



دفرنچه راهنمای فارسی



BDM 1500

۳.....	استفاده‌ی ایمن از دستگاه
۶.....	ویژگی‌های دستگاه و لوازم جانبی
۸.....	صفحه کنترل
۹.....	نشانگر پیشرفت پخت
۱۰.....	تنظیمات منو
۱۲.....	استفاده از دستگاه
۱.....	گامهای ساده‌ی پخت با دستگاه
۱۶.....	۵پخت نان: هنر و علم
۱۸.....	نکات مهم هنگام وزن کردن مواد
۱۹.....	فرآیند پخت
۲۰.....	نحوه‌ی استفاده از عملکرد پختِ تاخیری
۲۱.....	پشتیبان نوسانات برق
۲۱.....	توصیه‌های کاربردی
۲۲.....	تمیزکاری و نگهداری
۲۳.....	دستورهای تهیه
۳۸.....	اطلاعاتِ روی صفحه‌ی نمایش
۳۹.....	رفع عیب و نقص
۴.....	نتایج پخت
۴۱.....	سوالاتِ رایج

## روش دورانداختن دستگاه

اطلاعات مهم مربوط به روش دور انداختن دستگاه مطابق با رهنمود ۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه ی اروپا و تصویب نامه ی قانون گذاری شده ی کشوری ایتالیا به شماره ی ۱۵۱ و تاریخ ژوئن ۲۰۰۵ در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند دیگر زباله های شهری دور انداخت. بلکه آن را باید به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشندهای که این خدمات را ارائه می دهد، تحویل داد. دورانداختن جداگانه ی لوازم برقی، از پیامدهای احتمالی زیان آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از انهدام نامناسب دستگاه است، پیشگیری می کند و امکان بازیافت مواد اولیه را فراهم می سازد و به این ترتیب صرفه جویی چشمگیری در انرژی و منابع صورت می گیرد. برای یادآوری لزوم دورانداختن لوازم برقی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله ی ضربه خورده ای بر روی دستگاه درج شده است. دورانداختن غیرقانونی دستگاه، پیگرد قانونی دارد.



## ویژگی های فنی

توان المنت گرمایشی .....	۸۰۰ وات
توان موتور .....	۱۲۰ وات
فرکانس .....	۵۰ هرتز/ ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ وات
وزن خالص .....	۶ کیلوگرم

## استفاده ی ایمن از دستگاه

۱. تمامی دستورالعمل ها، هشدارها و برچسبها را به دقت بخوانید. این دفترچه را نزد نگه دارید.
۲. هرگونه جسم خارجی را از تابه ی نان بردارید.
۳. قبل از استفاده، تابه ی نان و پرّه ها را تمیز کنید.
۴. پوشش پلاستیکی را از روی صفحه کنترل دستگاه و تمامی برچسب ها بردارید.
۵. دوشاخه ی دستگاه را همیشه به پریز برق ۲۴۰-۲۲۰ ولتی با جریان متناوب بزنید.
۶. شبی 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 لبه ی میز یا سکو قرار ندهید.

۱. این دستگاه سرد است و می توان آن را لمس کرد؛ اما در حین کار، گرم می شود. مراقب دستها و صورتتان باشید.
۲. در هنگام عملکرد دستگاه، در آن را باز نکنید و تابه نان را بیرون نیاورید؛ مگر این که در دستورالعملها این موضوع ذکر شده باشد.
۳. از گذاشتن اشیاء بر روی در دستگاه بپرهیزید. شبکه های تهویه را نپوشانید. دستگاه در هنگام استفاده داغ می شود. در هنگام استفاده از دستگاه چیزی را بر روی آن نگذارید. به المنتهای گرمایی داخل دستگاه دست نزنید.
۴. دستگاه یک پشتیبان نوسان برق دارد که در صورت قطع یا نوسان برق، چرخه ی پخت را در حافظه نگه می دارد؛ قطع طولانی مدت برق، سبب لغو شدن برنامه پخت می شود. (برای جزئیات بیشتر صفحه ۲۱ را ببینید).
۵. به اجزای متحرک دستگاه دست نزنید و/یا مانع از حرکت آنها نشوید. (مثلاً قسمت پره ی دستگاه در حین کار).
۶. هنگام روشن بودن دستگاه، دستتان را در تابه ی نان قرار ندهید.
۷. اگر دستگاه (در اثر استفاده ی طولانی مدت، یا استفاده در حالت خالی، یا غیره) بیش از حد معمول گرم شد، ترموستات ایمنی، آن را خاموش می کند و پس از خنک شدن به طور طبیعی به کار می افتد.
۸. درپوش و سایر سطوح در هنگام کار بسیار داغ می شوند.

## محل استفاده از دستگاه

۱. دستگاه را بر روی سطحی مقاوم در برابر گرما قرار دهید.
۲. از دستگاه در زیر تابش مستقیم نور خورشید، یا در نزدیکی منابع گرمایشی مانند بخاری و آون استفاده نکنید.
۳. نان ساز را بر روی دستگاههای دیگر قرار ندهید.
۴. دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید؛ زیرا داغ می شود. علاوه بر این، دست زدن تصادفی به دکمه ها حین کار، ممکن است فرایند پخت را متوقف کند.
۵. دستگاه را به دور از دیوارها، مبلمان و اشیاء دیگر قرار دهید که در اثر حرارت ممکن است تغییر رنگ بدهند. یک فضای خالی ۲۰ سانتی متری از کناره ها و فضایی ۳۰ سانتی متری در بالای دستگاه در نظر بگیرید.

۱. برای پیشگیری از آسیب و برق‌گرفتگی و، تنها از لوازم جانبی پیشنهادی سازنده 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 آسیب دیدگی سیم برق دستگاه، برای پیشگیری از خطر از سازنده، مرکز مجاز خدمات پس از فروش، یا برقکاری ماهر بخواهید تا آن را برایتان تعویض کند. اگر دستگاه به زمین افتاد، یا آسیب دید، از آن استفاده نکنید. دستگاه را به نزدیکترین مرکز خدمات ببرید تا بازرینی، تعمیر یا از لحاظ مکانیکی یا الکتریکی تنظیم شود.
  ۴. دوشاخه را بگریید و از برق بکشید، نه بدنه سیم برق را.
  ۵. سیم سیارها: دستگاه با سیم برق کوتاهی ارایه 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 آن گیر کند.
  ۶. منبع برق: اگر مدار الکتریکی اضافه بار داشته باشد، دستگاه ممکن است به درستی کار نکند. بنابراین باید به یک مدار الکتریکی جداگانه وصل شود.
  ۷. به دلایل ایمنی و برای پرهیز از انجام تعمیر و نگهداری توسط افراد فاقد صلاحیت، برخی از مدلها، مجهز به عایق ضد دستکاری هستند. در صورت لزوم برای تنظیم و تعمیر، دستگاه را به نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.
  ۸. نگذارید افراد ناتوان (شامل کودکان) یا افرادی با معلولیت‌های جسمانی، روانی یا حسی یا افرادی که فاقد دانش یا تجربه کافی هستند از دستگاه استفاده کنند مگر با نظارت فردی که مسئول ایمنی آنهاست تحت نظارت قرار گیرند.
  ۹. مهم: استفاده نامناسب (دستورهای غذایی نادرست، زمان‌های پخت بسیار طولانی) سبب داغ شدن بیش از حد معمول نان و ایجاد شعله و دود می‌شود. در چنین مواقعی درپوش دستگاه را باز نکنید. دوشاخه را از برق بکشید. قبل از باز کردن درپوش، صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
  ۱۰. مواد و لوازم جانبی که در تماس با مواد غذایی هستند؛ با مقررات اتحادیه اروپا به شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ سازگارند.
  ۱۱. دستگاه را با تایمر یا کنترل از راه دور به کار نیندازید.
  ۱۲. این یک دستگاه خانگی است. از آن برای مصارف زیر استفاده نکنید: ناهارخوری کارکنان، ادارات و محل کار، خانه، باغها، هتلها و مسافرخانه‌ها، و ...
- اگر حداکثر ظرفیت دستگاه استفاده می‌کنید، هرگز بیشتر از مقادیر ارائه شده در زیر درون دستگاه استفاده نکنید:
- آرد: ۹۰۰ گرم  
مخمر: ۲/۵ گرم (یک قاشق چای خوری) برای تمام عملکردها - ۴ گرم (یک و نیم قاشق چای خوری) برای عملکرد پخت گندم کامل  
آب: ۶۰۰ گرم



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

### طیفی از عملکردهای پخت و خمیر

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

### نشانگر پیشرفت پخت

هر مرحله از فرآیند پخت نان را نشان می‌دهد. برای کسب اطلاعات بیشتر صفحه ۹ را ببینید.

### عملکرد پخت تاخیری ۱۳ ساعته ی نان

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

### پشتیبان نوسانات برق

دستگاه می‌تواند در هنگام قطع برق یا افزایش ناگهانی ولتاژ، برنامه ی پخت را در حافظه

نگهدارد و پس از آن هنگامی که برق دستگاه دوباره وصل شود؛ با این قابلیت پخت از جایی که قطع شده بود، ادامه می‌یابد. برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۱ مراجعه کنید.

### ■ بدنه‌ی خنک

استفاده از دستگاه در طول پخت را ایمن‌تر 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.

### ■ علامت صوتی ویژه افزودن میوه و آجیل

این ویژگی، امکان استفاده‌ی خلاقانه از نان‌ساز را بیشتر می‌کند. این دستگاه می‌تواند پیغام 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 جدا شدنی

می‌توان برای تمیز کاری آسان آن را جدا کرد.

### ■ ظرف نجسب جدا شدنی

برای سهولت بیرون آوردن نان و تمیز کردن ظرف در نظر گرفته شده است

### ■ نشانگر زمان ۲۴ ساعته

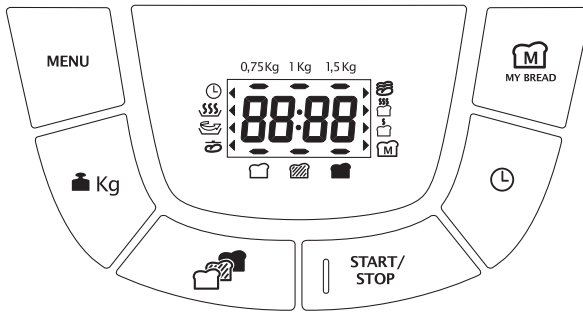
با نشان دادن زمان جاری، امکان برنامه ریزی پخت تاخیری نان برای شما فراهم می‌شود.

### ■ عملکرد شخصی سازی نان (My Bread)

این ویژگی امکان ذخیره‌ی یک برنامه و تنظیمات مورد نظر (رنگ، وزن و غیره) را برای شما فراهم می‌کند. تنها با فشار یک دکمه می‌توانید به این تنظیمات برگردید.

### ■ 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 پخت را آسان می‌سازد.




### صفحه ی نمایش


صفحه ی نمایش برنامه های انتخاب شده از (۱) تا (۱۴)، رنگ رویه ی نان و وزن قرص نان را نشان می دهد. صفحه نمایش، ساعتها و دقایق باقی مانده تا پایان چرخه ی نان پزی را نشان می دهد.

### دکمه ی منو

دکمه ی منو MENU را برای انتخاب فهرست پخت اتوماتیک از (۱) تا (۱۴) فشار دهید. تنظیمات در صفحه ی ۱۰ توضیح داده شده است. هنگامی که دستگاه روشن می شود؛ منوی کلاسیک، منوی پیش فرض است.

دکمه ی رنگ (برشته گی) رویه ی نان

دکمه ی «رنگ رویه نان» (  ) را فشار دهید و رنگ دلخواه برشته گی را انتخاب کنید: روشن، متوسط، تیره.

تنظیم متوسط، تنظیم پیش فرض است (  ).

### وزن ۷۵۰ گرم، ۱۰۰۰ گرم، ۱۵۰۰ گرم

دکمه Kg را فشار دهید و اندازه ی قرص نان را انتخاب کنید: ۷۵۰ گرم، ۱۰۰۰ گرم، ۱۵۰۰ گرم. 1000 گرم تنظیم پیش فرض است.

### تاخیر / تنظیم

با فشار دادن دکمه (⌚)، تمام برنامه ی انتخاب شده را می توان تا ۱۳ ساعت به تاخیر انداخت.



## ■ دکمه‌ی شروع / توقف

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

## ■ نشانگر پیشرفت پخت

نشانگر پیشرفت پخت، تمام مراحل چرخه پخت را با یک فلش در کنار صفحه نمایش نشان می‌دهد (شکل روبرو را ببینید).



## ⌚ تایمر:

(تنها برای عملکردهای 1,2,3,4,6,11,14, p1). که نشان می‌دهد عملکرد پخت تاخیری تنظیم شده است.

## 🌀 پیش پخت:

(فقط برای عملکرد 11). 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.

## 🌀 مرحله‌ی استراحت:

پخت نان در موقعیت استراحت قرار دارد.

## 🌀 پُف کردن:

نان در یکی از مرحله‌های پُف کردن در دمای پایین است.

## 🌀 پخت:

نان در حال پخت است. این آخرین مرحله‌ی این چرخه است که طی آن برای پخت نان درجه حرارت زیاد مورد نیاز است.

## 🌀 گرم نگه داری:


این فرایند زمانی آغاز می‌شود که چرخه‌ی پخت نان کامل می‌شود. این فرایند، نان را به مدت ۶۰ دقیقه گرم نگه می‌دارد.

## MY BREAD عملکرد

عملکرد شخصی سازی پخت نان فعال است.

### تنظیمات منو

#### (۱) نان کلاسیک

دکمه‌ی MENU را یک بار بزنید، «(P1)» روی صفحه ظاهر می‌شود. 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، «میزان برشته‌گی» دکمه‌ی  را فشار دهید. برای نان تیره تر یک بار و برای نان روشن تر دو بار. برای پخت یک قرص نان به وزنی غیر از ۱۰۰۰ گرم، دکمه kg را بزنید تا به اندازه مورد نیاز برسد.

#### (۲) نان فرانسوی

از این عملکرد برای درست کردن نان برشته‌ی مدل فرانسوی یا ایتالیایی استفاده کنید. دکمه‌ی MENU را دو بار فشار دهید، «(P2)» نمایش داده شود. از این تنظیم برای پختن نانهای با مقدار روغن و شکر کمتر استفاده کنید.

#### (۳) نان گندم کامل

نان گندم کامل، به علت دیر پُف کردن، به زمان طولانی تری نیاز دارد؛ از این رو زمان پخت نان گندم کامل طولانی تر و قوام آن بیشتر است. دکمه‌ی MENU را سه بار فشار دهید، عدد «(P3)» نمایش داده می‌شود.

#### (۴) نان شیرین SWEET

از این برنامه برای پخت نانهای استفاده کنید که نیاز به اضافه کردن موادی از قبیل شکر، میوه‌های خشک، آجیل و یا شکلات برای شیرین شدن دارند. دکمه‌ی MENU را چهار بار بزنید، «(P4)» نمایش داده می‌شود. برای جلوگیری از تیره شدن بیش از حد پوسته نان، رنگ پوسته روشن توصیه می‌شود.

#### (۵) کیک

از این تنظیم می‌توانید برای تهیه کیک و کلوچه‌های خانگی استفاده کنید. این عملکرد می‌تواند مواد را مخلوط کرده و کیک را بپزد. توصیه می‌شود از مخلوط‌های آماده برای پخت کیک استفاده کنید. طرز پخت کیک را در بخش دستورهای تهیه ببینید. دکمه‌ی MENU را ۵ بار بزنید تا «(P5)» ظاهر شود.

## (۶) نان بدون گلوتن

دستگاه شامل یک دستور العمل خاص، برای برآوردن نیازهای افرادی است که به گلوتن حساسیت دارند. از آن جا که مواد تشکیل دهنده ی نان فاقد گلوتن، متفاوت هستند؛ قبل از پخت، شما باید رهنمودهای عملی مربوط به نان فاقد گلوتن را در بخش دستور تهیه بخوانید. همچنین می توانید از این تنظیم برای پخت نان های ورنیامده هم استفاده کنید. دستورالعمل نان ورنیامده را در بخش دستور تهیه بخوانید. کلید MENU را هشت بار بزنید، «P6» نمایش داده می شود.

## (۷) توربو ۱۰۰۰ گرم

برای پخت سریعتر، تنظیم TURBO به فرایند پخت، سرعت بیشتری می بخشد. یک قرص نان پخته شده با استفاده از این تنظیم، به علت زمان ور آمدن کوتاه تر، ممکن است کوچکتر و متراکمتر باشد. به شما توصیه می شود 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 ظرف را در دستگاه قرار دهید. دکمه MENU را هفت بار فشار دهید، «P7» ظاهر می شود.

## (۸) توربو ۱۵۰۰ گرم

برای پخت سریعتر، تنظیم TURBO به فرایند پخت، سرعت بیشتری می بخشد. یک قرص نان پخته شده با استفاده از این تنظیم، به علت زمان کوتاه تر پُف کردن، ممکن است کوچکتر و متراکم تر باشد. توصیه می شود 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 ظرف را در دستگاه قرار دهید. دکمه MENU را هشت بار فشار دهید، «P8» ظاهر می شود.

## (۹) خمیر پیتزا

از این تنظیم می توان برای تهیه ی خمیرهای کروواسان، نانِ گرد و پیتزا، برای پخت در آون سنتی استفاده کرد. دستورالعمل های مربوط به خمیر را در بخش دستور تهیه را بخوانید. دکمه ی MENU را نه بار بزنید تا «P9» ظاهر شود.

## (۱۰) خمیر پاستا

از این تنظیم برای درست کردن خمیر پاستای تازه استفاده کنید. هنگامی که خمیر آماده شد، پاستا را در دستگاهی بریزید و با آن فتوکینه، راویولی و لازانیا درست کنید. دستورالعمل های مربوط به پاستا را در بخش دستور تهیه بخوانید. دکمه MENU را ده بار بزنید؛ «P10» ظاهر می شود.

## (۱۱) نان شیرمال

با استفاده از این تنظیم، نانی نرم و کمی شیرین تر از نان کلاسیک به دست می‌آید. دکمه MENU را یازده بار بزنید؛ ((P11)) ظاهر می‌شود.

## (۱۲) مربا

از این تنظیم برای تهیه‌ی مربای شیرین، خوشمزه و تازه استفاده کنید. دستورالعمل‌های مربوط به مربا را در بخش دستور تهیه بخوانید. دکمه MENU را دوازده بار بزنید تا ((P12)) ظاهر شود.

## (۱۳) آون

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

در صورت قطع برق، از این تنظیم برای تکمیل پخت نان استفاده کنید. در این مواقع، هنگام قطعی برق، خمیر را در تابه رها کنید تا پف کند و سه چهارم حجم ظرف را اشغال کند. دوشاخه را مجدداً وصل کنید و گزینه (13) OVEN را انتخاب کنید؛ سپس دکمه START/STOP را بزنید. از این تنظیم 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 پختن نان را ادامه دهید. دکمه MENU را سیزده بار بزنید تا ((P13)) ظاهر شود.

## (۱۴) نان بدون نمک

این نان را می‌توان به هزاران روش مصرف کرد. این نان بهترین جایگزین برای نان برش دار است؛ اندکی برشته و با کمی روغن، نمک و گوجه‌فرنگی تازه بسیار خوشمزه است؛ با سرخ کردن این نان می‌توانید آن را به عنوان پایه برای سوپ‌ها، پوره‌های سبزیجات و تخم مرغ زده شده استفاده کنید. این تنظیم، بدون استفاده از نمک و بدون تغییر مزه نانی خانگی و مطلوب را تهیه می‌کند. دکمه‌ی MENU را چهارده بار بزنید تا ((P14)) ظاهر شود.

## استفاده از دستگاه

### پیش از به کار انداختن دستگاه

توصیه می‌شود ظرف را بردارید (دستورالعمل‌های زیر را ببینید) و ظرف و پره‌ها را با پارچه‌ای مرطوب تمیز کنید، سپس آنها را کاملاً خشک کنید. ظرف را در آب فرو نبرید؛ مگر اینکه خیلی

ضروری باشد. از پاک کننده های ساینده استفاده نکنید؛ زیرا به سطح نچسب صدمه می زنند. هیچ یک از لوازم جانبی را در ماشین ظرفشویی نشوید.

### بیرون آوردن تابه

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

### اضافه کردن مواد اولیه

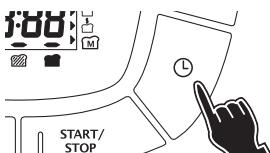
مواد اولیه را باید به ترتیب خاصی به ظرف اضافه کنید. همه مواد باید در دمای اتاق باشند و به دقت اندازه گیری شده باشند.

### قرار دادن تابه در دستگاه

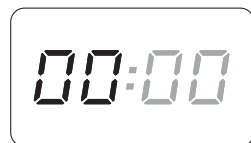
برای قرار دادن دوباره‌ی ظرف در دستگاه، فقط آن را در محفظه بگذارید و تا هنگامی که به درستی در جایش قرار می‌گیرد، رو به پایین فشار دهید. دسته را رو به پایین به سمت دیواره ظرف رها کنید. درپوش دستگاه را ببندید. دوشاخه دستگاه را به برق ۲۲۰ ولت AC وصل کنید؛ توجه: زمانی که دستگاه برای اولین بار به برق وصل می‌شود، یک پیغام صوتی تولید می‌کند و («-- : --») نمایش داده می‌شود.

### تنظیم ساعت

در هنگام استفاده از دستگاه برای نخستین بار، یا پس از مدتی، وقتی دوشاخه را به برق می‌زنید، ۴ خط تیره («-- : --») بر روی نمایشگر ظاهر می‌شوند. برای تنظیم زمان به شیوه‌ی زیر عمل کنید:

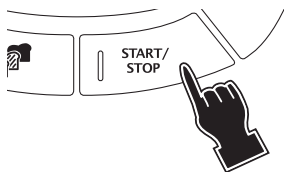


دکمه ۱ را حداقل ۲ ثانیه نگه دارید.  
(نشانگر ساعت روشن می‌شود)

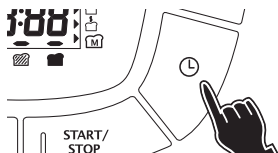


دکمه‌ی ۲ را مرتباً فشار دهید تا ساعت تنظیم شود.

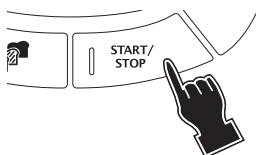
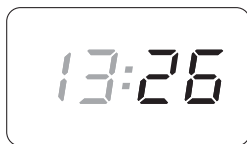




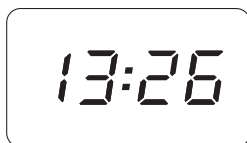
دکمه شروع/پایان START/STOP را بزنید. (چراغ‌های دقیقه روشن می‌شوند)



دکمه‌ی L را مرتباً فشار دهید تا دقیقه تنظیم شود.



دکمه شروع/پایان START/STOP را بزنید. (زمان تنظیم شده ظاهر می‌شود)



- در دفعات بعدی برای تغییر زمان به روش بالا عمل کنید.
- دکمه‌ی L را بزنید تا عملکرد شروع شود، زمان پایان پخت نشان داده می‌شود.
- برای تنظیم مدت زمان طولانی‌تر دکمه‌ی L را نگه دارید.
- برای لغو تنظیمات زمان، دکمه‌ی START/STOP را حداقل ۲ ثانیه نگه دارید.

### ■ گرمایش سریع

- برای تکمیل پخت، استفاده از این برنامه ساده‌تر از عملکرد آون است.
- در حالت آماده به کار، دکمه‌ی START/STOP را یک بار بزنید. علامت «۰،۰۰» نشان داده می‌شود.
- دکمه‌ی L را بزنید تا زمان پخت را تنظیم کنید. (حداکثر یک ساعت)
- برای شروع پخت، دکمه‌ی START/STOP را دوباره بزنید.
- برای لغو عملکرد، دکمه‌ی START/STOP را حداقل دو ثانیه نگه دارید.

### ■ قفل ایمنی کودک

- دستگاه مجهز به قفل ایمنی کودک است که مانع از روشن شدن تصادفی آن به وسیله‌ی کودک می‌شود. برای فعال کردن آن:
- دکمه‌ی START/STOP را بزنید و سه ثانیه نگه دارید.
- دستگاه یک پیغام صوتی تولید می‌کند و علامت [.....] ظاهر می‌شود. آون را نمی‌توان روشن کرد.
- برای غیرفعال کردن قفل ایمنی، دکمه‌ی START/STOP را حداقل سه ثانیه نگه دارید.

## ■ عملکرد شخصی سازی نان (MY BREAD)

این ویژگی امکان ذخیره‌ی تنظیمات پخت مورد علاقه‌تان (برنامه، رنگ، زمان آماده شدن و غیره) را برای شما فراهم می‌کند و تنها با فشردن یک دکمه می‌توانید این تنظیمات را برگردانید. برای تنظیم عملکرد نان من:

بعد از برنامه ریزی برای هر عملکرد (مراحل ۶-۱ در همین صفحه)، دکمه‌ی **M** را حداقل دو ثانیه نگه دارید.

دستگاه یک پیغام صوتی تولید می‌کند و برنامه را با تمام تنظیمات شما ذخیره می‌کند.

برای فراخوانی تنظیمات ذخیره شده‌ی عملکرد شخصی سازی نان :

در حالت آماده به کار، دکمه‌ی **M** را بزنید. زمان کلی پخت نشان داده می‌شود (اگر زمان جاری تنظیم شده باشد، زمان پایان پخت) و علامت **M** ظاهر می‌شود.

برای شروع عملیات، دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

## ■ گام های ساده برای پخت نان با دستگاه

دستورالعملهای زیر برای کمک به کاربران تازه‌کار در هر مرحله از فرآیند پخت، طراحی شده‌اند. این دستورالعملها به طور خاص برای تهیه نان، خمیر و پاستا به کار می‌روند (بخش طرز تهیه را نگاه کنید). شما باید تمام مواد را به دقت وزن کنید و از فنجان مدرج و پیمانه‌ی ارائه شده استفاده کنید.

### ■ مرحله ۱: مواد را اضافه کنید.

مواد را به ترتیب زیر به ظرف اضافه کنید:

۱. مایعات

۲. مواد خشک

۳. خمیرمایه

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 مورد نظر دکمه‌ی MENU را فشار دهید.

با فشار دادن دکمه منو و نگه داشتن آن، می‌توان فهرست (۱) تا (۱۴) را مشاهده کرد. عدد نشانگر فهرست نمایش داده می‌شود.

### ■ مرحله ۳: میزان برشته‌گی رویه‌ی نان را انتخاب کنید.

دکمه **□** «رنگ رویه» را فشار دهید؛ و برشته‌گی 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: ۷۵۰ گرم، ۱۰۰۰ گرم یا ۱۵۰۰ گرم  
اگر شما وزن خاصی را انتخاب نکنید، دستگاه به طور اتوماتیک پیش فرض 1000 گرم را انتخاب خواهد کرد.

#### ■ مرحله ۵: دکمه START/STOP را فشار دهید.

توجه: در صورت عدم انتخاب، دستگاه منوی 1 را با تنظیمات پیش فرض 1000 گرم و میزان برشته‌گی متوسط را انتخاب می‌کند.  
دکمه START/STOP را بزنید تا پخت با تنظیمات فعلی شروع شود.  
ساعتها و دقایق باقی مانده تا پایان فرایند، نمایش داده می‌شوند.  
اگر زمان محلی تنظیم شده باشد، زمان پایان پخت نشان داده می‌شود.  
برای شروع عملکرد، دکمه START/STOP را بزنید (چراغ قرمز روشن می‌شود).

#### ■ مرحله ۶: نان داغ، تازه و برشته

در پایان فرایند پخت، دستگاه علامتی صوتی تولید می‌کند و پیغام ((END)) نمایش داده می‌شود.  
دستگاه به طور اتوماتیک به مدت ۶۰ دقیقه عملکرد ((گرم نگهداری)) را فعال می‌کند. هوای داغ در محفظه‌ی پخت گردش نموده و میزان میعان درون محفظه کاهش می‌یابد.  
با استفاده از دستکش آون، ظرف را برداشته و آن را از محفظه بیرون آورید. بگذارید نان قبل از برداشتن ده دقیقه در ظرف بماند تا خنک شود. ظرف را برگردانید و تکان دهید تا نان بیرون بیاید. در صورت لزوم از کاردک پلاستیکی برای جدا کردن نان از اطراف ظرف استفاده کنید.  
نان را روی پایه‌ی سیمی بگذارید تا خنک شود. برای این که نان قوام یابد و به راحتی بریده شود، بگذارید تا به مدت ۱۵ دقیقه خنک شود.

#### پس از استفاده از دستگاه

سیم برق را بکشید و اجازه دهید دستگاه قبل از شروع یک برنامه دیگر، به مدت ۳۰ دقیقه خنک بماند. اگر دستگاه زودتر از حد معمول مورد استفاده مجدد قرار گیرد؛ ممکن است یک پیغام صوتی تولید کند و «HOT» روی صفحه نمایش ظاهر شود و نشان می‌دهد که دستگاه به اندازه کافی خنک نشده است. بگذارید دستگاه بطور کامل خنک شود و سپس دکمه START/STOP را بزنید.

#### پخت نان: هنر و علم

پخت نان، هم هنر است و هم علم. لوازم پخت و پز 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 ساده‌ترین نوع مواد است: آرد، شکر، نمک، مایع (آب یا شیر)، در مواردی 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 به اندازه‌ی 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 ور آمدن 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 این تاریخ، مخمر نان را تخمیر نمی‌کند. یک حفره‌ی کوچک در بالای مخلوط خشک برای ریختن 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 تازه‌ی مخمر استفاده کنید؛ با یک چنگال آن را در آب درون تابه نرم کنید.

## آرد

از آرد با کیفیت خوب قبل از آنکه تاریخ مصرفش پایان یابد، استفاده کنید. برای افزایش حجم نان، آرد آن باید سرشار از پروتئین باشد. پس بهتر است از آرد نانویی استفاده کنید. بر خلاف آرد سفید، آرد گندم کامل، حاوی سبوس یا جوانه گندم است که سنگین است و مانع پف کردن خمیر می‌شود. در نتیجه نان سبوس دار، متراکم تر و کوچکتر است. البته می‌توانید قرص نان سبکتر و بزرگتری از ترکیب آرد گندم کامل و آرد سفید طبق دستور تهیه نان گندم کامل 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 حاوی مقادیر زیاد آرد استفاده کنید، اما نتیجه ممکن است متفاوت باشد. در صورتیکه 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 ترکیب شدن با مخمر، قوام آن را کمتر می‌کند. می‌توانید به یک میزان از شکر سفید یا قهوه‌ای، شیره‌ی قند، شربت افرا، عسل و سایر شیرین کننده‌ها استفاده کنید. همچنین می‌توانید مقادیری یکسان از شیرین کننده‌های مصنوعی را به کار برد؛ 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 پُف کردن نان است. در اکثر دستورهای تهیه، استفاده از آب توصیه می‌شود، اما از مایعات دیگر مانند شیر یا آبمیوه هم می‌توان استفاده کرد. بنابراین برای دستیابی به نتایج مطلوب مقداری از این مایعات را امتحان کنید؛ زیرا استفاده‌ی بیش از حد معمول از مایعات منجر به وارفتن نان در حین پخت می‌شود. از سوی دیگر استفاده از مایعات کمتر از حد معمول هم مانع از پُف کردن نان می‌شود. از مایعات هم دما 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 ور آمدن نان می‌شود؛ پس مراقب باشید به مقدار صحیح نمک اضافه کنید. از هر نوع نمک خوراکی می‌توانید استفاده کنید.

## تخم مرغ

در برخی از دستورهای تهیه نان استفاده می‌شود. تخم مرغ، مایع به ترکیب اضافه می‌کند؛ و باعث پُف کردن نان می‌شود و ارزش غذایی و طعم نان را بهبود می‌بخشد. بنابراین بیشتر در دستورهای تهیه نانهای شیرین از آن استفاده می‌شود.

## روغن

در بسیاری از انواع نانها برای طعم دهی و حفظ رطوبت نان از چربی استفاده می‌کنند. شما می‌توانید از روغن یا کره‌ی آب شده نیز به یک میزان استفاده کنید. نان بدون 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 هنگام وزن کردن 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 وزن کردن بسیار دقیق مواد، مخصوصاً در مورد آردی که حاوی مقداری هواست؛ ضروری است. در هر یک از دستورهای تهیه، مقادیر لازم ذکر شده است. اگر ترازوی آشپزخانه ندارید، از فنجان مدرج (یک فنجان = ۲۰۰ گرم آرد) یا پیمانه‌ی ارابه شده استفاده کنید و دستورالعملهای زیر را در نظر داشته باشید.

## مواد اولیه‌ی خشک

از فنجان مدرج یا پیمانه استفاده کنید. از قاشق غذا خوری یا فنجان قهوه استفاده نکنید. مواد را تا سطح فنجان یا پیمانه بریزید. آرد را بدون فشار در فنجان مدرج بریزید و با تیغه‌ای 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 تا به 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.

## فرآیند پخت

مخلوط کردن، ورز دادن، پُف کردن 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 کارها را به صورت اتوماتیک انجام می‌دهد.

## پُف کردن

در 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 فرایند را حفظ می‌کند. اگر تنها چرخه‌ی خمیر انتخاب شده باشد، دستگاه در پایان اولین مرحله پُف کردن متوقف می‌شود. اکنون می‌توانید خمیر را بردارید و پیش از قرار دادن در آون، از آن برای پخت نان سنتی (نان پهن و بدون پُف)، پیتزا و موارد دیگر استفاده کنید.

## چنگ زدن

نانوا پس از پُف کردن خمیر، معمولاً آنرا «چنگ می‌زند». این عمل، حبابهای هوا و گاز نامطلوبی را که هنگام پُف کردن به وجود آمده‌اند را از بین می‌برد و قوام بهتری به نان می‌دهد. دستگاه این کار را به طور اتوماتیک با چرخش دقیق پره‌ها به دفعات مورد نیاز انجام می‌دهد.

## دومین و سومین مرحله‌ی پُف کردن

پس از چنگ زدن، نان براساس نوع آن برای مدتی دوباره و سه باره پُف می‌کند. به عنوان مثال، نان گندم کامل به زمان پُف کردن طولانی‌تری نیاز دارد؛ علت آن وجود آرد سبوس دار و جوانه گندم است که روند پُف کردن را به تاخیر می‌اندازند. دستگاه با توجه به تنظیمات، به طور اتوماتیک، دما و زمان پُف کردن ثانویه را تنظیم می‌کند.

## پخت

دستگاه همواره به طور اتوماتیک زمان پخت ایده‌آل 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 محفظه‌ی پخت خارج می‌شود. پس از برداشتن نان از تابه 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 صبح با بوی نان برشته و تازه از خواب بیدار شوید، یا در حالیکه دستگاه در حال کار است؛ از خانه بیرون بروید. ضروری است که یک حفره‌ی کوچک در بالای مخلوط خشک برای 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.

**هنگام ورز دادن برای جلوگیری از خرد شدن میوه و آجیلی که بعداً اضافه می‌شود ؛ از عملکرد پخت تاخیری استفاده نکنید.**

۱. مرحله های ۱، ۲ و ۳ و ۴ و ۵ را در صفحات ۱۵ و ۱۶ را دنبال کنید. برای تایید تنظیمات دکمه START/STOP را بزنید.

۲. دکمه ④ را فشار دهید تا به تعداد ساعتها یا دقیق بین زمان حال و زمانی که می‌خواهید نان آماده شود، برسید. اگر زمان فعلی روی دستگاه تنظیم شده باشد، زمان اتمام پخت نان نمایش داده می‌شود. دکمه ④ را فشار دهید تا زمان دلخواه آماده شدن نان را تنظیم کنید.

۳. دکمه START/STOP را بزنید، علامت ④ نمایش داده می‌شود. (اگر زمان جاری تنظیم شده باشد، این علامت به جای علامت «-- : --») روشن می‌شود. با آغاز زمان پخت تاخیری شمارش معکوس آغاز می‌شود. در پایان ساعت و دقیقه نمایش داده شده، نان پخته و آماده خواهد شد. اگر در جریان پخت دکمه ④ را بزنید، زمان آماده شدن نان ۲ ثانیه نشان داده می‌شود.

**توجه: در صورت بروز خطا یا برای تنظیم مجدد زمان، دکمه START/STOP را فشار دهید.**

## مثال:

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 هم زمان با رسیدن شما به خانه در ساعت ۶ بعدازظهر باشد؛ یعنی ۱۰ ساعت بعد. دستورالعملهایی که در بالا ذکر شد را دنبال کنید سپس دکمه ④ را بزنید تا "10:00" نمایش داده شود؛ بعد دکمه START/STOP را فشار دهید. این تنظیم به معنی آن است که نان یا برنامه انتخاب شده‌ی شما پس از ۱۰ ساعت آماده می‌شود. دستگاه شمارش معکوس را آغاز می‌کند و پخت برنامه‌ی انتخاب شده رأس ساعت ۶ بعدازظهر به پایان می‌رسد.

در صورتی که زمان جاری تنظیم شده باشد، دستورالعمل‌های بالا را دنبال کنید، سپس دکمه‌ی TIME را بزنید تا "18:00" ظاهر شود. سپس START/STOP را بزنید. پخت نان یا برنامه‌ی انتخاب شده در زمان مورد نظر تکمیل 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 درحافظه 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 از سر می‌گیرد. این فرایند در مرحله‌های ورز دادن، پخت، پُف کردن یا به تاخیر انداختن چرخه پخت فعال است. بدون این ویژگی دستگاه به حالت تنظیمات اولیه برمی‌گردد و چرخه 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 اضافه کردن مواد**

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 و برشته درست کرد.

### **تازگی نان**

مطمئن شوید که تمام مواد تازه است و حتماً قبل از پایان تاریخ مصرفشان از آنها استفاده کنید. نان پخته شده در دستگاه، برخلاف نانهای سوپر مارکت، مواد نگهدارنده ندارد؛ به همین دلیل نمی‌توان مدت طولانی آن را نگه داشت. از مواد فاسد شدنی مانند شیر، تخم مرغ یا پنیر در فرایند پخت تاخیری استفاده نکنید. مواد خشک را در ظرف‌های دربسته نگهداری کنید تا از فاسد شدن آنها جلوگیری شود.

### **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 آسان می‌کند.

### **قرار دادن نان در فریزر**

قبل از قرار دادن نان تازه در فریزر، بگذارید کاملاً سرد شود و آن را در پوششی 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.

## تزئین کردن

در طول پخت، می‌توانید موادی مانند سبزیجات معطر، دانه های کنجد و تکه‌های گوشت نمک زده بر روی نان پاشید.

درپوش را باز کنید، با بُرس روی نان کمی شیر یا زرده تخم مرغ بمالید و سپس مواد مذکور را اضافه کنید. مطمئن شوید که مواد درون تابه قرار می‌گیرند؛ نه محفظه دستگاه. درپوش را ببندید تا پخت نان ادامه یابد.

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

## رنگ برشته‌گی

این طبیعی است که روی نان پُف کرده‌تر از قسمت‌های دیگر آن باشد. ترکیب مواد گوناگون بر میزان رنگ برشته‌گی نان تأثیر می‌گذارد.

## پخت در ارتفاعات

در ارتفاع بیش از ۹۰۰ متر، خمیر سریع‌تر پُف می‌کند. هنگام پخت در ارتفاعات، شما باید تعدادی آزمایش انجام دهید. دستورالعمل زیر را دنبال کنید ببینید کدام یک بهترین نتیجه را به دست می‌دهد:

۱. برای جلوگیری از پُف کردن بیش از حد، مقدار مخمر را ۲۵٪ کاهش دهید.
۲. مقدار نمک را ۲۵٪ افزایش دهید. نان به آرامی پف می‌کند و احتمال وا رفتنش کم می‌شود.
۳. خمیر را در هنگام مخلوط کردن بررسی کنید. آرد نگهداری شده در ارتفاعات، خشک‌تر است. شما می‌توانید در هنگام درست کردن خمیر چند قاشق آب به آن اضافه کنید تا نان گرد یکدستی حاصل شود.

## تمیزکاری و نگهداری

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

## تمیز کردن بدنه دستگاه

بدنه دستگاه را با یک پارچه‌ی مرطوب تمیز کنید و آن را با پارچه‌ی نرم و خشک برق بیندازید. از مواد فلزی یا ساینده استفاده نکنید. این مواد باعث سایش سطح خارجی می‌شوند.

## تمیز کردن تابه‌ی نجسب

تابه و پَره‌ها را با یک پارچه‌ی مرطوب تمیز و کاملاً خشک کنید. برای تمیزکاری از ابزار زبر و ساینده استفاده نکنید. زیرا به پوشش نجسب صدمه می‌زند. تابه را در آب فرو نبرید. با این حال، در صورت لزوم، می‌توانید تابه را به آرامی به وسیله‌ی یک پارچه‌ی نرم با آب و مایع ظرفشویی بشویید.

توجه: برای بهتر تمیز کردن تابه، پره‌های داخلی را جدا کنید.

## مراقبت از تابه‌ی نجسب

از ابزارهای فلزی برای برداشتن مواد یا نان استفاده نکنید؛ زیرا اینگونه وسایل به پوشش نجسب صدمه می‌زند. اگر پوشش نجسب به مرور زمان دچار سایش یا تغییر رنگ شد نگران نباشید؛ این عمل در اثر بخار، رطوبت، مواد غذایی، اسیدها و استهلاک ایجاد می‌شود. 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

### نکته مهم:

رطوبت موجود در مواد غذایی بر دستورالعمل پخت تاثیر می‌گذارد که در نتیجه ممکن است لازم باشد مقدار مواد غذایی تغییر یابد. به عنوان مثال، وزن آرد، هنگامی که رطوبت هوا را جذب می‌کند؛ 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 درست کردن، نکات مهم در مورد وزن کردن مواد در صفحه ۱۸ را ببینید.

## ■ (1) کلاسیک

### طرز تهیه نان کلاسیک

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. تمام دیگر مواد تشکیل دهنده باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک حفره‌ی کوچک در مرکز آرد قرار داده شود.
۲. تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه‌ی MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (1) نان کلاسیک فشار دهید.
۴. رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و وزن نان (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نان سفید سنتی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۳۱۵ میلی لیتر	۴۱۵ میلی لیتر	۶۰۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق غذاخوری
آرد	۶۰۰ گرم	۶۸۰ گرم	۹۰۰ گرم
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۳ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

نان کدو حلوایی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۳۰۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر	۴۵۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
آرد	۵۲۰ گرم	۶۰۰ گرم	۹۰۰ گرم
کدو حلوایی پخته و خرد شده	۱۰۰ گرم	۱۲۵ گرم	۱۵۰ گرم
جوز رنده شده	۲ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۳ قاشق چای خوری
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۳ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق غذاخوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری



## ■ (2) نان فرانسوی

### طرز تهیه

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. مواد تشکیل دهنده دیگر می باید جداگانه در گوشه ها 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. دکمه منو MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (2) نان فرانسوی فشار دهید.
۴. رنگ رویه نان (CRUST COLOUR) و (وزن نان) (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکمه START/STOP را بزنید.

نان فرانسوی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۲۹۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر	۶۰۰ میلی لیتر
روغن	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
آرد	۵۲۰ گرم	۶۸۰ گرم	۹۰۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۳ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

نان ترش و شیرین	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۲۲۰ میلی لیتر	۲۷۰ میلی لیتر	۴۵۰ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق چای خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری
آرد	۵۴۰ گرم	۷۰۰ گرم	۸۱۰ گرم
ماست	۷۵ گرم	۱۰۰ گرم	۱۲۵ گرم
آبلیمو	۲ قاشق چای خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری
نمک	۱ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

### ■ (3) نان گندم کامل

#### 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 و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
  - تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
  - دکمه‌ی MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (3) نان گندم کامل WHOLEMEAL فشار دهید.
  - رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و وزن نان (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- سفت بودن خمیر آرد گندم کامل امری طبیعی است. در چند دقیقه‌ی ابتدایی عملیات دستگاه را بررسی کنید. اگر خمیر خوب مخلوط نشده است، با یک کاردک نرم (غیر فلزی) مواد را کاملاً مخلوط کنید.

نان گندم کامل	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۳۲۰ میلی لیتر	۴۲۰ میلی لیتر	۵۲۰ میلی لیتر
روغن	۱/۵ قاشق غذاخوری	۲ قاشق سوپ خوری	۲/۵ قاشق سوپ خوری
آرد گندم کامل	۵۴۰ گرم	۷۰۰ گرم	۸۶۰ گرم
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۲/۵ قاشق چای خوری
شکر قهوه‌ای	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۲/۵ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

### ■ (4) نان شیرین

- برای دستیابی به نتایج مطلوب و جلوگیری از سوختن رویه‌ی نان، همواره رنگ روشن را برای رویه انتخاب کنید.
- تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. مواد تشکیل دهنده دیگر می باید جداگانه در گوشه‌ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
  - ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
  - دکمه‌ی MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (4) نان شیرین SWEET را فشار دهید.
  - رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و وزن نان (WEIGHT) را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- از عملکرد پخت تاخیری در برنامه‌ی پخت نان شیرین استفاده نکنید، زیرا مواد آن فاسد می شوند.

نان شیرین	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۲۵۰ میلی لیتر	۳۷۵ میلی لیتر	۴۲۵ میلی لیتر
دارچین آسیاب شده (اختیاری)	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۲/۵ قاشق سوپ خوری
آرد	۴۰۰ گرم	۵۰۰ گرم	۶۰۰ گرم
شکر قهوه ای	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۲/۵ قاشق چای خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری
پس از شنیدن صدای بوق: کشمش و مویز را اضافه کنید	نصف پیمانه	سه چهارم پیمانه	سه چهارم پیمانه

نان شکلاتی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۲۵۰ میلی لیتر	۳۷۵ میلی لیتر	۴۲۵ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
آرد	۴۰۰ گرم	۵۰۰ گرم	۶۰۰ گرم
کاکائو	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
شکر	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۲/۵ قاشق چای خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری
پس از شنیدن صدای بوق: تکه های شکلات را اضافه کنید	نصف پیمانه	سه چهارم پیمانه	۱ پیمانه

## ■ (5) کیک

### طرز تهیه

۱. تمام مایعات را به ترتیبی که قبلاً ذکر شد در ظرف بریزید. آرد باقی مانده بر روی بدنه ی ظرف را پاک کنید.

۲. ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
  ۳. دکمه منو MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (5) CAKE (کیک) فشار دهید .
  ۴. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
  ۵. پنج تا هشت دقیقه مواد را مخلوط کنید، درپوش را باز کنید و با یک کاردک پلاستیکی کناره های تابه را تراش دهید. مواد را به طور کامل مخلوط کنید و درپوش را ببندید.
- توجه:** پس از شنیدن پیغام صوتی ۵ ثانیه‌ای وضعیت پخت کیک را بررسی کنید و زمان پخت لازم را اضافه کنید.

### توصیه‌های کاربردی برای نتایج بهتر

- اگر کیک به اندازه ی نصف ارتفاع تابه پُف کند، امری طبیعی است. قوام آن باید مطلوب باشد.
  - مقادیر توصیه شده را دو برابر نکنید. کیک های ضخیم در دستگاه به طور کامل نمی پزد.
  - توصیه می شود از مایه های آماده ی کیک که در همه ی سوپرمارکتها موجود است استفاده کنید.
  - کناره های کیک را به آرامی با یک کاردک پلاستیکی تراش دهید و با دقت و ملائمت تابه را خارج کنید .
- از آن جا که کیک حاوی مواد فاسد شدنی است، از تنظیمات پخت تاخیری برای درست کردن آن استفاده نکنید.

### کیک ریکاتا

- |                         |         |
|-------------------------|---------|
| تخم مرغ:                | ۱۸۰ گرم |
| کره آب شده:             | ۱۸۰ گرم |
| شیر:                    | ۷۰ گرم  |
| آرد ایتالیایی نوع "00": | ۲۷۵ گرم |
| آرد سیب زمینی:          | ۱۰۰ گرم |
| شکر:                    | ۲۰۰ گرم |
| ریکاتا(پنیر ایتالیایی): | ۴۰ گرم  |
- یک بسته کوچک بیکیکنگ پودر(پودر خمیر مایه)

### کیک آلو

- |                |         |
|----------------|---------|
| تخم مرغ کامل : | ۱۸۰ گرم |
| کره آب شده:    | ۱۰۰ گرم |
| آرد مانیتویا:  | ۲۰۰ گرم |
| آرد سیب زمینی: | ۱۰۰ گرم |
| شکر:           | ۱۵۰ گرم |
| کشمش :         | ۱۶۰ گرم |
- یک بسته کوچک بیکیکنگ پودر(پودر خمیر مایه)

## کیک هویج

تخم مرغ:	۱۸۰ گرم
کره آب شده:	۱۸۰ گرم
شیر:	۷۰ گرم
آرد ایتالیایی نوع "00":	۲۰۰ گرم
آرد سیب زمینی:	۱۰۰ گرم
شکر:	۲۰۰ گرم
آرد بادام:	۷۰ گرم
هویج خرد شده:	۱۷۰ گرم

یک بسته کوچک بیکنینگ پودر (پودر خمیر مایه)

## ■ (6) نان بدون گلوتن

پخت با کیفیت نان خوب بدون گلوتن، نیازمند تمرین و شناخت بهتر مواد اولیه‌ی مختلف است. برای آن که بتوانید یک نان فاقد گلوتن کامل درست کنید؛ قبل از شروع به کار، اطلاعات و نکات 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 دستورهای تهیه‌ی نان بدون گلوتن به خوبی قابل نگهداری در فریزر هستند.
- برای اطمینان از این که مواد به خوبی مخلوط شده‌اند، شاید لازم باشد در چرخه‌ی 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 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 خنک شود.
- طبیعی است که نان بدون گلوتن کمی سنگین‌تر و متراکم‌تر باشد. این نان حداقل ۱۲-۱۰ سانتی‌متر پف می‌کند و طعم خوبی دارد. برای درست کردن نان سبک‌تر، مقدار نمک ران صفِ قاشق‌چای خوری کاهش دهید.
- برای دستیابی به بهترین نتایج، همه مواد از جمله آب را وزن کنید.
- برای وزن کردن تمام مواد خشک از وزنه‌های 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، ظرف را از محفظه‌ی پخت بیرون آورید.
- قبل از قرار دادن نان بر روی پایه‌ی سیمی و خنک شدن، بگذارید حدود ۷ دقیقه در تابه‌ی نان بماند.

## آرد

- ترکیبی از چند نوع آرد، بهترین نتایج را به دست می‌دهد و رنگ رویه نان را بهبود می‌بخشد.
- اگر تنها از آرد برنج استفاده کنید، صرف‌نظر از زمان پخت، رنگ رویه نان بسیار روشن خواهد شد.
- می‌توانید از آرد 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 این نان مانند مایه‌ی یک کیک سفت خواهد بود. در هنگام ورز دادن ۱۵-۱۰ 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. تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه‌ی MENU را تا زمان رسیدن به برنامه‌ی (6) GLUTEN FREE (بدون گلوتن) فشار دهید.
۴. رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) را تیره انتخاب کنید.
۵. وزن را انتخاب کنید و دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نان بدون گلوتن	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۴۰۰ میلی لیتر	۴۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
آرد	۴۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	۵۵۰ گرم
نمک	۱ قاشق چای خوری	۲ قاشق چای خوری	۳ قاشق چای خوری
شکر	۱/۵ قاشق چای خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

## ■ (7) توربو (پخت سریع) ۱۰۰۰ گرم

### طرز تهیه

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. تمام مواد تشکیل دهنده دیگر 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. دکمه منو MENU را تا زمان رسیدن برنامه به **TURBO 1000g (۷)** فشار دهید.
  ۴. رنگ رویه‌ی نان (**CRUST COLOUR**) و (**وزن نان**) **WEIGHT** را انتخاب کنید سپس دکمه **START/STOP** را بزنید. نان در زمان نشان داده شده پخته خواهد شد.
- توجه: عملکرد توربو زمان ورآمدن 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. در این گزینه، مقدار مخمر، ۱/۲ 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، برای ادامه‌ی پخت، برنامه‌ی (13) OVEN را انتخاب کنید.**
- اگر خمیر آرد گندم کامل خیلی سفت باشد امری طبیعی است. در دقایق آغازین عملیات دستگاه را بررسی کنید. چنانچه خمیر خوب مخلوط نشده باشد، با یک کاردک نرم غیر فلزی مواد را مخلوط کنید.

### نان کلاسیک ۱۰۰۰گرم

آب	۴۱۵ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق سوپ‌خوری
آرد	۶۸۰ گرم
نمک	۲ قاشق چای خوری
شکر	۱ قاشق سوپ‌خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری

### نان گندم کامل ۱۰۰۰گرم

آب	۴۲۰ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق سوپ‌خوری
آرد گندم کامل	۷۰۰ گرم
نمک	۲ قاشق چای خوری
شکر قهوه‌ای	۲ قاشق سوپ‌خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری

نان سبوسدار	۱۰۰۰ گرم
آب	۴۷۰ میلی لیتر
روغن	۲ قاشق سوپ‌خوری
آرد	۳۲۰ گرم
آرد گندم کامل	۳۸۰ گرم
مخلوط حبوبات	سه چهارم پیمانه
نمک	یک و نیم قاشق سوپ‌خوری
شکر قهوه ای	۲ قاشق سوپ‌خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری

### ■ (8) توربو (پخت سریع) ۱۵۰۰ گرم

#### طرز تهیه

- تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. تمام مواد تشکیل دهنده دیگر باید جداگانه در گوشه‌ها قرار گیرند و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
  - ظرف را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
  - دکمه‌ی منو MENU را تا زمان رسیدن به برنامه TURBO 1000g (۷) فشار دهید.
  - رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و (وزن نان) WEIGHT را انتخاب کنید سپس دکمه START/STOP را بزنید. نان در زمان نشان داده شده پخته خواهد شد.
- توجه: عملکرد توربو زمان پُف کردن نسان را کاهش می‌دهد. از این عملکرد می‌توان برای تمام دستورالعمل‌های کلاسیک، گندم کامل، شیرین یا فرانسوی استفاده کرد. حجم این نان کمتر و قوام آن بیشتر است. در این گزینه، مقدار مخمر، ۱/۲ 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، برای ادامه‌ی پخت، برنامه‌ی (13) OVEN را انتخاب کنید.
- اگر خمیر آرد گندم کامل خیلی سفت است امری طبیعی است. در دقایق آغازین عملکرد دستگاه را بررسی کنید. چنانچه خمیر خوب مخلوط نشده باشد، با یک کاردک نرم غیر فلزی مواد را مخلوط کنید.

نان کلاسیک	۱۵۰۰ گرم
آب	۶۰۰ میلی لیتر
روغن	۳ قاشق سوپ‌خوری
آرد	۹۰۰ گرم
نمک	دو و نیم قاشق چای خوری
شکر	۱ و نیم قاشق سوپ‌خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری



نان گندم کامل	۱۵۰۰ گرم
آب	۶۰۰ میلی لیتر
روغن	دو و نیم قاشق سوپ خوری
آرد گندم کامل	۹۰۰ گرم
نمک	دو و نیم قاشق چای خوری
شکر قهوه ای	دو و نیم قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری

نان سبوس دار	۱۵۰۰ گرم
آب	۶۰۰ میلی لیتر
روغن	دو و نیم قاشق سوپ خوری
آرد	۴۰۰ گرم
آرد گندم کامل	۴۵۰ گرم
مخلوط حبوبات	۱ پیمانه
نمک	یک و نیم قاشق سوپ خوری
شکر قهوه ای	۲ و نیم قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری

## ■ (9) خمیر پیتزا

### طرز تهیه

- تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. تمام مواد تشکیل دهنده دیگر باید جداگانه در گوشه‌ها 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 برنامه (9) PIZZA DOUGH (خمیر پیتزا) فشار دهید. سپس دکمه START/STOP را بزنید.
- آرد را از دیواره های خارجی ظرف پاک کنید و دستورالعملهای غذایی داده شده را دنبال کنید.

## خمیر پیتزا

### 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 را به طور کامل از ظرف خارج کنید. دو سینی پیتزا را چرب کنید. آن 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.

## نان تخت 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
مخمّر خشک فعال:	نصف قاشق چای خوری

### مواد افزودنی برای تزئین

- روغن زیتون: ۲ قاشق غذاخوری  
 آویشن: ۱ قاشق چای خوری  
 ریحان خرد شده: ۱ قاشق چای خوری
۱. خمیر را به طور کامل از ظرف خارج کنید. سینی آن 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 ۳۰ دقیقه پف کند.
  ۴. کمی روغن روی خمیر بریزید، سبزیجات معطر را اضافه کنید و بگذارید در آن از پیش گرم شده، روی درجه حرارت ۱۸۰ درجه سانتی گراد تا ۳۰ دقیقه بپزد.

## رول‌های شیرین

### 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 قهوه‌ای:	یک چهارم پیمانه
مخمّر خشک فعال:	دو و نیم قاشق چای خوری

۱. خمیر را به طور کامل از ظرف خارج کنید. کف سینی را با کاغذ شیرینی پزی بپوشانید.
۲. تمام مواد را با هم مخلوط کنید؛ کمی آرد اضافه کنید تا خمیر حالت کشسان بگیرد. خمیر را ۱۲ قسمت کنید. از هر کدام یک گلوله ی خمیر بسازید و آنها را در کنار هم روی سینی بچینید. درپوش را ببندید و بگذارید تا به مدت ۳۰ دقیقه بماند و بعد به صورت ورآمده شود .
۳. گلوله های خمیر را در آون از پیش گرم شده، در حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد بگذارید تا ۳۰ دقیقه بپزد.

## ■ (10) خمیر پاستا

### طرز تهیه

۱. تمام مواد را به روشی که توضیح داده شد؛ در تابه قرار دهید.
۲. تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه ی MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (10) PASTA DOUGH (خمیر پاستا) فشار دهید. سپس دکمه START/STOP را بزنید.

### خمیر پاستا

آب: ۱۲۵ میلی لیتر

تخم مرغ: ۴۶۰ گرم

آرد: ۵۰۰ گرم

نمک: نصف قاشق چای خوری

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

## ■ (11) نان شیرمال

### روش سستی پخت نان

۱. تمام مایعات را در ظرف بریزید و روی آن را با آرد بپوشانید. تمام مواد تشکیل دهنده دیگر باید جداگانه در گوشه ها قرار بگیرند و مخمر باید در یک سوراخ کوچک در وسط آرد قرار داده شود.
۲. تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (11) MILK BREAD (نان شیرمال) فشار دهید .
۴. رنگ رویه ی نان (CRUST COLOUR) و (وزن نان) WEIGHT را انتخاب کنید سپس دکمه START/STOP را بزنید..

نان شیرمال	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
شیر	۳۷۵ میلی لیتر	۴۱۰ میلی لیتر	۶۰۰ میلی لیتر
روغن	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
آرد	۵۶۰ گرم	۶۸۰ گرم	۹۰۰ گرم
نمک	۱/۵ قاشق چای خوری	۱/۵ قاشق چای خوری	۳ قاشق چای خوری
شکر	۳ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری	۴ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

## ■ (12) مربا

### نکات کاربردی برای دستیابی به نتایج بهتر

- از میوه‌های تازه‌ی رسیده استفاده کنید و آنها را به قطعات کوچک برش دهید.
- مقدار شکر تعیین شده را کم نکنید. از شیرین کننده‌های دیگر به جای شکر استفاده نکنید.
- مربای داغ را در شیشه‌ی استریلیزه بریزید (نکات زیر را بخوانید)؛ ۲ سانتی متر بالای ظرف را خالی بگذارید. در آن را محکم ببندید.
- روی شیشه‌ها برچسب بزنید. قبل از قرار دادن شیشه در فریزر، بگذارید در دمای اتاق خنک شود.
- ماده‌ی غلیظ کننده در تمام دستورالعملها موجود است. این عامل که شامل ژلاتین و تثبیت کننده است به مربا قوام ژله‌ای می دهد. معمولاً غلیظ کننده‌ها (سفت کننده) را می توان از سوپر مارکتها تهیه کنید.
- هنگام کار با مربای داغ مراقب باشید.

### استریلیزه کردن شیشه مربا

- برچسب ها را بکنید و شیشه و درپوش آن را در آب داغ فرو ببرید و با آب و مایع ظرفشویی بشوید.
- شیشه ها را روی سینی بچینید و بگذارید در آون با حرارت  $100^{\circ}\text{C}$  به مدت ۲۵-۲۰ دقیقه بماند. شیشه‌های داغ را با دستکش مخصوص از آون خارج کنید و بلافاصله آنها را با مربای داغ پُر کنید.
- استریلیزه کردن شیشه‌ها، میکروبها و باکتریهای را که موجب فساد مربا می شوند؛ از بین می برد. به این ترتیب شما در تمام طول سال می توانید از داشتن مربای خانگی لذت ببرید.

### طرز تهیه

۱. تمام مواد را به ترتیبی که قبلاً توضیح داده شد؛ در تابه قرار دهید.
۲. تابه را در دستگاه قرار دهید و درپوش را ببندید.
۳. دکمه‌ی منو MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (12) JAM (مربا) فشار دهید. سپس دکمه

START/STOP 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.

### مربای زردآلو

زردآلوی تازه له شده، در قطعه‌های کوچک: ۵۰۰ گرم

شکر: ۱۰۰ گرم

آب لیمو: ۲ قاشق سوپ خوری

آب: ۲ قاشق سوپ خوری

غلیظ کننده: ۳ قاشق سوپ خوری

### مربای هلو و هل

تکه‌های خرد شده‌ی هلوی تازه: ۵۰۰ گرم

شکر: ۱۰۰ گرم

آب لیمو: ۲ قاشق سوپ خوری

دانه‌های خرد شده‌ی هل: نصف قاشق چای خوری

آب: ۲ قاشق سوپ خوری

غلیظ کننده: ۳ قاشق سوپ خوری

### مارمالاد سنتی

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

شکر: ۱۰۰ گرم

آب لیمو: ۲ قاشق سوپ خوری

غلیظ کننده: ۳ قاشق سوپ خوری

### ■ (14) نان بدون نمک

#### طرز تهیه

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

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

۳. دکمه MENU را تا زمان رسیدن به برنامه (14) SALT FREE BREAD (نان بدون نمک)

فشار دهید.

۴. رنگ رویه‌ی نان (CRUST COLOUR) و (وزن نان) WEIGHT را انتخاب کنید سپس دکمه‌ی

START/STOP را بزنید. نان در زمان نشان داده‌شده پخته خواهد شد.

نان بدون نمک	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۵۰۰ گرم
آب	۳۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر	۵۸۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق سوپ خوری	۲ قاشق سوپ خوری	۳ قاشق سوپ خوری
آرد	۵۸۰ گرم	۶۶۰ گرم	۸۸۰ گرم
شکر	۱ قاشق سوپ خوری	۱ قاشق سوپ خوری	۱/۵ قاشق سوپ خوری
مخمر خشک	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری	۱ قاشق چای خوری

### ■ اطلاعات روی صفحه نمایش

نمایشگر تمام نواقص دستگاه را نشان می دهد. 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
پیغام "H01" چشمک می زند.	محفظه ی گرمایی بیش تر از حد معمول گرم است و دستگاه نمی تواند چرخه ی پخت دیگری را شروع کند.	دروپوش را باز کنید، ظرف را خارج کنید تا محفظه، خنک شود. وقتی که پیغام از روی صفحه کنترل ناپدید شد، ظرف را به محفظه پخت برگردانید و دکمه START/STOP را بزنید.
پیغام "COOL" چشمک می زند.	محفظه ی گرمایی بیشتر از حد معمول سرد است و دستگاه نمی تواند چرخه ی پخت دیگری را شروع کند.	صبر کنید دستگاه به دمای اتاق برسد. وقتی که پیغام از روی صفحه ی کنترل ناپدید شد، ظرف را به محفظه ی پخت برگردانید و دکمه START/STOP را بزنید.
پیغام "FAIL"	دستگاه نمی تواند دما را تنظیم کند.	دستگاه را به مرکز خدمات مشتریان دلونگی ببرید.

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

علامت صوتی می شنوید:

هنگامی که دستگاه روشن می شود ..... یک بوق صوتی بلند  
هنگامی که یکی از تنظیمات menu انتخاب می شود ..... یک بوق صوتی کوتاه  
در آغاز چرخه ی پخت ..... یک بوق صوتی بلند  
در پایان فرایند پخت ..... بوقهای صوتی کوتاه و بلند

موارد زیر را بررسی کنید.	ایراد های دستگاه								
	LED روشن نیست	مواد مخلوط نمی شوند	زمان پخت نان بیشتر از حد معمول است.	کناره های نان شل و وسط آن مرطوب است.	رویبه ی نان به حد کافی تیره نیست.	رویبه ی نان قهوه ای و چسبناک است و وسط آن خام است یا خوب پخته نشده	کناره ها برشته است اما وسط پر از آرد	برش غیر عادی است و نان چسبناک	FAIL نشان داده شده است
دکمه ی START/STOP زده نشده	✓								
ظرف درست در جایش قرار نگرفته است.		✓							
هنگام عملکرد درپوش را بیش از اندازه باز و بسته کرده اید/ درپوش باز مانده است					✓	✓			
صفحه کنترل	انتخاب برنامه اشتباه است.	✓			✓				
	انتخاب عملکرد اشتباه است؛ (مثلا خمیر)					✓			
	دکمه START/STOP اشتباه زده شده	✓				✓			
نان بعد از پخت بیشتر از حد معمول در دستگاه مانده است.				✓					
نان قبل از تخلیه بخار، بلافاصله پس از پخت برش داده شده است.							✓		
پس از ورز دادن خمیر، به آن آب اضافه شده است.						✓			
نقص الکترونیکی	✓	✓	✓		✓	✓		✓	

موارد زیر را چک کنید.		نتایج پخت								
		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 بیش از حد معمول رویه نان	کازاره ها برشته و پوشیده از آرد است، وسط خام و چسبناک است.
مقادیر اشتباه	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 غیر مطلوب 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 اشتباه مخمر خشک فعال انتخاب شده است.	✓				✓		✓		
	از آب داغ به جای آب معمولی استفاده شده است.				✓		✓			
	از آب گرم 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 با توجه به نحوه‌ی 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 کشسان داشته باشد و هنگام لمس کردن نرم باشد.

آیا می‌توانم در تمام دستورالعملها از عملکرد توربو استفاده کنم؟  
از عملکرد توربو برای تمام انواع نانها از جمله کلاسیک، گندم کامل، شیرین و فرانسوی می‌توان استفاده کرد. البته قرص این نانها کوچکتر و ضخیم‌تر می‌شود؛ بنابراین کیفیت آن مطلوب نیست. هنگام استفاده از این عملکرد، میزان مخمر خشک فعال را از یک چهارم به نصف قاشق استاندارد چای خوری، 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 چه‌طور؟!  
برای نتایج بهینه، باید آرد را وزن کنید (یک پیمانه = ۲۰۰ 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 برنامه‌ی (12) Oven را بیشتر کنم؟  
خیر. ترموستات داخلی از گرم شدن بیش از حد دستگاه جلوگیری می‌کند. دستگاه باید حدوداً ۱۰ دقیقه قبل از شروع استفاده از برنامه‌ی آون خنک شود.

چه‌طور می‌توانم نان کلاسیک مقوی‌تری درست کنم؟  
می‌توانید هریک از دستورالعمل‌های این دفترچه را با استفاده‌ی نصف به نصف از آرد سفید و آرد سبوس دار به میزان برابر تغییر دهید. این امر به نان کلاسیک فیبر بیشتری می‌دهد و نان گندم کامل را سبکتر 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 طعم عسل را دوست دارند. آیا به جای شکر می‌توانم از عسل استفاده کنم؟  
می‌توانید به جای شکر سفید به همان میزان عسل، شیرهای قند یا شکر قهوه ای استفاده کنید. اما استفاده از شیرین کننده‌های مصنوعی در پخت نان توصیه نمی‌شوند.

### می توانم نان بدون نمک درست کنم؟

نمک در پخت نان نقش مهمی دارد. نمک، فرایند تخمیر مخمر خشک فعال را کنترل می کند و با تقویت گلوتن بر شکل گیری نان تاثیر می گذارد. حذف نمک از دستورالعملها توصیه نمی شود. بدون نمک، شکل، رنگ و بخش نرم نان متفاوت خواهد بود و شکل آن به خوبی حفظ نمی شود.

### میتوانم را 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 برشتهگی نان تازه پخته شده است. بعد از پخت، هر وقت خواستید؛ می توانید نان را بردارید.

### گاهی نان از تابه ور نمی آید؟

شاید خیلی ساده، یادتان رفته باشد مخمر خشک فعال را اضافه کنید یا تاریخ مصرفش گذشته است یا تخمیر نمی شود. دلایل دیگر مربوط به مقادیر اشتباه مواد یا استفاده از آب داغ است. استفاده از مواد تازه و تکنیکهای درست وزن کردن آنها در پخت نان با کیفیت، ضروری است.

### آیا می توانم همیشه از عملکرد پخت تاخیری استفاده کنم؟

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



## 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