



ROMEGA رَمگا



ROMEGA Electrical Oven  
Users Guide

# دفترچه راهنما و ضمانت نامه فرهای برقی رمگا

مصرف کننده گرامی، لطفا پیش از استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه نمایید. 



**رومگا ROMEGA**

هوشمند و بی‌همتا

[WWW.ROMEGA.IR](http://WWW.ROMEGA.IR)

## مصرف‌کننده‌گرمی

از حسن انتخاب شما برای استفاده از محصولات **رمگا** سپاسگزاریم.  
لطفاً دفترچه راجهت استفاده از خدمات گارانتی نگهداری نمایید.

## توجه: نصب و سرویس دستگاه

محصول **رمگا** باید توسط نمایندگان مجاز خدمات پس از فروش شرکت  
**رمگا** نصب و سرویس گردد، در غیر این صورت شامل گارانتی نخواهد شد.

[WWW.ROMEGA.IR](http://WWW.ROMEGA.IR)

@ ROMEGACO

## فهرست

۲	هشدارهای ایمنی
۲	نکات ایمنی برای کودکان
۳	موارد ایمنی اتصالات الکتریکی
۳	اطلاعات در مورد حمل و نقل
۴	مشخصات فنی و ابعاد
	نصب
۵	دستورالعمل‌های نصب
۵	اقدامات اولیه پس از نصب
۶	توصیه‌های استفاده از محصول
۷	وسایل جانبی موجود در محصول و راهنمای نصب و استفاده صحیح
	راهنمای استفاده از فرهای برقی رمگا
۸	فر برقی 3002S - 3002W - 3002
۹	فر برقی 3004S - 3004W - 3004
۱۱	فر برقی 5002S - 5002W - 5002
۱۳	فر برقی 5004S - 5004W - 5004
۱۵	فر برقی 7002S - 7002W - 7002
	نگه‌داری و نحوه تمیز کردن محصول
۱۷	راهنمای تمیز کردن فر
۱۷	راهنمای تمیز کردن شیشه داخلی درب فر
۱۷	تعویض لامپ
۱۸	بازیافت محصول
۱۹	نقشه برق
۲۰	ضمانت نامه رمگا
۲۱	کارت‌های نصب و ضمانت
۲۳	کارت‌های سرویس

## هشدارهای ایمنی

- ◆ این وسیله باید طبق مقررات تعیین شده اجباری نصب شده و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار گیرد. لطفاً قبل از نصب و استفاده از محصول دستورالعمل‌های مربوطه را مطالعه نمایید.
- ◆ استفاده از این محصول برای افراد ناآگاه، کودکان و افراد کم‌توان ذهنی و جسمی مناسب نمی‌باشد، مگر با دستورالعمل و سرپرست مسئول در قبال ایمنی انجام شود.
- ◆ پیش از استفاده از خارج شدن تمامی قطعات بسته‌بندی و برچسب‌ها از درون فر اطمینان حاصل نمایید.
- ◆ در طول استفاده نخست، ممکن است بوی نامطبوع از دستگاه استشمام شود.
- ◆ این دستگاه برای استفاده خانگی و پخت و پز در نظر گرفته شده است، از این دستگاه برای گرم کردن اتاق و سایر موارد استفاده ننمایید.
- ◆ به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد دستگاه نباید در پشت درب‌های تزئینی نصب شود.
- ◆ هنگام استفاده فر داغ می‌شود از دست دادن به مشعل و قطعات داخلی خودداری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- ◆ قسمت‌های پشتی فر هنگام استفاده بسیار داغ می‌شوند؛ از عدم نزدیک بودن این قسمت با مجراهای گازی و برقی اطمینان حاصل نمایید.
- ◆ هنگام تمیز کردن یا جابجا کردن دستگاه، آن را از برق خارج نمایید.
- ◆ جهت تمیز کردن وسیله از بخارشوی استفاده ننمایید.
- ◆ جهت جلوگیری از خراش و شکسته شدن درب شیشه‌ای فر از تمیز کردن با تمیزکننده‌های ساینده، خراشنده و تیز خودداری نمایید.
- ◆ تمامی تعمیرات در این محصول باید توسط نمایندگان مجاز شرکت انجام شود، از تعمیرات خودسرانه اجتناب نمایید.
- ◆ نصب فر باید توسط نمایندگان مجاز شرکت انجام شود در غیر این صورت شامل گارانتی نخواهد شد.

## نکات ایمنی برای کودکان

- ◆ این محصول به گونه‌ای طراحی شده که باید توسط بزرگسالان استفاده شود، به کودکان خود اجازه ندهید که آن را روشن و استفاده نمایند.

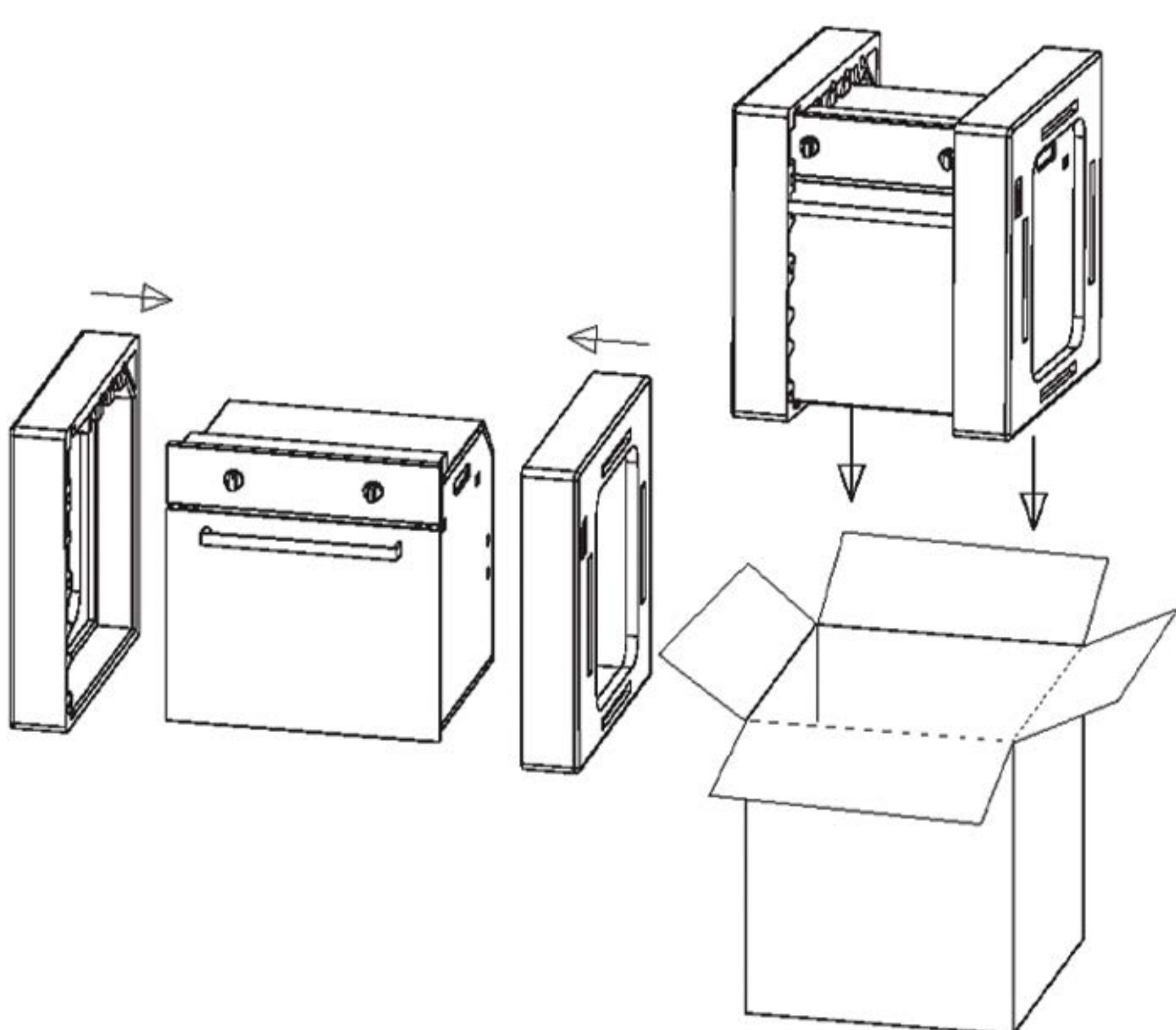
- ◆ قسمت های مختلف فر پس از استفاده داغ می شوند از تماس اطفال با فر جلوگیری نمایید.
- ◆ هنگام باز بودن درب فر از قرار دادن اشیای سنگین یا نشستن اطفال بر روی آن خودداری نمایید.
- ◆ وسایل بسته بندی (پلاستیک، یونولیت و...) ممکن است زیان آور باشد دور از دسترس کودکان قرار دهید.

### موارد ایمنی اتصالات الکتریکی

- ◆ نصب و تمام امور الکتریکی باید توسط نماینده مجاز و مجرب انجام شود.
- ◆ در صورت بروز هرگونه خرابی، فر را از برق خارج نمایید.
- ◆ ولتاژ برق محل نصب و برچسب مشخصات فر را کنترل نمایید و در صورت عدم مغایرت آنها اقدام به نصب نمایید.
- ◆ سیم برق استفاده شده در فر مقاوم به حرارت و نسوز می باشد.
- ◆ قبل از تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی فر را از برق خارج نمایید.
- ◆ سیم اتصال زمین به رنگ زرد و سبز باشد در هنگام نصب دستگاه ابتدا سیم اتصال به زمین را نصب نمایید و در هنگام جداسازی دستگاه در آخرین مرحله آن را جدا نمایید.
- ◆ توصیه می شود برای ایمنی بیشتر برای اتصال کابل برق از رابط چند پریزه استفاده ننمایید.
- ◆ هرگز با کشیدن کابل برق دوشاخه را از پریز جدا ننمایید.
- ◆ هشدار: سیم اتصال به زمین را هرگز به لوله گاز متصل ننمایید.

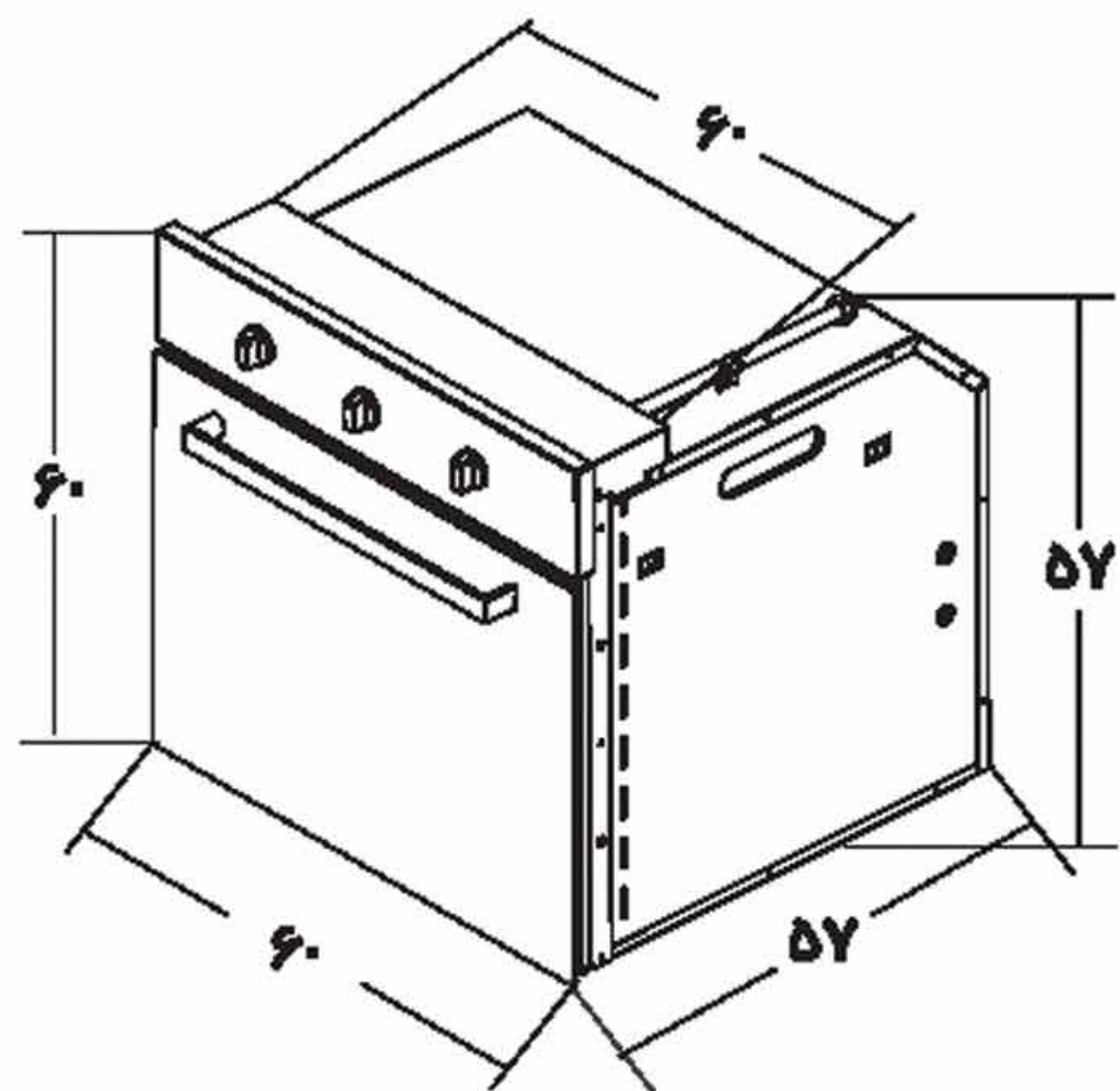
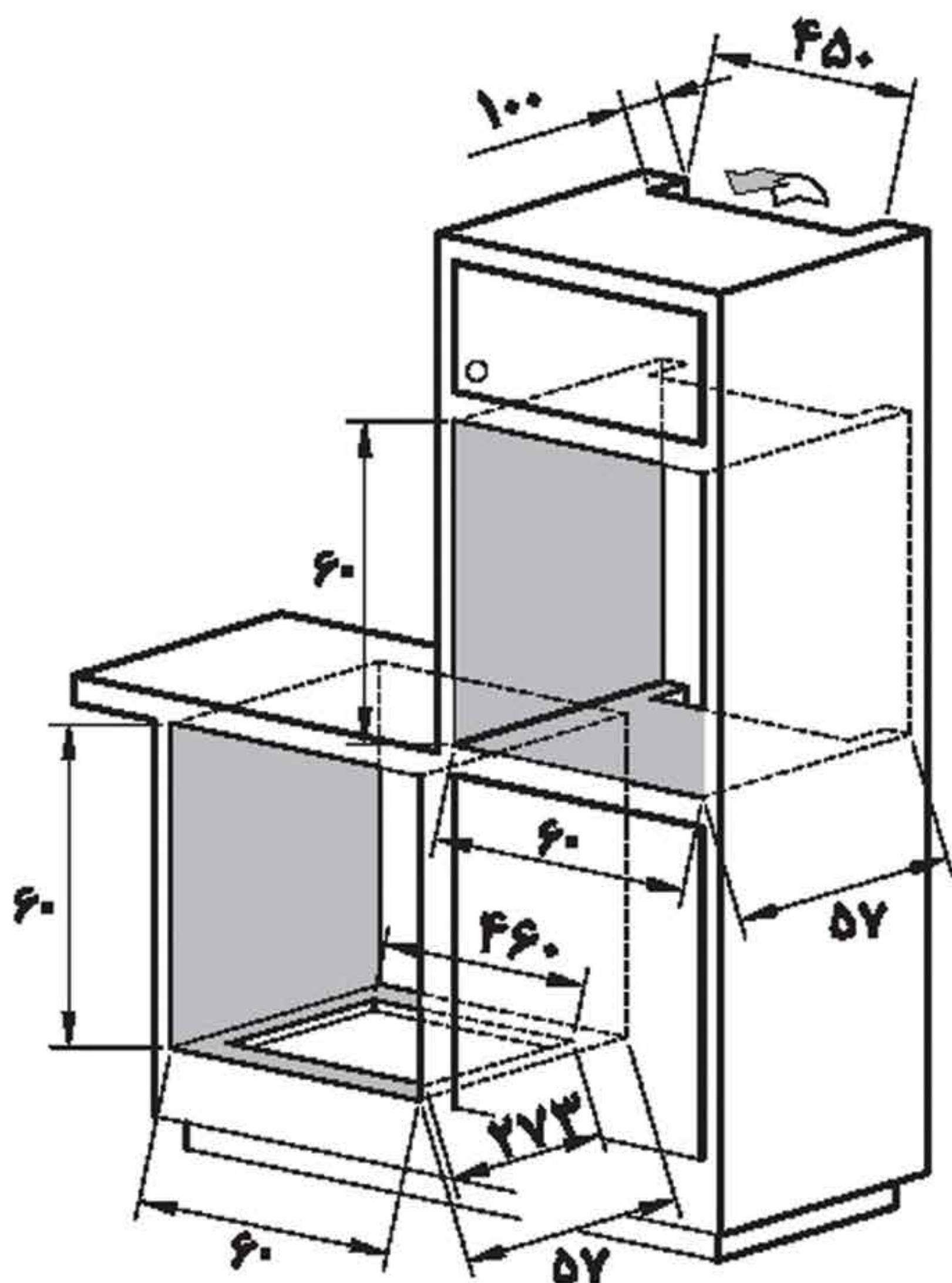
### اطلاعات در مورد حمل و نقل

- ◆ لطفا جعبه اصلی فر را نگهداری نمایید.
- ◆ به علائم حمل درج شده در جعبه توجه نمایید.
- ◆ فر باید به طور عمودی حمل شود و هیچ جسمی نباید بر روی آن قرار گیرد.
- ◆ اگر فر با جعبه اصلی حمل نمی شود، از هرگونه ضربه به دیوارها، شیشه یا سطوح فولادی لعاب دار یا رنگ شده جلوگیری نمایید.



مشخصات فنی و ابعاد

ابعاد محصول (طول، عرض و ارتفاع)	۵۸ ۵۸ ۶۰ سانتی متر
ظرفیت	۷۰ لیتر
ولتاژ ورودی	۲۲۰ - ۲۴۰ V
فرکانس ورودی	۵۰/۶۰ Hz
توان المنت بالایی فر	۱۰۰۰ وات
توان المنت پایینی فر	۱۰۰۰ وات
توان المنت پشتی ( دور فن ) فر	۱۶۰۰ وات
توان لامپ فر	۱۵ وات   ۳۰۰ درجه
توان فن کانوکشن	۲۰ وات
توان فن خنک کننده (بلوور)	۱۵ وات
توان موتور جوجه گردان	۶ وات



## نصب

نصب محصول باید توسط افراد متخصص و با توجه به دستورالعمل های دفترچه راهنما و استانداردهای لازم الاجرا انجام پذیرد.

### دستورالعمل های نصب:

- ◆ نصب محصول باید مطابق با ولتاژ و تنظیمات برقی محل نصب انجام شود.
- ◆ ابعاد و جنس کابینت یا قفسه ای که محصول در آن نصب می شود باید مناسب و مقاوم در برابر گرمای حاصل از پخت و پز باشد.
- ◆ محصول را در جایی قرار دهید که دسترسی به سیم برق آن به سادگی میسر باشد.
- ◆ از تا شدن سیم برق یا تماس آن با قسمت های داغ اجتناب نمایید.
- ◆ در صورت نصب اجاق گاز صفحه ای بر روی فر، فاصله جانبی بین آن ها حداقل ۵۰ میلی متر باشد. همچنین باید کابل های برق اجاق گاز و فر به دلایل ایمنی جدا از یکدیگر قرار داده شود.
- ◆ نصب محصول در نزدیکی یخچال یا فریزر توصیه نمی شود زیرا گرمای حاصل از پخت و پز، تاثیر منفی در عملکرد آنها خواهد داشت.
- ◆ از نصب محصول در نزدیکی مواد خطرناک و اشتعال پذیر اجتناب نمایید در غیر این صورت مسئولیت خطرهای احتمالی بر عهده شرکت نمی باشد.
- ◆ پس از نصب اتصالات الکتریکی فر، محصول را در کابینت جای گذاری کرده و توسط پیچ و واشر سیلیکونی در محل خود محکم نمایید.

### اقدامات اولیه پس از نصب محصول

- ◆ تمام وسایل جانبی و شبکه های داخلی را از فر خارج نمایید.
- ◆ وسایل جانبی و شبکه ها داخلی را با دقت شستشو نمایید.
- ◆ دمای المنت ها و فر را در حداکثر قرار دهید.
- ◆ فر را به مدت ۴۵ دقیقه در این وضعیت قرار دهید.
- ◆ با انجام این اقدامات، ممکن است از فر بوی نامطبوع ساطع شود که طبیعی است.

## توصیه‌های استفاده از محصول

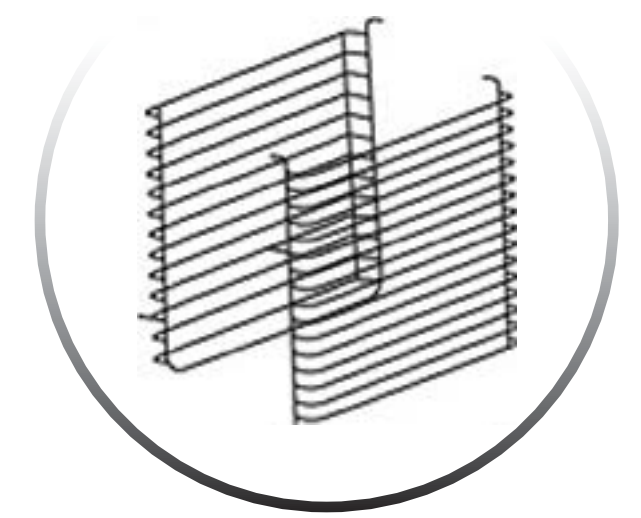
- ◆ جهت جلوگیری از اتلاف انرژی از باز کردن درب فر خودداری نمایید.
- ◆ پیش از استفاده از فر، به مدت ۱۰ دقیقه در حالت پیش گرمایش قرار دهید.
- ◆ پیش از پختن غذاهای یخ زده آن‌ها را یخ زدایی نمایید.
- ◆ در هنگام استفاده، از بسته بودن درب فر اطمینان حاصل نمایید.
- ◆ هنگام باز نمودن درب فر مراقب بخارهای محبوس شده در داخل فر باشید ممکن است به پوست آسیب برساند.
- ◆ هرگز دهانه و شکاف طراحی شده جهت تهویه هوا را مسدود ننمایید.
- ◆ هنگام استفاده فر داغ می‌شود از دست دادن به مشعل و قطعات داخلی خودداری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- ◆ باقیمانده مواد غذایی در صورت خشک شدن و ماندن برای مدت طولانی داخل فر ممکن است به سطوح لعابی دستگاه آسیب برساند از پاک شدن آنها اطمینان حاصل نمایید.
- ◆ از قرار دادن مواد غذایی کنسرو شده با درب بسته؛ به دلیل متراکم شدن هوای داخل قوطی و احتمال آسیب و صدمات احتمالی در فر خودداری نمایید.
- ◆ لطفا بعد از هر بار استفاده، فر و وسایل جانبی را پاک نمایید.
- ◆ بهتر است در طول عملیات پخت و پز و بریان کردن سینی را در طبقات زیرین قرار دهید تا روغن و چربی حاصل از پخت، داخل آن ریخته و جمع آوری شود ( جهت جلوگیری از سوختن روغن در سینی و سهولت در تمیز کردن، مقدار کمی آب داخل سینی بریزید).



## وسایل جانبی موجود در محصول و راهنمای نصب و استفاده صحیح

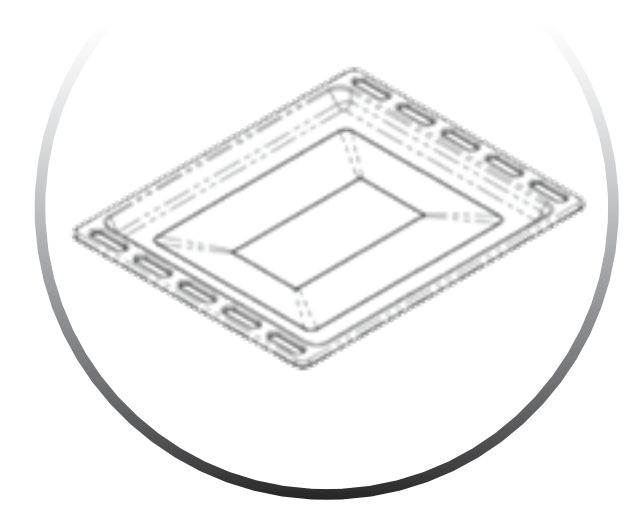
### شلف‌های کناری

شلف‌های کناری تفکیک طبقات با استفاده از نگهدارنده عدسی شکل تعبیه شده به روی دیواره نصب می‌شود.



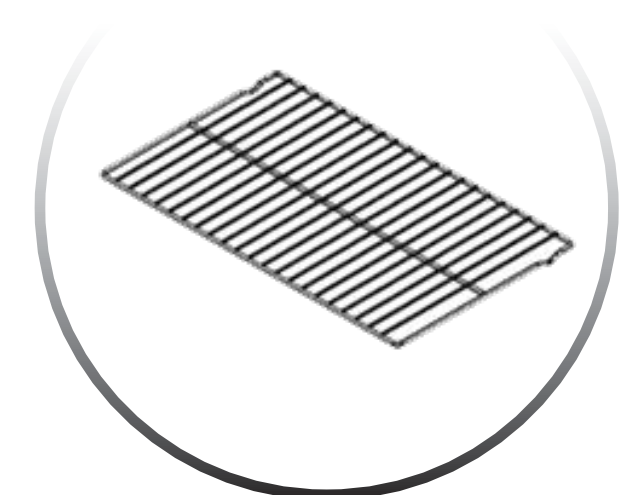
### سینی

شما می‌توانید از این سینی برای پخت و پز و همچنین برای جلوگیری از ریخته شدن روغن و چربی حاصل از پخت غذا استفاده کنید. کافی است آن را روی شلف‌های کناری قرار دهید (برای نگهداری بهتر سینی روی شلف استیک پز قرار داده شود).



### شلف استیک پز

این شلف برای پخت و گریل استیک و مواد غذایی مشابه در نظر گرفته شود.



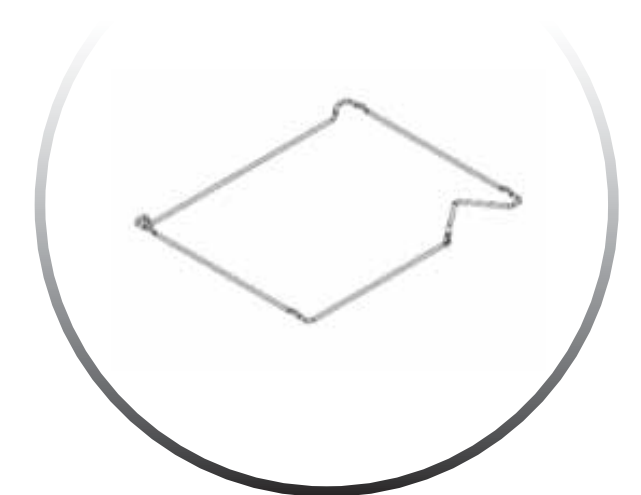
### سیخ جوجه گردان

برای کباب یا بریان کردن مواد غذایی از این سیخ استفاده می‌شود. سیخ حتما باید روی شلف جوجه گردان قرار بگیرد.



### شلف جوجه گردان

شلف نگهدارنده جوجه گردان برای نگهداشتن سیخ استفاده می‌شود که در طبقه وسط قرار می‌گیرد.



### \*سنسور پخت گوشت Meat Probe

برای سنجش دمای داخل فرآورده‌های گوشتی استفاده می‌شود، سری سوزنی این سنسور باید در داخل فرآورده گوشتی قرار گیرد.



### \*ریل تلسکوپي

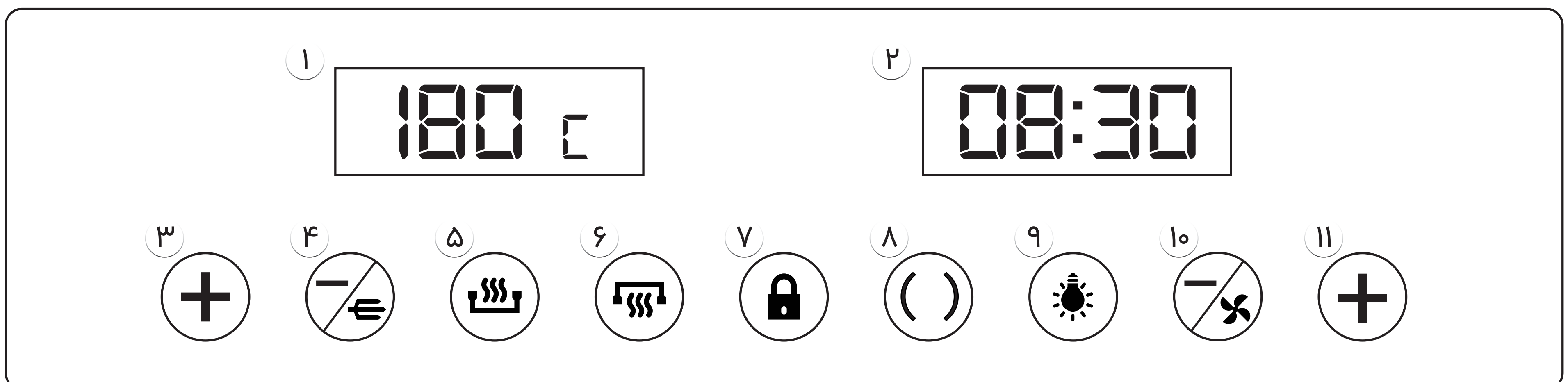
جهت سهولت در خارج و وارد کردن شلف‌های پخت و پز می‌توانید آن را روی این ریل قرار دهید.



## راهنمای استفاده از فر های برقی رمگا

تمامی محصولات دارای زمان سنج بوده و در صورت روشن و تنظیم کردن این قابلیت، پس از زمان منتخب محصول خاموش و عملیات پخت متوقف می شود.

### فر برقی 3002S - 3002W - 3002



نکته: این فر دارای برنامه پخت پیش فرض نبوده و به شما قدرت آزادی عمل بیشتری نسبت به سایر محصولات هنگام استفاده از عملکرد های فر را می دهد.

۱- نمایش دمای منتخب هنگام استفاده از فر. || نمایش دمای داخل فر هنگام عدم استفاده از عملکرد های فر.

۲- نمایشگر زمان باقی مانده زمان منتخب هنگام استفاده از زمان سنج.

۳- افزایش دمای منتخب هنگام فعال بودن المنت ها

۴- در صورت فعال بودن المنت ها برای کاهش دما || در صورت غیر فعال بودن المنت ها برای تنظیم عملکرد روشن یا خاموش بودن موتور جوجه گردان.

۵- فعال و غیرفعال کردن المنت پایینی فر.

۶- فعال و غیرفعال کردن المنت بالایی فر.

۷- کلید قفل کودک: با نگه داشتن این کلید برای سه ثانیه قفل کودک بعد از گذشت چند ثانیه فعال می شود و لمس تمام کلید ها تا خاموش نشدن آن که با لمس دوباره این کلید است غیرفعال می شوند.

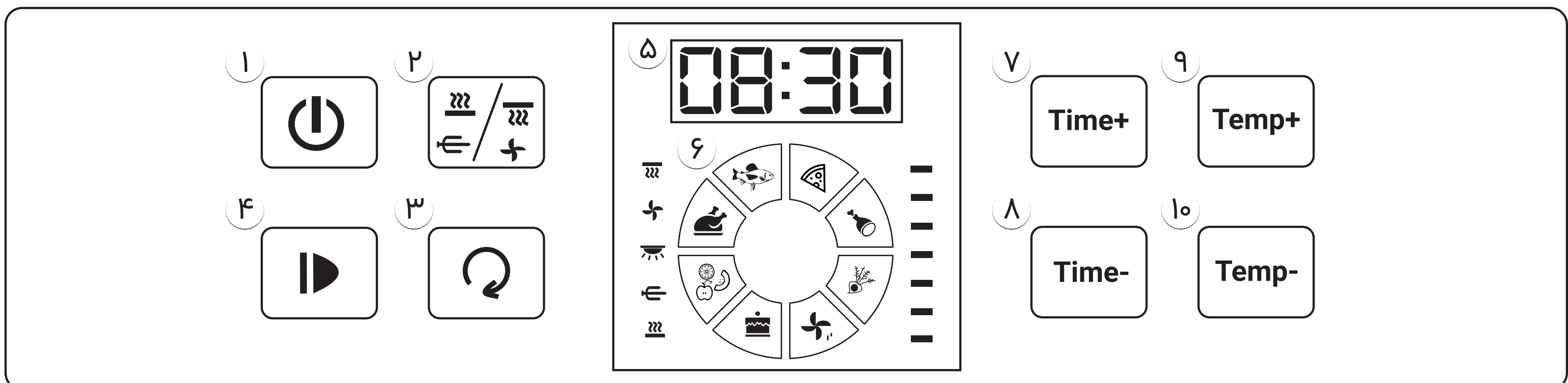
۸- فعال و غیرفعال المنت پشتی (دور فن).

۹- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر.

۱۰- در صورت فعال بودن المنت ها برای تنظیم و کاهش زمان منتخب زمان سنج || در صورت غیر فعال بودن المنت ها برای تنظیم عملکرد روشن یا خاموش بودن فن کانوکشن (یکسان کننده دما) فر.

۱۱- در صورت فعال بودن المنت ها برای تنظیم و افزایش زمان منتخب زمان سنج.

## فر برقی 3004 - 3004W - 3004S



نکته: این فر دارای ۸ برنامه پخت نیمه اتوماتیک و ۸ برنامه پخت کاملاً اتوماتیک می باشد.

- ۱- روشن و خاموش کردن نمایشگر فر.
- ۲- انتخاب از برنامه های پخت نیمه اتوماتیک.
- ۳- انتخاب از برنامه های پخت اتوماتیک.
- ۴- اجرای برنامه منتخب.
- ۵- نمایشگر دما و زمان باقی مانده از زمان سنج.
- ۶- برنامه های پخت اتوماتیک.
- ۷- افزایش درجه حرارت.
- ۸- کاهش درجه حرارت.
- ۹- افزایش زمان.
- ۱۰- کاهش زمان.

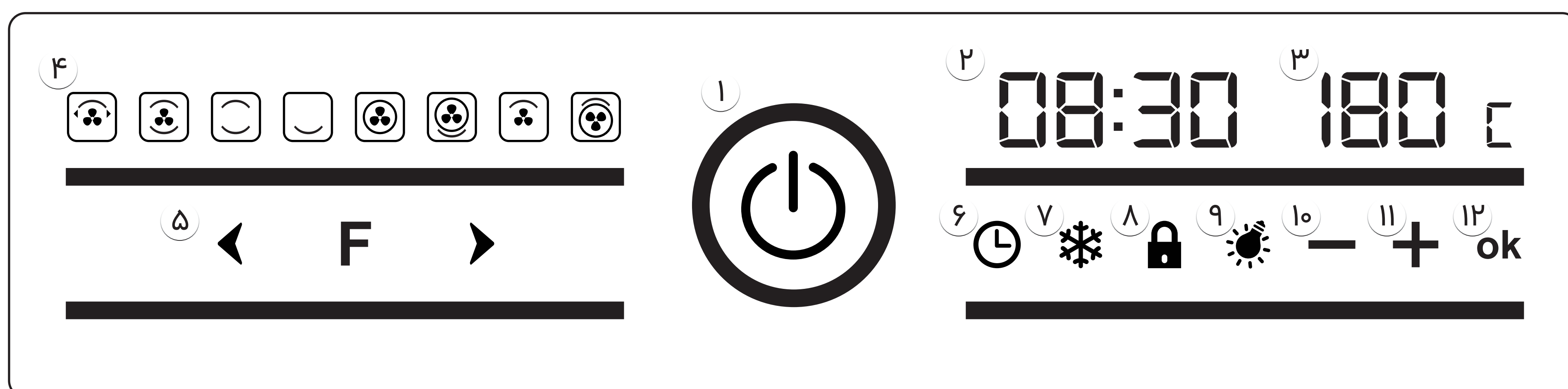
### برنامه های نیمه اتوماتیک فر برقی 3004 - 3004W - 3004S

عملکرد	برنامه پخت	ردیف
روشن شدن المنت بالا، المنت پایین و موتور جوجه گردان	☰ ☱ ☲	۱
روشن شدن المنت بالا، المنت پشتی (دور فن) و موتور جوجه گردان	☰ ☱ ☲ ☴	۲
روشن شدن المنت بالا	☰	۳
روشن شدن المنت پایین	☱	۴
روشن شدن المنت بالا و المنت پشتی (دور فن)	☱ ☲	۵
روشن شدن المنت پایین و المنت پشتی (دور فن)	☱ ☴	۶
روشن شدن المنت بالا و المنت پایین	☱ ☲	۷
روشن شدن المنت پشتی (دور فن)	☴	۸

پس از انتخاب برنامه نیمه اتوماتیک، درجه حرارت و در صورت تمایل زمان سنج را تنظیم کرده و دکمه شروع را لمس کنید.

### برنامه های اتوماتیک فر برقی 3004 - 3004W - 3004S

زمان	درجه حرارت (سانتی گراد)	عنوان	برنامه پخت
۰۰:۳۰:۰۰	۱۳۰	پیتزا	
۰۰:۴۰:۰۰	۲۰۰	گوشت قرمز	
۰۱:۰۰:۰۰	۱۴۰	سبزیجات	
۰۰:۰۵:۰۰	۶۰	یخ زدایی ( Defrost )	
۰۱:۰۰:۰۰	۱۶۰	کیک	
۰۸:۰۰:۰۰	۶۰	میوه خشک کن	
۰۲:۰۰:۰۰	۲۰۰	مرغ (سیخ جوجه گردان)	
۰۰:۴۵:۰۰	۲۰۰	ماهی	



نکته: این فر دارای ۸+۱ برنامه پخت نیمه اتوماتیک می باشد. شما می توانید با انتخاب یکی از این برنامه ها و تنظیم درجه حرارت آشپزی را شروع کنید.

۱- روشن و خاموش کردن نمایشگر فر.

۲- نمایشگر ساعت هنگام عدم استفاده از فر || نمایشگر زمان باقی مانده زمان منتخب هنگام استفاده از زمان سنج.

۳- نمایش دمای منتخب هنگام استفاده از فر.

۴- برنامه های پخت نیمه اتوماتیک فر.

۵- با لمس دکمه F وارد حالت انتخاب برنامه و انتخاب برنامه مورد نظر با کلید های جانبی.

۶- تنظیم ساعت دستگاه || تنظیم زمان منتخب زمان سنج در صورت فعال بودن برنامه پخت.

۷- برنامه یخ زدایی فوری (DEFROST)

۸- کلید قفل کودک: با نگه داشتن این کلید برای سه ثانیه قفل کودک بعد از گذشت چند ثانیه فعال می شود و لمس تمام کلید ها تا خاموش نشدن آن که با لمس دوباره این کلید است غیرفعال می شوند.

۹- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر.

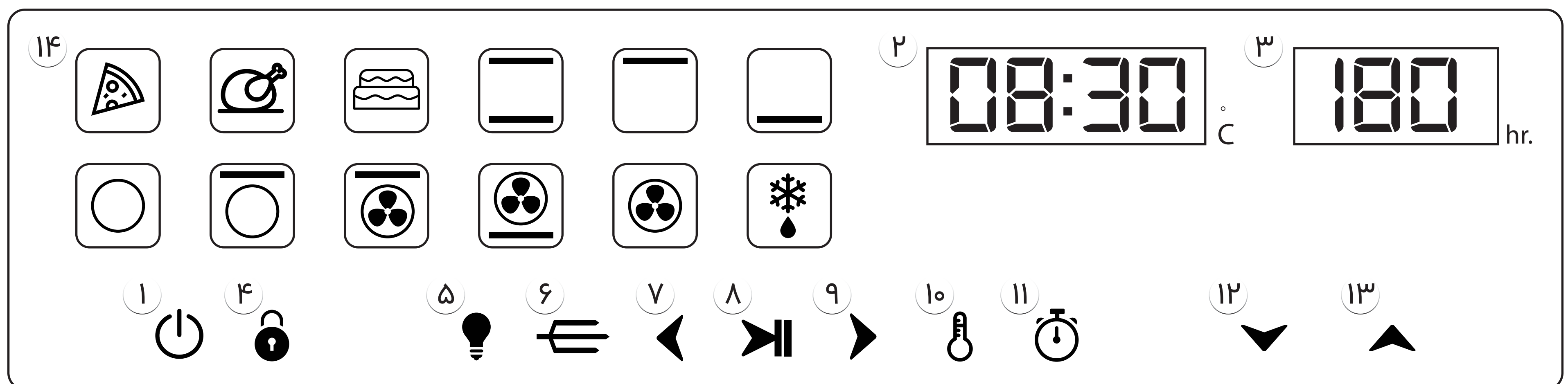
۱۰- کاهش درجه حرارت یا زمان.

۱۱- افزایش درجه حرارت یا زمان.

۱۲- کلید تایید / شروع : پس از انتخاب برنامه پخت مورد نظر این کلید را لمس کرده و پس از تنظیم درجه حرارت برای شروع برنامه پخت دوباره این کلید را لمس کنید.

برنامه های نیمه اتوماتیک فر برقی 5002S- 5002W- 5002

عملکرد	برنامه پخت
روشن شدن المنت بالا و فن کانوکشن (یکسان کننده دمای فر)	
روشن شدن المنت بالا، المنت پایین و فن کانوکشن	
روشن شدن المنت بالا و المنت پایین	
روشن شدن المنت پایین	
روشن شدن المنت پشتی (دور فن) و فن کانوکشن	
روشن شدن المنت پشتی (دور فن)، المنت پایین و فن کانوکشن	
روشن شدن المنت بالا و فن کانوکشن	
روشن شدن المنت پشتی (دور فن)، المنت بالا و فن کانوکشن	
روشن شدن فن کانوکشن و برقراری جریان هوا برای یخ زدایی	



نکته: این فر دارای ۱۲ برنامه پخت اتوماتیک می باشد.

- ۱- روشن و خاموش کردن نمایشگر فر.
- ۲- نمایش دمای منتخب هنگام استفاده از فر.
- ۳- نمایشگر ساعت هنگام عدم استفاده از فر || نمایشگر زمان باقی مانده زمان منتخب هنگام استفاده از زمان سنج.
- ۴- کلید قفل کودک: با نگه داشتن این کلید برای سه ثانیه قفل کودک بعد از گذشت چند ثانیه فعال می شود و لمس تمام کلید ها تا خاموش نشدن آن که با لمس دوباره این کلید است غیرفعال می شوند.
- ۵- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر.
- ۶- روشن یا خاموش بودن موتور جوجه گردان.
- ۷- دکمه های جانبی برای انتخاب برنامه پخت.
- ۸- اجرای برنامه منتخب.
- ۹- دکمه های جانبی برای انتخاب برنامه پخت.
- ۱۰- دکمه درجه حرارت و جهت تنظیم دما.
- ۱۱- تنظیم زمان منتخب زمان سنج در صورت فعال بودن برنامه پخت.
- ۱۲- کاهش درجه حرارت یا زمان.
- ۱۳- افزایش درجه حرارت یا زمان.

**برنامه های اتوماتیک فر برقی 5004 - 5004W - 5004S**

زمان	دما (C)	عملکرد	برنامه پخت
۰۰:۲۰:۰۰	۲۰۰	فرآیند پخت پیتزا	
۰۱:۰۰:۰۰	۲۱۰	فرآیند پخت مرغ (روشن شدن سیخ جوجه گردان)	
۰۰:۴۰:۰۰	۱۵۰	فرآیند پخت کیک	
۰۰:۳۰:۰۰	۱۵۰	روشن شدن المنت بالا و المنت پایین	
۰۱:۳۰:۰۰	۱۲۰	روشن شدن المنت بالا	
۰۰:۳۵:۰۰	۱۲۰	روشن شدن المنت پایین	
۰۰:۳۰:۰۰	۱۵۰	روشن شدن المنت پشتی (دور فن)	
۰۰:۲۵:۰۰	۱۶۰	روشن شدن المنت بالا و المنت پشتی (دور فن)	
۰۰:۲۰:۰۰	۱۷۰	روشن شدن المنت بالا، المنت پشتی (دور فن) و فن کانوکشن	
۰۰:۲۰:۰۰	۱۷۰	روشن شدن المنت پایین، المنت پشتی (دور فن) و فن کانوکشن	
۰۰:۲۰:۰۰	۱۷۰	روشن شدن المنت پشتی (دور فن) و فن کانوکشن	
۰۰:۲۰:۰۰	۴۰	فرآیند یخ زدایی (Defrost)	





نکته: این فر دارای ۸ برنامه پخت نیمه اتوماتیک و ۸ برنامه پخت کاملاً اتوماتیک می باشد.

- ۱- روشن و خاموش کردن نمایشگر فر.
- ۲- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر.
- ۳- انتخاب برنامه های پخت اتوماتیک.
- ۴- کاهش درجه حرارت. ۵- افزایش درجه حرارت.
- ۶- نمایشگر برنامه های پخت.
- ۷- نمایشگر دما و زمان باقی مانده از زمان سنج.
- ۸- کاهش زمان. ۹- افزایش زمان.
- ۱۰- انتخاب برنامه های پخت نیمه اتوماتیک.
- ۱۱- کلید قفل کودک: لمس تمام کلیدها تا خاموش نشدن این کلید غیرفعال می شوند.
- ۱۲- اجرای برنامه منتخب.

### برنامه های نیمه اتوماتیک فر برقی 7004 - 7004W - 7004S

ردیف	برنامه پخت	عملکرد
۱	☉ ☼ ☺☺☺	روشن شدن المنت بالا، المنت پشتی (دور فن) و فن کانوکشن
۲	☼ ☺☺☺	روشن شدن المنت بالا و موتور جوجه گردان
۳	☼ ☺☺☺	روشن شدن المنت پایین و فن کانوکشن
۴	☼ ☺☺☺ ☺☺☺	روشن شدن المنت بالا، المنت پایین و فن کانوکشن
۵	☉ ☼	روشن شدن المنت پشتی (دور فن) و فن کانوکشن
۶	☼ ☺☺☺ ☺☺☺	روشن شدن المنت بالا، المنت پایین و موتور جوجه گردان
۷	☼ ☉ ☼	روشن شدن المنت پشتی (دور فن)، موتور جوجه گردان و فن کانوکشن
۸	☺☺☺ ☉ ☼	روشن شدن المنت پایین، المنت پشتی (دور فن) و فن کانوکشن

پس از انتخاب برنامه نیمه اتوماتیک، درجه حرارت و در صورت تمایل زمان سنج را تنظیم کرده و دکمه شروع را لمس کنید.

### برنامه های اتوماتیک فر برقی 7004 - 7004W - 7004S

زمان	درجه حرارت (سانتی گراد)	عنوان	برنامه پخت
۰۰:۲۵:۰۰	۱۶۰	پیتزا	
۰۱:۵۰:۰۰	۲۰۰	گوشت قرمز	
۰۲:۳۰:۰۰	۱۵۰	سبزیجات	
۰۰:۱۵:۰۰	۶۰	یخ زدایی ( Defrost )	
۰۱:۰۰:۰۰	۱۶۰	کیک	
۰۸:۰۰:۰۰	۷۰	میوه خشک کن	
۰۲:۰۰:۰۰	۱۸۰	مرغ (سیخ جوجه گردان)	
۰۱:۰۰:۰۰	۲۰۰	ماهی	

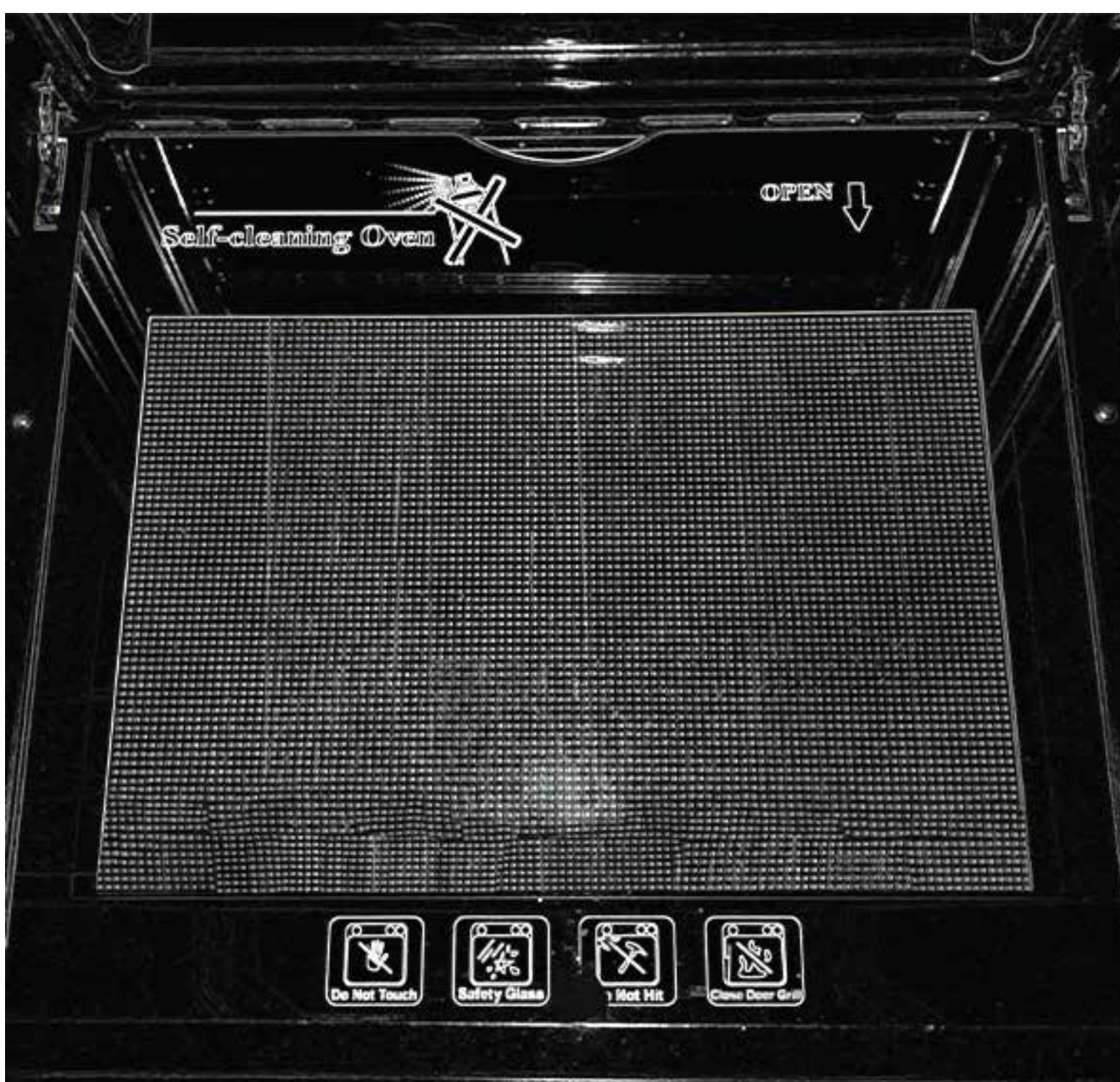
## نگهداری و نحوه تمیز کردن محصول

### راهنمای تمیز کردن فر

- ◆ قبل از تمیز کردن فر، دوشاخه را از پریز خارج نمایید و در صورت داغ بودن فر تا خنک شدن آن صبر نمایید.
- ◆ از وسایل تمیزکننده خراش دهنده، ساینده و تیز و همچنین از مایعات پاکیزه کننده حاوی مواد سخت و اسید استفاده ننمایید.
- ◆ بهتر است پیش از تمیز کردن وسایل جانبی غیرمتصل آن ها را از فر خارج نمایید.

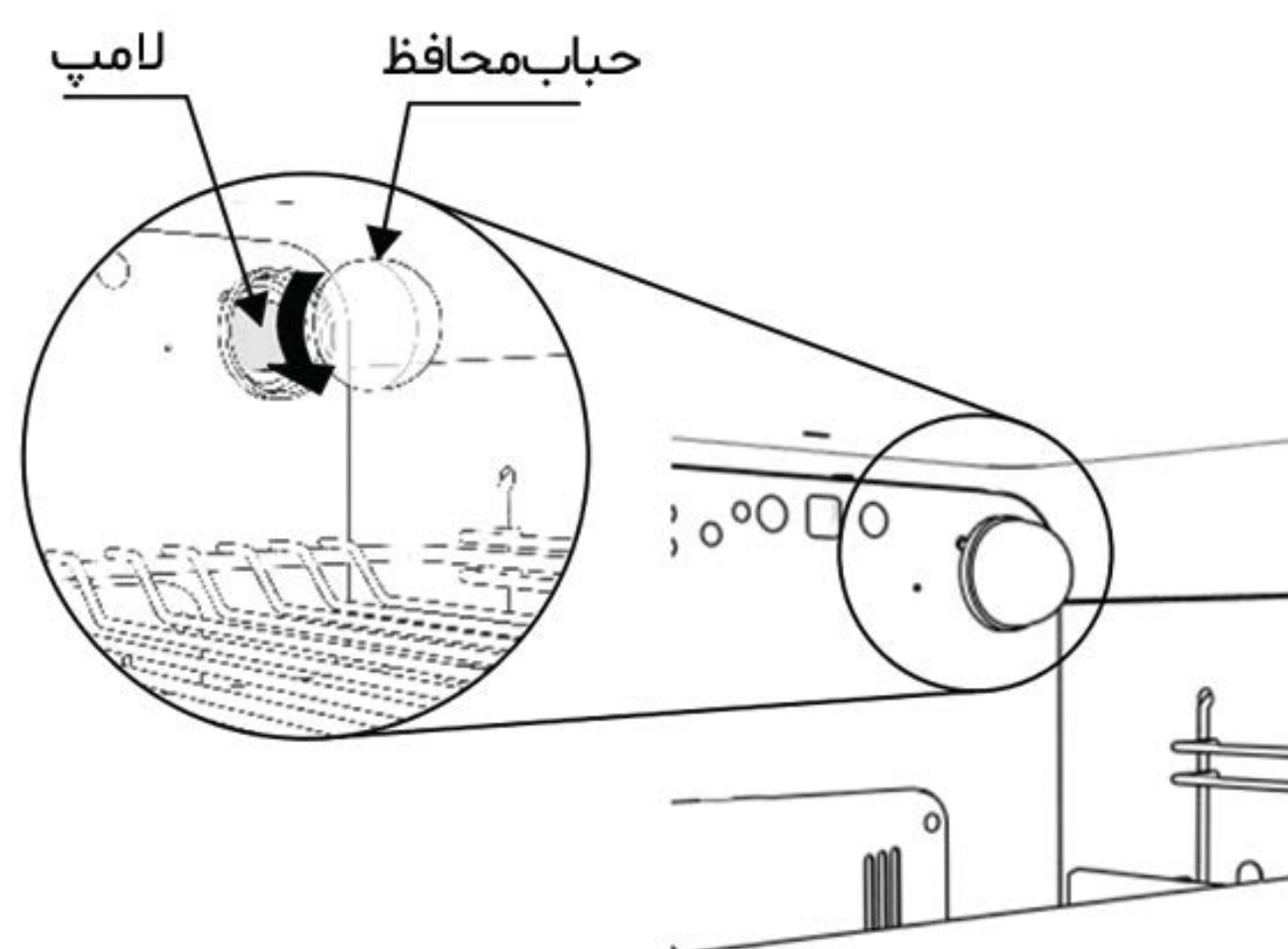
### راهنمای تمیز کردن شیشه داخلی درب فر

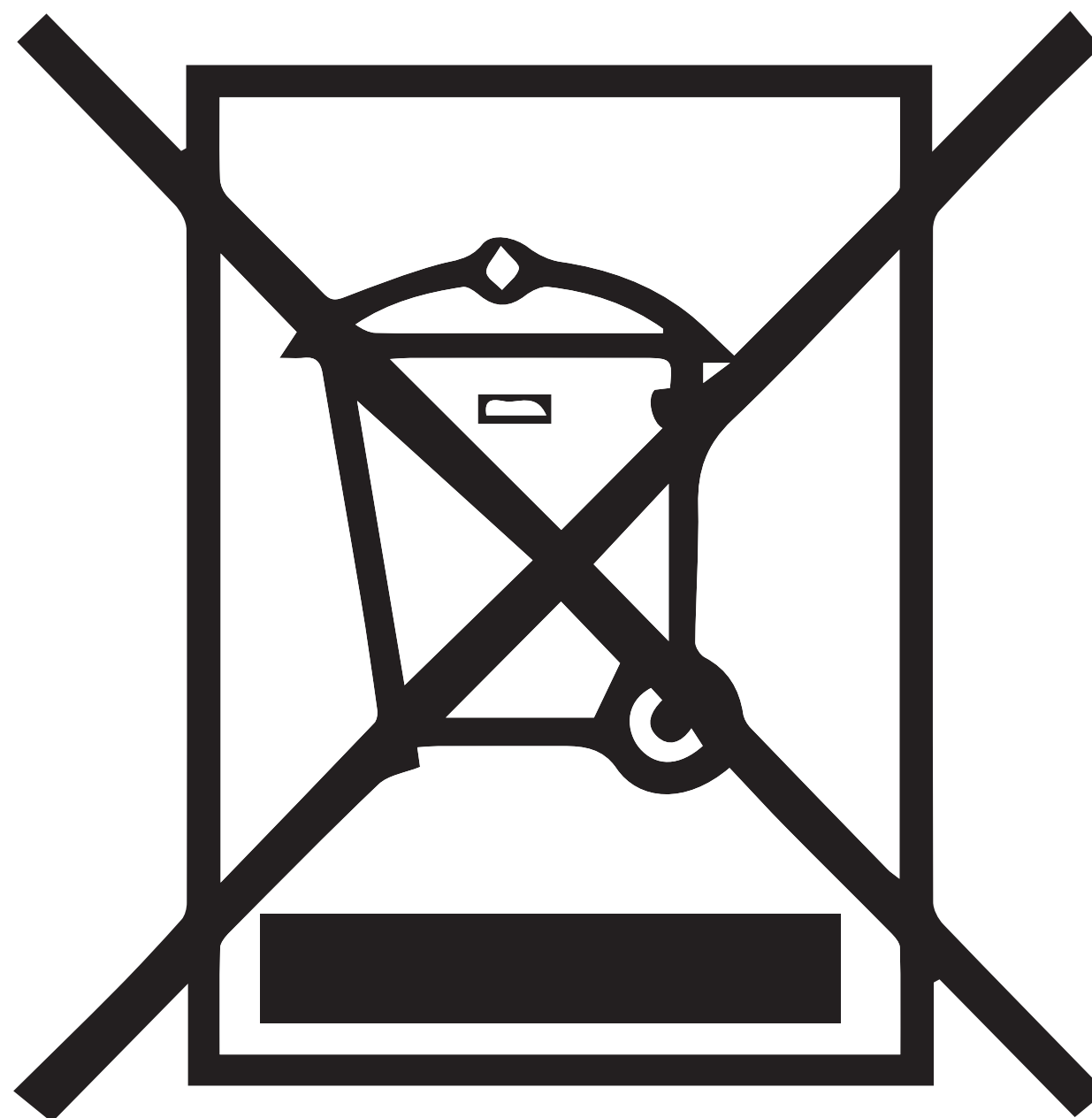
- ◆ جهت جلوگیری از ترک برداشتن و شکستن شیشه از وسایل ساینده و زبر استفاده ننمایید.
- ◆ شما می توانید برای سهولت در پاک کردن و دسترسی آسان به شیشه داخل فر، آن را از طریق محل تعبیه شده به طرف خود کشیده و خارج نمایید.



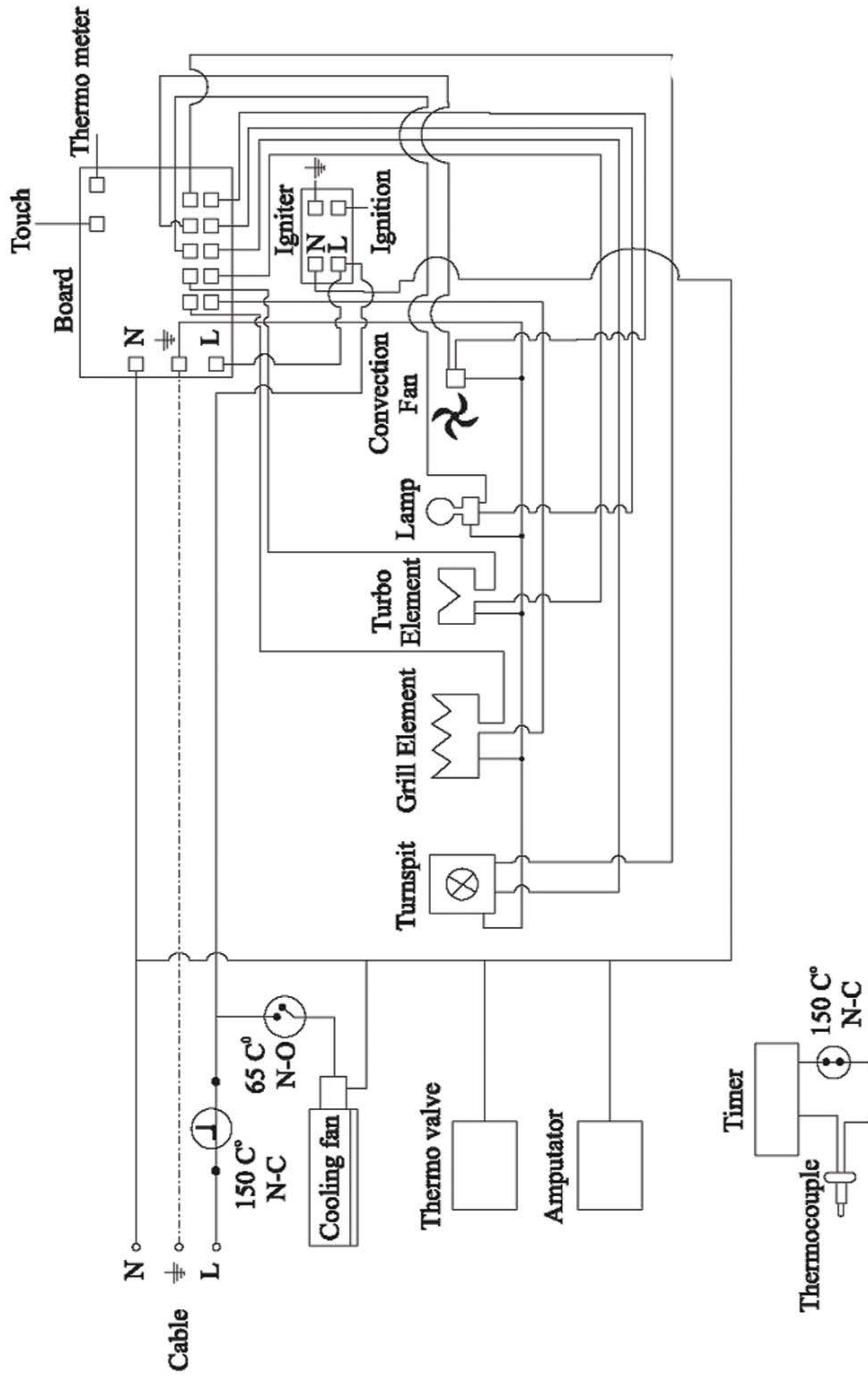
### تعویض لامپ فر ( لامپ باید از نوع 15W , ses باشد )

- ◆ دوشاخه را از پریز خارج نمایید.
- ◆ تا سرد شدن فر صبر نمایید.
- ◆ حباب محافظ لامپ را به آهستگی درآورید.
- ◆ لامپ را از نگهدارنده خارج نمایید.
- ◆ لامپ جدید را تعویض نمایید.
- ◆ حباب محافظ را در در حالت قبل قرار دهید.





- ◆ این محصول بر اساس کد EC/2002/96 اروپا از طرف WEEE به معنی زباله الکتریکی و تجهیزات الکتریکی کد گذاری شده است.
- ◆ با مطمئن شدن از بازیافت صحیح این محصول، شما کمک خواهید کرد به ممانعت از عواقب منفی برای محیط زیست و سلامت انسانها، در صورتی که شما این محصول را بازیافت نکنید می تواند صورت پذیرد.
- ◆ علامتی که روی محصول و یا مدارک محصول به صورت ضربدر بر روی سطل زباله مشاهده می شود نشان گر این است که این محصول زباله خانگی نیست و باید به جمع آوری کنندگان این محصول به منظور بازیافت وسایل الکتریکی و تجهیزات الکتریکی ارائه شود.
- ◆ زباله ها باید مطابق مقررات محیط زیستی محلی جمع آوری شوند، برای اطلاع دقیق تر در مورد نگهداری، تعمیر یا بازیافت این محصول، لطفا با مسئول یا متخصص محلی، بازیافت کنندگان و یا مسئول فروش محصول خود تماس بگیرید.



## ضمانت نامه رمگا

گارانتی محصول مشروط به نصب، تعمیر و تکمیل جزییات کارت ضمانت توسط تکنسین های مجاز خدمات پس از فروش این شرکت می باشد و در غیر این صورت مراکز خدمات پس از فروش هیچگونه مسئولیتی در قبال تعهدات مندرج در ضمانت نامه نخواهند داشت.

### شرایط ضمانت محصول:

- ◆ ضمانت تا ۲۴ ماه پس از نصب محصول می باشد.
- ◆ موارد ضمانت شده شامل قطعات اصلی و فنی می باشد.
- ◆ ضمانت لوازم برقی به مدت ۹ الی ۱۲ ماه از تاریخ نصب می باشد.
- ◆ هزینه ایاب و ذهاب طبق تعرفه شرکت به عهده مشتری می باشد.

### مواردی که مشمول این ضمانت نامه نمی باشد:

- ◆ دستگاه توسط افراد یا مراکز غیر مجاز نصب یا تعمیر شده باشد.
- ◆ خساراتی که در اثر حمل و نقل، حوادث طبیعی، سهل انگاری، استفاده نادرست و نوسانات برقی ناشی شود.
- ◆ در صورتی که کارت گارانتی مفقود و یا به هر دلیلی مخدوش یا ناخوانا باشد.
- ◆ قسمت های خارجی، قطعات مصرفی، تزئینی، پلاستیکی، شیشه ها، لامپ فر، دستگیره ها، سینی های فلزی، طبقات و جوجه گردان.

### روش های نصب:

- ◆ تماس با دفتر مرکزی خدمات پس از فروش برای مشتریان استان تهران و مشهد.
- ◆ تماس با نمایندگان سایر استان ها (برای اطلاع از نمایندگان خدمات پس از فروش استان خود وارد سایت رمگا به نشانی ROMEGA.IR قسمت نمایندگان پس از فروش شوید).
- ◆ ثبت اطلاعات خود و محصول در بخش نصب سایت رمگا.
- ◆ ارسال حرف N به سامانه پیامکی ۱۰۰۰۶۸۲۱.

تلفن های دفتر مرکزی خدمات پس از فروش: ۰۲۱۷۷۷۴۰۸۲۲ - ۰۲۱۷۷۷۴۰۸۳۰

کارت نصب و ضمانت  
(مخصوص مصرف کننده)

تاریخ تولید: ..... / ..... / ..... شماره سریال: ..... فروشگاه: .....  
تاریخ خرید: ..... / ..... / ..... تاریخ نصب: ..... / ..... / ..... نام و نام خانوادگی خریدار: .....  
تلفن: ..... همراه: ..... آدرس: .....  
لطفا هنگام آموزش تکنسین موارد قید شده را تست نموده و سالم تحویل بگیرید، امضای شما به منزله تحویل سالم محصول است.  
♦ تست نشستی شلنگ، چپقی و سرشلنگی رابط ♦ تست عملکرد مشعل و المنت ♦ تست برد الکتریکی، لامپ و فن  
توضیحات: .....

امضای مصرف کننده

امضا و مهر تکنسین



کارت نصب و ضمانت  
(مخصوص نمایندگان مجاز)

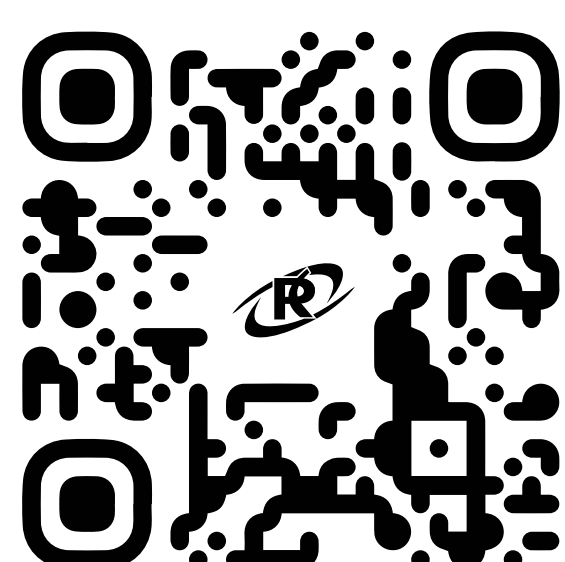
تاریخ تولید: ..... / ..... / ..... شماره سریال: ..... فروشگاه: .....  
تاریخ خرید: ..... / ..... / ..... تاریخ نصب: ..... / ..... / ..... نام و نام خانوادگی خریدار: .....  
تلفن: ..... همراه: ..... آدرس: .....  
لطفا هنگام آموزش تکنسین موارد قید شده را تست نموده و سالم تحویل بگیرید، امضای شما به منزله تحویل سالم محصول است.  
♦ تست نشستی شلنگ، چپقی و سرشلنگی رابط ♦ تست عملکرد مشعل و المنت ♦ تست برد الکتریکی، لامپ و فن  
توضیحات: .....

امضای مصرف کننده

امضا و مهر تکنسین



# رنگا ROMEGA



مصرف کننده گرامی؛  
با اسکن کردن بارکد روبه رو وارد بخش  
نصب سایت رنگا شده و اطلاعات محصول  
خود را برای نصب ثبت نمایید و منتظر  
تماس ما باشید



کارت نوبت ۳ سرویس

نام و نام خانوادگی مصرف کننده: ..... / ..... / ..... شماره سریال  
تاریخ انجام سرویس: ..... / ..... / ..... شماره فاکتور صادر شده: ..... شرح خدمات: .....  
قطعات تعویض شده: ..... مشخصات تکنسین مجاز  
امضا و مهر

کارت نوبت ۲ سرویس

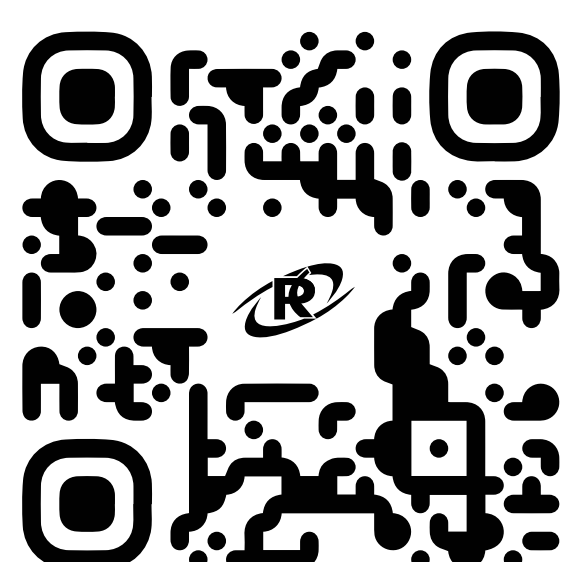
نام و نام خانوادگی مصرف کننده: ..... / ..... / ..... شماره سریال  
تاریخ انجام سرویس: ..... / ..... / ..... شماره فاکتور صادر شده: ..... شرح خدمات: .....  
قطعات تعویض شده: ..... مشخصات تکنسین مجاز  
امضا و مهر

کارت نوبت ۱ سرویس

نام و نام خانوادگی مصرف کننده: ..... / ..... / ..... شماره سریال  
تاریخ انجام سرویس: ..... / ..... / ..... شماره فاکتور صادر شده: ..... شرح خدمات: .....  
قطعات تعویض شده: ..... مشخصات تکنسین مجاز  
امضا و مهر



# رَمگا ROMEGA



مصرف کننده گرامی؛  
با اسکن کردن بارکد روبه رو وارد بخش  
خدمات پس از فروش سایت رمگا شده و  
اطلاعات محصول خود را برای سرویس  
ثبت نمایید و منتظر تماس ما باشید





**رومگا ROMEGA**

تلفن خدمات پس از فروش:

۰۲۱-۷۷۷۴۰۸۲۲ | ۰۲۱-۷۷۷۴۰۸۳۰

۰۲۱-۷۷۷۲۵۸۲۲ | ۰۲۱-۷۷۷۲۵۸۳۵

سامانه پیامک: ۱۰۰۰۶۸۲۱