نکات ایمنی مهم

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

- اگر کابل برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز خدمات مشتریان تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، درب و سطوح خارجی در دسترس بسیار داغ می‌شوند. همواره از دستگیره، دسته‌ها و دکمه‌ها استفاده کنید. در صورت نیاز از دستکش‌های 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 دانش 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 نظارت کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو ایمن 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 دائماً بر کار آن‌ها نظارت 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 آشپزخانه کارکنان فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری؛ مزرعه‌ها؛ استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل ها و سایر محیط‌های اقامتی؛ محیط‌های مسافرخانه ای.
- این دستگاه نباید با یک زمان‌سنج یا کن ترل از راه دور مجزا راه اندازی شود.

خطر!

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

- قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ شبکه اصلی برق با ولتاژ درج‌شده 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.

.

خطر سوختگی!

عدم رعایت این هشدارها می‌تواند به سوختگی منجر شود.

- هنگام استفاده از دستگاه داغ می‌شود. آن را در دسترس کودکان رها نکنید.
- تنها با استفاده از دستگیره‌ها دستگاه را جابجا کنید. هرگز دستگاه را بدون استفاده از دستگیره‌های کاسه جابجا نکنید.
- هرگز کابل برق را از لبه جایی که دستگاه بر روی آن قرار دارد آویزان رها نکنید ممکن است کودکی آن را بگیرد و یا در مسر حرکت کاربر بیفتد.
- ممکن است از دریچه‌ها بخار داغ خارج شود. بسیار مراقب باشید!

نکته مهم!

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 فرونکنید. بررسی کنید که مسدود نشده باشند.
- کاسه را بیش از حداکثر میزان (R) از مایع پر نکنید.
- کاسه را با مقادیر روغن بیش از حداکثر میزان علامت‌گذاری شده بر روی پیمانه روغن (سطح ٥) پُر نکنید.

لطفاً توجه کنید:

این نماد نشانه توصیه‌ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.

- قبل از نصب دستگاه، هر گونه کاغذ و سایر مواد درون آن از قبیل مقواهای محافظی، کتابچه‌ها، کیسه‌های پلاستیکی و غیره را از آن خارج کنید.

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

اطلاعات فنی

اندازه (طول:ارتفاع:عمق) : ۳۹۵x۳۲۵x۲۹۰ میلی‌متر
وزن: ۵ کیلوگرم
برای آگاهی از جزئیات بیشتر، به برچسب مشخصات نصب‌شده روی دستگاه مراجعه کنید.

CE این دستگاه مطابق با دستورالعمل‌های EC زیر است:

- دستورالعمل ولتاژ پایین 2006/95/EC و اصلاحیه‌های بعدی.
- بخشنامه اروپایی 2004/108/EC درباره سازگاری الکترومغناطیسی 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 2002/96/EC، نباید دستگاه را همراه با زباله‌های خانگی دفع کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.

شرح دستگاه

A درب
B دریچه خروج هوای داغ (تهویه)
C دکمه‌های باز کردن دریچه نما
D دریچه نمای متحرک
E حداکثر میزان (MAX)
F کابل برق
G سینی جمع‌آوری 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 زمان‌سنج + (زمان را افزایش می‌دهد)
Q صفحه نمایش
R دکمه زمان‌سنج - (زمان را کاهش می‌دهد)
S عقربه انتخاب‌گر برنامه پخت
T دکمه شروع/توقف برنامه روشنایی
U بدنه دستگاه
V دسته برای بلند کردن دستگاه
W دکمه باز کردن درب
X کانال تقطیر

برنامه‌های پخت

برنامه‌های خودکار: زمانی که یکی از برنامه‌های زیر انتخاب شود، زمان پخت پیش‌فرض و میزان توان بهینه نمایش داده می‌شود.
با این حال این موارد را می‌توان طبق دستور پخت یا نیازهای شخصی خود تغییر داد.

تاس کباب ریساتو: این برنامه برای پخت تمامی انواع ریساتو و تاس کباب فوق‌العاده است.
همزن (I) حدوداً بعد از ۳ دقیقه شروع به چرخش می‌کند تا اطمینان حاصل شود که غذا به طور یکنواخت سرخ می‌شود (سپس باید به طور یکنواخت در کف کاسه پخش شود).
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 همچنان بر روی صفحه نمایش (Q) نشان داده می‌شود.

کیک: این برنامه برای پخت تمامی انواع کیک، مافین و بیسکوئیت فوق‌العاده است.
شما همواره باید قبل از واردکردن کیک در کاسه (J) آن را روغن و آردمالی کنید. هنگام طبخ غذاهایی که طی پخت می‌توان آن‌ها را چرخاند، از قبیل بریوش یا بیسکوئیت، از کاغذ شیرینی‌پزی استفاده کنید.
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.
این برنامه پخت از انرژی کمتری نسبت به فر سنتی استفاده می‌کند زیرا نیازی به گرم کردن اولیه ندارد.
زمانی که درب (A) باز می‌شود، طبخ و زمان تنظیم‌شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می‌شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می‌شود.

پیتزا: این برنامه برای طبخ پیتزاهای ترد به بهترین حالت ایتالیایی فوق‌العاده است.

زمان طبخ پیتزای خانگی، باید همواره کف کاسه (J) را روغن‌مالی کنید، درحالی‌که برای طبخ پیتزاهای منجمد استفاده از کاغذ 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 تنظیم‌شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می‌شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می‌شود.

سیب‌زمینی: این برنامه به طور ویژه برای طبخ هر نوع سیب‌زمینی تازه یا منجمد، چیپس یا کروکت مناسب است.
یک تأخیر چند دقیقه قبل از شروع چرخش همزن (I) وجود دارد تا از شکسته شدن سیب‌زمینی‌های منجمد جلوگیری شود.
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 تنظیم‌شده 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.

اجاق: این برنامه برای طبخ غذاهای سرخ‌شده ترد و عالی از قبیل اسکامپی، کتلت، کروکت، و غیره فوق‌العاده است. قبل از پختن آن‌ها را در خرده نان بغلتانید.
از این گزینه نیز می‌توان برای گوشت بریان، ماهی تنوری، نان و سبزی تنوری، با همزن یا بدون آن استفاده کرد.
این برنامه پخت میزان انرژی قابل‌توجهی را صرفه‌جویی 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.
زمانی که درب (A) باز می‌شود، طبخ و زمان تنظیم‌شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می‌شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می‌شود.

هواپز: این برنامه برای پخت گوشت، ماهی و سبزیجات کبابی توصیه می‌شود. این برنامه همچنین برای تکمیل پخت غذاهایی که باید پخته و سپس برشته شوند فوق‌العاده 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 تنظیم‌شده بر روی صفحه نمایش (Q) متوقف می‌شود و زمانی که درب بسته شود دوباره به طور خودکار شروع می‌شود.

قابلمه: این برنامه بسیار مشابه روش طبخ ماهیتابه است با این مزیت که همزن مواد غذایی را به طور خودکار مخلوط می‌کند. این گزینه برای پخت سوپ، مربا، غذاهای تفت آب پزی، سُس، نوشیدنی‌های میوه‌ای، غذاهای آب‌پز و تفت مواد خام برای پخت قلقلی گوشت و ماهی فوق‌العاده 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 همچنان بر روی صفحه نمایش (Q) نشان داده می‌شود.

استفاده

لطفاً توجه کنید: قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کاسه (J)، همزن (I) و دریچه نمای متحرک (D) آن را با آب داغ و مایع ظرفشویی خنثی بشویید.
به شرح زیر عمل کنید:

- با فشار دادن دکمه (W) درب (A) را باز کنید (تصویر ۱).
- دریچه نمای متحرک (D) را با فشار دادن دو دکمه (C) باز کنید (تصویر ۲).
- دستگیره کاسه (L) را بلند کنید تا صدای "کلیکی" را بشنوید (تصویر ۳).
- کاسه (J) را با کشیدن به سمت بالا بیرون بیاورید (تصویر۴).
- همزن (I) را از محفظه آن بیرون بیاورید (تصویر ۵).
- کاسه (J)، همزن (I) و دریچه نمای متحرک (D) را بشویید (تصویر ۶).

- پس از انجام کار، تمامی قطعات را کاملاً خشک‌کنید و تمام آب باقیمانده در کف کاسه (J) را پاک‌کنید.
- کاسه (J) را مجدد در دستگاه (U) قرار دهید و مطمئن شوید که به درستی جاگذاری شده باشد.
- دستگیره کاسه (L) را با استفاده از ضامن کشویی (L) پایین بکشید (تصویر ۷).
- **در صورت لزوم به خاطر دستور پخت،** همزن (I) را وارد کنید و اطمینان کسب کنید که به درستی بر روی پین در کف کاسه قرار گرفته باشد (تصویر ۵).
- مواد مورد طبخ را در کاسه (J) قرار دهید و میزان درج‌شده در جدول‌ها/دستور پخت را رعایت کنید.
- طبق دستورالعمل روغن اضافه کنید و به مقادیر درج‌شده 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.
- عقربه انتخاب‌گر برنامه پخت (S) را به موقعیت مورد نیاز (تصویر ۸) بچرخانید (به جداول/دستورهای پخت رجوع کنید).
- درجه مورد نیاز پخت را با فشار دادن دکمه میزان توان (O) (تصویر ۹) تنظیم کنید (به جداول/دستورهای پخت رجوع کنید).
- زمان پخت مورد نیاز را با فشار دادن 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 نگه‌دارید.
- با فشار دادن مجدد دکمه روشن/خاموش (H) دستگاه را خاموش کنید؛.
- درب (A) را بازکرده و کاسه (J) حاوی غذای پخته‌شده را خارج کنید.
- درب (A) را باز نگه‌دارید تا دستگاه سریع‌تر خنک شود.

لطفاً توجه کنید: در بعضی برنامه‌ها، برای تضمین کسب بهترین نتایج، همزن (I) چند دقیقه بعد از شروع پخت شروع به چرخیدن می‌کند.

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.

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.

لطفاً توجه کنید: برای بازنشانی دستگاه، دکمه شروع/توقف برنامه (T) را فشار داده و حداقل ۲ ثانیه نگه‌دارید.

تمیزکاری و نگهداری

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

- کاسه (J)، همزن (I) و دریچه نما (D) را کاملاً با آب داغ و مایع 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.

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

عیب‌یابی

نقص	علت/راه حل
دستگاه گرم نمی‌شود	ممکن است فیوز خودکار گرمایی فعال شده باشد. با مرکز خدمات مشتریان شرکت تماس بگیرید (دستگاه باید تعویض شود).
کاسه به درستی جاگذاری نشده است و دستگاه عمل نمی‌کند	کاسه را به درستی جاگذاری کنید
درب به درستی بسته نشده است و دستگاه عمل نمی‌کند	درب به درستی ببندید
همزن (E) نمی‌چرخد	تا چند دقیقه بعد از شروع پخت صبر کنید
EI 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 داست، با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید
E3 نشان داده می‌شود و دستگاه ۵ 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 داست، 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	با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید

جدول‌های پخت

سیب‌زمینی

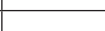
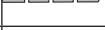
دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	همزن	برنامه‌های پخت	میزان توان
سیب‌زمینی معمولی ۱۰x۱۰	تازه	۱۷۰۰ گرم (*)	میزان ۵	۴۳-۴۰	بله		
		۱۵۰۰ گرم (*)	میزان ۴	۴۰-۳۷	بله		
		۱۲۵۰ گرم (*)	میزان ۳	۳۷-۳۵	بله		
		۱۰۰۰ گرم (*)	میزان ۲	۳۱-۲۸	بله		
		۷۵۰ گرم (*)	میزان ۱	۲۶-۲۳	بله		
	منجمد	۱۵۰۰ گرم	بدون	۳۴-۳۲	بله		
		۱۲۵۰ گرم	بدون	۳۲-۳۰	بله		
		۱۰۰۰ گرم	بدون	۳۰-۲۸	بله		
		۷۵۰ گرم	بدون	۲۸-۲۶	بله		
		۵۰۰ گرم	بدون	۲۶-۲۴	بله		
سیب‌زمینی کبابی	تازه	۱۷۰۰ گرم	میزان ۳	۴۳-۴۰	بله		
قطعه‌های سیب‌زمینی	منجمد	۱۰۰۰ گرم	بدون	۳۲-۳۰	بله		
سیب‌زمینی تازه	منجمد	۱۲۰۰ گرم	بدون	۴۰-۳۵	بله		
کروکت تنوری	منجمد	۷۵۰ گرم	بدون	۲۵-۲۰	بله		

(*) وزن سیب‌زمینی پوست‌نکنده

روش‌های اول

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

گوشت - ماکیان

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

ماهی - صدف

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

سبزیجات

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

اسنک

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

دسر، کیک و شیرینی‌جات

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