



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 محصولات ایندیزیت، اکسپریتال، آریستون، تکا و ویرپول 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 هدف مد نظر، 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 NIKAN 885



NIKAN COMPANY



WWW.NIKAN-CO.COM





دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه ماکروویو: MP 676 IX



MODEL: MP 676 IX

MICROWAVE

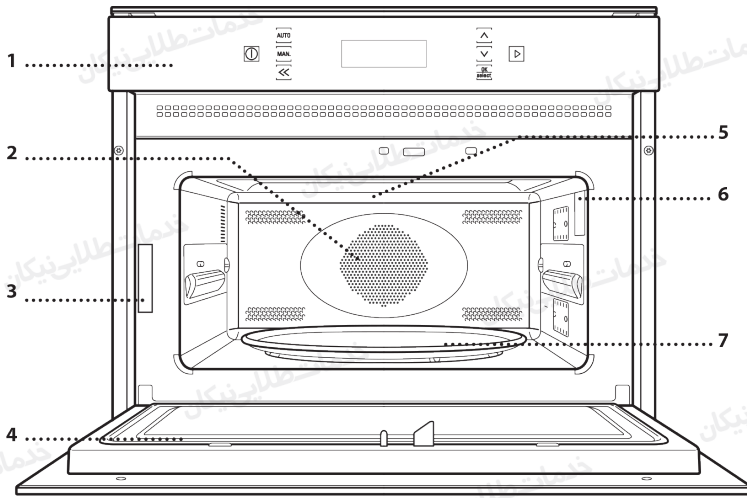
فهرست

۴	راهنمای استفاده از دستگاه
۴	معرفی محصول
۵	صفحه کنترل
۶	لوازم جانبی
۸	عملکردها
۱۴	استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه
۲۲	نظافت دستگاه
۲۳	لوازم جانبی
۲۳	عیب یابی
۲۳	تماس با خدمات طلایی نیکان

راهنمای استفاده از دستگاه

مشتری گرامی، بابت خرید محصولات آریستون از شما سپاسگزاریم.
پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

معرفی محصول



۱. صفحه کنترل

۲. المنت حرارتی چرخشی (غیر قابل مشاهده)

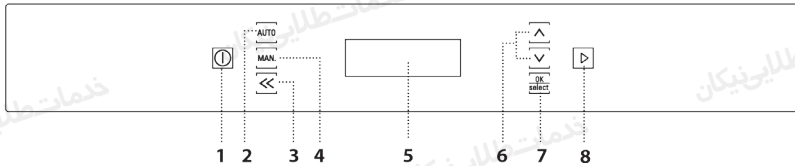
۳. صفحه مشخصات (برداشته نشود)

۴. درب دستگاه

۵. المنت حرارتی بالایی / گریل

۶. لامپ

۷. سینی گردان



۱. روشن/خاموش

برای روشن یا خاموش کردن فر و برای متوقف کردن یک عملکرد استفاده می‌شود.

۲. اتوماتیک

جهت حرکت میان لیست عملکردهای خودکار استفاده می‌شود.

۳. برگشت

برای برگشت به منوی تنظیمات قبلی استفاده می‌شود.

۴. دستی

برای حرکت میان لیست عملکردهای دستی استفاده می‌شود.

۵. نمایشگر

۶. دکمه‌های جهت‌دهی

برای تغییر تنظیمات و مقادیر یک عملکرد استفاده می‌شود.

۷. دکمه تایید

برای تایید انتخاب عملکرد یا تنظیم مقادیر استفاده می‌شود.

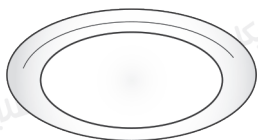
۸. شروع

برای شروع یک عملکرد استفاده می‌شود.

هنگامیکه فر خاموش است، عملکرد شروع سریع مایکروویو "jet start" را فعال می‌کند.

لوازم جانبی

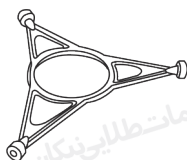
سینی گردان



آن را روی نگهدارنده بگذارید، سینی شیشه‌ای گردان می‌تواند با تمام حالت‌های پخت مورد استفاده قرار گیرد.

سینی گردان همیشه باید به عنوان یک پایه برای دیگر ظروف یا لوازم جانبی به جز سینی پخت مستطیلی استفاده شود.

سینی گردان



نگهدارنده سینی گردان تنها جهت نگه داشتن سینی شیشه‌ای گردان استفاده می‌شود. لوازم جانبی دیگر را روی آن قرار ندهید.

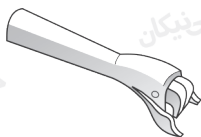
بشقاب پخت



تنها همراه با عملکرد "برشته کردن دینامیک" (CRISP DYNAMIC) مورد استفاده قرار می‌گیرد. بشقاب پخت همیشه باید در مرکز سینی شیشه‌ای گردان قرار

گرفته و هنگام خالی بودن جهت عملکرد ویژه برای همین هدف می‌تواند پیش گرمایش داده شود. غذا را مستقیم روی بشقاب پخت قرار دهید.

دستگیره بشقاب پخت



جهت برداشتن بشقاب پخت بسیار داغ از فر استفاده می‌شود.

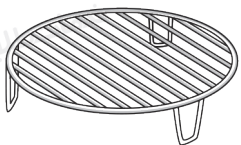
سینی پخت مستطیلی



از سینی پخت تنها در عملکردهای همراه با پخت کانوکشن استفاده می‌شود. هرگز در عملکردهای ترکیبی با مایکروویو (امواج کوتاه) از این سینی استفاده نکنید. سینی را به صورت افقی روی قفسه محفظه پخت قرار دهید.

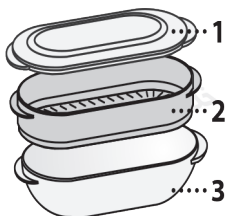
لطفا دقت نمایید: هنگام استفاده از سینی پخت مستطیلی، نیازی به برداشتن سینی گردان و نگهدارنده آن نمی‌باشد.

سه پایه سیمی



این سه پایه به ما اجازه می‌دهد جهت برشته شدن غذا و جریان هوای گرم بهینه غذا را نزدیک به گریل بگذارید. سه پایه سیمی را روی سینی شیشه‌ای گردان گذاشته و مطمئن باشید که با سطوح دیگر در تماس نمی‌باشد.

بخارپز

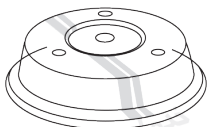


جهت بخارپز کردن غذاهایی مانند ماهی یا سبزیجات آن را در سبد (۲) گذاشته و ۱۰۰ میلی‌لیتر آب آشامیدنی در کف بخارپز (۳) ریخته تا به میزان کافی بخار داشته باشید.

غذاهای نیاز به جوشاندن مانند پاستا، برنج یا سیب‌زمینی را مستقیم در کف بخارپز (نیازی به سبد نیست) گذاشته و به مقدار کافی متناسب با مقدار غذای در حال پخت آب آشامیدنی به آن اضافه نمایید. برای کسب بهترین نتیجه، درب بخار پز را با درپوش (۱) ببندید.

همیشه بخار پز را در سینی شیشه‌ای گردان قرار داده و تنها همراه با عملکردهای پخت مناسب یا با عملکردهای مایکروویو از آن استفاده نمایید.

درپوش



این درپوش در هنگام پخت با گرم کردن، جهت پوشاندن غذا مورد استفاده قرار می‌گیرد.

درپوش، میزان پاشیده شدن غذاها را کاهش داده و باعث حفظ رطوبت غذا می‌شود. همچنین می‌تواند برای ایجاد دو سطح پخت مورد استفاده قرار گیرد. این درپوش نباید برای استفاده در پخت کانوکشن یا با عملکردهای دیگر گریل دینامیک (مانند "crisp dynamic") مورد استفاده قرار گیرد.

تعداد لوازم جانبی ممکن است بر اساس مدل خریداری شده متفاوت باشد. لوازم جانبی اضافی را می‌توانید به صورت جداگانه از خدمات طلایی نیکان خریداری نمایید.

تعدادی لوازم جانبی در بازار موجود است. پیش از خرید مطمئن شوید که جهت استفاده در مایکروویو شما مناسب بوده و در برابر حرارت فر مقاوم می‌باشند.

ظروف فلزی برای غذا و نوشیدنی نباید در پخت با مایکروویو مورد استفاده قرار گیرد.

بررسی نمایید که غذاها و لوازم جانبی با دیواره‌های داخلی فر در تماس نمی‌باشند. همیشه پیش از روشن شدن فر از چرخش آزادانه سینی شیشه‌ای گردان اطمینان حاصل نمایید. هنگام قراردادن یا برداشتن لوازم جانبی مراقب باشید که سینی گردان از جای خود خارج نشود.

عملکردها

⌘ ⌘ عملکردهای دستی (MAN)

مایکروویو

برای پخت سریع و گرمایش مجدد غذا یا نوشیدنی‌ها استفاده می‌شود.

توان	موارد استفاده پیشنهادی
۹۰۰ وات	گرم کردن مجدد سریع نوشیدنی یا غذاهایی با آب زیاد
۷۵۰ وات	پخت سبزیجات
۶۵۰ وات	پخت گوشت و ماهی
۵۰۰ وات	پخت سس‌های گوشت دار یا سس‌های حاوی پنیر با تخم مرغ. انتهای پخت پای گوشت یا پخت پاستا

توان	موارد استفاده پیشنهادی
۳۵۰ وات	پخت آرام و ملایم، مناسب برای ذوب کره یا شکلات
۱۶۰ وات	یخ زدایی غذاهای منجمد یا نرم کردن کره و پنیر
۹۰ وات	نرم کردن بستنی

لوازم جانبی پیشنهادی: درپوش



برشته کردن دینامیک "CRISP DYNAMIC"

برای برشته کردن غذاها در هر دو قسمت رویی و کف غذا مناسب می باشد. این عملکرد باید تنها با بشقاب پخت ویژه استفاده گردد.



گریل

جهت گریل، گراتین و برشته کردن استفاده می شود. بهتر است در طول پخت غذا را برگردانید. برای نتیجه بهتر، گریل را به مدت ۳-۵ دقیقه پیش گرمایش دهید. لوازم جانبی پیشنهادی: بشقاب پخت، دستگیره بشقاب پخت.



گریل + مایکروویو

برای پخت سریع و گراتینه کردن غذاها از ترکیب عملکردهای مایکروویو و گریل استفاده نمایید.



توربو گریل + مایکروویو

برای پخت سریع و برشته کردن غذا، از ترکیب عملکردهای مایکروویو، گریل و کانوکشن استفاده نمایید. لوازم جانبی پیشنهادی: سه پایه سیمی



فن

برای پخت غذاهایی با نتیجه یکسان در استفاده از فر کانوکشن مورد استفاده قرار می‌گیرد.
می‌توان برای پخت غذاهایی مشخص از سینی پخت یا دیگر لوازم مناسب فر استفاده نمود.

لوازم جانبی پیشنهادی: سینی پخت مستطیلی / سه پایه سیمی



کانوکشن + مایکروویو

برای تهیه غذاهای نیازمند به پخت در فر در زمان بسیار کوتاه استفاده می‌شود.
لوازم جانبی: سه پایه سیمی



گرمایش سریع

برای حرارت‌دهی سریع فر پیش از فعال کردن چرخه پخت استفاده می‌شود.
پیش از قرار دادن غذا درون فر منتظر بمانید تا این عملکرد به پایان برسد.

IMPOS

تنظیمات

برای تغییر تنظیمات فر (زبان، حالت اقتصادی (اکو)، روشنایی، هشدار صوتی، حجم، ساعت) استفاده می‌شود.

لطفا دقت نمایید: هنگام فعال بودن حالت اقتصادی (اکو) روشنایی نمایشگر پس از چند ثانیه جهت ذخیره انرژی کاهش می‌یابد. هنگامیکه یک دکمه فشار داده شود نمایشگر به صورت خودکار دوباره فعال خواهد گردید.

عملکردهای خودکار

با عملکردهای خودکار به راحتی نوع، وزن یا مقدار غذا را انتخاب کرده تا به بهترین نتیجه برسید. فر به صورت خودکار مناسب‌ترین تنظیمات را محاسبه کرده و روند پخت آنها را تغییر می‌دهد. زمان کل شامل مراحل آماده سازی

یا پیش گرمایش نمی‌باشد.



یخ زدایی دینامیک (DEFROST DYNAMIC)

جهت یخ‌زدایی سریع غذاهای مختلف با تشخیص وزن استفاده می‌شود.

غذا باید مستقیم در سینی شیشه‌ای گردان قرار گرفته و با اعلام دستگاه، غذا بر گردانده شود.

دسته‌بندی	غذاهای پیشنهادی	وزن
 ۱*	گوشت (چرخ کرده، کتلت، استیک، گوشت کبابی)	۱۰۰ گرم - ۲ کیلوگرم
 ۲*	مرغ (مرغ کامل، تکه، فیله)	۱۰۰ گرم - ۲.۵ کیلوگرم
 ۳*	ماهی (کامل، استیک، فیله)	۱۰۰ گرم - ۱.۵ کیلوگرم
 ۴*	سبزیجات (سبزیجات مخلوط، نخودفرنگی، بروکلی و غیر)	۱۰۰ گرم - ۱.۵ کیلوگرم
 ۵*	نان (قرص نان، ساندویچی، رول)	۱۰۰ گرم تا ۲ کیلوگرم



باز گرم کردن دینامیک (REHEAT DYNAMIC)

برای گرم کردن غذاهای منجمد آماده یا در دمای اتاق مورد استفاده قرار می‌گیرد. فر به صورت خودکار تنظیمات مورد نیاز را محاسبه کرده تا در کوتاه‌ترین زمان بهترین نتیجه حاصل شود. غذا را در بشقاب یا ظروف مخصوص مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.



برشته کردن دینامیک (CRISP DYAMIC)

برای گرم کردن سریع یا پخت غذاهای منجمد همراه با برشته و ترد کردن سطح رویی آن استفاده می‌شود. در این عملکرد تنها از بشقاب پخت موجود استفاده کرده و هنگامیکه از شما خواسته شد غذا را برگردانید.

دسته‌بندی	غذاهای پیشنهادی	وزن
 ۱*	سیب زمینی سرخ کرده (سیب زمینی‌ها را در یک لایه چیده و پیش از پخت به آن نمک بپاشید)	۳۰۰-۶۰۰ گرم
 ۲*	پیتزا، رویه نازک	۲۵۰-۵۰۰ گرم
 ۳*	پیتزا، رویه ضخیم	۳۰۰-۸۰۰ گرم
 ۴*	بال مرغ، تکه‌های مرغ، (کمی بشقاب را چرب نمایید)	۳۰۰-۶۰۰ گرم
 ۵*	فینگر ماهی (بشقاب پخت باید پیش گرمایش شود)	۲۰۰-۶۰۰ گرم

لوازم جانبی مورد نیاز: بشقاب پخت، دستگیره بشقاب پخت.



پخت دینامیک (COOK DYNAMIC)

برای پخت سریع غذاهای مخصوص فر و رسیدن به بهترین نتیجه از این عملکرد استفاده نمایید. از ظروف پختی استفاده کنید که مناسب فر بوده و در برابر امواج کوتاه مقاوم می‌باشند.

دسته بندی	غذا	وزن
 ۱	مرغ بریان	۸۰۰ گرم تا ۱.۵ کیلوگرم
 ۲	کوکي	۱ بسته
 ۳	ماهی کامل	۶۰۰ گرم - ۱.۲ کیلوگرم
 ۴	گراتین سیب زمینی	۸۰۰ گرم - ۲ کیلوگرم
 ۵	رست بیف	۸۰۰ گرم - ۱.۵ کیلوگرم



STEAM AUTO



بخار دینامیک (STEAM DYNAMIC)

برای بخارپز کردن غذاها مانند سبزیجات یا ماهی، از ظرف بخارپز موجود استفاده نمایید. مرحله آماده سازی ابتدایی به صورت خودکار بخار تولید کرده و آب خالص را در جهت جوشاندن وارد کف بخارپز می کند. زمان دهی این فاز ممکن است متفاوت بوده و مطابق با زمان تنظیم شده فر شروع به بخار پز کردن غذا خواهد نمود.

بعضی از زمان های مشخص پخت در زیر آمده است:

- سبزیجات تازه (۲۰۰-۵۰۰ گرم): ۴-۶ دقیقه
- سبزیجات منجمد (۲۵۰-۵۰۰ گرم): ۵-۷ دقیقه
- فیله ماهی (۲۵۰-۵۰۰ گرم): ۴-۶ دقیقه.

لوازم جانبی مورد نیاز: بخارپز

استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه

۱. انتخاب زبان دستگاه

هنگامیکه برای اولین مرتبه دستگاه روشن می‌شود باید زبان و ساعت آن را تنظیم نمایید: زبان انگلیسی به صورت "ENGLISH" در طول نمایشگر حرکت می‌کند.

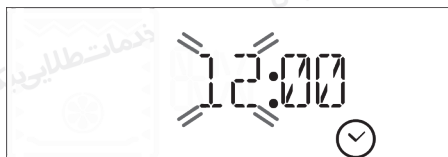


با استفاده از $\wedge$ یا $\vee$ در میان لیست زبان های موجود حرکت کرده و زبان مورد نظر خود را انتخاب نمایید. $\frac{OK}{select}$ را جهت تایید انتخاب خود فشار دهید. **لطفا توجه نمایید:** زبان دستگاه را می‌توانید از گزینه تنظیمات "SETTING" تغییر دهید.

۲. تنظیم زمان

پس از انتخاب زبان دستگاه، باید زمان حال را نیز تنظیم نمود: دو عدد جهت تنظیم ساعت در نمایشگر چشمک خواهند زد.

با استفاده از $\wedge$ یا $\vee$ ساعت مورد نیاز را تنظیم کرده و $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید: دو عدد جهت تنظیم دقیقه در نمایشگر چشمک‌زن می‌شوند.



با استفاده از $\wedge$ یا $\vee$ دقیقه را تنظیم و جهت تایید $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید.

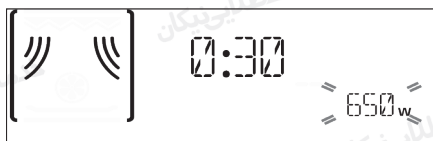


با استفاده از $\wedge$ یا $\vee$ دقیقه را تنظیم و جهت تایید $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید.

استفاده از دستگاه

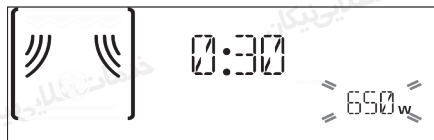
۱. انتخاب عملکرد

با فشار ① فر را روشن کرده، سپس از AUTO یا MAN استفاده نمایید. با این روش به منوهای خودکار و دستی راه پیدا خواهید کرد. جهت حرکت در منو، AUTO یا MAN را فشار داده و نگه دارید تا عملکرد مورد نظر در نمایشگر نشان داده شود: نمایشگر علامت عمکرد و تنظیمات اصلی آن را جهت تغییر نشان می‌دهد.

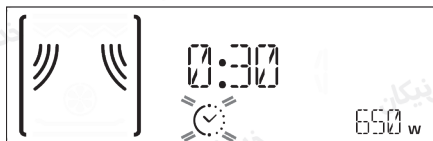


۲. تنظیم عملکرد

پس از انتخاب عملکرد مورد نظر می‌توانید تنظیمات آن را تغییر دهید. نمایشگر تنظیمات را نشان داده و می‌توانید به ترتیب آنها را تغییر دهید.



پس از چشمک زدن تنظیمات با استفاده از $\wedge$ یا $\vee$ آن را تغییر، سپس $\frac{OK}{select}$ را فشار دهید و جهت تغییر تنظیمات دیگر (در صورت امکان) آن را ادامه دهید.



نکته: $\ll$ به شما امکان برگشت مجدد به تنظیمات قبلی را می‌دهد.

۳. فعال کردن عملکرد

پس از تنظیمات مورد نیاز با فشار  عملکرد را فعال نمایید.



هر زمان که گزینه ① را فشار دهید عملکرد فعال متوقف خواهد شد.

• قفل ایمنی

این جهت جلوگیری از روشن شدن تصادفی فر به صورت خودکار فعال می‌شود.



درب را باز و بسته کرده سپس با فشار  عملکرد شروع به کار خواهد کرد.

• توقف

برای توقف عملکرد فعال، برای مثال جهت هم زدن یا برگرداندن غذا، تنها درب فر را باز نمایید.

برای شروع دوباره، درب را بسته و  را فشار دهید.

• شروع سریع

هنگام خاموش بودن فر،  را فشار داده تا پخت با عملکرد مایکروویو، با توان کامل (۹۰۰ وات) به مدت ۳۰ ثانیه شروع به کار کند.

هر زمان که دکمه  را مجدد فشار دهید، زمان پخت ۳۰ ثانیه افزایش می‌یابد.

• عملکرد پخت خودکار

دسته‌بندی‌ها

هنگام استفاده از عملکردهای خودکار مشخص، باید یک دسته‌بندی برای غذایی که می‌خواهید بپزید انتخاب کرده تا بهترین نتیجه را به دست آورید.

مرجع دسته‌بندی مربوط به عدد نشان داده شده در بالای سمت راست

نمایشگر می باشد.

برای اطلاعات تمام دسته بندی ها به جدول معرفی عملکردها رجوع نمایید.



با انتخاب دسته بندی غذا، در بیشتر عملکردهای خودکار باید وزن غذا را وارد نمایید.

میزان پخت

بیشتر عملکردهای خودکار به شما اطلاع می دهند که میزان پخت غذای خود (حداقل، کم، متوسط، زیاد، حداکثر) را انتخاب نمایید.

میزان پخت می تواند در ۲۰ ثانیه اول پس از فعال شدن عملکرد تغییر کند: عملکرد را فعال کرده و سپس با فشار $\wedge$ یا $\vee$ تنظیمات مورد نظر را انتخاب نمایید.



فعالیت ها (هم زدن یا برگرداندن غذا)

در بعضی از عملکردهای خودکار باید غذا را برگردانده یا هم بزنید، برای انجام این کار عملکرد متوقف خواهد شد.



هنگامیکه فر پخت را متوقف می کند، درب را باز کرده و کاری که از شما خواسته شده را انجام دهید، سپس درب را بسته و با فشار $\blacktriangleright$ دوباره پخت را ادامه دهید.

لطفا توجه نمایید: هنگام استفاده از عملکرد "یخ‌زدایی دینامیک" پس از دو دقیقه به صورت خودکار عملکرد دوباره شروع خواهد شد حتی اگر غذا را بر نگردانید یا هم نزنید.

• **حرارت باقی مانده**

در بسیاری از موارد پس از پخت غذا، فر یک فرآیند خنک کننده خودکار را فعال کرده و در نمایشگر نشان داده می‌شود. برای مشاهده ساعت در این فرآیند (با فر خاموش)، << را فشار دهید.

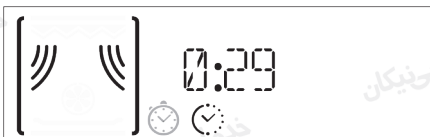


• **تایمر**

با خاموش شدن فر می‌توان از نمایشگر به عنوان یک تایمر استفاده نمود. جهت فعال کردن عملکرد و تنظیم مدت زمان مورد نیاز $\wedge$ یا $\vee$ را فشار دهید.



جهت فعال کردن تایمر $\overline{\text{OK select}}$ را فشار دهید: یک سیگنال صوتی شنیده شده و نمایشگر تا پایان شمارش معکوس زمان انتخابی تایمر، آن را نشان خواهد داد. با فعال شدن تایمر، می‌توانید عملکرد را به روش زیر فعال نمایید: تایمر بدون تاثیر گذاشتن در عملکرد به صورت خودکار به شمارش معکوس ادامه خواهد داد.



جهت برگشت به مشاهده تایمر منتظر بمانید تا عملکرد تمام شده یا فر با فشار ① خاموش شود.

لطفا توجه نمایید: تایمر هیچ چرخه پختی را فعال نخواهد کرد.

جهت تغییر زمان تنظیم شده برای تایمر، «» را فشار داده و سپس جهت برگشت به مشاهده زمان جاری دو مرتبه «» را فشار دهید.

• تنظیمات

برای تغییر تنظیمات فر، تا زمانی که گزینه تنظیمات "SETTING" در نمایشگر مشاهده شود دکمه MAN را فشار دهید. سپس با فشار $\frac{OK}{select}$ وارد منو شوید. با استفاده از $\wedge$ یا $\vee$ در منو حرکت کرده و با فشار $\frac{OK}{select}$ به تنظیماتی که نیاز به تغییر دارند وارد شوید.

با استفاده از $\wedge$ و $\vee$ تنظیمات را تغییر داده و با $\frac{OK}{select}$ آن را تایید نمایید.

استفاده از دستگاه

غذا	عملکرد	دما (C°) / سطح گریل	توان (وات)	زمان	لوازم جانبی
کیک اسفنجی		۱۸۰-۱۶۰	-	۶۰-۳۰	
		۱۸۰-۱۶۰	۹۰	۵۰-۲۵	
پای پر شده (چیز کیک، اشترودل، تارت سیب)		۱۹۰-۱۶۰	-	۷۰-۳۵	
بیسکوئیت		۱۸۰-۱۲۰	-	۲۰-۱۰	
مرنگ		۱۲۰-۱۰۰	-	۵۰-۴۰	
نان رول		۲۲۰-۲۱۰	-	۱۲-۱۰	
قرص نان		۲۰۰-۱۸۰	-	۳۵-۳۰	

غذا	عملکرد	دما (°C) / سطح گریل	توان (وات)	زمان	لوازم جانبی
پیتزا/نان		۲۲۰-۱۹۰	-	۴۰-۲۰	
پیتزا (۰.۵-۰.۴) کیلو گرم)		-	-	۱۶-۱۴	
پای کیش (تارت) سبزیجات، کیش لورن)		۱۹۰-۱۸۰	-	۵۵-۴۰	
کیش لورن (۱-۱.۲) کیلو گرم)		-	-	۲۰-۱۸	
پخت لازانیا/ پاستا		متوسط	۳۵۰- ۵۰۰	۴۰-۱۵	
گوشت بره / گوساله / گاو (۱.۳-۱.۵) کیلو گرم)		۱۸۰-۱۷۰	-	۸۰- *۷۰	
گوشت گاو- متوسط (۱.۳- ۱.۵ کیلو گرم)		۱۸۰-۱۶۰	۱۶۰	۵۰- *۷۰	
گوشت گاو- متوسط (۱.۳- ۱.۵ کیلو گرم)		۱۸۰-۱۷۰	-	۴۰- *۶۰	
مرغ/ خر گوشت اردک (کامل ۱-۱.۲) کیلو گرم)		۲۲۰-۲۱۰	-	۵۰- *۷۰	
مرغ/ خر گوشت / اردک (فیله-تکه شده)		۲۲۰-۲۱۰	۳۵۰	۴۵- *۶۰	
مرغ/ خر گوشت / اردک (فیله-تکه شده)		متوسط-بالا	۳۵۰- ۵۰۰	۲۰- *۴۰	
تکه های مرغ (۰.۴-۱) کیلو گرم)		-	-	۱۸-۱۲	

غذا	عملکرد	دما (C°) / سطح گریل	توان (وات)	زمان	لوازم جانبی
ماهی پخته (کامل)		بالا	۱۶۰ ۳۵۰ -	۴۰-۲۰	 
فیله / برش ماهی		بالا	-	۱۵- *۳۰	 
سبزیجات شکمپر (گوجه، سیب زمینی، بادمجان)		متوسط	۵۰۰ ۶۵۰ -	۵۰-۲۵۸	 
ساندویچ‌های تست شده		بالا	-	۶-۳	
سوسیس / کیاب / دنده / همبرگر		متوسط - بالا	-	۲۰- *۴۰	
سوسیس / برگرها (۱-۰.۲ کیلو گرم)		-	-	۶- ***۱۶	
سیب زمینی پخته		متوسط	۳۵۰- ۵۰۰	۲۰- *۴۰	 
برش‌های سیب زمینی (۰.۸-۰.۳ کیلو گرم)		-	-	۱۰- * *۲۰	
میوه پخته		متوسط	۱۶۰- ۳۵۰	۲۵-۱۵	 
گراتین سبزیجات		بالا - متوسط	-	۲۵-۱۵	 
سبزیجات سرخ شده		-	-	۱۸-۸	

*پس از گذشته نیمی از زمان پخت غذا را برگردانید.

**بشقاب پخت را به مدت ۵-۳ دقیقه پیش گرمایش دهید.

عملکردها	برشته کردن	گریل	گریل + مایکروویو	توریو گریل + مایکروویو	فن	فن + مایکروویو
						

لوازم جانبی	بشقاب مقاوم در برابر حرارت / ظروف مناسب جهت استفاده در مایکروویو	سه پایه سیمی کوتاه	بشقاب پخت	سینی پخت مستطیلی
				

نظافت دستگاه

پیش از انجام تعمیر یا نظافت دستگاه از خنک بودن آن اطمینان حاصل نمایید.

از بخار شوی استفاده نکنید.

از سیم ظرفشویی، لایه بردارهای ساینده یا مواد شوینده ساینده / خورنده، به

دلیل ایجاد آسیب در سطح دستگاه استفاده نکنید.

سطح داخلی و بیرونی

• سطوح را با یک دستمال میکروفایبر مرطوب تمیز کرده و در صورت کیفی

زیاد، چند قطره مواد شوینده با PH خنثی به آن اضافه کنید.

• شیشه درب را با مواد شوینده مایع مناسب تمیز نمایید.

• در فواصل زمانی منظم با در مورد نوشیدنی‌ها، سینی گردان و نگهدارنده آن را

برداشته و کف دستگاه را جهت پاک کردن تمام باقی مانده‌های غذا تمیز نمایید.

• نیازی به تمیز کردن گریل نمی باشد، حرارت شدید آن هر نوع کثیفی را می سوزاند: از این عملکرد به طور منظم استفاده نمایید.

لوازم جانبی

تمام لوازم جانبی به جز بشقاب پخت قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشد. بشقاب پخت را با استفاده از آب و یک شوینده ملایم بشوید. برای کثیفی های سخت، با یک دستمال به آرامی روی آن بکشید. همیشه پیش از تمیز کردن منتظر بمانید تا بشقاب پخت خنک شود.

عیب یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
فر کار نمی کند.	برق قطع است. دوشاخه از پریز جدا شده است.	وصل بودن منبع برق و اتصال دستگاه به برق را بررسی نمایید. در صورت وجود مشکل فر را خاموش و مجدد روشن نمایید.
فر با وجود خاموش بودن صدا می دهد.	فن خنک کننده روشن است.	درب را باز کرده و منتظر بمانید تا فر آبرد خنک سازی تمام شود.
نمایشگر عبارت "Err" را نشان می دهد.	مشکل نرم افزاری وجود دارد.	با نزدیک ترین خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و حروف یا عدد پس از "Err" را بخوانید.

تماس با خدمات طلایی نیکان

اطلاعات تماس در ضمانت نامه درج شده است. لطفا هنگام تماس با خدمات طلایی نیکان کد موجود در برگه مشخصات دستگاه را همراه خود داشته باشید.

یادداشت