

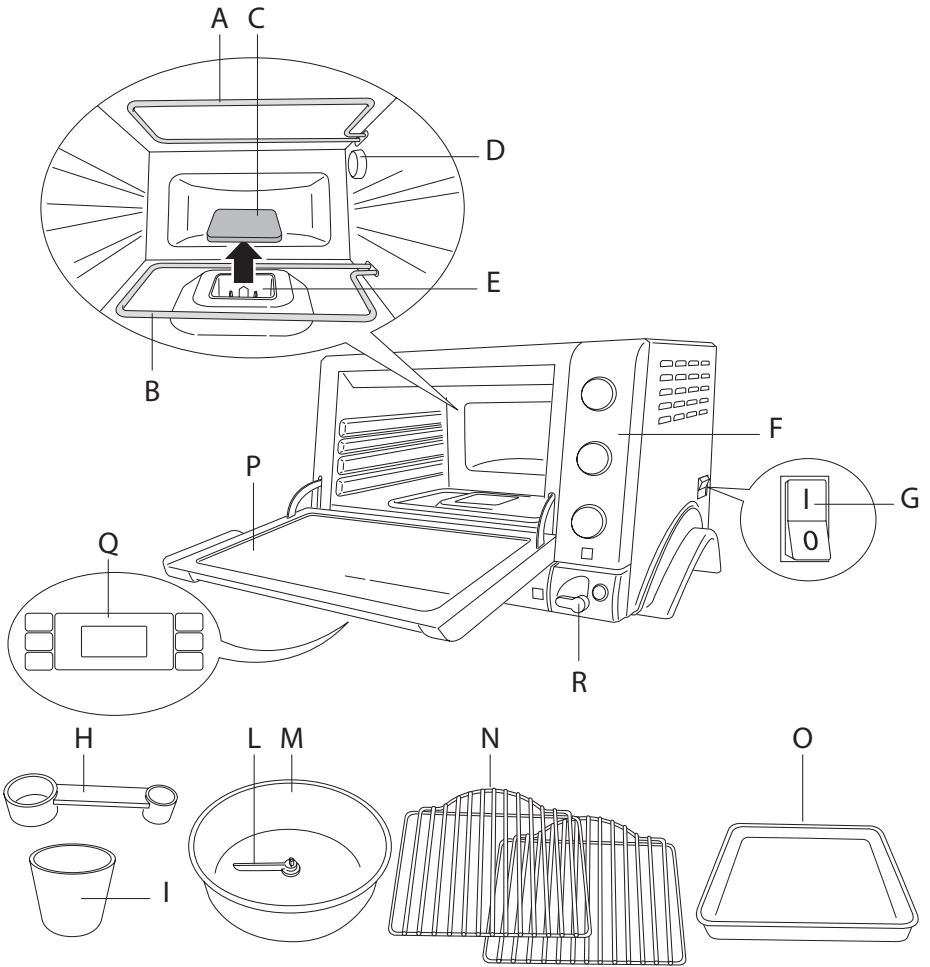


دفرنچه راهنمای فارسی



EOB 2071

توصيف اجزاء



توصیف اجزای دستگاه

- A المنت حرارتی بالایی
- B المنت حرارتی پایینی و محوری
- C پوشش رابط ظرف نان
- D چراغ داخلی
- E رابط ظرف نان
- F صفحه‌ی کنترل آون
- G کلید روشن/خاموش
- H قاشق پیمانه (در صورت ارائه)
- I فنجان پیمانه (در صورت ارائه)
- L پره
- M ظرف نان
- N پایه‌ی سیمی
- O ظرف چکه
- P در
- Q صفحه‌ی کنترل نان‌ساز
- R انتخاب‌گر حالت آون/نان‌ساز

مشخصات فنی

- ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ وات ~ ۶۰-۵۰ هرتز حداکثر ۱۶ آمپر
- توان جذبی: ۱۴۰۰ وات
- ابعاد: (طول، ارتفاع، عرض): ۵۱۲×۲۹۵×۴۰۰ میلی‌متر
- وزن: ۱۲/۱ کیلوگرم


هشدارهای مهم ایمنی


علائم به کار رفته در این دفترچه:


هشدارهای مهم با این علامتها مشخص شده‌اند. رعایت این هشدارها خیلی مهم است.

 بی‌توجهی به این هشدار، ممکن است

سبب آسیب جدی بر اثر برق‌گرفتگی شود.

 بی‌توجهی به این هشدار، ممکن است سبب زخمی شدن یا آسیب رساندن به دستگاه شود.

 خطر سوختگی! بی‌توجهی به این هشدار، ممکن است سبب سوختگی شود.

 لطفاً توجه داشته باشید: این علامت اطلاعات و نکات مهم برای کاربر را مشخص می‌سازد.

پیش از استفاده از دستگاه، تمامی

دستورالعمل‌های را به دقت بخوانید. این

دفترچه را نزد خود نگه دارید.

لطفاً توجه داشته باشید:

• پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، کاغذها و دیگر مواد درون آن مانند مقوای محافظ، دفترچه راهنما، کیسه‌های پلاستیکی و غیره را بیرون آورید.

• پیش از استفاده برای نخستین بار، ترموستات را بر روی حداکثر توان تنظیم کنید و آن را حداقل به مدت ۱۵ دقیقه به کار اندازید تا بوی تازگی دستگاه و هرگونه دود ناشی از مواد محافظ‌المنت‌های گرمایشی زدوده شود. سپس اتاق را تهویه کنید.


• پیش از استفاده تمام لوازم‌جانبی را بشویید.

• تنها در حالت عملکرد نان‌ساز، دستگاه دارای برنامه‌ی پشتیبان نوسانات برقی است که در صورت قطع برق تا ۱۵ دقیقه، چرخه‌ی نان‌سازی را در حافظه نگه می‌دارد. پس از این

زمان، برنامه لغو می‌شود.

• هنگامی که آون را با حداکثر ظرفیت مورد استفاده قرار می‌دهید؛ از مقادیر پیشنهادی که در بخش دستور تهیه آمده‌اند فراتر نروید.

• هنگامی که آون را با حداکثر ظرفیت مورد استفاده قرار می‌دهید بیشتر از این مقادیر در دستگاه استفاده نکنید: آرد: ۷۵۰ گرم، مخمر: ۴۰ گرم، آب: ۵۰۰ گرم

•  : این آون برای پخت مواد غذایی طراحی شده‌است. برای مقاصد دیگر از آن استفاده نکنید. اجزای آن را تغییر ندهید و به هیچ عنوان آنها را دستکاری نکنید.

• پس از بیرون آوردن دستگاه از بسته بندی، مطمئن شوید که در آن آسیب دیده نباشد. در از جنس شیشه است و بنابراین شکننده است.

اگر لب‌پز شده است، و خط و خش دارد باید تعویض شود. هنگام استفاده، تمیزکاری، و جابجا کردن دستگاه، از به هم کوبیدن در و ضربه زدن به آن پرهیز کنید؛ وقتی که دستگاه داغ است، از ریختن آب سرد روی آن پرهیزید.

• دستگاه را روی سطحی افقی و در ارتفاع حداقل، ۸۵ سانتی متری و دور از دسترس کودکان قرار دهید.

• نگذارید افرادی (شامل کودکان) که معلولیت های ذهنی یا جسمی دارند؛ یا افراد کم تجربه، از این دستگاه استفاده کنند؛ مگر این که از نزدیک بر کار آنان نظارت شود و فردی که مسئول ایمنی آنها است، روش استفاده را به آنان بیاموزد.

• مراقب باشید و نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.

• دستگاه روشن را جابجا نکنید.

• در موارد زیر از دستگاه استفاده نکنید:

- سیم برق مشکل دارد.

- دستگاه به زمین افتاده، عیب و نقص پیدا

کرده است. در این گونه موارد، برای پرهیز از خطر، به نزدیکترین مرکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه کنید.

• دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایش قرار ندهید.

• از دستگاه به عنوان منبع حرارتی استفاده نکنید.

• از قرار دادن کاغذ، مقوا، یا پلاستیک در درون آن پرهیزید. اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید (اشیایی مانند وسایل آشپزخانه، پایه‌های سیمی و غیره).

• هیچگاه اشیاء را در مجاری تهویه دستگاه فرو نبرید. مطمئن شوید که این شبکه‌ها مسدود نشده اند.

• این دستگاه برای نصب توکار طراحی نشده است.

• هنگامی که در دستگاه باز است؛ به یاد داشته باشید:

• از گذاشتن اشیای سنگین بر روی درب و فشار آوردن به آن در جهت پایین، پرهیزید.

• از گذاشتن ظرف‌های سنگین و قابل‌لمه‌های در حال جوش بر روی درب باز دستگاه



• اگر از دستگاه در کشوری بجز کشور محل خریداری، استفاده می‌کنید. مقررات ویژه‌ی آن کشور را در نظر داشته باشید.

• این دستگاه تنها برای استفاده خانگی در نظر گرفته شده است. استفاده‌ی تجاری یا نامناسب از دستگاه یا نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها

باعث می‌شود که سازنده هیچ گونه تعهدی در قبال آسیب‌های ناشی از این امر بر عهده نگیرد و ضمانت‌نامه دستگاه بی اعتبار گردد.

• اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید یا پیش از تمیزکاری، همیشه دوشاخه را بکشید.

• دستگاه را نباید با تایمر جداگانه یا سیستم کنترل از راه دور به کار انداخت.

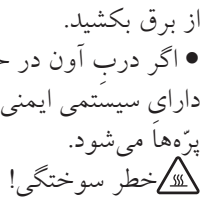
• دستگاه را طوری بر روی سطح کار قرار دهید که پشت آن به دیوار باشد.

• این تنها وسیله‌ای خانگی است و برای استفاده در این مکان‌ها مناسب نیست: ناهار خوری کارکنان، ادارات و دیگر محل‌های کار، هتل‌ها، مثل‌ها و مهمانخانه‌ها.

• برای تمیزکاری ظرف نان از اشیای تیز و برنده استفاده نکنید.

• پیش از تمیزکاری کلید روشن خاموش را در موقعیت خاموش قرار دهید و دوشاخه را از برق بکشید.

• اگر درب آن در حین کار باز باشد؛ دستگاه دارای سیستمی ایمنی است که مانع از چرخش پره‌ها می‌شود.

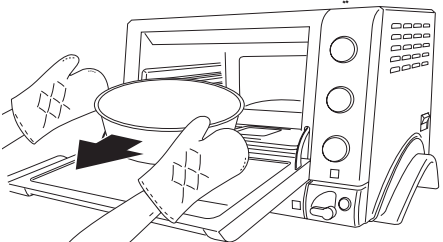


• در هنگام کار، درب و سطوح بیرونی دستگاه بسیار داغ می‌شوند. از دسته‌ها و دستگیره‌ها استفاده کنید. شیشه‌ها و

بخش‌های فلزی را لمس نکنید. در صورت لزوم از دستکش آن استفاده کنید.

• این دستگاه برقی با حرارت بسیار زیاد کار می‌کند که ممکن است سبب سوختگی شود.

• از دستکش آن برای بیرون آوردن ظرف نان استفاده کنید.



خدمات پس از فروش دلونگی یا تعمیرکاری ماهر بخواهید که آن را برایتان تعویض کند.

• برای ایمنی شخصی، اجزای دستگاه را خودتان جدا نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.



این دستگاه با رهنمودهای اتحادیه اروپا در زمینه‌های زیر سازگار است:

• رهنمود ولتاژ پایین 2006/95/EC و اصلاحیه‌های بعدی آن

• رهنمود EMC به شماره‌ی 2004/108/EC

اتحادیه اروپا و اصلاحیه‌های بعدی آن



• مواد و لوزام جانبی که با مواد غذایی در تماس اند، با رهنمود شماره ۱۹۳۵ اتحادیه اروپا سازگارند.

روشن کردن دستگاه:

دوشاخه را به برق بزنید.

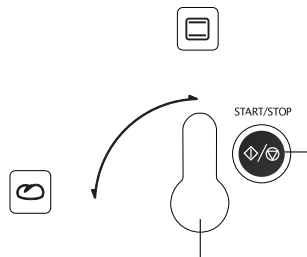
• کلید روشن/خاموش (G) را فشار دهید.

• انتخابگر حالت آون/نان ساز (R) را بر روی

یکی از وضعیت های دلخواه (آون)  یا (نان ساز)  قرار دهید.

• اگر انتخابگر بر روی حالت مورد نظر است، کفایت دکمه START/STOP را بزنید تا حالت انتخاب شده فعال و برنامه اجرا شود.

• بعد از ۳ دقیقه دستگاه به حالت آماده به کار بر می گردد.



انتخابگر حالت آون/نانساز

• مواد اشتعالزا را در نزدیکی آون یا در زیر آن قرار ندهید.

• دستگاه را در زیر کابینت دیواری یا در نزدیکی وسایلی مانند پرده‌ها و ... قرار ندهید.

• مهم: استفاده‌ی نادرست (طرز تهیه‌ی غلط، زمان‌های پخت بسیار طولانی)، ممکن است سبب گرم شدن بیش از حد نان و آتش گرفتن آن شود. در صورت وقوع این امر، درب دستگاه را باز نکنید؛ دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود؛ سپس درب را باز کنید.

• اگر غذا یا بخشی از آون آتش گرفت؛ سعی نکنید آتش را با آب خاموش کنید.

• درب را ببندید؛ دوشاخه را از برق بکشید و با پارچه‌ای مرطوب آتش را خاموش کنید.



• پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که:

• ولتاژ منبع برق با ولتاژ نشان داده شده در صفحه مشخصات دستگاه یکی باشد.

• پریز برق دارای اتصال زمینی (ارت) و حداقل جریان ۱۶ آمپر باشد. سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها برعهده نمی‌گیرد.

• نگذارید سیم برق دستگاه آویزان شود و با سطوح داغ دستگاه تماس یابد. دستگاه را با کشیدن بدنه‌ی سیم برق از پریز؛ خاموش نکنید.

• اگر می‌خواهید از سیم سیار استفاده کنید، مطمئن شوید که سالم است و دوشاخه ارت‌دار است و با مقررات ایمنی جاری سازگار باشد.

• برای جلوگیری از برق‌گرفتگی دستگاه، سیم برق یا دوشاخه را در آب فرو نبرید.

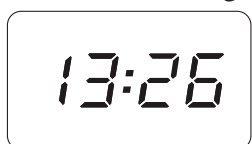
• اگر سیم برق آسیب دیده است؛ از مرکز

تنظیم ساعت

چندین بار دکمه‌ی Δ و ∇ را بر روی صفحه کنترل بزنید، تا دقیقه‌ی مورد نظر تنظیم شود.



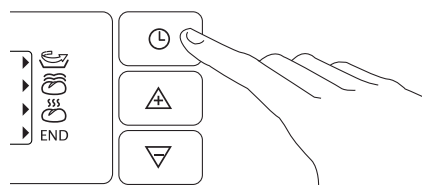
دکمه‌ی ساعت را بزنید ⌚ (زمان تنظیم شده نشان داده می‌شود).



اگر می‌خواهید بعداً زمان را تغییر دهید؛ روشی را که در بالا شرح داده شد را تکرار کنید. در هنگام پخت در صورتی که زمان تنظیم شده باشد با فشردن دکمه ساعت ⌚ زمان تنظیمی ظاهر می‌شود.

اولین باری که دستگاه به برق وصل می‌شود یا پس از مدتی خاموشی، یک پیام صوتی تولید می‌کند و نشانه‌ی ("--:--") ظاهر می‌شود.

برای تنظیم زمان به روش زیر عمل کنید: دکمه‌ی ساعت ⌚ روی صفحه کنترل (Q) را حداقل ۳ ثانیه نگه دارید.

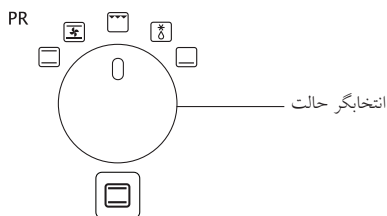
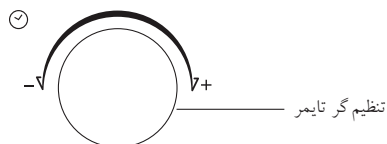
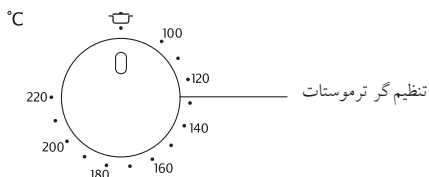


نشانگرهای ساعت چشمک می‌زنند.

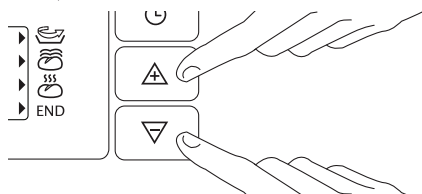


استفاده از دستگاه به عنوان آون

توصیف اجزاء روی صفحه کنترل



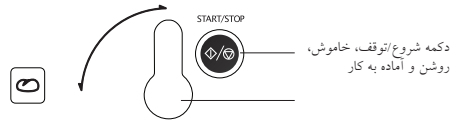
چندین بار دکمه Δ و ∇ را بر روی صفحه کنترل را بزنید تا ساعت مورد نظر تنظیم شود.



دکمه ساعت ⌚ را بزنید (نشانگرهای دقیقه چشمک می‌زنند).



استفاده از کنترلگرها



تنظیم گر ترموستات

درجه حرارت دلخواه را به روش زیر انتخاب کنید:

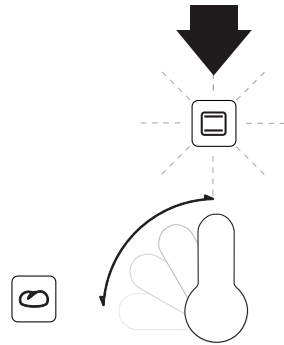
- برای گرم نگه داشتن غذا: عقربه‌ی ترموستات را بر روی موقعیت قرار دهید.

- برای پخت با آون فن دار یا آون سنتی: شاخص ترموستات را بین ۱۰۰ تا ۲۲۰ درجه سانتی گراد قرار دهید.

تنظیم گر زمان:

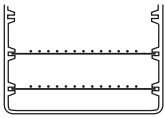

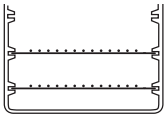

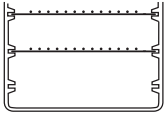

برای برنامه‌ریزی مدت زمان پخت، تنظیم‌گر را بچرخانید تا روی زمان مورد نظر قرار گیرد (حداکثر ۱۲۰ دقیقه). زمان پخت بر روی صفحه نشان داده می‌شود. در پایان تنظیم زمان، آون یک پیام صوتی تولید می‌کند. نشانه‌ی End ظاهر می‌شود و آون به طور اتوماتیک خاموش می‌شود.

i توجه: برای استفاده از دستگاه به عنوان آون، انتخابگر حالت آون/نان‌ساز را بر روی موقعیت قرار دهید. نشانگر روشن می‌شود.



جدول خلاصه عملکردها

نکات	موقعیت پایه سیمی	موقعیت ترموستات	موقعیت انتخابگر	برنامه
---		فرقی نمی‌کند.		یخ زدایی
---		فرقی نمی‌کند.		پخت ملایم
---				گرم نگه‌داشتن غذا

نکات	موقعیت پایه سیمی	موقعیت ترموستات	موقعیت انتخابگر	برنامه
برای پخت لازانیا، گوشت، پیتزا، کلوچه‌های گوشتی، کیک‌ها، نان و تمام غذاهایی که باید رویهی ترد و برشته داشته باشند ایده ال است. برای استفاده از لوازم جانبی نکات صفحه‌ی ۷ را ببینید.		۱۰۰ تا ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد		پخت با آون فن دار
برای پخت سبزیجات، ماهی، کیک گرد ایده ال است. برای استفاده از لوازم جانبی نکات جدول صفحه‌ی ۸ را ببینید.		۱۰۰ تا ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد		پخت با آون سنتی
برای برشته کردن نان(موقعیت ۳) و برشته کردن غذا(موقعیت ۲) ایده ال است. (صفحه‌ی ۸ را ببینید)		فرقی نمی‌کند.		گریل کردن و برشته کردن

برق بکشید، شیشه محافظ را باز کنید و لامپ سوخته را با لامپی از همان نوع(مقاوم در برابر حرارت زیاد) تعویض کنید، سپس شیشه محافظ را سر جایش قرار دهید.

تنظیم گر حالت پخت:

انواع حالت‌های پخت موجود را می‌توان با آن انتخاب کرد:

استفاده از آون نکات کلی

برای دستیابی به نتایج بهتر هنگام استفاده از آون فن دار، آن را به مدت ۵ دقیقه از پیش گرم کنید تا آون به دمای تنظیم شده برسد. زمان پخت به کیفیت محصول، دمای غذا و سلیقه‌ی شخصی بستگی دارد. زمان‌های نشان داده شده در جدول صرفاً برای راهنمایی در نظر گرفته شده اند و تقریبی اند و شامل زمان مورد نیاز برای گرم کردن آون نیستند. برای پخت غذاهای منجمد به زمان توصیه شده بر روی بسته بندی غذا نگاه کنید.

* ۵ یخ زدایی (تنها با عملکرد فن)

پخت ملایم (تنها عملکرد المنت گرمایشی پایینی)

پخت سنتی با آون، عملکرد گرم نگه داشتن (عملکرد المنت گرمایشی بالایی و پایینی)

گریل (عملکرد المنت گرمایشی بالایی با حداکثر توان)

پخت با آون فن دار (عملکرد المنت گرمایشی بالایی و زیرین و فن)

چراغ داخلی

تا زمانی که آون روشن است؛ چراغ داخل دستگاه هم روشن است. برای عوض کردن لامپ به صورت زیر عمل کنید: دو شاخه را از

یخ زدایی

برای یخ زدایی موثر و سریع:

• انتخابگر حالت را بر روی موقعیت قرار

دهید.

زیرا ممکن است خشک شود.


● تنظیم‌گر تایمر را بر روی زمان مورد نیاز قرار دهید.

● غذا را در یک بشقاب لبه کوتاه، بر روی پایه‌ی سیمی و در موقعیت پایین قرار دهید تا فرایند یخ زدایی انجام شود.
نمونه‌ای از یخ زدایی: ۱ کیلوگرم گوشت ۹۰- ۸۰ دقیقه بدون چرخش

پخت ملایم


برای شیرینی پزی و درست کردن آیس کیک ایده آل است. همچنین برای تکمیل پخت غذا از زیر و غذاهایی که نیاز به حرارت از زیر دارند؛ عالی است.


● تابه را به ترتیبی که در شکل صفحه‌ی ۷ نشان داده شده است، بر روی توری سیمی در موقعیت زیرین قرار دهید.

● انتخابگر حالت را بر روی موقعیت  قرار دهید.

● تنظیم‌گر تایمر را بر روی زمان دلخواه قرار دهید. پس از تنظیم زمان، آون پیامی صوتی تولید می‌کند. اگر قبل از پایان زمان تنظیم شده، غذا به اندازه‌ی کافی پخته شده باشد، دکمه START/STOP را ۳ ثانیه نگه دارید تا دستگاه خاموش شود.

گرم نگهداری غذا

● تنظیم‌گر ترموستات را بر روی موقعیت  قرار دهید.

● انتخابگر حالت را بر روی موقعیت  قرار دهید.

● تنظیم‌گر تایمر را بر روی زمان دلخواه بگذارید.


● بشقاب حاوی غذا را بر روی پایه سیمی و در موقعیت زیرین قرار دهید.
غذا را بیش از حد معمول در آون نگه ندارید؛

پخت با آون فن دار

این حالت به‌طور معمول برای پخت پیتزا، لازانیا، غذاهای ته دیگ دار و انواع غذاهای حاوی گوشت، سیب زمینی‌های تنوری، کیک و کلوچه‌های گوشتی ایده‌آل است.

به روش زیر عمل کنید:

● پایه‌ی سیمی را مطابق جدول، در موقعیت نشان داده شده در جدول قرار دهید.

● انتخابگر حالت را در موقعیت  قرار دهید.

● درجه حرارت لازم را با چرخاندن ترموستات تنظیم کنید

● انتخابگر تایمر را تا رسیدن به زمان مورد نظر بچرخانید.


● دکمه start/stop را بزنید.

● آون را از قبل، به مدت ۵ دقیقه گرم کنید، سپس غذا را در داخل آن قرار دهید.

پخت سنتی با آون

این روش برای انواع ماهی، دلمه، شیرینی پزی و دسرهای حاوی سفیده‌ی زده شده‌ی تخم مرغ یا موادی که زمان پخت آنها طولانی است؛ ایده آل است.

● پایه‌ی سیمی را در موقعیت نشان داده شده در جدول قرار دهید.

● انتخابگر حالت را بر روی موقعیت  قرار دهید.

● با چرخاندن تنظیم‌گر ترموستات درجه حرارت مورد نیاز را انتخاب کنید.

● دکمه‌ی star/stop را بزنید.

● آون را از قبل به مدت ۵ دقیقه گرم کنید، سپس مواد را داخل آن قرار دهید.

پخت با گریل:

این روش برای برشته کردن برش‌های نان ایده آل است؛ همچنین در تهیه غذاهای برشته، مثل ناچی رومی، و ترشینهات غذا با سبزیجات هم به کار می‌رود.

● پایه‌ی سیمی را در موقعیت ۱ یا ۲ قرار دهید.
● انتخابگر حالت را بر روی موقعیت قرار دهید.

● با چرخاندن تنظیم‌گر تایمر، زمان مورد نیاز

را انتخاب کنید.

● دکمه‌ی start/stop را بزنید.

استفاده از دستگاه به عنوان نان‌ساز

i توجه: برای استفاده از دستگاه به عنوان نان‌ساز، انتخابگر حالت آون/نان‌ساز را بچرخانید تا بر روی موقعیت قرار گیرد. در این لحظه نشانگر مربوطه روشن می‌شود.

نکات	موقعیت توری سیمی	زمان	تنظیم‌گر ترموستات	برنامه
از سینی چکه استفاده کنید.	۱	۳۵ دقیقه	۱۷۰°	کیک‌ها و کلوچه‌های خوشمزه
از سینی چکه استفاده کنید، بعد از ۵۰ دقیقه مرغ را بچرخانید.	۱	۷۰-۸۰ دقیقه	۲۰۰°	۱ کیلوگرم مرغ
از سینی چکه استفاده کنید، بعد از ۵۰ دقیقه گوشت را بچرخانید.	۱	۷۰ دقیقه	۲۰۰°	گوشت بریان ۱۰۰۰ گرم
از سینی چکه استفاده کنید، بعد از ۳۰ دقیقه گوشت را برگردانید.	۱	۵۵ دقیقه	۲۰۰°	کوفته ۶۵۰ گرم
از سینی چکه و سلفون‌های ضدچربی استفاده کنید. دوبار به هم بزنید.	۱	۶۰ دقیقه	۲۰۰°	سیب زمینی تنوری ۷۵۰ گرم
از سینی چکه استفاده کنید	۱	۳۵ دقیقه	۱۷۰°	تارت مربایی ۷۰۰ گرم
از سینی چکه استفاده کنید	۱	۳۵ دقیقه	۱۷۰°	اشترودل ۱ کیلوگرم
از سینی چکه استفاده کنید	۱	۳۰-۳۵ دقیقه	۱۶۰°	ترتا مارگارینا ۷۰۰ گرم
از سینی چکه استفاده کنید	۲	۱۴ دقیقه	۱۷۰°	بیسکویت (کلوچه) ۱۰۰ گرم

نکات	موقعیت پایه‌ی سیمی	زمان	تنظیم گر ترموستات	برنامه
از یک ظرف مناسب برای آون استفاده کنید.	۱	۳۵ دقیقه	۲۰۰°	ماکارونی پنی‌ر ۱ کیلوگرم
از یک ظرف مناسب برای آون استفاده کنید.	۱	۳۵ دقیقه	۲۰۰°	لازانيا ۱/۵ کیلوگرم
از یک ظرف مناسب برای آون استفاده کنید. در وسط فرایند پخت ماهی را برگردانید.	۱	۳۵ دقیقه	۱۹۰°	ماهی قزل آلا ۵۰۰ گرم
از یک ظرف مناسب برای آون استفاده کنید. در وسط فرایند پخت ماهی را برگردانید.	۱	۳۰ دقیقه	۱۹۰°	ماهی مرکب شکم پر ۴۵۰ گرم
از یک ظرف مناسب برای آون استفاده کنید.	۱	۳۰ دقیقه	۲۰۰°	گل کلم پنی‌ری ۷۵۰ گرم
از سینی چکه استفاده کنید.	۱	۴۰ دقیقه	۱۹۰°	کدو شکم پر ۷۵۰ گرم
از پوشش آلومینیومی مخصوص نان استفاده کنید.	۱	۱۰۰ دقیقه	۱۵۰°	کیک گرد ۷۵۰ گرم
از پوشش آلومینیومی مخصوص کیک استفاده کنید.	۱	۳۵ دقیقه	۱۶۰°	کیک اسفنجی

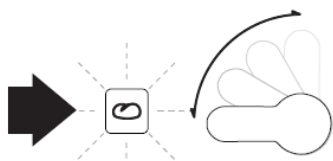
استفاده از دستگاه به عنوان نان ساز اجزای صفحه‌ی کنترل


Instructions for use


ELECTRIC FAN OVEN AND BREAD MAKER





i لطفا توجه داشته باشید: برای استفاده از دستگاه به عنوان نان‌ساز انتخابگر را روی وضعیت  قرار دهید.






کنار نشانگر نمایش می دهد.
() یک برنامه ی اتوماتیک (AU...)، تنظیم شده است.

() یک برنامه ی نیمه اتوماتیک (SE...)، تنظیم شده است.

() مدت زمان برنامه ی انتخاب شده را نشان می دهد.

() فقط برای عملکردهای اتوماتیک قابل استفاده است. عملکرد پخت تاخیری تنظیم شده است.

() نان در مرحله ی ورز دادن یا چنگ زنی است.

() نان در یکی از مراحل بادکردن است.
() نان در حال پخت است. این مرحله ی نهایی است و حرارت زیادی برای پخت نان در این مرحله لازم است.

(END) نان پخته شده است.

پخت نان : آمیزه‌ای از هنر و علم
پخت نان ، هم هنر است، 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 ساده ترین نوع مواد است: آرد، شکر ، نمک، مایع (آب یا شیر)، احتمالاً چربی (کره یا روغن) و مخمر. هر کدام از این مواد تشکیل دهنده عملکرد خاصی دارند و طعم ویژه ای به محصول نهایی می بخشند. از این رو برای دست یابی به بهترین نتیجه، استفاده از مواد مناسب در

صفحه نمایش

برنامه ی انتخاب شده، زمان پخت، رنگ رویه ی نان و وزن قرص نان را نشان می دهد.

دکمه ی MENU

برای انتخاب دستورالعمل اتوماتیک (AU...) یا نیمه اتوماتیک (SE...)، یا در هنگام پخت برای بررسی چرخه ی تنظیم شده دکمه MENU را بزنید.

دکمه ی وزن Kg Weight

دکمه ی وزن Weight را بزنید تا وزن نانی را که می خواهید بپزید، انتخاب کنید: 500 g، 750g یا 1000 g

دکمه ی رنگ رویه ی نان (مقدار برشتگی)





Crust colour

دکمه ی رنگ رویه ی نان Crust colour را بزنید تا رنگ رویه ی دلخواهتان را انتخاب کنید: روشن، متوسط، تیره

دکمه ی ساعت Clock

زمان محلی را نشان می دهد و با عملکرد پخت تاخیری به شما این امکان را می دهد که برای زمان آماده شدن نان برنامه ریزی کنید.

دکمه های و

از دکمه های  و  برای تنظیم زمان و برنامه های مختلف پخت استفاده کنید.

توصیف نشان گرها

نشان گر پیشرفت پخت ◀ هریک از مرحله های چرخه ی پخت را به وسیله ی یک فلش در

اندازه‌های دقیق ضروری است.

• آرد گندم دوروم:

این آرد از گندمی به دست می‌آید، که در خاکهای خشک می‌روید. این آرد دانه دانه و زرد رنگ است. به آسانی هضم می‌شود و طعم خوبی دارد.

• آرد اسپلت:

این آرد از آسیاب گندم اسپلت درست شده است؛ که قدیمی‌ترین غله به کار رفته در صنعت نانواپی است. نان حاصل از این آرد، حاوی فیبر زیادی است و ملین و نیروبخش است و طعم آن بسیار شبیه نان سفید است.

• آرد بدون گلوتن:

این آردها ترکیبی از چندین ماده‌ی خام مختلف از جمله ذرت، برنج، پوست سیب زمینی و غیره هستند که برخلاف گندم، به طور طبیعی بدون گلوتن هستند.

شکر

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

مایعات

هنگامی که مایعات با پروتئین آرد ترکیب می‌شوند، گلوتن را تشکیل می‌دهند که ماده لازم برای ور آمدن 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 استفاده بیش از حد معمول از مایعات

مخمر

مخمر یک میکرو ارگانیسم خالص « فعال » است. به عبارت ساده، نان بدون مخمر ور نمی‌آید. هنگامی که خمیر رطوبت مایع را می‌گیرد، با شکر تغذیه می‌شود و به سطح مناسبی از گرما (حدود ۲۵ درجه سانتی‌گراد) می‌رسد؛ مخمر گازهایی تولید می‌کند که باعث ور آمدن خمیر می‌شوند. رایج‌ترین نوع مخمر، مخمر آبجو (brewer) است که به صورت خشک یا تازه در بازار موجود است. برای درست کردن انواع کیک، شیرینی و دسر، استفاده از بیکنینگ پودر تهیه شده از بی‌کربنات سودا و خامه‌ی تارتار (نمک مورد استفاده در بیکنینگ پودر) مناسب‌تر است.

آرد

آرد، ماده‌ی اساسی در پخت نان است؛ از این رو باید اطلاعاتی در مورد ویژگی‌های آردهای موجود در بازار داشته باشید.

• آرد سخت:

آرد سخت سرشار از گلوتن است؛ و از آرد ساده‌ی چند منظوره (نوع ۰) و آرد بسیار سخت سرشار از پروتئین "مانیتوبا" تشکیل شده است. این آرد برای خمیرهای زبر و پخت نان ایده آل است.

• آرد ریز ۰۰:

آرد ریز بیشتر آسیاب شده، از این رو، خالص‌تر است. این آرد برای درست کردن کیک و شیرینی یا دیگر خمیرهای نازک مناسب‌تر است.

• آرد گندم کامل:

این آرد سرشار از فیبر است و کمتر از آردهای مذکور باد می‌کند. نان گندم سبوس‌دار ضخیم‌تر و کوچک‌تر از نان سفید است.

منجر به وا رفتن نان در حین پخت می شود. از سوی دیگر وجود مایعات کمتر از حد معمول هم مانع از پف کردن نان می شود. از مایعات هم‌دما با اتاق استفاده کنید.

نمک

از نمک به مقدار کم استفاده کنید، نمک، نان را خوشمزه و عملکرد مخمر را کنترل می کند. اما اضافه کردن نمک بیش از حد معمول، مانع ور آمدن نان می شود؛ پس مراقب باشید به مقدار صحیح نمک اضافه کنید. از هر نوع نمکی می توانید استفاده کنید.

تخم مرغ

در برخی از دستورهای تهیه نان استفاده می شود. تخم مرغ باعث افزودن مایع به ترکیب موردنظر شده و همچنین باعث راحت تر باد کردن نان درون تابه می شود و ارزش غذایی و طعم نان را افزایش می دهد. بنابراین در دستورهای تهیه بیشتر از نان های شیرین استفاده می شود.

روغن

در بسیاری از انواع نان ها برای طعم دهی و حفظ رطوبت نان از چربی استفاده می کنند. شما می توانید از روغن یا کره آب شده نیز به یک میزان استفاده کنید. نان فاقد چربی طعم و قوام متفاوتی خواهد داشت.

اگر با آون، فنجان پیمانه (I) و قاشق پیمانه (H) ارائه شده است، به ترتیب زیر از آنها استفاده کنید:

۱ پیمانه = ۱۵۰ گرم آرد

۱ قاشق پیمانه (بزرگ) = ۱۲ گرم شکر

۱ قاشق پیمانه (کوچک) = ۵ گرم نمک

۱ قاشق پیمانه (کوچک) = ۳/۵ گرم پودر مخمر

۱ قاشق پیمانه (بزرگ) = ۱۲ گرم روغن

۱ قاشق پیمانه (کوچک) = ۴ گرم روغن

مرحله ۱، مواد را اضافه کنید.

مواد را به ترتیب زیر به ظرف نان اضافه کنید:

۱. مواد مایع

۲. مواد خشک

۳. مخمر

برای دستیابی به نتایج بهتر، مواد را به دقت وزن کنید. قبل از قرار دادن ظرف نجسب در آون، برای تسهیل عملکرد ورز دادن، مواد را با قاشق چوبی درون ظرف مخلوط کنید. (اگر از عملکرد پخت تاخیری استفاده می کنید، مواد را مخلوط نکنید).

اکنون درپوش محل اتصال ظرف پخت نان را بردارید و ظرف را در آون قرار دهید.

مرحله ۲، انتخاب تنظیمات منو

دکمه ی MENU را بزنید؛ و برنامه لازم را انتخاب کنید (اتوماتیک یا نیمه اتوماتیک)

مرحله ۳

دکمه های ∇ و \triangle را بزنید و دستور تهیه ی مورد نیاز را انتخاب کنید. مثلاً *e.g. AUTO* بعد از ۳ ثانیه، دستور تهیه به طور اتوماتیک انتخاب می شود و زمان دقیق اتمام پخت نشان داده می شود. (اگر قبلاً زمان تنظیم شده باشد). اگر زمان تنظیم نشده باشد، مدت زمان کلی

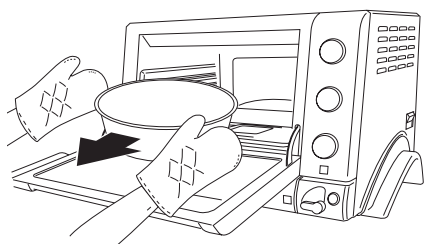
برنامه ریزی پخت

دستورالعمل های زیر برای افراد مبتدی طراحی شده اند؛ تا در تمام مراحل پخت آنها را راهنمایی کنند.

i توجه: برای دستیابی به نتایج مطلوب، تمام مواد را وزن کنید.

افزایش زمان پخت، از دکمه های Δ و ∇ استفاده کنید؛ سپس دکمه‌ی START/STOP را بزنید. اگر هیچ عملیاتی انجام نشود، دستگاه پس از ۳ دقیقه خاموش می‌شود و نشانه‌ی End ظاهر می‌شود.

از دستکش ویژه آن برای بلند کردن تابه‌ی نان و بیرون آوردن آن از محفظه‌ی پخت استفاده کنید.



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 با یک کاردک پلاستیکی دیواره‌های ظرف را تراش دهید تا نان از ظرف جدا شود. اگر پره‌ها در نان گیر کرده بود، آن را از نان جدا کنید؛ مراقب باشید نسوزید. نان را روی یک پایه‌ی سیمی بگذارید تا خنک شود. برای آنکه بافت نان مطلوب باشد و به آسانی برش داده شود، بگذارید ۱۵ دقیقه خنک شود.

نحوه استفاده از عملکرد پخت تاخیری. تنها در برنامه‌های اتوماتیک (AU...)

می‌توانید عمل پخت را تا ۱۲ ساعت به تاخیر بیندازید و صبح‌ها با بوی نان برشته و تازه از خواب بیدار شوید. یک حفره‌ی کوچک در بالای مخلوط خشک برای اضافه کردن مخمر ایجاد کنید. با این کار مطمئن می‌شوید که در طول ورز دادن، مخمر در تماس با مایع و شکر فعال می‌شود.

چرخه‌ی پخت نمایان می‌شود و نشان‌گر پیشرفت پخت، علامت ∇ را نشان می‌دهد. اگر دستور انتخاب شده، دستور دلخواه شما نیست، دکمه‌ی MENU را دوباره بزنید و از دکمه های Δ و ∇ برای انتخاب دستورالعمل بعدی استفاده کنید.

مرحله‌ی ۴، انتخاب رنگ رویه‌ی نان

دکمه‌ی میزان برشته‌گی نان ☉ را بزنید تا رنگ رویه‌ی دلخواه را انتخاب کنید (این برنامه در تمام دستورالعمل‌ها موجود نیست). شما می‌توانید از بین سه رنگ روشن، متوسط و تیره یکی را انتخاب کنید. در صورتی که هیچ یک از این رنگ‌ها را انتخاب نکنید، رنگ پیش فرض انتخاب خواهد شد.

مرحله‌ی ۵، انتخاب وزن نان

دکمه‌ی وزن را بزنید تا وزن مورد نیاز را انتخاب کنید: 750g, 500g یا 1000g اگر وزن خاصی را انتخاب نکنید، وزن پیش فرض استفاده خواهد شد.

مرحله‌ی ۶، دکمه‌ی شروع/توقف

START/STOP را بزنید.

توجه: اگر برنامه‌های مورد نظرتان را انتخاب نکنید، دستگاه منوی پیش فرض AU1, 750g و برشته‌گی متوسط را انتخاب خواهد کرد. دکمه‌ی START/STOP را بزنید تا فرایند پخت شروع شود. مدت زمان چرخه‌ی پخت ظاهر می‌شود.

مرحله‌ی ۷

در پایان چرخه‌ی پخت، دستگاه یک پیام صوتی تولید می‌کند. نشان‌گر پیشرفت پخت علامت END \blacktriangleright را نشان می‌دهد و بر روی صفحه علامت "00:00" روشن می‌شود. برای

مواد را با قاشق چوبی مخلوط نکنید.

پخت، پف کردن یا به تاخیر انداختن چرخه پخت، فعال است. بدون این ویژگی، دستگاه به حالت تنظیمات اولیه برمی گردد و چرخه پخت نان متوقف می شود. اگر قطعی برق بیش از ۱۵ دقیقه طول بکشد، ممکن است مجبور شوید مواد را دور بیناندازید و از نو شروع کنید.

i توجه: از دستورهای غذایی که شامل مواد فاسد شدنی مانند شیر، تخم مرغ یا پنیر است در عملکرد پخت تاخیری استفاده نکنید، زیرا زود خراب می شوند.

۱. برای انتخاب برنامه‌ی دلخواه مراحل ۱، ۲، ۳، ۴ و ۵ در صفحه‌ی ۱۳ را دنبال کنید.

۲. دکمه‌ی **Ⓛ** را بزنید و با استفاده از دکمه‌های **⊕** و **⊖** تعداد ساعات یا دقائق بین زمان کنونی و زمانی که شما می‌خواهید نان آماده شود را انتخاب کنید. اگر زمان محلی (زمان فعلی) تنظیم شده باشد، دستگاه زمان اتمام پخت را نشان می‌دهد.

۳. دکمه‌ی **START/STOP** را بزنید. در صورتی که قبلاً زمان را تنظیم کرده باشید، دستگاه آن را نشان می‌دهد. هنگامی که زمان شروع عملکرد آغاز می‌شود، شمارش معکوس زمان باقی مانده نمایش داده می‌شود. در پایان زمان نمایش، نان آماده است. اگر در هنگام عملکرد، دکمه **Ⓛ** را بزنید، دستگاه بعد از ۲ ثانیه زمان آماده شدن نان را به شما نشان می‌دهد.

i توجه: هنگام بروز خطا هنگام تنظیم مجدد زمان، دکمه‌ی **START/STOP** را بزنید.

فهرست برنامه‌های منو

- AU1: نان گندم دوروم
- AU2: نان گندم نرم
- AU3: نان فرانسوی
- AU4: نان گندم کامل
- AU5: قرص نان گرد
- AU6: قرص نان حلقوی (pain de campagne)
- AU7: نان کیک (Vollkornbrot)

پشتیبان نوسانات برق

دستگاه دارای یک پشتیبان نوسانات برق است که در هنگام قطع برق یا تغییر ناگهانی ولتاژ، چرخه پخت را درحافظه نگه می‌دارد. یعنی اگر در زمان پخت نان جریان برق قطع شود، دستگاه دست کم به مدت ۱۵ 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،

لیست دستورهای تهیه انواع نان

- AU8: نان گندم سیاه (چاودار)
- AU9: نان کدو حلوایی
- AU10: نان سبزیجات
- AU11: نان فاقد گلوتن
- AU12: نان پزی سریع
- AU13: نان شیرین
- AU14: نان کلوچه‌ای (Brioche)
- AU15: انواع کیک و دسر
- AU16: نان فوکاچیای شیرین (Sweet Focaccia)
- AU17: نان کلوچه‌ای فرانسوی (Kouglof)
- AU18: مرباها / مارمالدها
- AU19: نان وینی (Vienna Bread)
- AU20: فرنی برنج
- SE1: بیگا استارتر (برای پف کردن نان)
- SE2: نان سفید سنتی که خمیر آن با دست شکل گرفته و به قطعات کوچک تقسیم شده است.
- SE3: برداستیک (برشی دراز و نازک از نانی ترد که معمولاً با سوپ و سالاد سرو می شود).
- SE4: نان باگت کلاسیک
- SE5: قرص نان کانتري (گرد) که خمیر آن با دست شکل گرفته و به قطعات کوچک تقسیم شده است.
- SE6: نان سبزیجات که خمیر آن با دست شکل گرفته و به قطعات کوچک تقسیم شده است.
- SE7: پیتزا
- SE8: فوکاچیا
- SE9: نان شیرین که خمیر آن با دست شکل گرفته و به قطعات کوچک تقسیم شده است.
- SE10: مخلوط کردن
- SE11: پف کردن
- نان سفید
- نان پولیای
- زی
- رول نان چیباتا
- برد استیک
- نان باگت کلاسیک
- بول دو پین
- قرص نان کانتري با بیگا استارتر
- نان سریع
- نان گندم کامل
- نان گندم کامل
- نان باگت ایتالیایی راستیک
- پن دو کمپین
- فولکورنبروت
- نان چاودار
- نان های سبزیجات
- نان زیتون/پیاز/فلفل شیرین
- نان کدو حلوایی
- نان فاقد گلوتن
- نان فاقد گلوتن کلاسیک
- نان فاقد گلوتن با گندم سیاه
- پیتزا-فوکاچه
- پیتزا مارگاریتا/کالزونه
- فوکاچیا
- نان های شیرین
- نان شکلات/شیر/عسل/گردو
- نان وین
- نان بریوشه

کیک‌ها و دسرها

کیک تورتا مارگریتا/شکلات/ماست

فرنی برنج

تارت ونیزی

کوکولوف

مرباها و مارمالادها

پرتقال/توت فرنگی

بیگا استارتر

فقط مخلوط کردن

فقط پُف کردن

نان سفید

نان گندم دوروم و نان گندم نرم پولیایزی

۱. پره را در جایش نصب کنید.

۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده به

تابه‌ی نان اضافه کنید.

۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.

۴. تابه نان را در آن بگذارید و برنامه‌ی AU1

(نان گندم دوروم) یا AU2 (نان گندم نرم) را

انتخاب کنید.

۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: در پایان پف کردن (یعنی بعد از ۱ ساعت

و ۴۵ دقیقه برای نان گندم دوروم و ۱ ساعت و

۲۵ دقیقه برای نان گندم نرم)، آن یک پیام

صوتی تولید می‌کند و ۵ دقیقه متوقف می‌شود.

نشانگر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود.

در صورت تمایل می‌توانید تابه‌ی نان را از آن

خارج کنید؛ کمی آرد روی سطح نان الک کنید

و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان

ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آن قرار

دهید. (نیازی به زدن دکمه START/STOP

نیست). اگر این کارها را انجام ندهید، آن

بعد از ۵ دقیقه، دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

رول‌های نان چیباتا

۱. بیگا استارتر را از روز قبل آماده

کنید (مخلوط آب، آرد سخت و مخمر تازه نان

برای پف کردن نان - طرز تهیه در صفحه ۳۵).

۲. مواد (همراه با پیش‌غذای بیگا) را به ترتیبی

که در دستور تهیه آمده است؛ به تابه‌ی نان

اضافه کنید.

۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم

بزنید.

مواد لازم برای نان گندم دوروم	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
مدت زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۳۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
آب	۲۱۰ گرم/میلی لیتر	۳۱۵ گرم/میلی لیتر	۴۲۰ گرم/میلی لیتر
آرد گندم دوروم	۳۰۰ گرم	۴۵۰ گرم	۶۰۰ گرم
نمک	۶ گرم	۹ گرم	۱۲ گرم
مخمر تازه‌ی آبجو	۱۰ گرم	۱۵ گرم	۲۰ گرم

مواد لازم برای نان گندم نرم	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
مدت زمان آماده شدن	۲ ساعت	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۲ ساعت و ۲۰ دقیقه
آب	۲۱۰ گرم/میلی لیتر	۳۰۰ گرم/میلی لیتر	۴۰۰ گرم/میلی لیتر
آرد سخت (نوع صفر)	۳۰۰ گرم	۵۰۰ گرم	۶۵۰ گرم
روغن	۱۵ گرم	۲۲ گرم	۳۰ گرم
شکر (مالت)	۴ گرم (۳ گرم)	۶ گرم (۴ گرم)	۸ گرم (۵ گرم)
نمک	۶ گرم	۹ گرم	۱۲ گرم
خمیر تازه ی آبجو	۱۰ گرم	۱۵ گرم	۲۰ گرم

پوشانده اید؛ بگذارید.

۸. ظرف جمع آوری روغن را در آون و روی پایه ی سیمی در موقعیت زیرین بگذارید و دکمه ی START/STOP را بزنید.

۹. هنگامی که اولین نان ها آماده شدند، اگر خمیرهای دیگری هم وجود داشت، آنها را در آون بگذارید، زمان را بر روی ۲۰ دقیقه تنظیم کنید و دکمه ی START/STOP را بزنید. این کار را تا زمانی که همه ی نان ها آماده می شوند؛ ادامه دهید.

برد استیک

۱. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است به تابه ی نان اضافه کنید.

۲. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه بهم بزنید.

۳. تابه نان را در آون بگذارید و برنامه ی SE3 را انتخاب کنید.

۴. دکمه ی START/STOP را بزنید.

۵. در پایان پف کردن (حدود ۴۵ دقیقه بعد)،

۴. تابه نان را در آون بگذارید و برنامه ی SE2 را انتخاب کنید.

۵. دکمه ی START/STOP را بزنید.

۶. در پایان مخلوط شدن (پس از ۲۵ دقیقه)، آون یک پیام صوتی تولید می کند و غیرفعال می شود. نشان گر زمان بر روی صفحه روشن می شود. خمیر را از تابه خارج کنید، و در یک کاسه ی چرب شده به صورت گرد در آورید؛ کاسه را در آون قرار دهید. دکمه ی START/STOP را بزنید.

۷. در پایان دومین مرحله ی پف کردن (حدود ۴۰ دقیقه بعد)، آون دوباره غیرفعال می شود. کاسه را از آون خارج کنید دکمه ی START/STOP را بزنید. آون مرحله ی از پیش گرم کردن را شروع می کند. خمیر را روی سطح آرد زده برگردانید (رطوبت خمیر زیاد است و بسیار چسبنده است)، سپس آن را به شکل یک چهار گوش با ضخامت ۳ سانتی متر در آورید. خمیر را با یک کاردک تیز جدا کنید و در ظرف جمع آوری روغن که قبلاً با سلفون ضد روغن

مواد تشکیل دهنده	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۱ ساعت و ۲۲ دقیقه	۱ ساعت و ۴۲ دقیقه
بیگا استارتر	۱/۲	۱
آب	۸۰ گرم/میلی لیتر	۱۲۰ گرم/میلی لیتر
آرد سخت(نوع ۰)	۷۰ گرم	۱۰۰ گرم
شکر(مالت)	۵ گرم(۳گرم)	۷ گرم(۵گرم)
نمک	۶ گرم	۱۰ گرم
خمیر تازه‌ی آب جو	۳ گرم	۵ گرم

آون یک پیام صوتی تولید می‌کند و غیر فعال می‌شود. نشانگر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. خمیر را از آون خارج کنید و بر روی سطحی که کمی آرد پاشیده اید بگذارید. با دست برد استیکها را شکل دهید و در ظرف چکه که قبلا با کاغذ روغن گیر پوشانده‌اید بچینید(۶ برد استیکس در هر ظرف). ظرف را در آون بر روی پایه‌ی سیمی در موقعیت زیرین بگذارید

۶. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۷. هنگامی که اولین نان‌ها آماده شدند، اگر خمیر دیگری هم بود، آن را در آون بگذارید، زمان را بر روی ۲۵ دقیقه تنظیم کنید و دکمه‌ی START/STOP را بزنید. این کار را تا زمانی که همه‌ی نان‌ها آماده می‌شوند، ادامه دهید.

نکته: برای درست کردن برد استیک‌های خوشمزه تر، هنگام شکل دادن خمیر، آنها را در ظرف حاوی مقدار کمی آب نمک و دانه های سویا یا مواد مشابه آن بغلتانید. برای آن که برد استیک‌ها تردتر شوند؛ آنها را از روز قبل آماده کنید.

مواد تشکیل دهنده	۵۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت
آب	۱۵۰ گرم/میلی لیتر
آرد (نوع ۰)	۳۰۰ گرم
روغن	۱۵ گرم
شکر(مالت)	۵ گرم(۳گرم)
نمک	۶ گرم
خمیر تازه‌ی آب جو	۱۰ گرم

نان باگت کلاسیک

- مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه نان اضافه کنید.
- مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.
- تابه نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی SE4 را انتخاب کنید.
- دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- در پایان اولین مرحله‌ی پف کردن (حدود ۵۰ دقیقه بعد)، آون غیر فعال می‌شود و نشانگر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. خمیر را از آون خارج کنید و بر روی سطحی که کمی

آرد پاشیده اید بگذارید. نان باگت‌ها را با دست شکل دهید و در ظرف چکه که قبلاً با کاغذ روغن‌گیر پوشانده اید؛ قرار دهید. ظرف را در آون بر روی پایه‌ی سیمی در موقعیت زیرین بگذارید.

۶. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۷. در پایان دومین مرحله‌ی پف کردن (حدود ۴۰ دقیقه بعد)، آون ۵ دقیقه غیر فعال می‌شود، نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. ۳ برش کج بر روی باگت‌ها ایجاد کنید و آنها را دوباره در آون قرار دهید.

۸. هنگامی که اولین سری نان آماده شد، اگر

خمیر دیگری هم باقی مانده، آن را در آون بگذارید، زمان را بر روی ۳۵ دقیقه تنظیم کنید و دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نان بول‌دوپین

۱. پره‌ها را در جایش نصب کنید.

۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه گفته شده است به تابه نان اضافه کنید.

۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه بهم بزنید.

۴. تابه نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU3 را انتخاب کنید.

۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

مواد تشکیل دهنده	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
آب	۲۰۰ گرم/میلی لیتر	۴۰۰ گرم/میلی لیتر
آرد سخت (نوع ۰)	۲۵۰ گرم	۵۰۰ گرم
آرد گندم دوروم	۵۰ گرم	۱۰۰ گرم
شکر(مالت)	۳ گرم (۲گرم)	۶ گرم (۴گرم)
نمک	۶ گرم	۱۲ گرم
خمیر تازه‌ی آب جو	۹ گرم	۱۸ گرم

نکته: در پایان پف کردن (یعنی بعد از ۱ ساعت و ۲۵ دقیقه)، آون ۵ دقیقه متوقف می‌شود. نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. در صورت تمایل می‌توانید تابه نان را از آون خارج کنید؛ کمی آرد روی سطح نان الک کنید و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آون قرار دهید. (نباید دکمه‌ی START/STOP را بزنید). اگر این کارها را انجام ندهید، آون بعد از ۵ دقیقه توقف، دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

نان کاتتری با بیگا استارتر

۱. بیگا استارتر را از روز قبل آماده کنید (مخلوط آب، آرد سخت و خمیر تازه‌نان برای پف کردن نان-طرز تهیه در صفحه ۳۵).

۲. مواد (همراه با بیگا استارتر) را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است؛ به تابه نان اضافه کنید.

۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه بهم بزنید.

مواد لازم برای نان گندم دوروم	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
مدت زمان آماده شدن	۲ ساعت	۲ ساعت و ۵ دقیقه	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه
آب	۲۱۰ گرم/میلی لیتر	۲۹۰ گرم/میلی لیتر	۴۲۰ گرم/میلی لیتر
آرد گندم سخت (نوع صفر)	۳۵۰ گرم	۴۵۰ گرم	۶۵۰ گرم
شکر(مالت)	۱۰ گرم (۵گرم)	۱۷ گرم (۹گرم)	۲۰ گرم (۱۰گرم)
نمک	۶ گرم	۹ گرم	۱۳ گرم
خمیر تازه‌ی آبجو	۱۰ گرم	۱۳ گرم	۲۰ گرم

۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU5 را انتخاب کنید.

۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: در پایان مرحله‌ی پف کردن (پس از ۱ ساعت و ۲۵ دقیقه)، آون بعد از ۵ دقیقه غیرفعال می‌شود. نشان‌گر زمان روی صفحه روشن می‌شود. در صورت تمایل می‌توانید تابه‌ی نان را از آون خارج کنید؛ کمی آرد روی سطح نان الک کنید و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آون قرار دهید. (لازم نیست دکمه START/STOP را بزنید). اگر این کار را انجام ندهید، آون بعد از ۵ دقیقه توقف، دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

مواد تشکیل دهنده	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۱ ساعت
آب ۳۷ درجه	۲۴۰ گرم/ میلی لیتر
آرد سخت (نوع ۰)	۴۰۰ گرم
نمک	۸ گرم
شکر	۱۵ گرم
مخمر تازه‌ی آب جو	۲۵ گرم

نان گندم کامل

۱. پره را در جایش قرار دهید.

۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.

۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.

۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU4 را انتخاب کنید.

۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: در پایان مرحله‌ی پف کردن (پس از ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه)، آون به مدت ۵ دقیقه غیرفعال می‌شود. نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. در صورت تمایل می‌توانید تابه‌ی نان را از آون خارج کنید. کمی آرد روی

مواد تشکیل دهنده	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
بیگا استارتر	۱ پیمانه
آب	۱۲۰ گرم/ میلی لیتر
آرد سخت (نوع ۰)	۱۰۰ گرم
شکر (مالت)	۶ گرم (۴ گرم)
نمک	۱۰ گرم
مخمر تازه‌ی آب جو	۵ گرم

پخت سریع نان

توجه: این برنامه به شما امکان می‌دهد که نان را در یک ساعت بپزید. در تنظیمات مربوط به این نوع پخت، زمان پف کردن کوتاه‌تر است. در نتیجه نان ضخیم‌تر است و تراکم آرد کمتری دارد.

۱. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.

۲. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.

۳. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU12 را انتخاب کنید.

سطح نان الک کنید و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آن قرار دهید. (لازم نیست دکمه START/STOP را بزنید). اگر این کار را انجام ندهید، آن بعد از ۵ دقیقه توقف، دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

مواد تشکیل دهنده	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
آب	۳۷۵ گرم/میلی لیتر	۵۰۰ گرم/میلی لیتر
آرد گندم سبوس‌دار	۵۷۰ گرم	۷۵۰ گرم
شکر(مالت)	۱۵ گرم(۸ گرم)	۱۹ گرم(۱۰ گرم)
نمک	۱۱ گرم	۱۵ گرم
مخمّر تازهی آب جو	۳۰ گرم	۴۰ گرم

نان باگت سنتی ایتالیایی

- پره را در جایش قرار دهید.
- مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
- مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.
- تابه نان را در آن بگذارید و برنامه‌ی SE5 را انتخاب کنید.
- دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- بعد از ۷۰ دقیقه، آن غیر فعال می‌شود. خمیر را از تابه خارج کنید. (بسته به مقدار خمیر) با آن یک یا دو خمیر به شکل گرد درست کنید و در ظرف جمع‌آوری روغن که قبلاً با سلفون قنادی ضد روغن پوشانده اید، قرار دهید. ظرف را در آن بر روی پایه‌ی سیمی در موقعیت زیرین (طبقه پایین) بگذارید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- بعد از ۲۰ دقیقه پف کردن آن مجدداً غیر

فعال می‌شود. نان را بردارید و با آن با توجه به مقدار خمیر یک یا دو باگت درست کنید. (اگر ۲ عدد نان می‌خواهید درست کنید، خمیر را با دست بین ۲ تابه تقسیم کنید) و در آن قرار دهید دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۸. هنگامی که اولین سری نان آماده شد، اگر سری بعدی هم وجود داشت، آن را در آن بگذارید، زمان را بر روی ۴۰ دقیقه تنظیم کنید و دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: در پایان مرحله‌ی پف کردن(پس از ۲ ساعت و ۱۵ دقیقه)، آن به مدت ۵ دقیقه غیر فعال می‌شود. نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. در صورت تمایل می‌توانید تابه‌ی نان را از آن خارج کنید و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آن قرار دهید. (لازم نیست دکمه‌ی START/STOP را بزنید). اگر این کار را انجام ندهید، آن بعد از ۵ دقیقه توقف، دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

مواد تشکیل دهنده	۱ باگت	۲ باگت
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه	۳ ساعت و ۲۰ دقیقه
روغن	۱۸ گرم/میلی لیتر	۳۵ گرم/میلی لیتر
آب	۱۵۰ گرم	۳۰۰ گرم
آرد سخت(نوع ۰)	۱۵۰ گرم	۳۰۰ گرم
آرد گندم دوروم	۱۰۰ گرم	۲۰۰ گرم
آرد گندم کامل	۵۰ گرم	۱۰۰ گرم
نمک	۶ گرم	۱۲ گرم
شکر(مالت)	۴ گرم(۳ گرم)	۵ گرم(۳ گرم)
مخمّر تازهی آب جو	۱۲ گرم	۲۵ گرم

پین دو کمپین

۱. بیگا استارتر را از روز قبل آماده کنید. مواد را در تابه‌ی نان بریزید و چند ثانیه با دست هم بزنید. تابه را در آون بگذارید و برنامه‌ی SE1 را انتخاب کنید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۲. در پایان مرحله‌ی ورز دادن، بیگا استارتر نرم و لطیف نمی‌شود، بلکه زبر و کمی ترد است. بگذارید ۱۵-۱۰ دقیقه در آون بماند.

۳. در پایان مرحله‌ی پف کردن، تمام مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده به تابه‌ی نان (که حاوی بیگا استارتر است) اضافه کنید.

۴. مواد را با یک قاشق چوبی، مواد را چند ثانیه هم بزنید.

۵. تابه نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU6 را انتخاب کنید.

۶. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: در پایان مرحله‌ی پف کردن (پس از ۱ ساعت و ۵۵ دقیقه)، آون به مدت ۵ دقیقه غیر فعال می‌شود. نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. در صورت تمایل می‌توانید تابه‌ی نان را از آون خارج کنید؛ کمی آرد روی سطح نان الک کنید و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آون قرار دهید. (لازم نیست دکمه START/STOP را بزنید). اگر این کار را انجام ندهید، آون بعد از ۵ دقیقه توقف، دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

مخمّر تازه‌ی آب جو (بعد از ۱۵ ساعت اضافه شود)	۵ گرم
آب	۱۷۵ گرم/میلی لیتر
آرد (نوع ۰)	۲۷۰ گرم
آرد چاودار	۵۰ گرم
نمک	۱۳ گرم
مخمّر تازه‌ی آب جو	۵ گرم

نان کیکی Volkornbrot

۱. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.

۲. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.

۳. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU7 را انتخاب کنید.

۴. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۵. بعد از ۵۰ دقیقه، آون غیر فعال می‌شود.

خمیر را از تابه خارج کنید و بر روی سطحی پوشیده از آرد بگذارید. تابه‌ی نان را با کره چرب کنید (پره را بردارید)؛ و خمیر را با دانه‌ی سویا و مغز تخمه آفتاب گردان بپوشانید. با دستتان به نان شکل بدهید و آن را در وسط ظرف قرار دهید. تابه‌ی نان را در آون بگذارید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

مهم: آون حداکثر به مدت ۳۰ دقیقه در حالت آماده به کار می‌ماند؛ سپس خاموش می‌شود.

مواد تشکیل دهنده فولکورنبروت	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
آب داغ (۳۷ درجه سانتی گراد)	۴۰۰ گرم/میلی لیتر
آرد اسپلت گندم کامل	۵۰۰ گرم
آرد (نوع ۰)	۵۰ گرم
تخم کتان	۵۰ گرم
دانه‌ی کنجد	۴۰ گرم
تخم کدو حلوا‌یی	۳۵ گرم

مواد تشکیل دهنده	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۳ ساعت و نیم
بیگا استارتر ویژه پین دو کمپین	
آب	۱۲۵ گرم/میلی لیتر
آرد سخت (نوع ۰)	۲۸۰ گرم
عسل	۱۰ گرم

مغز آفتاب گردان	۵۰ گرم
عسل	۳۰ گرم
نمک	۱۱ گرم
مخمّر تازه‌ی آب جو	۲۵ گرم

نان چاودار (Roggenmischbrot)

۱. بیگا استارتر را از روز قبل آماده کنید. مواد را در تابه نان بریزید و چند ثانیه با دست به هم بزنید. تابه را در آون بگذارید و برنامه‌ی SEI را انتخاب کنید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
۲. در پایان مرحله‌ی ورز دادن، استارتر بیگا نرم و لطیف نمی‌شود، بلکه زبر و کمی ترد است. بگذارید ۱۵-۱۰ ساعت در آون بماند.
۳. در پایان مرحله‌ی پف کردن، تمام مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده به تابه‌ی نان (که حاوی بیگا استارتر است) اضافه کنید.
۴. مواد را با یک قاشق چوبی، چند ثانیه هم بزنید.
۵. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU8 را انتخاب کنید.

۶. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: در پایان مرحله‌ی پف کردن (پس از ۱ ساعت و ۵۰ دقیقه)، آون به مدت ۵ دقیقه غیر فعال می‌شود. نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. در صورت تمایل می‌توانید تابه‌ی نان را از آون خارج کنید. کمی آرد روی سطح نان الک کنید و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آون قرار دهید. (لازم نیست دکمه START/STOP را بزنید). اگر این کار را انجام ندهید، آون بعد از ۵ دقیقه توقف، دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

مواد تشکیل دهنده	۷۵۰ گرم
------------------	---------

زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
بیگا استارتر مخصوص نان چاودار	
آب	۱۵۰ گرم/میلی لیتر
آرد سخت (نوع ۰)	۲۵۰ گرم
آرد چاودار	۵۰ گرم
مخمّر تازه‌ی آب جو (بعد از ۱۵ ساعت اضافه شود)	۵ گرم
آب	۱۲۰ گرم/میلی لیتر
آرد چاودار	۱۰۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰)	۶۰ گرم
آرد اسپلت گندم کامل	۶۰ گرم
شکر	۴ گرم
نمک	۱۲ گرم
مخمّر تازه‌ی آب جو	۱۰ گرم
ادویه و گیاهان معطر (رازیانه، گشنیز، آنیس، زیره سبز)	۲۰ گرم

نان سبزیجات

نان زیتون/پیاز/لفل شیرین

مواد لازم جهت تهیه‌ی نان زیتون	۷۵۰ gr	۱۰۰۰ gr
زمان آماده‌شدن	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
آب	۲۲۰ گرم	۳۰۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰)	۲۰۰ گرم	۲۷۰ گرم
آرد گندم دوروم	۲۰۰ گرم	۲۷۰ گرم
شکر (مالت)	۵ گرم (۳ گرم)	۷ گرم (۳ گرم)
نمک	۸ گرم	۱۰ گرم
مخمّر تازه‌ی آبجو	۱۰ گرم	۱۳ گرم
زیتون	۱۷۰ گرم	۲۵۰ گرم

آرد (سخت نوع ۰)	۵۰۰ گرم	۶۷۵ گرم
شکر(مالت)	۵ گرم (۳ گرم)	۸ گرم (۵ گرم)
نمک	۸ گرم	۱۲ گرم
مخمر تازه ی آب جو	۱۰ گرم	۱۵ گرم
اعدد پیازخرد شده	۱۵۰ گرم	۲۰۰ گرم

مواد لازم جهت تهیه نان فلفل شیرین	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
آب	۲۲۰ گرم/ میلی لیتر	۳۰۰ گرم/میلی لیتر
آرد سخت(نوع ۰)	۴۰۰ گرم	۵۴۰ گرم
شکر(مالت)	۵ گرم (۳ گرم)	۷ گرم (۵ گرم)
نمک	۸ گرم	۱۰ گرم
مخمر تازه ی آب جو	۱۰ گرم	۱۳ گرم
فلفل شیرین	۲۵۰ گرم	۳۵۰ گرم

نان کدو حلوایی

۱. ابتدا کدو را به تکه های کوچک برش دهید، دانه ها را جدا کنید و در سینی چکه که از قبل با کاغذ قنادی پوشانده اید؛ بریزید و آن را بر روی پایه ی سیمی، در موقعیت زیرین آن قرار دهید، گزینیه ی پخت فن دار با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد را انتخاب کنید و به مدت ۴۵

۱. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده به تابه ی نان اضافه کنید.

۲. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه بهم بزنید.

۳. تابه ی نان را در آن بگذارید و برنامه ی AU10 را انتخاب کنید.

۴. دکمه ی START/STOP را بزنید.

نکته: برای درست کردن رول های نان(به جای نان گرد)، (برنامه ی نیمه اتوماتیک را انتخاب کنید SE6). در پایان مرحله ی اول پف کردن (بعد از ۴۷ دقیقه)، آن غیر فعال می شود. خمیر را از تابه خارج کنید و بر روی سطحی پوشیده از آرد بگذارید. با دست رول ها را شکل بدهید(با ۷۵۰ گرم خمیر می توان ۲ سری نان درست کرد) و در ظرف جمع آوری روغن که قبلا با کاغذ قنادی ضد روغن پوشانده اید قرار دهید. ظرف را در آن بر روی پایه ی سیمی در موقعیت زیرین بگذارید. درب دستگاه را ببندید. دکمه ی START/STOP را بزنید. آن به طور اتوماتیک مرحله ی دوم پف کردن را بعد از پخت نان آغاز می کند. پس از آماده شدن سری اول نان، باقی مانده ی نانی را که بیرون گذاشته بودید تا پف کند را در آن بگذارید؛ با استفاده از دکمه های ∇ و \triangle زمان ۴۰ دقیقه را انتخاب کنید. دکمه ی START/STOP را دوباره بزنید.

مواد لازم جهت تهیه نان پیاز	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
زمان مورد نیاز	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
آب	۲۲۵ گرم/میلی لیتر	۳۰۰ گرم/میلی لیتر

کدو حلوابی خرد شده و پخته	۲۲۵ گرم	۳۰۰ گرم
شکر	۸ گرم	۱۰ گرم
کره‌ی نرم	۲۲ گرم	۳۰ گرم
نمک	۸ گرم	۱۰ گرم
مخمر تازه‌ی آب جو	۱۵ گرم	۲۰ گرم
تخم کدو	۷۵ گرم	۱۰۰ گرم

نان فاقد گلوتن

۱. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است به تابه‌ی نان اضافه کنید.
 ۲. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.
 ۳. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU11 را انتخاب کنید.
 ۴. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
 ۵. این آرد با آرد گندم بسیار فرق دارد. اگر بعد از ۱۰ دقیقه توده‌های آرد مخلوط نشده، باقی مانده بودند؛ دکمه‌ی START/STOP را بزنید تا آون در حالت آماده به کار قرار گیرد، تابه‌ی نان را بیرون بیاورید و مواد را درون آنبا یک قاشق چوبی کاملاً به هم بزنید. تابه را دوباره در آون قرار دهید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- نکته: همیشه آرد ساده را با آردهای فاقد گلوتن دیگر مانند آرد گندم سیاه، آرد ذرت و غیره ترکیب کنید.

مواد لازم برای دستور تهیه کلاسیک	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۵۰ دقیقه و ۱ ساعت
آب	۳۰۰ گرم/ میلی لیتر
روغن	۲۵ گرم
آرد ویژه‌ی سیلیاکس	۴۰۰ گرم

- دقیقه بپزید. در پایان، پوست کدو را جدا کنید و آب آن را با مخلوط کن بگیرید.
۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است؛ به تابه‌ی نان اضافه کنید.
۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.
۴. تابه نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU9 را انتخاب کنید.

۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: برای درست کردن رول‌های نان(به‌جای نان گرد)، (برنامه‌ی نیمه اتوماتیک را انتخاب کنید SE6). در پایان مرحله‌ی اول پف کردن (بعد از ۷ دقیقه)، آون غیر فعال می‌شود. خمیر را از تابه خارج کنید و بر روی سطحی پوشیده از آرد بگذارید. با دست رول‌ها را شکل دهید(با ۷۵۰ گرم خمیر می‌توان ۲ رول نان درست کرد) و در ظرف چکه که قبلاً با کاغذ قنادی ضد روغن پوشانده‌اید؛ قرار دهید. ظرف را در آون بر روی پایه‌ی سیمی در موقعیت زیرین بگذارید. در را ببندید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید. آون به طور اتوماتیک مرحله‌ی دوم پف کردن را بعد از پخت نان آغاز می‌کند. پس از آماده شدن سری اول نان، باقی مانده‌ی نانی را که بیرون گذاشته بودید تا پف کند را در آون بگذارید؛ با استفاده از دکمه‌های ∇ و Δ زمان ۴۰ دقیقه را انتخاب کنید. دکمه‌ی START/STOP را دوباره بزنید.

مواد لازم برای تهیه نان کدو حلوابی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۱۳ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
آب	۳۷ گرم/ میلی لیتر	۵۰ گرم/ میلی لیتر
آرد سخت(نوع ۰)	۳۷۵ گرم	۵۰۰ گرم

۱۰ گرم	نمک
۲۵ گرم	خمیر تازه‌ی آب جو

را پهن کنید. پیتزا را در سینی چکه که از قبل با کاغذ قنادی پوشانده‌اید؛ قرار دهید. سس/پوره‌ی گوجه فرنگی، نمک و آویشن را به آن بزنید و دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۶. ده دقیقه قبل از پایان پخت، موزارلای خرد شده را به پیتزا اضافه کنید.

۷. پس از آماده شدن سری اول نان، باقی مانده‌ی نانی را که بیرون گذاشته بودید تا پف کند را در آن بگذارید؛ با استفاده از دکمه‌های ∇ و Δ و زمان ۲۰ دقیقه را انتخاب کنید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید (موزارلا همیشه باید ۱۰ دقیقه پیش از پایان پخت اضافه شود).

درست کردن کالزونه: خمیر را به شکل دایره پهن کنید، مواد را به ترتیب زیر بر روی نیمی از سطح خمیر پخش کنید: گوشت گاو، پنیر موزارلا، قارچ، گوجه فرنگی. قسمت خالی خمیر را بر روی مواد برگردانید و کناره‌های آن را با انگشت فشار دهید تا کالزونه کاملاً شکل بگیرد.

۷۵۰ گرم	مواد لازم (برای تهیه‌ی انواع نان گندم سیاه)
۱ ساعت و ۵۰ دقیقه	زمان آماده شدن
۲۹۰ گرم/میلی لیتر	آب
۴۰ گرم	روغن
۳۵۰ گرم	آرد ویژه‌ی سیلیاک
۱۵۰ گرم	آرد گندم سیاه
۱۰ گرم	نمک
۲۵ گرم	خمیر تازه‌ی آب جو

پیتزا و فوکاچیا

پیتزا مارگاریتا و کالزونه

۱. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است به تابه‌ی نان اضافه کنید.

۲. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.

۳. تابه‌ی نان را در آن بگذارید و برنامه‌ی SE7 را انتخاب کنید.

۴. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۵. در پایان مرحله‌ی پف کردن (پس از ۸۰ دقیقه)، آن غیر فعال می‌شود. تابه‌ی نان را از آن خارج کنید؛ دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

آن وارد مرحله‌ی پیش گرمایش می‌شود. خمیر را بر روی یک سطح پوشیده از آرد برگردانید و با فشار نوک انگشت‌ها خمیر

مواد لازم	دسته ۱	دسته ۲
زمان آماده شدن	۱ ساعت و ۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه
آب	۱۴۰ گرم/میلی لیتر	۲۷۵ گرم/میلی لیتر
روغن	۲۵ گرم	۵۰ گرم
آرد (نوع ۰۰)	۲۵۰ گرم	۵۰۰ گرم
نمک	۵ گرم	۱۰ گرم
خمیر تازه‌ی آب جو	۱۳ گرم	۲۵ گرم

فوکاچیا

مواد لازم	۱ سری	۲ سری
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۵ دقیقه	۲ ساعت و ۳۰ دقیقه
آب	۱۴۰ گرم/میلی لیتر	۲۷۵ گرم/میلی لیتر
روغن	۲۵ گرم	۴۰ گرم
آرد سخت(نوع ۱۰)	۲۵۰ گرم	۵۰۰ گرم
شکر	۵ گرم	۱۰ گرم
نمک	۵ گرم	۱۰ گرم
مخمر تازهی آب جو	۱۰ گرم	۲۰ گرم
روش تهیهی آب نمک		
آب	۲۵ گرم/میلی لیتر	۵۰ گرم/میلی لیتر
روغن	۳۰ گرم	۶۰ گرم
نمک	۲ گرم	۴ گرم

نان‌های شیرین

نان شکلات/شیر/عسل/ نان گردو

۱. پره را در جایش قرار دهید.
۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه بهم بزنید.
۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU13 را انتخاب کنید.
۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

نکته: برای درست کردن رول‌های نان(به‌جای نان گرد)، (برنامه‌ی نیمه اتوماتیک را انتخاب کنید SE9) را انتخاب کنید. در پایان مرحله‌ی اول پف کردن (بعد از ۵۰ دقیقه)، آون غیر

۱. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه گفته شده به تابه‌ی نان اضافه کنید.

۲. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه بهم بزنید.

۳. تابه نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی SE8 را انتخاب کنید.

۴. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۵. در پایان اولین مرحله‌ی پف کردن (حدود ۳۵ دقیقه بعد)، آون متوقف می‌شود. نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. خمیر را از آون خارج کنید و بر روی سطحی که کمی آرد پاشیده اید بگذارید. فوکاچیا را شکل دهید و در سینی چکه که قبلاً با کاغذ قنادی پوشانده اید قرار دهید. ظرف را بر روی پایه‌ی سیمی در موقعیت زیرین آون بگذارید.

۶. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۷. در پایان دومین مرحله‌ی پف کردن (بیشتر از ۲۵ دقیقه بعد)، آون دوباره غیر فعال می‌شود، سینی چکه را از آون بیرون بیاورید، فوکاچیا را با انگشت‌های چرب درون آون قرارداده و با آب نمک از قبل آماده شده بپوشانید و به سلیقه خودتان (با زیتون، رزماری و غیره) تزئین کنید. ظرف را دوباره در آون بگذارید و دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

۸. پس از آماده شدن سری اول نان، باقی مانده‌ی نانی را که بیرون گذاشته بودید تا پف کند را در آون بگذارید؛ با استفاده از دکمه‌های ∇ و \triangle زمان ۲۵ دقیقه را انتخاب کنید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

فعال می‌شود. خمیر را از تابه خارج کنید و بر روی سطحی پوشیده از آرد بگذارید. با دست رول‌ها را شکل بدهید (با ۷۵۰ گرم خمیر می‌توان ۲ رول نان درست کرد) و در ظرف جمع‌آوری روغن که قبلاً با کاغذ قنادی ضد روغن پوشانده‌اید؛ قرار دهید. ظرف را بر روی پایه‌ی سیمی در موقعیت زیرین آن بگذارید. درب آن را ببندید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید. آن به طور اتوماتیک مرحله‌ی دوم پف کردن را بعد از پخت نان آغاز می‌کند. پس از آماده شدن سری اول نان، باقی مانده‌ی نانی را که بیرون گذاشته بودید تا پف کند در آن بگذارید؛ با استفاده از دکمه‌های ∇ و Δ و ۲۵ دقیقه را انتخاب کنید. دکمه‌ی START/STOP را دوباره بزنید.

برای اینکه رنگ و لعاب بیشتری به نان بدهید، با ۱ تخم مرغ و کمی شکر و یک قاشق چای خوری شیر، محلولی درست کنید. در پایان مرحله‌ی پف کردن هنگامی که نمایش‌گر و دکمه‌ی START/STOP روشن شدند، محلول را با فرچه روی نان بکشید (حدود ۵۰ دقیقه قبل از پایان برنامه).

شکر	۲۵ گرم	۳۸ گرم	۵۰ گرم
نمک	۳ گرم	۴ گرم	۵ گرم
خمیر تازه‌ی آبجو	۱۲ گرم	۱۸ گرم	۲۵ گرم
شکلات مایع	۹۰ گرم	۱۲۵ گرم	۱۸۰ گرم

مواد لازم برای نان شیرمال	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
مدت زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۵ دقیقه	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
شیر	۱۷۰ گرم / میلی لیتر	۲۸۰ گرم / میلی لیتر	۳۷۵ گرم / میلی لیتر
کره در دمای اتاق	۱۵ گرم	۳۰ گرم	۴۰ گرم
آرد (نوع ۰)	۳۰۰ گرم	۴۷۰ گرم	۶۲۰ گرم
شکر	۸ گرم	۱۳ گرم	۱۸ گرم
نمک	۵ گرم	۹ گرم	۱۲ گرم
خمیر تازه‌ی آبجو	۸ گرم	۱۳ گرم	۱۸ گرم

مواد لازم برای نان شکلاتی	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
مدت زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۵ دقیقه	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
شیر	۱۲۵ گرم / میلی لیتر	۱۹۰ گرم / میلی لیتر	۲۵۰ گرم / میلی لیتر
تخم مرغ	۶۰ گرم (۱ عدد)	۹۰ گرم (۱ یا ۲ عدد)	۱۲۰ گرم (۲ عدد)
کره در دمای اتاق	۱۰ گرم	۱۵ گرم	۲۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰)	۳۰۰ گرم	۴۰۰ گرم	۵۰۰ گرم

مواد لازم برای نان عسلی	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
مدت زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۵ دقیقه	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
شیر	۱۳۰ گرم / میلی لیتر	۲۰۰ گرم / میلی لیتر	۲۶۰ گرم / میلی لیتر
کره در دمای اتاق	۱۸ گرم	۲۶ گرم	۳۵ گرم
عسل	۲۳ گرم	۳۵ گرم	۴۵ گرم

۲ ساعت و ۱۵ دقیقه)، آون به مدت ۵ دقیقه غیر فعال می‌شود. نشان‌گر زمان بر روی صفحه روشن می‌شود. در صورت تمایل می‌توانید تابه‌ی نان را از آون خارج کنید؛ کمی آرد روی سطح نان الک کنید و با یک چاقوی تیز چند برش در بالای نان ایجاد کنید، سپس تابه را مجدداً در آون قرار دهید. (لازم نیست دکمه START/STOP را بزنید). اگر این کار را انجام ندهید، آون بعد از ۵ دقیقه توقف دوباره پخت را از سر می‌گیرد.

مواد لازم	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۵۵ دقیقه
آب	۱۲۰ گرم/میلی لیتر
شیر	۱۶۰ گرم/میلی لیتر
کره	۶۰ گرم
نمک	۷ گرم
شکر	۵۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰)	۴۵۰ گرم
خمیر تازه‌ی آب جو	۱۵ گرم

نان بریوشه

۱. پره را در جایش قرار دهید.
 ۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه نان اضافه کنید.
 ۳. مواد را با قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.
 ۴. تابه نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU14 را انتخاب کنید.
 ۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- نکته: برای درست کردن نان‌های بریوشه تکی (به‌جای یک نان گرد بزرگ)، (برنامه‌ی نیمه اتوماتیک را انتخاب کنید SE9) را انتخاب کنید. در پایان مرحله‌ی اول پف کردن (بعد از ۵۰ دقیقه)، آون غیر فعال می‌شود. خمیر را از

آرد سخت (نوع ۰)	۲۵۰ گرم	۳۷۵ گرم	۵۰۰ گرم
شکر	۱۰ گرم	۱۵ گرم	۲۰ گرم
نمک	۵ گرم	۷ گرم	۹ گرم
خمیر تازه‌ی آبجو	۱۳ گرم	۱۹ گرم	۲۵ گرم

مواد لازم برای نان گردو	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
مدت زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۵ دقیقه	۲ ساعت و ۱۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
آب	۱۴۰ گرم/ میلی لیتر	۲۳۰ گرم/ میلی لیتر	۳۱۰ گرم/ میلی لیتر
کره در دمای اتاق	۱۵ گرم	۲۲ گرم	۳۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰)	۲۵۰ گرم	۳۷۵ گرم	۵۰۰ گرم
شکر	۵ گرم	۸ گرم	۱۰ گرم
نمک	۵ گرم	۸ گرم	۱۰ گرم
خمیر تازه‌ی آبجو	۸ گرم	۱۲ گرم	۱۵ گرم
گردو	۵۰ گرم	۷۵ گرم	۱۰۰ گرم

نان وینا

۱. پره را در جایش قرار دهید.
 ۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
 ۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه به هم بزنید.
 ۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU19 را انتخاب کنید.
 ۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- نکته: در پایان مرحله‌ی پف کردن (پس از

کیک‌ها و دسرها

کیک تورتا مارگارینا/ کیک شکلاتی/ کیک ماست

۱. پره را در جایش قرار دهید.
 ۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
 ۳. مواد را با یک قاشق چوبی کاملاً به هم بزنید تا یک خمیر نرم به دست آید.
 ۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU15 را انتخاب کنید.
 ۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- نکته: وقتی کیک خنک شد، روی آن محلول شکر و تخم مرغ بریزید.

مواد لازم برای تهیه‌ی کیک تورتا مارگارینا	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۱ ساعت و ۷ دقیقه
شیر	۱۰۰ گرم/ میلی لیتر
کره‌ی آب شده	۱۸۰ گرم
تخم مرغ	۱۸۰ گرم (۳)
آرد سخت (نوع ۰۰)	۲۷۵ گرم
آرد سیب زمینی	۱۰۰ گرم
شکر	۲۰۰ گرم
نمک	به مقدار کم
وانیل یا معادل آن	یک بسته‌ی کوچک
بیکنینگ پودر	۱۶ گرم

مواد لازم برای تهیه‌ی کیک شکلاتی	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۱ ساعت و ۷ دقیقه
شیر	۱۰۰ گرم/ میلی لیتر

تابه خارج کنید و بر روی سطحی پوشیده از آرد برگردانید. با دست رول‌ها را شکل بدهید (با ۷۵۰ گرم خمیر می‌توان ۲ رول نان درست کرد) و در ظرف جمع آوری روغن که قبلاً با کاغذ قنادی پوشانده‌اید قرار دهید. ظرف را بر روی پایه‌ی سیمی در موقعیت زیرین آون بگذارید. در آون را ببندید. دکمه‌ی START/STOP را بزنید. آون به طور اتوماتیک مرحله‌ی دوم پف کردن را بعد از پخت نان آغاز می‌کند. پس از آماده شدن سری اول نان، باقی مانده‌ی نانی را که بیرون گذاشته بودید تا پف کند را در آون بگذارید؛ با استفاده از دکمه‌های \triangle و ∇ زمان ۲۵ دقیقه را انتخاب کنید. دکمه‌ی START/STOP را دوباره بزنید.

برای اینکه رنگ و لعاب بیشتری به نان بدهید، با ۱ تخم مرغ و کمی شکر و یک قاشق چای خوری شیر، محلولی درست کنید. در پایان مرحله‌ی پف کردن هنگامی که نمایش‌گر و دکمه‌ی START/STOP روشن شدند، محلول را با فرچه روی نان بکشید (حدود ۴۰ دقیقه قبل از پایان برنامه).

مواد لازم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۳۰ دقیقه	۲ ساعت و ۳۵ دقیقه
شیر	۱۰۰ گرم/ میلی لیتر	۱۵۰ میلی لیتر
تخم مرغ	۸۰ گرم (۱ یا ۲ عدد)	۱۲۰ گرم (۲ عدد)
کره‌ی نرم شده	۳۵ گرم	۵۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰۰)	۱۵۰ گرم	۲۰۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰)	۱۵۰ گرم	۲۰۰ گرم
شکر	۱۰ گرم	۱۵ گرم
نمک	۲ گرم	۵ گرم
مخمر تازه‌ی آب جو	۶ گرم	۱۰ گرم

پودینگ برنج

۱. پره را در جایش قرار دهید.
 ۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
 ۳. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU20 را انتخاب کنید.
 ۴. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
- نکته: مواد را در ظرف های جداگانه بریزید و بگذارید در یخچال خنک شود و با دارچین سرو کنید.

مواد لازم	۵۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۴۰ دقیقه
شیر	۵۰۰ گرم/میلی لیتر
شکر	۵۰ گرم
برنج (Vialone Nano risotto rice)	۵۰ گرم
یک بسته کوچک وانیل یا معادل آن	۱

تارت ویزی

۱. پره را در جایش قرار دهید.
۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
۳. مواد را با یک قاشق چوبی چند ثانیه بهم بزنید.
۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU16 را انتخاب کنید.
۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.
۶. در پایان اولین مرحله‌ی پف کردن، آون غیرفعال می‌شود. ۱ ساعت و ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت (این زمان بر روی صفحه نشان داده می‌شود)، تابه‌ی نان را از آون خارج کنید، خمیر را با مخلوط شکر و تخم‌مرغ بپوشانید، سپس بر روی آن شکر ریز بپاشید. تابه‌ی نان را در آون قرار دهید (لازم نیست دکمه‌ی

کره‌ی آب شده	۱۸۰ گرم
تخم مرغ	۱۸۰ گرم (۳)
آرد سخت (نوع ۰۰)	۲۳۵ گرم
آرد فندق	۴۰ گرم
آرد سیب زمینی	۲۰۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
نمک	به مقدار کم
وانیل یا معادل آن	یک بسته‌ی کوچک
بیکینگ پودر	۱۶ گرم
شکلات آب شده	۳۰ گرم

مواد لازم برای تهیه‌ی کیک ماست	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۱ ساعت و ۷ دقیقه
شیر	۱۰۰ گرم/میلی لیتر
تخم مرغ	۱۸۰ گرم (۳)
کره‌ی آب شده	۱۸۰ گرم
ماست	۲۵۰ گرم
آرد سخت (نوع ۰۰)	۲۰۰ گرم
آرد سیب زمینی	۱۰۰ گرم
شکر	۱۹۰ گرم
آرد بادام	۷۰ گرم
نمک	به مقدار کم
بیکینگ پودر	۱۶ گرم
اختیاری: پودر کاکائو	۲۰ گرم

START/STOP را بزینید).

روش درست کردن مخلوط شکر و تخم مرغ: سفیده‌ی تخم مرغ را با آرد بادام و شکر ترکیب کنید و خوب به هم بزینید.

پایان مرحله‌ی پف کردن هنگامی که نمایشگر و دکمه‌ی START/STOP روشن شدند، محلول را با فرچه روی نان بکشید (حدود ۴۰ دقیقه قبل از پایان برنامه).

مواد لازم	۷۵۰ گرم
زمان آماده شدن	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
شیر	۱۷۰ گرم
تخم مرغ	۶۰ گرم (۱)
آرد سخت (نوع ۰)	۳۵۰ گرم
شکر	۶۰ گرم
نمک	۵ گرم
کره در دمای اتاق	۱۰۰ گرم
مخممر تازه‌ی آب جو	۲۵ گرم
کشمش	۸۰ گرم
پرتغال شیرین شده	۴۵ گرم

مواد لازم	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۳ ساعت و ۱۵ دقیقه
شیر	۸۰ گرم/لیتری
کره در دمای اتاق	۱۵۰ گرم
تخم مرغ	۲۰۰ گرم (۳ یا ۴)
آرد سخت (نوع ۰)	۵۸۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
نمک	۶ گرم
مخممر تازه‌ی آب جو	۱۵ گرم
مواد لازم برای مخلوط شکر و تخم مرغ (در مرحله‌ی پف کردن، قبل از پخت)	
آرد بادام	۱۰۰ گرم
شکر	۱۰۰ گرم
سفیده‌ی تخم مرغ	۲
شکر ریز	به میزان لازم

مرباها و مارمالادها

مارمالاد پرتقال / مربای توت فرنگی

مارمالاد پرتقال: پرتقال‌ها را پوست بگیریید، خُرد کنید و با مخلوط کن آب آنها را بگیریید. (برای تهیه‌ی مارمالاد غلیظ، پوست یک پرتقال را به صورت ورقه‌های نازک برش دهید).
مربای توت فرنگی: توت فرنگی‌ها را کاملاً بشویید، خُرد کنید و آب آنها را با مخلوط کن بگیریید.

۱. پره را در جایش قرار دهید.
۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
۳. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU18 را انتخاب کنید.
۴. دکمه‌ی START/STOP را بزینید.

۵. مارمالاد یا مربای داغ را در شیشه‌های استریلیزه شده بریزید (نکات زیر را ببینید)، ۲ سانتی‌متر را در بالای شیشه خالی بگذارید.

کیک کوگولوف

۱. پره را در جایش قرار دهید.
۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
۳. مواد را با یک قاشق چوبی کاملاً به هم بزینید تا یک خمیر نرم به دست آید.
۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی AU17 را انتخاب کنید.
۵. دکمه‌ی START/STOP را بزینید.

نکته: برای اینکه رنگ و لعاب بیشتری به نان بدهید، با ۱ تخم مرغ و کمی شکر و یک قاشق چای خوری شیر، محلولی درست کنید. در

بلافاصله درب شیشه را محکم ببندید. استریلیزه کردن شیشه‌ها: شیشه‌ها را روی سینی بچینید و بگذارید در آون با دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۵-۲۰ دقیقه بماند. شیشه‌های داغ را با دستکش مخصوص از آون 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.

مواد لازم برای مارمالاد پرتقال

۵۰ دقیقه	۵۰ دقیقه	زمان آماده شدن
۶۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	پرتقال
۳۲۵ گرم	۲۵۰ گرم	شکر
۲۱۱	۲۱۱	لیمو
۲۰ گرم	۱۷ گرم	ماده‌ی غلیظ کننده

بیگا استارتر

۱. پره را در جایش قرار دهید.
۲. مواد را به ترتیبی که در دستور تهیه آمده است، به تابه‌ی نان اضافه کنید.
۳. مواد را چند ثانیه با یک قاشق چوبی کاملاً به هم بزنید.
۴. تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه‌ی SE1 را انتخاب کنید.
۵. دکمه‌ی START/STOP را بزنید.

مواد لازم	نیم واحد	۱ واحد
زمان آماده شدن	۱۵ دقیقه	۱۵ دقیقه
آب	۱۰۰ گرم/میلی لیتر	۲۰۰ گرم/میلی لیتر
آرد سخت (نوع ۰)	۲۰۰ گرم	۴۰۰ گرم
خمیر تازه‌ی آب‌جو	۳ گرم	۵ گرم

مواد لازم برای مربای توت فرنگی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
زمان آماده شدن	۵۰ دقیقه	۵۰ دقیقه
توت فرنگی	۵۰۰ گرم	۶۵۰ گرم
شکر	۲۵۰ گرم	۳۲۵ گرم
لیمو	۲۱۱	۲۱۱
غلیظ کننده	۲۰ گرم	۲۵ گرم

برنامه‌ی " فقط مخلوط کردن (SE10) / فقط پف کردن (SE11)"

از این ۲ برنامه می‌توانید برای تغییر زمان ورز دادن (تا حداکثر ۲۵ دقیقه) و پف کردن (حداکثر ۲ ساعت) در تهیه‌ی نان موردنظرتان استفاده کنید.

نان ورز داده شده و پف کرده را می‌توان در دمای لازم با آون فن دار نیز پخت. (آون را قبل از قرار دادن تابه‌ی نان حاوی خمیر پف کرده گرم کنید).

اطلاعات بر روی صفحه‌ی نمایش

صفحه‌ی نمایش، عیب و نقص‌های دستگاه را نشان می‌دهد. دستگاه باید در داخل منزل، بدون جریان هوای شدید و به دور از منابع حرارتی و نور مستقیم خورشید نصب شود.

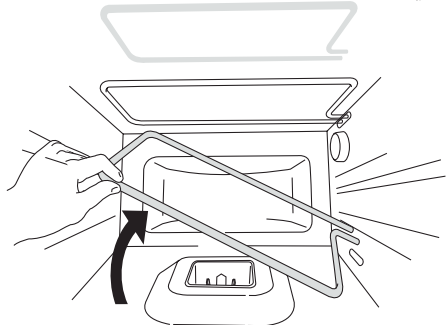
صفحه نمایش	اشکال	راه حل
علامت "COOL" چشمک می‌زند	آون بیش از حد معمول داغ است و نمی‌تواند چرخه‌ی پخت دیگری را در حالت نان ساز شروع کند.	بگذارید دستگاه در دمای اتاق خنک شود. وقتی که پیام ناپدید شد، تابه‌ی نان را در آون بگذارید و برنامه را انتخاب کنید.
علامت "ERR" چشمک می‌زند	دستگاه، دما را تنظیم نکرده است.	دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تحویل دهید.

تمیزکاری و نگهداری

تمیزکاری منظم دستگاه، از ایجاد دود و بوهای نامطبوع، در هنگام پخت نان جلوگیری می‌کند. نگذارید چربی در داخل دستگاه جمع شود. قبل از انجام هر نوع عملیات تمیزکاری یا نگهداری، دوشاخه‌ی آون را از برق بکشید و صبر کنید تا دستگاه سرد شود. دیواره‌های داخلی و سطوح خارجی را با استفاده از آب و یک محلول پاک‌کننده تمیز کنید و آن را کاملاً خشک کنید. از پاک‌کننده‌های خانگی ساییده برای تمیزکاری داخل آون، تابه‌ی نان یا ظرف جمع‌آوری روغن استفاده نکنید؛ زیرا این مواد به پوشش نچسب صدمه می‌زنند. این سطوح را به کمک یک پارچه‌ی نرم، به آرامی با آب و مایع ظرفشویی بشویید.

توجه: از ابزارهای فلزی برای جدا کردن مواد یا نان استفاده نکنید. زیرا این مواد به پوشش نچسب صدمه می‌زنند. برای تمیز کردن سطوح خارجی، همیشه از یک اسفنج مرطوب استفاده کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید؛ زیرا به رنگ دستگاه آسیب می‌زنند. مطمئن شوید که آب و مواد شوینده از شیارهای بالای دستگاه به داخل نفوذ نمی‌کنند. هرگز دستگاه را با آب نشویید و آن را در آب قرار ندهید.

برای تمیزکاری راحت‌تر سطح زیرین دستگاه، المنت حرارتی مرکزی (B) را به گونه‌ای که در تصویر نشان داده شده بلند کنید. بعد از تمیزکاری المنت حرارتی را در جایش قرار دهید.



دور انداختن دستگاه

اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه مطابق با راهنمود 2002/96/EC اتحادیه‌ی اروپا



در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند زباله‌های شهری دور انداخت. باید آن را به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده‌ای که این خدمات را ارائه می‌دهد، تحویل داد. دور انداختن جداگانه‌ی لوازم خانگی، از پیامدهای احتمالی زیان آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از دور انداختن نامناسب است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اصلی را فراهم می‌سازد و بدین وسیله صرفه‌جویی چشمگیری در انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دورانداختن لوازم خانگی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله‌ی ضربدر خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.

دورانداختن غیرقانونی دستگاه، پیگرد قانونی دارد.



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





www.delonghi.ir

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸