



خدمات طلایی نیکان

نماینده رسمی

خدمات طلایی نیکان با دوده فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، تنها نماینده رسمی محصولات ایندزیت، اکسپریال، آریستون و تکا می باشد. ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۲۰۰۹ - ۲۰۰۸ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد.

مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشترکین از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد



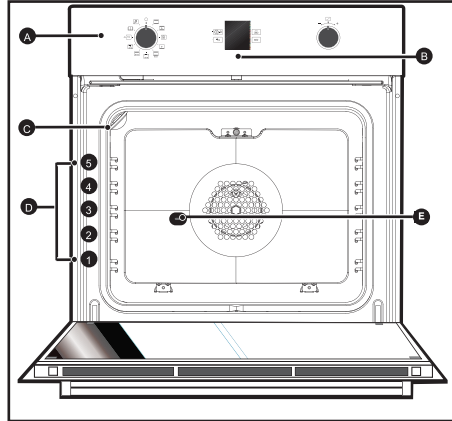
فهرست

۳	۱/ توضیح دستگاه
۳	معرفی دستگاه
۴	معرفی صفحه کنترل لمسی
۴	۲/ استفاده از دستگاه
۴	منوی تنظیمات
۴	زمان
۴	تایمر
۵	گرمای باقی مانده
۵	صداها و دکمه‌ها
۵	نور دستگاه
۵	زبان دستگاه
۶	شروع برنامه پخت
۸	عملکرد Booster
۸	عملکرد Grill Flavour
۹	قفل کودک
۹	حالت DEMO
۹	عملکرد توقف خودکار
۱۰	حالت‌های پخت
۱۳	عملکرد Flavor Guide
۱۵	راهنمای ویژگی عملکرد Flavor Guide
۱۶	نکات و پیشنهادات
۱۸	عملکرد "AUTO"
۲۰	نکات و پیشنهادات
	عملکرد تمیزکاری / "CLEANING"

توضیح دستگاه

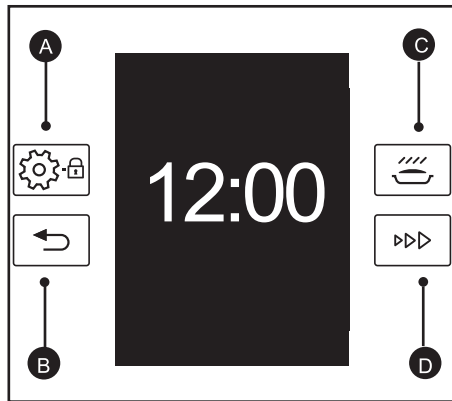
معرفی فر

- A تنظیم برنامه ها
- B نمایشگر پخت
- C لامپ
- D نگهدارنده طبقات
- E سوراخ جوجه گردان



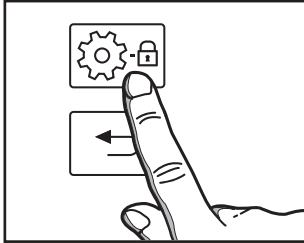
معرفی صفحه کنترل لمسی

- A دکمه تنظیمات و قفل کودک
- B دکمه برگشت به نمایشگر قبلی
- C دکمه گریل
- D دکمه Booster

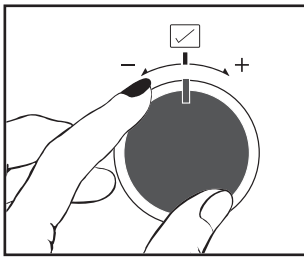


اولین استفاده:

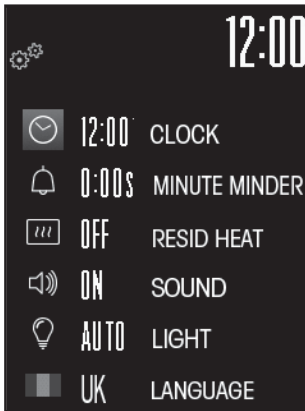
قبل از اولین مرتبه استفاده از دستگاه، آن را خالی و با درب بسته به مدت ۱۵ دقیقه در بالاترین تنظیمات، روشن کنید. در این حالت ممکن است بویی خاص از دستگاه به مشام برسد که ناشی از پشم شیشه استفاده شده در اطراف فضای فر می باشد. همچنین ممکن است از آن دودی خارج شود که تمام این موارد طبیعی است.



تصویر ۱



تصویر ۲



تصویر ۳


منوی تنظیمات

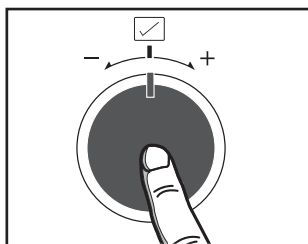
برای اجرای ۶ عملکرد زیر، روش هایی که در ادامه آمده است را انجام دهید:

- دکمه تنظیمات را فشار دهید (تصویر ۱).
- با چرخاندن ولوم +/- علامت مربوط به عملکرد مورد نظر را مشخص کنید (مانند زمان تصویر ۳).
- با فشار ولوم +/- عملکرد انتخابی را تایید کنید (تصویر ۴).
- با چرخاندن مجدد ولوم +/- می توانید عملکرد را تنظیم کنید (تصویر ۲).
- با فشردن ولوم +/- انتخاب خود را تایید کنید.

۱. زمان

۲. تایمر

برای عملکرد تایمر، گزینه مربوطه را انتخاب کنید. این عملکرد تا زمانی که دستگاه در حال پخت یا حالت پاکسازی حرارتی نیست قابل اجرا می باشد. پس از تایید، تایمر شروع به شمارش معکوس می کند. علامت  روی دستگاه ظاهر شده و یک



تصویر ۴

صدای بوق در انتهای کار شنیده می‌شود. برای قطع صدای بوق یک دکمه را به دلخواه فشار دهید.

۳. گرمای باقی مانده

ذخیره انرژی؛ زمانیکه این گزینه توسط دکمه ON فعال می‌شود، المنت‌های حرارتی قبل از اتمام زمان پخت قطع می‌گردند. گرمای باقی مانده درون دستگاه، ادامه فرآیند پخت را تا انتها انجام می‌دهد. برای غیرفعال کردن این عملکرد، دکمه خاموش "OFF" را فشار دهید.

۴. صداها و دکمه‌ها

هر زمان که بخواهید می‌توانید با فشار یک دکمه صدای بوق دستگاه را غیرفعال کنید. گزینه "SOUND" را با انتخاب دکمه "ON" فعال یا با انتخاب دکمه "OFF" غیرفعال نمایید.

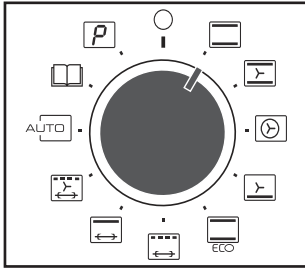
۵. نور دستگاه

با انتخاب کلمه "AUTO" می‌توانید در مصرف انرژی صرفه جویی کنید. در طول زمان پخت به صورت خودکار پس از گذشت ۹۰ ثانیه لامپ داخل دستگاه خاموش می‌شود. برای روشن کردن آن دکمه‌های صفحه نمایشگر را فشار دهید. با فعال کردن گزینه "ON" چراغ در طول زمان پخت روشن می‌ماند (به جز برنامه ECO).

۶. زبان دستگاه

زبان انگلیسی یا فرانسه را با فشار ولوم کنترل +/- انتخاب و با فشردن همان ولوم آن را تایید کنید.

شروع یک برنامه پخت



سیستم برنامه‌دهی تنها زمان را باید نشان دهد. ولوم انتخاب را چرخانده و روی عملکرد مورد نظرتان فرار دهید.

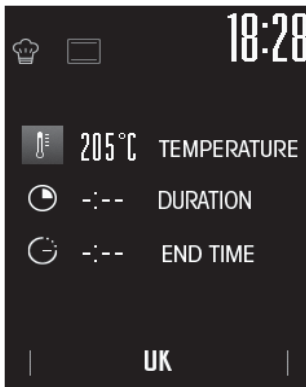
برای مثال:

دستگاه به سرعت وارد دیگر گزینه‌های شرایط پخت: دما، مدت زمان پخت و پایان زمان پخت می‌شود.

دما


براساس نوع روش پخت، دستگاه دمای مناسب با روش انتخابی را به شما پیشنهاد می‌دهد. استفاده از این عملکرد به روش زیر انجام می‌شود:

گزینه "Temperature" را با ولوم کنترل +/- انتخاب کرده و با فشردن ولوم آن را تایید کنید. در این عملکرد می‌توانید دمای مورد نظر خود را با ولوم کنترل +/- تنظیم و سپس تایید نمایید.





توجه: شما می‌توانید زمان پخت را انتخاب نکنید. در این حالت، زمان پخت و زمان پایان را وارد نکرده، مستقیم با دکمه "OK" شروع پخت را تایید کنید. با فرار دادن ولوم انتخاب روی 0 دستگاه را خاموش کنید. در غیر این صورت دستگاه پس از ۲۰ ثانیه به صورت خودکار روشن می‌شود.

زمان شروع و پایان پخت

می‌توانید با انتخاب علامت  وارد زمان پخت شوید.

با چرخاندن ولوم کنترل +/- زمان پخت را وارد کرده و با فشار آن، زمان را تایید کنید.

پس از تنظیم زمان پخت، زمان پایان آن (علامت ) به صورت خودکار تنظیم می‌شود.

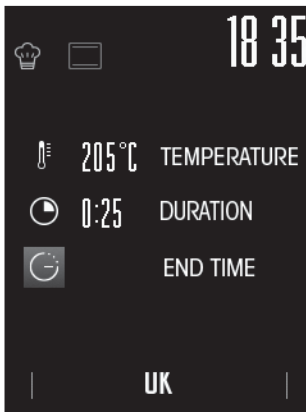
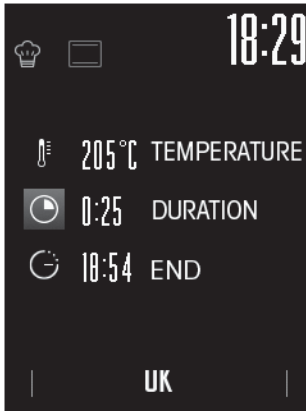
اگر بخواهید زمان پخت با تاخیر شروع شود می‌توانید زمان پایان پخت را تغییر دهید. در این حالت علامت  را انتخاب و برای تنظیم زمان اقدام کنید.

پس از انتخاب زمان پایان پخت آن را تایید کنید. در طول زمان پخت، دستگاه زمان و علامت پایان زمان پخت را نشان می‌دهد.

پایان پخت

اگر به دستگاه زمان پخت داده باشید پس از پایان به صورت خودکار متوقف شده و سپس ولوم کنترل روی 0 قرار می‌گیرد.

➤ اگر زمانی برای دستگاه تعریف نکرده‌اید در انتهای پخت ولوم کنترل را به صورت دستی روی 0 قرار دهید.



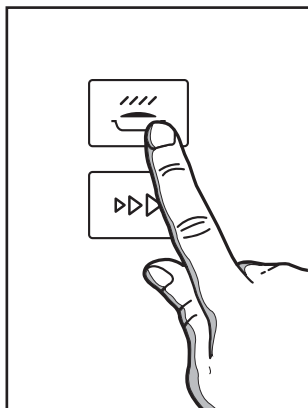
هشدار

چراغ دستگاه ۹۰ ثانیه بعد از بسته شدن درب و شروع پخت خاموش می‌شود. با فشار یک دکمه، چراغ روشن خواهد شد.

اگر برنامه پختی در حال اجرا نباشد، چراغ دستگاه بعد از ۱۰ ثانیه خاموش خواهد شد.

عملکرد GRILL FLAVOUR

گزینه «GRILL FLAVOUR» را انتخاب کنید. این عملکرد در ۵ دقیقه آخر زمان پخت فعال شده و غذا برشته می‌شود. شروع این عملکرد با چشمک زدن علامت گریل در



توجه: این عملکرد برای تمام حالات به جز حالت ECO قابل استفاده است.

عملکرد "BOOSTER"

در ابتدا گزینه "BOOSTER" را انتخاب کنید. این عملکرد به گرمایش سریع دستگاه پس از شروع به کار کمک می‌کند.

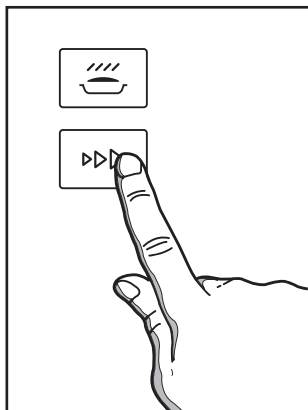
اگر در طول پخت به هر دلیلی درب دستگاه را باز کنید (برای مثال چرب کردن گوشت بره) دستگاه حرارت داخل را از دست می‌دهد.

برای جبران گرمای از دست رفته، این دستگاه طوری طراحی شده که به سرعت گرمای مورد نیاز برای پخت انتخابی را بازیابد.

عملکرد "BOOSTER" می‌تواند برای 

موارد زیر نیز فعال شود:

گوشت قرمز، سبزیجات، انواع پای، پیتزا، بیسکوئیت، ماهی، گوشت سفید، کیک.

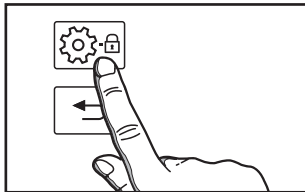


در پایان پخت:

➤ اگر زمانی برنامه‌ریزی نکرده‌اید، ولوم کنترل را چرخانده، روی 0 قرار دهید.
➤ اگر برنامه زمان پخت را مشخص کرده‌اید، در انتهای زمان پخت تعیین شده دستگاه بوق زده و به صورت خودکار خاموش می‌شود. برای قطع صدای بوق، ولوم کنترل را روی 0 قرار دهید.

🔍 علامت ایمنی "آون داغ" ■ در نمایشگر ظاهر خواهد شد.

قفل کودک



طبق مراحل زیر می‌توانید دسترسی به عملکردهای دستگاه را غیرفعال کنید:
در هنگام خاموش بودن دستگاه، دکمه تنظیمات را فشار داده و چند ثانیه نگه دارید. علامت قفل

در پایین نمایشگر نشان می‌دهد که قفل کودک فعال شده است.

برای باز کردن قفل، دکمه تنظیمات را فشار داده و چند ثانیه نگه دارید. کنترل دستگاه دوباره در دسترس می‌باشد.



هشدار

در هنگام اجرای برنامه‌های پخت نمی‌توانید قفل دستگاه را فعال کنید.

حالت DEMO

دستگاه در این حالت فاقد عملکرد می‌باشد. برای خارج شدن از این حالت زمان را روی 0:10 تنظیم کرده و دکمه تنظیمات را ۱۰ ثانیه فشار دهید. حال دستگاه برای استفاده مجدد آماده است.

عملکرد قطع خودکار

هنگامی که زمان پختی برنامه‌ریزی نشده و عملکرد دستگاه در دمای بالای 100°C و بیش از ۴ ساعت، یا بالای ۱۰ ساعت در دمای کمتر از 100°C در حال اجراست، این ویژگی ایمنی، برق دستگاه را قطع می‌کند و کلمه "AUTOSTOP" روی صفحه نمایش داده می‌شود.

حالت‌های پخت :

گوشت قرمز - سبزیجات

(دمای پیشنهادی 200° C ، حداقل 35° C و حداکثر 275° C)

➤ این حالت با استفاده از المنت‌های بالایی و پایینی بدون استفاده از فن انجام می‌شود.

➤ این حالت قبل از قرار دادن غذا در دستگاه نیاز به پیش گرمایش دارد.

➤ برای غذاهایی که باید به آرامی پخته شوند: مانند غذاهای مغزدار پیشنهاد می‌شود. این عملکرد باعث حفظ آب غذاها شده و در کبابی کردن گوشت قرمز استفاده می‌شود. برای به جوش آوردن کاسرول‌ها یا غذاهایی که در ابتدا روی گاز کمی پخته شده‌اند مانند خورشت به کار می‌رود.

انواع پای - پیتزا

(دمای پیشنهادی 200° C ، حداقل 35° C و حداکثر 275° C)

➤ پخت به همراه المنت‌های بالایی و پایینی به همراه فن انجام می‌شود.

➤ افزایش سریع حرارت برای غذاهایی که سرد در فر گذاشته می‌شوند.

➤ پیشنهاد می‌شود که انواع گوشت، ماهی، سبزیجات در ظروف سفالی قرار داده شود.

* بیسکوئیت، ماهی، گوشت سفید

(دمای پیشنهادی 180° C ، حداقل 35° C و حداکثر 250° C)

➤ پخت توسط المنت‌های حرارتی کف دستگاه به همراه فن انجام می‌گیرد.

➤ افزایش سریع حرارت برای غذاهایی که سرد در فر قرار داده می‌شوند.

➤ پیشنهاد می‌شود برای حفظ آب گوشت سفید، ماهی و سبزیجات استفاده شود. برای

پخت چند مورد تا سه سطح کاربرد دارد.

کیک - کلوجه

(دمای پیشنهادی 180°C ، حداقل 75°C و حداکثر 250°C)

- پخت با المنت‌های پایینی به همراه گریل و فن جریان هوا انجام می‌گیرد.
- پخت از پایین توسط پخش نور از بالا انجام می‌گردد. گریل را در طبقه پایین قرار دهید.

➤ برای غذاهای آبدار (تارت‌های دارای آب میوه، پای کیش و ...) از این عملکرد استفاده می‌شود. خمیراز کف شروع به پخت می‌کند. برای غذاهایی که در حین پخت پف می‌کنند (مانند کیک، خمیرنان و ...) و یا انواع سوفله که با خشک شدن قسمت رویی کار پخت به پایان نمی‌رسد کاربرد دارد.

پخت ECO*

(دمای پیشنهادی 200°C ، حداقل 35°C و حداکثر 275°C)

- پخت توسط المنت‌های حرارتی بالا و پایین بدون استفاده از فن انجام می‌شود.
- این حالت قبل از قرار دادن غذا در دستگاه نیاز به پیش گرمایش دارد.
- برای غذاهایی که باید به آرامی پخته شوند: مانند غذاهای مغزدار پیشنهاد می‌شود. این عملکرد باعث حفظ آب غذاها شده و در کبابی کردن گوشت قرمز استفاده می‌شود. برای به جوش آوردن کاسرول‌ها یا غذاهایی که در ابتدا روی گاز کمی پخته شده‌اند مانند خورشت به کار می‌رود.

گراتین

(دمای پیشنهادی 225°C ، حداقل 180°C و حداکثر 275°C)

گریل

(دمای پیشنهادی 275°C ، حداقل 180°C و حداکثر 275°C)

- پخت توسط المنت‌های بالایی و بدون استفاده از فن انجام می‌شود.
- دستگاه را به مدت ۵ دقیقه در پیش گرمایش قرار دهید. سینی چکه گیر را برای جمع کردن روغن روی قفسه پایینی بگذارید.
- برای گریل کردن کنتل، سوسیس، نان تست و میگو آن‌ها را در سطح گریل قرار دهید.

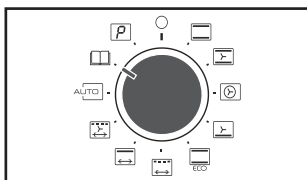
مرغ و گوشت کبابی + سیخ جوجه گردان

(دمای پیشنهادی 200°C ، حداقل 100°C و حداکثر 250°C)

- پخت توسط المنت‌های بالایی به همراه فن جریان هوا کنترل می‌شود.
 - این عملکرد نیازی به پیش گرمایش ندارد. کباب و مرغ آب‌دار بوده و تمام سطح آن برشته و ترد می‌شوند.
 - سینی چکه گیر را در طبقه پایینی قرار دهید.
 - برای تمامی گوشت و مرغ‌های کبابی شده، برای بستن و پخت یک ران یا دنده گاو می‌توانید از این حالت استفاده کنید. برای حفظ آب استیک ماهی نیز این عملکرد کاربرد دارد.
- رده‌بندی موجود در برچسب مصرف انرژی دستگاه مطابق با استاندارد EN50304 اروپا و مطابق با قانون 2002/40/CE می‌باشد.

ذخیره انرژی:

- هر کجا که ممکن است از پیش گرمایش دستگاه خودداری کنید.
- در طول زمان پخت درب دستگاه را بسته نگه دارید.



عملکرد "Flavour Guide"

با این عملکرد شرایط مناسب پخت، براساس غذای شما و وزن آن مشخص می‌شود.

۱. گزینه "Flavour Guide" را انتخاب کنید.

۲. دستگاه دسته‌بندی‌های مختلف غذا را پیشنهاد می‌دهد.

برای انتخاب غذا در دسته‌بندی‌های پیشنهادی از ولوم +/- استفاده کنید.

➤ ماکیان

➤ گوشت قرمز

➤ گوشت سفید

➤ ماهی و غذاهای دریایی

➤ سبزیجات

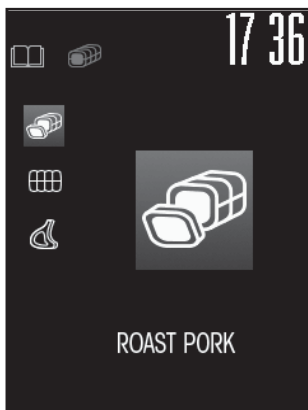
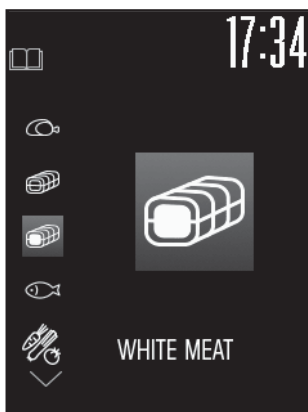
➤ پای و کلوچه

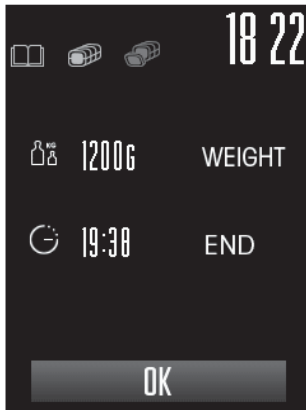
➤ انواع کیک

➤ نان و شیرینی

بعد از انتخاب دسته‌بندی، با فشار ولوم +/- آن را تایید کنید.

۳. غذای مورد نظر را انتخاب و تایید نمایید.



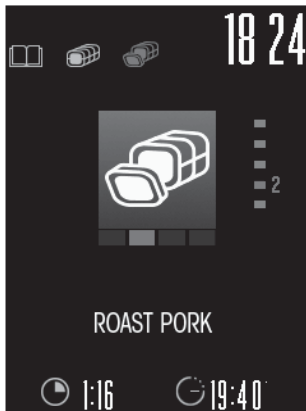


۴. بعد از انتخاب غذا دستگاه وزن آن را سوال می‌کند (علامت Kg).

وزن را وارد کرده و تایید کنید. به طور خودکار زمان پخت محاسبه و نشان داده می‌شود. در صورت تمایل زمان پایان پخت را با انتخاب علامت تغییر داده و یک زمان پایان جدید انتخاب کنید.

۵. انتخاب خود را تایید کرده و با فشار ولوم +/- به عنوان تایید (OK) پخت را شروع کنید.

۶. دستگاه بوق زده و بعد از پایان دوره پخت به صورت خودکار خاموش می‌شود.



لیست غذاها

دسته بندی منوی پخت	دستور پخت
ماکیان 	مرغ اردک سینه اردک بو قلمون
گوشت قرمز 	سردست بره گوشت گاو گوشت گاو خام گوشت گاو نیم پز
گوشت سفید 	گوشت خوک کبابی گوشت گوساله کبابی گوشت گوساله تکه شده
ماهی و غذاهای دریایی 	سالمون قزل آلا پانه ماهی
سبزیجات 	لازانيا گراتین سیب زمینی گوجه شکم پر سیب زمینی کامل
پای ، پیتزا 	شیرینی پیتزا پای کیش خمیر پف کرده تارت میوه ای کرامبل میوه ای

دستور پخت	دسته بندی منوی پخت
<p>کیک جنوایی کیک فنجانی کارامل خامه‌ای بیسکوئیت</p>	<p>کیک</p>  <p>CAKES</p>
<p>نان نان باگت نیم پز خمیرنان</p>	<p>نان و خمیر</p>  <p>BREAD & PASTRY</p>

نکات و پیشنهادات

گوشت گاو، خوک، بره

- اغلب قبل از پخت، گوشت را از فریزر خارج کنید. شوک دمای سرد-گرم باعث سفت شدن گوشت می‌شود. با این روش می‌توانید یک گوشت کبابی با سطحی طلایی و مغزی قرمز و گرم داشته باشید.
- قبل از پخت به گوشت نمک نزنید، نمک خون را جذب کرده و گوشت خشک می‌شود. گوشت را برگردانید تا سطح دیگر نیز بپزد. اگر در گوشت شیباری ایجاد کنید خون آن خارج می‌شود. بعد از پخت گوشت را به مدت ۵-۱۰ دقیقه استراحت دهید. آن را در فویل پیچیده و درون فر گرم قرار دهید. خونی که در طول زمان پخت از آن خارج شده بود دوباره جذب شده و گوشت آبدار می‌شود.
- از ظروف سفالی مخصوص کبابی کردن استفاده کنید. ظروف شیشه‌ای باعث پاشیدن روغن به اطراف می‌شوند.
- از سینی‌های لعابی برای پخت استفاده نکنید.

➤ از گذاشتن حبه های سیر در پاهای بره خودداری کنید چون باعث از دست دادن خون گوشت می شود. به جای آن سیر را بین گوشت و استخوان قرار داده یا بعد از پخت سیر خرد شده را بپزید و به سس آن اضافه کنید. برای سرو، آب گوشت را نیز در ظرف بریزید.

ماهی

در هنگام خرید باید بوی خوبی داشته و بوی زننده ماهی ندهد. بدن ماهی باید سفت بوده و فلس ها محکم به پوست آن چسبیده باشند. چشم ها باید روشن و گرد بوده و آب شش ها براق و مرطوب باشند.

انواع پای، پای کیش

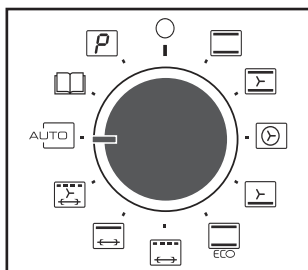
➤ از ظروف شیشه ای یا چینی استفاده نکنید؛ این ظروف بسیار ضخیم بوده و برای پخت نیاز به زمان بیشتری دارند و در نهایت کف غذا یا پای ترد و خشک نمی شود.

➤ ممکن است در تارت های میوه ای، کف تارت خیس شود؛ در این شرایط یک قاشق آرد سمولینا، بیسکوئیت خرد شده، پودر بادام یا نشاسته اضافه کرده تا آب میوه ها را جذب کنند.

➤ برای غذاهایی که آبدار هستند یا سبزیجات منجمد دارند (تره فرنگی، اسفناج، بروکلی یا گوجه فرنگی) می توانید از یک قاشق چایخوری آرد ذرت استفاده کنید.

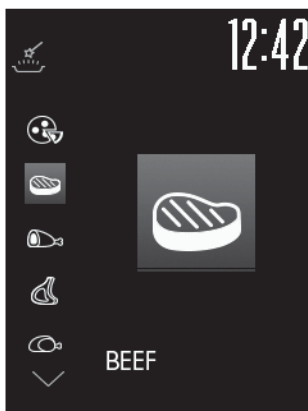
پیتزا

برای جلوگیری از چکه کردن سس گوجه فرنگی یا پنیر در فر، می توانید یک تکه کاغذ روغنی بین طبقات و پیتزا قرار دهید.



عملکرد AUTO

این عملکرد روال پخت را کاملا آسان کرده و دستگاه به صورت خودکار همه ی شرایط مورد نیاز (دما، زمان پخت، حالت پخت) را براساس غذای انتخابی محاسبه می کند. در این حالت اندازه گیری سطح رطوبت و بازده دمایی به طور متناوب توسط سنسورهای الکترونیکی انجام می شود.



نحوه ی اجرای عملکرد خودکار:

عملکرد AUTO را انتخاب کنید.

دستگاه ۹ دستور پخت را به شما پیشنهاد می دهد.

➤ پیتزا

➤ گوشت کبابی (خام، نیم بز، پخته)

➤ گوشت بره (پخته)

➤ گوشت خوک کبابی

➤ مرغ

➤ ماهی

➤ سبزیجات شکم پر

➤ تارت های ترش

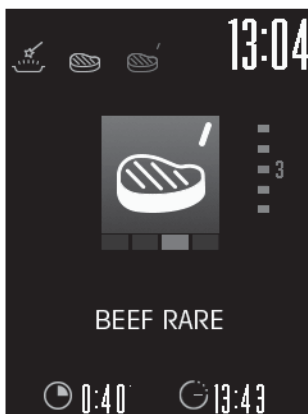
➤ تارت های شیرین

با ولوم +/- غذای مورد نظر را انتخاب کنید.

مانند: گوشت گاو خام

بعد از انتخاب غذا، با فشردن ولوم +/- آن را تایید

نمایید.



پیش از اینکه غذا را در فر روی طبقات پیشنهادی (مثل طبقه ۳) قرار دادید، می‌توانید زمان پایان پخت را تغییر دهید.

با فشار دادن ولوم کنترل +/- پخت غذا را آغاز کنید.

توجه: در عملکرد AUTO به پیش گرمایش نیازی نیست. پخت باید در دستگاه خنک عملکرد خود را شروع کند. برای شروع پخت دوم باید منتظر بمانید تا دستگاه مجدد خنک شود.

مهم: در این زمان نباید درب دستگاه باز شود. با این کار، اطلاعات محاسبه شده یا ذخیره شده دچار اختلال می‌شوند.

اطلاعات موجود با یک علامت چشمک زن Ⓞ در طول زمان پخت مشخص می‌شود.

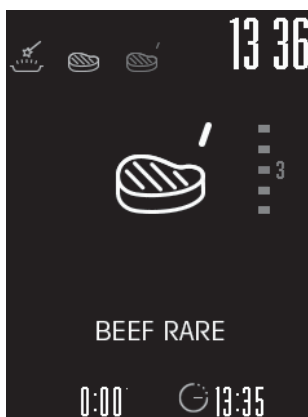
این حالت پخت در دو مرحله انجام می‌پذیرد:

۱. با توجه به اطلاعات جمع‌آوری شده در این حالت هنگامیکه فر شروع به گرمادهی می‌کند، زمان مناسب پخت توسط دستگاه محاسبه می‌شود. این فرایند بین ۵ تا ۱۰ دقیقه بر حسب غذای شما طول می‌کشد.

۲. مرحله دوم پخت: دستگاه زمان مورد نیاز را تایید کرده و حالت چشمک زن علامت Ⓞ متوقف می‌شود. زمان باقی مانده تا انتهای پخت، از زمان

پخت مرحله اول محاسبه می‌شود. حال شما می‌توانید در صورت نیاز درب را باز کنید (مانند چرب کردن گوشت کبابی).

➤ وقتی زمان پخت به پایان رسید دستگاه خاموش شده و صفحه نمایشگر نشان می‌دهد که غذا آماده است.



عملکرد شروع تاخیری:

برای برنامه‌ریزی زمان تاخیری عملکرد پایان پخت (⊖) را انتخاب کرده و زمان پخت را تغییر دهید. نکته: اگر می‌خواهید به طور متوالی از پخت خودکار استفاده کنید، پس از اتمام پخت غذای اول باید منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

نکات و پیشنهادات:

پیتزا:

- برای ترد شدن پیتزا را روی شبکه پخت قرار دهید. برای اینکه پنیر یا سس گوجه فرنگی درون فر نریزد می‌توانید یک کاغذ روغنی بین پیتزا و شبکه پخت بگذارید.
- برای نرم شدن سطح رویی، پیتزا را روی سینی پخت قرار دهید.

انواع پای / پای کیش

برای استفاده از این عملکرد از ظروف شیشه‌ای و چینی استفاده نکنید: این ظروف بسیار ضخیم بوده و با طولانی تر شدن زمان پخت قسمت زیر غذا ترد نمی‌شود. در تارت‌های میوه‌ای ممکن است زیر تارت آبدار باشد؛ در این حالت یک قاشق آرد سمولینا، بیسکوئیت خرد شده، پودر بادام یا نشاسته اضافه کنید تا آب حاصل از میوه‌ها را در طول زمان پخت جذب کند. برای غذاهای آبدار یا سبزیجات منجمد (تره فرنگی، اسفناج، بروکلی یا گوجه فرنگی) می‌توانید یک قاشق چایخوری آرد ذرت بپاشید.

گوشت گاو، گوساله، خوک:

همیشه گوشت را قبل از پخت از فریزر خارج کنید: شوک حرارتی سرد-گرم باعث سفت شدن گوشت می‌شود. در این حالت ممکن است یک تکه گوشت گاو برشته با مغز فرمزد و گرم داشته باشید. هیچ‌گاه قبل از پخت به گوشت نمک نزنید. نمک خون را جذب کرده و باعث خشکی گوشت می‌شود. گوشت را برگردانید تا سطح زیرین آن نیز برشته شود. اگر در گوشت شیار ایجاد کنید، خون گوشت بیرون می‌آید. پس از اتمام پخت گوشت را به

مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه استراحت دهید. برای این کار گوشت را در فویل پیچیده و درون فر گرم قرار دهید. خونی که در زمان پخت بیرون زده دوباره جذب گوشت شده و رطوبت آن را حفظ می‌کند.

برای پخت گوشت در این حالت بهتر است که از ظروف سفالی استفاده کنید چرا که ظروف شیشه ای باعث پاشیدن روغن می‌شود.

هیچ گاه از سینی چکه گیرلعابی برای پخت استفاده نکنید.

از قرار دادن حبه سیر در بین پاهای بره خودداری کنید. سیر آب گوشت را می‌گیرد. می‌توانید سیرها را در زیر پوست قرار داده یا پوست کنده و در کنار گوشت بپزید. و در انتهای پخت برای عطرش، در آب گوشت بریزید. غذا را در ظرف مورد نظر گذاشته و تا داغ است سرو کنید.

ماهی:

هنگام خرید، دقت کنید که ماهی بوی خوبی داشته و بوی زننده‌ای ندهد. بدن ماهی باید سفت بوده و فلس‌ها محکم به آن چسبیده باشند. چشم‌ها باید روشن و گرده بوده و آبشش‌ها براق و مرطوب باشند.

گرمایش سریع در ۵۹ دقیقه:

عملکرد گرمایش سریع از گرمای ایجاد شده در طول پخت قبلی استفاده کرده و به صورت خودکار فضای داخل دستگاه را تمیز می‌کند. اگر میزان کثیفی فضای داخل فر زیاد نباشد زمان مورد نیاز برای پاکسازی کمتر از ۱ ساعت می‌باشد.

سیستم الکترونیک تعیین دمای فر، حرارت درون دستگاه را اندازه گرفته تا برای تمیز کاری فضای داخلی کافی باشد. اگر گرمای آن مناسب نباشد، سیستم ۹۰ دقیقه ای تجزیه حرارتی ECO به صورت خودکار شروع به کار می‌کند. یک پیغام برای خارج کردن لوازم اضافی از فر نشان داده می‌شود که در صورت انجام آن را با انتخاب گزینه OK تایید می‌کنید.

چرخه تمیزکاری شروع می‌شود.

موارد زیر در نمایشگر نشان داده می‌شوند:

➤ زمان باقی مانده

➤ زمان برنامه‌ریزی شده پایان تجزیه حرارتی

➤ زمان قفل بودن درب

پایان تجزیه حرارتی

وقتی چرخه تمیزکاری توسط تجزیه حرارتی کامل شود دستگاه به شما اطلاع می‌دهد.

هنگامیکه قفل درب باز شود، با نمایش CLEANING ENDING در صفحه اعلام می‌کند که دستگاه تمیز شده است.

با یک اسفنج مرطوب به راحتی خاکستر باقی مانده را پاک کنید.



