

## خدمات طلایی نیکان

خدمات طلایی نیکان با دودهمه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارایه خدمات در سطح استاندارد، تنها نماینده رسمی محصولات ایندیزیت، اکسپریال، آریستون و تکا می باشد. ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۲۰۰۹-۲۰۰۸ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد.

مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد.....



دارنده گواهی نامه ایزو 9001:2008 از شرکت SGS  
دارنده گواهی نامه مشتری مداری از شرکت QMS ایتالیا  
دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان

☎ فون واژه 885 NIKAN

☎ 021 88 50 00 00

📍 NIKAN COMPANY

🌐 WWW.NIKAN-CO.COM

## HOBS

EFX 70 5G AI AL DR  
EFX 60 4G AI AL DR  
EFX 60 2G 2H AI AL  
EFX 60 4G AI AL  
EFX 90 5G AI AL DR  
EFX 90 5G AI AL DR LEFT  
EFX 90 4G 1H AI AL DR  
EFX 90 4G 2H AI AL DR  
EFX 30.1 2H

MODEL

۴	هشدارهای اولیه
۵	معرفی گازهای رومیزی (مدل‌ها)
۸	مشعل‌ها
۱۱	نحوه‌ی استفاده از دستگاه
۱۱	هشدارها و نکات مهم مورد استفاده کاربر
۱۳	روشن کردن صفحه برقی
۱۴	فعال سازی ناحیه دوگانه
۱۴	نحوه‌ی استفاده از مناطق پخت
۱۶	هشدار و نکات مهم کاربر
۱۸	تمیزکاری
۱۸	صفحه اجاق
۲۱	نصب دستگاه
۲۱	اطلاعات فنی مورد نیاز نصاب
۲۳	ثابت کردن گاز رومیزی
۲۴	دستورالعمل‌های مهم نصب
۲۴	تهویه اتاق
۲۵	موقعیت و هوادهی
۲۵	اتصال گاز
۲۷	اتصالات الکتریکی
۲۹	شیرها
۲۹	تنظیم کاهش میزان شعله
۳۰	روغن کاری شیرها
۳۰	تبدیل‌ها
۳۰	تعویض انژکتور (ژینگلور)
۳۲	وضعیت مشعل‌ها
۳۳	تعمیرات
۳۵	اطلاعات تخصصی بر روی برچسب
۳۶	اطلاعات فنی برای تنظیم دستگاه
۳۶	بررسی فنی و قطعات یدکی



مشتری گرامی: پیش از استفاده از گاز رومیزی، دستورالعمل‌های ایمنی را مطالعه کرده و با خطرات احتمالی ناشی از آن آشنا شوید.

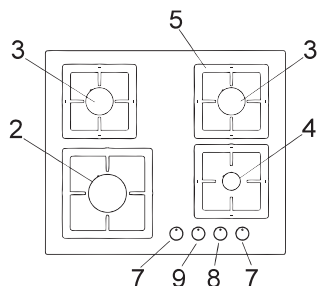


### هشدارها

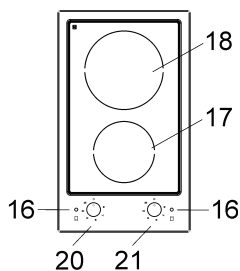
- در هنگام استفاده از دستگاه، قطعات آن داغ می‌شوند.
- به المنت‌های حرارتی دست نزنید. کودکان زیر ۸ سال نباید به دستگاه نزدیک شوند.
- مواظب باشید کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- تمیز کردن و تعمیرات دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود.
- پخت با روغن روی صفحه گاز خطرناک بوده و ممکن است باعث آتش سوزی شود. هرگز آتش را با آب خاموش نکنید، برق دستگاه را قطع کرده و با یک درپوش یا پتوی ضد حریق شعله را بیوشانید.
- **خطر آتش سوزی:** از فضای گاز برای نگهداری هیچ وسیله‌ای استفاده نکنید.
- از بخارشوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- این دستگاه توسط تایمر خارجی یا سیستم‌های کنترل از راه دور کار نمی‌کند.
- تنها از محافظ ایمنی طراحی شده توسط تولیدکننده یا معرفی شده در دفترچه، به عنوان محافظ مناسب استفاده کنید. استفاده از محافظ‌های نامناسب حادثه آفرینند.
- در هنگام پخت غذا، حتی برای مدت کوتاه آن را بدون نظارت رها نکنید.



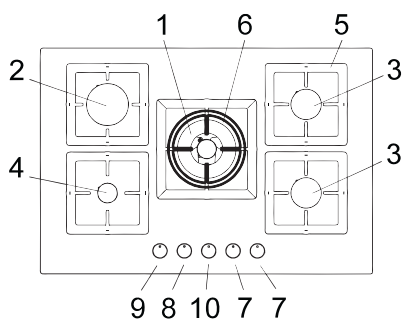
**EFX 60 4G AI AL**



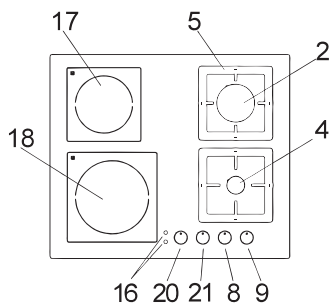
**EFX 30. 12H**



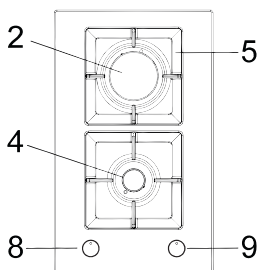
**EFX 70 5G AI AL DR**



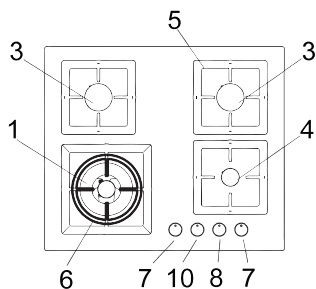
**EFX 60 2G 2H AI AL**



**EFX 30. 1 2G AI AL DR**

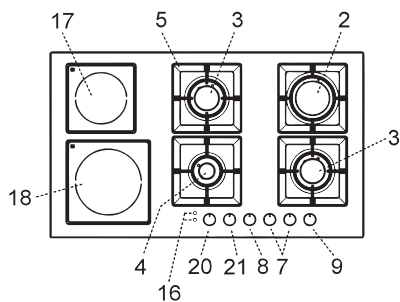


**EFX 60 4G AI AL DR**

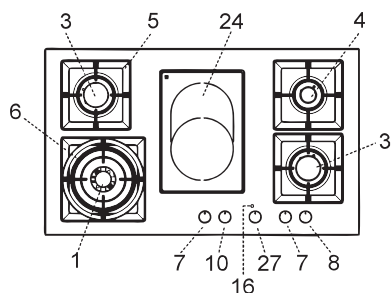




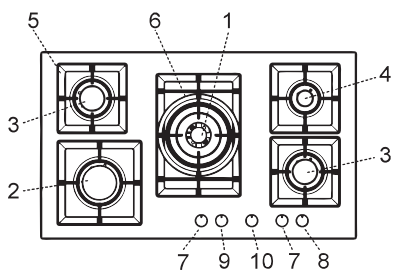
**EFX 90 4G 2H AI AL**



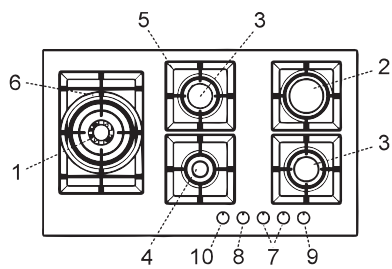
**EFX 90 4G 1H AI AL DR**



**EFX 90 5G AI AL DR**



**EFX 90 5G AI AL DR LEFT**





## معرفی گازهای رومیزی (مدل‌ها)

۱- مشعل پلوپز 4000 W

۲- مشعل بزرگ 3000 W

۳- مشعل متوسط 1750 W

۴- مشعل کوچک 1000 W

۵- شبکه (پن ساپورت)

۶- پایه زیرقابلمه (برای استفاده به روی شعله پلوپز)

۷- ولوم کنترل گاز مشعل 3 n°

۸- ولوم کنترل گاز مشعل 4 n°

۹- ولوم کنترل گاز مشعل 2 n°

۱۰- ولوم کنترل گاز مشعل 1 n°

۱۱- دکمه فندک برقی "Hi-Light" (نشانگر گرمای باقی مانده)

۱۷- المنت حرارتی برقی "Hi-light" - Ø 14,0 - 1200 W

۱۸- المنت حرارتی برقی "Hi-light" - Ø 18,0 - 1800 W

۲۰- ولوم کنترل المنت حرارتی برقی "Hi-light" n° 17

۲۱- ولوم کنترل المنت حرارتی برقی "Hi-light" n° 18

۲۴- المنت حرارتی برقی دوبل (بیضی) "Hi-light" Ø 17,0\*26,5 double zone 2100/1400 W

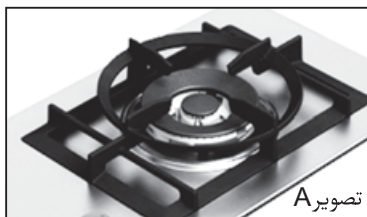
۲۷- ولوم کنترل المنت حرارتی برقی "Hi-light" n° 24



### توجه

این دستگاه تنها برای مصارف خانگی طراحی شده و برای استفاده شخصی مناسب است.





پایه زیر قابلمه را فقط روی مشعل پلوپز استفاده کنید. پس از قرار دادن آن روی مشعل، مطمئن شوید که محکم در جای خود قرار گرفته است. (تصویر A)

این گازرومیزی تنها برای پخت و پز طراحی شده و استفاده از آن برای دیگر مصارف (مانند گرم کردن اتاق) ممنوع و خطرناک می‌باشد.



## ۱) مشعل‌ها

در پنل جلویی گاز و در بالای هر ولوم کنترل گاز، نموداری برای شرح مشعل مربوطه قرار داده شده است. این نمودار نشان می‌دهد که هر ولوم کنترل، مسئول کدام مشعل می‌باشد. پس از باز کردن شیر گاز، مشعل‌ها به صورت زیر روشن می‌شوند:

### فندک برقی خودکار

ولوم کنترل گاز مربوط به مشعل مورد نظر را فشار داده و خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا روی شعله بزرگ قرار گیرد (تصویر ۱). سپس ولوم کنترل را فشار دهید.

### روشن کردن مشعل‌های مجهز به ترموکوپل

ولوم کنترل مشعل‌های دارای ترموکوپل را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا روی شعله بزرگ قرار گیرد (تصویر ۱). حال ولوم کنترل را فشار داده و عملیات قبل را تکرار کنید. پس از روشن شدن شعله، ولوم کنترل را به مدت ۱۰ ثانیه فشار دهید. در صورت خاموش شدن شعله، ولوم کنترل گاز را روی حالت بسته قرار داده و برای روشن کردن مجدد، ۱ دقیقه منتظر بمانید.

در صورت خاموش شدن شعله، ولوم کنترل گاز را روی حالت بسته قرار داده و برای روشن کردن مجدد، ۱ دقیقه منتظر بمانید.





### نحوه‌ی استفاده از مشعل‌ها

به یاد داشته باشید علائم زیر برای بیشترین بهره‌وری با کمترین میزان مصرف گاز می‌باشد:

- برای هر مشعل از تابه‌ی مناسب همان مشعل استفاده کنید. (جدول پایین و تصویر ۲)
- بعد از به جوش آمدن غذا، شعله را روی کمترین حالت قرار دهید (تصویر ۱ شعله کوچک)
- همیشه درب تابه / قابلمه را بگذارید.
- تنها از تابه‌هایی با کف صاف و دیواره‌هایی ضخیم استفاده کنید.

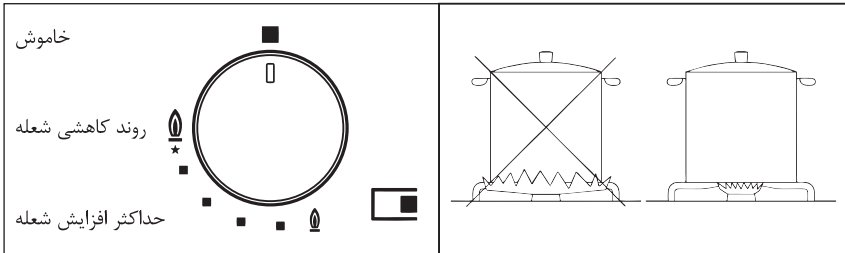
مشعل‌ها	قدرت (w)	ابعاد تابه 0 به سانتی‌متر
مشعل پلوپز	۴۰۰۰	۲۴ ÷ ۲۶
مشعل بزرگ	۳۰۰۰	۲۰ ÷ ۲۲
مشعل متوسط	۱۷۵۰	۱۶ ÷ ۱۸
مشعل کوچک	۱۰۰۰	۱۰ ÷ ۱۴

### هشدارها

- مشعل‌های دارای ترموکوپل ممکن است تنها زمانی که روی شعله بزرگ قرار گرفته‌اند جرقه بزنند. (تصویر ۱)
- در صورت قطع برق می‌توانید مشعل‌ها را با کبریت روشن کنید.
- در هنگام روشن بودن مشعل‌ها، هیچ‌گاه بدون نظارت، اجاق گاز را رها نکنید. مطمئن شوید که کودکان در اطراف اجاق گاز حضور ندارند. همچنین مطمئن شوید که دسته تابه در مکان درست خود قرار گرفته و به اندازه کافی روغن دارد تا از سوختگی غذا و آتش‌سوزی جلوگیری کنید.
- هنگام روشن بودن اجاق گاز از هیچ‌گونه اسپری در نزدیکی آن استفاده نکنید.



- اگر دستگاه شما دارای درب می‌باشد قبل از باز کردن درب، غذاهای موجود را از روی آن بردارید. اگر درب دستگاه شیشه‌ای می‌باشد حتما قبل از بستن آن، تمامی مشعل‌ها را خاموش کنید تا بر اثر حرارت درب شیشه‌ای نشکند.
- تنها از قابلمه و ظروفی با کف صاف استفاده کنید.
- ظروف بزرگتر از اندازه مشعل را برای پخت به کار نبرید.



تصویر ۱

تصویر ۲



### هشدارها و نکات مهم مورد استفاده‌ی کاربر

- استفاده از اجاق‌های گازی باعث تولید حرارت و رطوبت در محل نصب می‌شود. بنابراین فضای مورد استفاده باید دارای تهویه مناسب بوده و دریچه‌های طبیعی برای جریان هوا وجود داشته باشد (تصویر ۳). در غیر این صورت از دستگاه‌های تهویه هوای برقی مانند هود یا هواکش استفاده کنید. (تصویر ۴ و تصویر ۵)
- در صورت استفاده طولانی مدت از دستگاه به تهویه هوای بسیار خوب نیاز دارید که از طریق باز کردن پنجره یا افزایش قدرت دستگاه‌های تهویه هوا برطرف می‌شود.
- تغییر ویژگی‌های فنی دستگاه خطرناک می‌باشد. از انجام آن خودداری کنید.
- اگر برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی‌کنید (یا تعویض مدل قدیمی) پیش از دور انداختن، براساس قوانین حفاظت از سلامت، آن را غیر فعال کرده و با بی ضرر کردن قطعات خطرناک آن از آلودگی محیط زیست جلوگیری کنید. به خصوص برای حفظ سلامت کودکانی که ممکن است با لوازم بی استفاده بازی کنند موارد بالا را رعایت کنید.
- با دست یا پاهای خیس و مرطوب هرگز دستگاه را لمس نکنید.
- هرگز با پای برهنه از دستگاه استفاده نکنید.
- خدمات طلایی نیکان هیچ مسئولیتی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از استفاده‌ی نادرست از دستگاه بر عهده ندارد.



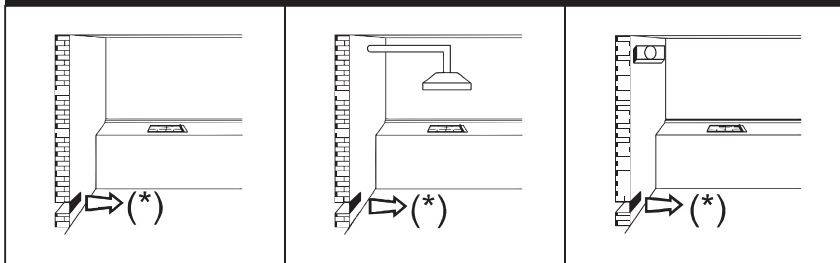
- در زمان پخت یا پس از اتمام، برخی از قطعات دستگاه داغ می‌شوند، از لمس کردن آن خودداری کنید.
- پس از اتمام پخت مطمئن شوید که تمام ولوم‌های کنترل گاز در حالت خاموش قرار گرفته و شیر منبع گاز یا شیر سیلندر گاز بسته می‌باشد.
- اگر شیرهای گاز به خوبی کار نمی‌کنند، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- دستگاه نباید توسط یک تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور کار کند.
- هیچ گاه غذا را مستقیم روی شعله نگذارید، حتماً آن را درون ظرف مناسب ریخته و ظرف را روی مشعل صفحه اجاق قرار دهید.



### هشدار

در طول زمان پخت، سطح اجاق گاز داغ می‌شود بنابراین کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید!

(\*) ورودی هوا: به قسمت نصب دستگاه مراجعه کنید (پاراگراف ۶ و ۷)



تصویر ۳

تصویر ۴

تصویر ۵



### ۲) روشن کردن صفحه برقی “Hi-lights”

در سطح این دستگاه ۲ ولوم برقی “hi-light” با اندازه و قدرت‌های متفاوت برای تنظیم انرژی در ۱۲ سطح وجود دارد. مناطق پخت توسط دایره مشخص شده‌اند (تصاویر و توضیحات مورد نظر را ملاحظه نمایید) که توان هر شعله در جدول ۱ نشان داده شده است.

در کنار هر ولوم کنترل، تصویری برای نمایش شعله مربوطه قرار داده شده است (تصویر A). در برخی از مدل‌ها، کنار هر تصویر، نمایشگری قرار داده شده است و در زمان افزایش حرارت المنت به بیش از ۶۰ درجه سانتیگراد، روشن می‌شود (تصویر A). بعد از پایین آمدن حرارت دستگاه از دمای ذکر شده دوباره چراغ نمایشگر خاموش می‌شود. به همین دلیل نشانگر حرارت باقی‌مانده نامیده شده است. دیگر مدل‌ها تنها یک شبه نمایشگر دارند که برای موقعیت‌های دیگری قرار داده شده است. (به بخش معرفی مدل‌ها مراجعه کنید)

قدرت و اندازه نواحی پخت		جدول ۱
n° 17 ناحیه	Ø 14,0 “Hi-light”	1200 W
n° 18 ناحیه	Ø 18,0 “Hi-light”	1800 W
n° 24 ناحیه	Ø 17,0*26,5 “Hi-light”	1400 - 2100 W



### فعال سازی ناحیه دوگانه:

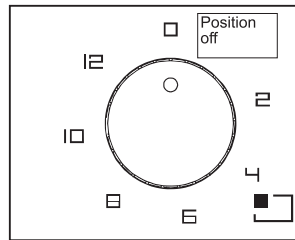
برای فعال کردن ناحیه دوگانه به راحتی ولوم را چرخانده به روی موقعیت "0" قرار دهید (مانند تصویر A)، ممکن است این حالت در زمان روشن بودن ناحیه دوگانه برای تنظیم دما به کار رود.

برای استفاده از یک ناحیه پخت، ولوم را به روی موقعیت 0 قرار داده و آن را روشن کنید، دمای هر ناحیه قابل تنظیم می باشد.

### نحوه ی استفاده از مناطق پخت:

حرارت دهی تنها داخل محل هایی انجام می گیرد که به شکل دایره روی صفحه شیشه ای مشخص شده است. این دایره ها باید به طور کامل توسط قابلمه ها پوشانده شوند.

فرآیند پخت مرتبط	موقعیت های مشخص شده برای دستگیره کنترل
برای ذوب کره، شکلات و... گرم کردن حجم کم مایعات استفاده می شود.	۰-۲
برای گرم کردن حجم زیاد مایعات، تهیه خامه یا موادی که نیاز به پخت طولانی مدت و آرام دارند استفاده می شود.	۲-۴
برای ذوب غذاهای منجمد، تهیه خورش و رساندن به نقطه جوش استفاده می شود.	۴-۶
برای گرم کردن غذاها تا نقطه جوش و برشته کردن گوشت و ماهی استفاده می شود.	۶-۸
برای گوشت کبابی یا استیک و به جوش آوردن مقدار غذای زیاد، استفاده می شود.	۸-۱۰
برای به جوش آوردن حجم زیاد مایعات و سرخ کردن استفاده می شود.	۱۰-۱۲



تصویر A



### هشدارها

- برای استفاده‌ی صحیح از دستگاه تصویر A-5 را نگاه کنید و موارد زیر را رعایت نمایید:
- ابتدا قابلمه را روی صفحه قرار داده سپس دستگاه را روشن کنید.
- از قابلمه و تابه‌هایی با کف صاف و محکم استفاده کنید.
- از قابلمه‌هایی با قطر مشابه ناحیه پخت استفاده کنید.
- قبل از قرار دادن قابلمه روی صفحه حتما زیر آن را خشک کنید.
- برای جلوگیری از خرابی صفحه، هیچ‌گاه با قابلمه به روی صفحه خراش ایجاد نکنید.
- در طول پخت صفحه داغ می‌شود. کودکان را از دستگاه دور نگه داشته و مطمئن شوید که دسته‌ی تابه به درستی به سمت داخل قرار گرفته است. حواستان باشد که روغن پس از داغ شدن زیاد ممکن است به بیرون بپاشد.
- بعد از اتمام پخت، تا مدتی صفحه گرمای خود را حفظ می‌کند. تا زمانی که چراغ نشانگر خاموش نشده، به صفحه دست نزنید.
- اگر اتفاقی سطح شیشه‌ای شکست یا ترک خورد، دستگاه را از برق بکشید.
- از قابلمه‌های پلاستیکی یا صفحات آلومینیومی استفاده نکنید.
- از صفحه گاز به عنوان فضایی برای کار استفاده نکنید.
- دستگاه توسط هیچ گونه تایمر اضافی یا سیستم کنترل از راه دوری نباید کار کند.
- تغییر ویژگی‌های فنی توسط کاربر خطرناک می‌باشد. از انجام آن خودداری کنید.
- اگر برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی‌کنید (یا تعویض مدل قدیمی) پیش از دور انداختن، براساس قوانین حفاظت از سلامت، آن را غیر فعال کرده و با بی ضرر کردن قطعات خطرناک آن از آلودگی محیط زیست جلوگیری کنید. به خصوص برای حفظ سلامت کودکانی که ممکن است با لوازم بی‌استفاده بازی کنند موارد بالا را رعایت کنید.



### هشدار ونکات مهم کاربر

- با دست یا پاهای خیس و مرطوب دستگاه را لمس نکنید.
- هرگز با پای برهنه از دستگاه استفاده نکنید.
- تولیدکننده هیچ مسئولیتی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از استفاده‌ی نادرست از دستگاه بر عهده نخواهد داشت.
- در زمان پخت یا پس از اتمام، برخی از اجزای صفحه اجاق گاز داغ می‌شوند، از تماس با آن خودداری کنید.
- پس از اتمام پخت مطمئن شوید که تمام ولوم‌های کنترل در حالت خاموش قرار گرفته‌اند.
- برای ذخیره انرژی در صورت امکان به هنگام پخت درب ظرف را بگذارید.
- پس از روشن شدن صفحه الکتریکی، چراغ نمایشگری که در کنار ولوم قرار دارد روشن می‌شود.



### احتیاط

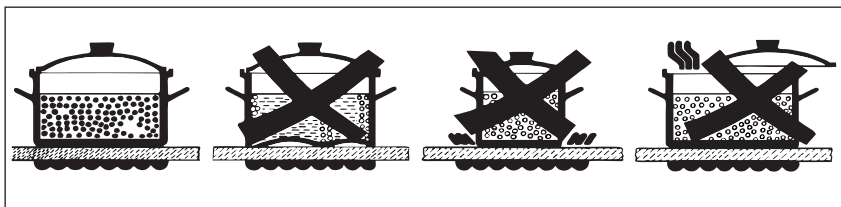
#### در صورت شکسته شدن صفحه شیشه‌ای:

- تمام مشعل‌ها و المنت‌های حرارتی را خاموش و دستگاه را از هرگونه منبع انرژی قطع کنید (برق- گاز).
- صفحه گاز را لمس نکنید.
- از دستگاه استفاده نکنید.
- با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- برای پخت با المنت‌های حرارتی، حداقل میزان انرژی را به کار ببرید. برای این منظور از قابلمه‌های ضخیم با کفی صاف و عرض مناسب با همان المنت حرارتی استفاده کنید





(تصویر را ملاحظه کنید). همچنین برای ذخیره انرژی درب قابلمه را بگذارید. پس از رسیدن به نقطه جوش، حرارت المنت را کم کنید.



تصویر 5-A



همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه آن را از منابع گاز و برق جدا کنید.

### ۳) صفحه اجاق

صفحه دستگاه، شبکه‌ها، پولکی مشعل "C"، "B"، "A" و سرشعله "T" را با آب ولرم و صابون بشویید (تصویر 6-A و تصویر 6-B). همچنین اتصالات برق "AC" و فندک "TC" را نیز می‌توانید تمیز کنید (تصویر 6-A را ملاحظه نمایید). طبق تصویر ۶ این اجزا را با یک مسواک کوچک به آرامی تمیز کرده و صبر کنید تا به طور کامل خشک شوند. آنها را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. به همین روش تمامی قسمت‌ها باید شسته و خشک شوند. تا زمانیکه هنوز گرم هستند نباید آن‌ها را شست. همچنین برای شستشو از مواد ساینده نیز استفاده نکنید. سرکه، قهوه، شیر، آب نمک، آب لیمو یا گوجه نباید مدت زمان طولانی به روی قسمت‌های باقی بمانند.



### هشدار

#### قبل از قرار دادن قطعات در جای خود موارد زیر را در نظر بگیرید:

- بررسی کنید تا سوراخ‌های سرشعله "T" (تصویر 6-A) توسط مواد خارجی، مسدود نشده باشند.
- مکان دقیق شبکه‌ها توسط گوشه‌های گرد که به سمت کناره‌ی اجاق تنظیم شده‌اند مشخص می‌شوند.
- بررسی کنید تا پولکی "C"، "B"، "A" (تصویر 6-A, 6-B) درست و محکم روی سرشعله قرار گرفته باشند.



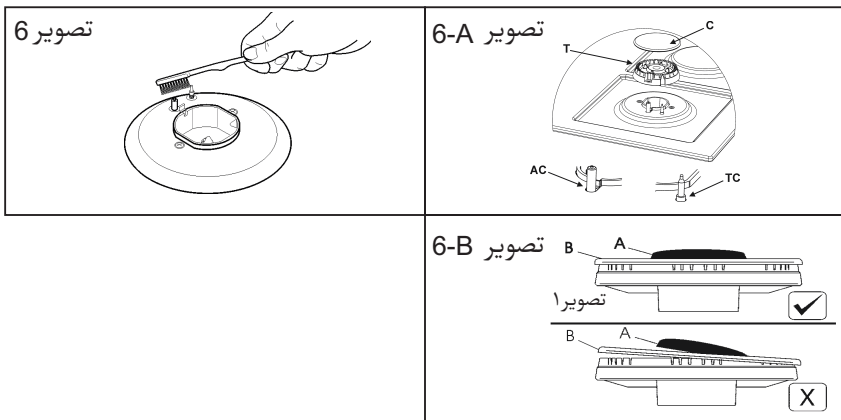


- اگر شیرها به سختی باز و بسته می‌شوند ، این کار را با فشار انجام ندهید. برای تعمیر آن با متخصصین فنی خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- برای حفظ بخش‌های فلزی، از مواد شوینده مناسب استفاده کرده و مانع از زنگ زدگی آن‌ها شوید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.



### نکته

استفاده مداوم ممکن است به دلیل بالا بودن حرارت باعث تغییر رنگ شعله توسط مشعل‌ها شود.



قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که اتصالات جریان برق را قطع کرده‌اید.



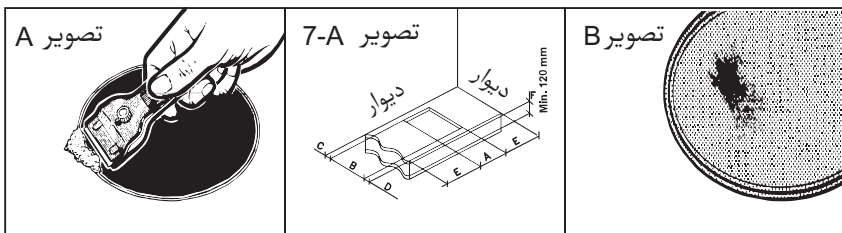
## • المنت برقی "HI-LIGHT"

اگر می‌خواهید سطح دستگاهتان را تمیز و براق نگه دارید، پیشنهاد می‌کنیم از پاک‌کننده‌های سیلیکونی استفاده کنید.

به محض کثیف شدن دستگاه تا زمانی که سطح شیشه‌ای هنوز گرم است، آن را تمیز کنید. از اسفنج‌های سیمی، مواد ساینده و اسپری‌های خورنده استفاده نکنید.

بر اساس میزان کثیفی از موارد پیشنهاد شده زیر استفاده کنید:

- **لکه‌های کوچک:** برای از بین بردن آن از یک دستمال مرطوب استفاده کنید.
- **سوختگی یا لکه‌دار شدن:** با تیغ‌های مخصوص (تصویر A) آنها را جدا کنید. تیغ‌ها ممکن است باعث زخمی شدن سطح شوند، این کار را با دقت انجام دهید.
- اثر مایعات و سرفرتگی قابلمه، با آب لیمو یا سرکه پاک می‌شوند.
- مواظب باشید که شکر یا مواد دارای شکر به روی صفحه نریزد. در این شرایط برق دستگاه را قطع کرده و آن را توسط آب داغ به همراه تیغ پاک کنید.
- ممکن است بعد از گذشت زمان، بر اساس تمیز کردن اشتباه یا قراردادن نادرست قابلمه، سطح دستگاه خراشیده شده باشد (تصویر B). خراشیدگی‌ها به سختی پاک می‌شوند اما در کار گاز اختلال ایجاد نمی‌کنند.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.





## اطلاعات فنی مورد نیاز نصاب

نصب، تنظیم کنترل‌ها و تعمیرات دستگاه باید توسط مهندسين و تكنسین‌های متخصص خدمات طلایی نیکان انجام گردد. نصب باید در مکان مناسب، مطابق با دستورالعمل و قانون‌های تولیدکننده انجام شود. تولیدکننده هیچ تعهدی در برابر آسیب‌ها و خسارات ناشی از نصب نامناسب دستگاه برعهده نخواهد داشت. در زمان استفاده از دستگاه، تنظیم دستگاه یا امنیت خودکار تنها توسط متخصصین خدمات طلایی نیکان باید انجام گیرد.



### مهم

نصب، تنظیم یا تغییر گاز رومیزی برای استفاده از دیگر انواع گاز باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام گردد. اگر دستگاه توسط افرادی به جز تکنسین‌های فنی تولیدکننده نصب، تنظیم یا تعمیر شود، دستگاه از گارانتی خارج می‌گردد.



### ۴) نصب گاز رومیزی

پس از تحویل دستگاه، آن را از بسته‌بندی خارج کرده و وضعیت دستگاه را بررسی کنید. در صورت مشکوک بودن، از دستگاه استفاده نکرده و با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

**بسته‌بندی دستگاه (مقوا، کیف، فوم پلی استایرن، میخ) را تا زمانی که باعث ایجاد خطر می‌شوند در دسترس کودکان قرار ندهید.**

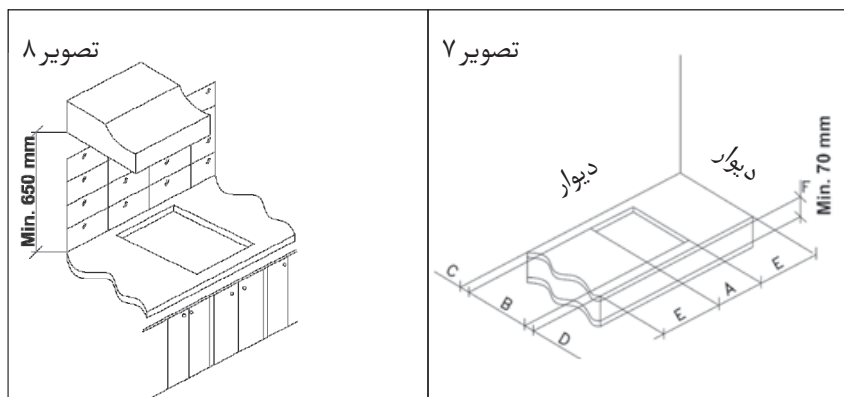
اندازه قسمت بالایی کابینت که باید صفحه گاز به روی آن قرار بگیرد در تصاویر 7 و 7-A نشان داده شده است. به طور کلی، این اندازه‌ها با فضایی که باید دستگاه در آن تعبیه شود مطابقت می‌کند. (تصویر 7 و 7-A را ببینید) (در تصویر ۸ حداقل فاصله نیز آمده است). دیوارهایی که از بالای میز کار جلوتر می‌آیند باید حداقل فاصله‌ی موجود در ستون E جدول را رعایت کنند.





تطابق ابعاد به میلی متر

F	E	D	C	B	A	ابعاد
حداقل ۱۲۰	حداقل ۱۰۰	۵۹	۵۹	۴۸۲	۲۸۲	(۳۰)
حداقل ۷۰	حداقل ۱۰۰	۶۳/۵	۶۳/۵	۴۷۳	۵۵۳	(۶۰)
حداقل ۷۰	حداقل ۱۷۳/۵	۶۳/۵	۶۳/۵	۴۷۳	۵۵۳	(۷۵)
حداقل ۷۰	حداقل ۳۰۰	۶۲/۵	۶۲/۵	۴۷۵	۸۳۳	(۹۰)



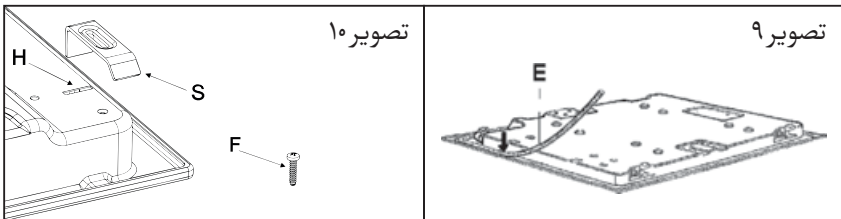


۵) ثابت کردن گاز رومیزی



صفحه گاز رومیزی دارای آببندی خاصی بوده که با نصب صحیح مانع از نفوذ مایعات به درون کابینت می‌شود. برای نصب دستگاه مراحل زیر باید توسط نصاب خدمات طلایی نیکان انجام شود:

- تمام قسمت‌های متحرک را از روی صفحه بردارید.
- صفحه را از پشت باز کنید و مطمئن شوید که هنوز محافظ شفاف روی صفحه وجود دارد.
- صفحه اجاق را برگردانده و صفحه E (تصویر ۹) را در جای درست خود و به زیر لبه گاز قرار دهید تا لبه‌ی خارجی نوار آببندی به محیط خارجی لبه‌های گاز متصل شود. انتهای نوارهای آببندی باید بدون اینکه روی هم قرار بگیرند در کنار هم ثابت شوند.
- برای امنیت بیشتر، نوار آببندی را در صفحه گاز ثابت کرده و با انگشت فشار دهید. کاغذ محافظ را از روی این قسمت‌ها برداشته و آن را درون فضای خالی موجود در کابینت تنظیم کنید.
- صفحه را با قلاب‌های مناسب "S" و قسمت برجسته را با سوراخ "H" در کف ثابت کنید.
- تا زمانیکه قلاب "S" در بالا محکم شود پیچ "F" را بپیچانید (تصویر ۱۰).
- برای جلوگیری از تماس تصادفی با کف داغ صفحه اجاق در هنگام کار، باید یک چوب در حداقل فاصله ۷۰ میلی متری از بالا قرار داده و آن را با پیچ محکم کنید (تصویر ۷).
- برای مدل EFX 30.12H حداقل فاصله باید ۱۲۰ میلی متر باشد (تصویر A-7).





### دستورالعمل‌های مهم نصب

نصاب باید دقت کند که دیواره‌های کناری از سطح صفحه گاز بالاتر نباشد. دیواره پشتی، فضای اطراف و مجاور دستگاه باید در برابر دمای ۹۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشند. چسب استفاده شده در لمینت‌ها باید در برابر گرمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشد تا در زمان استفاده از گاز چسب آنها جدا نشود.

دستگاه باید مطابق با قوانین ذکر شده نصب گردد. این دستگاه نباید در تماس با وسایل مستعد احتراق قرار گیرد. بنابراین اتصال آن باید مطابق با قوانین استاندارد نصب انجام شود. در هنگام نصب به نحوه‌ی تهویه هوا نیز توجه داشته باشید.



### ۶) تهویه اتاق

وجود تهویه مناسب در اتاقی که گاز رومیزی نصب شده، برای درست کار کردن دستگاه لازم و ضروری است. میزان هوای مورد نیاز برای اشتعال گاز مصرفی و نیز تهویه‌ی فضا نباید کمتر از ۲۰ متر مکعب باشد. هوا باید به طور طبیعی از دریچه‌های مختلف روی دیوار در جریان باشد. این دریچه‌ها باید بتوانند حداقل ۱۰۰ سانتیمتر مربع هوا را تهویه کنند (تصویر ۳ را مشاهده نمایید). ساختار این منافذ باید به گونه‌ای باشد که خود آنها تحت هیچ شرایطی مسدود نشوند. تهویه غیر مستقیم توسط جذب هوا از اتاق مجاور نیز اگر طبق قوانین صورت گیرد بلامانع است.

**احتیاط:** اگر مشعل‌ها فاقد ترموکوپل هستند، مجرای خروج تهویه باید حداقل ۲۰۰ سانتیمتر مربع باشد.





### ۷) موقعیت و هوادهی

لوازم پخت و پز گازی به دلیل تولید دوده‌های ناشی از احتراق باید در مجاورت هود قرار داشته باشند. دستگاه‌های هود باید به دودکش وصل شده یا مستقیم به فضای بیرون راه داشته باشند (تصویر ۴ را مشاهده نمایید). اگر امکان نصب هود وجود ندارد، می‌توانید یک هواکش برقی روی پنجره یا دیوار رو به بیرون نصب کنید (تصویر ۵ را مشاهده نمایید). نصب دستگاه تهویه هوا هم زمان با نصب دستگاه جزو قوانین مهم می‌باشد.



### ۸) اتصال گاز

قبل از وصل، برچسب اطلاعات دستگاه مربوط به نوع گاز و سیم کشی برق منزل را مطالعه نمایید. برچسب روی دستگاه شرایط تنظیم را نشان می‌دهد: نوع گاز و فشار گاز ورودی. اتصال گاز باید مطابق با استاندارد و قوانین شرکت گاز باشد. وقتی گاز از طریق لوله کشی تامین می‌شود، دستگاه با روش‌های زیر به سیستم منبع گاز متصل می‌شود:

- با لوله استیل محکم: اتصالات لوله‌ها باید طبق استاندارد انجام گیرد.
  - با لوله مسی: اتصالات باید با بست‌های مکانیکی انجام گیرد.
  - با لوله استیل ضد زنگ یکپارچه و منعطف: طول لوله باید حداکثر ۲ متر بوده و بست‌های آن استاندارد باشد.
- وقتی گاز از طریق یک کپسول تامین می‌شود، باید از یک فشار گاز متداول و طبق قوانین و استانداردها استفاده شود.

**اتصال دستگاه با منبع گاز به روش‌های زیر امکان پذیر می‌باشد:**

- با یک لوله مسی: اتصالات باید با بست‌های مکانیکی انجام گیرد.



• با یک لوله استیل ضد زنگ یکپارچه و منعطف: طول لوله باید حداکثر ۲ متر بوده و بست‌های آن استاندارد باشد. توصیه می‌شود برای لوله‌ی منعطف از یک رگلاتور مخصوص استفاده کنید. این قطعه را می‌توانید از مغازه‌ها خریداری کرده و با سرشیلنگ مخصوص فشار گاز اتصال را برقرار کنید.

• با شیلنگ‌های لاستیکی مطابق با استاندارد: قطر این لوله‌ها باید ۸ میلی‌متر بوده و طول آن نباید کمتر از ۴۰۰ میلی‌متر و بیشتر از ۱۵۰۰ میلی‌متر باشد. این لوله‌ها باید توسط واشرهای مخصوص و استاندارد محکم شوند.



### هشدار

به یاد داشته باشید که ورودی گاز دستگاه از نوع نری مخروطی "۱/۲" مطابق با استاندارد EN 10226 می‌باشد. در هنگام نصب لوله‌های استیل ضد زنگ و شیلنگ‌های پلاستیکی مطمئن شوید که با قسمت‌های توکار متحرک کابینت (مانند کشوها) برخورد ندارند. همچنین نباید از قسمتهایی عبورکنند که برای نگهداری لوازم دیگر استفاده می‌شوند.

**در هنگام استفاده از شیلنگ پلاستیکی، باید از قوانین زیر پیروی کنید:**

- هیچ قسمتی از شیلنگ نباید در تماس با بخش‌هایی باشد که دمای آنها بالاتر از ۹۰ درجه سانتیگراد می‌باشد.

- شیلنگ نباید کشیده یا پیچ خورده شود، همچنین نباید به شدت خم شده و جلوی عبور گاز را بگیرد.

- شیلنگ نباید در تماس با لبه یا گوشه‌های تیز قرار بگیرد.

- کل طول شیلنگ باید به راحتی قابل بازرسی باشد.

- شیلنگ باید طبق تاریخ نوشته شده روی آن تعویض گردد.

- دستگاه با مقررات EEC، قانون ۲۰۰۹/۱۴۲ ایمنی گاز، منطبق می‌باشد.





دستگاه باید مطابق با دستورالعمل‌های تولیدکننده نصب شود. تولیدکننده هیچ تعهدی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از نصب اشتباه بر عهده ندارد.

اتصالات الکتریکی دستگاه باید مطابق با قوانین و استانداردهای تعیین شده باشد.

### قبل از وصل دستگاه موارد زیر را چک کنید:

- ولتاژ نشان داده شده در صفحه مشخصات و بخش سیم‌های سیستم الکترونیکی باید با ولتاژ برق ساختمان منطبق باشد.

- ذخیره الکتریکی منبع تغذیه و سوکت‌ها حداکثر توان دستگاه را تامین کنند. (برچسب اطلاعات موجود در قسمت زیر صفحه اجاق گاز)

- مطابق با قوانین و استانداردها سوکت یا سیستم دارای اتصال کارآمد به زمین (سیم ارت) می‌باشد. تولیدکننده هیچ مسئولیتی در برابر آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم اتصال سیم ارت و انجام ندادن قوانین بر عهده نخواهد داشت.

### وقتی دستگاه توسط یک سوکت به منبع الکتریکی وصل می‌شود:

- اگر دوشاخه تهیه شده متناسب با بار نشان داده شده در برچسب اطلاعات نباشد کابل ورودی C مورد نیاز می‌باشد (تصویر ۱۱ را ملاحظه نمایید). سیم‌ها را مطابق تصویر ۱۱ متصل کنید و از موارد زیر مطمئن شوید:

سیم قهوه‌ای = (فاز) L حرف

سیم آبی = (نول) N حرف

⊕ نماد ارت = سیم سبز - زرد





-کابل منبع جریان برق باید در مکانی قرار داده شود که با دمای ۹۰ درجه سانتیگراد در تماس نباشد.

-هیچ‌گاه از کاهنده، آداپتور، شانت که باعث اتصالات اشتباه و افزایش حرارت می‌شود استفاده نکنید.

-پس از نصب، خروجی برق باید در دسترس باشد.

### هنگامیکه دستگاه مستقیم به منبع برق وصل می‌شود:

-یک ترانس یا محافظ بین دستگاه و منبع برق قرار دهید. اندازه این ترانس یا محافظ باید مطابق با حجم بار دستگاه تنظیم شده و حداقل ۳ میلی‌متر فاصله بین اتصالاتش وجود داشته باشد.

-دقت کنید که سیم ارت نباید توسط محافظ قطع شود.

-اتصالات الکتریکی ممکن است توسط یک محافظ متفاوت فوق حساس محافظت شود.

تاکید می‌شود که سیم سبز-زرد زمین را به سیستم هادی زمین وصل کنید.

قبل از انجام هرگونه فعالیت مربوط به بخش الکتریکی باید دستگاه را به طور کامل از منبع برق جدا کنید.



### هشدار

-تمامی دستگاه‌های ما با قوانین اروپا مطابقت دارد. این دستگاه نیز مطابق با دستورات اروپا بوده که توضیح آن در ادامه آمده است:

-مطابقت با نیروی مغناطیسی برق (EMC)

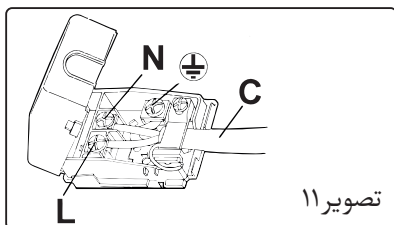
-امنیت الکتریکی (LDV)

-محدودیت استفاده از مواد خطرناک (RoHS)

-طراحی سازگار با محیط زیست (ERP)



اگر برای نصب نیاز به تغییر سیستم الکترونیکی منزل داشته یا سوکت با پریز برق مطابق نیست این تغییرات باید توسط فرد متخصص انجام گردد. فرد متخصص باید مطمئن شود که بخش سیم‌های سوکت برای جذب برق مورد نیاز توسط دستگاه مناسب است.



تصویر ۱۱



### تنظیمات

قبل از هرگونه تغییرات دستگاه را از برق بکشید. در انتهای تنظیمات تمامی بست‌ها باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان تعویض گردد. مشعل‌های این گاز نیازی به تنظیم هوای اولیه ندارند.



### ۱۰ شیرها

#### تنظیم "کاهش میزان شعله"

- مشعل مورد نظر را روشن کرده و ولوم کنترل آن را به روی حالت کاهش میزان قرار دهید (تصویر ۱. شعله کوچک).
- ولوم کنترل "M" که به روی محور شیر فشرده شده است را بردارید (تصویر ۱۲ و تصویر 12-A).

روش تنظیم حداقل مقدار شعله به شرح زیر می‌باشد:

کنار شیر (تصویر ۱۲) یا درون محور. در هر حالت، می‌توان از قرار دادن یک پیچ گوشتی کوچک "D" کنار شیر (تصویر ۱۲) یا در حفره "C" درون محور شیر (تصویر 12-A) برای تنظیم آن استفاده کرد. تا زمانیکه میزان شعله‌های مشعل مناسب شود و به حالت "کاهش



میزان برسد پیچ شیر را به راست یا چپ بچرخانید.

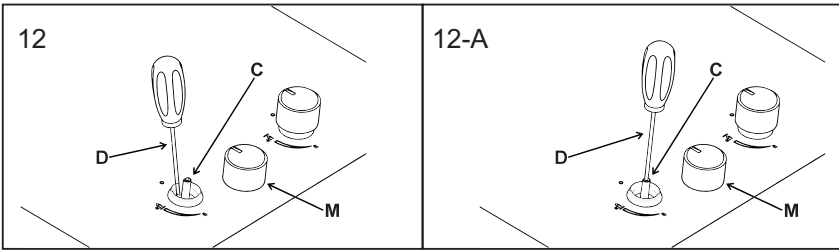
**شعله نباید خیلی کم شود:** کمترین میزان شعله باید مداوم و ثابت باشد. قسمت‌های برداشته شده را دوباره در جای خود قرار دهید.

مشخص است تنها مدل‌هایی که با گاز G20 کار می‌کنند قابل تنظیم به روش فوق می‌باشند. وقتی مشعل‌ها با گاز G30 و G31 کار می‌کند پیچ باید به طور کامل سفت شود (در جهت عقربه‌های ساعت)



### روغن کاری شیرها

زمانیکه شیر سفت شده، با فشار آن را بچرخانید و با فرد متخصص خدمات طلایی نیکون تماس بگیرید.



تبدیل‌ها



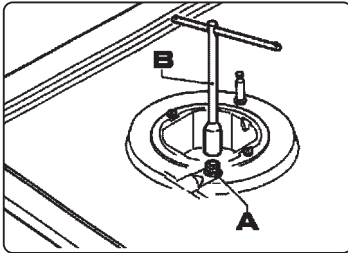
### (۱۱) تعویض انژکتور (ژیکلور)

مشعل‌ها توسط نصب انژکتورهای مناسب می‌توانند با انواع گازهای متفاوت سازگار شوند. برای انجام این کار توسط آچار "B" قسمت رویی مشعل را بردارید. حال انژکتور "A" را بیچنانید (تصویر ۱۳) و انژکتور مطابق با گاز مورد نظر را جای آن قرار دهید. توصیه می‌شود انژکتور را در محل خود سفت کنید.

پس از تعویض انژکتورها، مشعل‌ها نیز باید طبق پاراگراف ۱۰ تنظیم شوند. تکنسین باید تمام بست‌های دستگاه را دوباره تنظیم کرده و برچسب مربوط به تنظیمات جدید گاز را



به جای برچسب موجود به روی دستگاه بچسباند. این برچسب می‌تواند در بسته‌بندی انژکتورهای اضافه بوده یا در اختیار بخش خدمات طلایی نیکان قرار داشته باشد. برای تبدیل، نمودار میزان اسمی و گرمای ورودی مشعل، قطر انژکتور و فشار ورودی انواع گاز در لیست زیر آمده است.



تصویر ۱۳

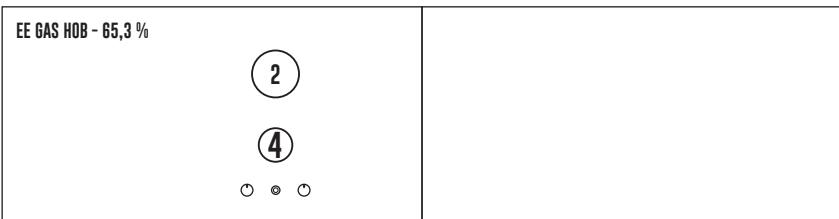
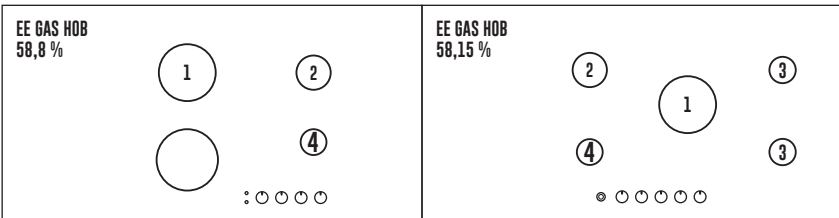
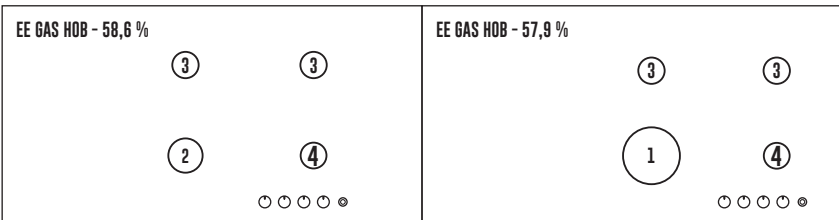
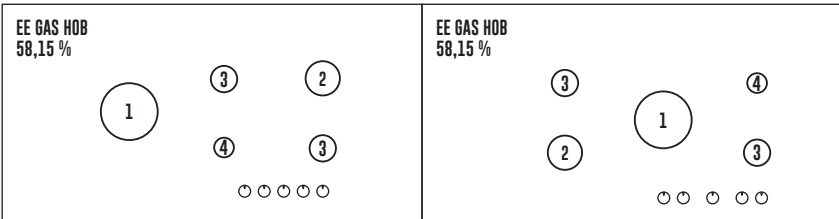
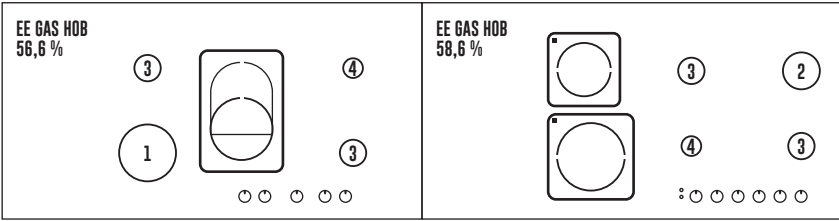
N°	توضیحات	نوع گاز	فشار گاز طبیعی MBAR	میزان طبیعی		قطر انژکتور 1/100mm	حرارت ورودی اسمی (W)		مشعل گاز EE
				g/h	l/h		حداقل	حداکثر	
1	مشعل پلوپز	G30-BUTANE	28-30	291		100	1800	4000	56,6 %
		G31-PROPANE	37	286		100	1800	4000	
		G20-NATURAL	20		381	150H3	1800	4000	
2	مشعل بزرگ	G30-BUTANE	28-30	218		85	800	3000	58,8 %
		G31-PROPANE	37	214		85	800	3000	
		G20-NATURAL	20		286	115 Y	800	3000	
3	مشعل متوسط	G30-BUTANE	28-30	127		65	550	1750	58,6 %
		G31-PROPANE	37	125		65	550	1750	
		G20-NATURAL	20		167	98 Z	550	1750	
4	مشعل کوچک	G30-BUTANE	28-30	73		50	450	1000	
		G31-PROPANE	37	71		50	450	1000	
		G20-NATURAL	20		95	72 X	450	1000	

\*مطابق با قوانین اندازه‌گیری شماره 66/2014 EU برای اجرای قانون 2009/125/EC

کارکرد مشعل با گاز EE بر اساس آخرین بازبینی EN 30-2-1 با گاز G20 می‌باشد.



# وضعیت مشعل ها



EE  
GAS  
HOB





### انواع کابل و بخش‌ها

انواع صفحه گاز	انواع کابل	منبع برق تک فاز
گاز صفحه اجاق	H05 RR - F	بخش 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
ترکیب اجاق گاز با المنت‌های "Hi-Light"	H05 RR - F	بخش 3 x 1.5 mm <sup>2</sup>
ترکیب اجاق گاز با یک المنت Hi-Light	H05 RR - F	بخش 3 x 1 mm <sup>2</sup>



### هشدار

تعمیرات باید توسط تکنسین فنی خدمات طلایی نیکان انجام گیرد.



### توجه

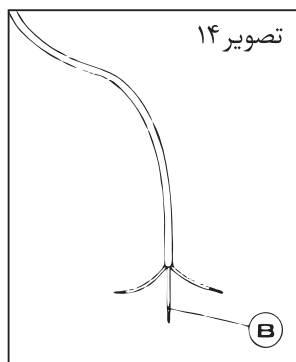
اگر کابل منبع برق تعویض شده، نصاب باید سیم اتصال به زمین (ارت) را بلندتر از سیم هادی فاز در نظر بگیرد (تصویر ۱۴) و شرایط نصب با توضیحات پاراگراف ۹ مطابقت داشته باشد.



میزان قدرت اجزای الکتریکی

انواع	Ø(cm)	قدرت (w)	Ecelectric cooking
Hi light المنت برقی حرارتی	۱۴،۰	۱۲۰۰	۱۸۷،۰
Hi light المنت برقی حرارتی	۱۸،۰	۱۸۰۰	۱۸۸،۵
Hi light المنت برقی حرارتی دوگانه	۱۷،۰ * ۲۶،۵	۲۱۰۰ / ۱۴۰۰	۱۸۸،۳

EU 66/2014 Ecelectric cooking\*\* : محاسبه مصرف انرژی بر هر کیلوگرم، بر اساس قانون





<p><b>4 BURNERS(60)</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 7.5 kW £QN GPL = 545 GR/H (G30) £QN GPL = 536 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz</p>	<p><b>4 BURNERS(60) (WOK SX)</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 8.5 kW £QN GPL = 618 GR/H (G30) £QN GPL = 607 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz</p>	<p><b>2 BURNERS + 2 "HI-LIGHT"</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 4.0 kW £QN GPL = 291 GR/H (G30) £QN GPL = 286 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz POWER NOMINAL ELEM.E 3000W</p>
<p><b>5 BURNERS (75) (WOK CENTRAL)</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 11.5 kW £QN GPL = 836 GR/H (G30) £QN GPL = 821 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz</p>	<p><b>5 BURNERS (90) (WOK CENTRAL)</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 11.5 kW £QN GPL = 836 GR/H (G30) £QN GPL = 821 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz</p>	<p><b>5 BURNERS (90) (WOK SX)</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 11.5 kW £QN GPL = 836 GR/H (G30) £QN GPL = 821 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz</p>
<p><b>4 BURNERS (90) (2 ELEM.HI-LIGHT)</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 7.5 kW £QN GPL = 545 GR/H (G30) £QN GPL = 536 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz POW.NOM ELEM. HI-LIGHT 3000W</p>	<p><b>4 BURNERS (90) (1 ELEM. OVAL HI-LIGHT) WOK SX</b> CAT. : II<sub>2H3+</sub> G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar G 31 - PROPANO = 37 mbar G 20 - NATURAL = 20 mbar</p> <p>£ QN GAS NATURAL = 8.5 kW £QN GPL = 618 GR/H (G30) £QN GPL = 607 GR/H (G31)</p> <p>TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz POW.NOM ELEM.HI-LIGHT 1400/2100</p>	<p><b>DOMINO 2E</b> TOTAL RATING 3000 W TENSION = 220 - 240 V~ FREQUENCY = 50/60 Hz</p>



### بررسی فنی و قطعات یدکی

دستگاه قبل از خروج از کارخانه، توسط متخصصین تست و تنظیم شده و سلامت کارکرد آن ضمانت می‌شود. هرگونه تعمیر یا تنظیمی که دستگاه نیاز داشته باشد باید توسط متخصصین خدمات طلایی نیکان در کمال دقت و توجه انجام گیرد. به این منظور، در صورت نیاز با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و ایراد دستگاه را با ذکر مدل بیان کنید. لطفاً قطعات یدکی اصل را از خدمات طلایی نیکان بخواهید. اطلاعات مورد نیاز روی برچسب اطلاعات در زیر دستگاه و روی برچسب موجود در بسته‌بندی کالا درج شده است. برای دریافت قطعات یدکی این اطلاعات را به تکنسین فنی دهید. پیشنهاد می‌کنیم پیش از تماس فرم زیر را پر کنید.

مارک .....

مدل .....

شماره سریال .....

این دستگاه مطابق با قانون 2002/96/EC اروپا برای لوازم از کار افتاده الکتریکی و الکترونیکی می‌باشد. (WEEE). این قانون در تمامی کشورهای اروپایی برای بازیافت و بازگشت لوازم استفاده شده الکتریکی و الکترونیکی قابل اجرا می‌باشد.

