



## 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 بزرگ، و پرسش اینجا،



**حمله حقوق مصرف کنندگان**



- دارنده گواهی نامه ایزو ۹۰۰۱:۲۰۱۵ 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 NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM



INDESIT

XPERIAL

ARISTON



---

**فهرست**

۳..... توضیح عملکردهای پخت فر

۵..... دیگر عملکردهای فر

۶..... استفاده سازگار با محیط‌زیست از فر

۶..... راهنمای آشپزی

۷..... یخ‌زدایی

## توضیح عملکردهای پخت فر



### هشدار:

لطفاً به یاد داشته باشید که عملکردهای موجود برای هر مدل متفاوت خواهد بود. برای بررسی اینکه کدام عملکرد در فر شما وجود دارد دفترچه راهنمای همراه با راهنمای آشپزی را مطالعه نمایید.



### CONVENTIONAL (پخت سنتی)

این عملکرد برای استفاده در پخت کیک به کار می‌رود که برای اسفنجی و ترد شدن نیاز به حرارت یکنواخت دارد.



### CONVENTIONAL WITH FAN (پخت سنتی به همراه فن)

این عملکرد برای بریان کردن و پخت مناسب می‌باشد. فن حرارت را به صورت یکنواخت در سرتاسر فضای داخلی فر پخش کرده تا زمان پخت و دما کاهش یابد.



### گریل و المنت حرارتی پایین

مناسب برای بریان کردن. این تنظیمات می‌تواند برای تکه‌های گوشت، بدون توجه به اندازه آنها استفاده شود.



### گریل مازاد با توان حرارتی بالا

برای برشته کردن سطوح بزرگتر از اندازه‌های معمول با تنظیمات گریل و با توان بیشتر برشته کردن برای طلایی شدن سریع‌تر غذا استفاده می‌شود.



### گریل

برشته و طلایی کردن. این تنظیمات به شما این امکان را می‌دهد که بدون تأثیر در قسمت داخلی غذا تنها سطح آن برشته شود. این عملکرد برای غذاهای صاف مانند استیک، دنده، ماهی و تست مناسب می‌باشد.



### گریل / گریل مازاد با توان حرارتی بالا با فن

برای بریان کردن و طلایی کردن همزمان سطح غذا استفاده می‌شود. برای گریل‌های ترکیبی ایده‌آل و برای قطعات حجیم مانند مایگان مناسب می‌باشد. گوشت باید روی طبقه مشبک همراه با قراردادن سینی در زیر آن برای جمع‌آوری آب گوشت گذاشته شود.



### حرارت پایین (کف)

حرارت تنها از قسمت پایین وارد می‌شود. برای گرم کردن غذاها یا پف کردن خمیر و محصولات مشابه مناسب می‌باشد.



### توربو (TURBO) + حرارت پایین (پیتزا)

برای پخت پیتزا و پای، تارت‌های میوه و کیک‌های اسفنجی ایده‌آل است.



### TURBO (توربو-چرخشی)

فن، حرارت را از المنت قرار گرفته در پشت فر پخش می‌کند. نتیجه آن پخش یکنواخت دما بوده، و غذا می‌تواند در ۲ طبقه به صورت همزمان پخته شود.



### آرام‌پز

برای پخت سنتی کاسترول‌ها، خورش و... و برای غذاهای ویژه با زمان پخت طولانی و حرارت پایین طراحی شده است. برای بهترین نتیجه پیشنهاد می‌گردد درب تابه کاسترول را گذاشته و در ابتدا مطمئن شوید که قابل استفاده در فر می‌باشند.

### ECO

### عملکرد اقتصادی (اکو)

پخت در فر با حداقل مصرف انرژی ممکن می‌باشد. با استفاده از حرارت هم‌رفتی، چند دقیقه پیش از پایان زمان پخت، فر خاموش شده و با استفاده از حرارت باقی‌مانده درون فر پخت غذا را کامل می‌کند. این عملکرد برای

ماهی و تمام انواع گوشت کبابی استفاده می‌شود.



### یخ‌زدایی

این عملکرد برای یخ‌زدایی آرام غذاها، به خصوص غذاهایی که بدون گرم‌شدن مصرف می‌شوند مانند سوپ، شیرینی، تارت، کیک و ... مناسب می‌باشد.

در بعضی مدل‌ها، عملکرد یخ‌زدایی می‌تواند برای حرارت‌دادن غذاهایی که از سیستم هوای داغ در دو سطح استفاده می‌کنند به کار رود. HI برای گوشت در روش معمولی و LO برای ماهی، شیرینی و نان مناسب است.



### پف کردن خمیر

برای پف کردن خمیر مورد استفاده در تهیه نان و شیرینی طراحی شده است.



### پیش‌گرمایش سریع

این عملکرد باعث می‌شود که فر به سرعت پیش‌گرمایش را انجام داده تا به دمای انتخابی برسد. هنگامیکه دستور پخت شما نیاز دارد که فر پیش از استفاده به دمای خاصی برسد از این عملکرد استفاده نمایید.

### دیگر عملکردهای فر

برای اطلاعات بیشتر از نحوه استفاده این عملکردها، دفترچه راهنمای فر خود را ملاحظه نمایید.



### HYDROCLEAN® سیستم تمیزکننده خودکار (چربی‌زدایی با بخار آب)

عملکرد HYDROCLEAN®، سیستم تمیزکننده خودکار (چربی‌زدایی با بخار آب) تمیز کردن روغن و دیگر تکه‌های باقی‌مانده غذا که به دیواره داخلی فر چسبیده‌اند را آسان‌تر کرده است. در چرخه تمیزکاری لامپ داخلی فر خاموش باقی خواهد ماند.



## PYROLYSIS سیستم تمیزکننده خودکار (چربی زدایی حرارتی)

این چرخه تمیزکاری پیرولیتیک با استفاده از حرارت بالای درون فر و با استفاده از اکسیداسیون و کربونیزاسیون چربی‌های انباشته در پخت را از بین می‌برد. در طول چرخه نظافت، لامپ داخلی فر خاموش باقی خواهد ماند.

### استفاده سازگار با محیط از فر

#### نکات ذخیره انرژی

- لوازم جانبی که مورد استفاده قرار نمی‌گیرد را از فر خارج نمایید.
- از ظروف مناسب فر، ترجیحاً رنگ تیره، استفاده نمایید.
- هنگام پخت درب فر را کمی باز بگذارید.
- از پیش گرمایش فر خالی خودداری نمایید. هرگاه که دستور پخت اجازه می‌دهد، غذا را در فر خنک قرار دهید.
- اگر فر دارای عملکرد اکو می‌باشد، هنگامیکه دستور پخت اجازه می‌دهد، از آن استفاده نمایید.
- برای غذاهایی که نیاز به زمان پخت طولانی دارند، فر را ۵-۱۰ دقیقه پیش از پایان زمان کلی پخت خاموش نمایید تا از حرارت باقی‌مانده استفاده کند.
- اگر فر شما دارای فن می‌باشد، چند غذا را همزمان با هم بپزید.



## راهنمای آسبزی

عملکردهای پخت در مدل‌های مختلف متفاوت است. جدول تهیه‌شده زمان‌های کلیدی پخت را نشان می‌دهند.

زمان و دمای نشان داده شده در نمودار به عنوان یک راهنما می‌باشند. بهتر است از پایین‌ترین میزان شروع کرده و در صورت نیاز آن را افزایش دهید.

**برای فرهای ۴۵ سانتی‌متر:** زمان و دمای پخت معمولاً کمتر از فرهای ۶۰ سانتی‌متری می‌باشد. همیشه از پایین‌ترین میزان پایان موجود در جدول استفاده نمایید.

به طور کلی، زمان‌های نشان داده شده در جدول‌ها برای قراردادن غذا در

فر خنک محاسبه شده است.

غذاهایی که نیاز به پیش گرمایش فر دارند به صراحت عنوان شده‌اند.

بعضی مدل‌ها دارای پیش گرمایش سریع می‌باشند. این عملکرد زمان پخت موجود در جدول را کاهش می‌دهد. هنگام استفاده از این عملکرد پیش از قراردادن غذا در فر، صبر نمایید تا فر به دمای انتخابی برسد. سطح طبقات پخت در ادامه آمده است (از پایین):

۱: پایین

۲: وسط

۳: بالا

سطوح ۴ و ۵ برای گریل و بریان کردن مناسب است.

**برای فرهای ۴۵ سانتی‌متری:** مناسب‌ترین سطح پخت همیشه سطح ۱ می‌باشد. سطوح ۲ و ۳ برای گریل و بریان کردن مناسب است. برای یک دست‌ترین نتیجه ممکن غذا را در مرکز شبکه یا طبقه قرار دهید.



















### یخ‌زدایی

هنگام یخ‌زدایی، به موارد زیر توجه نمایید:

- غذا باید از بسته‌بندی آن خارج و در سینی فر یا در یک ظرف قرار داده شود.
- یخ‌زدایی قطعات بزرگ گوشت یا ماهی با قراردادن آنها در طبقه مشبک با یک سینی در زیر آن برای جمع‌آوری مایعات انجام شود.
- گوشت و ماهی پیش از پخت نیازی به آب شدن ندارند. کفایت سطح آن نرم شده تا بتوان آن را طعم‌دار کرد.
- غذا پس از یخ‌زدایی باید پخته شود.
- پس از آب‌شدن غذا نباید آن را مجدد فریز کرد.





















زمان‌های نشان داده در جدول\* یک راهنما هستند. زمان مورد نیاز برای یخ‌زدایی به دمای محیط، وزن غذا و میزان یخ‌زدگی بستگی دارد. \*نمودار یخ‌زدایی را در انتهای راهنمای آشپزی ملاحظه نمایید.

پرندگان

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۵۵-۶۰	۱۹۰-۲۱۰		پایین	۱.۵۰
	۴۵-۵۵	۱۷۰-۱۹۰			
					
طبقه	۱۰-۱۲	۱۸۰-۱۹۰		بالا	۰.۴۰
	۸-۱۰	۲۰۰-۲۱۰	 		
سینی	۴۵-۵۰	۱۷۰-۱۹۰		وسط	۲ تکه
	۵۵-۶۰	۱۶۰-۱۸۰	 		
سینی	۵۵-۶۰	۱۹۰-۲۱۰		پایین	۱.۲۰
	۵۰-۵۵	۱۷۰-۱۹۰	 		
سینی	۲۵-۳۰	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۴ تکه
	۲۰-۲۵	۱۹۰-۲۰۰	 		
سینی	۷۰-۷۵	۱۹۰-۲۰۰		پایین	۴.۰۰
	۶۵-۷۰	۱۸۰-۲۰۰	 		






## گوشت
















ظرف	زمان (دقیقه)	دما (°C)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۸۵-۹۰	۱۹۰-۲۱۰		پایین	۲.۰۰
	۹۰-۹۵	۱۸۰-۲۰۰			
	۸۰	۱۸۰-۲۰۰			
سینی	۴۵-۵۰	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۰.۶۰
	۶۰-۶۵	۱۹۰-۲۱۰			
	۳۵-۴۰	۱۸۰-۲۰۰			
سینی	۴۵-۵۰	۱۷۵-۱۸۰		وسط	۱.۰۰
	۵۵-۶۰	۱۷۰-۱۸۰			
	۴۵-۵۰	۱۷۰-۱۸۰			
طبقه	۱۵	۲۲۰		وسط	۰.۵۰
طبقه	۱۵	۲۲۰		وسط	۱.۰۰
	۲۵-۳۰	۲۲۰	 		
سینی	۳۳-۴۵	۱۸۰-۲۰۰		وسط	۱.۰۰
	۲۵-۳۰	۱۸۰-۲۰۰	 		
سینی	۵۰-۵۵	۱۸۰-۱۹۰		وسط	۱.۰۰
	۴۵-۵۰	۱۷۰-۱۹۰			
	۵۵-۶۰	۱۸۰-۲۰۰			
طبقه	۱۵	۲۰۰-۲۲۰		وسط	۰.۵۰

## گوشت

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (°C)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۵۵-۶۰	۱۹۰-۲۰۰		وسط	۱.۵۰
	۴۰-۵۰	۱۹۰-۲۰۰			
سینی	۶۰-۷۰	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۱.۴۰
	۷۰-۷۵	۱۷۰-۱۹۰			
سینی	۲۵-۶۰	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۰.۵۰
	۳۰	۱۹۰-۲۱۰			
سینی	۵۰-۵۵	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۱.۰۰
	۴۵-۵۰	۱۸۰-۲۰۰			
	۴۵-۵۵	۱۷۰-۱۹۰			
طبقه	۱۵	۱۸۰		وسط	۲ تکه
	۱۲-۱۵	۱۹۰-۲۰۰			
سینی	۳۵-۴۰	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۱.۰۰
	۴۵-۵۰	۱۸۰-۲۰۰			
	۴۵-۵۰	۱۹۰-۲۰۰			
سینی	۴۵-۵۵	۱۷۰-۱۹۰		وسط	۰.۶۰
	۳۵-۴۰	۱۸۰-۱۹۰			







ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۵۵-۶۰	۱۹۰-۲۱۰		پایین	۲۰۰
	۴۵-۵۵	۱۸۰-۲۰۰			
					

### ماهی

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۲۰-۲۵	۱۸۰-۲۰۰		وسط	۱۰۰
	۱۸-۲۰	۱۹۰-۲۰۰	 		
سینی	۲۰-۲۵	۱۹۰-۲۰۰		وسط	۱۰۰
	۱۰-۱۵	۱۹۰-۲۰۰	 		
سینی	۱۵-۲۰	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۱۰۰
	۱۰-۱۲	۱۸۰-۲۰۰	 		
سینی	۱۵-۲۰	۱۹۰-۲۰۰		وسط	۱۰۰
	۱۰-۱۵	۲۰۰-۲۱۰	 		
ظرف کم عمق	۵۰	۱۶۰	 	پایین	۲۰۰
	۶۰-۶۵	۱۵۰-۱۶۰			
سینی	۱۸-۲۰	۱۸۰-۱۹۰*		وسط	۰.۵


\*برای این غذاها فر خالی را پیش گرمایش داده و پس از رسیدن به دمای انتخابی، غذا را در فر قرار دهید.

### پیتزا







ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلو گرم)
طبقه	۳۰-۳۵	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۰.۶۰
	۲۰-۲۵	۱۹۰-۲۰۰	 		
طبقه	۱۵-۲۰	۱۹۰-۲۰۰		وسط	۰.۶۰
	۱۰-۱۵	۲۰۰-۲۱۰	 		

### نان










ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلو گرم)
سینی	۲۰-۲۵**	۲۰۰-۲۲۰		وسط	۰.۵۰
سینی	۱۰-۱۵**	۲۰۰-۲۲۰		وسط	۰.۱۵
سینی	۱۰-۳۰**	۲۰۰-۲۲۰		وسط	۰.۱۵









\*\* عملکرد پیش افزایش ، C° ۱۰۰، حدود ۳۰ دقیقه

## غذای اصلی و پاستا

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۵۵-۶۰	۱۸۰-۱۹۰		پایین	۱.۰۰
	۴۰-۴۵	۱۸۰-۲۰۰	 		
طبقه	۳۰-۴۵	۱۹۰-۲۱۰		وسط	۱.۰۰
طبقه	۱۳	۲۰۰-۲۱۰		وسط	۰.۵۰
سینی	۳۵-۴۰	۲۰۰-۲۱۰		وسط	لازانيا







## شیرینی پزی

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
ظرف کم عمق	۲۵-۳۰	۱۸۰-۲۰۰*		وسط	۰.۵۰
	۲۰-۲۵	۱۹۰-۲۰۰*			
	۲۰-۲۵	۱۸۰-۲۰۰*			
ظرف کم عمق	۲۰-۲۵	۱۷۰-۱۹۰*		وسط	۰.۵۰
	۲۵-۳۰	۱۷۰-۱۸۰*			
	۲۵-۳۰	۱۷۰-۱۸۰*			
ظرف کم عمق	۱۵-۲۰	۱۸۰-۱۹۰*		وسط	۰.۵۰
	۱۵-۲۰	۱۷۰-۱۸۰*			
	۱۵-۲۰	۱۷۰-۱۸۰*			

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (°C)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۲۰-۲۲	۱۸۰-۱۹۰*		وسط	۰.۳۰
	۱۸-۲۰	۱۸۰-۱۹۰*			
					
سینی	۱۸-۲۰	۱۸۰-۱۹۰*		وسط	۰.۵۰
سینی	۲۴	۱۸۰*		وسط	۰.۴۰
	۲۰	۱۸۰-۱۹۰*			
					
ظرف کم عمق	۳۰	۱۹۰*		وسط	۰.۵۰

\*برای این غذاها فر خالی را پیش گرمایش داده و پس از رسیدن به دمای انتخابی، غذا را در فر قرار دهید.

#### شیرینی پزی

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (°C)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۳۰-۳۵	۱۸۰		وسط	۰.۸۰
	۲۵-۳۰	۱۸۰-۲۹۰			
					
ظرف کم عمق	۴۰-۴۵	۱۷۰-۱۹۰*		وسط	۰.۶۰
	۳۵-۴۰	۱۸۰-۱۹۰*			
					

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۱۹۰	۱۰۰-۱۱۰		وسط	
	۱۷۰-۱۸۰	۱۰۰-۱۱۰			
سینی	۱۵-۲۰	۱۱۰-۱۲۰*		بالا	۰.۵۰
قابلمه ماست	۸ ساعت	۴۵-۵۰		***	۱ لیتر
ظرف	۱۸-۲۰	۱۰۰-۱۱۰		وسط	۱.۰۰

\* برای این غذاها فر خالی را پیش گرمایش داده و پس از رسیدن به دمای انتخابی، غذا را در فر قرار دهید.  
 \*\* ظرف ماست را مستقیماً در کف فر قرار دهید.

#### شیرینی‌پزی

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
قالب	۳۰	۲۰۰-۲۱۰*		وسط	۰.۴۰
		۲۰۰*			
سینی	۲۵-۳۰	۲۰۰-۲۲۰*		پایین	۰.۴۰
	۲۵	۲۰۰*			
ظرف کم عمق	۵۰-۵۵	۱۷۰-۱۸۰*		وسط	۰.۶۰
	۴۵	۱۶۵-۱۷۰*			
سینی	۳۵	۱۶۰-۱۷۰		پایین	۰.۵۰
قالب تارت	۶۰-۷۰	۱۰۰		وسط	۱ لیتر

ظرف	زمان (دقیقه)	دما (C°)	حالت پخت	موقعیت سینی	وزن (کیلوگرم)
سینی	۱۰-۱۲	۲۰۰*		وسط	۰.۲۰
	۸-۱۰	۱۹۰-۲۰۰*			

\*برای این غذاها فر خالی را پیش گرمایش داده و پس از رسیدن به دمای انتخابی، غذا را در فر قرار دهید.

### بخ‌زدایی

غذا	سطح پایین		سطح بالا	
	وزن	زمان	وزن	زمان
نان	۱/۲ کیلوگرم	۳۵ دقیقه		
کیک	۱/۲ کیلوگرم	۲۵ دقیقه		
ماهی	۱/۲ کیلوگرم	۳۰ دقیقه		
ماهی	۱ کیلوگرم	۴۰ دقیقه		
مرغ			۱ کیلوگرم	۷۵ دقیقه
مرغ			۱.۵ کیلوگرم	۹۰ دقیقه
گوشت گاو			۱/۲ کیلوگرم	۴۰ دقیقه
گوشت چرخ‌کرده			۱/۲ کیلوگرم	۶۰ دقیقه
گوشت چرخ‌کرده			۱ کیلوگرم	۱۲۰ دقیقه