

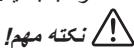
- در هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های اقامتی؛
محیط‌های مسافرخانه‌ای.
• این دستگاه نباید با یک زمان‌سنج یا کن ترل از راه دور مجزا راه اندازی شود.



- عدم رعایت این هشدار ممکن است صدمات جانی ناشی از برق‌گرفتگی را در پی داشته باشد.
• قل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ شبکه اصلی برق با ولتاژ درج شده بر روی برچسب اطلاعات دستگاه یکسان باشد.
• دستگاه را تنها به پریزی با اتصال زمین و حداقل توان ۱۰ آمپر وصل کنید شرکت سازنده، در صورت عدم رعایت قوانین بازدارنده از هر گونه حوادث، هیچ‌گونه مسئولیتی را بر عهده نخواهد گرفت.



- عدم رعایت این هشدارها می‌تواند به سوختگی منجر شود.
• هنگام استفاده از دستگاه داغ می‌شود. آن را در دسترس کوکان رها نکنید.
• تنها با استفاده از دستگیرهای دستگاه را جایگزین کنید.
هرگز دستگاه را بدون استفاده از دستگیرهای کاسه جایجا نکنید.
• هرگز کابل برق را از لبه جایی که دستگاه بر روی آن قرار دارد اویزان رها نکنید ممکن است کوکی آن را بگیرید و یا در مسیر حرکت کاربر بیفتد.
ممکن است از دریچه‌ها بخار داغ خارج شود. بسیار مراقب باشید!



- عدم رعایت این هشدارها می‌تواند به صدمات جانی یا آسیب دیدن دستگاه منجر شود.
• هرگز دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی قرار ندهید.
کاسه به طور خودکار بر روی پین مرکزی قرار می‌گیرد.
برای پیشگیری از آسیب به آن، هرگز آن را برای یافتن محل صحیح با دست نچرخانید.
هرگز چیزی درون دهانه‌های تهویه فرونوکنید. بررسی کنید که مسدود نشده باشد.
کاسه را بیش از حداکثر میزان (R) از مایع پر نکنید.
کاسه را با مقادیر روغن بیش از حداکثر میزان عالمت‌گذاری شده بر روی پیمانه روغن (سطح ۵) پُر نکنید.



- این نماد نشانه توصیه‌ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.
قبل از نصب دستگاه، هر گونه کاغذ و سایر مواد درون آن از قبیل مقوایی محفوظی، کتابچه‌ها، کیسه‌های پلاستیکی و غیره را از آن خارج کنید.

نکات ایمنی مهم
دقترچه راهنمای را قبل از استفاده از دستگاه، به دقت و به طور کامل مطالعه کنید. این دقترچه راهنمای را برای مراجعات بعدی نگهدارید.

- اگر کابل برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز خدمات مشتریان تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، درب و سطوح خارجی در دسترس بسیار داغ می‌شوند. همواره از دستگیره، دسته‌ها و دکمه‌ها استفاده کنید. در صورت نیاز از دستگشتهای ویژه فر استفاده کنید.
- این دستگاه برقی با دمای بالا عمل می‌کند و ممکن است باعث سوختگی گردد.
- کودکان ۸ سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانی‌های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از داشش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند فقط در صورتی می‌توانند از این وسیله استفاده کنند که شخصی که مسئول ایمنی آن‌ها است بر کار آن‌ها نظرات کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو اینم و درک خطرات احتمالی به آن‌ها آموزش داده باشد.
- باید از کودکان مراقبت شود تا مبادا با این دستگاه بازی کنند.
- کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه هشت سال به بالا داشته باشند و دائمًا بر کار آن‌ها نظرات شود.
- دستگاه و کابل برق آن را دور از دسترس کودکان زیر هشت سال نگهدارید.
- زمانی که دستگاه خالی است آن را از قبل گرم نکنید.
- از دستگاه بدون غذا استفاده نکنید. ممکن است به آن آسیب برسانید.
- این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است. موارد استفاده نامناسب: در محل آشیزخانه کارکنان فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری؛ مزرعه‌های؛ استفاده مشتریان

•

- قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کاسه، همزن و درب آن را در آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید. پس از انجام کار، تمامی قطعات را کاملاً خشکنید و تمام آب باقیمانده در کف کاسه را پاک کنید.
- طبیعی است که در اولین استفاده دستگاه بوی نوبی بدهد. اتاق را تهویه کنید.
 - دستگاه باید در فاصله حداقل ۲۰ سانتی متر از پریز برق متصل به آن قرار داشته باشد.
 - طی بعضی برنامه های پخت ممکن است بخار از درب نشت کند. در نتیجه این دستگاه را نباید در زیر کابینت یا لوازم اشپزخانه قرار داد (تصویر ۱۲).

اطلاعات فنی

اندازه (طول:ارتفاع:عمق) : ۳۹۵×۳۲۵×۴۰ میلی متر
وزن: ۵ کیلوگرم
برای آگاهی از جزئیات بیشتر، به برجسب مشخصات نصب شده روی دستگاه مراجعه کنید.

این دستگاه مطابق با دستورالعمل های EC زیر است:



بخشنامه اروپایی EC/2004/108 درباره سازگاری الکترو-مغناطیسی و مقررات اروپایی شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ مورخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ درباره موادی که در تماس با مواد غذایی هستند.

• قوانین احتیاطی اروپا ۲۰۰۸/۱۲۷۵.

امحاء

• مطابق با دستورالعمل شماره ۹۶/۹۰/۲۰۰۲، نباید دستگاه را همراه با زباله های خانگی دفع کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.



شرح دستگاه

A	درب
B	دربیچه خروج هوای داغ (تهویه)
C	دکمه های باز کردن در بیچه نما
D	دربیچه نمای منحرک
E	حداکثر میزان (MAX)
F	کابل برق
G	سینی جمع اوری میعان
H	دکمه روشن/خاموش اصلی
I	همزن
J	کاسه با روکش سرامیکی
K	غلاف دسته
L	دستگیره کاسه
M	پیمانه روغن (سطح ۱ تا ۵)
N	نوار سطح توان روشنایی
O	دکمه سطح توان
P	دکمه زمان سنج + (زمان را افزایش می دهد)

برنامه های پخت
برنامه های خودکار: زمانی که یکی از برنامه های زیر انتخاب شود، زمان پخت پیشفرض و میزان توان بینه نمایش داده می شود.

با این حال این موارد را می توان طبق دستور پخت یا نیاز های شخصی خود تغییر داد.

☞ تاس کباب ریستو: این برنامه برای پخت تمامی انواع ریستو و تاس کباب فوق العاده است.

میزان توان پیشفرض ————— و زمان پخت ۴۵ دقیقه است. با این حال می توانید میزان طبخ را با استفاده از دکمه سطح توان (O) و زمان طبخ را با فشار دادن دکمه + (P) یا - (R) زمان سنج، بسته به دستور پخت خود تغییر دهید.

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

کیک: این برنامه برای پخت تمامی انواع کیک، مافین و بیسکوئیت فوق العاده است.

شما همواره باید قبل از وارد کردن کیک در کاسه (J) آن را روغن و آرتمیالی کنید. هنگام طبخ غذاهایی که طی پخت می توان آنها را چرخاند، از قبیل برویش یا بیسکوئیت، از کاغذ شیرینی پیزی استفاده کنید.

میزان توان پیشفرض ————— و زمان پخت ۴۰ دقیقه است.

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

این برنامه پخت از انرژی کمتری نسبت به فر سنتی استفاده می کند زیرا نیازی به گرم کردن اولیه ندارد. زمانی که درب (A) باز می شود، طبخ و زمان تنظیم شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می شود.

☞ پیترزا: این برنامه برای طبخ پیترزاهای ترد به بهترین حالت ایتالیایی فوق العاده است.

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

هاپن: این برنامه برای پخت گوشت، ماهی و سبزیجات کبابی توصیه می‌شود. این برنامه همچین برای تکمیل پخت غذاهایی که باید پخته و سپس برشته شوند فوق العاده است.
میزان توان پیش‌فرض ————— و زمان پخت ۴۰ دقیقه است.

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

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

قابلیم: این برنامه سیار مشابه روش طبخ ماهیتابه است با این مزیت که همزن مواد غذایی را به طور خودکار مخلوط می‌کند. این گرینه برای پخت سوپ، مرiba، غذاهای نفت آب پزی، سُس، نوشیدنی‌های میوه‌ای، غذاهای آبپز و نفت مواد خام برای پخت فلفلی گوشت و ماهی فوق العاده است.
میزان توان پیش‌فرض ————— و زمان پخت ۴۵ دقیقه است.

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

زمانی که درب (A) باز می‌شود، در طبخ اختلال ایجاد نمی‌شود و زمان پخت باقیمانده هنچنان بر روی صفحه نمایش (Q) نشان داده می‌شود.

استفاده

- i لطفاً توجه کنید:** قبل از استفاده از سنتگاه برای اولین بار، کاسه (L)، همزن (I) و دریچه نمای متحرک (D) آن را با آب داغ و مایع ظرفشویی خنثی بشویید.
به شرح زیر عمل کنید:
- با فشار دادن دکمه (W) درب (A) را باز کنید (تصویر ۱).
 - دریچه نمای متحرک (D) را با فشار دادن دو دکمه (C) باز کنید (تصویر ۲).
 - دستگیره کاسه (L) را بلند کنید تا صدای "کلیکی" را بشنوید (تصویر ۳).
 - کاسه (L) را با کشیدن به سمت بالا بیرون بیاورید (تصویر ۴).
 - همزن (I) را از محفظه آن بیرون بیاورید (تصویر ۵).
 - کاسه (L)، همزن (I) و دریچه نمای متحرک (D) را بشویید (تصویر ۶).

زمان طبخ پیتزای خانگی، باید همواره کف کاسه (J) را روغن‌مالی کنید، در حالی که برای طبخ پیتزاهای منجمد استفاده از گاغذ شیرینی‌پزی کافی است میزان توان پیش‌فرض ————— و زمان پخت ۳۰ دقیقه است.

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

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

سبزی‌مینی: این برنامه به طور ویژه برای طبخ هر نوع سبزی‌مینی تازه یا منجمد، چیزی یا کروکت مناسب است.
میزان توان پیش‌فرض ————— و زمان پخت ۳۲ دقیقه است.

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

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

برنامه‌های نیمه خودکار: زمانی که یکی از برنامه‌های زیر انتخاب شود، زمان‌های پخت پیش‌فرض و میزان‌های توان بهینه نمایش داده می‌شود. آنگاه این موارد را می‌توان طبق دستور پخت یا نیازهای شخصی خود اصلاح کرد.

اعاق: این برنامه برای طبخ غذاهای سرخ شده ترد و عالی از قبیل اسکامی، کلت، کروکت، و غیره فوق العاده است. قبل از پختن آن را در خرد نان بغلانتبند.

از این گرینه نیز می‌توان برای گوشت بربان، ماهی توری، نان و سبزی توری، با همزن یا بدون آن استفاده کرد.

این برنامه پخت میزان انرژی قابل‌تجهی را صرف‌جویی می‌کند زیرا به گرم کردن اولیه نیاز دارد. میزان توان پیش‌فرض ————— زمان پخت ۶۰ دقیقه است.

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

i **لطفاً توجه کنید:** اگر دکمه روشن/خاموش برنامه (T) فشار داده شده است، با بیرون کشیدن کاسه دستگاه خاموش می‌شود. زمانی که دوباره کاسه در دستگاه گذاشته شود، مجدد شروع به کار می‌کند.

هنگام پخت، با فشار دادن دکمه شروع/توقف (T)، دستگاه موقتاً در حالت توقف قرار می‌گیرد. با پایین نگه داشتن دکمه برای حداقل 2 ثانیه پخت متوقف می‌شود و کارکرد دستگاه به تنظیمات پیشفرض بر می‌گردد.

تمیزکاری و نگهداری

! **خطرا!** قبل از تمیز کردن دستگاه، همواره آن را از پریز برق بکشید و بگاراید خنک شود. هرگز دستگاه را در آب فونبرید و آن را در زیر شیر آب نگیرید. اگر آب وارد دستگاه شد، ممکن است موجب برق‌گرفتگی شود.

• کاسه (L)، همزن (A) و دریجه نما (D) را کاملاً با آب داغ و مابع ظرفشویی خنثی بشویید. کاسه را می‌توان با ماشین ظرفشویی شست. شستشوی مکرر ممکن است خاصیت روکش سرامیکی را کاهش دهد.

• دریچه خروج هوای داغ (B) را بدون بیرون آوردن آن تمیز کنید.

• سینی جمع‌آوری میعان (G) را به طور منظم بررسی و خالی کنید به ویژه اگر بخار زیادی تولید شده است.

i **لطفاً توجه کنید:** هرگز از مواد ساینده یا محلول‌های پاک‌کننده برای تمیز کردن کاسه (L) استفاده نکنید. آن را تنها با پارچه‌ای نرم و محلولی خنثی تمیز کنید.

- پس از انجام کار، تمامی قطعات را کاملاً خشک کنید و تمام آب باقیمانده در کف کاسه (L) را پاک کنید.
- کاسه (L) را مجدد در دستگاه (U) قرار دهید و مطمئن شوید که به درستی جاگذاری شده باشد.
- دستگیره کاسه (L) را با استفاده از ضامن کشویی (L) پایین پیشکنید (تصویر ۷).
- در صورت لزوم به خاطر دستور پخت، همزن (A) را وارد کنید و اطمینان کسب کنید که به درستی بر روی پین در کف کاسه قرار گرفته باشد (تصویر ۵).
- مواد مورد طیخ را در کاسه (L) قرار دهید و میزان درجشده در جدول‌ها دستور پخت را رعایت کنید.
- طبق دستور العمل روغن اضافه کنید و به مقاییر درج شده در جدول‌ها دستور پخت رجوع کرده و از پیمانه (M) استفاده کنید.
- درب (A) را بگذارید.
- دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.
- با فشار دادن مجدد دکمه روشن/خاموش (H) دستگاه را روشن کنید.
- عقریه انتخابگر برنامه پخت (S) را به موقعیت مورد نیاز (تصویر ۸) بپردازید (به جداول/دستورهای پخت رجوع کنید).
- درجه مورد نیاز پخت را با فشار دادن دکمه میزان توان (O) (تصویر ۹) تنظیم کنید (به جداول/دستورهای پخت رجوع کنید).
- زمان پخت مورد نیاز را با فشار دادن دکمه‌های + (P) و - (R) زمان‌سنج تنظیم کنید (تصویر ۱۰). حالت تنظیم دقیقه روی صفحه نمایش (O) ظاهر می‌شود.
- دکمه شروع/توقف برنامه (T) را فشار دهید. چراغ روشن می‌شود (تصویر ۱۱).
- پخت شروع می‌شود.
- در انتهای زمان پخت، دستگاه دو بار بوق می‌زند. برای خاموش کردن صدای بوق، دکمه شروع/توقف برنامه (T) را فشار داده و نگذارید.
- با فشار دادن مجدد دکمه روشن/خاموش (H) دستگاه را خاموش کنید.
- درب (A) را بایز کرده و کاسه (L) حاوی غذای پخته شده را خارج کنید.
- درب (A) را باز نگذارید تا دستگاه سریعتر خنک شود.

i **لطفاً توجه کنید:** در طول پخت، می‌توانید درب (A) را برای اضافه کردن مواد یا سرکشی به غذا بردارید. صفحه نمایش چشمک می‌زند و تهویه کمی بعد متوقف می‌شود و سپس بعد از اینکه درب را گذاشتید شروع می‌شود. در کارکردهای بدون تهویه، فرآیند پخت مختل نمی‌شود.

علت/راه حل	نقص
ممکن است فیوز خودکار گرمایی فعال شده باشد. با مرکز خدمات مشتریان شرکت تماس بگیرید (دستگاه باید تعویض شود).	دستگاه گرم نمی‌شود
کاسه را به درستی جاگذاری کنید	کاسه به درستی جاگذاری نشده است و دستگاه عمل نمی‌کند
درب به درستی بیندید	درب به درستی بسته نشده است و دستگاه عمل نمی‌کند
دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود، سپس بررسی کنید آیا دستگاه بدون غذا کار می‌کرده است یا خیر. اگر نقص همچنان وجود داشت، با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید	E1 نشان داده می‌شود و دستگاه ۳ بار "بوق" می‌زند
دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود، سپس بررسی کنید آیا دستگاه بدون غذا کار می‌کرده است یا خیر. اگر نقص همچنان وجود داشت، با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید	E3 نشان داده می‌شود و دستگاه ۵ بار "بوق" می‌زند
با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید	E5 نشان داده می‌شود و دستگاه ۷ بار "بوق" می‌زند
با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید	E6 نشان داده می‌شود و دستگاه ۷ بار "بوق" می‌زند

جدول‌های پخت

سیبزمنی

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان
سیبزمنی معمولی ۱۰×۱۰	تازه	۱۷۰۰ گرم (*)	میزان ۵	۴۳-۴۰	بله		-----□
		۱۵۰۰ گرم (*)	میزان ۴	۴۰-۳۷	بله		-----□
		۱۲۵۰ گرم (*)	میزان ۳	۳۷-۳۵	بله		-----□
		۱۰۰۰ گرم (*)	میزان ۲	۳۱-۲۸	بله		-----□
		۷۵۰ گرم (*)	میزان ۱	۲۶-۲۳	بله		-----□
منجمد	منجمد	۱۵۰۰ گرم	بدون	۳۴-۳۲	بله		-----□
		۱۲۵۰ گرم	بدون	۳۲-۳۰	بله		-----□
		۱۰۰۰ گرم	بدون	۳۰-۲۸	بله		-----□
		۷۵۰ گرم	بدون	۲۸-۲۶	بله		-----□
		۵۰۰ گرم	بدون	۲۶-۲۴	بله		-----□
سیبزمنی کبابی	تازه	۱۷۰۰ گرم	میزان ۳	۴۳-۴۰	بله		-----□
		۱۰۰۰ گرم	بدون	۳۲-۳۰	بله		-----□
		۱۲۰۰ گرم	بدون	۴۰-۳۵	بله		-----□
سیبزمنی تازه	منجمد	۷۵۰ گرم	بدون	۲۵-۲۰	خیر		-----□
کروکت تنوری	منجمد	۷۵۰ گرم	بدون	۴۰-۳۵	بله		-----□

(*) وزن سیبزمنی پوست‌نکنده

روش‌های اول

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان
ریستو	تازه	۴۸۰ گرم	میزان ۵	۱۸-۱۵	بله		
سوس گوشت	تازه	۱۰۰۰ گرم	میزان ۵	۶۵-۶۰	بله		
پانیا	منجمد	۶۰۰ گرم	بدون	۱۵-۱۳	بله		
کاتلونی	تازه	۱۵۰۰ گرم	بدون	۴۵-۴۰	خیر		

گوشت - ماکیان

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان	راهنمایی‌ها
ناگت مرغ	منجمد	۷۵۰ گرم	بدون	۱۸-۱۵	بله			-
ران مرغ برشته	تازه	۱۰۰۰ گرم	بدون	۵۰-۴۵	خیر			۳-۲ بار بچرخانید
ران مرغ تاس کبابی	تازه	۱۰۰۰ گرم	بدون	۸۰-۷۰	خیر			۳-۲ بار بچرخانید
خورش گوشت گو dalle	تازه	۶۰۰ گرم	بیمانه ۲	۳۵-۳۰	بله			-
کنات گوشت گو dalle	تازه	۳ تکه‌ای	بدون	۲۵-۲۰	خیر			بعد از ۱۵ دقیقه بچرخانید
بریان	تازه	۱۰۰۰ گرم	بدون	۹۰-۸۰	خیر			۳-۲ بار بچرخانید
کباب	تازه	۸۰۰ گرم	بدون	۲۵-۲۰	خیر			۳-۲ بار بچرخانید
هبرگر	تازه	۴ تکه‌ای	بدون	۲۰-۱۵	خیر			بعد از ۱۵ دقیقه بچرخانید
کوفته فلقلی	تازه	۴۵۰ گرم	بدون	۲۸-۲۵	بله			-

ماهی - صدف

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان
کباب لقمه ماهی	منجمد	۱۸ تکه‌ای	بدون	۲۳-۲۰	خیر		
تکه ماهی آزاد	تازه	۴۰۰ گرم	بدون	۲۵-۲۰	خیر		
فیله قزل آلا	تازه	۳۵۰ گرم	بدون	۲۵-۲۰	خیر		
حازون دو کپه ای	تازه	۴ تکه‌ای	بدون	۱۷-۱۵	خیر		
ماهی مرکب	تازه	۸ تکه‌ای	میزان ۱	۲۰-۱۵	خیر		
میگو ببری	تازه	۶۰۰ گرم	میزان ۱	۱۸-۱۳	بله		
میگو	تازه	۸۰۰ گرم	میزان ۱	۲۰-۱۵	بله		

سیزیجات

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان
کدو مسمایی	تازه	۸۰۰ گرم	میزان ۵	۳۰-۲۵	بله		-----
بادمجان	تازه	۱۰۰۰ گرم	میزان ۳	۳۰-۲۵	بله		-----
قارچ	تازه	۱۰۰۰ گرم	میزان ۵	۲۵-۲۰	بله		-----
آرتیشو	منجمد	۸۰۰ گرم	میزان ۳	۴۰-۳۵	بله		-----

اسنی

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	پختن	راهنمایی‌ها
تازه	۳۰۰ گرم	میزان ۱	خیر	۳۰			پیترزا	ماهیتابه را چوب کرده و بعد از ۲۰ دقیقه درجه بچرخانید ۱۸۰
منجمد	۴۵۰ گرم	بدون	خیر	۲۵-۲۰				بعد از ۱۵ دقیقه درجه بچرخانید ۱۸۰
تازه	۶۰۰ گرم	بدون	خیر	۲۳-۲۰			پای و چنچنه خوش طعم	از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۱۵ دقیقه درجه بچرخانید ۱۸۰
منجمد	۷۰۰ گرم	بدون	خیر	۵۰-۴۵				از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۳۰ دقیقه درجه بچرخانید ۱۸۰
منجمد	۱۴ تکه‌ای	بدون	خیر	۲۵-۲۰			مینی پیترزا	از کاغذ شیرینی‌پزی استفاده کنید
منجمد	۱۴ تکه‌ای	بدون	خیر	۲۵-۲۰			مینی دسرهای شام	از کاغذ شیرینی‌پزی استفاده کنید
حلقه پیاز	۱۵/۱۲ تکه‌ای	بدون	خیر	۱۵-۱۰				به طور یکنواخت در کف کاسه پخش کنید

دسر، کیک و شیرینی‌جات

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	پختن	راهنمایی‌ها
تارت	تازه	۷۰۰ گرم	بدون	۵۰-۴۵	خیر		-	
بریوش	منجمد	۴ تکه‌ای	بدون	۳۰-۲۵	خیر		-	از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۱۲-۱۳ دقیقه درجه بچرخانید ۱۸۰
بیسکوئیت	تازه	۸ تکه‌ای	بدون	۱۵-۱۲	خیر		-	از کاغذ آشپزی استفاده کنید و بعد از ۱۵ دقیقه درجه بچرخانید ۱۸۰
بیسکوئیت	تازه	۴۰۰ گرم	بدون	۲۵-۲۰	خیر		-	