



خدمات طلایی نیکان

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، اکسپریتال، 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 ۹۰۰۱-۲۰۱۵ 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.

باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

تضمین رسیدن شما به مطلوب هدف مدیکل، و پرسنل مجرب



حامی حقوق مصرف کنندگان



دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۱۵: ۹۰۰۱ از شرکت SGS

دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا

دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون واژه نیکان 885 NIKAN



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



teka

دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: HGS - 924/HGS - 824



MODEL: HGS 924

فهرست

تکات ایمنی ۴

نظافت و نگهداری از دستگاه ۶

قبل از اولین استفاده ۷

بسته‌بندی سازگار با محیط زیست ۷

دستورالعمل‌ها ۷

معرفی اجزای فر ۸

عملکردهای فر ۹

استفاده از دستگاه ۱۰

انتخاب عملکرد ۱۲

جدول مشخصات ۱۳

نکات ایمنی

برای رسیدن به بهترین نتیجه از استفاده دستگاه، دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کرده و آن را برای استفاده‌های بعدی و افراد دیگر نزد خود نگه دارید.

ایمنی گاز

• **احتیاط:** استفاده از لوازم پخت و پز گازی باعث ایجاد حرارت، رطوبت و مواد ناشی از احتراق در محل نصب می‌گردد. مطمئن شوید که هنگام استفاده از فر، آشپزخانه به خوبی تهویه می‌شود؛ خروجی‌های تهویه طبیعی را باز نگه داشته یا سیستم‌های تهویه مکانیکی (مانند هود) نصب نمایید.

• در صورت استفاده شدید و طولانی مدت از دستگاه ممکن است به تهویه بیشتری نیاز پیدا کنید که می‌توان آن را از باز کردن پنجره یا تهویه موثر مانند افزایش توان تهویه مکانیکی تامین نمایید.

• **احتیاط:** این دستگاه تنها برای پخت و پز باید مورد استفاده قرار گیرد، استفاده از آن برای اهداف دیگر مانند گرمایش اتاق نامناسب و ممنوع می‌باشد.

• نصب دستگاه باید به لحاظ اتصال گاز و برق، توسط نصاب‌های متخصص و حرفه‌ای آشنا با قوانین نصب استاندارد انجام گیرد.

• پیش از اتصال دستگاه به منابع، مطمئن شوید که نوع گاز مصرفی به درستی تنظیم شده است (بخش مربوطه را ملاحظه نمایید).

• پیش از تمیز کاری یا تعمیرات، دستگاه را از منابع قطع کرده و منتظر بمانید تا کاملاً خنک شود.

• **احتیاط:** اجزای در دسترس هنگام استفاده از دستگاه ممکن است خیلی داغ شوند. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

• هنگام استفاده از دستگاه‌های گازی هوا باید به صورت مداوم عوض شود.

• نصب آن را کاملاً مطابق با مراحل ذکر شده در بخش مربوطه انجام دهید.

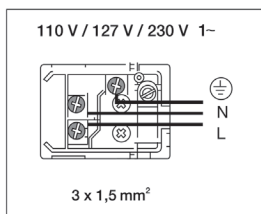
• هنگام استفاده طولانی مدت از دستگاه‌های گازی ممکن است نیاز به تهویه مضاعف داشته باشید (یک پنجره یا افزایش توان تهویه مکانیکی).

• برای تعمیرات مورد نیاز، با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و از آنها

بخواهید که از قطعات یدکی اصل استفاده کنند. تعمیرات توسط افراد غیر حرفه‌ای ممکن است باعث آسیب شود.

• این دستگاه برای پخت و پز و گرم کردن غذاها طراحی شده است؛ از آن برای اهداف دیگر استفاده نکنید.

ایمنی برق



• برای اتصال فر به برق، تکنسین باید از کابل برق H05RR-F ، H05SS-F یا H07RN-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 مناسب با جریان برق بوده و حداقل ۳ میلی‌متر فاصله بین اتصالات آن برای مواقع اضطراری، تمیز کاری یا تعویض لامپ وجود داشته باشد. دقت نمایید که سیم ارت نباید توسط محافظ قطع شود.

• این کلید باید با یک دوشاخه برای استفاده معمولی تعویض 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 بیندازد.

• 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.

ایمنی کودکان

• به دلیل حرارت بالای فر هنگام استفاده، کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
• کودکان باید دور از دستگاه نگه داشته شوند. به کودکان نباید اجازه بازی

با دستگاه داده شود.

- هنگام استفاده از دستگاه مراقب کودکان و افراد ناتوان باشید، ممکن است به دستگاه نزدیک شده یا سطح داغ آن را لمس کنند.

ایمنی هنگام کار با دستگاه

- این دستگاه برای مصارف خانگی طراحی شده و استفاده از آن به صورت حرفه‌ای مناسب نمی‌باشد. این دستگاه باید توسط افراد بالغ و مسئول استفاده شود.

- این دستگاه باید همیشه با درب بسته کار کند.

- بعد از نصب و قرارگیری فر در آشپزخانه می‌توانید از دستگاه استفاده نمایید (بخش نصب فر را ملاحظه نمایید).

- سینی و شبکه پخت دارای سیستمی برای خروج آسان از فر و نگه‌داشتن غذا می‌باشد.

- حرارت فر هنگام استفاده بالا می‌رود. هنگام انجام هرگونه عملی درون فر از دستکش‌های مخصوص فر استفاده کرده و مراقب باشید تا با المنت‌های حرارتی برخورد نکنید.

- هنگام قطع برق، باید فر را خاموش نمایید.

نظافت و نگهداری از دستگاه

- قبل از انجام هر کاری اتصال دستگاه را از منابع برق قطع نمایید.

- از محصولات ساینده یا لوازم مجهز به بخار یا آب پرفشار برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

- نظافت 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 می‌باشد:

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 هنگام روند تولید 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 \equiv 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 کاملاً قابل بازیافت بوده و می تواند برای موارد دیگر مورد استفاده قرار گیرد. برای دور انداختن بسته بندی دستگاه با شهرداری منطقه خود تماس بگیرید.

احتیاط: وجود علامت  روی دستگاه یا بسته بندی نشان می دهد که این دستگاه نباید مانند زباله های معمولی خانگی دور انداخته شود. این محصولات باید در مکان های مخصوص بازیافت لوازم الکتریکی و تجهیزات الکترونیکی قرار داده شوند.

با این روش از هر گونه آسیب به محیط زیست و سلامت عمومی جلوگیری خواهد شد. برای اطلاعات بیشتر در مورد بازیافت این محصول، لطفاً با شهرداری محل خود یا فروشنده لوازم خانگی تماس بگیرید.

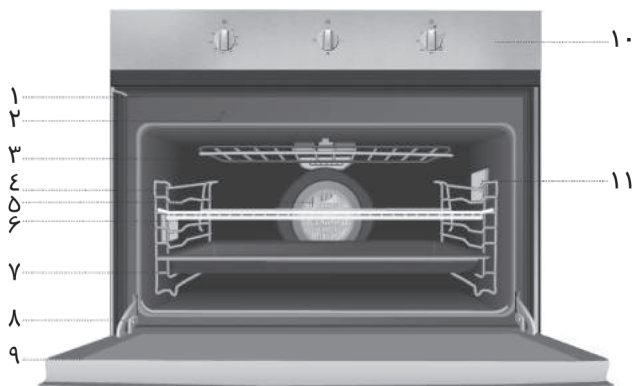
دستورالعمل ها

همیشه با درب بسته فر را روشن نمایید.

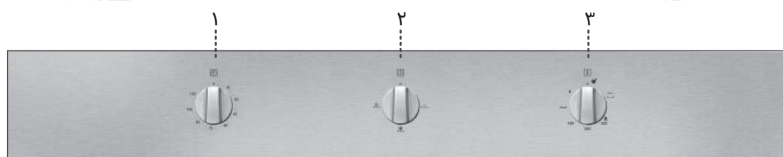
- خدمات طلایی نیکان هیچ گونه تعهدی در برابر استفاده از دستگاه بیش از مصارف خانگی تهیه غذا، بر عهده نخواهد داشت.
- روغن، چربی و مواد مشتعل شونده را درون فر نگهداری نکنید. در صورت روشن شدن دستگاه خطرناک می باشد.
- هیچ گاه به درب باز فر تکیه ندهاده و روی آن ننشینید. این کار به دستگاه آسیب رسانده و امنیت شما را به خطر می اندازد.
- هرگز کف فر را با فویل های آلومینیومی 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 وقت کف فر را با آب پر نکنید. این کار به سطح لعابی آسیب وارد می کند.
- درب فر را هنگام پخت کمی باز بگذارید. این کار به کاهش مصرف برق کمک 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، استشمام بوی نامطبوع و ایجاد لک می شود.

معرفی اجزای فر

- | | |
|------------------------|--------------------|
| ۱- نصب دستگاه | ۷- سینی بریان کردن |
| ۲- خروجی خنک کننده هوا | ۸- لولا |
| ۳- المنت گرمی | ۹- درب |
| ۴- نگهدارنده سینی | ۱۰- صفحه کنترل |
| ۵- فن | ۱۱- لامپها |
| ۶- شبکه پخت | |



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.



گریل با فن

برای بریان کردن یکنواخت، همزمان با طلایی شدن سطح غذا استفاده می‌شود. این عملکرد برای گریل‌های ترکیبی ایده‌آل بوده و برای تکه‌های بزرگ مانند ماکیان مناسب می‌باشد. گوشت باید در طبقه فر قرار گرفته و جهت جمع کردن آب و چربی حاصل از گوشت سینی را در زیر آن بگذارید.



مشعل پایین

حرارت فقط از قسمت پایین به غذا داده می‌شود. این عملکرد برای کباب کردن مناسب بوده و برای تمام برش‌های گوشت با هر سایزی قابل استفاده می‌باشد.



مشعل پایین همراه با فن

این عملکرد، حرارت ناشی از مشعل پایین را در تمام فر پخش کرده و برای بریان کردن و پخت مناسب می‌باشد. فن، حرارت را در تمام فضای داخلی فر به طور یکنواخت پخش کرده تا زمان و دمای پخت کاهش یابد.



یخ‌زدایی

این عملکرد برای یخ‌زدایی آرام غذاها استفاده می‌شود. معمولاً برای مواردی مانند خامه، شیرینی، کیک، پای و ... به کار می‌رود که نیاز به حرارت ندارند. **احتیاط:** در تمام عملکردهای پخت، درب فر باید بسته باشد.

استفاده از دستگاه

روشن کردن و تنظیم مشعل فر

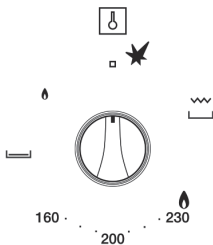
- برای روشن کردن صحیح مشعل فر، توضیحات زیر را به دقت خوانده و انجام دهید:
- درب فر را کامل باز نمایید.
 - کلید ترموستات را فشار داده و خلاف جهت عقربه ساعت بچرخانید تا در حداکثر دما قرار گیرد. با فشردن نگاه داشتن کلید، میکروسوئیچ پشت آن چند

مرتبه جرقه زده تا مشعل روشن شود.

- هنگامیکه مشعل روشن شد، درب را با احتیاط ببندید.
- کلید را ۱۰ ثانیه نگه دارید تا ترموکوپل مشعل گرم شده و به صورت خودکار شعله را روشن نگه دارد (به سوراخ‌های کف فر نگاه کنید).
- 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 عقربه‌های 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.

استفاده از گریل برقی

- ولوم ترموستات را نگه داشته و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا در موقعیت مخصوص (گریل) قرار بگیرد.
- بهتر است گریل را حداقل ۵ دقیقه پیش از قراردادن غذا گرم نمایید.
- غذا را در شبکه پخت مناسب یا در یک سینی با دیواره‌های کوتاه برای گریل در فر قرار دهید. شبکه پخت باید در بالاترین نگهدارنده (براساس اندازه غذایی که می‌خواهد پخته شود) گذاشته شود. برای جمع کردن چکه‌های چربی، سینی را مستقیم زیر غذا قرار دهید.
- براساس نوع غذا (مانند گوشت قرمز، ماهی، گوشت سفید و ...) غذا باید برگردانده شود تا هر دو سمت آن در برابر اشعه مادون قرمز قرار بگیرد.
- پخت با گریل نباید بیش از ۳۰ دقیقه طول بکشد.



احتیاط: هنگامیکه عملکرد فر گازی انتخاب شد گریل کار نخواهد کرد.

انتخاب عملکرد

- با چرخاندن ولوم خلاف جهت عقربه‌های ساعت، چراغ فر روشن می‌شود.
- هنگامیکه مشعل پایین یا گریل در حال کار کردن است می‌توان با چرخاندن دکمه در جهت عقربه ساعت فن را روشن کرد.
- حالت پایین، فن را برای یخ‌زدایی روشن می‌کند.

تایمر فر

برای استفاده از تایمر، زنگ هشدار را با چرخاندن کامل در جهت عقربه‌های ساعت روشن کرده سپس آن را به زمان مورد نظر برگردانید (حداکثر ۱۲۰ دقیقه). بعد از زمان برنامه‌ریزی شده، زنگ هشدار به صدا درمی‌آید.

احتیاط: با شنیدن زنگ هشدار تایمر، دستگاه خاموش نخواهد شد.

احتیاط:

این دستگاه برای اجزای داخلی خود به یک موتور خنک‌کننده مجهز شده است. این سیستم در هر مرتبه استفاده از فر به صورت خودکار روشن شده و تا زمانی که دما به پایین‌تر از میزان تعیین شده در تنظیمات برسد حتی با خاموش شدن فر به کار خود ادامه خواهد داد. هنگام قطع برق، فر باید خاموش شود.



جدول مشخصات

دسته بندی لوازم خانگی	II2H3+				
کلاس	کلاس ۳				
ولتاژ	V	۲۲۰-۲۴۰	۱۲۷	۱۱۰	
توان الکتریکی	kW	۲.۱	۲.۰	۱.۷۵	
توان گرمایی برقی	W	۲۰۰۰	۱۹۰۰	۱۶۵۰	
گاز		G30/31		G20	
فشار گاز	mbar	28-30/37		۲۰	
		فر	گرمایی	فر	گرمایی
توان	kW	۴	---	۴	---
قطر انزکتور	1/100mm	۹۵	---	۱۵۰	---
ظرفیت اسمی	kW	۴	---	۴	---
میزان مصرف کاهش یافته	k	۱.۳	---	۱.۳	---
میزان مصرف اسمی	g/h-m3/h	۲۹۰	---	۰.۳۸	---

Lined writing area with horizontal dashed lines.