

HIDIKA

build up your dream house



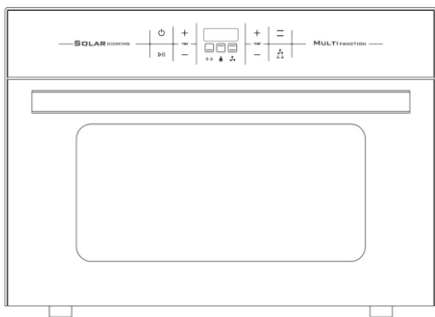
Solar Cooking
Lightwave radiation



55 Litre
Cooking Capacity



Energy Saving
A Class Energy Efficiency



SOLAR OVEN

720

دفترچه راهنمای فر رومیزی



مصرف کننده عزیز

محصولات شرکت **هیدیکا** با رعایت استانداردهای بین‌المللی با سعی و تلاش کارکنان و متخصصان ایرانی و با کیفیتی بالا تولید می‌شود. کارخانه ما کیفیت، عملکرد و طراحی محصولات خود را تضمین می‌کند.

محصول ما با کیفیت بالای مواد و رعایت کلیه ضوابط ساختاری قادر است بسیاری از مشتریان مشکل پسند را راضی نماید. برای استفاده بهینه از فر برقی، لطفا دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید تا دانش لازم را در این خصوص به دست آورید.

این دفترچه راهنما برای نصب، کاربرد، تعمیر و نگهداری خواهد بود و بهترین عملکرد محصول خریداری شده را برای شما تضمین می‌کند.

جهت بهره‌مندی از ضمانت محصول و رعایت موارد ایمنی با شرکت تماس حاصل فرمایید.

از شما بخاطر انتخاب محصولات **هیدیکا** تشکر می‌نماییم و می‌کوشیم در خدمت‌رسانی به شما بالاترین سطح را داشته باشیم.

نکات ایمنی مهم فر برقی

این بخش جهت جلوگیری از خطرهای احتمالی در دفترچه راهنما گنجانده شده است. در صورت عدم رعایت این موارد و بروز خطر، تولیدکننده مسئولیتی نخواهد داشت.

الزامات ایمنی عمومی

- استفاده از این محصول جهت کودکان و افراد کم توان ذهنی و جسمی مناسب نیست، مگر اینکه این افراد آگاهی و توان کامل نسبت به نحوه استفاده از محصول را کسب کرده باشند. مراقب نحوه استفاده اطفال از فر باشید.

- این محصول صرفاً مناسب استفاده خانگی بوده و استفاده تجاری از آن توصیه نمی‌شود. این محصول صرفاً جهت پخت و گرم کردن غذا مورد استفاده بوده و هرگونه استفاده دیگر (گرم کردن محیط، خشک کردن لباس و حوله و ...) نادرست است. در صورت بروز هرگونه مشکل، مسئولیتی بر عهده تولیدکننده نخواهد بود.

- این وسیله به منظور استفاده خانگی یا موارد مشابه در نظر گرفته شده است:

* آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاه‌ها، اداره‌ها و دیگر محیط‌های کاری

* خانه‌های روستایی

* استفاده در هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های مسکونی

* مهمان‌پذیرهایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است

- اولین باری که از محصول استفاده می‌کنید، توصیه می‌شود از پخت غذا در فر اجتناب شود. زیرا اولین بار که فر روشن می‌شود ممکن است دارای بو باشد. - پیش از استفاده، از خارج کردن تمامی قطعات موجود در بسته‌بندی از درون فر مطمئن شوید.

- هنگام استفاده فر گرم می‌شود، لذا از دست زدن به المنت‌ها و قطعات داخلی خودداری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.

- سطح روی شبکه‌ها بسیار داغ می‌باشد لطفاً مراقب باشید.
- به هنگام استفاده، از دستکش نسوز استفاده نمایید.
- جهت نظافت دستگاه از بخارشوی استفاده نشود.
- از قراردادن ظروف با فویل آلومینیومی در فر اجتناب کنید. این اقدام ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- به هنگام تمیزکردن و جابجایی فر آن را از برق خارج نمایید.
- از تماس دستان خیس و مرطوب با فر اجتناب کنید.
- جهت خارج کردن دوشاخه هرگز کابل را نکشید.
- هنگامی که دستگاه خیس یا صدمه دیده است، از دست زدن و راه‌اندازی آن اجتناب کنید.
- تمامی تعمیرات روی این محصول تنها توسط نماینده رسمی شرکت مجاز است. از تعمیر توسط افراد غیر مجاز خودداری فرمایید.
- برای مراقبت بهتر از دستگاه پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید.
- مجراهای تهویه هوا را باز نگه دارید.
- هنگامی که شیشه درب فر شکسته است از آن استفاده نکنید.
- پشت فر هنگام استفاده داغ می‌شود. از عدم نزدیکی این قسمت با اتصالات گاز و برق اطمینان حاصل فرمایید.
- اطمینان حاصل فرمایید که در ظروف، مایعات قابل اشتعال مانند الکل وجود نداشته باشد. چرا که الکل در دمای بالا تبخیر و منجر به آتش‌سوزی می‌شود.
- این وسیله برای کار با یک زمان‌سنج خارجی با سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.
- در زمان استفاده، فر حد اقل ۱۰ سانتیمتر از طرفین فاصله داشته باشد.
- قبل از استفاده وسایل جانبی را تمیز بشویید.
- وقتی دستگاه را برای اولین بار روشن می‌کنید، آن را به مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه قرار دهید. این کار باعث می‌شود چربی‌های حاصل از مونتاژ و بوی بد از آن خارج شود.
- بخار حاصل از پخت مواد غذایی جهت خروج، از کنار شیشه درب خارج می‌شود. این امر در زمان پخت طبیعی می‌باشد.
- دستگاه نباید در محلی که سیم اتصال به زمین وجود ندارد به کار گرفته شود.
- برای جلوگیری از صدمه به سیم‌کشی ساختمان، از روشن کردن همزمان فر و سایر دستگاه‌های الکتریکی

توان بالا (کولرگازی، ماکروویو، ماشین لباسشویی و ... خودداری نمایید.
- هیچ بخشی از فر را با فویل آلومینیومی نپوشانید.
- از قرار دادن مقوا، پلاستیک، کاغذ و یا هر چیز مشابه در داخل فر پرهیز نمایید.

هشدار: این محصول صرفاً جهت پخت می‌باشد، از آن برای اهداف دیگر مثل گرم کردن محیط استفاده ننمایید.

هشدار: در هنگام روشن بودن فر تمامی قسمت‌ها داغ می‌شوند، اطفال را از تماس با این قسمت‌ها دور نگه دارید.

توجه: اگر از فر استفاده نمی‌کنید آن را از برق خارج نمایید.

توجه: سطوحی که در حین کارکرد دمای آن‌ها بالا می‌رود با علامت هشدار  سطح داغ مشخص شده‌اند.

امنیت اطفال

- اطفال باید تحت نظارت والدین از محصول استفاده نمایند.
از استفاده و یا بازی کردن اطفال با فر جلوگیری کنید.
- وقتی درب فر باز است از قرار دادن اشیای سنگین یا نشانندن اطفال بر روی آن خودداری فرمایید، چرا که باعث آسیب به لولاهای درب می‌گردد.

موارد ایمنی برقی

- تمامی کارهای مربوط به برق باید توسط افراد متخصص صورت گیرد.
- در صورت بروز هرگونه خرابی فر را از برق خارج کنید.
- از تناسب توان فر با فیوز منزلتان اطمینان حاصل کنید.
- در صورت خرابی کابل تغذیه (اصلی) توصیه می‌شود که از کابل مناسب که توسط سازنده ارائه می‌شود، استفاده نمایید.

هشدارهای ایمنی

- در طول زمان استفاده وسیله داغ می‌شود و باید از تماس با المنت‌های گرم‌زای درون فر پرهیز شود.
- مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی خاموش باشد.

دستورالعمل نصب

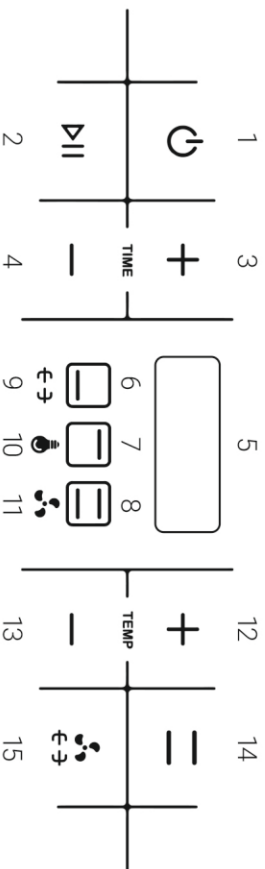
- نصب دستگاه باید مطابق تنظیمات برق محل زندگی شما انجام شود.
- از نصب فر در نزدیکی مواد خطرناک اجتناب کنید.
- از تا شدن سیم برق یا تماس آن با قسمت‌های داغ اجتناب کنید و به گونه‌ای نصب کنید که دوشاخه در دسترس باشد.
- باید بین فر و وسایل برقی فاصله ایمنی وجود داشته باشد.
- پل پستی کابینت نباید از جریان هوا جلوگیری کند.
- فر باید در نزدیکی پریز نصب گردد.
- پس از انجام نصب، تمام وسایل گرمایشی را به مدت حداقل ۳ دقیقه تست کنید.
- اگر از آداپتور استفاده می‌کنید، نباید جریان و ولتاژ آن بیش از حد مجاز باشد.
- هنگام نصب، سطح پستی وسیله باید مقابل دیوار قرار داده شود.

عملکرد کلیدها


- ۱۱- نشانگر فن
- ۱۲- لمس افزایش دما
- ۱۳- لمس کاهش دما
- ۱۴- لمس انتخاب المنتها
- ۱۵- لمس انتخابی فن و جوجه گردان





- ۱- نشانگر المنت پایین
- ۷- نشانگر المنت بالا
- ۸- نشانگر جفت المنت
- ۹- نشانگر جوجه گردان
- ۱۰- نشانگر لامپ





- ۱- لمس روشن و خاموش دستگاه
- ۲- لمس شروع و توقف برنامه پخت
- ۳- لمس افزایش زمان
- ۴- لمس کاهش زمان
- ۵- صفحه نمایش زمان و دما





عملکرد - توستر

ابتدا با لمس کلید  توستر را روشن نمایید. سپس می‌توانید با لمس کلیدهای مربوط به دما دمای مورد نظر خود را در بازه ۶۰ تا ۲۴۰ درجه سانتی‌گراد انتخاب نمایید.

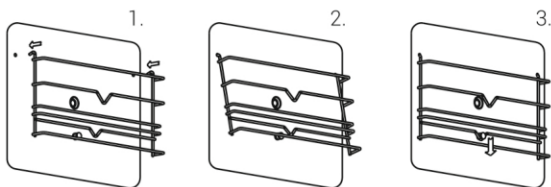
با لمس کلیدهای مربوط به زمان، زمان پخت مورد نظر خود را انتخاب نمایید و با لمس کلید  انتخاب وضعیت المنت‌ها و با لمس کلید  انتخاب وضعیت فن گردش هوا و جوجه گردان و در قسمت  می‌توانید برنامه دلخواه خود را تنظیم کرده و با لمس کلید  توستر شروع به کار می‌نماید.

با هر بار لمس کلیدهای  و  نمایشگر  حالت انتخابی شما را نشان می‌دهد. توجه داشته باشید لامپ  تنها در زمان کارکرد توستر روشن می‌باشد.

- برای هرگونه تغییر حالت پخت یا توقف برنامه پخت، کلید  را لمس کنید و برای خاموش کردن نهایی کلید  را فشار دهید و دوشاخه را از برق خارج نمایید.

نصب شلف طبقات:

مطابق شکل ابتدا قسمت بالایی شلف را در جای تعبیه شده بر روی بدنه نصب نمایید. سپس قسمت پایینی شلف را به سمت پایین کشیده و در جای خود نصب کنید.



- جهت بازکردن شلف مراحل را برعکس انجام دهید.

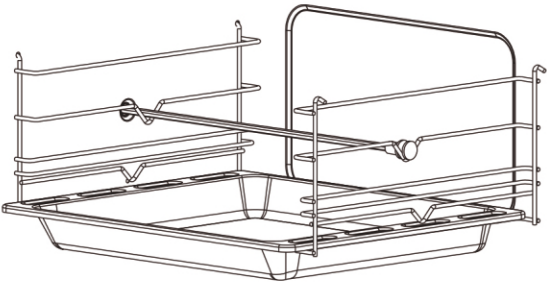
نصب و عملکرد جوجه‌گردان

ابتدا شلف جوجه‌گردان را در طبقه وسط قرار داده سپس سیخ جوجه‌گردان را مطابق شکل نصب می‌کنیم .

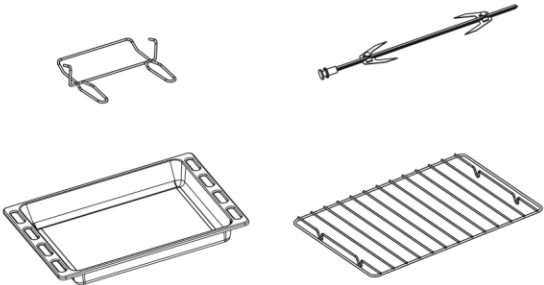
بهتر است برای جلوگیری از جمع شدن روغن و رطوبت، کف توستر سینی لعابی را در طبقه پایین قرار دهید.

مطابق شکل ابتدا قسمت بالایی شلف را در جای تعبیه شده بر روی بدنه نصب نمایید.

سپس قسمت پایینی شلف را به سمت پایین کشیده و در جای خود نصب کنید.



لوازم جانبی:



طریقه تمیز کردن شیشه داخلی توستر

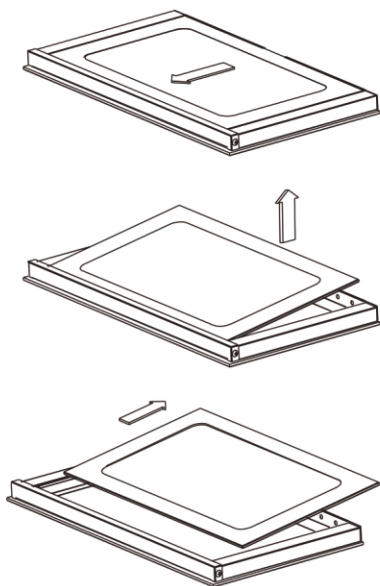
در توسترهایی که دارای شیشه دوجداره می‌باشند، ابتدا درب توستر را باز کنید و مانند شکل زیر با کشیدن شیشه داخل به سمت بیرون آنرا خارج نموده و تمیز نمایید.

برای جایگذاری مجدد شیشه مراحل فوق را از آخر به اول انجام دهید.

- لطفا دقت فرمایید جهت تمیز نمودن شیشه دوشاخه دستگاه را از پریز خارج نمایید.

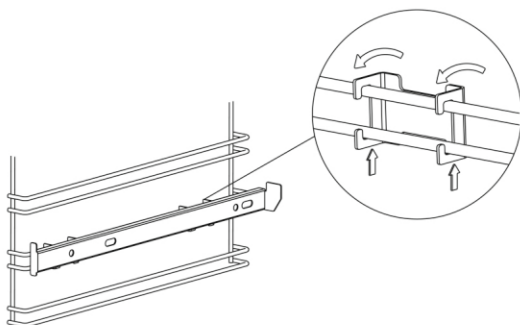
- جهت تمیز کردن شیشه از دستمال نرم و مرطوب و شوینده مناسب استفاده نمایید.

- جهت تمیز کردن درب شیشه‌ای فر از تمیزکننده‌ها و یا ابزار ساینده، زبر و تیز استفاده نکنید. زیرا این اشیا می‌تواند بر روی سطح خراش ایجاد کند و منجر به شکست شیشه شوند.



طریقه نصب ریل تلسکوپی:

گیره‌های موجود در پشت ریل را مانند تصویر سمت راست در طبقات شلف جاگذاری نمایید.



مشخصات فنی دستگاه

کابل تغذیه	ولتاژ اسمی	توان لامپ	ورودی اسمی	توان جوجه‌گردان	توان فن	فرکانس اسمی
۲x۱	۲۲۰V	۱۵W	۱۸۰۰W	۶W	۱۶W	۵۰-۶۰Hz

توصیه‌های عملی برای پخت

نکته: قبل از قراردادن غذا - فر گرم شده باشد. مقادیر داده شده در جدول (دما ها و زمانهای پخت) تقریبی هستند و بنا به ذائقه هر فرد در آشپزی قابل تغییر است. دما و زمان بریان کردن نیز وابسته به ضخامت گوشت و ذائقه شخص است.

زمان پخت (دقیقه)	درجه حرارت	زمان گرم کردن فر	محل طبقه پخت از پایین	وزن به کیلوگرم	غذای مورد طبخ	انتخاب برنامه پخت	
-	۵۰	۰	۲	۱	یخ‌زدایی	المنت پایین	
۵۰-۵۵	۲۰۰	۱۰	۲	۲/۲	ماکارونی	المنت پایین المنت فوقانی	
۸۰-۹۰	۲۱۰	۱۰	۱	۱/۷	گوساله		
۷۰-۸۰	۲۰۰	۱۰	۲	۱/۵	جوجه		
۹۰-۱۰۰	۲۰۰	۱۰	۲	۱/۸	آردکی		
۸۰-۹۰	۲۰۰	۱۰	۲	۱/۸	پاچه بره		
۳۰-۳۵	۲۰۰	۱۰	۲	۱	ماهی		
۳۰-۳۵	۲۰۰	۱۰	۲	۱	ماهی در فویل		
۱۵-۲۰	۲۱۰	۱۵	۲	۰/۶	پنیر ناپلئونی		
۲۵-۳۰	۱۸۰	۱۵	۳	۰/۵	بیسکویت خشک		
۳۰-۳۵	۱۸۰	۱۵	۲	۱/۱	تارت		
۵۰-۶۰	۱۶۰	۱۵	۳	۱/۰	کیک		
۳	۱۸۰	۳	۳	۱	کباب میگو و... فیله ماهی سبزیجات گریلی استیک		گریل
۱۰	۱۸۰	۳	۳	۱	چیس همبرگر		
۸-۱۰	۱۸۰	-	۳	۱	سوسیس		
۲۰-۲۵	۲۰۰	۵	۳	۱/۵	ساندویچ تست		
۲۰-۲۵	۱۶۰	۵	۳	۱	کباب گوساله و بره جوجه کباب		
۱۰-۱۵	۲۰۰	۳	۳	۱	کباب گوساله و بره جوجه کباب	گریل با جوجه‌گردان	
۲۰-۲۵	۱۸۰	۵	۳	۱/۷	کباب گوساله و بره جوجه کباب		
۸۰-۹۰ ۸۰-۹۰	-	-	-	۱/۵	خشک کردن میوه و سبزیجات	المنت پایین	
-	۸۰	۰	۲	۰/۵	خشک کردن میوه و سبزیجات	المنت پایین	

ضمانت و شرایط گارانتی دستگاه

این محصول از تاریخ خرید به مدت ۲۴ ماه شامل گارانتی و در جهت حمایت از حقوق مصرف کننده دارای ۱۰ سال تامین قطعات می باشد و نیاز به نصب ندارد.

موارد شامل گارانتی عبارتند از المنتها، سیم کشی، سنسورها، فنها، جوجه گردان و بردهای الکترونیکی. گارانتی محصول از تاریخ خرید مندرج در فاکتور فروش شروع می شود.

اجزای ظاهری، بدنه دستگاه، وسایل تزئینی، لامپ داخلی، لوازم جانبی شامل گارانتی نمی باشد.

استفاده از محافظ نوسان برق ۱۰ آمپر الزامی می باشد.

هرگونه ایراد یا خسارت ناشی از عوامل طبیعی، نوسان برق، سقوط، استفاده نادرست، آتش سوزی و حمل نامناسب شامل گارانتی نمی گردد.

این ضمانت نامه به هیچ عنوان شامل تعویض نمی باشد.

هزینه ایاب ذهاب در سراسر کشور طبق تعرفه شرکت بر عهده خریدار است.

This product includes a 24-month warranty from the date of purchase and 10 years of after-sales services to protect consumer rights.

This Warranty include components, wiring, sensors, fans, Chicken Skewer and electronic boards.

Product warranty starts from the date of the invoice.

Appearance components of the device, decorative items, internal lamps & accessories are not covered by the warranty.

It is necessary to use a 10A power protector.

Any faults or damage caused by natural causes, power fluctuations, falls, misuse, fire and improper transportation are not covered by the warranty.

This warranty does not include replacement in any way.

The cost of transportation throughout the country is the responsibility of the customer according to the company's tariff.

| —

— |

| —

— |

Name:

نام و نام خانوادگی

Purchase date:

تاریخ خرید

Phone number:

شماره تماس

Address:

آدرس

Retailer:

نام فروشگاه

Retailer Signature:

مهر و امضا فروشگاه

Warranty start date

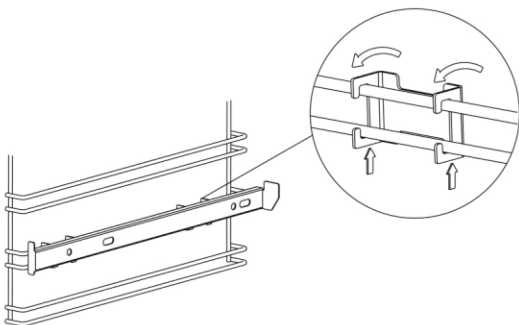
تاریخ شروع گارانتی

خدمات پس از فروش:

Cooking Program	Food	Weight (Kg)	Cooking Floor From Bot.	Warm-up Time	Temperature	Time		
Lower element	Defrost	2-2	2	0	50	-		
		Spagetti	2	10	200	50-55		
		Beaf	1	10	210	80-90		
		Chicken	2	10	200	80-70		
		Duck	2	10	200	90-100		
		Lamb legs	2	10	200	80-90		
		Fish	2	10	200	30-35		
		Fish in foil	2	10	200	30-35		
		Napoleonic cheese	2	15	210	15-20		
		Dry Bescuits	3	15	180	25-30		
		Tart	2	15	180	30-35		
		Cake	3	15	160	50-60		
Lower element	Grill	1	3	3	180	4		
		Shrimp Kebab	3	3	180	10		
		Fish fillet	3	3	180	8-10		
		Grilled vegetable	3	-	180	20-25		
		Steak	3	5	200	20-25		
		Chips	3	5	160	10-15		
		Hamburger	3	3	200	10-15		
		Sausage	3	5	180	20-25		
		Toasted Sandwich	3	3	180	2-3		
		Grill with Chicken Skewer	Calf & Lamb Kebab Chicken Kebab	1	-	-	-	80-90
				1.5	-	-	-	80-90
		Lower element	Defrost	1	2	0	50	-

How to install telescope rail

The rails are set on the shelf holder. Put the rails on your hand and press down the holder and it will separate and so on separate low bases and push upward.



Technical specs

Main Cable	Voltage	Lamp	Product Power	Skewer Power	Fan Power	Ferequency
2x1	220V	15W	1800W	6W	16W	50-60Hz

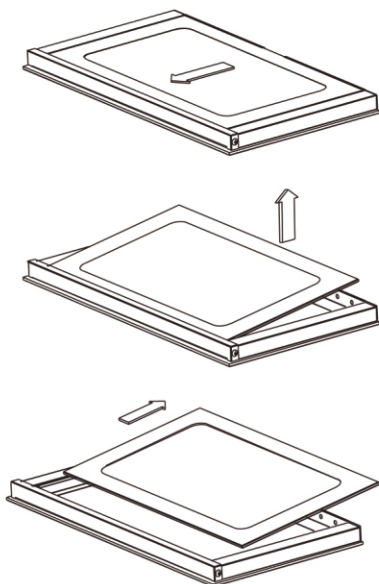
Tips for cooking

Note: Before placing the food - the oven is preheated. The amounts given in the table (temperatures and cooking times) are approximate and can be changed according to each person's taste in cooking. The temperature and time of roasting also depend on the thickness of the meat and the taste of the person.

How to clean the inside glass of the toaster

In toasters that have double glazing, first open the toaster door and pull it out and clean it by pulling the glass outwards as shown below. To replace the glass, follow the steps above from the end to the beginning.

- Please be careful to unplug the appliance to clean the glass.
- Use a soft, damp cloth and a suitable detergent to clean the glass.
- Do not use sharp or abrasive cleaners or rough tools to clean the oven door. this may cause scratches on the surface and cause the glass to break.



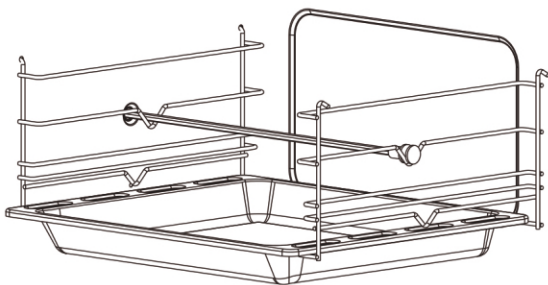
Chicken skewer installatin

As it's shown in the figure, the upper parts of shelves should install in the body of the toaster.

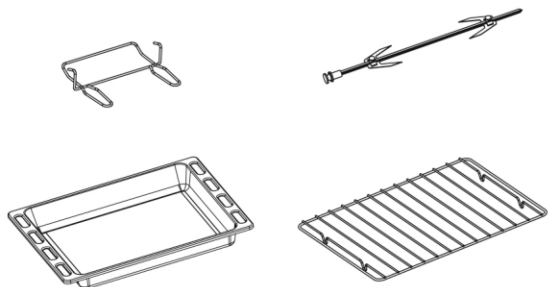
Then the lower part is pulling down and install in its position.

At first, you should put the chicken shelf in the middle of the toaster and then install the chicken skewer like the figure below.


It's better to put the tray in the lower part of the toaster to prevent any wet, oily things.









Accessories:






Toaster function

At first touch the key  and turn on the toaster, then you can set your appropriate temperature between 60-240 centigrade by touching Temp Keys.

You can set the time of cooking by touching Time Keys and you can set the elements, fan, and chicken skewer by touching their keys  &  and then press  in order to start cooking with the device.

By touching each key  &  the screen will show you the function that you choose 

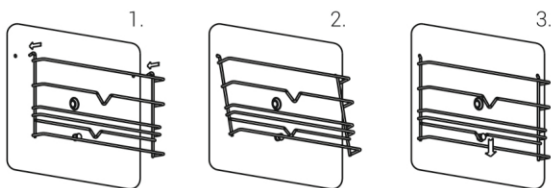
Pay attention that the lamp  is turning on while the toaster is working.

Touch the key  to changing the cooking program and  key to stop the program.

Installing Shelves:

As it's shown in the figure, the upper parts of shelves should install in the body of the toaster.

Then the lower part is pulling down and install in its position.

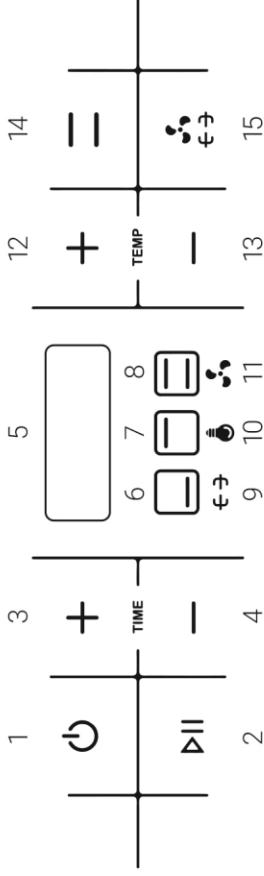


Repeat the previous steps in reverse to detach the shelves.

- on and turning off the device
- 2.start touch and stop cooking program
- 3.increasing time touch
- 4.decreasing time touch
- 5.time and temperature screen

- 6.lower element indicator
- 7.upper element indicator
- 8.both elements indicator
- 9.Chicken skewer indicator
- 10.lamp indicator
- 11.fan indicator

- 12.increasing temperature touch
- 13.decreasing temperature touch
- 14.element choice touch
- 15.choosing fan and chicken skewer touch



- In case of any damage, unplug the oven.
- Make sure that the oven power fits with your home fuse.
- In case of failure of the main power cord, it is recommended to use the appropriate cable provided by the manufacturer.

Safety warnings

- The device gets hot during use and contact with the intire heating elements is avoided.
- Make sure the device is turned off before replacing the lamp to avoid possible electric shock hazards.

Installation Instructions

- The device must be installed according to the electrical specs of your place of residence.
- Avoid installing ovens near hazardous materials.
- Avoid bending the power cord or coming into contact with hot parts and install it close to a socket.
- There should be a safety gap between the oven and other electrical appliances.
- The rear of the cabinet should not prevent air flow.
- The oven should be installed close to the socket.
- After installation, test all heating elements for at least 3 minutes.
- If you use an adapter, its current and voltage specs should not be higher than standard limits.
- When installing the rear surface of the device should be placed in front of wall1.turning


removes grease of the intire parts and the odor.

- Steam from cooking food comes out of the glass door. This is normal during cooking.
- The device should not be used in a place where there is no ground wire.
- To prevent damage to the building wiring, do not turn on the oven and other high-power electrical appliances such as air conditioners, microwave ovens, washing machines, etc. at the same time.
- Do not cover any part of the oven with aluminum foil.
- Avoid putting cardboard, plastic, paper or anything similar in the oven.

Warning: This product is for cooking only, do not use it for other purposes such as heating the environment.

Warning: When the oven is on, all parts become hot, keep children away from any of these parts.

Note: If you are not using the oven, unplug it.

- Surfaces that rise in temperature during operation are marked with a hot surface warning sign  .

Child safety

- Children should use the product under parental supervision. Prevent children to use or play with the oven.
- When the oven door is open, do not place heavy objects or allow children on it, as it will damage the door hinges.

Electrical safety issues

- All electricity related operations should be done by experts.

- The surface on the grids is very hot, please be careful.

- Use fireproof gloves when using.

Do not use a steam cleaner to clean the device.

- Avoid placing dishes with aluminum foil in the oven. This may cause a fire.

- Unplug the oven while cleaning or moving the device.

Avoid contact the oven with wet hands.

- Never pull the cable to unplug.

- Avoid touching and operating the device when it is wet or damaged.

- All repairs on this product are allowed only by the official representative of the company. Avoid repair by unauthorized persons.

- For better care, clean the device after each use.

- Keep the air ducts open.

- Do not use when the glass door is broken.

- The back of the oven gets hot during usage.

Make sure that this part is not close to gas pipes and electricity wires.

- Make sure there are no flammable liquids such as alcohol in the container. Because alcohol evaporates at high temperatures and leads to fire.

- This device is not intended for operation with an external timer with a separate remote control system.

- When using the oven, have a distance of at least 10 cm from the sides.

- Wash accessories before use.

- When you turn on the device for the first time, set it at 180 degrees for 20 minutes. This

Important safety tips for electric ovens:

This section is included in the manual to prevent potential hazards. In case of non-observance of these cases and risk, the manufacturer will not be responsible.

General safety requirements

- Using this product is not suitable for children and people with mental and physical disabilities, unless these people have gained full knowledge and ability about how to use the product.
- This product is only suitable for home and non-commercial usage. This product is designed for cooking and heating food, and any other usage such as heating your home, drying clothes or towels is Prohibited. In case of any problem, the manufacturer will not be responsible.
- This device is intended for home use or similar purposes:
 - * Kitchen for employees in stores, offices and other work environments
 - * Village House
 - * Hotels, motels and other residential
 - * Motels that are limited to bed and breakfast
- It is recommended to avoid cooking in the oven in the case of this product's first time usage. Because it may smell by the first time of use.
- Make sure that all parts including in the package come out of the oven, Before using.
- The oven heats up while using, so avoid touching the burning elements and internal parts and keep children away from it.

Dear customer

Thanks for choosing us. To benefit more from the product guarantee please pay attention to the notes in the guarantee card and product manual.

product guarantee provided just by install or repair by technical expert of techno max company, otherwise the after sales service has no responsibilities about the products.

to receive services or installation get in touch with us in one of the ways, otherwise the product is not guaranteed.

HIDIKA

مصرف کننده گرامی، شرکت **هیدیکا** در سراسر کشور دارای نماینده خدمات پس از فروش فعال می باشد. لطفا در صورت نیاز جهت هماهنگی و ارتباط با نماینده شهر خود از طریق شماره های ذیل با دفتر مرکزی شرکت تماس حاصل فرمایید.

خدمات پس از فروش:



HIDIKA Kitchen Appliances

ساخت ایران - made in Iran