

ROBINA

Home Appliances



دفترچه راهنما اجاق گاز مبله فردار



Robina Service

021 78526



فهرست

۱	مقدمه
۲	نکات ایمنی
۴	نکات ایمنی قبل از نصب
۶	مشخصات فنی
۸	راه اندازی فر
۹	شستشوی فر
۱۱	راهنمای استفاده از شعله زماندار
۱۲	نحوه استفاده از صفحه کلید لمسی



مقدمه

خریدار محترم :

ضمن تشکر و قدردانی از حسن انتخاب شما

اجاق گازی که هم اکنون در اختیار شماست یکی از جدیدترین محصولات بوده که با آخرین طراحی صنعتی مدل ایتالیایی همراه با شرایط خاص منازل و سلیقه های ایرانی ساخته شده است .

این اجاق گاز با استفاده از بهترین مواد اولیه و زیر نظر متخصصین، تولید و در مراحل مختلف توسط قسمت کنترل کیفیت بازرسی شده و هم اکنون در حال صادرات به کشورهای همسایه می باشد .

امیدواریم شما مصرف کننده محترم با توجه به نکات این دفترچه راهنما که حاوی مطالب مهم و مفیدی است، بر عمر این دستگاه بیافزایید .

با تشکر مدیریت



نکات ایمنی :

- کودکان را تنها کنار دستگاه رها نکنید و یا از ایستادن یا نشاندن کودکان به روی دستگاه جدا خودداری کنید.
- از تکیه دادن یا ایستادن روی اجاق گاز خودداری نمائید .
- این دستگاه مطابق با آخرین استانداردهای ایمنی ساخته شده است، با این حال تاکید می گردد این وسیله برای استفاده توسط کودکان ، افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی و یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن ها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- اتصال به منبع الکتریکی و گاز باید توسط فردی با صلاحیت انجام گردد . داشتن اتصال به زمین اجباری است و در صورت وقوع حادثه به دلیل عدم اتصال و یا اتصال نادرست سیم اتصال به زمین شرکت هیچگونه مسئولیتی را برعهده نخواهد گرفت .
- از کشیدن ظروف روی سطح اجاق گاز خودداری نمایید ، زیرا این عمل باعث خراشیدگی سطح آن می گردد
- سطوح وسایل پخت و پز در هنگام کار به شدت گرم می شوند، همواره کودکان را از آنها دور نگهدارید.
- سیم برق ورودی دستگاه نباید با قسمتهای پشتی اجاق گاز که برای خروج هوای گرم فر تعبیه شده در تماس باشد .
- این وسیله تنها برای آشپزی مورد استفاده قرار می گیرد لذا هرگز از آن به عنوان منبع گرمایی (ایجاد گرما) استفاده نکنید .
- چنانچه یکی از ولوم های کنترلر سفت گردید ، آنرا فشار ندهید و فوراً با سرویسکار شرکت تماس بگیرید
- در زمانی که سرپوش و سر شعله ها بطور صحیح در جای خود قرار نگرفته اند اقدام به روشن کردن مشعل ننمایید .
- در هنگام قطع برق می توان از کبریت و یا فندک برای روشن نمودن اجاق گاز استفاده نمود .
- توجه : ابتدا کبریت و یا فندک را روشن کرده و سپس شیر گاز را باز کنید .**
- در صورتیکه غذا سر برود ، فوراً روی سرپوش و شعله ها را بعد از خنک شدن تمیز نمایید.
- اجازه ندهید سرکه، قهوه، شیر ، آب لیمو و آب گوجه به مدت زیادی بر روی سطوح لعاب شده باقی بماند و از بخارشور برای تمیز کردن اجاق گاز استفاده نکنید .
- از ریختن مایعات سرد روی سر شعله ها و یا شبکه های محافظ حین استفاده و یا هنگامیکه اجاق گاز تازه خاموش شده است و هنوز داغ هستند، خودداری کنید.
- لطفاً شیشه گاز را پس از استفاده زمانیکه خنک شد تمیز نمایید .
- از قرار دادن یا ضربه زدن با وزنه سنگین روی شیشه جداً خودداری نمایید .



نکات ایمنی :

در صورت اشتمام بوی گاز، موارد زیر را رعایت فرمایید :

۱ - پنجره ها را باز نمایید .

۲ - از روشن نمودن کبریت و فندک و دست زدن به کلید های برق خودداری فرمایید .

۳ - شیر سیلندر گاز و یا شیر اصلی گاز قطع نمایید .

۴ - برق را خارج از محل نشستی گاز قطع نمایید .

۵ - با یک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت کنید .

۶ - شرکت ملی گاز ایران و خدمات پس از فروش را مطلع کنید .

- شلنگ گاز را از نظر ترک خوردگی یا تاشدگی مورد بررسی قرار داده و حتما در زمان اتصال از بست مخصوص جهت محکم کردن شلنگ استفاده نمایید .

- هرگز با کشیدن کابل، دو شاخه را از پریز جدا نکنید .

- هرگز مواد آتش زا نظیر بنزین ، تینر الکل و ... را در کنار اجاق قرار ندهید .

- هنگام اشتمام بوی گاز ضمن حفظ خونسردی شیر اصلی گاز را بسته ، پنجره ها را باز کنید و با حوله خیس هوا را از محل خارج کنید و هیچ وسیله برقی را روشن نکنید، حتی از جا به جا کردن البسه که ایجاد جرقه می نماید ، خودداری کنید .

- قبل از استفاده از اجاق گاز مطمئن شوید که ولوم مشعل ها در حالت خاموش قرار دارند .

- از استفاده سرشلنگ سه راهی جهت سماور و غیره ... جدا خودداری نمایید .

- در صورت اشتمام بوی گاز، از روشن کردن کبریت یا هر نوع وسیله برقی دیگر جداً خودداری نمائید و بلافاصله شیر اصلی گاز را ببندید و پنجره را باز کرده و با یک پارچه نم دار گاز را از محیط آشپزخانه خارج کنید .

- روشن خاموش کردن گاز را به کودکان واگذار نکنید .

- شلنگ گاز ترک خوردگی یا تاشدگی نداشته باشد .

- اجاق گاز خود را با آب بصورت مستقیم نشوئید .

- زمانی که از منزل خارج می شوید شیر اصلی گاز یا شیر کپسول را ببندید .

- تعمیر و سرویس اجاق گاز را به سرویس کاران مجاز شرکت بسپارید .

- سیم ارت را به مدار سیم ارت ساختمان وصل نمائید .

توجه : در هنگام نصب دقت شود کابل برق و شلنگ گاز استاندارد در تماس با بدنه اجاق گاز نباشد .



نکات ایمنی قبل از نصب :

- قبل از نصب دفترچه را کاملاً مطالعه بفرمائید.
- تمام اجزای بسته بندی را قبل از اتصال به برق از داخل آن خارج نمائید.
- تکیه دادن، ایستادن و نشستن بر روی فر ممکن است، آسیب جدی به شما وارد کند و همچنین باعث خرابی خود دستگاه شود.
- محل استقرار اجاق گاز باید به گونه ای باشد که از دیوار پشت ۱۰ سانتی متر از دیوار کنار ۱۰ سانتی متر فاصله داشته باشد.
- الف) قبل از نصب، اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار باشد.
- ب) شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (پلاک مشخصات) آورده شده است.
- ج) این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید طبق مقررات جاری نصب گردد، در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود.
- این دستگاه نباید در مسیر جریان شدید هوا نصب گردد، زیرا ممکن است باعث خاموش شدن شعله ها گردد.
- از دستکاری قسمت های داخلی دستگاه و نصب و راه اندازی دستگاه خراب یا آسیب دیده خودداری نمایید.

تغییر ژیگلور: ”تغییر ژیگلور حتماً توسط سرویسکار مجاز شرکت انجام شود“

(در غیر اینصورت شرکت هیچ مسئولیتی در قبال حوادث احتمالی نخواهد داشت)

برای تغییر ژیگلور به ترتیب زیر عمل نمائید :

- شبکه های محافظ، سرپوشها و سرشعله ها را بردارید.
- ژیگلور های واقع در انتهای هر سرشعله را با آچار مخصوص باز کنید.
- ژیگلور های متناسب جدید را روی سر شعله نصب کنید و آنرا کاملاً محکم کنید تا هیچگونه نشستی نداشته باشند. برای انتخاب ژیگلور مناسب برای هر مشعل حتماً به سایز های ذکر شده در جدول ۲

مشعل	نوع گاز	فشار گاز mbar	قطر ژیگلور mm	ظرفیت حرارتی kw
قهوه جوش	گاز طبیعی	۱۸-۲۰	۵/۹	۱/۴
	گاز مایع	۲۸-۳۰	۵/۵	
متوسط	گاز طبیعی	۱۸-۲۰	۱	۱/۶
	گاز مایع	۲۸-۳۰	۵/۶۵	
بزرگ	گاز طبیعی	۱۸-۲۰	۱/۲	۲/۷
	گاز مایع	۲۸-۳۰	۵/۸	
پلوپز	گاز طبیعی	۱۸-۲۰	۱/۳۵	۳/۵
	گاز مایع	۲۸-۳۰	۵/۹۵	
فر	گاز طبیعی	۱۸-۲۰	۱/۷۵	۴/۹
	گاز مایع	۲۸-۳۰	۱/۱	
گریل	گاز طبیعی	۱۸-۲۰	۱/۳	۱/۹
	گاز مایع	۲۸-۳۰	۵/۸	

دقت نمایید. (شکل ۶)

– بعد از اتمام مراحل فوق سر شعله ها و شبکه های محافظ را مجدداً سر جای خود بگذارید.

– حال دوباره اجاق گاز را به منبع گاز و منبع الکتریکی وصل نمائید.

– این اجاق گاز در کارخانه با گاز طبیعی تنظیم شده است جهت تبدیل به جدول مقابل مراجعه کنید.



(شکل ۶)

**مصرف کننده گرامی لطفاً به نکات زیر توجه فرمایید:**

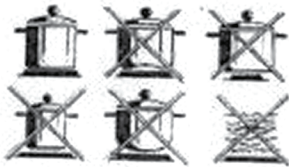
– در صورت نصب دستگاه توسط سرویس کاران غیر مجاز، محصول شامل گارانتی نخواهد بود.

– جهت اطلاع از مراکز خدمات پس از فروش به لیست سرویس کاران داخل محصول مراجعه فرمایید .

– استفاده از یک وسیله گاز سوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب میگردد، لذا اطمینال حاصل فرمایید که آشپزخانه به خوبی تهویه میگردد. برای این امر، دریچه های تهویه طبیعی (مانند پنجره ها) را باز نگه دارید و یا از وسایل تهویه مکانیکی (مانند هود) استفاده نماید. در صورت استفاده طولانی مدت ممکن است نیاز به تهویه اضافی (مانند افزایش مکش تهویه مکانیکی و یا باز کردن پنجره های بیشتر) باشد .

توجه:

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

سایز ظروف استاندارد برای اجاق گاز :

مشعل	حداقل و حداکثر قطر ظروف (cm)
قهوه جوش	۱۰-۱۴
متوسط	۱۴-۲۰
بزرگ	۲۰-۲۴
پلوپز	۲۴-۳۰

انتخاب ظروف مناسب جهت پخت :

همیشه ظروف را در مرکز شعله قرار دهید و ظروفی را انتخاب نمایید که اندازه قطر کف آن با مشعل مورد نظر متناسب باشد، اندازه مناسب ظرف علاوه بر استفاده بهتر از اجاق باعث کاهش مصرف گاز و بازده بیشتر نیز می گردد .

از ظروفی که سطح زیر آنها ناماف و تغییر شکل یافته است، استفاده نکنید زیرا این ظروف ناپایدار بوده و ممکن است واژگون گردند .



مشخصات فنی اجاق گاز پنج شعله :



ابعاد اجاق گاز پنج شعله بر حسب سانتیمتر	
طول (A)	حد اقل ارتفاع (بدون پایه) (C)
۸۹	۸۴
عرض (B)	حداکثر ارتفاع (با پایه) (C)
۶۰	۹۰

ظرفیت فر :

ظرفیت فر ۱۱۸ لیتر می باشد .

قطعات اجاق گاز به شرح زیر می باشد :

۱ - زه شیشه رو (برای بعضی از مدلها)

۲ - شیشه محافظه صفحه رو

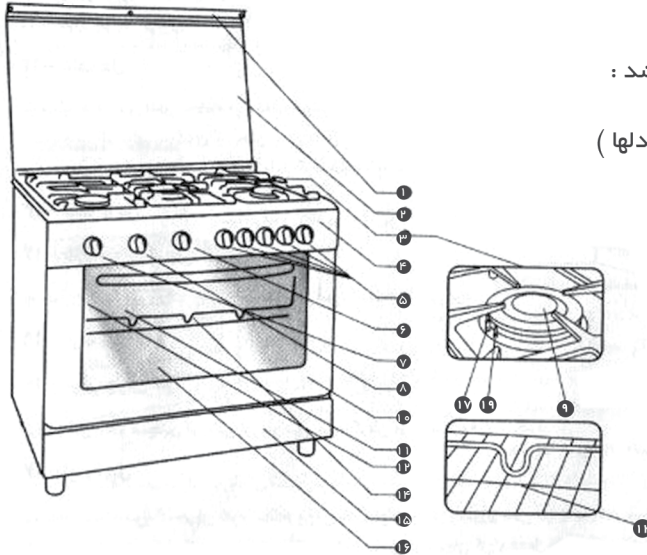
۳ - شبکه

۴ - قاب صفحه کلید

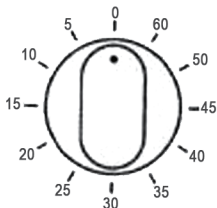
۵ - ولوم مشعل فوقانی

۶ - ولوم فر

۷ - ولوم تایمر



این ولوم زمان پخته شدن مواد غذایی را به اطلاع میرساند. برای استفاده از این ولوم تایمر را در خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده و خط نشانگر را روی زمان دلخواه قرار دهید، تایمر بر حسب دقیقه کار کرده و زمان شما را به اطلاع می رساند .



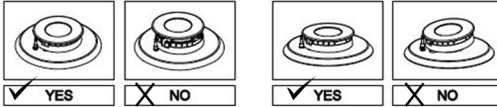


۸ - ولوم سلکتور

ولوم سلکتور را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید در حالت اول لامپ داخل فر روشن می شود در حالت دوم لامپ و جوجه گردان ها روشن می شود .

۹ - سرشعله

طریقه صحیح قرار گرفتن سرشعله ها بعد از شست شو مطابق شکل می باشد :



۱۰ - درب فر

۱۱ - سیخ جوجه گردان

۱۲ - شلف بغل

به منظور طبقه بندی داخل محفظه فر استفاده می شود از شلف داخل برای قرار دادن سینی چربی گیر برای جلوگیری از ریختن روغن داخل فر استفاده می شود .

۱۳ - شلف داخل

۱۴ - قلاب جوجه گردان

به عنوان تکیه گاه برای انتهای سیخ جوجه گردان مورد استفاده قرار می گیرد .

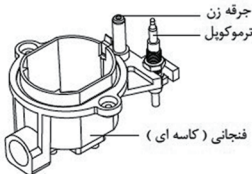
۱۵ - درب گرمخانه

۱۶ - سینی چربی گیر

برای پختن غذا و همچنین قرار دادن آن زیر سیخ جوجه گردان مورد استفاده قرار می گیرد .

۱۷ - ترموکوپل (تولیدات این شرکت تماماً دارای ترموکوپل می باشد)

قطعه ای است ایمنی، که جریان گاز را هنگام وزیدن باد، قطع شدن گاز و سر ریز شدن آب یا غذا که موجب خاموش شدن شعله ها می شود قطع کرده و مانع نشت گاز می شود . مشعل فر و بریان کن و مشعل های فوقانی این اجاق مجهز به سیستم ترموکوپل می باشد به همین منظور برای روشن کردن مشعل لازم است بعد از فشار دادن دسته شیر به داخل و روشن کردن مشعل در همان حالت شیر را حدود ۱۰ ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل کاملاً گرم شود و از قطع جریان گاز جلوگیری کند و شعله را روشن نگه دارد .



۱۸ - چینی فندک

قطعه ای که وظیفه انتقال جرقه از ترانس به سر شعله را دارد .

۱۹ - ترموستات

قطعه ای است برای تنظیم دمای محفظه فر، ترموستات با کنترل میزان گاز ورودی به مشعل فر دمای محفظه فر را روی درجه حرارت مورد نظر بر حسب ساتی گراد در مدت زمان دلخواه ثابت نگه می دارد.



اتصال اجاق به برق :

بعد از اتصال سیم ارت، دو شاخه برق را به پریز متصل نمایید .

۱ - روشن کردن مشعلهای فوقانی :

پس از باز کردن شیر اصلی گاز ، شیر مشعل مورد نظر را به داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید، در صورتیکه اجاق مجهز به سیستم ترموکوپل باشد بعد از روشن شدن شعله، در همان حالت شیر را حدود ۱ الی ۶ ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل کاملاً گرم شده و روشن بماند .

۲ - روشن کردن مشعل فر و بریان کن :

– مشعل فر و بریان کن بوسیله شیر ترموستات که مجهز به ترموکوپل است روشن و خاموش می شود
– عملکرد ترموستات فقط مربوط به مشعل فر و بریان کن می باشد و بر عملکرد مشعلها تاثیر ندارد .
– درجه بندی روی صفحه کلید فقط مخصوص فر می باشد .

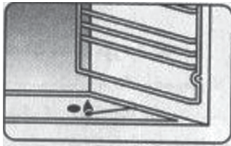
الف) روشن کردن مشعل فر (oven) و موارد استفاده آن :

فر برای پختن غذا یا کیک و شیرینی مورد استفاده قرار می گیرد.

ابتدا درب فر را باز نمایید و سپس شیر ترموستات را به داخل فشار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا گاز در مشعل جریان یابد و فندک بصورت خودکار عمل کرده و مشعل روشن می گردد. برای روشن ماندن شعله باید شیر را در همان حالت در حدود ۵ الی ۱۰ ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل گرم شود و شعله روشن بماند .

بعد از اطمینان از روشن ماندن شعله، شیر مشعل فر را روی درجه حرارت مورد نظر تنظیم نموده و درب فر را کاملاً ببندید در این هنگام می توانید غذای مورد نظر را داخل فر قرار دهید .

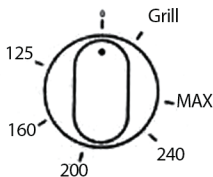
در صورت قطع برق و عدم اتصال برق میتوانید فر را توسط کبریت یا فندک دستی روشن نمایید :



به منظور روشن کردن مشعل فر ابتدا درب اجاق را کاملاً باز نمائید سپس کبریت روشن را به قیف سر مشعل فر که در پایین محفظه فر قرار دارد و از حفره سینی کف بیرون آمده (مطابق شکل) نزدیک کنید .

توجه : در اولین استفاده از فر برای برطرف شدن بوی نامطبوع ناشی از آبکاری ، مشعل فر را به مدت ۲۰ دقیقه و در دمای °C ۱۸۰ روشن کرده و درب فر را بسته و تهویه را روشن نمائید .

جدول مقایسه درجات سانتی گراد با فارنهایت



125	162	200	240	C
257	320	392	464	F



ب) روشن کردن مشعل بریان کن (Grill) و موارد استفاده آن :

– بریان کن برای بریان کردن گوشت، پختن کباب، جوجه ، سوسیس و همچنین برای طلایی کردن رویه کیک و شیرینی استفاده می شود .

– به منظور روشن کردن مشعل بریان کن ابتدا درب اجاق را کاملاً باز نمائید ، شیر ترموستات را به داخل فشار دهید و در جهت گردش عقربه های ساعت بچرخانید تا جریان گاز داخل برنر جریان پیدا کند و فندک شروع به جرقه زدن می کند و شعله روشن شود همانند مشعل فر شیر ترموستات را به مدت ۵ الی ۱۰ ثانیه نگه داشته تا ترموکوپل گرم شود و شعله پایدار باقی بماند .

در صورت قطع برق و عدم اتصال برق میتوانید فر را توسط کبریت یا فندک دستی روشن نمایید.
(توضیحات کامل در این زمینه در صفحه قبل آمده است)

توجه :

این اجاق گاز قابلیت کار کردن با درب بسته را دارا می باشد لذا ضروری است در هنگام استفاده از فر و گریل کاملاً بسته باشد. (فقط هنگام روشن کردن مشعلها درب فر را باز نمائید و پس از پایداری شعله درب فر را ببندید) .

۳ – استفاده از سیخ جوجه گردان :

– جوجه را در سیخ جوجه گردان قرار دهید، سپس سیخ را به موتور و انتهای آن را روی قلاب جوجه گردان متصل نمائید . با چرخاندن ولوم در حالت اول لامپ داخل فر روشن می شود و در حالت دوم لامپ و جوجه گردان ها عمل خواهند کرد .

توجه :

استفاده از سینی چربی گیر در هنگام کار کردن بریان کن الزامی می باشد ، می توانید جهت سهولت در تمیز کردن سینی داخل آن را آب ریخته تا روغن غذای مورد نظر روی آب جمع شود .

۴ – استفاده از گرم خانه : (در بعضی از مدلها)

از محفظه گرم خانه برای گرم نگه داشتن غذا استفاده می شود .

– هرگز در محفظه گرمخانه برای نگهداری اجسام قابل اشتعال مانند سفره، روزنامه، پارچه و غیره استفاده ننمائید .

تمیز کردن اجاق :

قبل از تمیز کردن اجاق جریان برق را با کشیدن دو شاخه از پریز قطع نمائید .

۱ – تمیز کردن صفحه روی اجاق :

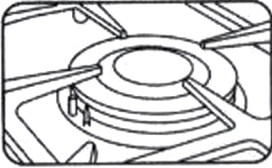
برای تمیز کردن صفحه روی اجاق، شبکه ها و کلاhek مشعل ها را از روی اجاق بردارید. برای شستشوی اجاق از مواد پاک کننده با غلظت زیاد مانند وایتکس، جوهر نمک و وسایل زبر مانند سیم ظرفشویی استفاده ننمائید. برای شستن کلاhekها آنها را با احتیاط از مشعل جدا کنید تا به چینی فندک آسیبی نرسد و با آب ولرم و شوینده مخصوص بشوئید . پس از شستشو آنها را کاملاً خشک کنید و مطمئن شوید که سوراخهای کلاhek با اجسام خارجی مسدود نشده باشد .



۲ - تمیز کردن اجزا لعابی اجاق :

- برای اینکه قطعات لعاب خاصیت شفافیت خود را در مدت طولانی نگه دارند به هنگام تمیز کردن بهتر است از اسفنج و شوینده مخصوص استفاده شود .

- از باقی ماندن سرکه ، آب لیمو، آب گوجه فرنگی و موادی که خاصیت اسیدی دارند به مدت طولانی روی قطعات لعابی خودداری شود .

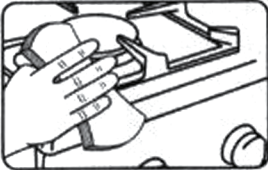


توجه :

اجزاء لعابی اجاق گاز را هنگامی که داغ هستند نشوئید .

۳ - تمیز کردن اجزاء استیل :

اجزاء استیل را باید با یک اسفنج نرم و مایع ظرفشویی شستشو داد و از به کار بردن اجسام زیر جداً خودداری نمائید .



۴ - تمیز کردن اجزاء رنگی و شیشه ای اجاق :

این اجزاء را با استفاده از پارچه نرم و مایع شیشه پاک کن تمیز نمائید .

۵ - تمیز کردن فر اجاق :

فر اجاق را بعد از هر بار مصرف وقتی کاملاً خنک شد با یک اسفنج و کف تمیز نمائید . اگر فر به همین حالت مجدداً روشن شود لکه ها و چربی ها به سختی تمیز می شود، فر هیچگاه از اشیاء زیر و تیزاستفاده ننمائید زیرا باعث پریدگی لعاب می شود .

- باز کردن شلف بغل محفظه فر هنگام تمیز کردن فر الزامی است .



راهنمای استفاده از شعله زماندار :

شعله زماندار که روی سرشعله بزرگ قرار دارد ، بوسیله تایمری که جلوی اجاق گاز تعبیه شده، تنظیم می شود . این تایمر سه نوع عملکرد دارد که طبق موارد چاپ شده بر روی ولوم مربوط به آن، می توان عملکرد مورد نظر را انتخاب نمود .



تایمر شعله زماندار :

۱ - حالت Off :

زمانیکه Off تایمر ، بالا قرار گرفته است، تایمر در حالت خاموش بوده و حتی پس از روشن کردن ، شعله ثابت نمی ماند .



(موارد چاپ شده روی ولوم)

۲ - حالت ON :

جهت تنظیم روی این حالت کافی است ولوم تایمر را در خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده تا بر روی علامت ON در قسمت بالا قرار گیرد . در این حالت شعله از حالت زماندار خارج شده و به صورت دستی روشن و خاموش می شود .

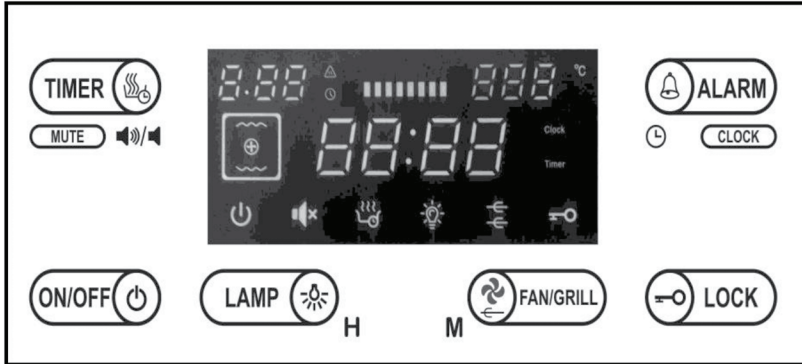
۳ - حالت زماندار :

جهت تنظیم روی این حالت کافی است ولوم تایمر را در جهت عقربه های ساعت چرخانده تا زمان مورد نظر جهت خاموش شدن شعله در قسمت بالا قرار گیرد . در این صورت پس از روشن کردن، بعد از گذشت مدت زمان تنظیم شده، شعله به صورت خودکار خاموش می شود .



دستور العمل استفاده از صفحه کلید لمسی

نمای سوئیچ لمسی



ON/OFF : جهت روشن و خاموش کردن نمایشگر در زمان خاموش بودن نمایشگر ، LED کلیدها روشن می باشند، جهت خاموش کردن آنها ، کلید ON/OFF را چند ثانیه نگه دارید ، جهت روشن شدن سودیچ مجدداً کلید را لمس نمایید .

LAMP : جهت روشن و خاموش کردن لامپ داخل فر با روشن کردن لامپ، علامت لامپ روی صفحه نمایشگر نمایان می شود .

FAN/GRILL : جهت روشن و خاموش کردن فن و موتورهای جوجه گردان با یک بار لمس کلید، فن و با لمس مجدد موتورها نیز روشن می شود و در هر مرحله علائم مربوطه روی صفحه نمایشگر نمایان می شود و جهت خاموش کردن فن و موتور، کلید را برای بار سوم لمس نمایید .

LOCK : جهت فعال یا غیر فعال کردن کلیدها، این کلید را چند ثانیه نگهدارید و در زمان غیر فعال بودن کلیدها، علامت مربوطه روی صفحه نمایشگر نمایش داده می شود .



TIMER : جهت فعال کردن شعله زماندار

کلید **TIMER** را لمس کرده تا وارد مرحله تنظیمات شوید، در این حالت کلمه **TIMER** به حالت چشمک زن نمایان می شود . با کلید های **H** و **M** ، زمان (برحسب دقیقه) را تنظیم نموده ، با لمس مجدد کلید **TIMER** زمان تنظیم شده را تایید نمایید ، در این حالت کلمه **TIMER** ثابت و علامت مربوطه نمایان می شود . با تایید زمان ، شمارش معکوس شروع شده و با پایان شمارش معکوس ، شعله خاموش و آلارم زده می شود .

-جهت فعال یا غیر فعال کردن صدای سوئیچ کلید **TIMER** را چند ثانیه نگه دارید . در زمان غیر فعال بودن صدای سوئیچ علامت مربوطه روی نمایشگر نمایش داده می شود .

ALARM : جهت فعال کردن آلارم

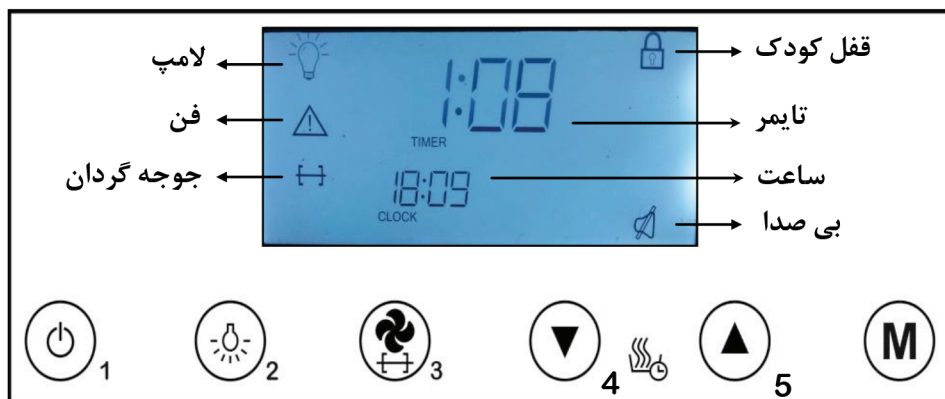
کلید **ALARM** را لمس کرده تا وارد مرحله تنظیمات شوید، در این حالت کلمه **TIMER** به حالت چشمک زن نمایان می شود . با کلید های **H** و **M** زمان (برحسب دقیقه) را تنظیم نموده ، با لمس مجدد کلید **ALARM** زمان تنظیم شده را تایید نمایید ، در این حالت کلمه **TIMER** ثابت و علامت مربوطه نمایان می شود . با تایید زمان ، شمارش معکوس شروع شده و با پایان شمارش معکوس ، آلارم زده می شود .

-تنظیم ساعت

کلید **ALARM** را چند ثانیه نگه دارید تا وارد مرحله تنظیمات ساعت شوید ، در این حالت کلمه **CLOCK** به حالت چشمک زن نمایان می شود . با کلید **M** دقیقه و **H** ساعت را تنظیم نمایید و با لمس کلید **ALARM** ساعت تنظیم شده ، تایید و کلمه **CLOCK** ثابت می شود .

دستور العمل استفاده از صفحه کلید لمسی رودینا

نمای صفحه کلید لمسی



- کلید ۱

جهت روشن و خاموش کردن صفحه کلید

- کلید ۲

جهت روشن و خاموش کردن چراغ داخل فر

- کلید ۳

جهت روشن و خاموش کردن فن داخل فر و جوجه گردان

بدین صورت که با یکبار لمس، فن و دفعه دوم جوجه گردان روشن میگردد و در صورت لمس دوباره، هر دو خاموش می شوند

- کلید ۴

جهت تنظیم ساعت تایمر شعله زمان دار و ریست کردن تایمر شعله زمان دار

در صورتی که بخواهید برای شعله زمان دار خود زمان (ساعت) انتخاب کنید می توانید با لمس این کلید، ساعت تایمر را تنظیم نمایید.

جهت صفر کردن ساعت و دقیقه تایمر به منظور تنظیم مجدد یا انصراف از زماندار کردن شعله، می توانید این کلید را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید.

- کلید ۵

جهت تنظیم دقیقه تایمر شعله زمان دار

- کلید M

از ترکیب این کلید با سایر کلیدها می توانید از سایر امکانات صفحه کلید لمسی استفاده نمایید بدین صورت که ابتدا این کلید را به مدت ۲ ثانیه نگه داشته و سپس کلید دیگری را لمس کنید.

-تنظیم تایمر آلارم

با ترکیب کلید M و ۱ ، تایمر آلارم فعال شده و کلید های ۴ و ۵ شروع به چشمک زدن میکنند ، با لمس کلید M از منو خارج شده و زمان هشدار مورد نظر را با کلید های ۴ و ۵ تنظیم کنید . بدین صورت که با کلید ۴ ساعت و با کلید ۵ دقیقه تایمر تنظیم می شود.

توجه داشته باشید ، تا زمانی که تایمر آلارم روشن باشد ، کلید های ۴ و ۵ به صورت چشمک زن خواهند بود . پس از صفر شدن زمان ، فقط آلارم زده خواهد شد .

-خارج شدن از تایمر آلارم

در صورتیکه تایمر آلارم صفحه کلید فعال باشد ، کلید های ۴ و ۵ در حال چشمک زن می باشند . جهت خروج از این حالت با ترکیب کلید M و ۱ ، چشمک زدن کلید های ۳ و ۴ متوقف خواهد شد و با لمس مجدد کلید M از منو و تایمر آلارم خارج می شوید .

-قفل کودک

با ترکیب کلید M و ۲ علامت قفلی در نمایشگر ظاهر خواهد شد و تمامی کلید ها غیر فعال می گردد .

- باز کردن قفل کودک

نگه داشتن کلید M به مدت ۲ ثانیه

- فعال یا غیر فعال کردن صدا

ترکیب کلید M و ۳

- تنظیم ساعت و دقیقه

کلید M را به مدت ۲ ثانیه نگه داشته و با کلید ۴ ، ساعت و با کلید ۵ ، دقیقه ساعت صفحه کلید خود را تنظیم نمایید .

*ملاحظات

رعایت این موارد باعث استفاده بهتر و عمر بالاتر محصول می شود .

-استفاده از محافظ برق جهت جلوگیری از ورود نوسانات جریان برق شهری

-جهت تمیز کردن صفحه لمسی بهتر است جریان برق دستگاه را قطع کنید .

-عدم شستشوی مستقیم با آب یا موادی که حالت مایع دارند (مخصوصا در محل قرار گیری صفحه لمسی و محل توزیع برق در پشت دستگاه)

-احتیاط کامل در هنگام حمل و عدم ضربه ناگهانی

-محصول مقابل شما با استفاده از تکنولوژی لمسی تولید شده که دارای حساسیت بالایی می باشد ، از این رو ممکن است گاهی لمس چندین کلید همزمان ، محصول را دچار اختلال در عملکرد کند ، در این صورت به مدت ۵ تا ۱۰ ثانیه صبر کرده تا به طور اتوماتیک صفحه کلید ریست شود . این دستگاه این قابلیت را دارد که در مدت زمان فوق تمامی شرایط را بازخوانی کرده و به حالت عادی باز گردد.

در صورتیکه مشکل بوجود آمده رفع نشد ، صفحه کلید را روشن و خاموش کرده و یا محصول را از برق جدا کرده و بعد از ۱۰ ثانیه دوباره به برق وصل نمایید .