



خدمات طلایی نیکان



نماینده رسمی

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

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

مجهز بودن به کارگاه های تعمیرات الکترونیک و با استفاده از تجهیزات مدرن، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان، دیگرو ویژگی خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد. باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

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



☎ 021 - 88 50 00 00 ☎ فون واژه 885 NIKAN

🌐 WWW.NIKAN-CO.COM 🌐 NIKAN COMPANY

خدمات طلایی نیکان نماینده رسمی

ایندزیت . آکسپریال . آریستون . نکا



WISH

YOUR KITCHEN
FULL OF WISHES



TEKA KITCHEN APPLIANCES



MODEL : HGS-930

فهرست

۴	نکات ایمنی
۷	تمیزکاری و نگهداری از دستگاه
۱۰	معرفی اجزای فر
۱۱	صفحه کنترل
۱۱	عملکردهای فر
۱۶	جدول مشخصات

⚠ نکات ایمنی

دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کرده و آن را برای استفاده های بعدی و افراد دیگر نزد خود نگه دارید.

ایمنی گاز

⚡ استفاده از دستگاه های پخت و پز گازی باعث تولید حرارت، رطوبت و مواد ناشی از احتراق در محل نصب می شود. بنابراین فضای مورد استفاده باید دارای تهویه مناسب بوده و دریچه های طبیعی برای جریان هوا وجود داشته باشد. در غیر این صورت از دستگاه های تهویه هوای برقی مانند هود یا هواکش برقی استفاده نمایید.

• در صورت استفاده طولانی مدت و زیاد از دستگاه تهویه هوای بیشتری مورد نیاز است که می توان از طریق باز کردن پنجره یا افزایش قدرت دستگاه های تهویه هوا برطرف گردد.

⚡ این دستگاه فقط برای پخت غذا طراحی شده است؛ استفاده از آن برای مصارف دیگر مانند گرمایش اتاق ممنوع و خطرناک است.

• دستگاه باید توسط تکنسین متخصص آشنا به استانداردهای نصب، مطابق با قوانین شرکت گاز و برق نصب گردد.

• قبل از اتصال دستگاه به منابع، مطمئن شوید که نوع گاز مصرفی منزل با دستگاه مطابقت دارد.

• پیش از تمیز کاری و تعمیر، دستگاه را از منابع برق و گاز قطع کرده و منتظر بمانید تا خنک شود.

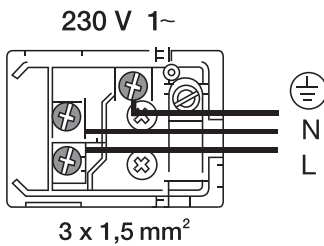
⚡ در هنگام استفاده از فر قسمتهای در دسترس آن داغ می شوند. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

• هنگام استفاده از لوازم گازی، هوای محیط باید مرتب عوض شود. مطمئن شوید که نصب دستگاه مطابق با قوانین انجام شده است.

- در زمان استفاده طولانی مدت از دستگاه نیاز به تهویه مضاعف دارید. در این هنگام می توانید پنجره را باز کرده یا قدرت مکش دستگاه های تهویه را افزایش دهید.
- برای تعمیرات دستگاه با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و از آنها قطعات اصل را بخواهید. تعمیر دستگاه نباید توسط افراد غیرمتخصص انجام شود.
- این دستگاه برای پختن و گرم کردن غذا طراحی شده است. از آن برای مصارف دیگر استفاده نکنید.

ایمنی برق

- برای اتصال فر به برق، تکنسین باید از کابل برق H07RN-F یا HO5RR-F، H05SS-F استفاده کند. نمودار اتصال در تصویر آمده است.



- این دستگاه مطابق با قوانین باید دارای اتصال ارت باشد.
- اتصال باید توسط یک ترانس یا محافظ انجام شود. این محافظ باید مطابق با حجم بار دستگاه بوده و حداقل ۳ میلی متر فاصله بین اتصالات آن وجود داشته باشد تا در مواقع اضطراری، تمیز کاری یا تعویض لامپ به راحتی قطع شود. دقت نمایید که سیم ارت نباید توسط محافظ قطع شود.
- هر گونه تعمیر یا تنظیم دستگاه، حتی تعویض کابل برق، باید توسط تکنسین مجاز خدمات طلایی نیکان با استفاده از قطعات اصل انجام شود. تعمیر و تنظیم دستگاه توسط افراد دیگر باعث آسیب دستگاه شده و ممکن است امنیت کاربر را به خطر اندازد.
- در صورت خرابی دستگاه، آن را از برق بکشید.

-
- فر تنها زیر سطوحی باید قرار داده شود که توسط خدمات طلایی نیکان توصیه شده است.

امنیت کودکان

- به دلیل حرارت بالای فر هنگام استفاده، کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- کودکان حتی با نظارت والدین هم نباید به دستگاه نزدیک شوند یا از آن استفاده کنند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- در زمان استفاده از دستگاه مراقب کودکان باشید تا به دستگاه نزدیک نشده یا به سطوح آن دست نزنند.

ایمنی هنگام کار با دستگاه

- این دستگاه برای مصارف خانگی طراحی شده و استفاده از آن به صورت حرفه ای و تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه باید با درب بسته کار کند.
- بعد از نصب و فرارگیری فر در آشپزخانه می توانید از دستگاه استفاده نمایید.
- سینی و شبکه پخت دارای سیستمی برای خروج آسان از فرو نگهداشتن غذا می باشد.
- حرارت فر هنگام کار کردن افزایش می یابد. برای جلوگیری از سوختگی هنگام قرار دادن یا برداشتن غذا در فضای داخل از دستکش های مخصوص فر استفاده نمایید. مراقب باشید تا با المنت های حرارتی برخورد نکنید.
- هنگام قطع برق، فر را خاموش نمایید.

تمیز کاری و نگهداری از دستگاه

- قبل از انجام هر کاری اتصال دستگاه را از منابع برق و گاز قطع نمایید.
- از محصولات ساییده یا لوازم مجهز به بخار یا آب پرفشار برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- تمیز کاری و نگهداری دستگاه نباید توسط کودکان انجام شود.
- قبل از تعویض لامپ، برای جلوگیری از برق گرفتگی دستگاه را از برق بکشید.
- این دستگاه با قوانین اروپا که در ادامه آمده است مطابق می باشد:

2006/95/CE

2004/108/CE

89/109/CE

2009/142/CE ex 90/396/CE

2009/125/CE



2011/65/EU

قبل از اولین استفاده

- ممکن است در کارخانه مقداری گریس یا مواد دیگر در فر باقی مانده باشد. این مواد باید به روش زیر تمیز گردد:
- تمام اجزای بسته بندی دستگاه مانند نایلون های محافظتی و ... را جدا نمایید.
 - فر را روی برنامه ۱ تنظیم کرده و با دمای 200°C به مدت ۱ ساعت روشن نمایید.
 - درب فر را باز نمایید تا خنک شده و با تهویه هوا هیچ بویی درون دستگاه باقی نماند.
 - بعد از خنک شدن دستگاه، فر و لوازم جانبی آن را تمیز نمایید.
- در اولین استفاده ممکن است از دستگاه دود بلند شده و بویی به مشام برسد. در این حالت آشپزخانه باید به خوبی تهویه شود.

بسته بندی سازگار با محیط زیست

اجزای بسته بندی دستگاه کاملا قابل بازیافت بوده و می تواند برای موارد دیگر نیز مورد استفاده قرار گیرد. برای دور انداختن بسته بندی دستگاه با شهرداری منطقه خود تماس بگیرید.

 وجود علامت  روی دستگاه یا بسته بندی نشان می دهد که نباید این دستگاه را با دیگر زباله ها در یک مکان قرار داد. این محصولات باید در مکان های مخصوص بازیافت لوازم الکتریکی و الکترونیکی قرار داده شوند. با این روش از هرگونه آسیب به محیط زیست و سلامت عمومی جلوگیری خواهد شد.

برای اطلاعات بیشتر در مورد بازیافت این محصول، لطفا با شهرداری محل خود یا فروشنده لوازمات تماس بگیرید.

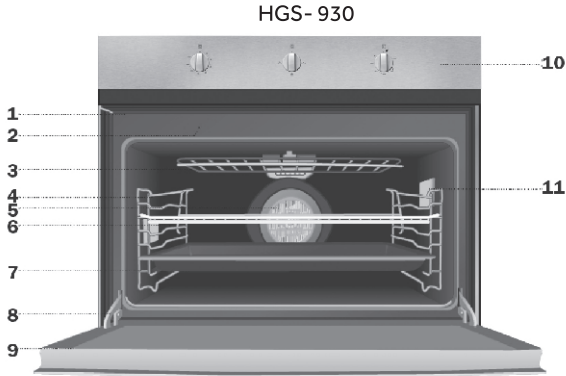
توصیه های مهم

همیشه با درب بسته فر را روشن نمایید.

- خدمات طلایی نیکان هیچ گونه تعهدی در برابر استفاده از دستگاه بیش از مصارف خانگی بر عهده نخواهد داشت.
- روغن، چربی و مواد مشتعل شونده را درون فر نگهداری ننمایید. در صورت روشن شدن دستگاه خطرناک می باشد.
- هیچگاه به فر تکیه نداده و روی آن ننشینید. این کار به دستگاه آسیب رسانده و امنیت شما را به خطر می اندازد.
- کف فر را با آلومینیوم نپوشانید. این کار در روند پخت تاثیر گذاشته و باعث آسیب سطح لعابی داخل فر و فضای داخلی محل نصب فر می شود.

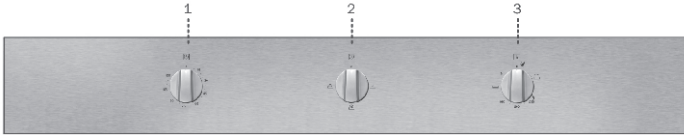
-
- برای پخت غذا سینی و شبکه پخت را در ریل های داخلی قرار دهید.
 - ظروف یا غذا را مستقیم در کف فر قرار ندهید. همیشه از سینی و شبکه پخت برای این کار استفاده نمایید.
 - در هنگام استفاده هیچ گاه کف فر را با آب پر نکنید، این کار به سطح لعابی دستگاه آسیب وارد می کند.
 - اگر غذای شما آبدار باشد وجود بخار در درب فر طبیعی می باشد.
 - لکه روغن یا مواد غذایی درون فر را تمیز نمایید، باقی ماندن این مواد درون فر باعث دود کردن و استشمام بوی نامطبوع و ایجاد لک می شود.

معرفی اجزای فر



- ۱- نصب دستگاه
- ۲- خروجی خنک کننده هوا
- ۳- مشعل گریل
- ۴- نگهدارنده سینی
- ۵- فن
- ۶- طبقه شبکه پخت
- ۷- سینی بریان کردن
- ۸- لولا
- ۹- درب
- ۱۰- صفحه کنترل
- ۱۱- لامپ ها

صفحه کنترل



۱- تایمر دقیقه

۲- ولوم کنترل

۳- ولوم تنظیم دما

عملکردهای فر

❑ دکمه خاموش کردن فر



گریل

برای برشته کردن و طلایی کردن غذا از این عملکرد استفاده می شود. عملکرد گریل بدون تاثیر در قسمت داخلی غذا تنها سطح آن را برشته کرده و برای غذاهای صاف مانند استیک، دنده، ماهی و ساندویچ های تست شده مورد استفاده قرار می گیرد.

⚡ اگر گزینه گریل  در تنظیم دما انتخاب شده باشد، فن کاروشن نخواهد شد.



مشعل پایین

حرارت فقط از قسمت پایین به غذا داده می شود. این عملکرد برای کباب کردن مناسب بوده و برای تمام برش های گوشت با هر سایزی قابل استفاده می باشد.


مشعل پایین بافن



این عملکرد، حرارت ناشی از مشعل پایین را در تمام فر پخش می کند که برای بریان کردن و پخت مناسب می باشد. فن، حرارت را در تمام فضای داخلی فر پخش کرده تا زمان و دمای پخت کاهش یابد.

یخ زدایی



این عملکرد برای یخ زدایی آرام غذاها استفاده می شود. معمولاً برای مواردی مانند خامه، شیرینی، کیک، پای و ... به کار می رود که نیاز به حرارت ندارند. در تمام عملکردها درب فر باید بسته باشد. 

استفاده از دستگاه

روشن کردن و تنظیم مشعل فر

برای روشن کردن صحیح مشعل، توضیحات زیر را به دقت خوانده و انجام دهید:

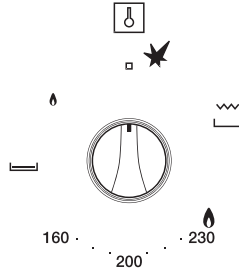
- درب فر را کامل باز نمایید.
- کلید ترموستات را فشار داده و خلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید تا در حداکثر دما قرار گیرد. با فشردن نگه داشتن کلید، میکروسوئیچ پشت آن چند مرتبه جرقه زده تا مشعل روشن شود.
- هنگامیکه مشعل روشن شد، درب را با احتیاط ببندید.
- کلید را تا ۱۰ ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل مشعل گرم شده و به صورت خودکار شعله را روشن نگه دارد (به سوراخ های کف فر نگاه نمایید).
- اگر تا ۱۰ ثانیه مشعل روشن نشد دکمه را رها کرده، یک دقیقه منتظر بمانید و دوباره آن را روشن نمایید (درب فر را باز نگه دارید).

- هنگامیکه مشعل روشن شد، دکمه ترموستات را پیچانده و روی سطح مورد نظر قرار دهید.
- برای نتیجه بهتر سینی را در ارتفاع متوسط قرار دهید.
- پس از پایان پخت، دکمه ترموستات را در جهت عقربه های ساعت پیچانده، روی صفر قرار دهید تا مشعل خاموش شود.
- اگر به هر دلیلی شعله خاموش شد، تا ۱ دقیقه پس از آن مشعل را دوباره روشن نکنید.

روشن کردن مشعل گریل

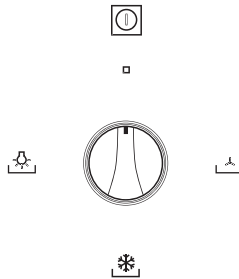
- مشعل گریل تنها در حرارت خروجی اسمی قابل استفاده می باشد.
- برای روشن کردن صحیح مشعل، توضیحات زیر را به دقت خوانده و انجام دهید:
- درب فر را کامل باز نمایید.
 - دکمه ترموستات را نگه داشته و در جهت عقربه های ساعت به سمت حالت مورد نظر (گریل) بچرخانید. با فشردن دکمه، میکروسوئیچ پشت آن جرقه زده و باعث روشن شدن مشعل می شود.
 - دکمه را ۱۰ ثانیه فشرده نگه دارید تا ترموکوپل مشعل گرم شده و به صورت خودکار شعله را روشن نگه دارد. (مشاهده نمایید)
 - اگر تا ۱۰ ثانیه مشعل روشن نشد، دکمه را رها کرده، یک دقیقه منتظر بمانید و دوباره آن را روشن نمایید (درب فر را باز نگه دارید).
 - هنگامیکه مشعل روشن شد، چند ثانیه منتظر مانده و درب را با احتیاط و به آرامی ببندید.
 - سینی فر را زیر شبکه پخت قرار دهید تا هنگام چکه کردن روغن غذا در آن بریزد.

- پس از پایان پخت، ترموستات را در جهت عقربه ساعت چرخانده، روی صفر قرار دهید تا مشعل خاموش شود.
- اگر به هر دلیلی شعله خاموش شد، تا ۱ دقیقه پس از آن مشعل را دوباره روشن ننمایید.



انتخاب عملکرد

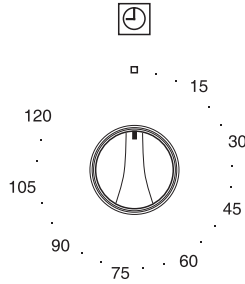
- با چرخاندن ولوم خلاف جهت عقربه های ساعت، چراغ فر روشن می شود.
- هنگامیکه مشعل پایین با چرخاندن دکمه در جهت عقربه ساعت روشن شود فن میتواند شروع به کار کند.
- گزینه پایین در دکمه تنظیمات، عملکرد فن را برای یخ زدایی روشن می کند.



تایمر دستگاه

- برای استفاده از تایمر، زنگ هشدار را با چرخاندن کامل در جهت عقربه های ساعت روشن کرده سپس آن را به زمان مورد نظر برگردانید (حداکثر ۱۲۰ دقیقه). بعد از برنامه ریزی زمان، زنگ هشدار به صدا درمی آید.

با شنیدن زنگ هشدار تایمر، دستگاه خاموش نخواهد شد.



این دستگاه برای اجزای داخلی خود به یک موتور خنک کننده مجهز شده است. این سیستم در هر مرتبه استفاده از فر به صورت خودکار روشن شده و تا زمانی که دما به پایین تر از میزان تعیین شده در تنظیمات برسد به کار خود ادامه خواهد داد. این عملکرد در صورت خاموش بودن دستگاه هم انجام می شود. هنگام قطع برق فر باید خاموش شود.

اگر در موتور خنک کننده با مشکلی مواجه شدید، فر را خاموش کرده و با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

جدول مشخصات

دسته بندی لوازم	II2H3+				
کلاس	کلاس ۳				
گاز		G30/31		G20	
فشار منبع	mbar	28-30/37		20	
		فر	گریل	فر	گریل
توان	kw	4	2.5	4	2.5
∅ انژکتور	1/100 mm	95	77	150	115
ظرفیت اسمی	kw	4	2.5	4	2.5
میزان مصرف کاهش یافته	kw	1.3	-	1.3	-
میزان مصرف اسمی	g/h-m ³ /h	290	180	0,38	0.24
ولتاژ منبع	V	220-240			
توان برق	KW	0.1			
توان گریل برقی	W	-			