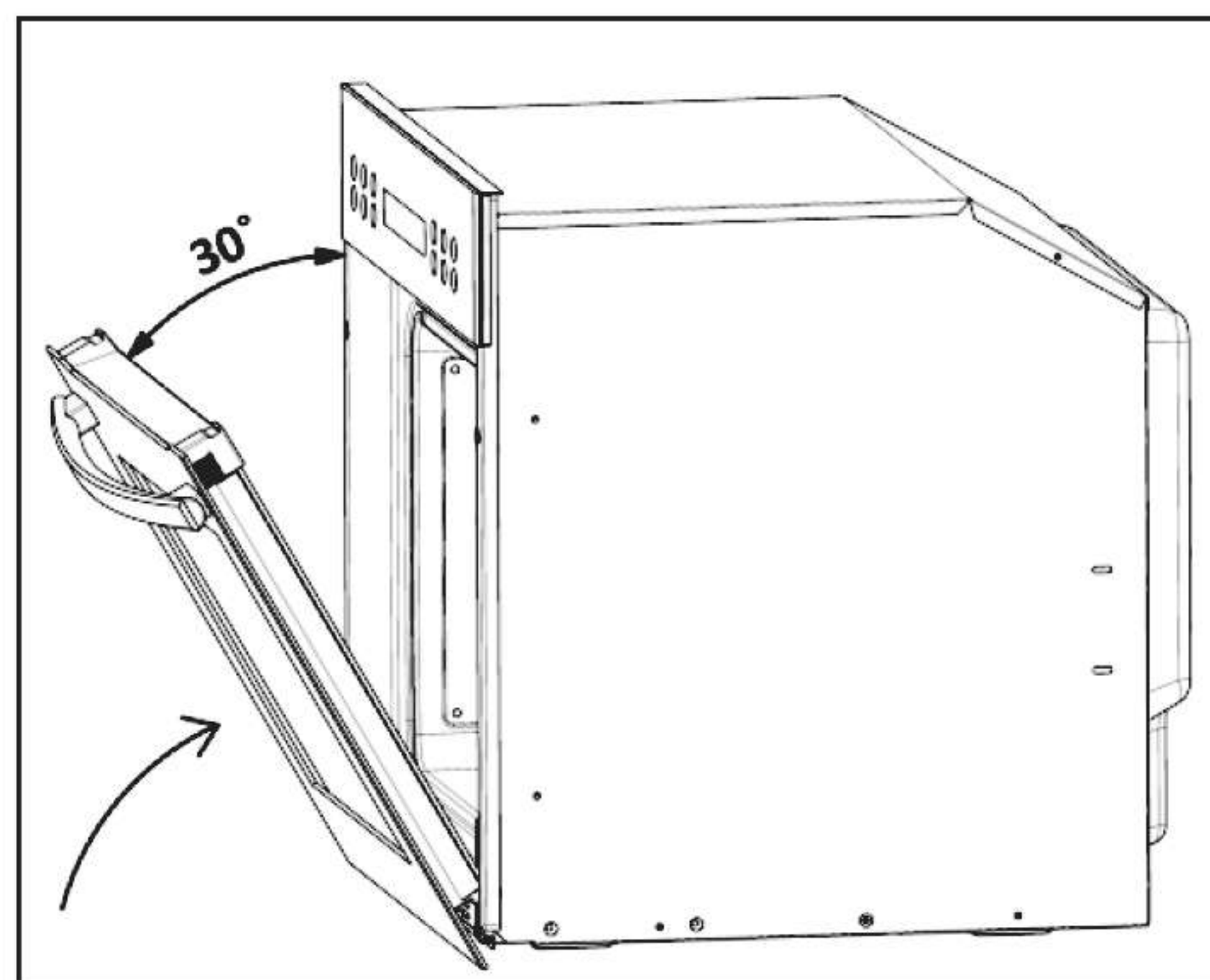


(۲) لولا در وضعیت باز

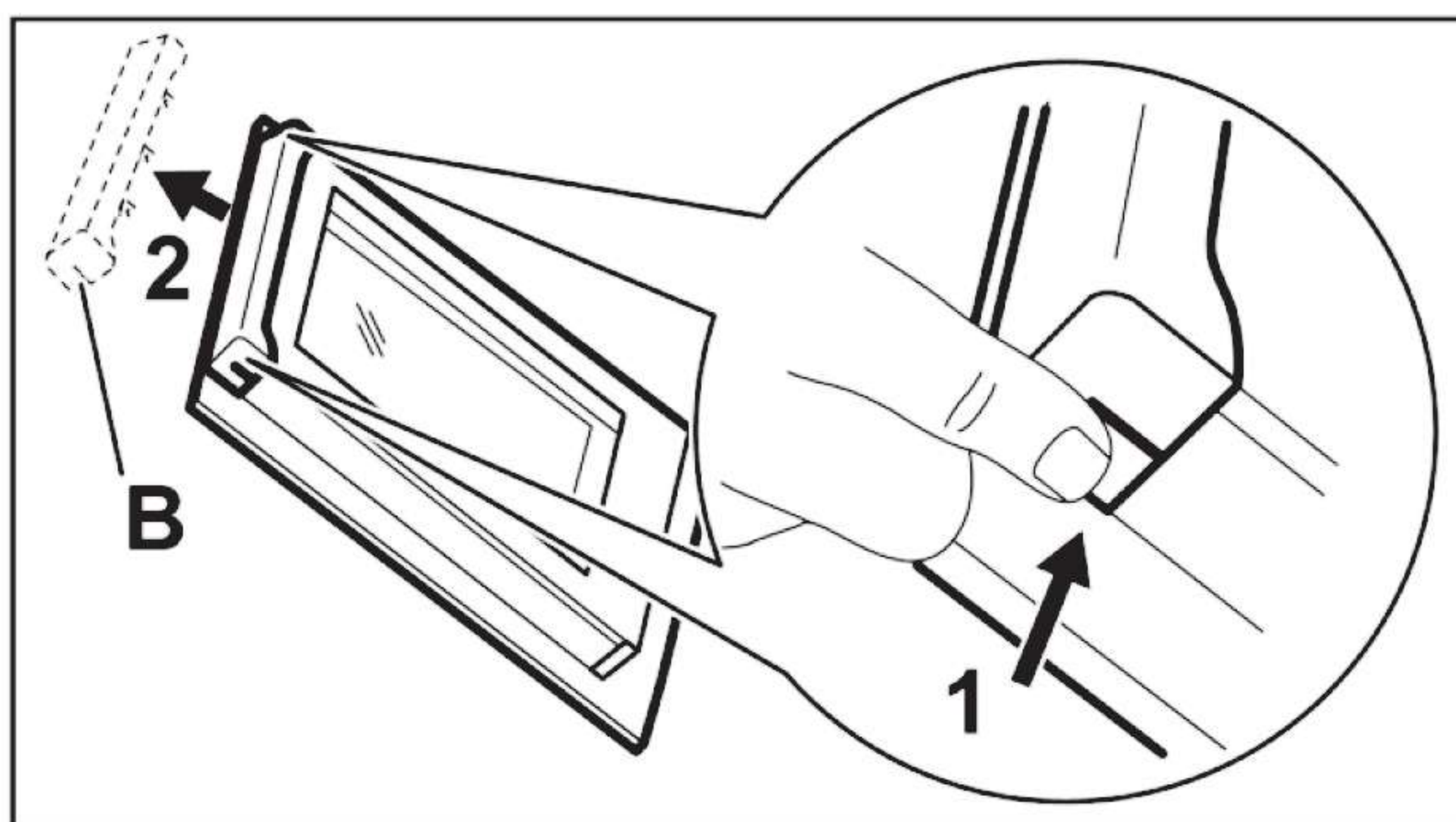


(۱) لولا در وضعیت بسته

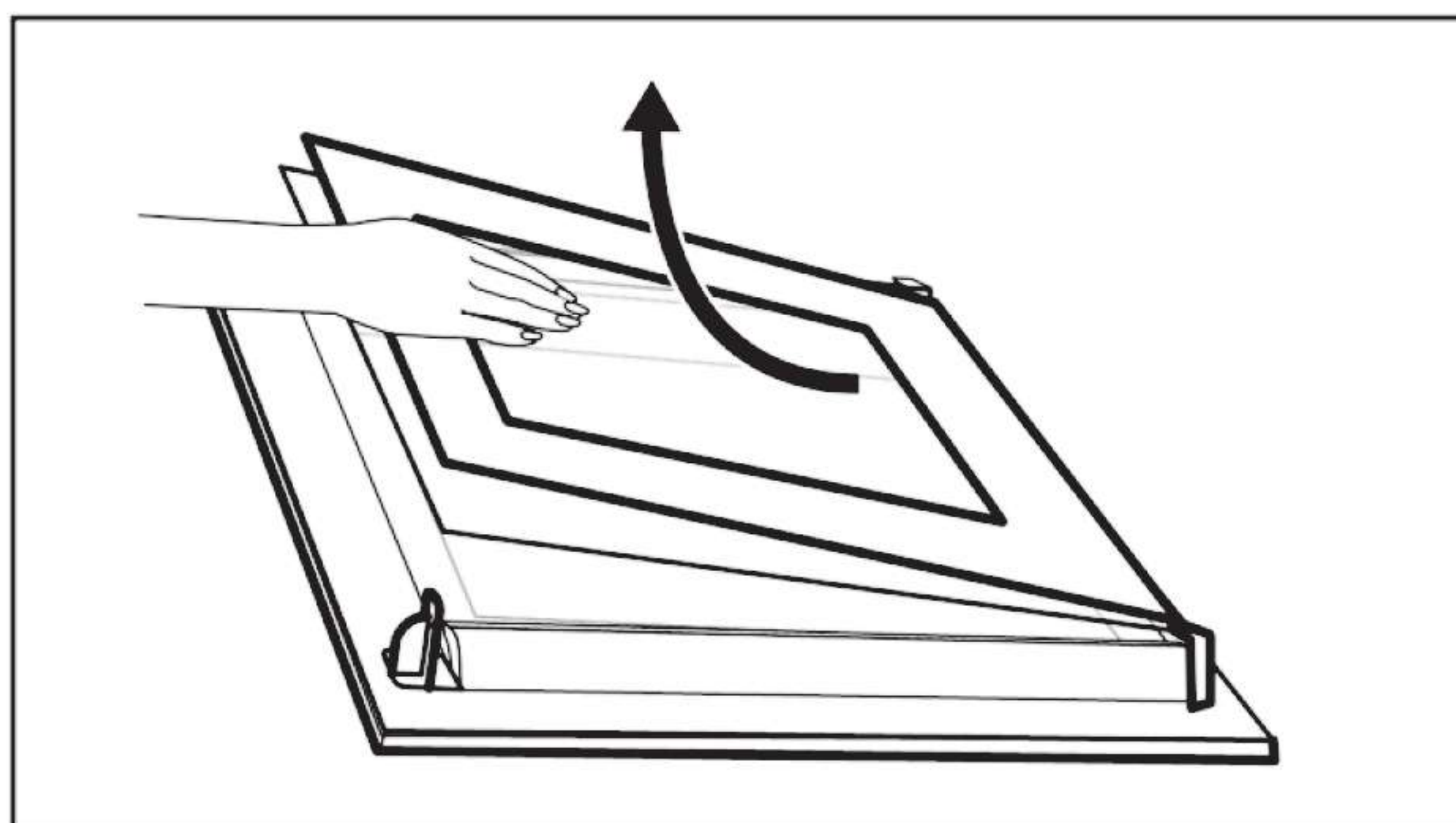
سپس درب فر را در سمت بسته شدن حرکت دهید در زاویه تقریباً ۳۰ درجه درب قفل شده و بیشتر از آن بسته نمی شود. روبروی فر قرار بگیرید. سمت چپ و راست درب فر را با دو دست خود محکم گرفته و درب را در همان زاویه به سمت بیرون بکشید، تا درب فر از محل خود خارج شود.



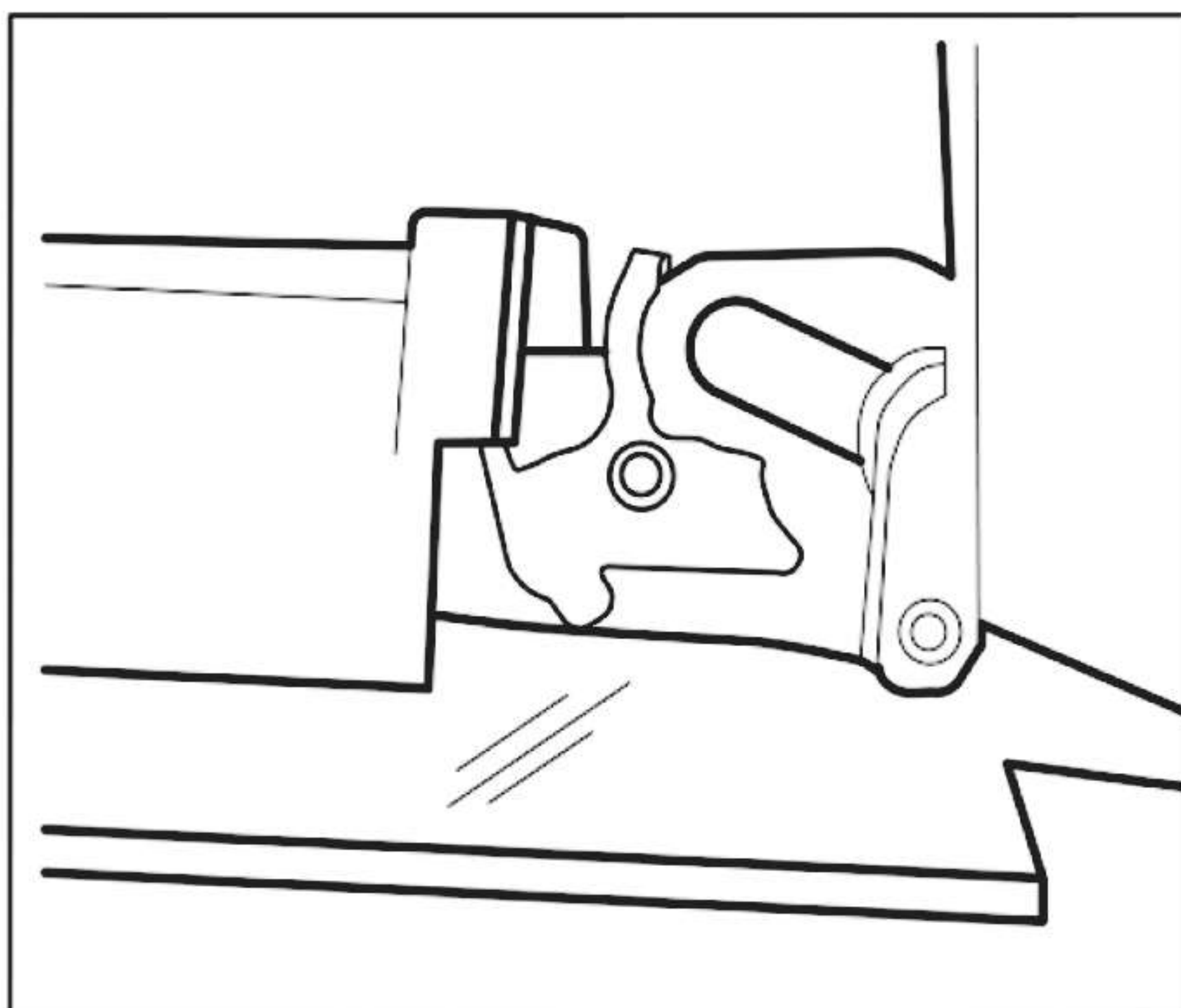
برای تمیز نمودن شیشه های داخلی می توانید آن ها را از محل خود خارج نمایید. برای این کار درب را به صورتی قرار دهید که دستگیره آن سمت زمین باشد. قطعه ای پلاستیکی در بالای درب قرار دارد. با انگشت خود چپ و راست زبانه B را به داخل فشرده و همزمان قطعه پلاستیکی را به سمت بالا بکشید.



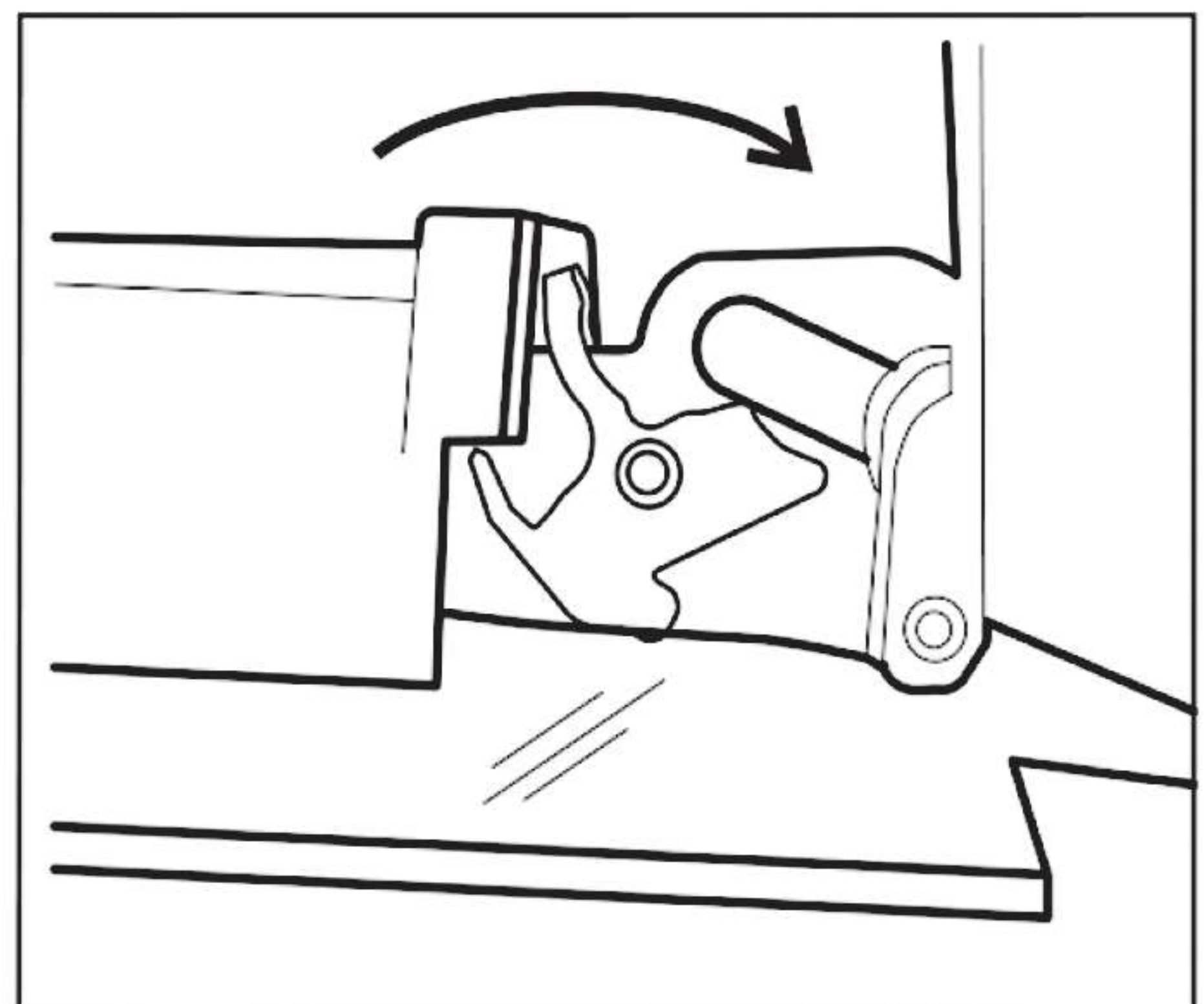
سه عدد شیشه را به آرامی از محل خود خارج نمایید. توسط آب و صابون شیشه ها را بشوید. پس از خشک شدن شیشه ها دوباره آن ها را به همان ترتیب مونتاژ نمایید. شیشه دوم LOW-E می باشد. لذا آن را طوری داخل قطعه پلاستیکی قرار دهید که عبارت نوشته شده روی گوشه شیشه در سمت پایین نزدیک به لولای سمت راست باشد.



قطعه پلاستیکی را در بالای درب قرار داده و به سمت پایین بفشارید. سمت چپ و راست درب را محکم گرفته و به صورت ۳۰ درجه حفره های زیر درب را روبروی لولا ها قرار داده و به صورت همزمان داخل لولای چپ و راست قرار دهید. درب فر را از بالا فشار دهید تا درب به صورت کامل داخل لولا قرار گیرد. سپس توسط پیچ گوشتی دو سو زبانه لولا را به سمت کابین فر هل دهید، تا لولا از وضعیت باز به به وضعیت بسته برود.



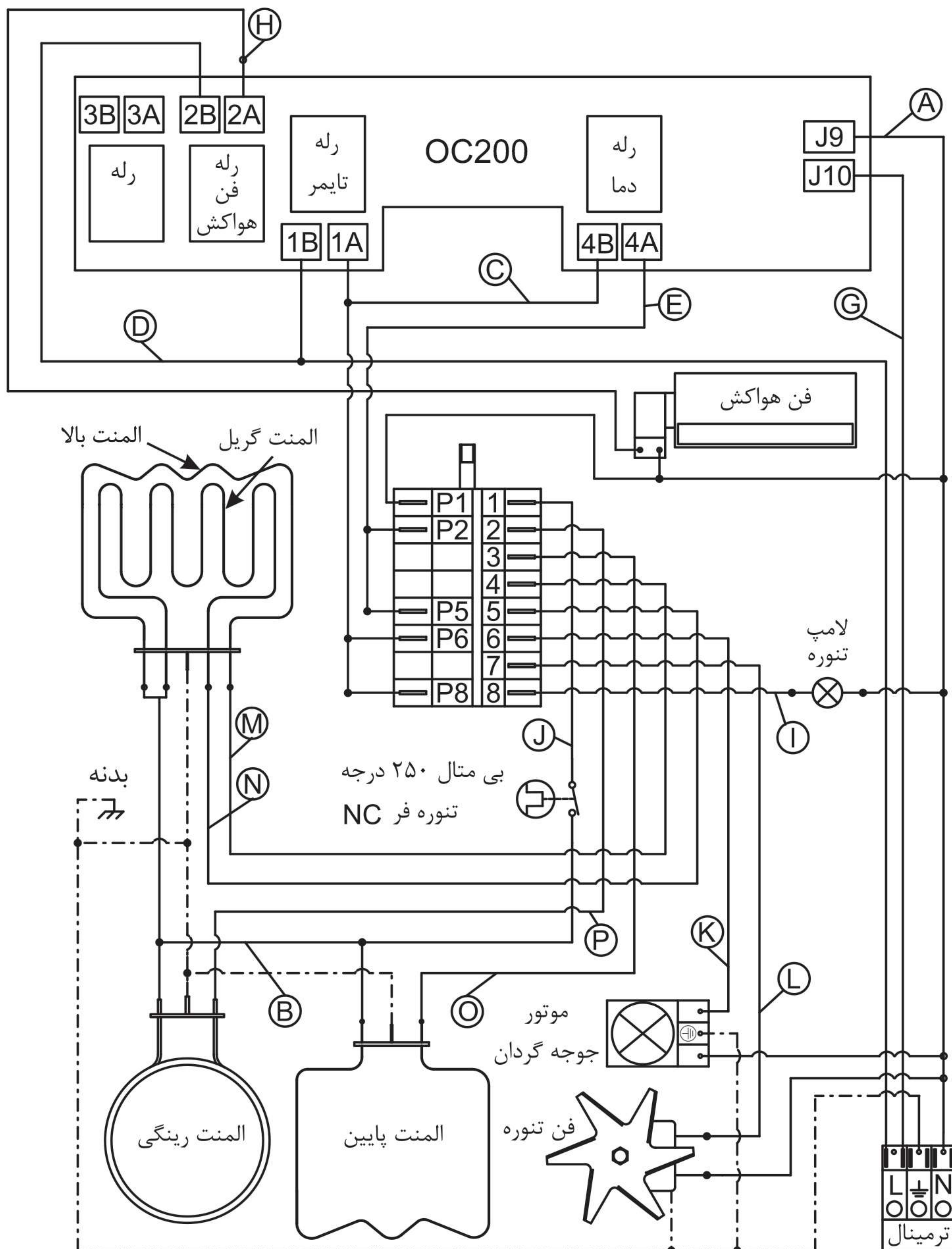
(۲) لولا در وضعیت بسته



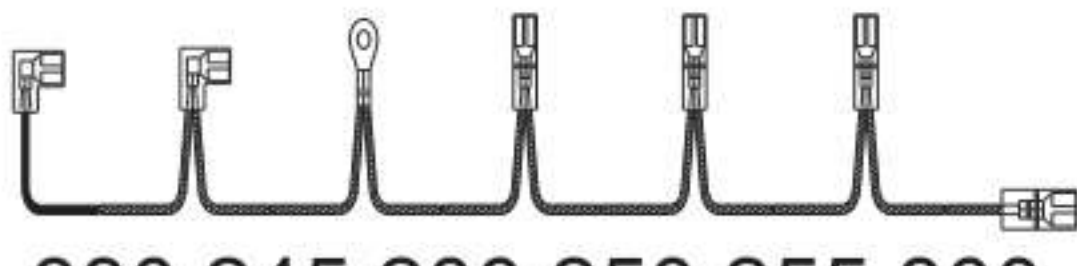
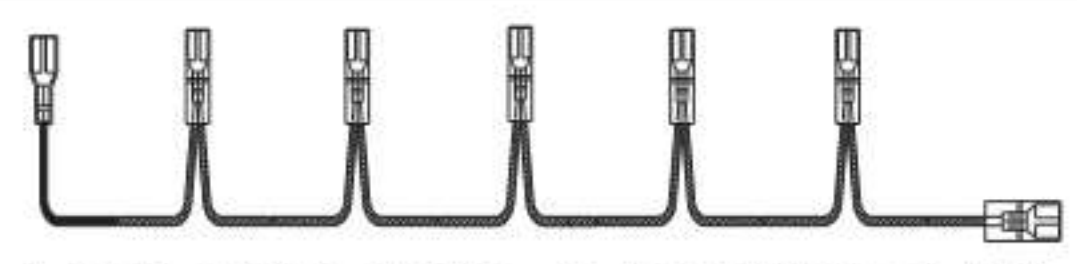
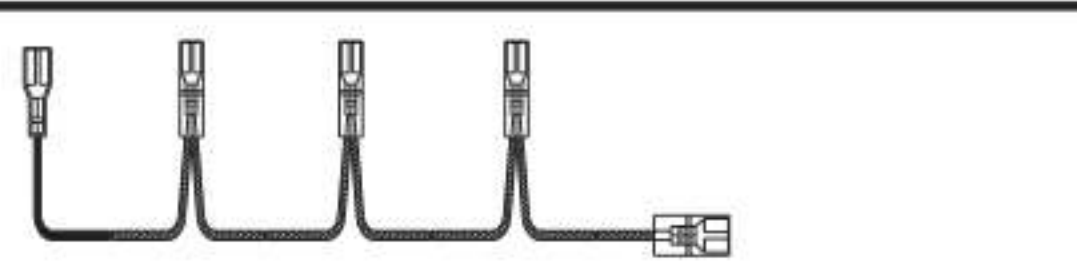
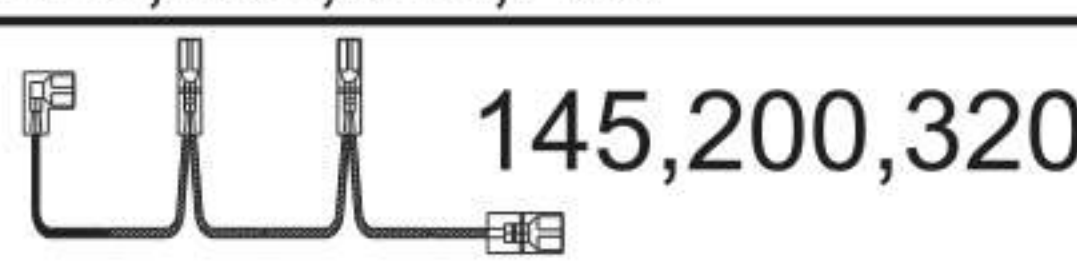
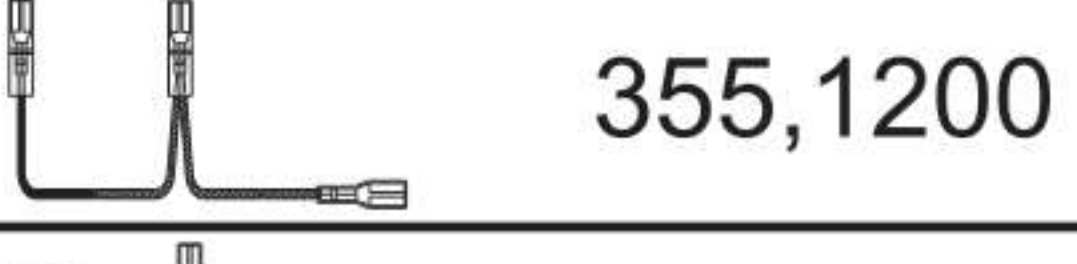
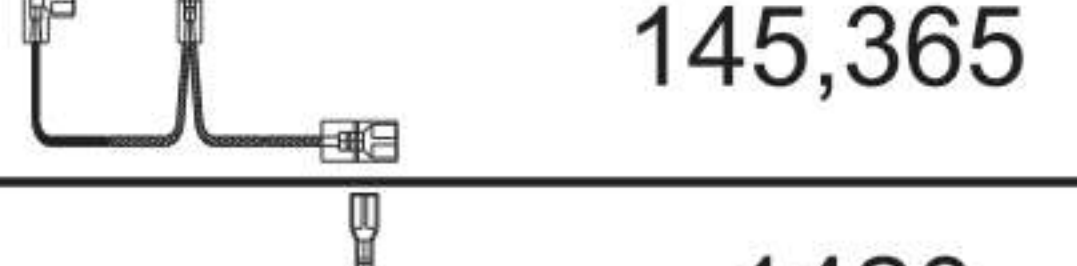
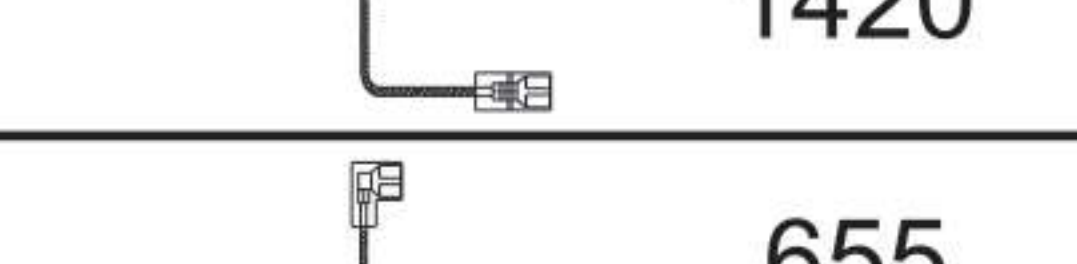
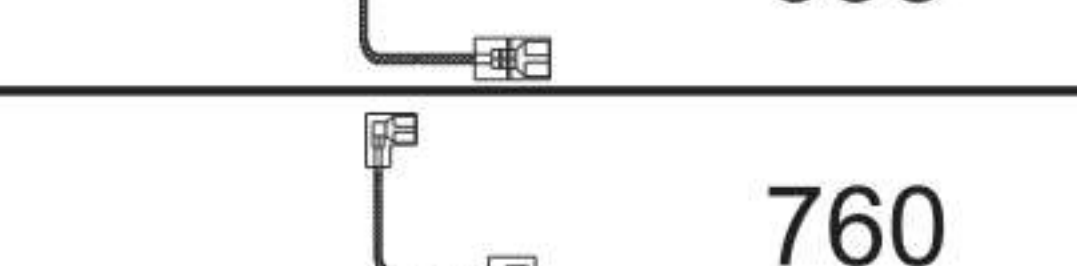
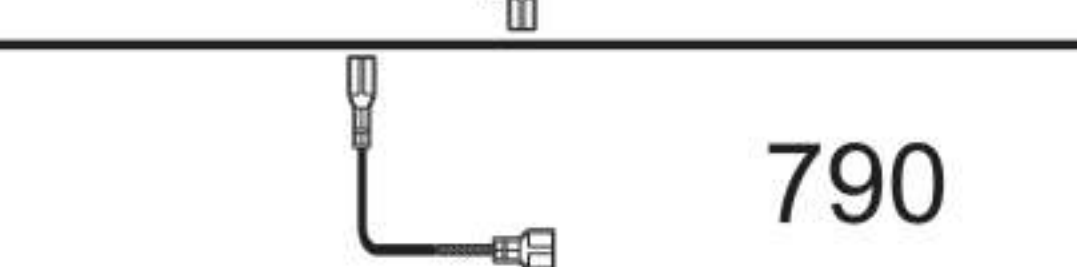
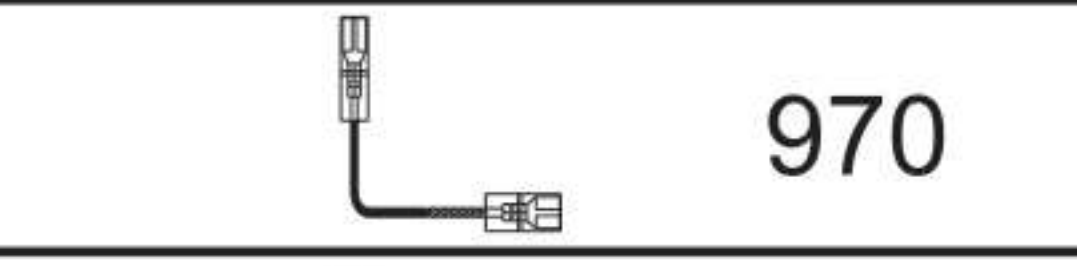
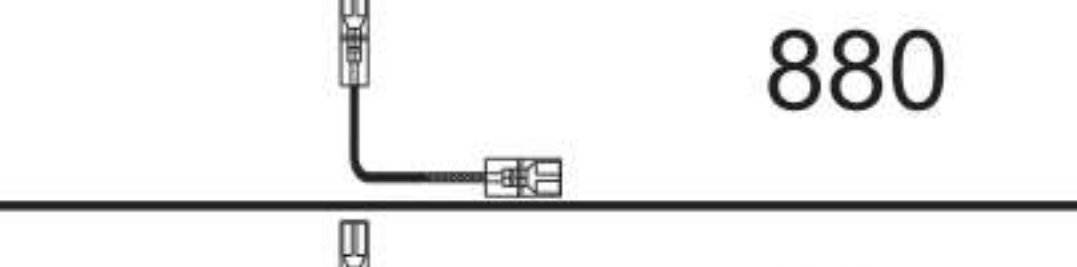
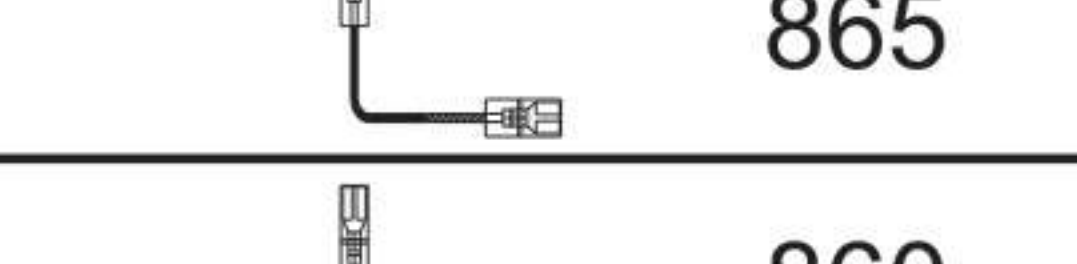
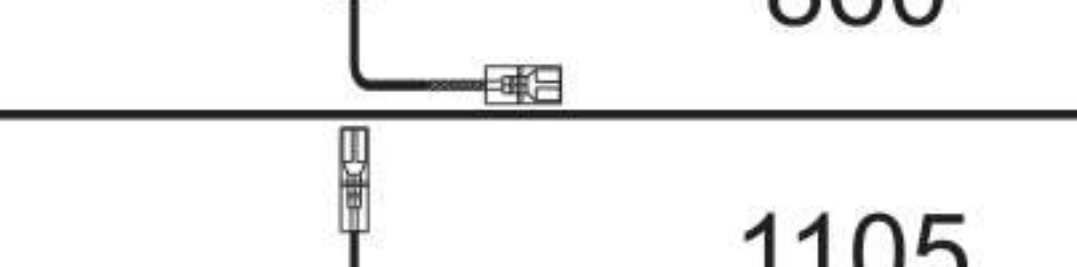
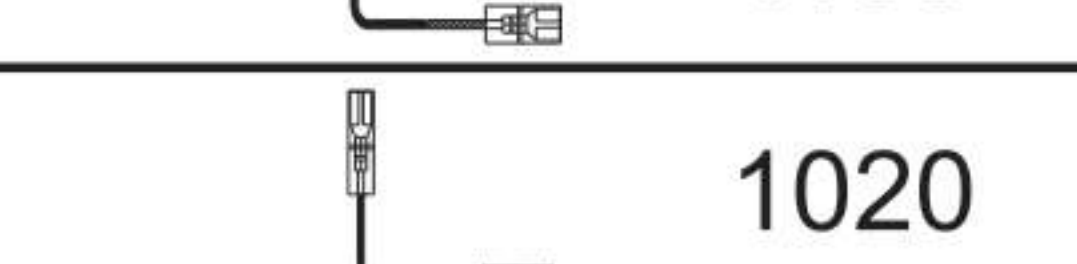
(۱) لولا در وضعیت باز

* در صورتیکه در حین فرایند باز نمودن درب، لولا از موقعیت خود خارج شده و به فریم جلوی فر بچسبد. توسط آچار یا انبردست لولا را به سمت پایین کشیده و همزمان توسط پیچ گوشتی دو سو زبانه آن را در وضعیت باز قرار دهید تا دوباره بتوانید درب را جاگذاری نمایید.

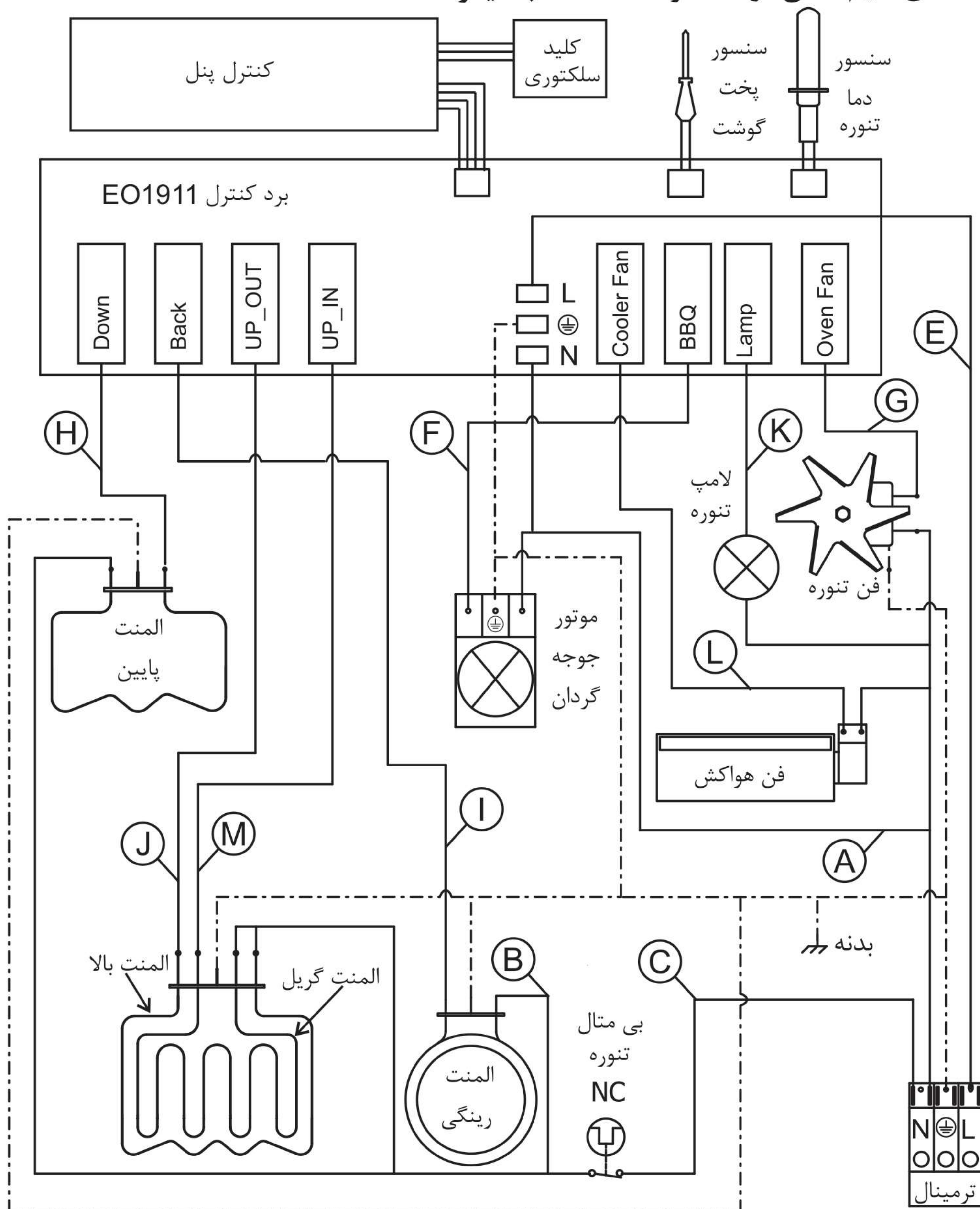
راهنمای سیم کشی فر F25 و F25 Pro با تایمر OC200 :



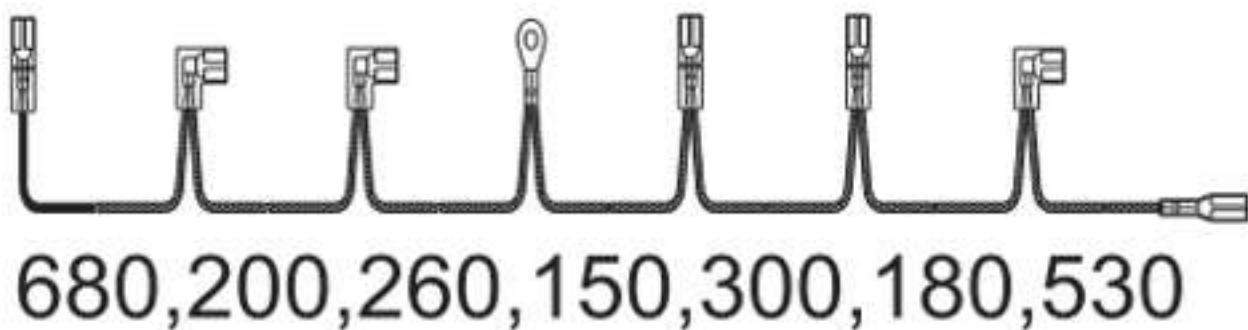
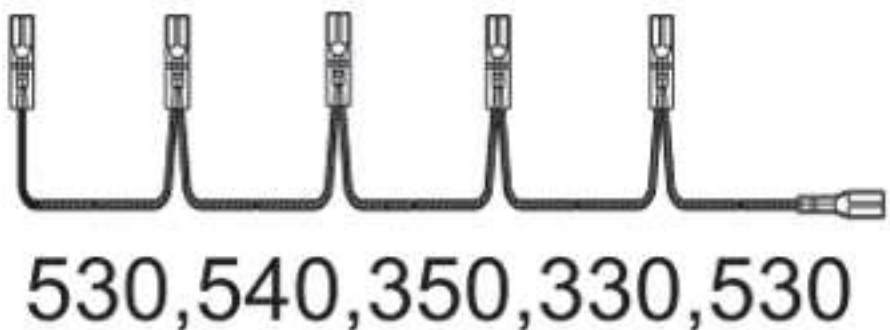
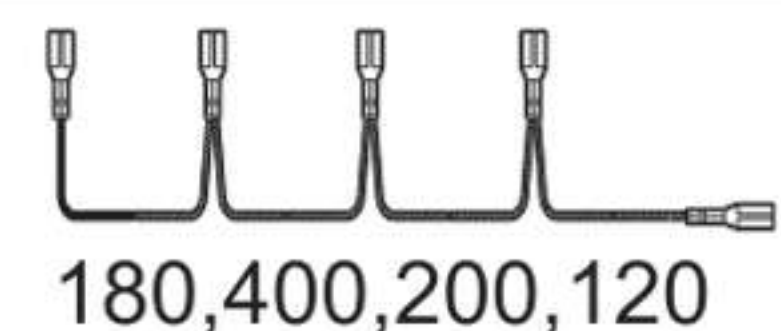
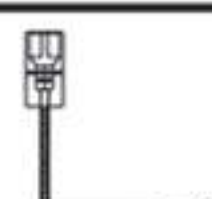
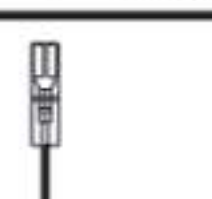
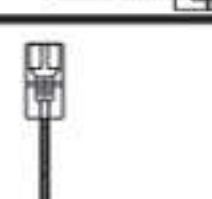
جدول راهنمای سیم کشی فر F25 و F25 Pro با تایمر OC200 :

نام سیم	طول سیم (میلیمتر)	رنگ سیم	رنگ سوکت	ترتیب اتصالات سیم ها
	 330,245,200,250,255,800	زرد-سبز	بی رنگ	فن تنوره-المنت رینگ-بدنه-المنت بالا ترمینال ارت-موتور جوجه گردان-المنت پایین
A	 590,300,360,470,660,340	آبی	آبی	فن تنوره-موتور جوجه گردان- ترمینال نول P1-J9-فن هواکش-لامپ تنوره-
B	 270,155,370,200	آبی	بی رنگ	-المنت گریل-بی متال ۲۵۰ درجه تنوره المنت پایین-المنت رینگ-المنت بالا
C	 145,200,320	مشکی	بی رنگ	P8-P6-1A-4B
D	 355,1200	قرمز	بی رنگ	ترمینال فاز-2B-1B
E	 145,365	قرمز	بی رنگ	P5-P2-4A
G	 1420	قرمز	قرمز	J10-ترمینال فاز
H	 655	سفید	بی رنگ	2A-فن هواکش
I	 760	سفید	بی رنگ	8 - لامپ تنوره
J	 790	آبی	وارنیش	1 - بی متال ۲۵۰ درجه تنوره فر
K	 970	سفید	آبی	6 - موتور جوجه گردان
L	 880	سفید	طوسی	7- فن تنوره
M	 865	سبز	بی رنگ	4 - المنت بالا
N	 860	سبز	سبز	5 - المنت گریل
O	 1105	سبز	طوسی	3 - المنت پایین
P	 1020	سبز	زرد	2 - المنت رینگ

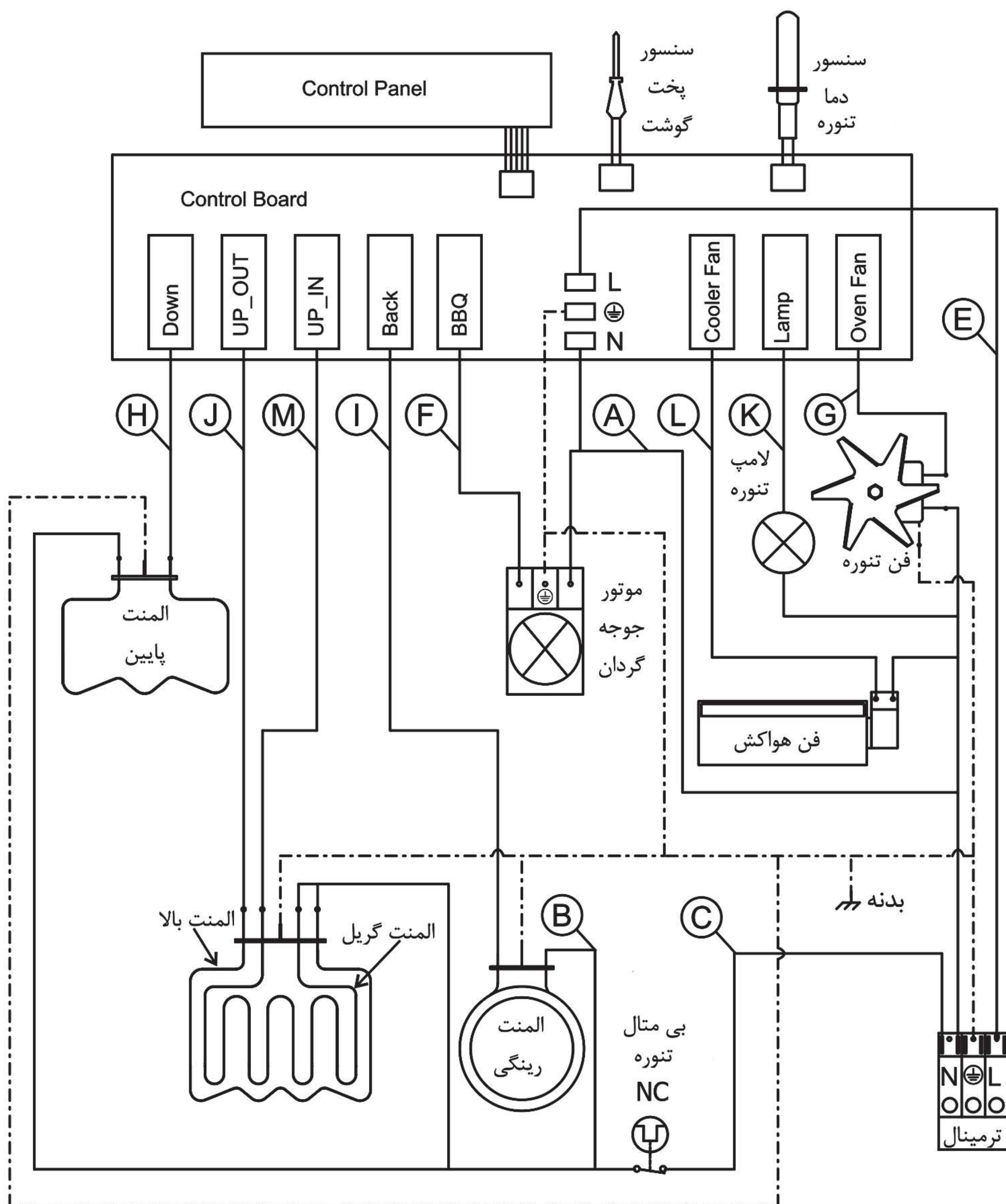
راهنمای سیم کشی فر F25 و F25 Pro با تایمر E01911 :



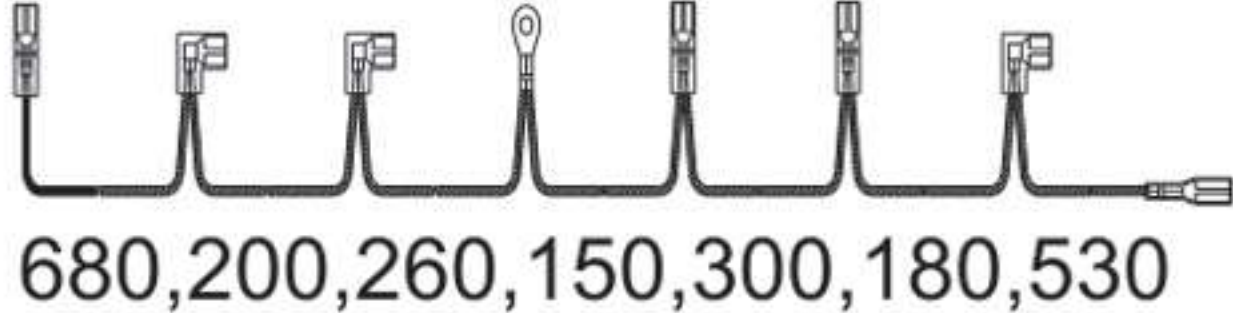
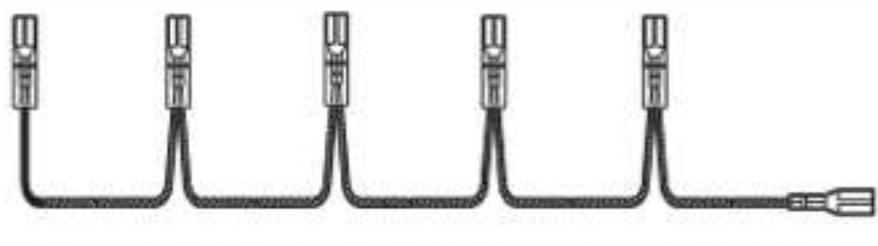
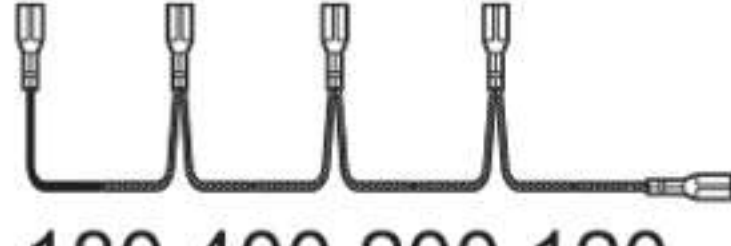
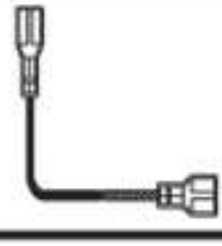
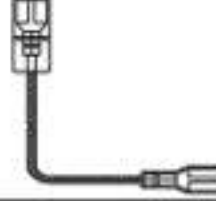
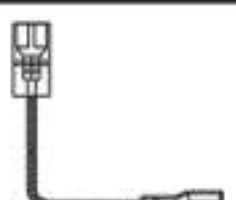
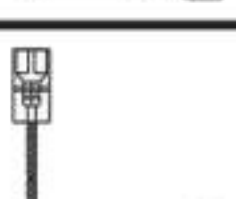
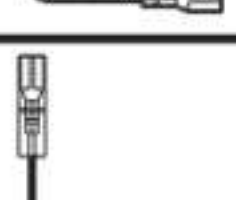
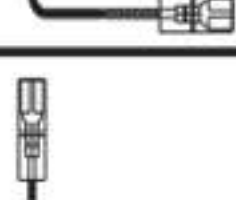
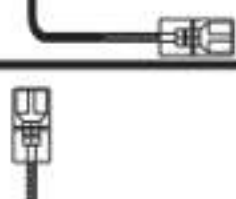
جدول راهنمای سیم کشی فر F25 و F25 Pro با تایمر E01911 :

نام سیم	طول سیم (میلیمتر)	رنگ سیم	رنگ سوکت	ترتیب اتصالات سیم ها
	 680,200,260,150,300,180,530	زرد -سبز	بی رنگ	بدنه-فن تنوره-المنت بالا-پین ارت برد ترمینال-المنت پایین-المنت رینگ-جوجه گردان
A	 530,540,350,330,530	آبی	آبی	لامپ تنوره-فن هواکش- پین نول برد نول ترمینال-موتور جوجه گردان-فن تنوره-
B	 180,400,200,120	آبی	وارنیش	المنت گریل-المنت رینگ-المنت پایین بی متال ۲۵۰ درجه-المنت بالا
C	 680	آبی	وارنیش	نول ترمینال-بی متال ۲۵۰ درجه
E	 1320	قرمز	قرمز	فاز ترمینال-پین فاز برد
F	 680	سفید	سبز	موتور جوجه گردان - رله BBQ
G	 930	سفید	سفید	فن تنوره - رله OVEN FAN
H	 930	سبز	سبز	المنت پایین - رله DOWN
I	 830	قرمز	بی رنگ	المنت رینگ - رله BACK
J	 700	سبز	زرد	المنت بالا - رله UP_OUT
K	 940	سفید	قرمز	لامپ تنوره - رله LAMP
L	 680	سفید	زرد	فن هواکش - رله COOLER FAN
M	 700	قرمز	سبز	المنت گریل - رله UP_IN

راهنمای سیم کشی فر F31 و F31 PRO :



جدول راهنمای سیم کشی فر F31 و F31 PRO :

نام سیم	طول سیم (میلیمتر)	رنگ سیم	رنگ سوکت	ترتیب اتصالات سیم ها
	 680,200,260,150,300,180,530	زرد -سبز	بی رنگ	بدنه-فن تنوره-المنت بالا-پین ارت برد ترمینال-المنت پایین-المنت رینگ-جوجه گردان
A	 530,540,350,330,530	آبی	آبی	لامپ تنوره-فن هواکش- پین نول برد نول ترمینال-موتور جوجه گردان-فن تنوره-
B	 180,400,200,120	آبی	وارنیش	المنت گریل-المنت رینگ-المنت پایین بی متال ۲۵۰ درجه-المنت بالا
C	 680	آبی	وارنیش	نول ترمینال-بی متال ۲۵۰ درجه
E	 1320	قرمز	قرمز	فاز ترمینال-پین فاز برد
F	 680	سفید	سبز	موتور جوجه گردان - رله BBQ
G	 930	سفید	سفید	فن تنوره - رله OVEN FAN
H	 930	سبز	سبز	المنت پایین - رله DOWN
I	 830	قرمز	بی رنگ	المنت رینگ - رله BACK
J	 700	سبز	زرد	المنت بالا - رله UP_OUT
K	 940	سفید	قرمز	لامپ تنوره - رله LAMP
L	 680	سفید	زرد	فن هواکش - رله COOLER FAN
M	 700	قرمز	سبز	المنت گریل - رله UP_IN

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 ۷۴۴۲۳۰۰۰ - ۰۲۱ 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 تأیید 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 تأیید 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

۷۴۴۲۳۰۰۰ - ۰۲۱

AKHAVAN

www.akhavan.ir



اخوان دوستدار محیط زیست

F25