



دفرنچه راهنمای فارسی



BDM 750

استفاده‌ی ایمن از دستگاه	۴
ویژگی‌های دستگاه و لوازم جانبی	۷
صفحه کنترل	۸
نشانگر پیشرفت پخت	۹
تنظیمات منو	۱۰
استفاده از دستگاه	۱۳
محفظه‌ی پخش میوه‌های خشک و آجیل (تنهادر برخی از مدل‌ها)	۱۴
مراحل ساده‌ی پخت با دستگاه	۱۴
پخت نان : هنر و علم	۱۶
نکات مهم هنگام وزن کردن مواد	۱۸
فرآیند پخت	۱۹
شیوه‌ی استفاده از عملکرد پختِ تاخیری	۲۰
پشتیبانی نوسانات برق	۲۰
توصیه‌های کاربردی	۲۱
تمیزکاری و نگهداری	۲۲
دستورهای تهیه غذا	۲۳
اطلاعاتِ روی صفحه‌ی نمایش	۳۷
رفع عیب و نقص	۳۸
سوالاتِ رایج	۴۰



اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه مطابق با رهنمود ۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه اروپا و حکم مصوب قانون کشورایتالیا به شماره ۱۵۱ و تاریخ ژوئن ۲۰۰۵ در پایان عمر مفید دستگاه، نباید آن را مانند دیگر زباله‌های شهری دور انداخت. آن را باید به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده‌ای که این خدمات را ارائه می‌دهد، تحویل داد. دور انداختن جداگانه ی لوازم خانگی، از پیامدهای احتمالی زیان آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از انهدام نامناسب دستگاه است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اولیه را فراهم می‌سازد و به این ترتیب صرفه‌جویی چشمگیری در انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دور انداختن لوازم خانگی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله‌ی ضریدر خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است. دور انداختن غیرقانونی دستگاه، پیگرد قانونی دارد.

## استفاده‌ی ایمن از دستگاه

۱. تمامی دستورالعمل‌ها، هشدارها و برچسب‌ها را به دقت بخوانید. این دفترچه را نزد خود نگه دارید.
۲. هرگونه جسم خارجی را از تابه‌ی نان بزدانید.
۳. تابه‌ی نان و پَره‌ی آن را تمیز کنید.
۴. پوشش پلاستیکی را از روی صفحه کنترل دستگاه و تمامی برچسب‌ها بردارید.
۵. دوشاخه‌ی دستگاه را همیشه به پریز برق ۲۳۰ ولتی با جریان متناوب بزنید.
۶. چیزی بر روی سیم برق قرار ندهید. سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید. سیم برق را در مسیر رفت و آمد یا جایی قرار ندهید که پای افراد به آن گیر کند. دستگاه را روی لبه‌ی میز یا سکو قرار ندهید.

## هنگام استفاده

۱. بدنه‌ی این دستگاه سرد است و می‌توان آن را لمس کرد؛ اما در طول کار، گرم می‌شود. مراقب دست‌ها و صورتتان باشید.
۲. هنگام روشن بودن دستگاه، در آن را باز نکنید و تابه را بیرون نیاورید؛ مگر به منظور خاصی که در دستورالعملها ذکر شده باشد.

۳. از گذاشتن اشیاء بر روی دستگاه بپرهیزید. شبکه‌های تهویه را نپوشانید.
۴. این دستگاه دارای ابزاری برای پشتیبانی نوسان برق است که در صورت قطع یا نوسان برق، چرخه‌ی پخت را در حافظه نگه می‌دارد؛ قطع طولانی مدتی برق، سبب لغو شدن برنامه‌ی پخت می‌شود. (برای جزئیات بیشتر صفحه ۲۰ را ببینید).
۵. به اجزای متحرک دستگاه دست نزنید و/یا مانع از حرکت آنها نشوید. (مثلاً قسمت پره‌ی دستگاه در حال کار).
۶. هنگام روشن بودن دستگاه، دستتان را در تابه‌ی نان قرار ندهید.

## محل استفاده از دستگاه

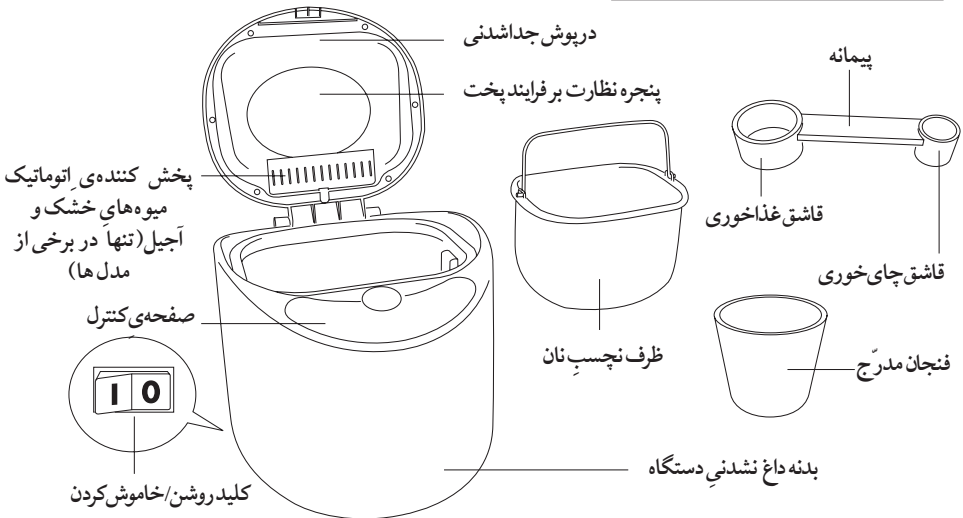
۱. از دستگاه روی سطحی پایدار و مقاوم در برابر گرما استفاده کنید.
۲. از دستگاه زیر تابش مستقیم نور خورشید، یا در نزدیکی منابع گرمایشی مانند بخاری‌ها و آون‌ها، استفاده نکنید.
۳. دستگاه نان ساز را بر روی دستگاه‌های دیگر قرار ندهید.
۴. دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید؛ زیرا داغ می‌شود. علاوه بر این، دست زدن تصادفی به دکمه‌ها در هنگام کار، ممکن است فرایند پخت را متوقف کند.
۵. دستگاه را در فاصله‌ی بیست سانتی‌متری دیوارهای محل مورد استفاده قرار دهید. در غیر اینصورت دیوارها در اثر حرارت تغییر رنگ می‌دهند.

## پس از استفاده

۱. کلید روشن/خاموش را در موقعیت «0» قرار دهید و دستگاه را خاموش کنید؛ پس از استفاده و پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از برق بکشید.
۲. پس از پایان پخت، از دستکش مخصوص آون برای بیرون آوردن تابه‌ی نان استفاده کنید.
۳. پیش از تمیزکاری یا کنار گذاشتن دستگاه، بگذارید تا دستگاه خنک شود.
۴. پیش از استفاده، دستورالعمل‌ها را بخوانید. دستگاه یا دوشاخه را در آب فرو نبرید. این کار سبب برق‌گرفتگی یا آسیب رساندن به دستگاه می‌شود.
۵. از اشیای فلزی تیز و برنده برای تمیز کردن تابه‌ی نان استفاده نکنید.
۶. اگر دوشاخه‌ی دستگاه پس از استفاده به طور مداوم به پریز برق متصل می‌ماند، تابه را در محفظه دستگاه قرار دهید.

۱. برای پیشگیری از برق‌گرفتگی و آسیب‌دیدگی، تنها از وسایل جانبی که سازنده پیشنهاد می‌دهد استفاده کنید.
  ۲. از دستگاه در بیرون از منزل، برای مصارف تجاری، یا مقاصدی که برای آن در نظر گرفته نشده، استفاده نکنید.
  ۳. در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق دستگاه، برای پیشگیری از خطر، از مرکز مجاز خدمات پس از فروش دلونگی یا برق‌کاری ماهر بخواهید آن را برایتان تعویض کند. اگر دستگاه به زمین افتاد، یا آسیب دید، از آن استفاده نکنید. دستگاه را به نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس از فروش دلونگی ببرید تا بازرینی، تعمیر یا از لحاظ مکانیکی یا الکتریکی تنظیم شود.
  ۴. با دست دوشاخه را بگیرید و از برق بکشید. نه بدنه ی سیم برق را.
  ۵. **سیم سیارها:** دستگاه با سیم برق کوتاهی ارائه شده است؛ تا خطر ناشی از گیر کردن دست و پا به سیم دراز کاهش یابد. اگر استفاده از سیم سیار ضروری است؛ بسیار مراقب باشید؛ سیم برق نباید از سطح کار آویزان شود؛ زیرا کودکان ممکن است به طور اتفاقی دست و پایشان به سیم گیر کند.
  ۶. **منبع برق:** اگر از مدار الکتریکی که دستگاه به آن وصل است، بار اضافی کشیده شود؛ نان ساز ممکن است درست کار نکند. بنابراین، دوشاخه ی دستگاه را به پریز برق جداگانه ای بزنید.
  ۷. به دلایل ایمنی و برای جلوگیری از انجام عملیات تعمیر توسط افراد غیرمجاز، برخی از دستگاهها مجهز به درز-بند ضد هستند. اینگونه دستگاهها را باید به نزدیکترین مرکز مجاز خدمات پس از فروش تحویل داد تا در صورت لزوم، تنظیم یا تعمیر شوند.
  ۸. نگذارید افرادی (شامل کودکان) که اختلال روانی، یا ناتوانی جسمی یا حسی دارند یا دانش و تجربه ی کافی ندارند؛ از این دستگاه استفاده کنند. مگر این که از نزدیک به وسیله شخصی که مسئول ایمنی آنهاست بر کار آنها نظارت شود و نحوه ی استفاده از دستگاه به آنها آموزش داده شود. همیشه مراقب کودکان باشید. مطمئن شوید که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.
  ۹. **مهم:** استفاده نادرست (طرز تهیه غلط، زمان‌های پخت بسیار طولانی)، ممکن است سبب شود نان بیش از حد معمول داغ شود، آتش بگیرد و دود کند. اگر این اتفاق افتاد؛ **درپوش را باز نکنید.** دوشاخه را از برق بکشید. و پیش از باز کردن درپوش، بگذارید دستگاه خنک شود.
  ۱۰. مواد و لوازم جانبی دستگاه، که در تماس با مواد خوراکی هستند؛ با آیین نامه‌ی اتحادیه‌ی اروپا به شماره‌ی ۲۰۰۴/۱۹۳۵ مطابق اند.
- این دستگاه تنها برای استفاده در منزل طراحی شده است.  
حداکثر میزان مجاز آرد/ مخمّر: ۷۰۰ گرم آرد و ۴ گرم مخمّر

## مشخصات دستگاه و لوازم جانبی



دستگاه نان ساز به طور کامل قابل برنامه ریزی است؛ و امکان پخت آسان نان را در چند ساعت فراهم می سازد. ویژگیهای بیشتر این دستگاه به شرح زیر است:

### ۶۴ گزینه‌ی پخت و ورز دادن نان

از جمله نان کلاسیک، نان فرانسوی، نان گندم کامل، شیرین، عملکرد توربو(پخت سریع)، خمیر پیتزا، خمیر پاستا، فاقد گلوتن، مربا، آون.

### نشانگر پیشرفت پخت

هر یک از مراحل پخت نان را نشان می دهد. برای کسب اطلاعات بیشتر صفحه ۹ را ببینید.

### عملکرد پخت تاخیری ۱۳ ساعته

با استفاده از برنامه‌ی پخت تاخیری ۱۳ ساعته، می‌توانید صبح‌ها با بوی نان گرم و برشته از خواب بیدار شوید. برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۰ مراجعه کنید.

### پشتیبان نوسانات برق

دستگاه می‌تواند در هنگام قطع برق یا افزایش ناگهانی ولتاژ، برنامه پخت را در حافظه نگه‌دارد و پس از آن هنگامی که برق دستگاه دوباره وصل می‌شود؛ پخت را از جایی که قطع شده دوباره ادامه دهید. برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۰ مراجعه کنید.

### بدنه‌ی خنک

این ویژگی، استفاده از دستگاه در طول پخت را ایمن تر می‌سازد؛ به خصوص در حضور کودکان.

## ■ پنجره نظارت بر پخت

شما را قادر می‌سازد هر مرحله از فرآیند پخت نان را مشاهده کنید.

## ■ عملکرد گرم نگهداری نان به مدت ۶۰ دقیقه

نان را تا یک ساعت پس از پخت گرم نگه می‌دارد.

## ■ محفظه‌ی پخش کننده‌ی اتوماتیک میوه‌های خشک شده و خشک بار (فقط در مدل‌های خاص)

مواد را مطابق با دستور تهیه آنها، در هنگام ورز دادن به طور اتوماتیک پخش می‌کند. برای کسب اطلاعات بیشتر به صفحه ۹ مراجعه کنید.

## ■ علامت صوتی ویژه‌ی افزودن میوه و آجیل (فقط در مدل‌های خاص)

این ویژگی، امکان استفاده‌ی نوآورانه از دستگاه را بیشتر می‌کند. به طوریکه دستگاه علامت صوتی تولید می‌کند تا زمان اضافه کردن میوه و / یا آجیل را به شما یادآوری کند. این امر، مانع از خرد شدن بیش از حد آنها در طول فرایند ورز دادن می‌شود.

## ■ درپوش جداشدنی

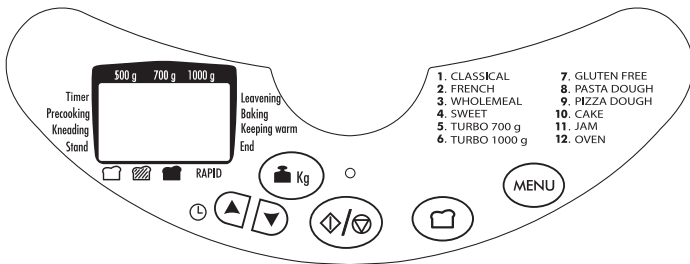
می‌توان برای تمیز کاری آسان آن را جدا کرد.

## ■ ظرف نچسب جداشدنی

برای سهولت بیرون آوردن نان و تمیز کردن ظرف.

## ■ صفحه‌ی کنترل

صفحه‌ی کنترل برای استفاده آسان از دستگاه طراحی شده است. انتخاب برنامه مورد نیاز پخت، ساده است و صفحه‌ی نمایش بزرگ، خواندن منوی انتخاب شده و زمان باقی مانده تا پایان برنامه را آسان می‌سازد.



## صفحه‌ی نمایش

صفحه‌ی نمایش برنامه‌های انتخاب شده از (۱) تا (۱۲)، رنگ رویه‌ی نان (CRUST) و وزن قرص نان (WEIGHT) را نشان می‌دهد. صفحه نمایش، ساعت (ها) و دقیقه‌های باقی مانده تا پایان چرخه‌ی نان پزی را نشان می‌دهد (که با این علامت نشان داده می‌شود: 0:00).

## دکمه‌ی منو

دکمه‌ی منو را برای انتخاب منوهای پخت اتوماتیک از (۱) تا (۱۲) فشار دهید. تنظیمات در صفحه ۱۰ شرح داده شده است.  
هنگامی که دستگاه روشن می‌شود، منوی کلاسیک، منوی پیش فرض است.

## دکمه‌ی رنگ رویه‌ی نان (CRUST)

برای تنظیم میزان برشته‌گی نان، این دکمه ( ) را فشار دهید و رنگ رویه‌ی دلخواه را انتخاب کنید: روشن، متوسط، تیره.  
تنظیم متوسط، تنظیم پیش فرض دستگاه است ( ).

## وزن ۵۰۰ گرم، ۷۰۰ گرم، ۱۰۰۰ گرم

دکمه Kg را فشار دهید و اندازه قرص نان را انتخاب کنید: ۵۰۰ گرم، ۷۰۰ گرم یا ۱۰۰۰ گرم.  
۱۰۰۰ گرم تنظیم پیش فرض است.

## تاخیر / تنظیم

با فشار دادن دکمه‌های ▲▼، اتمام برنامه انتخاب شده را می‌توان تا ۱۳ ساعت به تاخیر انداخت.

## دکمه‌ی ( )

این دکمه قبل از آغاز عملکرد پخت تاخیری، نوع پخت انتخابی یا شمارش معکوس را شروع می‌کند. برای متوقف کردن کار و یا لغو تنظیمات تایمر، دکمه را چند ثانیه نگه دارید.  
(دستگاه علامتی صوتی تولید می‌کند.)

## نشانه‌گر پیشرفت پخت

نشانه‌گر پیشرفت پخت، تمام مراحل چرخه پخت را با یک فلش درکناره‌ی صفحه نمایش نشان می‌دهد (شکل را ببینید).





## ■ تایمر

(تنها برای عملکردهای شماره‌ی ۱ تا ۴ و ۸). نشان می‌دهد که عملکرد پخت تاخیری تنظیم شده است.

## ■ پیش پخت

(فقط برای عملکردهای شماره‌ی ۳ و ۸). دستگاه مواد را قبل از شروع مرحله‌ی ورز دادن اولیه، گرم می‌کند.

## ■ ورز دادن

نان در یکی از دو مرحله‌ی ورز دادن، مخلوط کردن یا چنگ زدن است.

## ■ پُف کردن

نان در یکی از سه مرحله‌ی پُف کردن در دمای پایین است.

## ■ پخت

نان در حال پخت است. این آخرین مرحله نان پزی است که طی آن برای پخت نان درجه حرارت بالا مورد نیاز است.

## ■ گرم نگه‌داری

این فرایند زمانی آغاز می‌شود که چرخه‌ی پخت نان کامل می‌شود. در این مرحله نان به مدت ۶۰ دقیقه گرم می‌ماند.

## ■ پایان

چرخه پخت به پایان رسیده است.

## ■ تنظیمات منو

### CLASSICAL (۱) (نان کلاسیک)

دکمه‌ی MENU را یک بار بزنید، تا عدد (1) روی صفحه ظاهر شود.

از این تنظیمات برای پخت نان سنتی سفید استفاده کنید.

می‌توانید از بین سه رنگ رویه‌ی نان، یکی را انتخاب کنید: روشن، متوسط یا تیره.

تنظیم پیش فرض دستگاه، یک قرص نان ۱۰۰۰ گرمی با برشته‌گی متوسط است.

برای انتخاب یکی دیگر از رنگ‌های رویه‌ی نان دکمه‌ی  ، (crust color) را فشار دهید. برای

نان تیره تر یک بار، و برای نان روشن تر دو بار این دکمه را فشار دهید. برای پخت یک قرص

نان به وزنی غیر از ۱۰۰۰ گرم، دکمه‌ی kg را بزنید تا به اندازه مورد نیاز برسید.

## (۲) FRENCH (نان فرانسوی)

از این حالت برای درست کردن نان برشته‌ی فرانسوی یا ایتالیایی استفاده کنید. دکمه‌ی MENU را دوبار فشار دهید تا عدد (2) نمایش داده شود. از این تنظیم برای پختن نان‌هایی با مقدار روغن و شکر کمتر استفاده کنید.

## (۳) WHOLEMEAL (نان گندم کامل - سبوس دار)

نان گندم کامل به علت کندی و درآمدن آرد سبوس دار، به زمان خمیرسازی طولانی تری نیاز دارد؛ از این رو، زمان پخت نان گندم سبوس دار طولانی تر و قوام آن بیشتر است. دکمه‌ی MENU را سه بار فشار دهید، تا عدد (3) نمایش داده می شود. نکته: وقتی WHOLEMEAL را انتخاب می‌کنید، اولین مرحله‌ی ورز دادن، بلافاصله شروع نمی‌شود. زیرا قبل از آن برای به دست آمدن نتایج بهتر، یک مرحله‌ی پیش گرمایش ۳۰ دقیقه‌ای آغاز می‌شود.

## (۴) شیرین (SWEET)

از این برنامه برای پخت نان‌هایی استفاده کنید که برای شیرین شدن طعم نیاز به مواد اضافی از قبیل شکر، میوه‌های خشک، آجیل و یا شکلات دارند. دکمه‌ی MENU را چهار بار بزنید، تا عدد (4) نمایش داده شود. برای جلوگیری از بیش از حد تیره شدن پوسته نان، رنگ پوسته روشن توصیه می‌شود.

## (۵ و ۶) توربو (TURBO)

برای پخت سریعتر، تنظیم TURBO به فرایند پخت، سرعت بیشتری می‌بخشد. اندازه‌ی یک قرص نان پخته شده با استفاده از این تنظیم، به علت زمان کوتاه‌تر پُف کردن، ممکن است کوچک تر و متراکم تر باشد. توصیه می‌شود از عملکرد TURBO برای پخت نان کلاسیک، نان گندم کامل، نان شیرین و فرانسوی استفاده کنید. برای استفاده از تنظیمات TURBO، مواد را در تابه بگذارید و سپس تابه را در دستگاه قرار دهید. دکمه‌ی MENU را پنج یا شش بار فشار دهید، تا عدد (5) یا (6) ظاهر شود.

## (۷) نان بدون گلوتن

این دستگاه شامل یک دستورالعمل خاص، برای برآورده کردن نیازهای افرادی است که به گلوتن حساسیت دارند. از آن جا که مواد تشکیل دهنده نان بدون گلوتن متفاوت هستند؛ قبل از پخت، شما باید توصیه‌های کاربردی عملی مربوط به نان بدون گلوتن را در بخش دستور تهیه بخوانید. همچنین می‌توانید از این تنظیم برای پخت نان‌های بدون پُف هم استفاده کنید. دستورالعمل نان بدون پُف را در بخش دستور تهیه بخوانید. دکمه‌ی MENU را هفت بار بزنید، تا عدد (7) نمایش داده می شود.

### (۸) خمیر پاستا

از این عملکرد برای تهیه‌ی خمیر پاستای تازه استفاده کنید. هنگامی که خمیر آماده شد، پاستا را در دستگاهی بریزید تا بتوانید با این خمیر، انواع پاستا مانند فتوکینه، راویولی و لازانیا درست کنید. دستورالعمل‌های مربوط به پاستا را در بخش دستور تهیه بخوانید. دکمه‌ی MENU را هشت بار بزنید؛ تا عدد (8) ظاهر شود.

### (۹) خمیر پیتزا

از این عملکرد می‌توان برای آماده سازی انواع خمیرها مانند کوراسورانت (کلوچه‌ی هلالی)، نانِ گرد و پیتزا، برای پخت در اجاق‌های سنتی می‌توان استفاده کرد. دستورالعمل‌های مربوط به خمیر را در بخش دستور تهیه بخوانید. دکمه‌ی MENU را ۹ بار بزنید تا عدد (9) ظاهر شود.


### (۱۰) کیک


از این عملکرد می‌توانید برای تهیه کیک‌ها و مخلوط‌های کیک‌ی مورد علاقه‌تان استفاده کنید و هر زمان که خواستید از کیک داغ خانگی لذت ببرید. دکمه‌ی MENU را ده بار بزنید تا عدد (10) ظاهر شود.

### (۱۱) مربا

از این عملکرد برای تهیه‌ی مربای شیرین، خوشمزه و تازه استفاده کنید. دستورالعمل‌های مربوط به تهیه‌ی مربا را در بخش دستور تهیه بخوانید. دکمه‌ی MENU را یازده بار بزنید تا عدد (11) ظاهر شود.

### (۱۲) آون

هنگامی که گزینه آون (OVEN) را انتخاب می‌کنید، دستگاه مانند یک آون عادی برقی عمل می‌کند. این تنظیم به مدت یک ساعت فعال باقی می‌ماند و می‌توان آن را به صورت دستی و با فشردن دکمه‌ی  کنترل کرد. هر زمان که خواستید می‌توانید این دکمه را بزنید و عملکرد را متوقف کنید.

در صورت قطع برق، از این عملکرد برای تکمیل پخت نان استفاده کنید. در این مورد، بدون اتصال دستگاه به برق، بگذارید تا خمیر در تابه باد کند و سه چهارم فضای تابه را اشغال کند. دوشاخه را مجدداً وصل کنید و گزینه‌ی ۱۲ (OVEN) را انتخاب کنید؛ سپس دکمه  را بزنید. از این عملکرد برای افزایش زمان پخت نیز استفاده می‌شود.

در پایان فرایند پخت، اگر نان هنوز خمیری به نظر می‌رسد یا مایلید بیشتر بپزد؛ فقط عملکرد OVEN را انتخاب کنید و پختن‌تان را ادامه دهید.

**توجه:** قبل از انتخاب برنامه OVEN، ممکن است مجبور شوید ۱۵-۱۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

اگر پیش از خنک شدن دستگاه دکمه‌ی OVEN را بزنید، پیغام خطای «E01» ظاهر می‌شود (برای اطلاعات بیشتر صفحه ی ۳۷ را ببینید).  
دکمه‌ی MENU را دوازده بار بزنید تا «12» ظاهر شود.

## استفاده از دستگاه

### پیش از به کار انداختن دستگاه

توصیه می‌شود تابه را از درون دستگاه بردارید (دستورالعمل‌های زیر را ببینید) و تابه و پزّه‌ها را با پارچه‌ای مرطوب تمیز کنید، سپس آنها را کاملاً خشک کنید. تابه را در آب فرو نبرید؛ مگر اینکه خیلی ضروری باشد. از پاک کننده‌های ساینده استفاده نکنید؛ زیرا به سطح نچسب آن صدمه می‌زند. هیچیک از لوازم جانبی را در ماشین ظرفشویی نشویید.

### بیرون آوردن تابه

در دستگاه را باز کنید و تابه را با ننگه داشتن دسته‌ی آن و بلند کردن، بیرون آورید. به منظور اجتناب از تماس آنها با المنت گرمایشی بهتر است قبل از اضافه کردن مواد تابه را از دستگاه بیرون آورید.

### اضافه کردن مواد اولیه

شما باید مواد اولیه را با دقت و ترتیب خاصی به تابه اضافه کنید. همه مواد باید در دمای اتاق باشند و به دقت وزن‌کشی شده باشند.

### قرار دادن تابه در دستگاه

برای قرار دادن دوباره‌ی تابه در دستگاه، فقط آن را در محفظه بگذارید و رو به پایین فشار دهید تا به درستی در جایش قرار گیرد. دسته را رو به پایین به کناره‌ی تابه رها کنید. درپوش دستگاه را ببندید. دوشاخه دستگاه را به برق ۲۳۰ ولت AC وصل کنید و کلید ON/OFF را روی «I» قرار دهید.

توجه: زمانی که دستگاه برای اولین بار به برق وصل می‌شود، یک پیام صوتی تولید می‌کند و علامت «menu 1 3:25» نمایش داده می‌شود.

### علامت صوتی برای میوه و آجیل (فقط در بعضی از مدلها)

این ویژگی امکان استفاده‌ی نوآورانه از دستگاه را بیشتر می‌کند. دستگاه با تولید پیام صوتی زمان اضافه کردن میوه و / یا خشکبار را به شما یادآوری می‌کند. این کار از خرد شدن بیش از حد آنها در طول فرایند و رز دادن جلوگیری می‌کند.

## محفظه‌ی پخش‌کننده‌ی میوه‌های خشک و خشکبار (تنها در بعضی از مدلها)

این دستگاه دارای قسمت پخش‌کننده‌ی میوه‌های خشک شده و آجیل درون تابه است که به طور اتوماتیک مواد اولیه خشک را در طول چرخه‌ی ورز دادن درون خمیر می‌ریزد. این روند هشت دقیقه قبل از پایان مرحله دوم ورز دادن اتفاق می‌افتد و نمی‌گذارد که میوه‌های خشک و آجیل خرد شوند. بلکه به صورت درسته و سالم می‌مانند و به صورت یکنواخت درون تابه ریخته می‌شوند.

محفظه‌ی پخش میوه و آجیل به اندازه‌ی یک فنجان خشکبار در خود جا می‌دهد؛ گرچه استفاده از آن تنها در برنامه‌های نان کلاسیک (۱)، نان فرانسوی (۲)، نان گندم (۳) و نان شیرین (۴) توصیه می‌شود. اما در تمام تنظیمات MENU موجود است. عملکرد توزیع میوه و آجیل یکی از امتیازات این دستگاه است که برای تهیه‌ی آسان دستورهای غذایی طراحی شده است. **توجه:** هنگام پخت، در این قسمت را به زور باز نکنید. چون فقط می‌تواند به طور اتوماتیک توسط کنترلگر الکترونیکی باز شود.

### گام‌های ساده برای پخت نان با دستگاه

برای کمک به کاربران تازه کار دستورالعمل‌های فرآیند پخت که در زیر می‌آیند به صورت مرحله‌ای، طراحی شده‌اند. این دستورالعمل‌ها به طور خاص برای تهیه نان، خمیر و پاستا به کار می‌روند (بخش دستورالعمل تهیه هر یک از آنها را ببینید). شما باید تمام مواد را به دقت وزن کنید و از فنجان مدرج و پیمانه‌ی ارائه‌شده استفاده کنید.

#### مرحله ۱: مواد را اضافه کنید.

مواد را به ترتیب زیر به تابه اضافه کنید:

۱. مایعات
  ۲. مواد خشک
  ۳. خمیرمایه (مخمر)
- برای دستیابی به نتایج بهتر، لازم است که مواد به دقت وزن شوند و به ترتیب صحیح اضافه شوند.

#### مرحله ۲: تنظیمات منو را انتخاب کنید.

برای انتخاب گزینه موردنظر، دکمه منو MENU را فشار دهید. با فشار دادن دکمه‌ی منو می‌توان فهرست دستورهای تهیه (۱) تا (۱۲) را مشاهده کرد. عدد نشانگر برای انجام دستورهای پخت نمایش داده می‌شود.

### ■ مرحله ۳: میزان برشتگی رویه نان را انتخاب کنید.

دکمه □ «رنگ رویه» را فشار دهید؛ و برشتگی دلخواه را انتخاب کنید. می‌توانید از بین رنگ‌های روشن، متوسط یا تیره، یکی را انتخاب کنید. اگر یک گزینه خاص را انتخاب نکنید؛ دستگاه به طور اتوماتیک پیش فرض متوسط را انتخاب خواهد کرد.

### ■ مرحله ۴: وزن قرص نان را انتخاب کنید.

با فشار دکمه kg وزن قرص نان را انتخاب کنید: 500g, 700g, 1000g. اگر شما وزن خاصی را انتخاب نکنید، دستگاه به طور خودکار پیش فرض 1000g را انتخاب خواهد کرد.

### ■ مرحله ۵: دکمه (ⓧ/ⓧ) را فشار دهید.

توجه: در صورت عدم انتخاب، دستگاه منوی ۱ را با تنظیمات پیش فرض ۱۰۰۰ گرم و میزان برشتگی متوسط را انتخاب می‌کند. دکمه (ⓧ/ⓧ) را بزیند تا پخت با تنظیمات جاری شروع شود. ساعت‌ها و دقایق باقی مانده تا پایان فرایند بر روی صفحه، نمایش داده می‌شوند.

### ■ مرحله ۶: نان داغ، تازه و برشته

در پایان فرایند پخت، دستگاه پیامی صوتی تولید می‌کند و 0:00 نمایش داده می‌شود. دستگاه به طور اتوماتیک به مدت ۶۰ دقیقه عملکرد «گرم نگه‌داری» را فعال می‌کند. هوای داغ در محفظه‌ی پخت گردش می‌کند و به کاهش میعان کمک می‌کند. چراغی قرمز بر روی صفحه کنترل به مدت ۲۰-۱۵ دقیقه چشمک می‌زند. پس از خاموش شدن چراغ، با استفاده از دستکش آن، ظرف را برداشته و آن را از محفظه بیرون آورید. بگذارید نان قبل از برداشتن ده دقیقه در ظرف بماند تا خنک شود. تابه را برگردانید و تکان دهید تا نان بیرون بیاید. در صورت لزوم از کاردک پلاستیکی برای جدا کردن نان از اطراف تابه استفاده کنید. نان را روی پایه‌ی سیمی بگذارید تا خنک شود. برای این که نان قوام یابد و به راحتی بریده شود، بگذارید ۱۵ دقیقه سرد شود.

### پس از استفاده از دستگاه

سیم برق را بکشید و اجازه دهید دستگاه قبل از شروع یک برنامه دیگر، به مدت ۳۰ دقیقه سرد شود. اگر دستگاه زودتر از حد معمول مورد استفاده مجدد قرار گیرد؛ ممکن است یک علامت صوتی تولید کند و «E:01» روی صفحه نمایش ظاهر شود که نشان می‌دهد دستگاه به اندازه کافی خنک نشده است. بگذارید دستگاه سرد شود و سپس دکمه (ⓧ/ⓧ) را بزیند.

پخت نان، هم هنر است و هم علم. وسایل پخت در این امر نقش زیادی دارند. با این وجود، نکاتی در مورد هر یک از مواد اولیه و فرآیند پخت نان وجود دارد که باید بدانید. مواد لازم برای تهیه نان کلاسیک ساده ترین نوع مواد است: آرد، شکر، نمک، مایع (آب یا شیر)، احتمالاً روغن (کره یا روغن) و مخمر.

هر کدام از این مواد اولیه، عملکرد خاصی دارد و طعم ویژه‌ای به محصول نهایی می‌دهد. از این رو برای دستیابی به بهترین نتیجه، استفاده از مواد صحیح در اندازه‌های دقیق ضروری است.

### مخمر

مخمر، یک میکرو ارگانیسم خالص «فعال» است. به زبان ساده، نان بدون مخمر ور نمی‌آید. هنگامی که مخمر، رطوبت مایع را می‌گیرد با شکر تغذیه می‌شود و به سطح مناسبی از گرما می‌رسد، گازهایی تولید می‌کند که باعث ورآمدن خمیر می‌شود. اگر درجه حرارت کمتر از حد معمول باشد، مخمر فعال نمی‌شود و اگر بیش از حد بالا باشد، از بین می‌رود. دستگاه با در نظر گرفتن این مساله همواره درجه حرارت مناسب محفظه پخت را حفظ می‌کند. **بنابراین تنها باید از مخمر خشک فعال استفاده کنید؛** به تاریخ مصرف محصول توجه کنید؛ زیرا پس از انقضای تاریخ مصرف، مخمر نان را تخمیر نمی‌کند. یک حفره ی کوچک در بالای مخلوط خشک برای افزودن مخمر ایجاد کنید. با این کار مطمئن می‌شوید که در طول ورز دادن، مخمر در تماس با مایع و شکر فعال می‌شود. اگر می‌خواهید از قرص‌های تازه ی مخمر استفاده کنید، با یک چنگال آن را در آب درون ظرف نرم کنید.

### آرد

از آردی با کیفیت استفاده کنید که تاریخ مصرف آن پایان نیافته باشد. برای افزایش حجم نان، آرد آن باید سرشار از پروتئین باشد. پس بهتر است از آرد نانوايي استفاده کنید. بر خلاف آرد سفید، آرد گندم سبوس‌دار، حاوی سبوس یا جوانه گندم است که سنگین است و مانع بادکردن خمیر می‌شود. در نتیجه نان سبوس‌دار، متراکم تر و کوچکتر است. البته می‌توانید طبق دستور تهیه نان گندم، قرص نان سبک‌تر و بزرگتری از ترکیب آرد سبوس‌دار و آرد سفید سبوس‌دار درست کنید. با توجه به هوایی که به طور طبیعی در آرد وجود دارد، وزن کردن آن برای هر دستور غذایی لازم است. این مساله در پخت نان بسیار ضروری است. می‌توانید از بسته‌های بزرگ آرد استفاده کنید، اما نتیجه ممکن است متفاوت باشد. در صورتی که آرد برای مدت طولانی در شرایط نامناسب نگهداری شود، ممکن است قوام و حجم قرص نان تغییر کند.

تنها در صورتی که به طور مرتب نان می‌پزید؛ بسته‌های بزرگ آرد را خریداری کنید.

### ■ شکر

شکر، نان را شیرین می‌کند؛ رویه نان را تیره تر و در اثر ترکیب با مخمر، قوام آن را کمتر می‌کند. می‌توانید به جای شکر سفید یا قهوه‌ای به یک میزان از شیرهای قند، شربت افرا، عسل و سایر شیرین‌کننده‌ها استفاده کنید. همچنین می‌توانید مقادیری یکسان از شیرین‌کننده‌های مصنوعی را به کار برید؛ اما طعم و قوام نان تغییر خواهد کرد.

### ■ مایعات

هنگامی که مایعات با پروتئین آرد ترکیب می‌شوند، گلوتن را تشکیل می‌دهند که ماده لازم برای بادکردن نان است. در اکثر دستورهای تهیه، استفاده از آب توصیه می‌شود، اما از مایعات دیگر مانند شیر یا آب میوه هم می‌توان استفاده کرد. بنابراین برای دستیابی به نتایج مطلوب مقداری از این مایعات را امتحان کنید؛ زیرا استفاده بیش از حد معمول از مایعات منجر به وا رفتن نان در حین پخت می‌شود. از سوی دیگر وجود مایعات کمتر از حد معمول هم مانع از پف کردن نان می‌شود. از مایعات هم‌دما با اتاق استفاده کنید.

### ■ نمک

از نمک به مقدار کم استفاده کنید، نمک، نان را خوشمزه و عملکرد مخمر را کنترل می‌کند. اما اضافه کردن نمک بیش از حد معمول، مانع پف کردن نان می‌شود؛ پس مراقب باشید به مقدار صحیح نمک اضافه کنید. از هر نوع نمکی می‌توانید استفاده کنید.

### ■ تخم مرغ

در برخی از دستورهای تهیه نان از تخم مرغ استفاده می‌شود. تخم مرغ باعث افزودن مایع به ترکیب موردنظر شده و همچنین باعث راحت‌تر بادکردن نان درون تابه می‌شود و ارزش غذایی و طعم نان را افزایش می‌دهد. بنابراین معمولاً در دستورهای تهیه نان‌های شیرین از آن استفاده می‌شود.

### ■ روغن

در بسیاری از انواع نان‌ها برای طعم‌دهی و حفظ رطوبت نان از چربی یا روغن استفاده می‌کنند. شما می‌توانید از روغن یا کره آب شده نیز به یک میزان استفاده کنید. نان فاقد چربی طعم و قوام متفاوتی خواهد داشت.



## نکات مهم

- ترکیب مخمرهایی از برندهای مختلف و آردهای گوناگون، بر اندازه و قوام نان تاثیر می‌گذارند. ترکیب‌های مختلف را امتحان کنید تا بهترین نتیجه به دست آید.
- اگر با استفاده از موادی یکسان، قوام و اندازه‌ی نان تغییر کند؛ امری طبیعی است. این تغییرات ناشی از تغییر طبیعی پروتئین گندم آرد است.

## نکات مهم در مورد اندازه گیری مواد

هر ماده‌ی به کار رفته در نان عملکرد خاصی دارد. بنابراین برای دستیابی به بهترین نتایج، اندازه‌گیری دقیق مقادیر بسیار ضروری است.

**توجه:** برای کسب نتایج بهینه، مواد را با ترازوی آشپزخانه وزن کنید. در پخت نان، اندازه‌گیری بسیار دقیق مواد، مخصوصاً در مورد آردی که حاوی مقداری هواست؛ ضروری است. در هریک از دستوره‌های غذایی، مقادیر لازم ذکر شده است. اگر ترازوی آشپزخانه ندارید، از فنجان مدرج (یک فنجان = ۱۳۵ گرم آرد) یا پیمانه ارائه شده استفاده کنید و دستورالعمل‌های زیر را در نظر داشته باشید.

### ■ مواد اولیه‌ی خشک

از فنجان مدرج یا پیمانه استفاده کنید. از قاشق سوپ خوری یا فنجان قهوه استفاده نکنید. مواد را تا سطح فنجان یا پیمانه بریزید. آرد را بدون فشار در فنجان مدرج بریزید و با کاردکی سطح آن را صاف کنید. مواد خشک را در فنجان فشار ندهید.

### ■ مایعات

فنجان مدرج را تا سطح نشان داده شده از مایع پر کنید. با قرار دادن فنجان بر روی یک سطح صاف مقدار مایع را در آن بررسی کنید.

### ■ و در نهایت ...

ابتدا مایعات را در ظرف بریزید؛ به دنبال آن مواد خشک و در نهایت مخمر را اضافه کنید. این امر در خوب پُف کردن و حتی خوب پخته شدن نان موثر است.

مخلوط کردن، ورز دادن، بادکردن و پختن ... این ترتیب انجام مراحل توسط دستگاه است.

### مخلوط کردن و ورز دادن

در پخت نان سنتی، نانوا ابتدا مواد را مخلوط می‌کند؛ سپس با دست خمیر را ورز می‌دهد. دستگاه این عملیات را به صورت اتوماتیک انجام می‌دهد.

### بادکردن

هنگام پخت نان با دست، پس از مخلوط کردن مواد، خمیر را در یک محل گرم قرار می‌دهند تا مخمر عمل تخمیر را انجام دهد و گاز مورد نیاز برای ور آمدن نان تولید شود. پس از هم‌زدن خمیر، دستگاه، درجه حرارت مطلوب برای ور آمدن خمیر در طول این مرحله از فرآیند را حفظ می‌کند. اگر تنها چرخه‌ی خمیر انتخاب شده باشد، دستگاه در پایان اولین مرحله بادکردن متوقف می‌شود. اکنون می‌توانید خمیر را بردارید و پیش از قرار دادن آن در آون، از آن برای پخت نان پهن، پیتزا و موارد دیگر استفاده کنید.

### چنگ زدن

نانوا پس از بادکردن خمیر، معمولاً آن را «چنگ می‌زند». این عمل، حباب‌های هوا و گاز نامطلوبی را که در طی بادکردن به وجود آمده‌اند از بین می‌برد و قوام بهتری به نان می‌دهد. دستگاه این عملیات را به طور اتوماتیک با چرخش دقیق کف‌گیرها به دفعات مورد نیاز انجام می‌دهد.

### بادکردن ثانویه

پس از چنگ زدن، نان براساس نوع آن برای مدتی دوباره ورز داده می‌شود. به عنوان مثال، نان گندم سبوس‌دار به زمان ور آمدن طولانی‌تری نیاز دارد. علت آن وجود آرد سبوس‌دار و جوانه گندم است که روند بادکردن را به تاخیر می‌اندازند. دستگاه با توجه به تنظیمات، به طور اتوماتیک، دما و زمان بادکردن ثانویه را تنظیم می‌کند.

### پخت

دستگاه همیشه به طور اتوماتیک زمان پخت ایده آل را تنظیم می‌کند.

### خنک کردن

در پخت عادی، نانوا برای جلوگیری از ضخیم شدن پوسته، بلافاصله نان را از تنور جدا می‌کند. برای دستیابی به این هدف، دستگاه از عملکرد «گرم نگه‌داری» استفاده می‌کند؛ به این ترتیب که پس از پخت نان، هوای داغ از محفظه پخت خارج می‌شود. پس از برداشتن نان از ظرف و قبل از بریدن آن بگذارید تا نان ۱۵ دقیقه خنک شود.

## نحوه استفاده از عملکرد پخت تاخیری

با این برنامه می‌توانید عمل پخت را تا ۱۳ ساعت به تاخیر بیندازید و صبح‌ها با بوی نان برشته و تازه از خواب بیدار شوید، یا در حالیکه دستگاه در حال کار است؛ از خانه بیرون بروید. یک حفره‌ی کوچک در بالای مخلوط خشک برای افزودن مخمر ایجاد کنید. با این کار مطمئن می‌شوید که در طول ورز دادن، مخمر در تماس با مایع و شکر فعال می‌شود.

**توجه:** از دستوره‌های غذایی که شامل مواد فاسد شدنی مانند شیر، تخم مرغ یا پنیر هستند؛ در عملکرد پخت تاخیری استفاده نکنید؛ زیرا زود خراب می‌شوند.

مدل‌های فاقد محفظه‌ی پخش اتوماتیک: برای دستور العمل‌هایی که میوه و آجیل باید در مرحله آخر اضافه شود تا از خرد شدن بیش از حد آنها در طول ورز دادن جلوگیری شود؛ از عملکرد پخت تاخیری استفاده نکنید.

۱. مرحله‌های ۱، ۲ و ۳ را در صفحات ۱۴ و ۱۵ انجام دهید.

۲. دکمه ۷▲ را فشار دهید تا به تعداد ساعت‌ها یا دقیق بین زمان فعلی و زمانی که می‌خواهید نان آماده شود، برسید.

۳. دکمه ۷⊕ را برای شروع چرخه بزنید. شمارش معکوس آغاز می‌شود. بعد از پایان ساعت و دقیقه نمایش داده شده، نان پخته و آماده خواهد شد.

**توجه:** در صورت بروز خطا یا برای تنظیم مجدد زمان، دکمه‌ی ۷⊕ را فشار دهید.

### نمونه

قبل از ترک خانه برای رفتن به سرکار، در ساعت ۸ صبح، شما ممکن است بخواهید عملکرد پخت تاخیری را طوری تنظیم کنید که پایان پخت نان همزمان با رسیدن شما به خانه رأس ساعت ۶ بعدازظهر باشد؛ یعنی ۱۰ ساعت بعد. دستورالعمل‌های فوق را دنبال کنید سپس دکمه را بزنید تا 10:00 نمایش داده شود؛ سپس دکمه ۷⊕ را فشار دهید. این بدان معنی است که نان یا برنامه‌ی انتخاب شده ۱۰ ساعت بعد به اتمام می‌رسد. دستگاه شمارش معکوس را آغاز می‌کند و برنامه‌ی انتخاب شده ۶:۰۰ بعدازظهر به پایان می‌رسد.

**توجه:** لازم نیست برای تکمیل برنامه‌های انتخاب شده وقت بگیرید. هنگامی که برنامه‌ای را انتخاب می‌کنید؛ زمان به صورت اتوماتیک توسط دستگاه ثبت می‌شود.

### پشتیبان نوسانات برق

این دستگاه دارای یک پشتیبان نوسانات برق است که در هنگام قطع برق و یا تغییر ناگهانی ولتاژ، چرخه پخت را در حافظه نگه می‌دارد.

یعنی اگر در زمان پخت نان جریان برق قطع شود، دستگاه حداقل به مدت ۱۰ دقیقه اطلاعات را در حافظه نگه می‌دارد و پس از وصل شدن جریان برق، فرایند پخت را دوباره از سر می‌گیرد. این فرایند در مرحله‌های ورز دادن، پخت، بادکردن یا هنگام چرخه‌ی پخت تاخیری فعال است.

بدون این ویژگی، دستگاه به تنظیمات اولیه برمی‌گردد و چرخه‌ی پخت نان متوقف می‌شود. اگر قطعی برق بیش از ۱۰ دقیقه طول بکشد، ممکن است مجبور شوید مواد را دور بیاندازید و از نو شروع کنید.

## توصیه‌های کاربردی

### ترتیب افزودن مواد اولیه

ابتدا مایعات را بریزید، سپس مواد خشک و در نهایت مخمر را اضافه کنید. میوه‌ها و آجیل باید بعداً اضافه شوند؛ یعنی پس از پایان اولین مرحله‌ی ورز دادن. همیشه با این کار می‌توان یک نان کاملاً یکدست پخته شده و ترد درست کرد.

### تازگی نان

اطمینان حاصل کنید که تمام مواد تازه است و قبل از سررسیدن تاریخ مصرفشان از آنها استفاده کنید. نان پخته شده در دستگاه، برخلاف نان‌های سوپر مارکت، مواد نگه‌دارنده ندارد. به همین دلیل نمی‌توان به مدت طولانی آن را نگه داشت. از مواد فاسد شدنی مانند شیر، تخم مرغ یا پنیر در فرایند پخت تأخیری استفاده نکنید. مواد خشک را در ظروف پوشش دار نگه‌داری کنید تا از فاسد شدن آنها جلوگیری کند.

### برش دادن نان

برای دستیابی به بهترین نتایج، قبل از برش بگذارید نان حداقل به مدت ۱۰ دقیقه خنک شود. نان را از کناره‌ها با چاقوی مخصوص و با حرکت اره‌ای ببرید. استفاده از چاقوی برقی ویژه‌ی برش دادن نان این کار را تسهیل می‌کند.

### قرار دادن نان در فریزر

قبل از قرار دادن نان تازه در فریزر، بگذارید تا کاملاً سرد شود و آن را در پوشش پلاستیکی قرار دهید. نان را قبل از گذاشتن در فریزر برش دهید و مطابق نیاز مصرف کنید.

### برداشتن نان از تابه

درست مثل کیک، قبل از برداشتن بگذارید نان حدوداً ۱۰ دقیقه به آرامی خنک شود. برای برداشتن ظرف داغ از دستگیره استفاده کنید.

### تزیین کردن

در طول پخت، شما می‌توانید موادی مانند سبزیجات معطر، دانه‌های کنجد و تکه‌های گوشت، روی نان اضافه کنید.

درپوش را باز کنید، با بُرس روی نان کمی شیر یا زرده تخم مرغ بمالید و سپس مواد مذکور را اضافه کنید. اطمینان حاصل کنید که مواد درون ظرف می ماند. درپوش را ببندید تا پخت نان ادامه یابد.

**توجه:** این کار را خیلی سریع انجام دهید تا نان وا نرود.

### ■ رنگ رویه نان

اگر رنگ رویه ی نان روشن تر از کناره ها باشد، امری طبیعی است. ترکیبات مختلف مواد ممکن است رنگ رویه را کم و بیش برشته کند.

### ■ پخت در ارتفاعات

در ارتفاع بیش از ۹۰۰ متر، خمیر سریع تر باد می کند. هنگام پخت در ارتفاعات، شما باید تعدادی آزمایش انجام دهید. دستورالعمل زیر را دنبال کنید ببینید کدام یک بهترین نتیجه را به دست می دهد:

۱. برای جلوگیری از بادکردن بیش از حد، مقدار مخمر را ۲۵٪ کاهش دهید.
۲. مقدار نمک را ۲۵٪ افزایش دهید. نان به آرامی پف می کند و احتمال وا رفتنش کم می شود.
۳. خمیر را در هنگام مخلوط کردن بازبینی کنید. آرد نگهداری شده در ارتفاعات، خشک تر است. شما می توانید هنگام درست کردن خمیر چند قاشق آب به آن اضافه کنید تا خمیر گرد یکدستی حاصل شود.

## ■ تمیز کاری و نگهداری

**مهم:** قبل از تمیز کردن دستگاه دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه کاملاً سرد شود.

### ■ تمیز کردن بدنه دستگاه

بدنه ی دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید و آن را با پارچه ای نرم و خشک جلا دهید. از مواد فلزی یا ساینده استفاده نکنید. این مواد باعث سایش سطح خارجی می شوند.

### ■ تمیز کردن ظرف نجسب

تابه و کفگیرها را با یک پارچه مرطوب تمیز و کاملاً خشک کنید. از پاک کننده های زبر و ساینده های مخصوص تمیز کاری، استفاده نکنید. زیرا به روکش نجسب تابه صدمه می زنند. ظرف را در آب فرو نبرید. با این حال در صورت لزوم، می توانید تابه را به آرامی به وسیله ی یک پارچه ی نرم با آب و مایع ظرف شویی بشویید.

**توجه:** برای بهتر تمیز کردن تابه، پژه های داخلی را جدا کنید.

## ■ مراقبت از تابه‌ی نچسب

از ابزارهای فلزی برای برداشتن مواد یا نان استفاده نکنید؛ زیرا به روکش نچسب صدمه می‌زنند. اگر روکش نچسب به مرور زمان دچار سایش یا تغییر رنگ شد نگران نباشید؛ این عمل در اثر بخار، رطوبت، مواد غذایی، اسیدها و ترکیب مواد غذایی گوناگون مستهلک شده یا می‌شکنند. این مساله خطری ایجاد نمی‌کند و عملکرد دستگاه را مختل نمی‌کند. لوازم جانبی را در ماشین ظرفشویی نشویید. دستگاه را در آب فرو نبرید.

## ■ برداشتن و تمیز کردن درپوش

برای برداشتن درپوش آن را با زاویه‌ی ۴۵ درجه بگیرید و به سمت خود بکشید. قبل از برگرداندن درپوش به جای خود، داخل و خارج درپوش را با یک پارچه مرطوب، تمیز و آن را کاملاً خشک کنید.

## ■ نگهداری

قبل از بستن درپوش، اطمینان حاصل کنید که دستگاه کاملاً سرد و خشک است. اشیاء سنگین را بر روی درپوش قرار ندهید.

## ■ دستورهای تهیه غذا

### نکته مهم:

رطوبت موجود در مواد غذایی بر دستورالعمل پخت تاثیر می‌گذارد که در نتیجه ممکن است لازم باشد مقدار مواد غذایی را تغییر دهید. به عنوان مثال، هنگامی که آرد رطوبت هوا را جذب می‌کند وزن آن، تغییر می‌کند؛ بنابراین به منظور بهبود نتایج، دستورالعمل‌ها را می‌توان کمی تغییر داد. همیشه به مقادیر مورد استفاده توجه داشته باشید تا بتوانید به دلخواه دستور تهیه را تغییر دهید. نان پخته شده در این دستگاه می‌تواند عطر و طعم، قوام و ظاهر متغیر داشته باشد. این کاملاً طبیعی است و به طور کلی به مواد مورد استفاده بستگی دارد. برای دستیابی به نتایج بهتر، قبل از تهیه‌ی نان فهرست مواد غذایی توصیه شده در صفحه‌ی ۱۶ را ببینید.

## (1) کلاسیک

### ■ طرز تهیه‌ی نان کلاسیک

۱. تمام مایعات را در تابه بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه درگوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک حفره کوچک در مرکز آرد قرار داده شود.
۲. تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (1) CLASSICAL فشار دهید.

۴. رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و وزن نان (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکه (۵/۵) را بزنید.

نان سفید سنتی	500g	700g	1000g
آب	۲۱۵ میلی لیتر	۳۱۵ میلی لیتر	۴۱۵ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۵۲۰ گرم	۶۰۰ گرم	۶۸۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
شکر	نصف قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری

#### انواع نان کلاسیک


نان شیرمال	500g	700g	1000g
شیر	۳۴۰ میلی لیتر	۳۷۵ میلی لیتر	۴۱۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری
آرد	۴۴۰ گرم	۵۶۰ گرم	۶۸۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری
شکر	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری

## نان کدو حلوایی

نان کدو حلوایی	500g	700g	1000g
آب	۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر
روغن	نصف قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۴۴۰ گرم	۵۲۰ گرم	۶۰۰ گرم
کدو حلوایی - خردشده/پخته	۵۰ گرم	۱۰۰ گرم	۱۵۰ گرم
جوز رنده شده	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری

## (2) نان فرانسوی

### طرز تهیه

- تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه درگوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
- تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
- دکمه‌ی منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (2) FRENCH فشار دهید.
- رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و وزن نان (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی  را بزنید.


نان فرانسوی	500g	700g	1000g
آب	۲۳۰ میلی لیتر	۲۹۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۳۶۰ گرم	۵۲۰ گرم	۶۸۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
مخمر فعال خشک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱ و ۳/۴ قاشق چای خوری



نان فرانسوی	500g	700g	1000g
آب	۱۷۰ میلی لیتر	۲۲۰ میلی لیتر	۲۷۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۳۸۰ گرم	۵۴۰ گرم	۷۰۰ گرم
ماست	۷۵ گرم	۱۰۰ گرم	۱۲۵ گرم
آب لیمو	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۱ قاشق سوپ خوری
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری

### (3) نان گندم کامل

#### طرز تهیه

- تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده‌ی باید جداگانه درگوشه‌ها قرارگیرند و مخمر باید دریک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
- تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
- دکمه منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (3) WHOLEMEAL فشار دهید.
- رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و وزن نان (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی  را بزنید. درآغاز همه‌ی چرخه‌های پخت WHOLEMEAL، مواد تشکیل دهنده به مدت ۳۰ دقیقه از قبل گرم می‌شوند. در این مرحله، کفگیرها حرکت نمی‌کنند.

نان گندم کامل	500g	750g	1000g
آب	۲۲۰ میلی لیتر	۳۲۰ میلی لیتر	۴۲۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد گندم سبوس دار	۳۸۰ گرم	۵۴۰ گرم	۷۰۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
شکر قهوه‌ای	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری
مخمر خشک فعال	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری

## (4) نان شیرین

### طرز تهیه

برای دستیابی به نتایج مطلوب و جلوگیری از سوختن رویه‌ی نان در این منو، همواره رنگ روشن را برای رویه انتخاب کنید.

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.

۲. ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.

۳. دکمه‌ی منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (4) SWEET فشار دهید.

۴. رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و (وزن نان) WEIGHT را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی  $\text{OK}$  را بزنید.

از عملکرد پخت تاخیری در برنامه‌ی SWEET استفاده نکنید، زیرا مواد فاسد می‌شوند.

نان کشمش	500g	750g	1000g
آب	۲۰۰ میلی‌لیتر	۲۵۰ میلی‌لیتر	۳۷۵ میلی‌لیتر
پودردارچین (اختیاری)	نصف قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۳۲۰ گرم	۴۸۰ گرم	۶۴۰ گرم
شکر قهوه‌ای	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
مخمر خشک فعال	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
کشمش را بعد از شنیدن پیام صوتی یا از ابتدا به محفظه‌ی پخش کننده‌ی اتوماتیک اضافه کنید.	۱/۴ پیمانه	نصف پیمانه	۳/۴ پیمانه

نان شکلاتی	500g	750g	1000g
آب	۲۰۰ میلی لیتر	۲۵۰ میلی لیتر	۳۷۵ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۴۴۰ گرم	۴۸۰ گرم	۵۲۰ گرم
کاکائو	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری
مخمر خشک فعال	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
کشمش را بعد از شنیدن پیام صوتی یا از ابتدا به محفظه‌ی پخش کننده‌ی اتوماتیک اضافه کنید.	۱/۴ پیمانه	۱/۲ پیمانه	۳/۴ پیمانه

## (5) عملکرد توربو (پخت سریع) برای ۷۰۰ گرم نان

### طرز تهیه

- تمام مایعات را در تابه بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
  - تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید .
  - دکمه‌ی منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه (5) TURBO فشار دهید.
  - رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و وزن نان (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی  $\text{OK}$  را بزنید.
- نان در زمان نشان داده شده پخته خواهد شد.
- توجه:** عملکرد توربو زمان باکردن نان را کاهش می‌دهد. از این عملکرد می‌توان برای تمام دستورالعمل‌های نان کلاسیک، گندم کامل، شیرین یا فرانسوی استفاده کرد. حجم این نان کمتر و قوام آن بیشتر است. مقدار مخمر در این عملکرد نصف قاشق چای خوری بیشتر از دستورالعمل استاندارد است. نتایج را برای پخت بهتر نان در دفعات بعدی به خاطر بسپارید. هنگام استفاده از این برنامه، ممکن است لازم باشد نان را بیشتر بپزید. در این مورد، گزینه‌ی (12) OVEN را برای ادامه پخت انتخاب کنید.


نان گندم	700g
آب	۳۲۰ میلی لیتر
روغن	۱/۵ قاشق سوپ خوری
آرد گندم	۵۴۰ گرم
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری
شکر قهوه‌ای	۱/۵ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۲ قاشق سوپ خوری

نان کلاسیک	700g
آب	۳۱۵ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری
آرد	۶۰۰ گرم
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۲ قاشق سوپ خوری

نان گندم کامل	700g
آب	۳۷۰ گرم
روغن	۱/۵ قاشق چای خوری
آرد	۳۲۰ گرم
آرد گندم	۲۲۰ گرم
پودر حبوبات سبوس دار	۱/۲ پیمانه
نمک	۱ قاشق چای خوری
شکر قهوه‌ای	۱/۵ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۲ قاشق سوپ خوری

## (6) عملکرد توربو برای ۱۰۰۰ گرم نان

### طرز تهیه

- تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک حفره‌ی کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
- تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
- دکمه‌ی منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه (5) TURBO فشار دهید.
- رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و (وزن نان) WEIGHT را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی  را بزنید. نان در زمان نشان داده شده پخته خواهد شد.

**توجه:** عملکرد توربو زمان بادکردن نان را کاهش می دهد. از این عملکرد می توان برای تمام دستورالعمل های نان های کلاسیک، گندم کامل، شیرین یا فرانسوی استفاده کرد. حجم این نان کمتر و قوام آن بیشتر است. مقدار مخمر در این عملکرد، نصف قاشق چای خوری بیشتر از دستورالعمل استاندارد است. نتایج را برای پخت بهتر نان در دفعات بعدی به خاطر بسپارید.

نان گندم کامل	1000g
آب	۴۲۰ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق سوپ خوری
آرد گندم کامل	۷۰۰ گرم
نمک	۲ قاشق چای خوری
شکر قهوه ای	۲ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۲ قاشق سوپ خوری

نان کلاسیک	1000g
آب	۴۱۵ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۶۸۰ گرم
نمک	۲ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۲ قاشق سوپ خوری

نان گندم کامل	1000g
آب	۴۷۰ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۳۲۰ گرم
آرد گندم کامل	۳۸۰ گرم
پودر حبوبات	۳/۴ پیمانه
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری
شکر قهوه ای	۲ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک فعال	۲ قاشق سوپ خوری

## (7) نان بدون گلوتن

پخت نان با کیفیت خوب و بدون گلوتن، نیازمند تمرین و شناخت بهتر مواد اولیه ی مختلف است. برای آن که بتوانید یک نان بدون گلوتن عالی درست کنید؛ قبل از شروع به کار، اطلاعات و توصیه‌های کاربردی زیر را در مورد مواد غذایی بخوانید.

### توصیه‌های کاربردی

- برای دستیابی به بهترین نتایج، نکات مربوط به هر دستور تهیه را به دقت مطالعه کنید.
- همه‌ی مواد غذایی بدون گلوتن موجود در این دفترچه، به خوبی قابل نگهداری در فریزر هستند.
- برای اطمینان از این که مواد به خوبی مخلوط شده اند، شاید لازم باشد در چرخه ی ورز دادن دخالت کنید. هنگام پخت اولین قرص نان، به مدت پنج دقیقه قوام خمیر را بررسی کنید. اگر مواد خشک مخلوط نمی‌شوند، با یک کاردکِ پلاستیکی مواد را از دیواره‌های تابه بتراشید و مخلوط را در جهت پره‌ها به هم بزنید.
- از آن جایی که برخی از مواد ممکن است فاسد شوند؛ برای پخت نان بدون گلوتن، از عملکرد پخت تاخیری استفاده نکنید.
- قبل از برش دادن، بگذارید نان کاملاً سرد شود.
- طبیعی است که نان بدون گلوتن کمی سنگین‌تر و متراکم‌تر باشد. این نان دست کم ۱۲-۱۰ سانتی متر پف می‌کند و طعم خوبی دارد. برای تهیه‌ی نان سبک‌تر، مقدار نمک را نصف قاشق چای‌خوری کاهش دهید.
- برای دستیابی به بهترین نتایج، همه مواد از جمله آب را وزن کنید.
- برای تمام مواد خشک از پیمان‌های استاندارد استفاده کنید.
- در صورت استفاده از سرکه، سرکه‌ی جو به کار نبرید.
- بلافاصله پس از پایان چرخه پخت و قبل از شروع فرایند گرم نگهداری، تابه را از محفظه‌ی پخت بیرون آورید.
- قبل از قرار دادن نان بر روی پایه‌ی سیمی و خنک شدن، بگذارید حدود ۷ دقیقه در تابه بماند.

### آرد

- با ترکیب چند نوع آرد، بهترین نتایج پخت به دست می‌آید و رنگ رویه نان بهتر می‌شود.
- اگر تنها از آرد برنج استفاده کنید، صرفنظر از زمان پخت، رنگ رویه نان بسیار روشن خواهد شد.
- می‌توانید از آرد سفید برنج با آسیاب درشت یا ریز استفاده کنید.
- اگر تنها از آرد برنج استفاده می‌کنید، نان به دست آمده نسبت به نان‌های حاصل از ترکیب چند نوع آرد، زودتر بیات می‌شود. اضافه کردن روغن کمک می‌کند نان مدت بیشتری تازه بماند.

## ■ قوام خمیر

- خمیر نان بدون گلوتن مانند مایه‌ی یک کیک سفت خواهد بود. هنگام ورز دادن ۱۰-۱۵ دقیقه خمیر را امتحان کنید؛ اگر بیشتر از حد معمول سفت بود؛ هر بار یک قاشق غذاخوری آب به آن اضافه کنید.
- عوامل محیطی ممکن است اثر قابل توجهی بر قوام خمیر داشته باشند. تغییر شرایط آب و هوایی ممکن است بر عملکرد مخمر خشک فعال تاثیر بگذارد. مثلاً اگر شما یک روز بارانی و مرطوب بخواهید نان درست کنید، باید به منظور دستیابی به قوام لازم مقدار آب را ۲۰-۱۰ میلی لیتر کاهش دهید.

## ■ طرز تهیه

۱. تمام مایعات را در تابه بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه درگوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک حفره کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
۲. ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (7) GLUTEN FREE (بدون گلوتن) فشار دهید.
۴. رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) را تیره انتخاب کنید.
۵. وزن را انتخاب کنید و دکمه‌ی (Ⓢ/Ⓟ) را بزنید.

Pane con Flour senza glutine	700g	1000g
آب	۴۰۰ میلی لیتر	۴۵۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
آرد	۴۵۰ گرم	۵۰۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
شکر	۱/۲ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

## (8) خمیر پاستا

### ■ طرز تهیه

۱. تمام مواد را به روشی که شرح داده شد؛ در تابه قرار دهید. آرد را از دیواره‌های خارجی تابه پاک کنید.
۲. تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه‌ی منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (8) PASTA DOUGH (خمیر پاستا) فشار دهید. سپس دکمه‌ی (Ⓢ/Ⓟ) را بزنید.

## ■ خمیر پاستا

۱۲۵ میلی لیتر آب

۴۶۰ گرم تخم مرغ

۵۰۰ گرم آرد

نصف قاشق چای خوری آرد

توجه: اگر خمیر پاستا بیشتر از حد معمول چسبنده است، به آن آرد اضافه کنید.

## ■ انواع خمیر پاستا

پاستای اسفناج: ۱۰۰ گرم اسفناج تماماً آبکش شده را به مواد موجود در دستور خمیر اضافه کنید.

پاستا گوجه فرنگی: ۲ قاشق رب گوجه فرنگی را به مواد موجود در دستور خمیر پاستا اضافه کنید.

## (9) خمیر پیتزا

### ■ طرز تهیه

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.

۲. ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.

۳. دکمه‌ی منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (9) PIZZA DOUGH (خمیر پیتزا) فشار دهید. سپس دکمه‌ی (ⓧ/Ⓢ) را بزنید.

۴. خمیر را از تابه خارج کنید و دستورالعمل‌های غذایی داده شده را دنبال کنید

## خمیر پیتزا (9)

### خمیر

آب: ۲۹۰ میلی لیتر

روغن زیتون: ۲ قاشق سوپ خوری

آرد: ۴۸۰ گرم

نمک: نصف قاشق چای خوری

شکر: ۱ قاشق چای خوری

مخمر خشک فعال: دو و نیم قاشق چای خوری

۱. خمیر آماده شده را به طور کامل از تابه خارج کنید. دو سینی پیتزا را چرب کنید. آون را تا ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

۲. خمیر را به دو قسمت تقسیم کنید و در تابه‌های چرب شده پهن کنید. پیتزا را به سلیقه‌ی خودتان، چاشنی بزنید و آن را به مدت ۲۰ دقیقه بپزید.



## نانِ تخت همراه با گیاهان معطر

### خمیر

آب: ۲۳۰ میلی لیتر  
روغن زیتون: ۱ قاشق سوپ خوری  
آرد: ۴۸۰ گرم  
نمک: نصف قاشق چای خوری  
شکر: ۲ قاشق سوپ خوری  
مخمر خشک فعال: نصف قاشق چای خوری

### مواد افزودنی برای تزئین

روغن زیتون: ۲ قاشق سوپ خوری  
آویشن: ۱ قاشق چای خوری  
ریحان خُرد شده: ۱ قاشق چای خوری  
۱. خمیر را به طور کامل از تابه خارج کنید. سینی آون را چرب کنید.  
۲. تمام مواد را با هم مخلوط کنید. کمی آرد اضافه کنید تا خمیر کش بیاید؛ سپس آن را در سینی چرب شده پهن کنید.  
۳. بگذارید تا به مدت ۳۰ دقیقه پف کند.  
۴. کمی روغن روی خمیر بریزید. سبزیجات معطر را اضافه کنید و بگذارید در آون از پیش گرم شده، روی درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه بپزد.

### خمیر

آب: ۳۲۰ میلی لیتر  
روغن: ۲ قاشق سوپ خوری  
آرد: ۵۲۰ گرم  
تخم مرغ: ۱۶۰ گرم  
کشمش: سه چهارم پیمانه  
جوز: نصف قاشق چای خوری  
نمک: نصف قاشق چای خوری  
شکر قهوه ای: یک چهارم پیمانه  
مخمر خشک فعال: دو و نیم قاشق چای خوری

۱. خمیر را به طور کامل از تابه خارج کنید. کف تابه را با کاغذ شیرینی پزی بپوشانید.  
۲. تمام مواد را با هم مخلوط کنید؛ کمی آرد اضافه کنید تا خمیر حالت کشسانی بگیرد. خمیر را ۱۲ قسمت کنید. از هر کدام یک گلوله ی خمیر بسازید و آنها را در کنار هم روی تابه بچینید. آنها را بپوشانید و ۳۰ دقیقه بگذارید تا پف کند.

۳. گلوله‌های خمیر را در آون از پیش گرم شده، در حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ دقیقه بپزید.

## (10) کیک

توصیه‌های کاربردی برای دستیابی به نتایج بهتر

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.

• اگر کیک به اندازه‌ی نصف ارتفاع ظرف یا سه چهارم آن پف کند، امری طبیعی است. قوام آن نیز باید مطلوب و سبک باشد.

• چون کیک‌ها حاوی مقادیر زیادی چربی و شکر هستند؛ برای جلوگیری از سوختن کناره‌های آنها همیشه باید تنظیمات رنگ رویه‌ی روشن را انتخاب کنید.

توجه: این برنامه برای درست کردن مایه‌های کیک آماده نیز نتایج خوبی به دست می‌دهد. در صورت نیاز به استفاده از کره اضافی در مایه کیک، قبلاً کره را روی حرارت غیر مستقیم آب کنید.

• دو مایه مختلف کیک را با هم مخلوط نکنید. زیرا کیک خیلی سنگین می‌شود.

## کیک آلو

شیر: ۱۵۰ میلی لیتر

۱ عدد تخم مرغ کامل + ۱ عدد زرده

کره آب شده: ۶۰ گرم

آرد: ۲۵۰ گرم

نمک: به مقدار کم

مخمر خشک فعال: ۱۲ گرم

شکر: ۱۰۰ گرم

پودر کاکائو شیرین: ۴۰ گرم

## طرز تهیه

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک حفره‌ی کوچک در وسط آرد قرار داده شود.

۲. ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.

۳. دکمه منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه CAKE (۱۰) (کیک) فشار دهید. سپس دکمه‌ی  $\Phi/\Psi$  را بزنید.

۴. پنج دقیقه بعد از مخلوط کردن مواد، هنگامی که دستگاه در حال کار است، درپوش را باز

کنید و با یک کاردک پلاستیکی کناره‌های ظرف را تراش دهید تا مطمئن شوید مواد به طور کامل مخلوط شده‌اند. درپوش را ببندید. از آن جا که این یک زودتر از حد معمول پف می‌کند، برای درست کردن آن از عملکرد پخت تاخیری استفاده نکنید.

### • مربا (11)


#### توصیه‌های کاربردی برای دستیابی به نتایج بهتر

- از میوه‌های تازه‌ی رسیده استفاده کنید و آنها را به قطعات کوچک برش دهید.
- مقدار تعیین شده‌ی شکر را کم نکنید. از شیرین کننده‌های دیگر به جای شکر استفاده نکنید.
- مربای داغ را در شیشه‌ی استریلیزه بریزید (نکات مربوطه که در زیر می‌آید را بخوانید)؛ ۲ سانتی متر بالای ظرف را خالی بگذارید. در شیشه را محکم ببندید.
- روی شیشه‌ها برچسب بزنید. قبل از قرار دادن شیشه در فریزر، بگذارید در دمای اتاق خنک شود.
- ماده‌ی غلیظ‌کننده در تمام دستورالعمل‌ها موجود است. این عامل که شامل ژلاتین و تثبیت کننده است به مربا قوام ژله ای می‌دهد. معمولاً می‌توان بسته‌های ماده‌ی غلیظ‌کننده را از سوپر مارکت ها تهیه کنید.
- هنگام تماس با مربای داغ مراقب باشید.

#### ■ استریلیزه کردن شیشه مربا

- برچسب‌ها را جدا کنید. شیشه و درپوش آن را در آب داغ فرو ببرید و با آب و مایع ظرفشویی بشویید.
- شیشه‌ها را روی سینی بچینید و بگذارید در آون با حرارت ۱۰۰ درجه‌ی سانتیگراد به مدت ۲۵-۳۰ دقیقه بماند. شیشه‌های داغ را با دستکش آون از آن خارج کنید و بلافاصله آنها را با مربای داغ پر کنید.
- استریلیزه کردن شیشه‌ها، میکروب‌ها و باکتری‌هایی را که موجب فساد مربا می‌شوند را از بین می‌برد. به این ترتیب شما در تمام طول سال می‌توانید از داشتن مربای خانگی لذت ببرید.

#### ■ طرز تهیه‌ی مربا

۱. تمام مواد را به ترتیبی که قبلاً توضیح داده شد؛ در ظرف قرار دهید.
  ۲. ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
  ۳. دکمه منو (MENU) را تا زمان رسیدن به برنامه (11) JAM (مربا) فشار دهید. سپس دکمه‌ی  را بزنید.
  ۴. ۵ دقیقه بعد از مخلوط کردن مواد، هنگامی که دستگاه در حال کار است، درپوش را باز کنید و با یک کاردک پلاستیکی کناره‌های ظرف را تراش دهید.
- توجه: اگر هنگام پخت، بیشتر از حد معمول بخار از منفذ خارج شود؛ امری طبیعی است. بگذارید درپوش تا پایان پخت بسته باشد.

### مریای زردآلو

زردآلوی تازه و له شده در اندازه‌های کوچک: ۵۰۰ گرم

شکر: ۱۰۰ گرم

آب لیمو: ۲ قاشق سوپ‌خوری

آب: ۲ قاشق سوپ‌خوری

ماده‌ی غلیظ کننده: ۳ قاشق سوپ‌خوری

### مریای هلو و هل

تکه‌های خرد شده‌ی هلو و هل: ۵۰۰ گرم

شکر: ۱۰۰ گرم

آب لیمو: ۲ قاشق سوپ‌خوری

دانه‌های خرد شده‌ی هل: نصف قاشق چای‌خوری

آب: ۲ قاشق سوپ‌خوری

ماده‌ی غلیظ کننده: ۳ قاشق سوپ‌خوری

### مارمالاد سنتی (مریای پرتقال)

پرتقال: ۵۰۰ گرم (نصف شده و برش داده شده به قطعات نازک)

شکر: ۱۰۰ گرم

آب لیمو: ۲ قاشق سوپ‌خوری

ماده‌ی غلیظ کننده: ۳ قاشق سوپ‌خوری

### پیغامهای روی صفحه نمایش

نمایشگر تمام نواقص دستگاه را نشان می‌دهد. دستگاه باید در فضای داخلی خانه و در مکانی دور از منابع حرارتی و نور مستقیم آفتاب قرار گیرد.

صفحه نمایش	عیب و نقص	راه حل
(E:01) چشمک می‌زند.	محفظه‌ی پخت برای شروع چرخه‌ی پخت بعدی بیش از اندازه داغ است.	دربوش را باز کنید، تابه را خارج کنید تا محفظه، خنک شود. وقتی که پیغام از روی صفحه کنترل ناپدید شد، ظرف را دوباره به محفظه پخت برگردانید و دکمه  را بزنید.
EEE یا علامتی مشابه چشمک می‌زند.	نقص فنی کنترلگر الکترونیکی	دستگاه را به روش زیر دوباره راه‌اندازی کنید: <ul style="list-style-type: none"><li>• دوشاخه را از برق بکشید.</li><li>• دکمه MENU را نگاه دارید.</li><li>• دوشاخه را مجدداً به برق بزنید و دکمه MENU را رها کنید. دستگاه، چرخه کنترل را اجرا می‌کند. در پایان، تنظیمات اولیه ظاهر می‌شود. اگر با این کار مشکل حل نشد، با خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.</li></ul>

توجه: بعد از هر بار پخت نان بگذارید دستگاه در دمای اتاق خنک شود. زیرا نان در دمای بالا به علت حساسیت مخمر خشک فعال، کمتر پف می کند.

شما در مواقع زیر پیغام صوتی می شنوید:

هنگامی که دستگاه روشن می شود ..... یک پیغام صوتی بلند  
 هنگامی که یکی از تنظیمات (MENU) انتخاب می شود ..... یک پیغام صوتی کوتاه  
 در آغاز چرخه ی پخت ..... یک پیغام صوتی بلند  
 در پایان فرایند پخت ..... پیغام های صوتی کوتاه و بلند

## رفع عیب و نقص دستگاه

موارد زیر را بررسی کنید.	ایرادهای دستگاه						
	LED روشن نیست	مواد مخلوط نشده اند	زمان پخت نان بیشتر از حد معمول است.	کناره های نان شل و وسط آن مرطوب است.	رویه ی نان به حد کافی تیره نیست.	رویه ی نان قهوه ای و چسبناک است و وسط آن خام است یا خوب پخته نشده	کناره ها برشته است اما وسط پز از آرد و برشها نامنظم و نان چسبناک است
دکمه ی  زده نشده است	✓						
دکمه ی  زده نشده است		✓					
هنگام کار درپوش را زیاد باز کرده اید یا درپوش باز مانده است					✓	✓	
صفحه کنترل		✓			✓		
	انتخاب برنامه اشتباه است.						
	انتخاب عملکرد اشتباه. مثلا: (KNEADING)					✓	
دکمه ی  بعد از شروع زده شده است.	✓					✓	
نان بعد از پخت بیشتر از حد معمول در دستگاه مانده است				✓			
نان قبل از تخلیه بخار، بلافاصله برش داده شده است.. (بدون خنک شدن)							✓
پس از ورز دادن خمیر، به آن آب اضافه شده است.						✓	
نقص الکترونیکی	✓	✓	✓		✓	✓	

موارد زیر را بررسی کنید.		ایزادهای دستگاه									
		قوام بیش از حد	وسط نان پخته نشده است	باقی غیر یکدست و زیر	وارفتن	پف کردن بیش از حد معمول	پف کردن ناقص	آرد روی نان	برشته شدن رویه‌ی نان	بیش از حد معمول	کثرت‌ها برشته و پوشیده از آرد است، وسط خام و چسبناک است.
مقادیر اشتهایه	آرد	کافی نیست.	✓								
		بیش از حد معمول است.	✓			✓					
	مخمر خشک فعال	کافی نیست.				✓		✓			
		بیش از حد معمول است.					✓				
	آب یا مایع	کافی نیست.	✓					✓			
		بیش از حد معمول است.		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	شکر	حذف شده است.	✓								
		بیش از حد معمول است.				✓		✓		✓	
	نمک	حذف شده است.			✓	✓	✓				
	آرد	آرد کهنه یا نامناسب است.	✓					✓			
		آردهایی که با پودر مخمر خشک فعال ترکیب شده اند.		✓				✓	✓		
مخمر خشک فعال	مخمر خشک فعال بیش از حد معمول کهنه شده است	✓				✓		✓			
	نوع مخمر خشک فعال انتخاب شده مناسب نیست.	✓				✓		✓			
	از آب داغ به جای آب معمولی استفاده شده است.				✓		✓				

### چرا باید میزان آرد و آب موجود در دستورهای تهیه را اغلب عوض کرد؟

ویژگی‌های آرد از فصلی به فصل دیگر و بسته به نحوه ی نگهداری و رطوبت هوا تغییر می‌کند. بنابراین مقدار آرد بر اثر جذب رطوبت و قرار گرفتن در شرایط مختلف تغییر می‌کند. بعد از ۱۰ دقیقه ورز دادن، مقدار آرد را بررسی کنید. اگر چسبنده به نظر می‌رسد، هر بار یک قاشق غذا خوری آرد اضافه کنید. اگر خمیر بیش از حد معمول خشک یا سفت است، هر بار یک قاشق چای خوری آب به آن اضافه کنید. خمیر نان متعادل باید ظاهر کشسانی داشته باشد و هنگام لمس کردن نرم باشد.

### آیا می‌توانم در تمام دستورالعمل‌ها از عملکرد توربو استفاده کنم؟

از عملکرد توربو برای پخت انواع نان از جمله کلاسیک، گندم کامل، شیرین و فرانسوی می‌توان استفاده کرد. البته قرص این نان‌ها کوچکتر و ضخیم تر می‌شود. بنابراین کیفیت آن مطلوب نیست. هنگام استفاده از این عملکرد، میزان مخمر خشک فعال را از یک چهارم به نصف قاشق چای خوری مقدار استاندارد افزایش دهید. اگر نتیجه‌ی دلخواه به دست آمد، این راهکار را برای استفاده‌های بعدی از عملکرد توربو به خاطر داشته باشید.

### اگر ترازوی آشپزخانه نداشته باشم چه طور؟!

برای نتایج بهینه، باید آرد را وزن کنید (یک پیمانه = ۱۳۵ گرم)؛ به هر حال، با استفاده از دستورالعمل‌های این دفترچه، می‌توانید بدون استفاده از ترازو هم نانی خوشمزه و خانگی تهیه کنید.

### آیا می‌توانم سرعت برنامه ی (12) Oven را بیشتر کنم؟

خیر. ترموستات داخلی از گرم شدن بیش از حد دستگاه جلوگیری می‌کند. دستگاه باید حدوداً ۱۰ دقیقه قبل از آغاز استفاده از برنامه ی آون، خنک شود.

### چه طور می‌توانم نان کلاسیک مقوی تری درست کنم؟

می‌توانید هریک از دستورالعمل‌های این دفترچه را با اضافه کردن نصف به نصف از آرد سفید و آرد گندم کامل به میزان برابر تغییر دهید. این امر به نان کلاسیک فیبر بیشتری می‌دهد و نان گندم کامل را سبک تر می‌کند. بعد از ۱۰ دقیقه خمیر را بررسی کنید، در صورت نیاز مقدار آب را تغییر دهید. اگر نتیجه‌ی دلخواه به دست آمد، این راهکار را برای استفاده‌های بعدی به خاطر داشته باشید.

بچه‌ها عسل دوست دارند. آیا به جای شکر می‌توانم از عسل استفاده کنم؟  
می‌توانید به جای شکر سفید به همان میزان عسل، شیرهی قند یا شکر قهوه‌ای استفاده کنید. اما استفاده از شیرین کننده‌های مصنوعی در پخت نان توصیه نمی‌شود.

### می‌توانم نان بدون نمک درست کنم؟

نمک در پخت نان نقش مهمی دارد. نمک، فرایند تخمیر مخمر خشک فعال را کنترل می‌کند و با تقویت گلوتن بر شکل‌گیری نان تاثیر می‌گذارد. حذف نمک از دستورالعمل‌های تهیه توصیه نمی‌شود. بدون نمک، شکل، رنگ و بخش نرم نان متفاوت خواهد بود و به خوبی حفظ نمی‌شود.

### می‌توانم برای گرم ماندن نان، آن را در دستگاه به حال خود رها کنم؟

خیر. گردش هوای گرم فقط به مدت نشان داده شده و برای حفظ شکل و تردی نان تازه پخته شده است. بعد از پخت در هر زمان می‌توانید نان را بردارید.

### چرا گاهی نان پف نمی‌کند؟

شاید خیلی ساده، ممکن است یادتان رفته باشد مخمر خشک فعال را اضافه کنید یا تاریخ مصرف مخمر منقضی شده است یا تخمیر نمی‌شود. دلایل دیگر مربوط به مقادیر اشتباه مواد یا استفاده از آب داغ است. استفاده از مواد تازه و تکنیک‌های درست اندازه‌گیری در پخت نان با کیفیت، ضروری است.

### آیا می‌توانم همیشه از عملکرد پخت تاخیری استفاده کنم؟

عملکرد پخت تاخیری را می‌توان برای آماده شدن نان تا ۱۳ ساعت بعد تنظیم کرد. اگر قبل از رفتن به رختخواب یا سرکار، آن را تنظیم کنید؛ می‌توانید نان گرم و تازه داشته باشید. فراموش نکنید که بعضی از دستورهای غذایی برای این عملکرد مناسب نیستند؛ زیرا ممکن است حاوی مواد فاسد شدنی مثل شیر، تخم مرغ، ماست، پنیر و گوشت باشند.





## خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸

[www.atd-group.com](http://www.atd-group.com)





[www.delonghi.ir](http://www.delonghi.ir)

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸