



خدمات طلایی نیکان با دود دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری‌مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، تنها نماینده رسمی محصولات ایندزیت، اکسپریال، آریستون و تکا می‌باشد. ضمانت‌نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی‌های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت‌های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی‌نامه استاندارد ایزو ۲۰۰۹ - ۲۰۰۸ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین‌های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می‌باشد.

مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه‌های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی‌های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می‌باشد

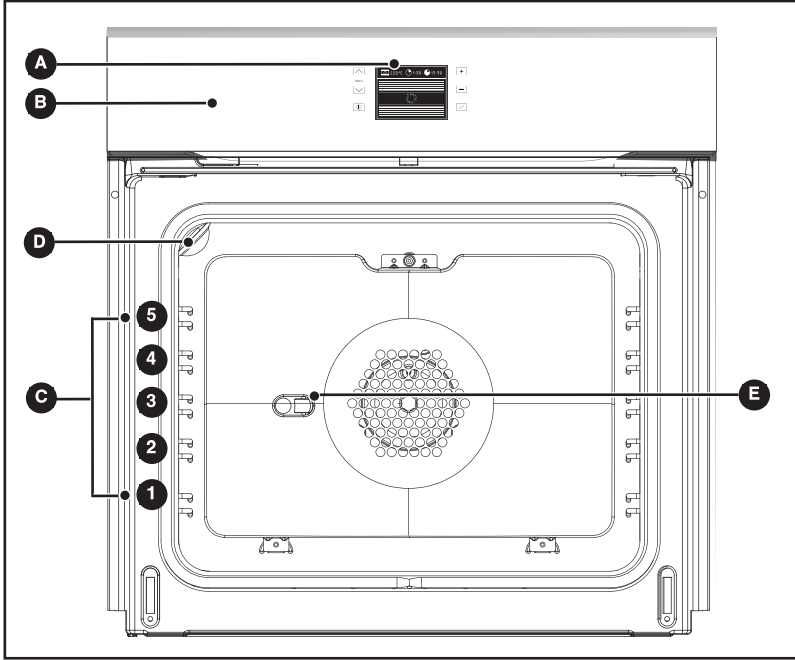


فهرست

۳	۱ / توضیحات دستگاه
۳	معرفی فر
۴	توضیح کنترل‌ها
۵	۲ / استفاده از دستگاه
۵	پخت
۶	استفاده از تنظیم برنامه
۶	نحوه تنظیم زمان
۷	استفاده از عملکرد expert
۱۵	استفاده از عملکرد راهنمای پخت "COOKING GUIDE"
۱۸	استفاده از عملکرد ICS
۲۷	استفاده از عملکرد دمای پایین "LOW TEMPERATURE"
۲۸	استفاده از عملکرد "INFORMATION"
۲۸	تایمر
۲۹	تمیزکاری
۳۱	زمان / تاریخ
۳۱	قفل کودک
۳۱	صدا / بوق!
۳۱	مصرف
۳۲	زبان دستگاه

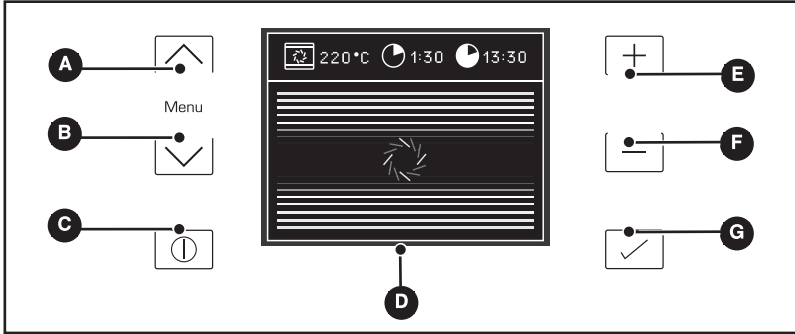
توضیح دستگاه

معرفی فر



- | | |
|------------------|---|
| تنظیم برنامه | A |
| صفحه کنترل لمسی | B |
| نگهدارنده طبقات | C |
| لامپ | D |
| سوراخ جوجه گردان | E |

توضیح کنترل‌ها



A کنترل لمسی انتخاب گزینه (در بالا) برگشت به مراحل قبلی (فشار و نگه داشتن)

B کنترل لمسی انتخاب گزینه (در پایین)

C روشن / خاموش

D صفحه نمایشگر

E
F
دکمه‌های تنظیم (+ یا -) زمان / دما

G کنترل لمسی تایید عملیات

پخت

این دستگاه دارای سه برنامه متفاوت براساس نوع غذا و نحوه پخت آن می باشد.

- ❖ دستور پخت برای غذاهایی که کاربر تمام شرایط پخت را می داند (شما باید نوع پخت، دما و زمان پخت را انتخاب کنید): در این حالت عملکرد EXPERT را توسط دکمه تایید انتخاب کنید.

- ❖ دستور پخت غذاهایی که برای پخت آن نیاز به راهنمایی دستگاه دارید (نوع غذا را از لیست به همراه وزن آن انتخاب می کنید؛ سپس دستگاه مناسب ترین تنظیمات را انتخاب می کند: دما، زمان پخت، نوع پخت). گزینه راهنمای پخت / COOKING GUIDE را انتخاب کنید.

- ❖ دستگاه به صورت خودکار دستور پخت مرتبط را انتخاب می کند: شما می توانید یکی از ۱۲ نوع غذای پرکاربرد را انتخاب کنید (دما، زمان پخت و برنامه پخت توسط فر مشخص می شود): عملکرد "ICS" (پخت هوشمند) را انتخاب کنید.

- ❖ دستور پخت با برنامه مشخص و از پیش تنظیم شده توسط دستگاه که طعم و عطر خاص گوشت را حفظ می کند، فعال خواهد شد. برای این حالت عملکرد "LOW TEMPERATURE" (دمای پایین) را انتخاب کنید.

استفاده از دستگاه

تنظیم زمان

❖ گزینه را فشار دهید (تصویر۱).

❖ با فشار گزینه INFORMATION را انتخاب کنید (تصویر۲).

❖ با فشار مراحل قبل را تایید نمایید.

❖ با فشار ردیف "3.Time/Date" (ساعت/ تاریخ) را انتخاب کنید (تصویر۳).

وارد گزینه "Time/Date" می شوید.

گزینه Day (روز) نشان داده می شود.

❖ توسط آن را تایید کنید.

با فشردن کنترل های لمسی +/- آن را تنظیم کنید.

❖ دکمه را فشار دهید تا موارد دیگر نمایش داده شوند:

❖ با کنترل های لمسی +/- تنظیمات را انجام دهید.

❖ با انتخاب گزینه عملیات را تایید کنید.

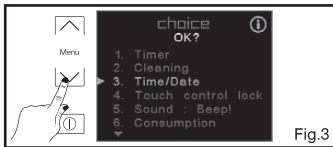




Fig.1



Fig.2

استفاده از عملکرد EXPERT

در این عملکرد کاربر می‌تواند شرایط پخت مخصوص به خود را تنظیم کند: دما، نوع پخت، زمان پخت.

❖ با فشار دادن گزینه تنظیمات را تایید کرده تا وارد عملکرد EXPERT شوید (تصویر ۱).

❖ با فشار دادن گزینه انتخابتان را تایید کنید.

❖ از لیست پایین با فشار دکمه \vee نوع پخت مورد نظر را مشخص کنید (تصویر ۲).

(برای انتخاب گزینه مناسب به راهنمای پخت مراجعه کنید)

۱. فن / Fan

۲. حرارت ترکیبی / Combined heat

۳. حرارت اقتصادی / Eco heat

۴. پخت معمولی / Conventional

۵. توربو - گریل / Turbo - grill

۶. گریل زیاد / High grill

۷. گریل متوسط / Medium grill

۸. گرم نگه دارنده / Keep warm

۹. یخ‌زدایی / Defrosting

۱۰. حافظه / Memory

❖ انتخاب خود را با گزینه تایید کنید.

⚠ ۹۰ ثانیه پس از بستن درب یا شروع پخت لامپ داخل فر خاموش می‌شود.

با فشار یک دکمه به دلخواه، لامپ دستگاه دوباره روشن خواهد شد.

برای کاهش انرژی مصرفی، پس از ۴ دقیقه غیرفعال ماندن دستگاه، نور نمایشگر کاهش

می‌یابد. با فشار یک دکمه، دوباره نمایشگر به نور طبیعی خود برمی‌گردد.

دما

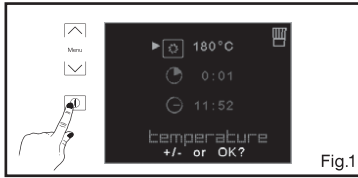


Fig.1

بر اساس نوع پخت انتخابی کاربر، دستگاه دمای مناسب آن را پیشنهاد خواهد داد. برای تغییر این دما به روش زیر عمل کنید:

- کنترل‌های لمسی +/- را مطابق تصویر ۱ فشار داده و دمای مورد نظر را انتخاب کنید.
- با فشردن دکمه آن را تایید کنید.

زمان پخت و زمان پایان پخت



Fig.1

با فشار دکمه وارد قسمت شده تا بتوانید زمان پخت را وارد کنید (تصویر ۱). زمان پخت را با دکمه + مشخص کنید (تصویر ۲).



Fig.2

❖ با فشردن کلمه OK آن را تایید کنید.



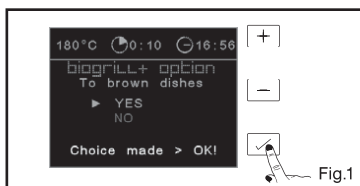
Fig.3

وقتی زمان پخت را تنظیم می‌کنید، زمان پایان پخت (گزینه) به صورت خودکار کاهش می‌یابد (تصویر ۲). اگر قصد تاخیر در زمان شروع برنامه را دارید می‌توانید زمان پایان پخت را تغییر دهید. در این حالت، گزینه را انتخاب کرده و به همان روش زمان پخت را تنظیم کنید (تصویر ۳).

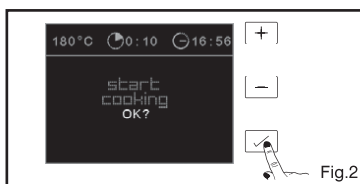
پس از انتخاب زمان پایان، گزینه را برای تایید فشار دهید. تا زمانیکه پخت شروع شود دستگاه به حالت آماده به کار رفته و علامت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. (زمان پایان پخت - کل زمان پخت)

توجه: ممکن است برای انتخاب زمان پخت گزینه ای وجود نداشته باشد. در این صورت، زمان پخت و زمان پایان را خالی گذاشته و مستقیم گزینه OK را فشار دهید. با تایید شما پخت شروع می شود. زمانیکه که فکر می کنید غذا به اندازه کافی پخته است با فشردن یکی از دکمه های کنترل لمسی دستگاه را خاموش کرده، کلمه ی STOP را انتخاب و علامت را فشار دهید.

استفاده از عملکرد "BIOGRILL+"



این گزینه در زمان استفاده از عملکردهای زیر غیرفعال خواهد بود: ECO، فن گریل، گرم نگه دارنده، گریل زیاد، گریل متوسط. پس از تنظیم زمان پخت، با فشار گزینه



دستگاه عملکرد "biogrill+" را به کاربر پیشنهاد می دهد (تصویر ۱). این عملکرد به شما اجازه می دهد که روش پخت انتخابی را با عملکرد "browns" ترکیب کرده و در نهایت

پس از پایان پخت، غذایی برشته و طلایی داشته باشید.

برای این حالت در ۵ دقیقه پایانی پخت، عملکرد گریل نیز روشن می شود. با فشار دکمه کنترل لمسی گزینه yes را انتخاب و سپس توسط ok تایید نمایید. در ادامه موارد زیر در نمایشگر ظاهر می شود:

اضافه کردن تنظیمات پخت به حافظه دستگاه

انتخاب کنید که تنظیمات اضافه شود یا خیر، سپس با گزینه OK انتخابتان را تایید نمایید (قسمت های بعد را مطالعه کنید).

با گزینه OK تنظیمات را دوباره تایید کرده و پخت غذا شروع می شود (تصویر ۲). برای جلوگیری از طلایی شدن در زمان کوتاه، غذا را خیلی به گریل نزدیک نکنید. از طبقات اول یا دوم استفاده کنید (از پایین بشمارید).

نمونه برنامه دهی:

سوپ پیاز فرانسوی

یک روند پخت را انتخاب کنید (مانند حرارت ترکیبی / COMBINED HEAT).

دما را انتخاب کنید (مانند ۱۸۰ درجه سانتیگراد).

زمان پخت را تعیین کنید (مانند ۲۵ دقیقه).

برنامه "biogrill+" را انتخاب نمایید.

انواع غذاهای آبی در ۲۰ دقیقه گرم شده و گراتین در ۵ دقیقه انتهایی آماده می‌شود.

استفاده از عملکرد "MEMORY" / حافظه

❖ ذخیره کردن عملیات پخت

در عملکرد حافظه می‌توان ۳ دستور پخت

که در قسمت "EXPERT" وارد شده است را

ذخیره کرد. با استفاده از این روش نیازی به

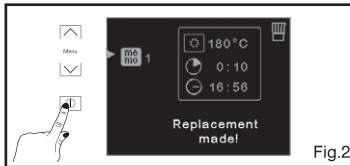
ورود اطلاعات مشابه ندارید. با غذاهای

یکسان و مقادیر آماده نتایج مشابهی خواهید

داشت.

پس از وارد کردن تنظیمات پخت، از شما

برای ذخیره کردن آن سؤال می‌شود (تصویر ۱).



با فشار دادن دکمه لمسی گزینه "YES" را فشار داده و با کلید آن را تایید کنید.

نمایشگر دو گزینه برای انتخاب نشان می‌دهد: ذخیره در یک حافظه خالی یا تغییر

حافظه‌ی قبلی با معیارهای پخت جدید (تصویر ۲).

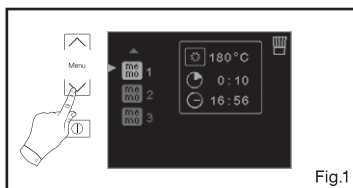


Fig.1

- ❖ ذخیره دستور پخت در عملکرد حافظه وارد منوی "EXPERT" شوید.
- ❖ آن را با دکمه تایید کنید.
- ❖ با استفاده از دکمه کنترل لمسی \vee به گزینه "MEMORY" بروید (تصویر).
- ❖ بر اساس نوع پخت دلخواه حافظه را انتخاب و با تایید کنید.

حالت های پخت "EXPERT"



فن

- (دمای پیشنهادی 190°C حداقل 35°C و حداکثر 250°C)
- ❖ پخت توسط المنت حرارتی قرار گرفته در پشت فر به همراه فن کنترل می شود.
- ❖ افزایش سریع دما: بعضی از غذاها ممکن است زمانی که هنوز سرد هستند در فر قرار گیرند.
- ❖ برای نگهداری رطوبت گوشت سفید، ماهی و سبزیجات استفاده از این عملکرد پیشنهاد می شود.
- برای پخت چند مورد تا ۳ سطح استفاده می شود.



حرارت ترکیبی

- (دمای پیشنهادی 180°C حداقل 35°C و حداکثر 230°C)
- ❖ پخت توسط المنت های حرارتی بالا و پایین به همراه فن کنترل می شود.
- ❖ در این عملکرد ۳ منبع حرارتی به صورت ترکیبی عمل می نمایند: گرمای زیاد از کف، گرمای گردش کم و مقداری حرارت از گریل.
- ❖ برای پخت پای کیش، انواع پای و تارت های میوه ای خیس پیشنهاد می شود که از این عملکرد و در ظروف سفالی استفاده شود.

حُرارت ECO

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

- ❖ پخت توسط المنت‌های حرارتی بالا و پایین کنترل می‌شود.
- ❖ این عملکرد باعث ذخیره انرژی و حفظ کیفیت پخت می‌شود.
- ❖ از حالت ECO برای محاسبه در برچسب میزان انرژی استفاده می‌شود.
- ❖ تمام انواع پخت بدون نیاز به پیش گرمایش انجام می‌گیرد.

CONVENTIONAL

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

- ❖ پخت توسط المنت‌های حرارتی بالا و پایین بدون استفاده از فن کنترل می‌شود.
- ❖ در این حالت پیش از فرار دادن غذا، دستگاه نیاز به پیش گرمایش دارد.
- ❖ برای غذاهایی که نیاز به پخت آرام و ملایم دارند یا برای حفظ آب گوشت قرمز استفاده می‌شود. برای جوشاندن کاسرول یا غذاهای آبکی مانند خورشید یا خوراک مرغ نیز به کار می‌رود.

TURBO GRILL + SPIT / گریل توربو+ جوجه گردان

(دمای پیشنهادی 190°C حداقل 100°C و حداکثر 250°C)

- پخت توسط المنت بالایی به همراه فن کنترل می‌شود.
 - نیازی به پیش گرمایش نمی‌باشد. تمام گوشت‌های قرمز و ماکیان آبدار و ترد می‌مانند.
 - تا زمانی که درب دستگاه باز نشود سیخ‌های جوجه گردان به چرخش خود ادامه می‌دهند.
 - سینی روغن گیر را در طبقه پایین قرار دهید.
- این عملکرد برای تمام ماکیان و گوشت‌های کبابی که به سیخ زده می‌شوند، برای پخت ران کامل و برش‌های گوشت گوساله و حفظ رطوبت استیک ماهی مناسب می‌باشد.

** برنامه‌هایی که برای محاسبه رده انرژی به کار می‌روند با قوانین استاندارد EN50304 و CE /2002/40 اروپا منطبق می‌باشند.

گریل زیاد + جوجه گردان / HIGH GRILL + SPIT

(موقعیت پیشنهادی ۴ - حداقل ۱- حداکثر ۴)

- ❖ پخت توسط المنت بالایی و بدون استفاده از فن انجام می شود.
- ❖ فر را به مدت ۵ دقیقه روی پیش گرمایش قرار دهید.
- ❖ برای برشته کردن غذای سبزیجات، پاستا، میوه و ... آنها را زیر گریل بگذارید.

گریل متوسط + جوجه گردان / MEDIUM GRILL + SPIT

(موقعیت پیشنهادی ۲ - حداقل ۱- حداکثر ۴)

- ❖ پخت توسط المنت های بالایی انجام می گیرد.
- ❖ نیازی به پیش گرمایش ندارد. تمام گوشت های قرمز و ماکیان آبدار و ترد می مانند.
- ❖ تا زمانی که درب دستگاه باز نشود سیخ ها به چرخش خود ادامه می دهند.
- ❖ سینی چکه گیر را در طبقه پایین قرار دهید.
- ❖ این عملکرد برای تمام گوشت های کبابی که به سیخ زده می شوند، برای پخت ران و برش های گوشت گوساله و حفظ رطوبت استیک ماهی مناسب است.

گرم نگه دارنده

(دمای پیشنهادی 60°C حداقل 35°C و حداکثر 100°C)

- ❖ این عملکرد توسط حرارت منقطع از کف فر به همراه استفاده از فن، گرمای غذا را حفظ می کند.
- ❖ پیشنهاد می شود برای پف کردن خمیرنان، کیک و ... اجازه ندهید حرارت از دمای 40°C بالاتر رود (گرم شدن ظرف، یخ زدایی).

یخ‌زدایی



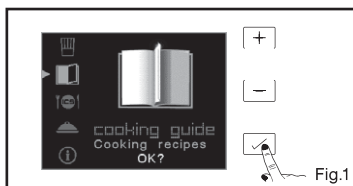
(دمای پیشنهادی 35°C حداقل 35°C و حداکثر 75°C)

- ❖ غذاها با حرارت کم و به کمک فن دستگاه یخ‌زدایی می‌شوند.
- ❖ برای غذاهای حساس (مانند تارت میوه ، پای کاستارد و ...) مناسب می‌باشد.
- ❖ گوشت، نان و ... در دمای 50°C یخ‌زدایی می‌شوند. (برای یخ‌زدایی گوشت باید ظرفی در زیر گوشت قرار دهید تا آب اضافی و غیرخوراکی غذا در آن ریخته شود. گوشت را زیرگریل بگذارید)

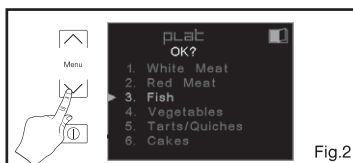
پیشنهاد ذخیره انرژی



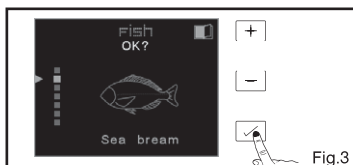
- هر زمان که امکان پذیر است از پیش گرمایش استفاده نکنید.
- در طول زمان پخت درب دستگاه را باز نکنید.



استفاده از عملکرد راهنمای پخت COOKING GUIDE این عملکرد معیارهای مناسب با پخت غذای شما را بر اساس نوع و مقدار غذایی که گذاشته اید تعیین می کند.



❖ دکمه را فشار دهید (تصویر ۱).
دستگاه انواع مختلف غذا را به شما پیشنهاد می دهد.



❖ برای انتخاب دسته غذای مورد نظر دکمه را فشار دهید (تصویر ۲):
❖ سپس با آن را تایید کنید.
❖ غذای مورد نظر را انتخاب و با فشردن "OK" آن را تایید کنید (تصویر ۳).



❖ پس از انتخاب دسته بندی غذا، دستگاه وزن غذا (علامت تصویر ۴)، حجم غذا و جنس ظرف پخت (آلومینیوم، چینی و ...) را برای کیک، پای کیش، تارت، سبزیجات سوال می کند.



❖ پس از مشخص کردن وزن یا نوع ظرف استفاده شده، دستگاه به صورت خودکار زمان

مورد نیاز برای پخت را محاسبه می کند. در صورت تمایل می توانید زمان پایان پخت را تغییر دهید. گزینه را انتخاب کرده و زمان پایان جدید را انتخاب کنید.

❖ غذاپتان را در فرروی طبقه پیشنهادی آن بگذارید (از طبقه ۱ در پایین تا طبقه ۵ در بالا) (تصویر ۵).

❖ عملیات بالا را با فشار دکمه تایید کنید.
فرشروع به گرم شدن می کند.

❖ وقتی پخت غذا به اتمام برسد دستگاه با یک صدای بوق و عبارت "غذا آماده است" پایان پخت را به شما اعلام می کند.

حالت‌های پخت "COOKING GUIDE"

شماره ۱. گوشت سفید

۱. گوشت خوک

۲. گوشت کبابی گوساله

۳. اردک

۴. ران بوقلمون

۵. مرغابی

۶. قرقاول

۷. مرغ (پخت در ظرف)

۸. مرغ بریان (استفاده از سیخ جوجه گردان)

۹. فیله خوک

۱۰. انواع ترین

شماره ۲. گوشت فرمز

۱. سردست بره

۲. ران بره

۳. لازانیا

۴. پای گوشت

۵. پودینگ بورکشایر

۶. قرقاول

۷. خرگوش

شماره ۳. ماهی

۱. ماهی پهن

۲. ماهی دریایی

۳. انواع ماهی پلو

۴. پاته ماهی

۵. ماهی سالمون

۶. پای ماهی

۷. ماهی قزل آلا

شماره ۴. سبزیجات

۱. موساکا

۲. کاسرول

۳. گراتین سیب زمینی

۴. سیب زمینی پخته با پوست

۵. فلفل دلمه ای شکم پر

۶. پای کیش

شماره ۵. تارت و پای

۱. نان و کره

۲. چیزکیک

۳. نان یا خمیرهای چند لایه

۴. دسرهای میوه‌ای

۵. پای میوه‌ها

۶. پودینگ برنج

۷. سوفله

شماره ۶. کیک‌ها

۱. نان بریچ
۲. کیک مغزدار میوه‌ای
۳. شیرینی پفی
۴. کیک شکلاتی
۵. کیک مغزدار
۶. کیک اسفنجی
۷. کیک گوگلوپف
۸. مرنگ
۹. بیسکوئیت
۱۰. انواع کیک‌های تک نفره

استفاده از "COOKING GUIDE"

در این عملکرد تمام روش‌های پخت بدون نیاز به پیش گرمایش انجام می‌شود.

برنامه پخت کیک / تارت :

نوع قالب کیک را انتخاب کنید.

آلومینیوم: قالب‌های نچسب و سیلیکونی منعطف برای خمیرهای مرطوب بسیار مناسب می‌باشند (پای کیش و تارت‌های میوه‌ای).

پخت انواع تریین

در این روش از دیگ بخار استفاده کنید. ظرف بزرگ را تا نیمه از آب جوش پر کرده و ظرف غذا را در آن قرار دهید.

استفاده از عملکرد "ICS"

عملکرد "ICS" (سیستم پخت هوشمند) توسط سنسورهای الکترونیکی که برای تنظیم سطح رطوبت و حرارت در آن تعبیه شده، تمام شرایط مورد نیاز پخت غذا (زمان، دمای پخت، حالت پخت) را بر اساس نوع غذای انتخابی محاسبه می‌کند.

اجرای عملکرد "ICS":

این حالت پخت در ۲ مرحله انجام می‌شود:
 (۱) مرحله جستجوی اطلاعات که در زمان شروع حرارت دهی و تعیین زمان پخت دستگاه انجام می‌شود. این مرحله بر اساس غذای شما بین ۵ تا ۴۰ دقیقه طول می‌کشد.
 ❖ عملکرد "ICS" را انتخاب کنید (تصویر ۱).

فر ۱۲ نوع غذا را به شما پیشنهاد می‌دهد:

- ❖ پیتزا
- ❖ تارت ترش
- ❖ گوشت کبابی (خام، نیم پخت، پخته شده)
- ❖ گوشت کبابی خوک
- ❖ مرغ
- ❖ بره (خام یا پخته شده)
- ❖ ماهی
- ❖ سبزیجات شکم پر
- ❖ تارت
- ❖ کیک‌ها
- ❖ بیسکویت‌های کوچک
- ❖ سوفله

برای انتخاب غذا ✓ را فشار دهید (تصویر ۲).

مانند: سوفله 

انتخاب تان را با تایید کنید.

پیش از قرار دادن غذا در سطح پیشنهادی فر می‌توانید پایان زمان پخت را تغییر دهید.

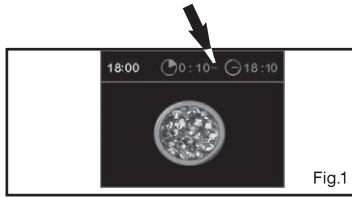
با فشار دکمه شروع پخت را تایید نمایید (تصویر ۳).



Fig.2



Fig.3



توجه: برای استفاده از عملکرد "ICS" نیازی به پیش گرمایش نیست. پخت باید در زمان خنک بودن فر شروع شود. برای شروع پخت دوم باید منتظر بمانید تا دستگاه کاملا خنک شود.

مهم: در این مرحله نباید درب دستگاه را باز کنید. با این کار در اطلاعات ذخیره شده اختلال ایجاد می شود.

مرحله جستجو با علامت "⌘" در کنار زمان پخت نشان داده می شود (به علامت فلش در تصویر) دقت کنید).

۲) مرحله دوم پخت: در این مرحله دستگاه شروع به محاسبه زمان پخت کرده و علامت "⌘" از صفحه پاک می گردد. زمان باقی مانده پخت نشان داده می شود. این زمان از مرحله اول محاسبه شده و باز کردن درب دستگاه در این مرحله مشکلی ایجاد نمی کند (مانند چرب کردن گوشت).

❖ وقتی پخت غذا تمام شود دستگاه با بوق اعلام می کند که غذا آماده شده و زمان پخت به اتمام رسیده است.

عملکرد شروع با تاخیر:

برای استفاده از برنامه شروع تاخیری به روش زیر عمل کنید:

❖ عملکرد پایان زمان پخت ⏸ را انتخاب کرده و آن را تغییر دهید.

توجه: اگر می خواهید به طور متناوب از برنامه ی پخت "ICS" استفاده کنید، پس از پایان هر پخت منتظر باشید تا فر کاملا خنک شود. در صورت داغ بودن دستگاه می توانید از عملکرد "EXPERT" نیز استفاده کنید.

پیتزای آماده خمیر پیتزای آماده	پیتزای آماده خمیر پیتزای دست ساز خانگی	پیتزا
• پای کیش تازه • شیرینی کوچک منجمد • پای کیش منجمد		تارت (ترش)
پای بره با وزنی بین ۱ تا ۲٫۵ کیلوگرم گوشت را روی شبکه پخت قرار داده و از ترکیب شبکه پخت و سینی چکه گیراستفاده کنید. ⚠️ پس از ثابت شدن زمان پخت می‌توانید آن را برگردانید.		گوشت گوساله کبابی
• کبابی کردن گوشت خوک • کمر • فیله		گوشت خوک کبابی
• مرغ با وزنی بین ۱ تا ۱٫۷ کیلوگرم • اردک، قرفاول و ...		مرغ
پای بره با وزنی بین ۱ تا ۲٫۵ کیلوگرم گوشت را روی شبکه پخت قرار داده و از ترکیب شبکه پخت و سینی چکه گیراستفاده کنید. ⚠️ پس از ثابت شدن زمان پخت می‌توانید آن را برگردانید.		بره
• ماهی کامل • (ماهی دریایی، پولاک، قزل‌آلا، سابا و ..) • ماهی کبابی		ماهی
گوچه، فلفل دلمه ای شکم پرو سبزیجات لازانيا (تازه و منجمد) پای شپرد و		سبزیجات شکم پر
• تارت تازه • تارت منجمد		تارت (شیرین)
انواع کیک‌های خانگی: ترش و شیرین • خمیرهای آماده بسته بندی • انواع کیک‌های اسفنجی		کیک
شیرینی‌های کوچک، کوکی‌ها، شیرینی‌های رولتی، نان، نان میوه‌ای قالبی ساندویچ‌های نان تست		بیسکوئیت کوچک
از قالب‌های بلند با لبه‌های صاف و قطر ۲۱ سانتی متر استفاده شود.		سوفله

نکات مربوط به عملکرد ICS

پیتزا

برای جلوگیری از چکه کردن پنیر یا سس گوجه‌فرنگی در فرمی‌تان بین پیتزا و شبکه پخت از یک کاغذ شیرینی‌پزی استفاده کنید.

تارت / پای

از ظروف شیشه‌ای و چینی استفاده نکنید؛ به دلیل ضخیم بودن این ظروف زمان پخت طولانی‌تر شده و در نهایت زیرغذای شما ترد نمی‌شود. در هنگام استفاده از میوه در تارت ممکن است ته آن کمی خیس شود. کف ظرف چند قاشق آرد سمولینا، بیسکوئیت خرد شده یا پودر بادام بریزید تا آب میوه‌ها را هنگام پخت جذب کند. برای غذاهای آبدار یا سبزیجات منجمد (تره‌فرنگی، اسفناج، بروکلی یا گوجه) می‌توانید یک قاشق آرد ذرت بپاشید.

ماهی

در هنگام خرید دقت کنید تا ماهی بوی خوبی دهد. ماهی تازه نباید بوی خیلی زننده‌ای داشته باشد. بدن آن باید سفت بوده و فلس‌ها به محکمی روی پوست چسبیده باشند. چشم ماهی باید روشن و گرد بوده و آب شش‌ها شفاف و مرطوب باشند.

گوشت گوساله، خوک، بره

تمام گوشت‌ها قبل از پخت باید از یخچال خارج شوند، شوک حرارتی سرد-گرم باعث سفت شدن گوشت می‌شود. با این روش گوشت برشته شده و مغز آن گرم و قرمز می‌ماند. قبل از پخت به گوشت نمک نزنید؛ نمک خون گوشت را جذب کرده و باعث خشک شدن آن می‌شود. در هنگام پخت گوشت را برگردانید؛ اگر در گوشت برش ایجاد کنید خون آن خارج می‌شود. بعد از پخت گوشت را به مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه استراحت دهید. آن را در کاغذ آلومینیوم پیچانده و در فر گرم قرار دهید؛ این کار باعث می‌شود خون خارج شده از گوشت در زمان پخت مجدد به داخل آن برگشته و باعث آبدار شدن گوشت شود.

برای کباب کردن از ظروف سفالی استفاده کنید. ظروف شیشه‌ای باعث پاشیدن روغن غذا می‌شوند.

غذا را در سینی روغن گیرلعابی نپزید.

ران بره را برای قرار دادن حبه‌های سیرسوراخ نکنید. این کار باعث از دست رفتن آب گوشت می‌شود. به جای آن سیر را در لایه‌ی زیر پوست قرار داده یا آن را در کنار گوشت بپزید. همچنین می‌توانید برای استفاده از عطر و طعم آن، سیر را خرد کرده و در آب گوشت بریزید. آب آن را از صافی عبور داده و تا داغ است به همراه غذا سرو کنید.

تعدادی دستور پخت با عملکرد "ICS"

پیتزا: پایه: ۱ عدد خمیر پیتزا

با سبزیجات: ۶ قاشق غذاخوری سس گوجه + ۱۰۰ گرم کدوی خرد شده + ۵۰ گرم فلفل دلمه خرد شده + ۵۰ گرم بادمجان ورقه شده + ۲ عدد گوجه خرد شده + ۵۰ گرم پنیر رنده شده + پونه کوهی + نمک + فلفل.

با پنیر اکفورت و بیکن دودی: ۶ قاشق غذاخوری سس گوجه + ۱۰۰ گرم بیکن دودی + ۱۰۰ گرم برش های کوچک راکفورت + ۵۰ گرم گردو + ۶۰ گرم پنیر سوئیسی رنده شده با سوسیس و پنیر کوتاژ: ۲۰۰ گرم پنیر کوتاژ بدون آب (برای ریختن روی پیتزا) + ۴ عدد سوسیس خرد شده + ۱۵۰ گرم ژامبون خوک خرد شده + ۵ عدد زیتون + ۵۰ گرم پنیر سوئیسی رنده شده + پونه کوهی + نمک + فلفل.

پای کیش: پایه: قالب آلومینیومی با قطر ۲۷ تا ۳۰ سانتی متر

۱ عدد خمیر آماده

۳ عدد تخم مرغ + ۵۰ میلی لیتر خامه سنگین

نمک، فلفل، جوز هندی

چاشنی های مختلف:

۲۰۰ گرم ژامبون خوک تفت داده شده

یا ۱ کیلوگرم کاسنی فرنگی پخته شده + ۲۰۰ گرم پنیر گودا رنده شده

یا ۲۰۰ گرم بروکلی + ۱۰۰ گرم ژامبون خرد شده + ۵۰ گرم پنیر آبی

یا ۲۰۰ گرم پنیر سالمون + ۱۰۰ گرم اسفناج پخته و آب گرفته شده

گوشت گوساله کبابی سس جعفری + پنیر اکفورت:

۲ قاشق غذاخوری موسیر خرد شده را در روغن تفت دهید تا رنگ آن تغییر کند. ۱۰۰ گرم

پنیر اکفورت را اضافه کرده و صبر کنید تا به آرامی ذوب شود. ۲۰۰ میلی لیتر خامه مایع،

نمک، فلفل را به آن بیفزایید. منتظر بمانید تا بجوشد.

گوشت خوک کبابی گوشت خوک با آلو بخارا

در وسط گوشت یک سوراخ ایجاد کنید. ۲۰ عدد آلو بخارا در آن قرار دهید. تکه های

گوشت را به همراه آب آن سرو کنید یا به صورت سرد با سالاد کاسنی فرنگی میل نمایید.

مرغ

مرغ را با ترخون تازه پر کنید یا با ترکیبی از ۶ حبه سیر + نمک و فلفل دان آغشته کنید.

بره سس ماهی کولی:

۱۰۰ گرم زیتون سیاه، ۵۰ گرم کبر (نوعی میخک) و ۳ عدد ماهی کولی، $\frac{1}{2}$ حبه سیر و ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون را با هم ترکیب کرده و به صورت پوره در آورید. ۱۰۰ میلی لیتر خامه ترش را به آن اضافه کنید. و به عنوان سس با گوشت بره میل کنید.

ماهی

ماهی دریایی سیاه با تکه های سیب:

۱ عدد ماهی به وزن ۱٫۵ کیلوگرم

۵۰۰ گرم فارچ

۲ عدد سیب ترش

۲ عدد موسیر

۲ قاشق غذاخوری خامه سنگین

۱۰۰ گرم کره

نمک، فلفل.

فلس ها و دیگر قسمت های ماهی را تمیز کنید. آن را به همراه موسیر و فارچ خرد شده در یک ظرف چرب شده با کره قرار دهید. نمک، فلفل و تکه های خرد شده کره را به آن اضافه کنید. درون فر قرار دهید. سیب های بدون پوست را ۴ قسمت کرده و در کره بپزید. پس از اتمام پخت، ماهی را به آن اضافه کرده و آب غذا را با خامه ترکیب کنید. ماهی آغشته به خامه را با فارچ و سیب سرو کنید.

سبزیجات شکم پر

باقی مانده خوراک سبزیجات، گوشت بره، گوشت خوک و ماکیان کباب شده را به خوبی خرد کرده و به عنوان یک پایه بسیار خوب برای این دسته از غذاها استفاده کنید.

تارت سیب و بادام تلخ

۱ عدد خمیرنازک لوله شده (روی آن را با چنگال چند سوراخ ایجاد کنید)

۲۰۰ میلی گرم خامه جوشیده با وانیل

۲ عدد تخم مرغ شکسته به همراه ۳۰۰ گرم شکر؛ خامه سرد شده را نیز به آن اضافه کنید.

۲ عدد سیب خرد شده در اندازه های کوچک و غلتانده شده در ۷۰ گرم بادام سوخته خرد شده

خامه و تکه های سیب را روی خمیر گذاشته و درون فر قرار می دهیم.

کیک پوند با مرکبات

کارامل: ۲۰۰ حبه قند (۲۰۰ گرم)

کیک: ۴ عدد تخم مرغ

۲۰۰ گرم شکر

۲۰۰ گرم آرد

۲۰۰ گرم کره

۲ قاشق چایخوری بکینگ پودر

۱ عدد کمپوت کوچک میوه های مرکباتی

بگذارید آب میوه ها برود. کارامل را آماده کنید. بعد از تغییر رنگ، آن را درون قالب کیک بریزید کارامل را در همه قسمت های قالب پخش کنید. صبر کنید تا سرد شود. با همزن برقی کره نرم شده و شکر را ترکیب کنید. تمام تخم مرغ ها را همزمان اضافه نمایید. پس از آن آرد و بکینگ پودر الک شده را نیز بیفزایید. تکه های میوه را روی کارامل قرار داده و مایع کیک آماده شده را روی آن بریزید. درون فر گذاشته و از تنظیمات گزینه کیک را انتخاب کنید. پس از پخت، کیک را از قالب جدا کرده و بعد از سرد شدن سرو کنید. از میوه های دیگر مانند سیب، گلابی و هلو نیز می توانید استفاده کنید.

کیک شکلاتی تک نفره

۱۲ عدد قالب رمکین آلومینیومی

۶۰ گرم کره

۲۰۰ گرم شکلات تلخ (بیش از ۵۰٪)

۱۰۰ گرم پودر قند

۴ عدد تخم مرغ

۱ بسته بکینگ پودر

۷۰ گرم ارد الک شده

شکلات و کره را با حرارت خیلی کم ذوب کنید. زرده تخم مرغ و شکر را هم بزنیید تا به یک مخلوط نرم برسید. آرد و شکلات ذوب شده را با کره و بکینگ پودر ترکیب کنید. سفیده تخم مرغ را بزنیید تا سفت شده و فرم بگیرد سپس به آرامی به مخلوط بالا اضافه کنید. قالب‌های رمکین را با کره چرب کرده کمی آرد به آن بپاشید، سپس مایه آماده شده را درون قالب‌ها بریزید (دقت کنید مایه کیک روی لبه قالب نریزد). رمکین‌ها را روی سینی شیرینی‌پزی قرار داده و گزینه BISCUITS را انتخاب کنید. از قالب درآورده و پس از خنک شدن با خامه وانیل یا بستنی نارگیلی سرو کنید.

سوفله

با پایه سس بشامل:

۱/۲ لیتر شیر

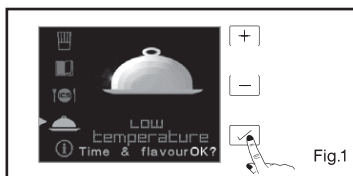
۶۰ گرم آرد

۱۰۰ گرم کره

۴ عدد زرده تخم مرغ + سفیده زده شده و فرم گرفته

نمک، فلفل، جوز هندی.

بر اساس نوع سوفله، باید ۱۵۰ گرم پنیر سوئیسی خرد شده یا اکیلوگرم اسفناج پخته و خرد شده یا اکیلوگرم گل کلم پخته و خرد شده، یا ۱۵۰ گرم ماهی پخته و خرد شده یا ۱۵۰ گرم ژامبون خرد شده اضافه کنید.



استفاده از عملکرد دمای پایین LOW TEMPERATURE

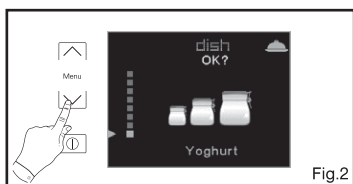
پخت غذا باید در دمای کم فر شروع شود.

گزینه "LOW TEMPERATURE" را انتخاب

کنید (تصویر ۱).

از لیست نشان داده غذای مورد نظر را با دکمه

✓ انتخاب کنید.



گوشت گوساله کبابی (۴ ساعت و ۳۰ دقیقه)

گوشت گوساله خام (۳ ساعت)

گوشت گوساله پخته شده (۴ ساعت)

گوشت خوک کبابی (۴ ساعت و ۳۰ دقیقه)

گوشت بره (۳ ساعت)

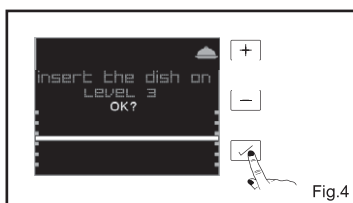
گوشت بره پخته شده (۴ ساعت)

مرغ (۶ ساعت)

ماهی کوچک (۱ ساعت و ۲۰ دقیقه)

ماهی بزرگ (۲ ساعت و ۱۰ دقیقه)

ماست (۳ ساعت)



مانند: گزینه ماست (تصویر ۲) انتخابتان را با گزینه ✓ تایید کنید.

در ادامه موارد زیر نشان داده می شود:

زمان پخت (غیر قابل تغییر) و زمان پایان پخت که قابل تغییر است.

دستگاه طبقه مناسب را پیشنهاد می دهد (تصویر ۴).

با گزینه ✓ انتخاب خود را تایید کنید.

بعد از اتمام پخت دستگاه به صورت خودکار خاموش شده و با ۲ دقیقه بوق زدن اعلام

می کند که غذا آماده است. با فشار ✓ صدای بوق قطع می شود.

برای پخت گوشت، دستگاه به صورت خودکار ۱ ساعت برنامه گرم نگهدارنده دارد.

برای ماست دارای عملکرد خنک شدن سریع به مدت ۱ ساعت می باشد.

استفاده از عملکرد اطلاعات INFORMATION

دکمه  را فشار دهید.

تنظیمات زیر را با استفاده از  انتخاب کنید.

1. تایمر

2. نظافت

3. زمان / تاریخ

4. قفل کودک

5. صدا / بوق

6. مصرف

7. زبان دستگاه

1. تایمر

عملکرد تایمر را انتخاب کرده و  را فشار

دهید.

این گزینه زمانی که دستگاه در حال پخت

نیست فعال می باشد (تصویر).

زمان مورد نظر را با استفاده از دکمه های + یا -

وارد کنید (تصویر ۲).

به محض تایید با فشار دکمه  دستگاه

شمارش معکوس خود را شروع می کند.

صدای بوق پس از چند ثانیه به صورت خودکار

قطع می شود. برای نمایش ساعت گزینه  را فشار دهید.

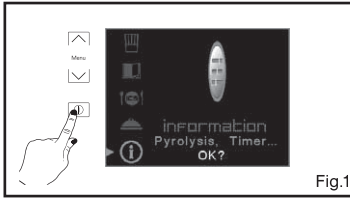


Fig.1

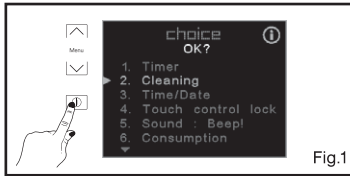


Fig.1

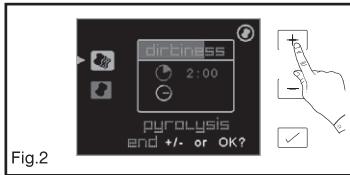


Fig.2

۲. نظافت



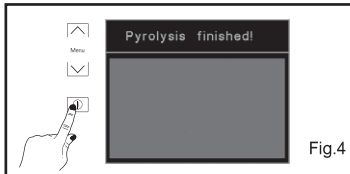
شبکه پخت و سینی‌ها را از فر خارج کرده و تکه‌های باقی مانده غذا را تمیز کنید. گزینه "cleaning" را از منوی "information" انتخاب



کنید. (تصویر ۱). دستگاه میزان کثیفی را با گزینه خاکستری "DIRT" نمایش داده و دو حالت تمیزکاری را به شما پیشنهاد می‌دهد: تنظیمات مناسب را انتخاب کنید:



- Pyrolysis / تجزیه حرارتی (۲ ساعت)
زمان تجزیه حرارتی از پیش انتخاب شده و ۲ ساعت و ۳۰ دقیقه به طول می‌انجامد (۲ ساعت حرارت دهی + ۳۰ دقیقه خنک کردن). فضای داخل دستگاه به خوبی تمیز خواهد شد. برای شروع با تاخیر، زمان پایان چرخه را انتخاب کرده و با استفاده از دکمه کنترل +، زمان پایان را به زمان مورد نظر خود تغییر دهید (تصویر ۲).



اگر در گزینه CONSUMPTION (مصرف) زمان اوج و غیراوج مصرف را وارد کرده باشید، برای صرفه جویی در هزینه، دستگاه به شما زمان‌های کم مصرف را پیشنهاد می‌دهد. در این حالت می‌توانید با انتخاب زمان پایان چرخه، دستگاه همان لحظه شروع به کار کند. گزینه را برای تایید شروع کار فشار دهید.

چرخه تمیزکاری شروع می‌شود.

نمایشگر ساعت، زمان پایان تجزیه حرارتی و قفل کودک را با علامت نشان می‌دهد.

- Pyrocontrol (حرارت کنترل) بین ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه تا ۲ ساعت و ۱۵ دقیقه

حرارت کنترلی نیز یک نوع تجزیه حرارتی بوده که زمان آن از قبل تنظیم شده است: زمان انجام این عملکرد حداقل ۲ ساعت می‌باشد (۱ ساعت و ۳۰ دقیقه حرارت دهی + ۳۰ دقیقه خنک کردن). این عملکرد باعث ذخیره انرژی می‌شود.

اگر می‌خواهید دستگاه دیرتر شروع به کار کند، زمان پایان را انتخاب کرده و با فشار گزینه + زمان مورد نظر را وارد کنید (تصویر ۳). در انتها با گزینه زمان وارد شده را تایید نمایید.

- پایان تجزیه حرارتی

وقتی زمان تجزیه حرارتی به اتمام رسید، دستگاه به شما پیغام می‌دهد (تصویر ۴).

پس از باز شدن قفل دستگاه می‌توانید درب دستگاه را باز کنید.

به آرامی خاکستر باقی مانده از مواد را با یک اسفنج مرطوب تمیز نمایید.

⚠ قبل از شروع چرخه تجزیه حرارتی، مطمئن شوید که تمام لوازم جانبی که در برابر

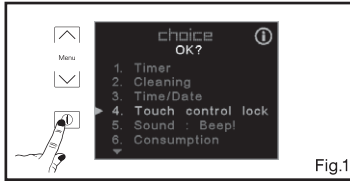
تجزیه حرارتی مقاوم نیستند (ریل کشویی، سینی شیرینی پزی، شبکه گریل کرومی و ...) به

همراه تمامی ظروف پخت از دستگاه خارج شده‌اند.

۳. Time / Date (زمان / تاریخ)

به بخش تنظیم برنامه دستگاه مراجعه کنید.

- نحوه تنظیم زمان (صفحه ۷)



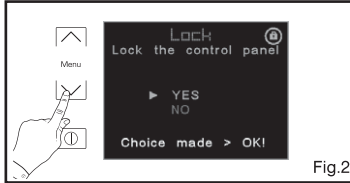
۴. Lock controls (فعل کودک)

عملکرد مورد نظر را انتخاب کرده (تصویر ۱) و

دکمه را فشار دهید.

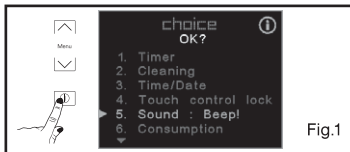
برای انتخاب گزینه مورد نظر از استفاده

کنید.



انتخاباتان را با گزینه بله یا خیر/ "YES OR NO"

تایید (تصویر ۲) و را فشار دهید.



۵. Sound / Beep! (صدای بوق)

عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید (تصویر ۱) و

دکمه را فشار دهید.

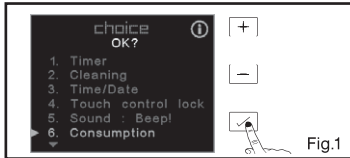
برای انتخاب گزینه مورد نظر از استفاده

کنید.



انتخاباتان را با گزینه بله یا خیر/ "YES OR NO"

تایید و را فشار دهید.



۶. Consumption (مصرف)

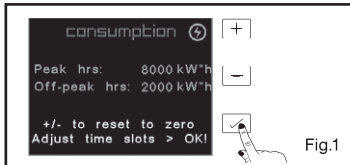
عملکرد مورد نظر را انتخاب کرده (تصویر ۱) و

دکمه را فشار دهید.

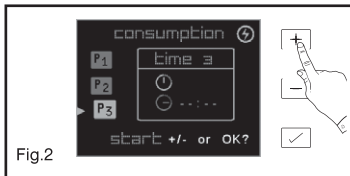
شما می‌توانید میزان مصرف دستگاه را از

آخرین باری که آن را صفر کرده اید تا الان

بینید.



دکمه را فشار دهید (تصویر ۱).



اگر شما زمان اوج مصرف را تنظیم کرده اید باید جزئیات آن را نیز وارد کرده و ساعات اوج مصرف و کم مصرف را بدانید.

بازه های زمانی P1, P2, P3 را با علامت های + و - وارد کرده یا آن را تغییر دهید (تصویر ۲). سپس با گزینه تایید نمایید. می توانید تا ۳ دوره زمانی مختلف را در این عملکرد وارد کنید.

اگر زمان کم مصرف را ذخیره کرده باشید در هنگام استفاده از تجزیه حرارتی، دستگاه به طور خودکار دوره بعدی زمان کم مصرف را به شما پیشنهاد می دهد.

⚠ اگر می خواهید سیستم تجزیه حرارتی همان لحظه شروع به کار کند باید زمان برنامه ریزی شده برای دوره کم مصرف را با فشار "-" لغو کرده و زمان پایان را تا نمایش "-: کاهش دهید.

۷. زبان دستگاه

عملکرد مورد نظر را انتخاب کرده (تصویر ۱) و دکمه را فشار دهید. از میان گزینه های نشان داده شده زبان مورد نظر خود را با فشار انتخاب کنید. گزینه را فشار دهید.

