



ROMEGA رَمگا



ROMEGA Stove
Users Guide

دفترچه راهنما و ضمانت نامه اجاق گاز های فردار 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

مصرف‌کننده‌گرمی

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

توجه: نصب و سرویس دستگاه

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

WWW.ROMEGA.IR

📍 R O M E G A C O

فهرست

۲	هشدارهای ایمنی
۲	نکات ایمنی برای کودکان
۳	موارد ایمنی اتصالات گازی
۳	موارد ایمنی اتصالات الکتریکی
۴	مشخصات فنی و ابعاد
	نصب
۵	دستورالعمل‌های نصب
۵	اقدامات اولیه استفاده از فرپس از نصب
۶	توصیه‌های استفاده از محصول
۷	وسایل جانبی موجود در محصول و راهنمای نصب و استفاده صحیح
	راهنمای استفاده از اجاق گازهای فردار رمگا
۸	اجاق‌های فاقد صفحه دیجیتالی
۹	اجاق‌های 1024-1026-924-926 دارای صفحه دیجیتال
۱۰	اجاق‌های 1016-1014 دارای صفحه دیجیتال
۱۱	اجاق‌های 934-936 دارای صفحه دیجیتال
۱۲	اجاق‌های 636-634-1044-1046-944-946 دارای صفحه دیجیتالی
۱۴	اجاق‌های 914-916-904-906-704-706-604-606-314-316 دارای صفحه دیجیتال
۱۵	نگهداری و نحوه تمیز کردن محصول
۱۵	تعویض لامپ فر
۱۶	ضمانت نامه رمگا
۱۷	کارت‌های نصب و ضمانت
۱۹	کارت‌های سرویس
۲۱	نقشه‌های برق

هشدارهای ایمنی

- ◆ این وسیله باید طبق مقررات تعیین شده اجباری نصب شده و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار بگیرد. 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 اطمینان حاصل نمایید.
- ◆ 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.
- ◆ هنگام استفاده، بدنه ممکن است داغ شود از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خودداری نموده و کودکان را از آن دور 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 محصول باید توسط نمایندگان مجاز شرکت انجام شود در غیر این صورت شامل گارانتی نخواهد شد.
- ◆ هرگز مواد آتش‌زا مثل بنزین، تینر، الکل و ... را در کنار اجاق گاز قرار ندهید.
- ◆ قبل از روشن کردن فر از عدم وجود کاغذ مواد آتش‌زا در گرمخانه محصول اطمینان حاصل نمایید.
- ◆ استفاده از یک وسیله گازسوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می‌گردد. اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه به خوبی تهویه می‌گردد: دریچه‌های تهویه طبیعی را باز نگاه داشته و یا یک وسیله مکانیکی و تهویه (نظیر هود تهویه‌کننده مکانیکی) نصب نمایید.

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.
- ◆ قسمت‌های مختلف فر پس از استفاده داغ می‌شوند 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.

موارد ایمنی اتصالات گازی

- ◆ هرگونه مداخله در نصب، تنظیم و تبدیل به انواع دیگر گاز مصرفی باید توسط سرویسکاران مجاز انجام پذیرد.
- ◆ قبل از استفاده از اجاق گاز مطمئن شوید که ولوم مشعل ها در حالت خاموش قرار دارد.
- ◆ طول شلنگ گاز نباید از ۱۵۰ سانتی متر بیشتر باشد.
- ◆ پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز مصرفی، فشار گاز مصرفی با وسیله سازگار باشد.
- ◆ هنگام استشمام بوی گاز ضمن حفظ خونسردی، شیر اصلی گاز را بسته، پنجره ها را باز کنید، از روشن نمودن فندک، کبریت و هرگونه وسیله برقی خودداری نمایید. با حوله خیس هوا را از پنجره خارج کنید و حتی از جا به جا کردن البسه که ایجاد جرقه میکند خودداری نمایید. همچنین فورا شرکت ملی گاز ایران و خدمات پس از فروش را مطلع نمایید.
- ◆ محصولات گازسوز این شرکت قبل از خروج از کارخانه با نوع گاز طبیعی (G20) تنظیم شده است و در صورت استفاده از گاز مایع (G31) باید از سیلندر و رگلاتور مطابق با استاندارد استفاده شود و تبدیل توسط سرویسکاران مجاز انجام گیرد.
- ◆ شیر گازی فقط باید به اجاق وصل باشد و هیچ مصرف کننده گاز دیگری به آن وصل نباشد.
- ◆ از شلنگ مخصوص و منعطف گاز که بر روی محصول قرار دارد استفاده گردد.
- ◆ هیچ نقطه ای از شلنگ نباید به دمای ۵۰ درجه سانتی گراد برسد.
- ◆ شلنگ نباید در معرض لبه های برنده و گوشه های تیز و سایر موارد مخاطره آمیز و تحت کشش و پیچش و له شدگی قرار گیرد.
- ◆ فاصله افقی قسمت های بالای اجاق گاز با دیواره های قابل اشتعال باید حداقل ۱۵ سانتی متر باشد.
- ◆ از افزایش دادن قطر سوراخ نازل ها خودداری نمایید.

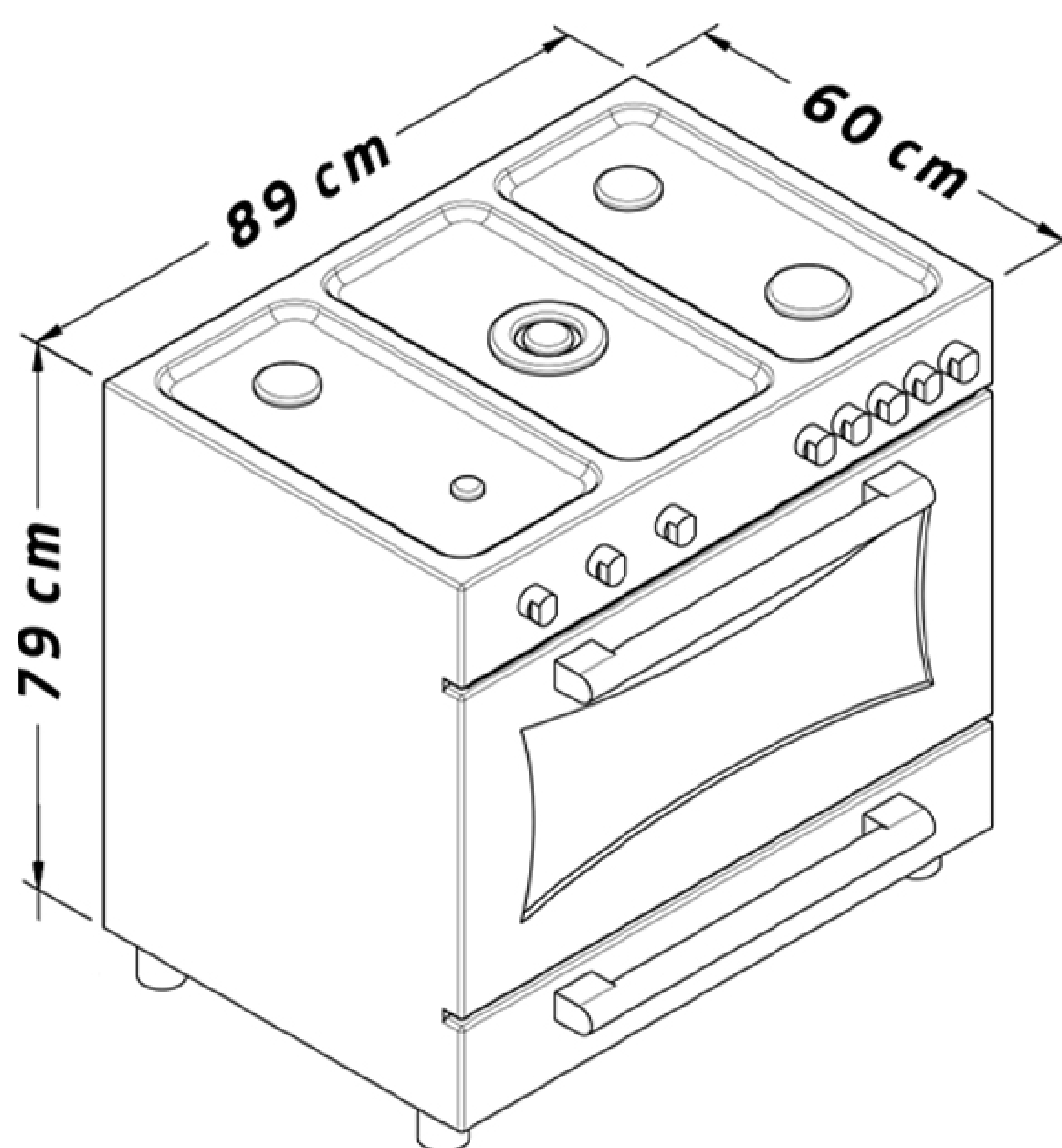
موارد ایمنی اتصالات الکتریکی

- ◆ نصب و تمام امور الکتریکی باید توسط نماینده مجاز و مجرب انجام شود.
- ◆ محصول نباید در محل های بدون سیم ارت (اتصال به زمین) نصب گردد.
- ◆ در صورت بروز هرگونه خرابی، محصول را از برق خارج نمایید.
- ◆ ولتاژ برق محل نصب و برچسب مشخصات فر را کنترل نموده 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 می 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.

مشخصات فنی و ابعاد

ابعاد تقریبی محصول (طول، عرض و ارتفاع)				سانتی متر ۶۰ ۸۹ ۷۹
گنجایش فر				لیتر ۱۲۰
ولتاژ ورودی				۲۲۰-۲۴۰ V
فرکانس ورودی				۵۰/۶۰ Hz
نوع و فشار گاز مصرفی				گاز طبیعی ۲۰ M bar
قطر نازل و ارزش حرارتی شعله ها				سایر مدل ها ۱۰۴۶-۱۰۴۴-۱۰۲۶-۱۰۲۴-۹۴۶-۹۴۴-۹۲۶-۹۲۴-۶۳۶-۶۳۴-۶۲۶-۶۲۴
شعله کوچک	۹۰ mm	۱/۲۷ Kw	۸۵ mm	۱/۳۷ Kw
شعله متوسط	۱۰۰ mm	۱/۵۵ Kw	۱۰۰ mm	۱/۶۵ Kw
شعله بزرگ	۱۲۰ mm	۲/۱ Kw	۱۲۰ mm	۲/۲ Kw
شعله پلوپز	۱۴۰ mm	۳/۱ Kw	۹۰-۷۰-۹۰ mm	۳/۲ Kw
شعله پایینی فر	۱۸۰ mm	۴/۸ Kw	۱۸۰ mm	۴/۸ Kw
شعله گریل فر	۱۵۰ mm	۳/۴ Kw	۱۵۰ mm	۳/۴ Kw



نصب

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

دستورالعمل های نصب:

- ◆ اجاق را در محلی قرار دهید که در جریان هوا و کوران باد نباشد.
- ◆ پوشش بسته بندی و روکش های مربوطه را از روی اجاق بردارید و اجاق را از روی پلاستیک و یاپالت چوبی جدا نمایید.
- ◆ از پایه های قابل تنظیم اجاق گاز که به منظور سهولت در نظافت زیر اجاق همچنین تراز کردن و تنظیم ارتفاع دلخواه تعبیه گردیده استفاده نمایید.
- ◆ دیواره ها و اطراف اجاق باید قابلیت تحمل حداقل ۷۵ درجه سانتیگراد را داشته 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.
- ◆ از قرار دادن محصول در نزدیکی مواد خطرناک و اشتعال پذیر اجتناب نمایید در غیر این صورت مسئولیت خطرهای احتمالی بر عهده شرکت نمی باشد.
- ◆ حداقل فاصله اجاق از دیواره های پشتی باید ۱۵ سانتی متر، دیواره های جانبی ۱۰ سانتی متر و فاصله عمودی بالای اجاق تا هود ۷۵ سانتی متر باشد.
- ◆ در جابجایی اجاق گاز به هیچ عنوان از ولومها استفاده ننمایید زیرا امکان شکستن شفت ولوم وجود دارد.

اقدامات اولیه استفاده از فر پس از نصب

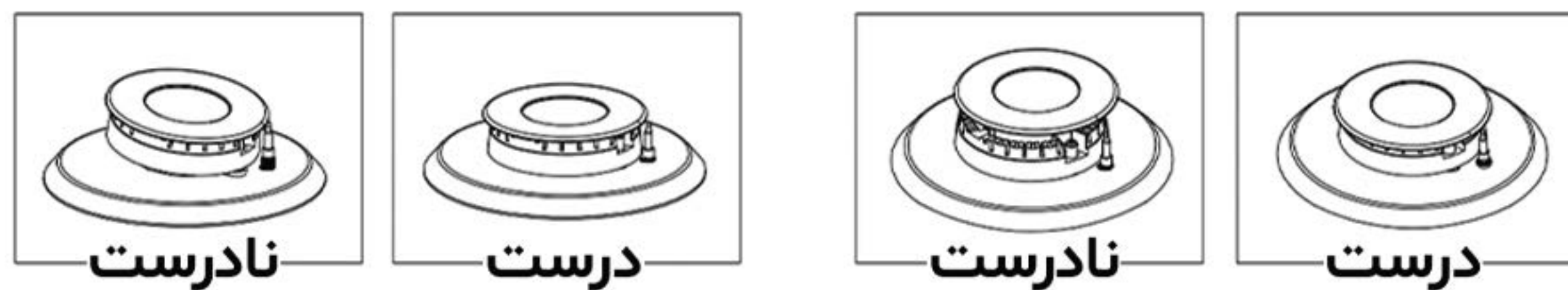
- ◆ تمام وسایل جانبی و شبکه های داخلی را از فر خارج نمایید.
- ◆ وسایل جانبی و شبکه ها داخل فر را با دقت شستشو نمایید.
- ◆ دمای فر را در ۱۲۵ قرار دهید.
- ◆ فر را به مدت ۳۰ دقیقه در این وضعیت قرار دهید.
- ◆ با انجام این اقدامات، ممکن است از فر بوی نامطبوع ساطع شود که طبیعی است.

توصیه‌های استفاده از محصول

♦ جهت جلوگیری از اتلاف انرژی و جلوگیری از زبانه کشیدن آتش و آسیب به ظروف، از ظرف متناسب با سایز مشعل استفاده نمایید.

مشعل	کوچک	متوسط	بزرگ	پلوپز
حداقل و حداکثر قطر ظروف (سانتی متر)	۱۰-۱۲	۱۲-۲۴	۲۲-۲۶	۲۴-۲۸

♦ قبل از روشن کردن مشعل‌ها از طرز قرارگیری صحیح سرشعله‌ها اطمینان حاصل نمایید.



♦ در صورتی که از اجاق گاز استفاده نمی‌شود ولوم شیرها در حالت خاموش قرار گیرد.
 ♦ حداکثر وزن مناسب برای استفاده از جوجه گردان ۱.۵ کیلوگرم می‌باشد.
 ♦ از گرمخانه محصول برای گرم نگه داشتن و یخ زدایی غذا استفاده و از قرار دادن اجسام قابل اشتعال خودداری نمایید.

♦ 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 آسیب‌رساند.

♦ هرگز دهانه و شکاف طراحی شده جهت تهویه هوارا مسدود ننمایید.
 ♦ باقیمانده مواد غذایی در صورت خشک شدن و ماندن برای مدت طولانی ممکن است به سطوح لعابی دستگاه آسیب‌رساند 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.

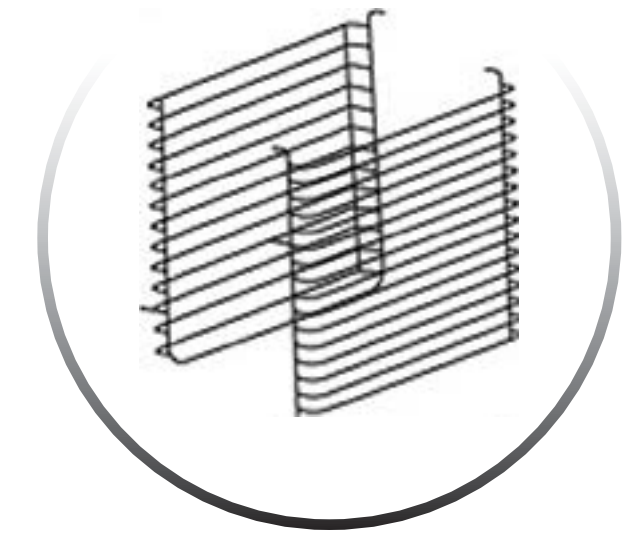
♦ لطفاً بعد از هر بار استفاده، فر و وسایل جانبی را پاک نمایید.
 ♦ پخش‌کننده‌های چدنی را بدون پایه لاستیکی استفاده ننمایید زیرا بدون پایه، ناپایدار هستند.
 ♦ چنانچه یکی از ولوم‌های اجاق گاز سفت شده است آن را فشار ندهید و فوراً با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

♦ 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 جمع‌آوری 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

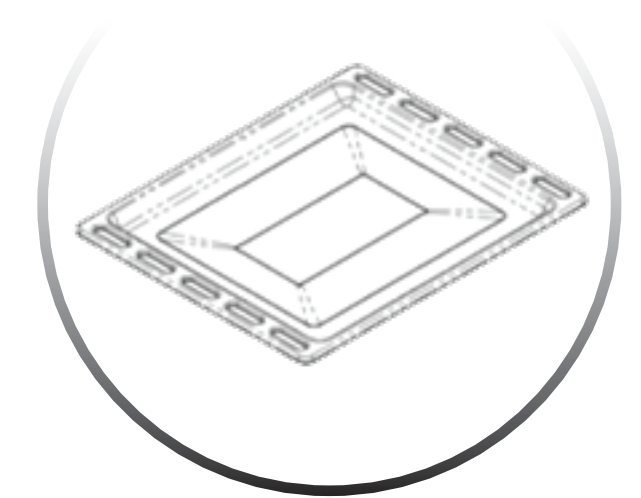
شلف‌های کناری

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).



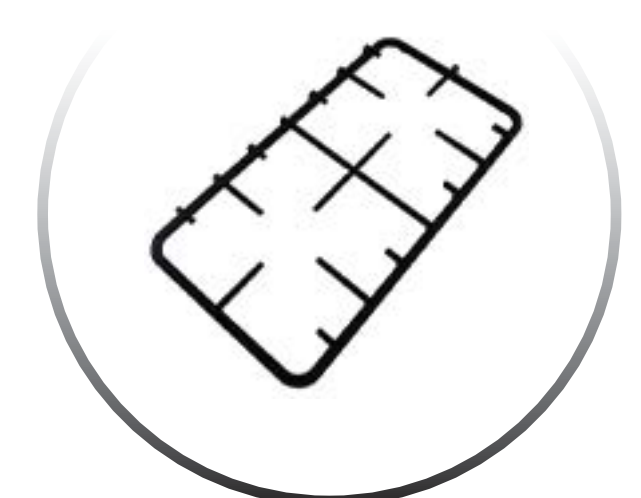
سرشعله‌ها

پنج سرشعله شامل سرشعله کوچک، فنجانی، متوسط، بزرگ و پلوپز



پخش کننده‌های چدنی

جهت قرار گیری روی صفحه اجاق و محل قرارگیری ظروف آشپزخانه.



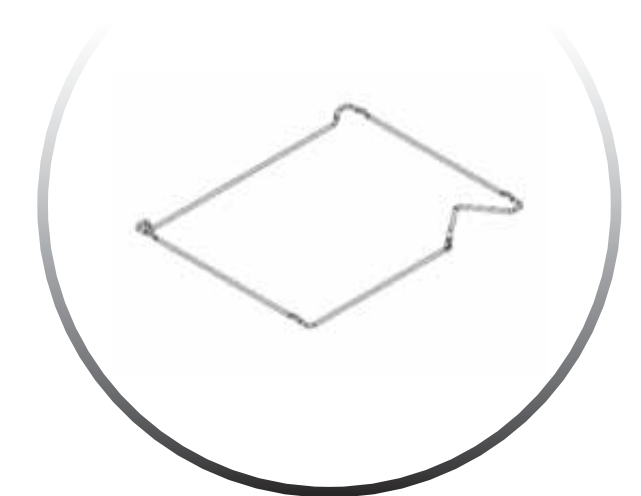
سیخ جوجه گردان

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.



پایه‌های قابل تنظیم

با تنظیم کردن این پایه می‌توانید از ارتفاع مناسب و همچنین تراز بودن محصول اطمینان حاصل نمایید.



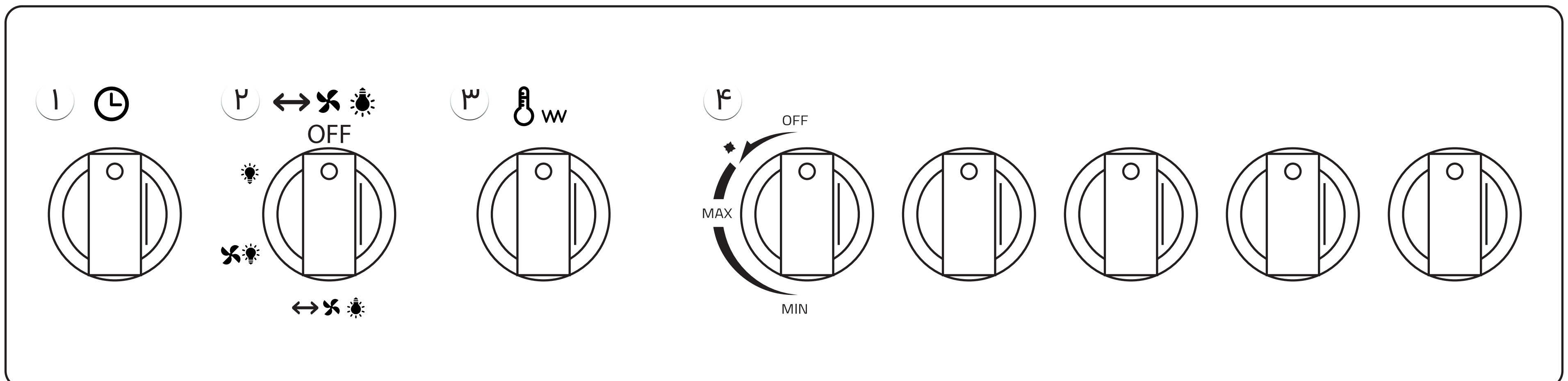
*ریل تلسکوپی

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



راهنمای استفاده از اجاق گاز های فردارمگا

اجاق های فاقد صفحه دیجیتالی



۱- زمان سنج مکانیکی دارای ۲ مدل به شرح زیر می باشد:

♦ ولوم تنظیم زمان هشدار دهنده صوتی: با چرخاندن این ولوم در جهت عقربه های ساعت مدت زمان پخت غذای خود را به وسیله زمان سنج انتخاب و تنظیم می نمایید، پس از گذشت زمان تعیین شده توسط شما صدای زنگ به صدا در می آید.

♦ ولوم تنظیم شعله زمان دار: در مدل های دارای این قابلیت شما می توانید زمان خاموش شدن یک شعله دارای این قابلیت (شعله بزرگ) اجاق گاز را از قبل تعیین نمایید تنها کافیست قبل از روشن کردن شعله این ولوم را در زمان مورد نظر قرار دهید تا شعله پس از گذشت زمان تعیین شده توسط شما به صورت اتوماتیک خاموش گردد؛ توجه نمایید در حالت عادی که نشانگر ولوم زمان سنج روی صفر است هیچگونه عملکردی ندارد یعنی شعله پایدار نمی ماند (روشن نمی ماند)، برای خاموش کردن این قابلیت و پایدار بودن دائم شعله ولوم را خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده و آن را در حالت ST یا ON قرار دهید.

نکته: قبل از اینکه زمان خود را انتخاب کنید یک بار ولوم زمان سنج را تا انتها در جهت عقربه های ساعت بچرخانید پس از آن در زمان مورد نظر خود قرار دهید || زمان سنج را بیش از ۱ دور نچرخانید.

۲- کلید انتخاب بین گزینه های درج شده ولوم مانند: لامپ، فر و موتور جوجه گردان و ...

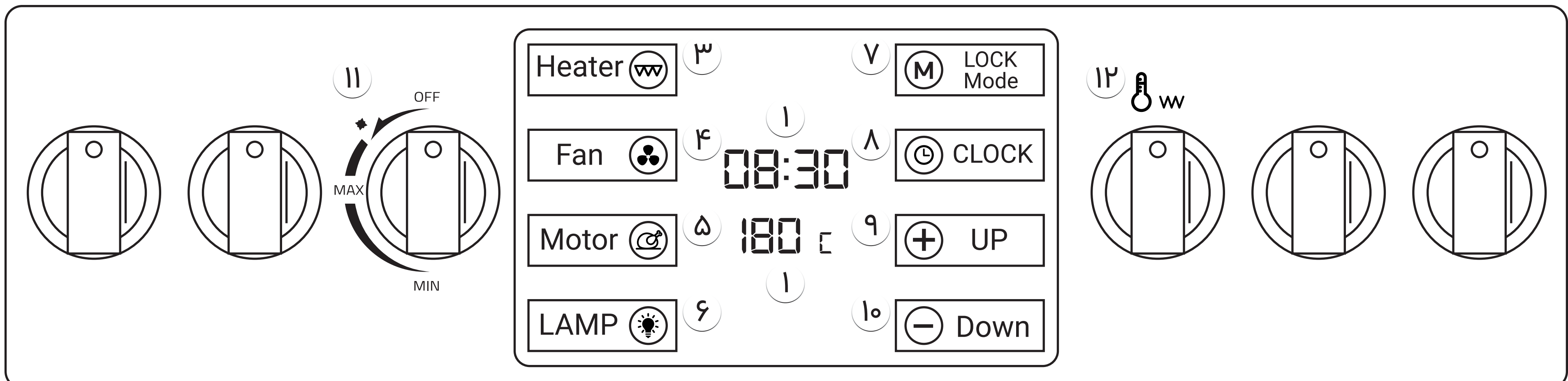
۳- ولوم روشن کردن مشعل های فر: ابتدا درب فر را باز نموده و با فشار دادن ولوم فنک را فعال کنید.

♦ روشن کردن مشعل پایینی فر: همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.

♦ روشن کردن مشعل بالایی (گریل): همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید؛ توجه نمایید مشعل بالایی (گریل) دارای شعله ثابت بوده و قابل تنظیم نمی باشد.

۴- ولوم مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار دهید، همزمان با فعال شدن فنک آن را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.

اجاق های 626-624-926-1026-1024 دارای صفحه دیجیتالی



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

۲- نمایش دمای منتخب هنگام استفاده از فر.

۳- فعال و غیرفعال کردن المنت بالایی فر.

۴- روشن یا خاموش کردن فن کانوکشن (یکسان کننده دما) فر.

۵- روشن یا خاموش کردن موتور جوجه گردان.

۶- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر.

۷- فعال کردن شعله زماندار: شما می توانید زمان خاموش شدن یک شعله دارای این قابلیت (شعله بزرگ) اجاق گاز را از قبل تعیین نمایید تنها کافیست این دکمه را لمس نموده و با دکمه های افزایش یا کاهش زمان، زمان خاموش شدن شعله را تعیین نمایید. || کلید قفل کودک: بانگه 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- تنظیم ساعت دستگاه.

۹- افزایش درجه حرارت یا زمان.

۱۰- کاهش درجه حرارت یا زمان.

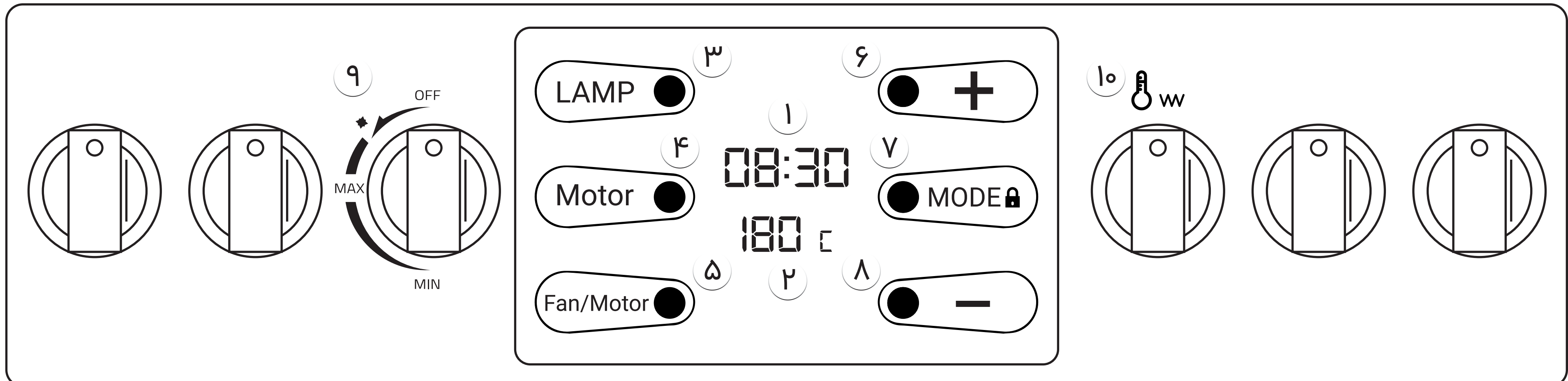
۱۱- ولوم مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار دهید، همزمان با فعال شدن فنک آن را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.

۱۲- ولوم روشن کردن مشعل های فر: ابتدا درب فر را باز نموده و با فشار دادن ولوم فنک را فعال نمایید.

◆ روشن کردن مشعل پایینی فر: همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.

◆ روشن کردن مشعل بالایی (گریل): همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید؛ توجه نمایید مشعل بالایی (گریل) دارای شعله ثابت بوده و قابل تنظیم نمی باشد.

اجاق های 1014-1016 دارای صفحه دیجیتالی



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

۲- نمایش دمای داخل فر.

۳- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر.

۴- روشن یا خاموش کردن موتور جوجه گردان.

۵- روشن یا خاموش کردن فن کانوکشن (یکسان کننده دما) فر. || روشن یا خاموش کردن موتور جوجه گردان در مدل های فاقد فن کانوکشن.

۶- افزایش زمان.

۷- فعال کردن شعله زماندار: شما می توانید زمان خاموش شدن یک شعله دارای این قابلیت (شعله بزرگ) اجاق گاز را از قبل تعیین نمایید تنها کافیست این دکمه را لمس نموده و با دکمه های افزایش یا کاهش زمان، زمان خاموش شدن شعله را تعیین نمایید. || کلید قفل کودک: بانگه 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- کاهش زمان.

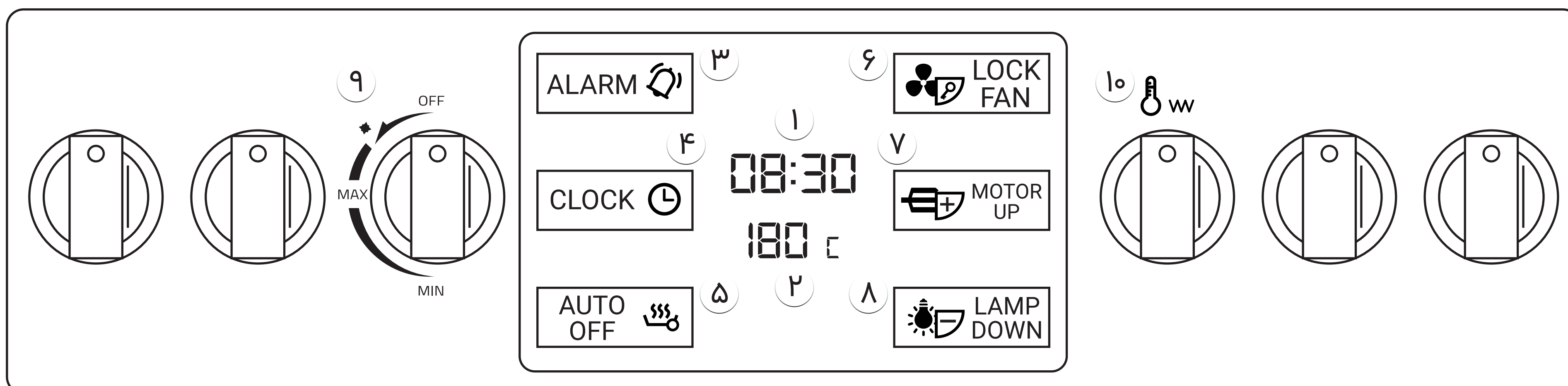
۹- ولوم مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار دهید، همزمان با فعال شدن فن دک آن را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.

۱۰- ولوم روشن کردن مشعل های فر: ابتدا درب فر را باز نموده و با فشار دادن ولوم فن دک را فعال کنید.

◆ روشن کردن مشعل پایینی فر: همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.

◆ روشن کردن مشعل بالایی (گریل): همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید؛ توجه نمایید مشعل بالایی (گریل) دارای شعله ثابت بوده و قابل تنظیم نمی باشد.

اجاق های 934-936 دارای صفحه دیجیتالی



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

۲- نمایش دمای داخل فر.

۳- فعال یا غیرفعال کردن زمان سنج هشدار دهنده.

۴- تنظیم ساعت دستگاه.

۵- فعال کردن شعله زماندار: شما می توانید زمان خاموش شدن یک شعله دارای این قابلیت (شعله بزرگ) اجاق گاز را از قبل تعیین نمایید تنها کافیست این دکمه را لمس نموده و با دکمه های افزایش یا کاهش زمان، زمان خاموش شدن شعله را تعیین نمایید.

۶- روشن یا خاموش کردن فن کانوکشن (یکسان کننده دما) فر. || 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.

۷- روشن یا خاموش کردن موتور جوجه گردان. || افزایش زمان در صورت فعال کردن زمان سنج ها.

۸- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر. || کاهش زمان در صورت فعال کردن زمان سنج ها.

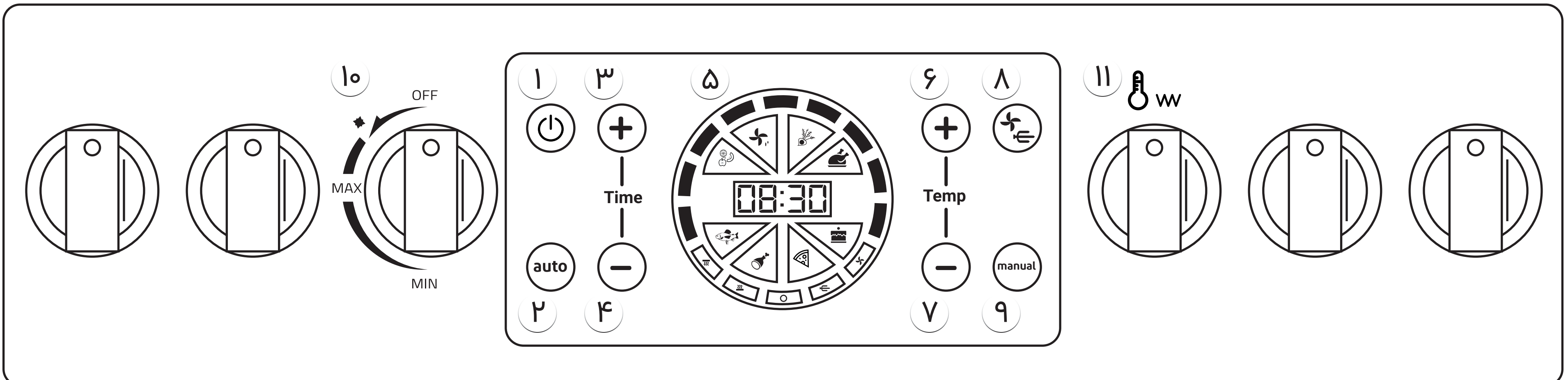
۹- ولوم مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار دهید، همزمان با فعال شدن فن دک آن را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم کنید.

۱۰- ولوم روشن کردن مشعل های فر: ابتدا درب فر را باز نموده و با فشار دادن ولوم فن دک را فعال کنید.

◆ روشن کردن مشعل پایینی فر: همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.

◆ روشن کردن مشعل بالایی (گریل): همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید؛ توجه نمایید مشعل بالایی (گریل) دارای شعله ثابت بوده و قابل تنظیم نمی باشد.

اجاق های 946-944-1046-1044-634-636 دارای صفحه دیجیتالی



نکته: فر این محصول دارای ۴ برنامه پخت نیمه اتوماتیک و ۴ برنامه پخت کاملاً اتوماتیک می باشد.

۱- روشن (لمس برای ۸ ثانیه) و خاموش کردن نمایشگر فر و لامپ داخل فر.

۲- انتخاب برنامه های پخت اتوماتیک.

۳- افزایش زمان.

۴- کاهش زمان.

۵- نمایشگر ساعت و برنامه پخت منتخب.

۶- افزایش درجه حرارت.

۷- کاهش درجه حرارت.

۸- روشن و خاموش کردن فن کانوکشن و موتور جوجه گردان در صورت انتخاب برنامه پخت. (با لمس

اول روشن شدن فن کانوکشن، لمس ثانویه روشن شدن فن کانوکشن و موتور جوجه گردان، لمس

سوم روشن شدن فقط موتور جوجه گردان).

۹- انتخاب برنامه های پخت نیمه اتوماتیک. (نکته: در صورت انتخاب برنامه های نیمه اتوماتیک باید

مشعل پایینی فر را از طریق ولوم شماره ۱۱ روشن نموده و در دمای قید شده در جدول برنامه های نیمه

اتوماتیک قرار دهید).

۱۰- ولوم مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار دهید، همزمان با فعال شدن فنک آن را خلاف

عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم کنید.

۱۱- ولوم روشن کردن مشعل پایینی فر: ابتدا درب فر باز نموده و همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در

جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم

نمید

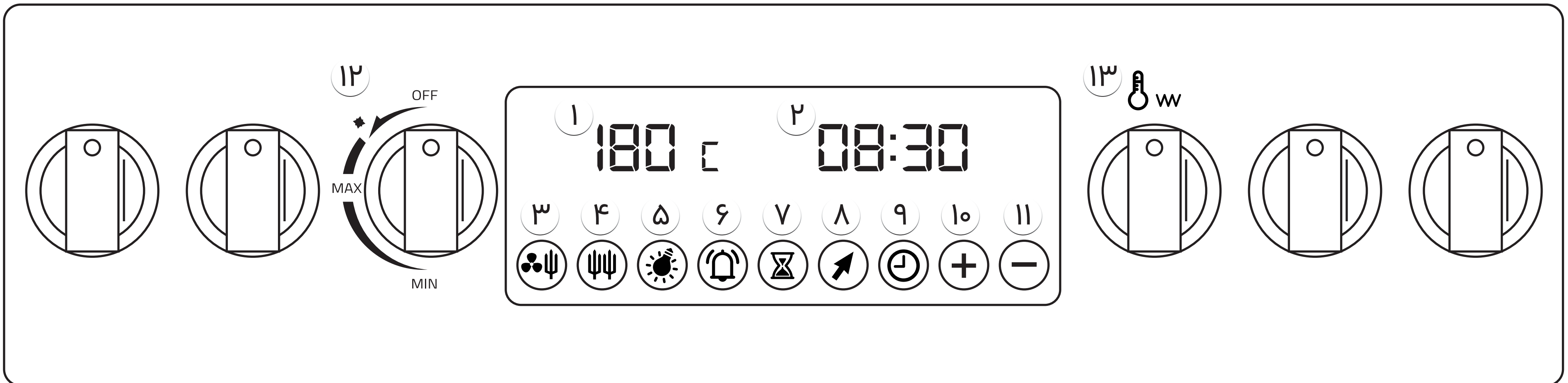
برنامه‌های نیمه اتوماتیک

زمان	درجه حرارت (سانتی گراد)	عنوان	برنامه پخت
۰۱:۰۰:۰۰	۲۰۰	ماهی	
۰۱:۵۰:۰۰	۲۰۰	گوشت قرمز	
۰۰:۲۵:۰۰	۱۶۰	پیتزا	
۰۱:۰۰:۰۰	۱۸۰	کیک	

برنامه‌های اتوماتیک

زمان	درجه حرارت (سانتی گراد)	عنوان	برنامه پخت
۰۷:۰۰:۰۰	۷۰	میوه خشک کن	
۰۰:۱۵:۰۰	۶۰	یخ زدایی (Defrost)	
۰۲:۳۰:۰۰	۱۵	سبزیجات	
۰۲:۰۰:۰۰	۱۶۰	مرغ (سیخ جوجه گردان)	

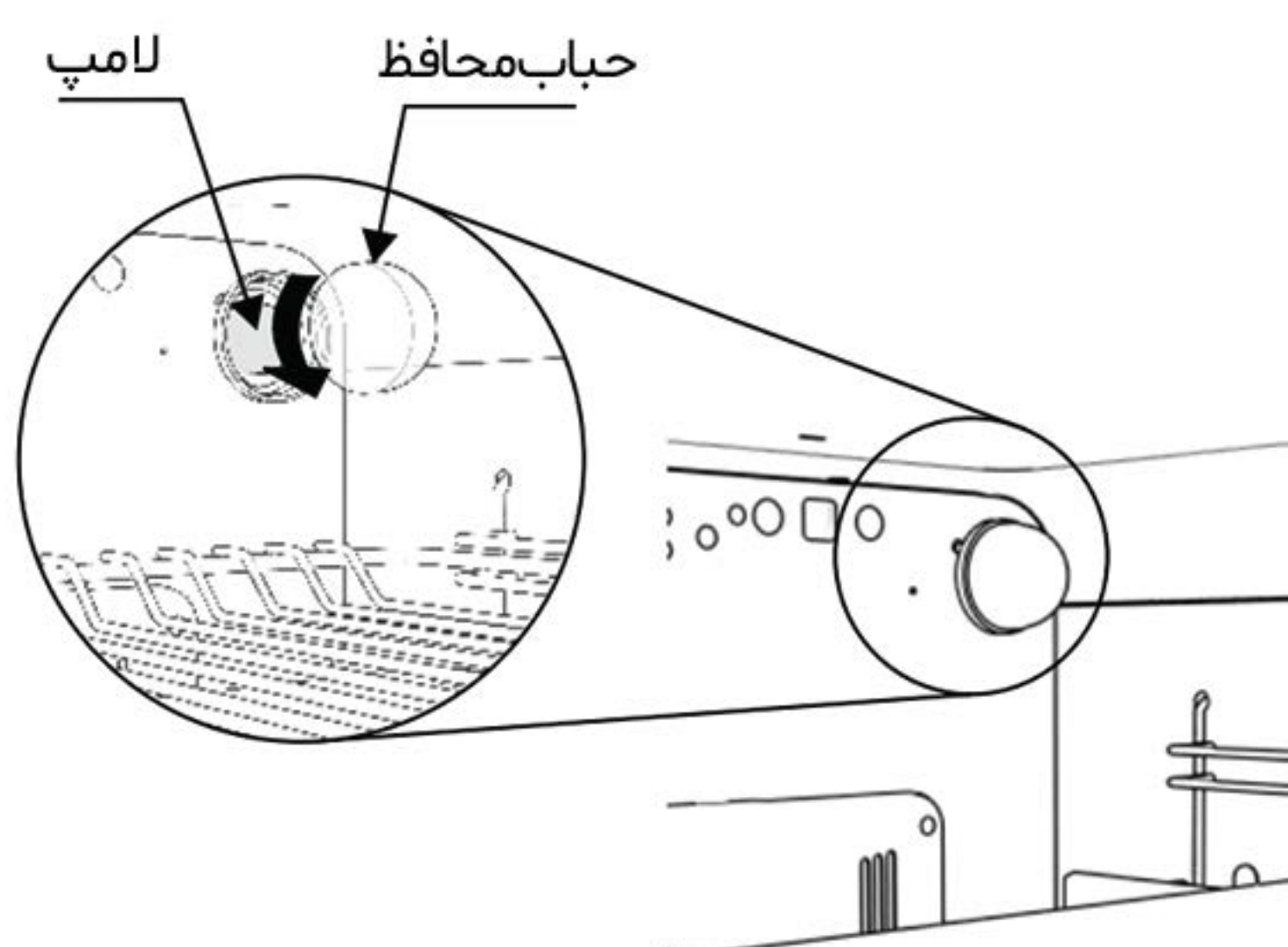
اجاق های 314-316-604-606-704-706-904-906-914-916 دارای صفحه دیجیتالی



- ۱- نمایشگر ساعت || زمان باقی مانده زمان منتخب هنگام استفاده از زمان سنج.
- ۲- نمایش دمای داخل فر.
- ۳- روشن یا خاموش کردن فن کانوکشن (یکسان کننده دما) فر. || روشن یا خاموش کردن موتور جوجه گردان در مدل های فاقد فن کانوکشن.
- ۴- روشن یا خاموش کردن موتور جوجه گردان.
- ۵- روشن یا خاموش کردن لامپ داخل فر.
- ۶- فعال یا غیرفعال کردن زمان سنج هشدار دهنده صوتی.
- ۷- فعال کردن شعله زماندار: شما می توانید زمان خاموش شدن یک شعله دارای این قابلیت (شعله بزرگ) اجاق گاز را از قبل تعیین نمایید تنها کافیست این دکمه را لمس نموده و با دکمه های افزایش یا کاهش زمان، زمان خاموش شدن شعله را تعیین نمایید.
- ۸- لغو تمامی زمان های تعیین شده برای شعله زمان دار یا هشدار دهنده صوتی.
- ۹- تنظیم ساعت دستگاه
- ۱۰- افزایش زمان در صورت فعال کردن زمان سنج ها.
- ۱۱- کاهش زمان در صورت فعال کردن زمان سنج ها.
- ۱۲- ولوم مربوط به مشعل مورد نظر را به داخل فشار دهید، همزمان با فعال شدن فنک آن را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم نمایید.
- ۱۳- ولوم روشن کردن مشعل های فر: ابتدا درب فر را باز نموده و با فشار دادن ولوم فنک را فعال کنید.
- ◆ روشن کردن مشعل پایینی فر: همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و در دمای مورد نظر برای چند ثانیه ولوم را نگه داشته و تنظیم کنید.
- ◆ روشن کردن مشعل بالایی (گریل): همزمان با فشار دادن ولوم، آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید؛ توجه نمایید مشعل بالایی (گریل) دارای شعله ثابت بوده و قابل تنظیم نمی باشد.

نگهداری و نحوه تمیز کردن محصول

- ◆ قبل از نظافت اجاق اطمینان حاصل نمایید که اجاق به اندازه کافی سرد شده است.
- ◆ برای تمیز کردن صفحه اجاق گاز از پنبه، اسفنج و یا دستمال نرم استفاده نمایید.
- ◆ پیش از هرگونه نظافت دو شاخه را از پریز جدا نموده و تا زمانی که از خشک کردن اجاق مطمئن نشده اید هرگز آن را به پریز برق متصل ننمایید.
- ◆ توجه نمایید سر شعله ها برای استفاده مجدد کاملاً خشک شده باشند.
- ◆ از وسایل تمیزکننده خراش دهنده، ساینده و تیز و همچنین از مایعات پاکیزه کننده حاوی مواد سخت و اسید استفاده ننمایید.
- ◆ ریخته شدن مواد غذایی مانند شیر و آب بر روی سرشعله ها و عدم نظافت به موقع آن ها موجب سوختگی و کدر شدن سرشعله ها می شوند.
- ◆ پس از هر بار نظافت قطعات صفحه گاز اطمینان حاصل نمایید که سرشعله ها و پولکی دقیقاً سر جای خود قرار گرفته اند در غیر این صورت ممکن است فنک عمل نکرده و یا با روشن شدن انفجاری شعله مواجه شوید.
- ◆ همواره ترموکوپلها و سیم چینی و جرقه زن را تمیز نگه دارید.
- ◆ مطمئن ترین راه جهت پاک کردن چربی حاصل از پخت و پز و نگهداری از استیل نظافت روزانه می باشد؛ عدم نظافت روزانه و حرارت دیدن چربی ها باعث ایجاد سوختگی و لک در استیل خواهد شد.
- ◆ استفاده از ظروف بزرگتر از ظرفیت شعله ها و شعله پخش کن ها یکی دیگر از دلایل ایجاد سوختگی و تغییر رنگ استیل دور شعله می باشد؛ شرکت هیچ گونه مسئولیت تعمیر یا تعویض در صورت سوختگی، ایجاد لک و تغییر رنگ استیل نخواهد داشت.
- ◆ پخش کننده های چدنی روی اجاق گاز را حتماً با اسکاچ نرم تمیز نمایید اسکاچ های زبر موجب خش دار شدن آن ها می شوند.
- ◆ مدت ماندگاری لکه ها نباید بیشتر از یک یا دو ماه باشد و به منظور لکه گیری بهتر و تمیز ماندن شبکه های چدنی باید ماهی یک بار شستشو شوند.



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.

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 ۰۱۰۰۰۶۸۲۱.

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

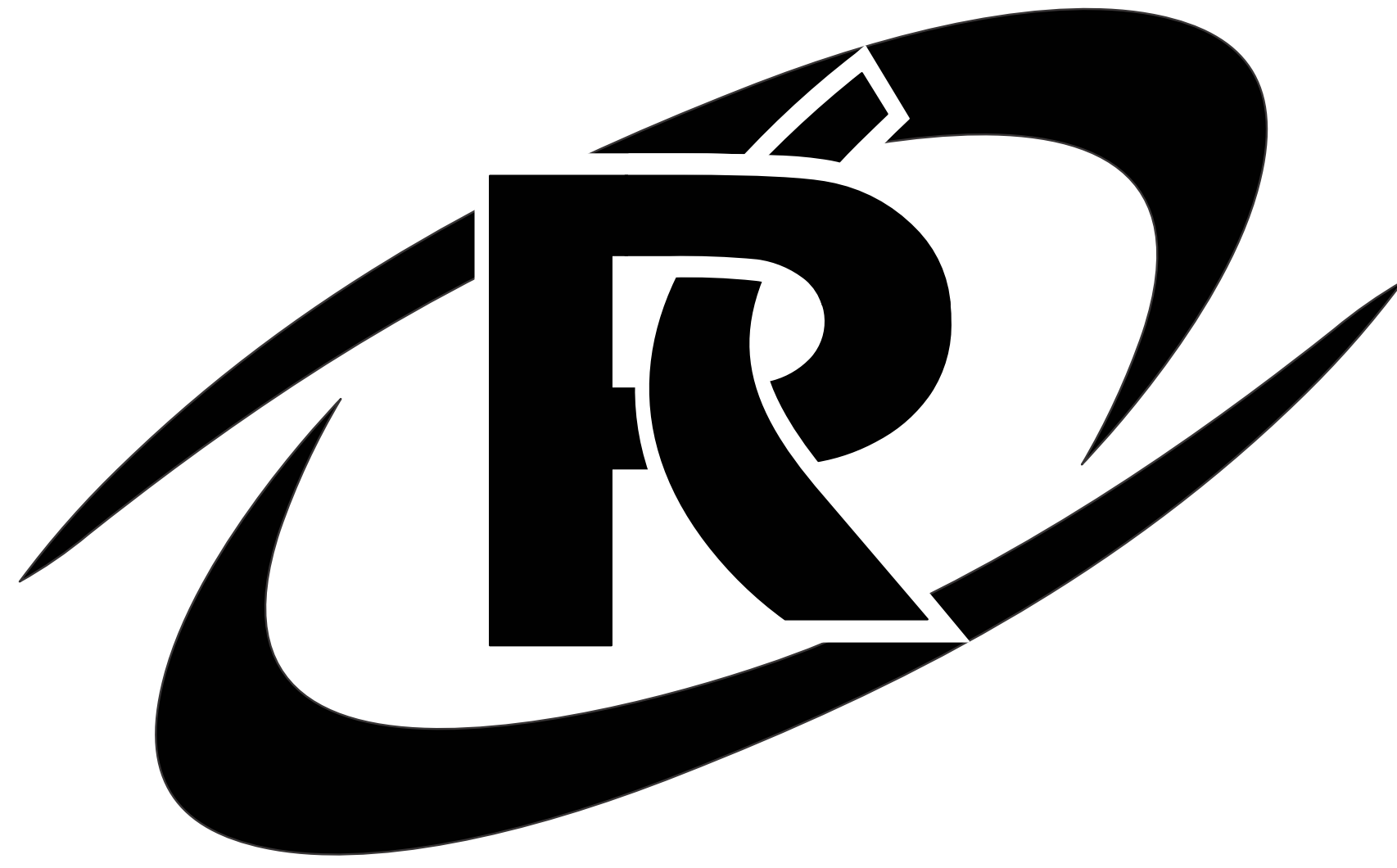


کارت نصب و ضمانت
(مخصوص نمایندگان مجاز)

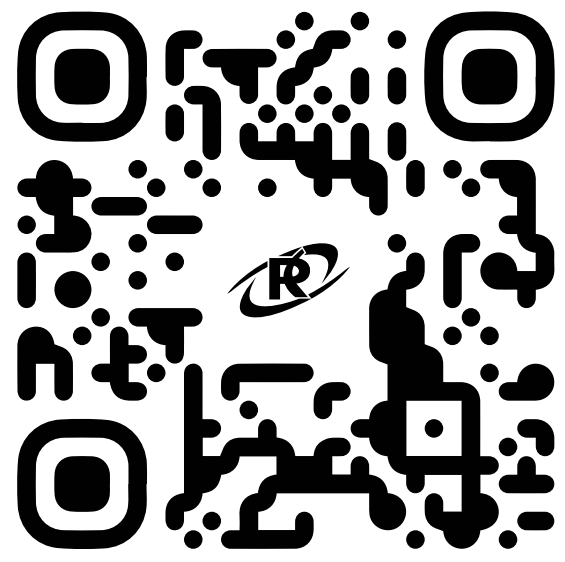
تاریخ تولید: / / شماره سریال: فروشگاه:
تاریخ خرید: / / تاریخ نصب: / / نام و نام خانوادگی خریدار:
تلفن: همراه: آدرس:
لطفا هنگام آموزش تکنسین موارد قید شده را تست نموده و سالم تحویل بگیرید، امضای شما به منزله تحویل سالم محصول است.
♦ تست نشستی شلنگ، چپقی و سرشلنگی رابط ♦ تست عملکرد مشعل و المنت ♦ تست برد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

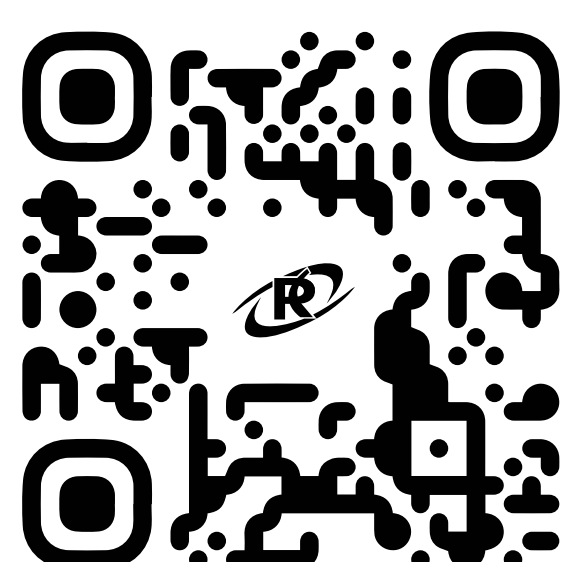
نام و نام خانوادگی مصرف کننده: / / شماره سریال
تاریخ انجام سرویس: / / شماره فاکتور صادر شده: شرح خدمات:
قطعات تعویض شده: مشخصات تکنسین مجاز
امضا و مهر

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

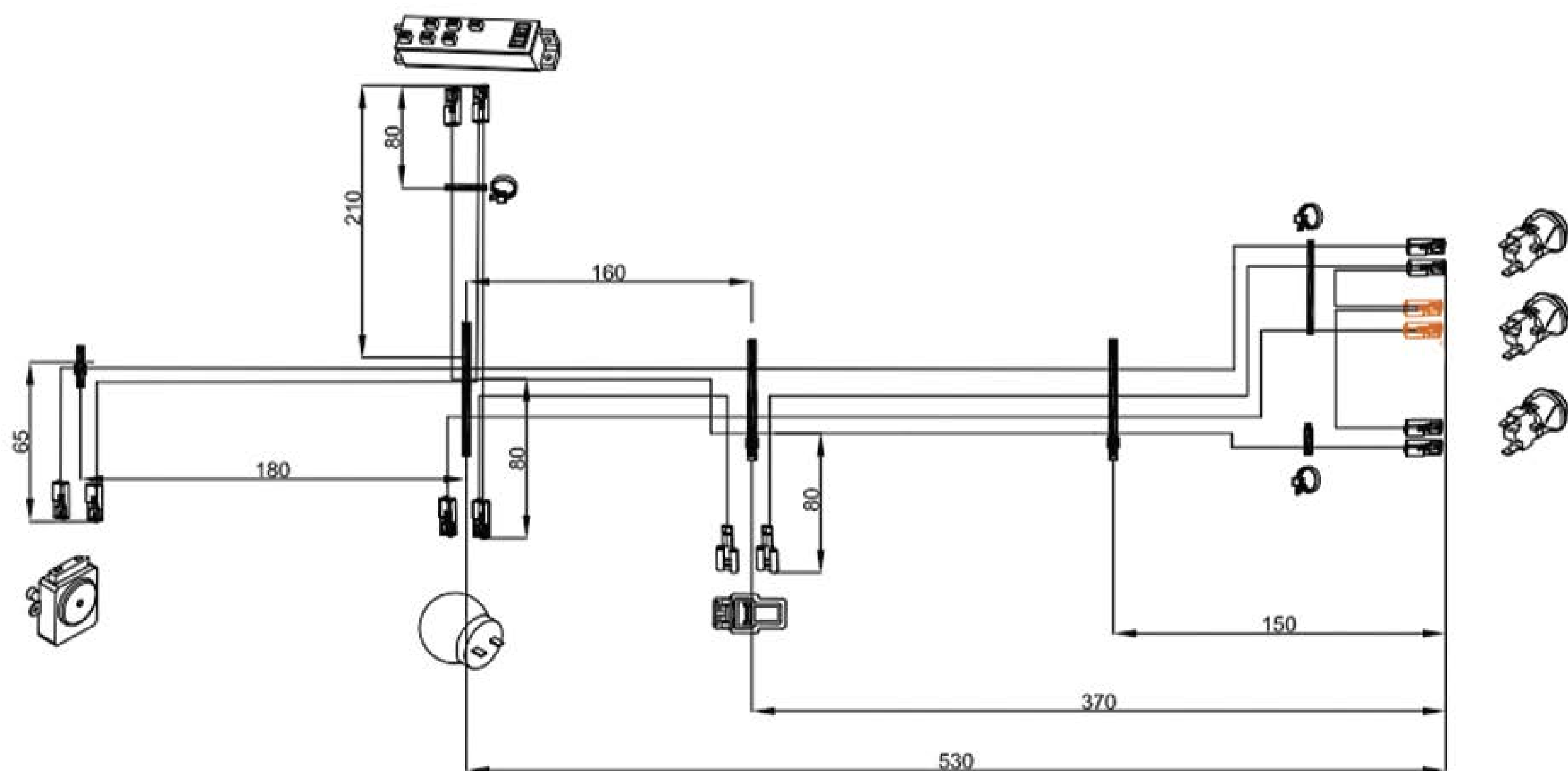
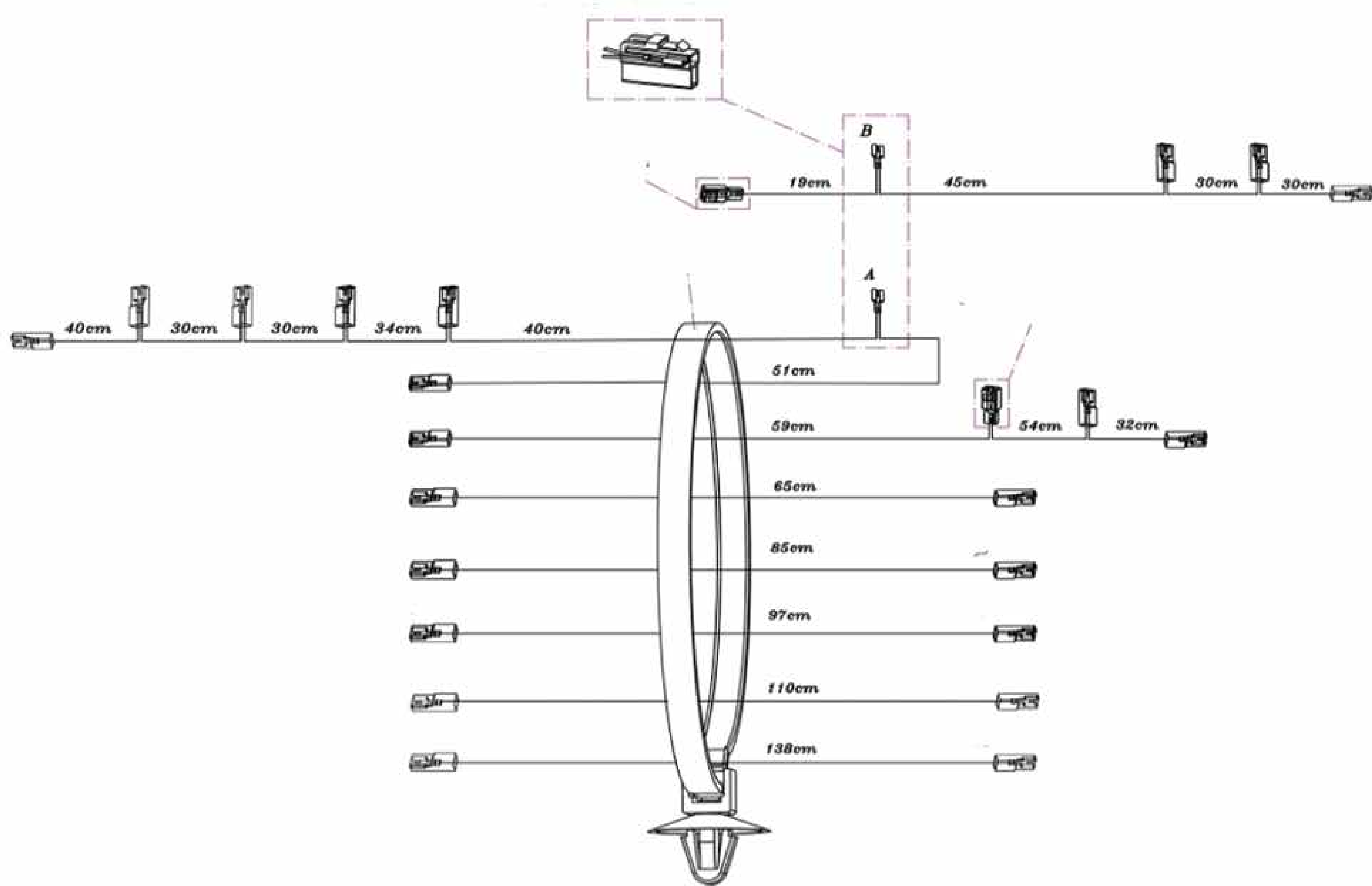


رنگا ROMEGA



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

نقشه‌های برق





رومگا ROMEGA

تلفن خدمات پس از فروش:

۰۲۱-۷۷۷۴۰۸۲۲ | ۰۲۱-۷۷۷۴۰۸۳۰

۰۲۱-۷۷۷۲۵۸۲۲ | ۰۲۱-۷۷۷۲۵۸۳۵

سامانه پیامک: ۱۰۰۰۶۸۲۱