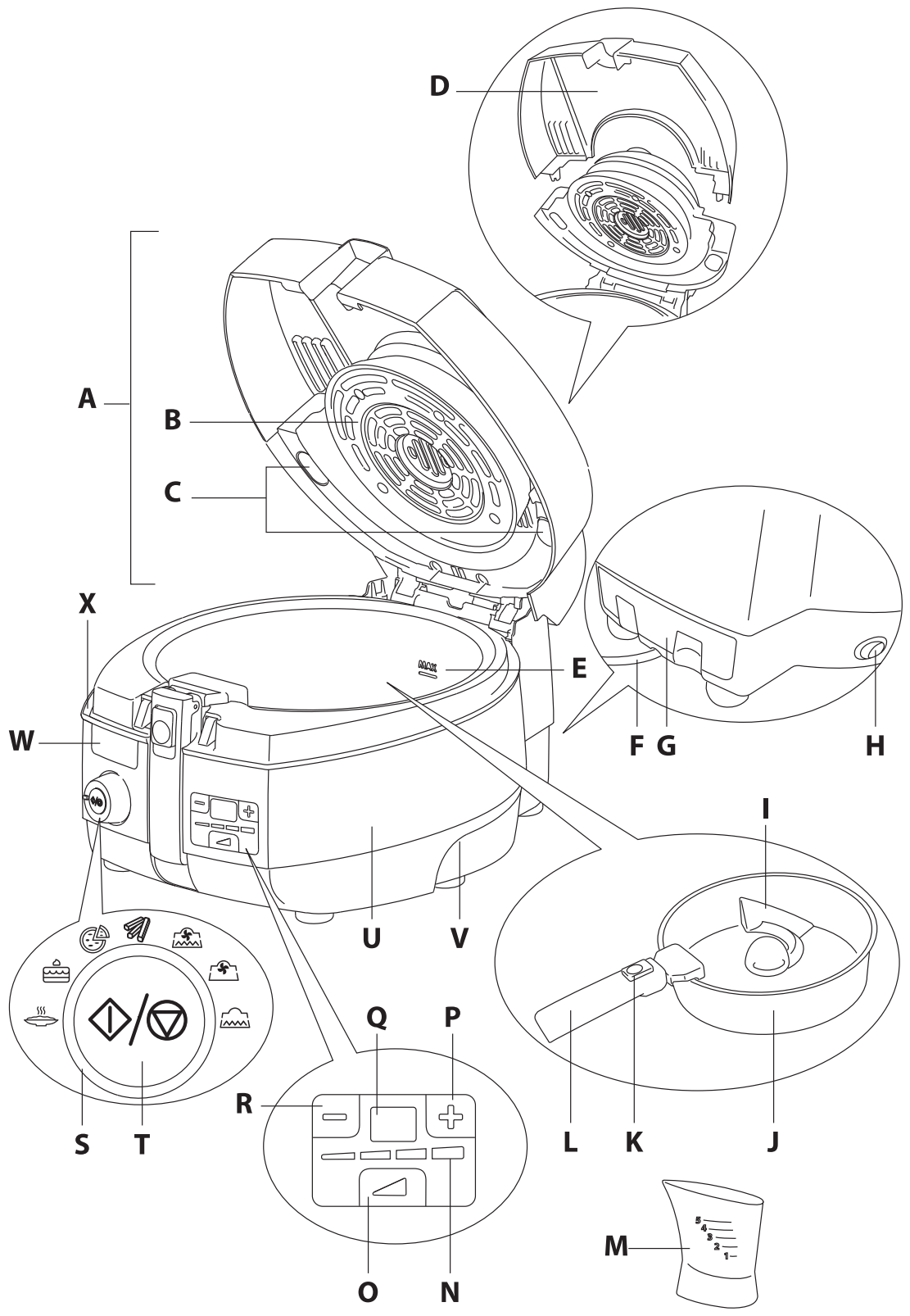


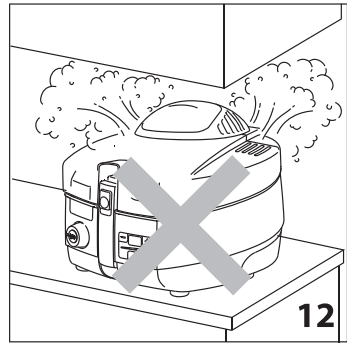
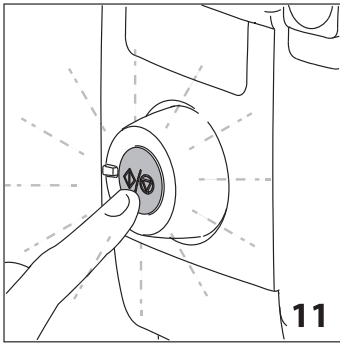
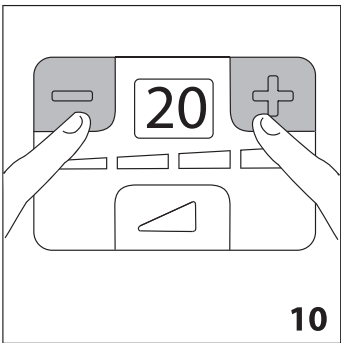
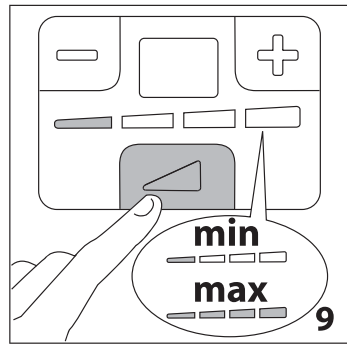
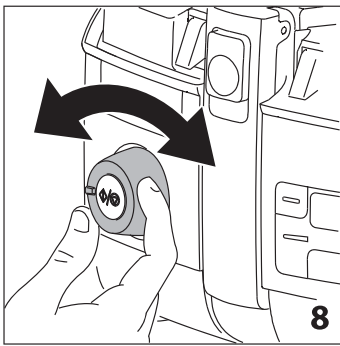
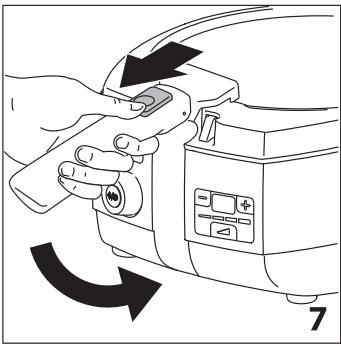
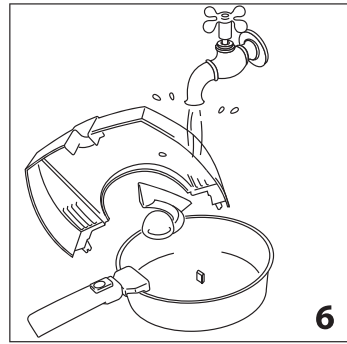
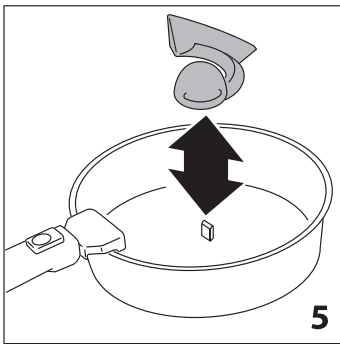
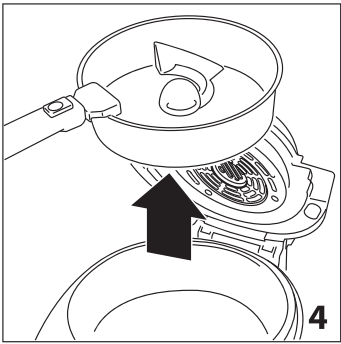
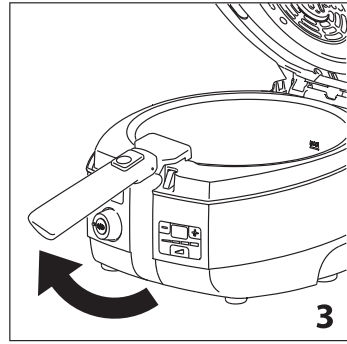
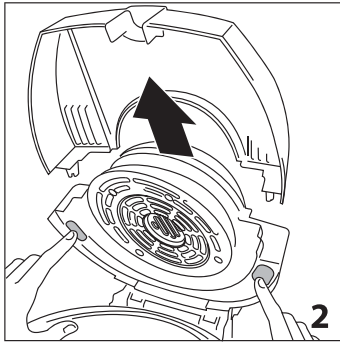
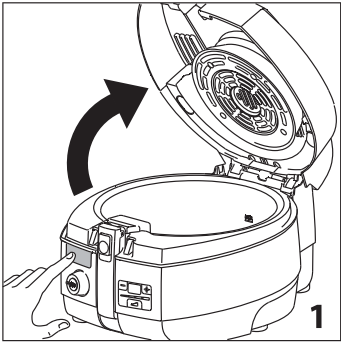
**DeLonghi**

دفرنچه راهنمای فارسی



FH 1394(Extra Chef)





## نکات ایمنی مهم

کار آن ها نظارت شود.

دستگاه و کابل برق آن را دور از دسترس

کودکان زیر هشت سال نگه دارید.

• زمانی که دستگاه خالی است آن را از قبل گرم نکنید.

• از دستگاه بدون غذا استفاده نکنید. ممکن است به آن آسیب برسانید.

• این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است. موارد استفاده نامناسب:

در محل آشپزخانه کارکنان فروشگاه ها، ادارات و سایر محیط های کاری؛ مزرعه ها؛

استفاده مشتریان در هتل ها، متل ها و سایر محیطهای اقامتی، محیط های مسافرخانه ای.

• این دستگاه نباید با یک زمانسنج یا کنترل از راه دور مجزا راه اندازی شود.



عدم رعایت این هشدار ممکن است صدمات جانی ناشی از برق گرفتگی را در پی داشته باشد.

• قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ شبکه اصلی برق با ولتاژ درج شده بر روی برچسب اطلاعات دستگاه یکسان باشد.

• دستگاه را تنها به پریزی با اتصال زمین و حداقل توان ۱۰ آمپر وصل کنید شرکت سازنده، در صورت عدم رعایت قوانین بازاریارنده از هر گونه حوادث، هیچ گونه مسئولیتی را بر عهده نخواهد گرفت.



عدم رعایت این هشدارها می تواند به سوختگی منجر شود.

• هنگام استفاده از دستگاه داغ می شود. آن را در دسترس کودکان رها نکنید.

• تنها با استفاده از دستگیره ها دستگاه را

دقتراجه راهنما را قبل از استفاده از دستگاه، به دقت و به طور کامل مطالعه کنید. این دقتراجه راهنما را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

• اگر کابل برق آسیب دیده باشد، باید توسط

سازنده یا نمایندگی مجاز خدمات مشتریان تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.

• هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.

• هنگامی که دستگاه در حال استفاده است،

درب و سطوح خارجی در دسترس بسیار داغ می شوند. همواره از دستگیره، دسته ها و دکمه ها استفاده کنید. در صورت نیاز از

دستکش های ویژه فر استفاده کنید.

• این دستگاه برقی با دمای بالا عمل می کند و ممکن است باعث سوختگی گردد.

• کودکان ۸ سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانیهای جسمی، حسی یا روانی

هستند و یا از دانش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند

فقط در صورتی می توانند از این وسیله استفاده کنند که شخصی که مسئول ایمنی آن

ها است بر کار آن ها نظارت کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو ایمن و درک

خطرات احتمالی به آن ها آموزش داده باشد.

باید از کودکان مراقبت شود تا مبادا با این دستگاه بازی کنند.

کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه هشت سال به بالا داشته باشند و دائماً بر

کتابچه ها، کیسه های پلاستیکی و غیره را از آن خارج کنید.

قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کاسه، همزن و درب آن را در آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید. پس از انجام کار، تمامی قطعات را کاملاً خشک کنید و تمام آب باقیمانده در کف کاسه را پاک کنید.

• طبیعی است که در اولین استفاده دستگاه بوی نویی بدهد.  
اتاق را تهویه کنید.

• دستگاه باید در فاصله حداقل ۲۰ سانتی متر از پریز برق متصل به آن قرار داشته باشد.

• طی بعضی برنامه های پخت ممکن است بخار از درب نشت کند. در نتیجه این دستگاه را نباید در زیر کابینت یا لوازم آشپزخانه قرار داد (تصویر ۱۲)

## اطلاعات فنی

اندازه (طول: ارتفاع: عمق): ۳۹۵x۳۲۵x۲۹۰ میلی متر

وزن: ۵ کیلوگرم

برای آگاهی از جزئیات بیشتر، به برجسب مشخصات

نصب شده روی دستگاه مراجعه کنید.

این دستگاه مطابق با دستورالعمل های EC زیر است:

• دستورالعمل ولتاژ پایین EC/۹۵/۲۰۰۶ و اصلاحیه های بعدی.

• بخشنامه اروپایی EC/۱۰۸/۲۰۰۴ درباره سازگاری


الکترومغناطیسی و مقررات اروپایی شماره

جابجا کنید.

• هرگز دستگاه را بدون استفاده از دستگیره های کاسه جابجا نکنید.

• هرگز کابل برق را از لبه جایی که دستگاه بر روی آن قرار دارد آویزان رها نکنید ممکن است کودکی آن را بگیرد و یا در مسر حرکت کاربر بیفتد.

• ممکن است از دریچه ها بخار داغ خارج شود. بسیار مراقب باشید!

 نکته مهم!

عدم رعایت این هشدارها می تواند به صدمات جانی یا آسیب دیدن دستگاه منجر شود.

• هرگز دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی قرار ندهید.

• کاسه به طور خودکار بر روی پین مرکزی قرار می گیرد.

• برای پیشگیری از آسیب به آن، هرگز آن را برای یافتن محل صحیح با دست نچرخانید.

• هرگز چیزی درون دهانه های تهویه فرو نکنید. بررسی کنید که مسدود نشده باشند.

• کاسه را بیش از حداکثر میزان (E) از مایع پر نکنید.

• کاسه را با مقادیر روغن بیش از حداکثر میزان علامت گذاری شده بر روی پیمانه روغن (سطح ۵) پر نکنید.

 لطفاً توجه کنید:

این نماد نشانه توصیه ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.

• قبل از نصب دستگاه، هر گونه کاغذ و سایر مواد درون آن از قبیل مقواهای محافظ،

۱۹۳۵ / ۲۰۰۰ ع

**O** دکمه سطح توان

**P** دکمه زمان سنج + (زمان را افزایش می دهد)

**Q** صفحه نمایش

**R** دکمه زمان سنج - (زمان را کاهش می دهد)

**S** عقربه انتخاب بگر برنامه پخت

**T** دکمه شروع/توقف برنامه روشنایی

**U** بدنه دستگاه

**V** دسته برای بلند کردن دستگاه

**W** دکمه باز کردن درب

**X** کانال تقطیر

### برنامه های پخت

برنامه های خودکار: زمانی که یکی از برنامه های زیر

انتخاب شود، زمان پخت پیش فرض و میزان توان بهینه نمایش داده می شود.

با این حال این موارد رام میتوان طبق دستور پخت یا نیازهای شخصی خود تغییر داد.

☺ تاس کباب ریساتو: این برنامه برای پخت تمامی انواع ریساتو و تاس کباب فوق العاده است.

همزن (I) حدوداً بعد از ۳ دقیقه شروع به چرخش می کند تا اطمینان حاصل شود که غذا به طور یکنواخت سرخ می شود (سپس باید به طور یکنواخت در کف کاسه پخش شود).

میزان توان پیشفرض □□□□ و زمان پخت ۶۵ دقیقه است. با این حال می توانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه سطح توان

مورخ ۲۰۰۰ / ۱۰ / ۲۷ درباره موادی که در تماس با مواد غذایی هستند.

• قوانین احتیاطی اروپا ۱۲۷۵ / ۲۰۰۸ .

### امحاء

مطابق با دستورالعمل شماره EC/۹۶/۲۰۰۲ ، نباید دستگاه را همراه با زباله های خانگی دفع کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.



### شرح دستگاه

**A** درب

**B** دریچه خروج هوای داغ (تهویه)

**C** دکمه های باز کردن دریچه نما

**D** دریچه نمای متحرک

**E** حداکثر میزان (MAX)

**F** کابل برق

**G** سینی جمع آوری میعان

**H** دکمه روشن/خاموش اصلی

**I** همزن

**J** کاسه با روکش سرامیکی

**K** غلاف دسته

**L** دستگیره کاسه

**M** پیمانه روغن (سطح ۱ تا ۵)

**N** نوار سطح توان روشنایی

(O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه + (P) یا - (R) زمانسنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

زمانی که درب (A) باز می شود، در طبخ اختلال ایجاد نمی شود و زمان پخت باقیمانده همچنان بر روی صفحه نمایش (Q) نشان داده می شود.

🍲 کیک: این برنامه برای پخت تمامی انواع کیک، مافین و بیسکوئیت فوق العاده است. شما همواره باید قبل از وارد کردن کیک در کاسه (J) آن را روغن و آردمالی کنید. هنگام طبخ غذاهایی که طی پخت می توان آن ها را چرخاند، از قبیل بریوش یا بیسکوئیت، از کاغذ شیرینی پزی استفاده کنید.

میزان توان پیشفرض □□□□= و زمان پخت ۶۰ دقیقه است.

با این حال می توانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه سطح توان (O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه + (P) یا - (R) زمانسنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

این برنامه پخت از انرژی کمتری نسبت به فر سنتی استفاده می کند زیرا نیازی به گرم کردن اولیه ندارد.

زمانی که درب (A) باز می شود، طبخ و زمان تنظیم شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می شود.

🍷 پیتزا: این برنامه برای طبخ پیتزاهای ترد به بهترین حالت ایتالیایی فوق العاده است.

زمان طبخ پیتزای خانگی، باید همواره کف کاسه (J) را روغن مالی کنید، درحالی که برای طبخ پیتزاهای منجمد استفاده از کاغذ شیرینی پزی کافی است میزان توان پیشفرض

□□□□= و زمان پخت ۳۰ دقیقه است. با این حال می توانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه

سطح توان (O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه + (P) یا - (R) زمانسنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

زمانی که درب (A) باز می شود، طبخ و زمان تنظیم شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می شود.

🍷 سیب زمینی: این برنامه به طور ویژه برای طبخ هر نوع سیب زمینی تازه یا منجمد، چیپس یا کروکت مناسب است.

یک تأخیر چند دقیقه قبل از شروع چرخش همزن (I) وجود دارد تا از شکسته شدن سیب زمینی های منجمد جلوگیری شود.

میزان توان پیشفرض □□□□= و زمان پخت ۳۲ دقیقه است.


با این حال می توانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه سطح توان (O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه + (P) یا - (R) زمانسنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

زمانی که درب (A) باز می شود، طبخ و زمان تنظیم شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می شود.

برنامه های نیمه خودکار: زمانی که یکی از برنامه های زیر انتخاب شود، زمان های پخت پی شفرس و میزان های توان بهینه نمایش داده می شود. آنگاه این موارد را میتوان طبق دستور پخت یا نیازهای شخصی خود اصلاح کرد.

🍷 اجاق: این برنامه برای طبخ غذاهای

می شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می شود.

 قابل‌لمه: این برنامه بسیار مشابه روش طبخ ماهیتابه است با این مزیت که همزن مواد غذایی را به طور خودکار مخلوط می کند. این گزینه برای پخت سوپ، مربا، غذاهای تفت آب پزی، سس، نوشیدنی های میوه ای، غذاهای آب پز و تفت مواد خام برای پخت قلقلی گوشت و ماهی فوق العاده است.


میزان توان پیشفرض  $\square\square\square\square$  و زمان پخت ۴۵ دقیقه است.

با این حال میتوانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه سطح توان (O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه

(P) + یا - (R) زمانسنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

زمانی که درب (A) باز می شود، در طبخ اختلال ایجاد نمی شود و زمان پخت باقیمانده همچنان بر روی صفحه نمایش (Q) نشان داده می شود.

## استفاده

 لطفاً توجه کنید: قبل از استفاده از دستگاه برای اولین

بار، کاسه (J)، همزن (I) و دریچه نمای متحرک (D) آن را با آب داغ و مایع ظرفشویی خنثی بشویید.

به شرح زیر عمل کنید:

• با فشار دادن دکمه (W) درب (A) را باز کنید (تصویر ۱).

• دریچه نمای متحرک (D) را با فشار دادن دو دکمه (C) باز کنید (تصویر ۲).

سرخ شده ترد و عالی از قبیل اسکامپی، کنتل، کروکت، و غیره فوق العاده است. قبل از پختن آن ها را در خرده نان بغلتانید.

از این گزینه نیز می توان برای گوشت بریان، ماهی تنوری، نان و سبزی تنوری، با همزن یا بدون آن استفاده کرد.


این برنامه پخت میزان انرژی قابل توجهی را صرفه جویی می کند زیرا به گرم کردن اولیه نیاز دارد.

میزان توان پیشفرض  $\square\square\square\square$  زمان پخت ۶۰ دقیقه است.

با این حال میتوانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه سطح توان (O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه

(P) + یا - (R) زمانسنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

زمانی که درب (A) باز می شود، طبخ و زمان تنظیم شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می شود.

 هواپز: این برنامه برای پخت گوشت، ماهی و سبزیجات کبابی توصیه می شود. این برنامه همچنین برای تکمیل پخت غذاهایی که باید پخته و سپس برشته شوند فوق العاده است.

میزان توان پیشفرض  $\square\square\square\square$  و زمان پخت ۴۰ دقیقه است.

با این حال میتوانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه سطح توان (O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه (P) + یا - پ (R) زمانسنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

زمانی که درب (A) باز می شود، طبخ و زمان تنظیم شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف



- دستگیره کاسه (L) را بلند کنید تا صدای "کلیکی" را بشنوید (تصویر ۳).
- کاسه (J) را با کشیدن به سمت بالا بیرون بیاورید (تصویر ۴).
- همزن (I) را از محفظه آن بیرون بیاورید (تصویر ۵).
- کاسه (J)، همزن (I) و دریچه نمای متحرک (D) را بشوید (تصویر ۶).
- پس از انجام کار، تمامی قطعات را کاملاً خشک کنید و تمام آب باقیمانده در کف کاسه (J) را پاک کنید.
- کاسه (J) را مجدد در دستگاه (U) قرار دهید و مطمئن شوید که به درستی جاگذاری شده باشد.
- دستگیره کاسه (L) را با استفاده از ضامن کشویی (L) پایین بکشید (تصویر ۷).
- در صورت لزوم به خاطر دستور پخت، همزن (I) را وارد کنید و اطمینان کسب کنید که به درستی بر روی پین در کف کاسه قرار گرفته باشد (تصویر ۵).
- مواد مورد طبخ را در کاسه (J) قرار دهید و میزان درج شده در جدول ها/دستور پخت را رعایت کنید.
- طبق دستورالعمل روغن اضافه کنید و به مقادیر درج شده در جدول ها/دستور پخت رجوع کرده و از پیمانه (M) استفاده کنید.
- درب (A) را بگذارید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.
- با فشار دادن مجدد دکمه روشن/خاموش (H) دستگاه را روشن کنید.
- عقربه انتخاب گر برنامه پخت (S) را به موقعیت مورد نیاز (تصویر ۸) بچرخانید (به جداول/دستورهای پخت رجوع کنید).
- درجه مورد نیاز پخت را با فشار دادن دکمه میزان توان (O) (تصویر ۹) تنظیم کنید (به جداول/دستورهای پخت رجوع کنید).
- زمان پخت مورد نیاز را با فشار دادن دکمه های + (P) و - (R) زمان تنظیم کنید (تصویر ۱۰). حالت تنظیم دقیقه روی صفحه نمایش (O) ظاهر می شود.
- دکمه شروع/توقف برنامه (T) را فشار دهید. چراغ روشن می شود (تصویر ۱۱).
- پخت شروع می شود.
- در انتهای زمان پخت، دستگاه دو بار بوق میزند. برای خاموش کردن صدای بوق، دکمه شروع/توقف برنامه (T) را فشار داده و نگه دارید.
- با فشار دادن مجدد دکمه روشن/خاموش (H) دستگاه را خاموش کنید؛.
- درب (A) را باز کرده و کاسه (J) حاوی غذای پخته شده را خارج کنید.
- درب (A) را باز نگه دارید تا دستگاه سریعتر خنک شود.
- لطفاً توجه کنید: در بعضی برنامه ها، برای تضمین کسب بهترین نتایج، همزن (I) چند دقیقه بعد از شروع پخت شروع به چرخیدن می کند.
- لطفاً توجه کنید: در طول پخت، می توانید درب (A) را برای اضافه کردن مواد یا سرکشی به غذا بردارید. صفحه نمایش چشمک می زند و تهویه کمی بعد متوقف می شود و سپس بعد از اینکه درب را گذاشتید شروع میشود. در کارکردهای بدون تهویه، فرآیند پخت مختل نمی شود.
- لطفاً توجه کنید: اگر دکمه روشن/خاموش برنامه (T) فشار داده شده است، بیرون کشیدن کاسه دستگاه خاموش میشود.

- زمانی که دوباره کاسه در دستگاه گذاشته شود، مجدد شروع به کار می کند.
- **i** لطفاً توجه کنید: برای بازنشانی دستگاه، دکمه شروع / توقف برنامه (T) را فشار داده و حداقل ۲ ثانیه نگه دارید.
- **تمیزکاری و نگهداری**
- **⚠ خطر!** قبل از تمیز کردن دستگاه، همواره آن را از پریز برق بکشید و بگذارید خنک شود. هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید و آن را در زیر شیر آب نگیرید.
- اگر آب وارد دستگاه شد، ممکن است موجب برگرفتگی شود.
- کاسه (J)، همزن (I) و دريچه نما (D) را کاملاً با آب داغ و مایع ظرفشویی خشی بشویید.

### عیب یابی

مشکل	دلیل/راه حل
دستگاه گرم نمیشود	ممکن است عملکرد فیوز گرمایش دچار اختلال شده است. با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید
ظرف به درستی در جای خود قرار نمی گیرد و دستگاه کار نمی کند.	کاسه به طور خودکار بر روی پین مرکزی قرار می گیرد. برای پیشگیری از آسیب به آن، هرگز آن را برای یافتن محل صحیح با دست نچرخانید.
درپوش به درستی بسته نمی شود و دستگاه کار نمی کند.	درپوش را باز کنید و مجدداً آن را یا دقت بیشتر در جای خود قرار دهید.
همزن E نمی چرخد.	همزن (I) چند دقیقه بعد از شروع پخت شروع به چرخیدن می کند.
E1 نشان داده می شود و دستگاه ۳ بار "بوق" می زند.	دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود، سپس بررسی کنید آیا دستگاه بدون غذا کار می کرده است یا خیر. اگر نقص همچنان وجود دارد با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.

دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود، سپس بررسی کنید آیا دستگاه بدون غذا کار می کرده است یا خیر. اگر نقص همچنان وجود دارد با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.	E3 نشان داده می شود و دستگاه ۵ بار "بوق" می زند.
با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.	E5 نشان داده می شود و دستگاه ۷ بار "بوق" می زند.
با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.	E6 نشان داده می شود و دستگاه ۷ بار "بوق" می زند.





## جدول های پخت

### سیب زمینی

میزان توان	برنامه های پخت	همزن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
=====		بله	۴-۴۳۰	میزان ۵	۱۷۰۰ گرم (*)	تازه	سیب زمینی معمولی ۱۰x۱۰
=====		بله	۴۰-۲۷	میزان ۴	۱۵۰۰ گرم (*)		
=====		بله	۳۵-۳۷	میزان ۳	۱۲۵۰ گرم (*)		
=====		بله	۲-۳۱۸	میزان ۲	۱۰۰۰ گرم (*)		
=====		بله	۲۳-۲۶	میزان ۱	۷۵۰ گرم (*)		
=====		بله	۳۲-۳۴	بدون	۱۵۰۰ گرم	منجمد	
=====		بله	۳-۲۲۰	بدون	۱۲۵۰ گرم		
=====		بله	۳۰-۲-۸	بدون	۱۰۰۰ گرم		
=====		بله	۲۸۲۶-	بدون	۷۵۰ گرم		
=====		بله	۲۴-۲۶	بدون	۵۰۰ گرم		
=====		بله	۴-۴۳۰	میزان ۳	۱۷۰۰ گرم	تازه	سیب زمینی کبابی
=====		بله	۳-۳۲۰	بدون	۱۰۰۰ گرم	منجمد	قطعه های سیب زمینی
=====		بله	۴۰-۳۵-	بدون	۱۲۰۰ گرم	منجمد	سیب زمینی تازه
=====		بله	۲-۲۵۰	بدون	۷۵۰ گرم	منجمد	کروکت تنوری

(\*) وزن سیب زمینی پوست نکنده

## روش های اول

میزان توان	برنامه های پخت	همزن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
▬▬▬▬		بله	۱۸۱۵-	میزان ۵	۴۸۰ گرم	تازه	ریساتو
▬▬▬▬		بله	۶-۶۵۰	میزان ۵	۱۰۰۰ گرم	تازه	سس گوشت
▬▬▬▬		بله	۱۳-۱۵	بدون	۶۰۰ گرم	منجمد	پائیا
▬▬▬▬		خیر	۴-۴۵۰	بدون	۱۵۰۰ گرم	تازه	کانلونی

## گوشت - ماکیان

راهنمایی ها	میزان توان	برنامه های پخت	همزن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
-	▬▬▬▬		بله	۱۸۱۵-	بدون	۷۵۰ گرم	منجمد	ناگت مرغ
۳-۲ بار بچرخانید	▬▬▬▬		خیر	۵۰-۴۵۰	بدون	۱۰۰۰ گرم	تازه	ران مرغ برشته
۳-۲ بار بچرخانید	▬▬▬▬		خیر	۸۰-۷۰	بدون	۱۰۰۰ گرم	تازه	ران مرغ تاس کبابی
-	▬▬▬▬		بله	۳-۳۵۰	پیمانه ۲	۶۰۰ گرم	تازه	خورش گوشت گوساله
بعد از ۱۵ دقیقه بچرخانید	▬▬▬▬		خیر	۲-۲۵۰	بدون	۳ تکه ای	تازه	کتلت گوشت گوساله
۳-۲ بار بچرخانید	▬▬▬▬		خیر	۹۰-۸۰	بدون	۱۰۰۰ گرم	تازه	بریان
۳-۲ بار بچرخانید	▬▬▬▬		خیر	۲-۲۵۰	بدون	۸۰۰ گرم	تازه	کباب
بعد از ۱۵ دقیقه بچرخانید	▬▬▬▬		خیر	۲۰-۱۵۰	بدون	۴ تکه ای	تازه	همبرگر
-	▬▬▬▬		بله	۲۸-۲۵۰	بدون	۴۵۰ گرم	تازه	کوفته قلقلی

## ماهی - صدف

میزان توان	برنامه های پخت	همزن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
▬▬▬▬		خیر	۲-۲۳۰	بدون	۱۸ تکه ای	منجمد	کباب لقمه ماهی
▬▬▬▬		خیر	۲-۲۵۰	بدون	۴۰۰ گرم	تازه	تکه ماهی آزاد
▬▬▬▬		خیر	۲-۲۵۰	بدون	۳۵۰ گرم	تازه	فیله قزل آلا
▬▬▬▬		خیر	۱۵-۱۷	بدون	۴ تکه ای	تازه	حلزون دو کپه ای
▬▬▬▬		خیر	۲۰-۱۵۰	میزان ۱	۸ تکه ای	تازه	ماهی مرکب
▬▬▬▬		بله	۱۸-۱۳	میزان ۱	۶۰۰ گرم	تازه	میگو ببری
▬▬▬▬		بله	۲۰-۱۵۰	میزان ۱	۸۰۰ گرم	تازه	میگو









## سبزیجات

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان
کدو مسمایی	تازه	۸۰۰ گرم	میزان ۵	۳۰-۲۵	بله		
بادمجان	تازه	۱۰۰۰ گرم	میزان ۳	۳۰-۲۵	بله		
قارچ	تازه	۱۰۰۰ گرم	میزان ۵	۲-۲۵۰	بله		
آرتیشو	منجمد	۸۰۰ گرم	میزان ۳	۴۰-۳۵	بله		

## اسنک

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	توان میزان	راهنمایی‌ها
پیتزا	تازه	۳۰۰ گرم	میزان ۱	۳۰	خیر			ماهیتابه را چرب کرده و بعد از ۲۰ دقیقه ۱۸۰ درجه بچرخانید
	منجمد	۴۵۰ گرم	بدون	۲-۲۵۰	خیر			بعد از ۱۵ دقیقه ۱۸۰ درجه بچرخانید
پای و چنجه خوش‌طعم	تازه	۶۰۰ گرم	بدون	۲-۲۳۰	خیر			از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۱۵ دقیقه ۱۸۰ درجه بچرخانید
	منجمد	۷۰۰ گرم	بدون	۵۰-۴۵	خیر			از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۳۰ دقیقه ۱۸۰ درجه بچرخانید
مینی پیتزا	منجمد	۱۴ تکه‌ای	بدون	۲-۲۵۰	خیر			از کاغذ شیرینی‌پزی استفاده کنید
مینی دسرهای شام	منجمد	۱۴ تکه‌ای	بدون	۲-۲۵۰	خیر			از کاغذ شیرینی‌پزی استفاده کنید
حلقه پیاز	منجمد	۱۵/۱۲ تکه‌ای	بدون	۱-۱۵۰	خیر			به طور یکنواخت در کف کاسه پخش کنید

## دسر، کیک، شیرینی جات

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان	راهنمایی‌ها
تارت	تازه	۷۰۰ گرم	بدون	۵۰-۴۵	خیر			-
بریوش	منجمد	۴ تکه‌ای	بدون	۳۰-۲۵	خیر			از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۱۲-۱۳ دقیقه ۱۸۰ درجه بچرخانید
بیسکویت	تازه	۸ تکه‌ای	بدون	۱۲-۱۵	خیر			از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۱۵ دقیقه ۱۸۰ درجه بچرخانید
بیسکویت	تازه	۴۰۰ گرم	بدون	۲-۲۵۰	خیر			-



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

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸