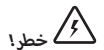


پیش از استفاده از دستگاه تمامی دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید. این دستورالعمل‌ها را نگه دارید.

- اگر سیم برق آسیب دیده است، می‌بایست توسط سازنده یا خدمات فنی آن، تعویض شود تا از هر گونه خطری پیشگیری کند.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- وقتی دستگاه کار می‌تواند دمای سطوح خارجی و درب آن می‌تواند بسیار بالا باشند. همیشه از دسته‌ها، دستگیره‌ها و دکمه را استفاده کنید. در صورت نیاز از دستکش استفاده کنید.
- این وسیله برق با دمای بالا کار می‌کند که می‌تواند باعث ایجاد سوختگی شود.
- این دستگاه توسط کودکان بالای ۸ سال و افرادی با توانایی محدود فیزیکی، حسی یا ذهنی و یا بدون تجربه و آگاهی لازم می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد مگر آنکه تحت نظارت بوده یا دستورالعمل‌های لازم در مورد استفاده این دستگاه و درک خطرهای احتمالی را دریافت کنند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری مربوط به کاربر نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
- دستگاه را وقتی خالی است گرم نکنید.
- دستگاه را وقتی غذا در آن نیست بکار نبرید؛ می‌تواند به آن آسیب بزند.
- این دستگاه منحصرًا برای استفاده خانگی است. استفاده در شرایط زیر پیش بینی نشده است: کاربرد در آشپزخانه برای کارمندان فروشگاهها، ادارات و محیطهای کاری، گردشگری روستایی، هتل، متل، دیگر اقامتگاهها و مهمانپذیرها.
- دستگاه نباید توسط یک زمان سنج یا کنترل از راه دور جداگانه به کار گرفته شود.



خطر!

- عدم می‌تواند باعث آسیب جانی ناشی از شوک الکتریکی شود.
- پیش از استفاده بررسی کنید که ولتاژ شبکه با ولتاژ درج شده روی برچسب اطلاعات دستگاه یکسان باشد.

- دستگاه را تنها به پریزی با اتصال زمین و حداقل توان ۰.۱ آمپر وصل کنید. شرکت سازنده مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از نادیده گرفتن این دستورالعمل‌ها به عهده می‌گیرد.



خطر سوختگی!

- عدم توجه به هشدارها می‌تواند باعث ایجاد سوختگی شود.
- در طول استفاده دستگاه داغ می‌شود. دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.
- دستگاه را با استفاده از دستگیره‌های مخصوص جابجا کنید. هرگز دسته‌های سید را به این منظور استفاده نکنید.
- سیم برق را از محلی که سرخ کن روی آن قرار دارد آویزان رها نکنید، چون می‌تواند توسط یک کودک کشیده شده یا در مسیر حرکت کاربر قرار گیرد.
- مراقب بخار داغ که ممکن است از روزه‌ها خارج شود باشید.



توجه!

- عدم توجه به هشدارها می‌تواند باعث ایجاد سوختگی یا آسیب به دستگاه شود.
- دستگاه را نزدیک منابع گرما قرار ندهید.
- کاسه به طور خودکار در پین مرکزی قرار می‌گیرد. ضمناً برای اجتناب از آسیب به آن، برای یافتن محل صحیح، با دست آن را نچرخانید.
- هرگز چیزی درون روزه‌های تهویه هوا نکنید. آنها را مسدود نکنید. مایعات را بیش از سطح حداکثر در کاسه نریزید. (E)
- در کاسه بیش از سطح حداکثر لیوان اندازه‌گیری روغن نریزید (سطح ۵).



لطفاً توجه کنید!

- این نماد مشخص‌کننده توصیه‌ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.
- پیش از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کاسه را با روغن بزرگ‌سایز از جمله مقواهای محافظ، دفترچه‌ها، کیسه‌های پلاستیکی و غیره را خارج کنید.
- پیش از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کاسه، همزن و درب را با آب گرم و مایع ظرفشویی با دقت بشوید. در پایان، آن را کاملاً خشک کرده و باقیمانده‌های آب را که در کف کاسه جمع شده پاک کنید.
- کاملاً طبیعی است که در اولین استفاده دستگاه بوی نوبی بدهد. اتاق را تهویه کنید.
- دستگاه باید حداقل در فاصله ۰.۲ سانتی متری پریز برق که به آن وصل شده قرار گیرد.
- برخی برنامه‌های پخت ممکن است باعث خروج بخار از درب شوند، به همین دلیل توصیه می‌شود دستگاه را در زیر کابینت یا وسایل آشپزخانه نگذارید (شکل ۲۱).

اطلاعات فنی

ابعاد (طول×عرض×ارتفاع): ۰۹۲×۵۲۳×۵۹۳ mm

وزن: ۵ کیلوگرم

برای اطلاعات بیشتر، برچسب اطلاعات درج شده روی دستگاه را مطالعه کنید.



دستگاه مطابق با دستورالعمل‌های اروپایی زیر است:

- راهنمای مربوط به وسایل با ولتاژ پایین EC/۵۹/۶۰۲ و اصلاحات بعدی.

- این دستگاه مطابق با مقررات اروپایی ۲۰۰۲/۸۰/۴۰۲ EC در رابطه با سازگاری الکترومغناطیسی و قانون ۲۰۰۲/۵۳۹۱ مصوب ۲۰۰۲/۱۰/۷۲ دربارهی مواد در تماس با مواد غذایی است.
- مقررات اروپایی استند-بای ۲۰۰۲/۵۷۲۱

امحاء دستگاه

بنا به قانون اروپایی ۲۰۰۲/۹۱/۲۰۱۲ EC این دستگاه را همراه با زیاله های خانگی دفع نکند بلکه آن را به یک مرکز تفکیک زیاله مجاز تحویل دهید.



مشخصات دستگاه

A	درب
B	توری خروج هوای گرم (تهویه)
C	دکمه آزاد شدن درپچه
D	درپچه متحرک
E	سطح حداکثر XAM
F	سیم برق
G	کاسه جمع آوری مایعات
H	دکمه اصلی روشن/خاموش
I	همزن
J	کاسه با روکش سرمایی(با گیره همزن)
K	ضامن دسته
L	دسته کاسه
M	لیوان اندازه گیری روغن (سطح ۱ تا ۵)
N	نوار روشن سطح توان
O	دکمه سطح توان
P	دکمه تایمر+(افزایش زمان)
Q	نمایشگر
R	دکمه تایمر+(کاهش زمان)
S	دکمه انتخاب برنامه پخت
T	دکمه روشن/توقف برنامه
U	بدنه دستگاه
V	دستگیره برای بلند کردن دستگاه
W	دکمه باز کردن درب
X	شیار جمع آوری مایعات
Y	گریل
Z	کاسه با روکش تفلون

دکمه انتخاب برنامه پخت

برنامه های خودکار: با انتخاب یکی از برنامه های زیر، نمایشگر به طور پیش فرض زمان پخت و سطح توان مناسب را نشان می دهد.

به هر صورت این شاخص ها می توانند بر اساس دستور پختها و سلیقه شخصی تغییر کنند.

تاس کباب و برنج: این برنامه برای پختن هر گونه تاس کباب و برنج فوق العاده است.

برای این نوع پخت، از کاسه با همزن برای مخلوط کردن استفاده کنید (I).

همزن (J) در این حالت پس از ۳ دقیقه شروع به چرخیدن می کند و اجازه می دهد که غذا به طور یکنواخت تفت داده شود (به همزن

دلیل توصیه می کنیم که آن را به طور یکنسان در کف کاسه پخش کنید)

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی زمان پخت روی ۵۴ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان پخت، با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه های تایمر + (P) و (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد. با باز کردن درب (A) پخت قطع نمی شود و نمایشگر (Q) همچنان زمان باقی مانده پخت را نشان می دهد.



کیک: این برنامه برای پختن هر گونه کیک، کلوچه و بیسکویت فوق العاده است.

برای این نوع پخت، از کاسه (Z) خصوصاً برای شیرینی و کیک استفاده کنید.

توصیه می کنیم همیشه قبل از قرار دادن کیک ته ظرف کره بمالید و آرد بپاشید (Z) اما وقتی غذاهای پخته می شوند که می توانند در طول پخت زیر و رو شوند مثل بریوش و بیسکویت، از کاغذ شیرینی پزی استفاده کنید.

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی زمان پخت روی ۰۴ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان پخت، با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه های تایمر + (P) و (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد. نسبت به فر سنتی، این برنامه پخت باعث ذخیره قابل توجهی در مصرف انرژی می شود زیرا نیازی به از قبل گرم کردن آن نیست. با باز کردن درب (A) پخت و زمان تنظیم شده روی نمایشگر (Q) قطع و با بستن آن دوباره از سر گرفته می شود.



پیتزا: این برنامه برای پخت پیتزاهای ترد مانند بهترین پیتزاهای سنتی ایتالیا فوق العاده است.

برای این نوع پخت، از کاسه (Z) استفاده کنید..

توصیه می کنیم همیشه کف کاسه را چرب کنید (Z) برای پختن پیتزای خانگی، اما برای پیتزای منجمد کافی است از کاغذ شیرینی پزی استفاده کنید.

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی و زمان پخت روی ۰۳ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان پخت، با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه های تایمر + (P) و (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد. با باز کردن درب (A) پخت و زمان تنظیم شده روی نمایشگر (Q) قطع و با بستن آن دوباره از سر گرفته می شود.



سیب زمینی: این برنامه به طور مشخص برای پختن هرگونه سیب زمینی، چه تازه و چه منجمد، خلال یا به صورت کراکت است.

برای این نوع پخت، از کاسه با همزن برای مخلوط کردن استفاده کنید (I).

همزن (I) در این حالت پس از چند دقیقه شروع به کار می کند تا از خرد شدن سیب زمینی هایی که هنوز منجمد هستند جلوگیری کند.

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی زمان پخت روی ۲۲ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان پخت، با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه های تایمر + (P) و (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد. با باز کردن درب (A) پخت و زمان تنظیم شده روی نمایشگر (Q) قطع و با بستن آن دوباره از سر گرفته می شود.




گریل: این برنامه برای گریل کردن فوق العاده است.

برای این نوع پخت، همیشه از توری گریل (Y) در کف کاسه استفاده کنید.

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی $\square\square\square\square$ و زمان پخت روی ۰۵ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان پخت، با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه‌های تایمر + (P) و - (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد. با باز کردن درب (A) پخت و زمان تنظیم شده روی نمایشگر (Q) قطع و با بستن آن دوباره از سر گرفته می‌شود.

برنامه‌های نیمه خودکار: با انتخاب یکی از برنامه‌های زیر، نمایشگر به

طور پیش فرض زمان پخت و سطح توان مناسب را نشان می‌دهد. که می‌تواند بر اساس دستور پخت یا سلیقه شخصی تغییر کند.

 فر: این برنامه برای پختن سرخ کردن‌های ترد که به آرد آشته می‌شوند فوق العاده است (میگو، کتلت، کراکت و غیره).


همچنین برای پختن کباب، ماهی کبابی، نان و سبزیجات کبابی با یا بدون همزن در نظر گرفته شده است (I). بنابراین در این نوع پخت هر دو کاسه می‌توانند مورد استفاده قرار گیرند.

این برنامه پخت باعث ذخیره قابل توجهی در مصرف انرژی می‌شود زیرا نیازی به از قبل گرم کردن آن نیست.

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی $\square\square\square\square$ و زمان پخت روی ۰۶ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان

پخت، با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه‌های تایمر + (P) و - (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد.

با باز کردن درب (A) پخت و زمان تنظیم شده روی نمایشگر (Q) قطع و با بستن آن دوباره از سر گرفته می‌شود.


 هواپز: این برنامه برای پختن گوشت، ماهی و سبزیجات کبابی توصیه می‌شود. همچنین برای پخت غذاهایی که اول باید در فر پخته و سپس گراتینه شوند فوق العاده است.

برای این نوع پخت، از کاسه (Z) استفاده کنید...

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی $\square\square\square\square$ و زمان پخت روی ۰۴ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان

پخت، با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه‌های تایمر + (P) و - (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد.

با باز کردن درب (A) پخت و زمان تنظیم شده روی نمایشگر (Q) قطع و با بستن آن دوباره از سر گرفته می‌شود.

 ماهیتابه: این برنامه امکان پختن مشابه پخت در قابله را فراهم می‌کند اما با وجود مزیت همزن که به طور خودکار غذا را هم

می‌زند؛ برای سوپ، مارالاد، غذاهای آب‌پز، سس‌ها، نوشیدنی‌های میوه‌ای، جوشاننده‌ها و سرخ کردن‌های مربوط به کوفته گوشت و ماهی فوق العاده است.

برای این نوع پخت، از کاسه با همزن برای مخلوط کردن استفاده کنید (J).

در این برنامه سطح توان به طور پیش فرض روی $\square\square\square\square$ و زمان پخت روی ۰۵ دقیقه تنظیم شده است. اما امکان تغییر میزان

پخت با دکمه سطح توان (O) و زمان پخت با فشار دادن دکمه‌های تایمر + (P) و - (R) بر اساس دستور پخت انتخاب شده وجود دارد.

با باز کردن درب (A) پخت قطع نمی‌شود و نمایشگر (Q) همچنان زمان باقی مانده پخت را نشان می‌دهد.

لطفاً توجه کنید:



کاسه (Z)، همزن (I) توری گریل (Y) و دریچه متحرک (D) را با آب گرم و مایع ظرفشویی خنثی با دقت بشویید.

به طریقه زیر عمل کنید:

- درب را (A) با فشردن دکمه (W) باز کنید (شکل ۱).
- دریچه متحرک (D) را با فشردن دو دکمه (C) آزاد کنید (شکل ۲).
- دسته‌های کاسه (L) را بالا بکشید تا صدای کلیک بشنوید (شکل ۳).
- کاسه (J) را با کشیدن به سمت بالا خارج کنید. (شکل ۴).
- همزن (I) را از محل خود خارج کنید (شکل ۴).
- کاسه (J) و (Z)، همزن (I) توری گریل (Y) و دریچه متحرک (D) را بشویید. (شکل ۶).
- در پایان، آن را کاملاً خشک کرده و باقیمانده‌های آب را که در کف کاسه (J) و (Z) جمع شده پاک کنید.
- کاسه (J) یا (Z) را (بر اساس دستور پخت مورد نظر) در بدنه دستگاه (U) در محل خود قرار دهید.
- دستگیره کاسه (L) را با گرفتن نشانگر (K) پایین بیاورید (شکل ۷).
- اگر در دستور پخت اشاره شده، همزن (I) را در محل خود وارد کنید (همزن در داخل کاسه (I) (شکل ۴)).
- برای پخت با برنامه گریل، همیشه از توری گریل (Y) در کف کاسه (Z) استفاده کنید. (شکل ۵).
- مواد اولیه را در داخل کاسه (J) یا (Z) بریزید و مقدار مشخص شده در جدول پخت/دستور غذا را رعایت کنید.
- روغن را در صورتی که در دستور مورد نظرتان وجود دارد، با توجه به میزان مشخص شده در جدول پخت/دستور غذا و به کمک لیوان اندازه‌گیری (M) اضافه کنید.

درب (A) را ببندید.

دو شاخه دستگاه را در پریز برق بزنید.

با فشردن دکمه اصلی روشن/خاموش (H) روشن کنید.

دکمه انتخاب برنامه پخت (S) را روی محل مورد نظر بچرخانید (شکل ۸) (به جدول پخت/دستور غذا مراجعه کنید).

میزان پخت مورد نظر را با فشردن دکمه سطح توان (O) تنظیم کنید (شکل ۹) (به جدول پخت/دستور غذا مراجعه کنید)

زمان پخت مورد نظر را با فشردن دکمه‌های تایمر + (P) و - (R) تنظیم کنید. (شکل ۱۰) نمایشگر (Q) دقیقه‌های مشخص شده را

نمایش می‌دهد.

دکمه روشن/توقف برنامه (T) را بزنید که روشن می‌شود. (شکل ۱۱).

فرایند پخت آغاز می‌شود.

دستگاه پایان زمان پخت را با دو "بوق" با فاصله اعلام می‌کند. برای قطع هشدار صوتی کافی است دکمه روشن/توقف برنامه (T) را فشار دهید و بگه دارید.

با فشردن دکمه اصلی روشن/خاموش (H) دستگاه را خاموش کنید.

درب (A) را باز کنید و کاسه (J) یا (Z) را با غذای پخته شده خارج کنید.

درب (A) را باز بگذارید تا دستگاه سریع‌تر خنک شود.

لطفاً توجه کنید:



همزن (I) پس از چند دقیقه از شروع پخت شروع به کار می‌کند.



لطفا توجه کنید!؛ در طول فرایند پخت می توان درب (A) را برای اضافه کردن مواد یا بررسی سطح پخت باز کرد. نمایشگر چشمک می زند، تهویه قطع می شود و با بستن درب دوباره شروع به کار می کند. در برنامه های که تهویه در نظر گرفته نشده باشد، پخت متوقف نمی شود.



لطفا توجه کنید!؛ وقتی دکمه روشن/توقف برنامه (T) فعال است، برداشتن کاسه، باعث خاموش شدن دستگاه می شود و زمانی که دوباره سر جای خود قرار گیرد، به کار ادامه می دهد.

هنگام پخت، با فشار دادن دکمه شروع/توقف (T)، دستگاه موقتاً در حالت توقف قرار می گیرد. با پایین نگه داشتن دکمه برای حداقل 2 ثانیه پخت متوقف می شود و کارکرد دستگاه به تنظیمات پیش فرض بر می گردد.

تمیز کردن و نگهداری



خطر! پیش از هرگونه تمیزکاری، همیشه دوشاخه را از پریز برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود. هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید و آن را زیر شیر آب قرار ندهید. آب با نفوذ به دستگاه به آن آسیب می رساند.

- کاسه (J) و (Z)، همزن (I) توری گریل (Y) و دریچه متحرک (D) را با آب گرم و مایع ظرفشویی خنثی با دقت بشویید. کاسه می تواند در ماشین ظرفشویی شسته شود، اما سستشوی مکرر می تواند به روکش سرامیکی آن صدمه بزند.
- توری خروج هوای گرم (B) را بدون بیرون آوردن آن تمیز کنید.
- به صورت دوره ای کاسه جمع آوری مایعات (G) را خصوصاً در صورت وجود بخار بیش از حد بررسی و آن را خالی کنید.



لطفا توجه کنید!؛ برای تمیز کردن کاسه (J) و (Z)، نه از اشیاء و نه از شوینده های ساینده استفاده نکنید و تنها از یک پارچه نرم با شوینده خنثی مخصوص ظروف استفاده کنید.

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 ببندید	درب به درستی بسته نشده است و دستگاه عمل نمی‌کند
تا چند دقیقه بعد از شروع پخت صبر کنید	همزن (E) نمی‌چرخد
آیا دستگاه بدون غذا کار می‌کرده است یا خیر. اگر نقص همچنان دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود. اگر نقص هنوز وجود داشت، با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید	نمایشگر E1 را نشان داده می‌دهد و دستگاه ۳ بار "بوق" می‌زند
آیا دستگاه بدون غذا کار می‌کرده است یا خیر. اگر نقص همچنان دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خنک شود. اگر نقص هنوز وجود داشت، با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید	نمایشگر E3 را نشان داده می‌دهد و دستگاه ۵ بار "بوق" می‌زند
با یک مرکز مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید	نمایشگر E5 را نشان داده می‌دهد و دستگاه ۷ بار "بوق" می‌زند
با یک مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید	نمایشگر E6 را نشان داده و دستگاه ۷ بار بوق می‌زند.

جدول های پخت

سیب زمینی

سطح توان	برنامه پخت	همزن مخلوط کن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
□□□□		بله	۲۴-۴	سطح ۵	۰۰۷۱ گرم (*)	تازه	سیب زمینی معمولی ۱x۱۰۱
□□□□		بله	۰۴-۷۳	سطح ۴	۰۰۵۱ گرم (*)		
□□□□		بله	۷۳-۵۳	سطح ۳	۰۵۲۱ گرم (*)		
□□□□		بله	۱۳-۸۲	سطح ۲	۰۰۰۱ گرم (*)		
□□□□		بله	۶۲-۳۲	سطح ۱	۰۵۷ گرم (*)		
□□□□		بله	۴۳-۲۳	بدون	۰۰۵۱ گرم	منجمد	
□□□□		بله	۲۳-۳	بدون	۰۵۲۱ گرم		
□□□□		بله	۰۳-۸۲	بدون	۰۰۰۱ گرم		
□□□□		بله	۸۲-۶۲	بدون	۰۵۷ گرم		
□□□□		بله	۶۲-۴۲	بدون	۰۰۵ گرم		
□□□□		بله	۳۴-۰۴	سطح ۳	۰۰۷۱ گرم	تازه	سیب زمینی کبابی
□□□□		بله	۲۳-۰۳	بدون	۰۰۰۱ گرم	منجمد	سیب زمینی تکه‌ای
□□□□		بله	۰۴-۵۳	بدون	۰۰۲۱ گرم	منجمد	سیب زمینی تازه
□□□□		بله	۵۲-۰۲	بدون	۰۵۷ گرم	منجمد	کراکت سیب زمینی

سیب زمینی معمولی (*)

غذاهای اصلی

سطح توان	برنامه پخت	همزن مخلوط کن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
		بله	۸۱-۵۱	سطح ۵	۰/۸۴ گرم	تازه	برنج
		بله	۵۶-۰۶	سطح ۵	۰۰۱ گرم	تازه	سس گوشت
		بله	۵۱-۳۱	بدون	۰۰۶ گرم	منجمد	پانیا
		خیر	۵۴-۰۴	بدون	۰۰۵۱ گرم	تازه	کاملونی















گوشت-مایکین

توصیه ها	سطح توان	برنامه پخت	همزن مخلوط کن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
-			بله	۸۱-۵۱	بدون	۰۵۷ گرم	منجمد	ناگت مرغ
۳-۲ بار بچرخانید			خیر	۰۵-۵۴	بدون	۰۰۱ گرم	تازه	رانمرغ برشته
۳-۲ بار بچرخانید			خیر	۰۸-۰۷	بدون	۰۰۱ گرم	تازه	رانمرغ تاس کبابی
-			بله	۵۳-۰۳	سطح ۲	۰۰۶ گرم	تازه	خورش گوشت گوساله
بعد از ۵۱ دقیقه بچرخانید			خیر	۵۲-۰۲	بدون	۳ تکه	تازه	کتلت گوشت گوساله
۳-۲ بار بچرخانید			خیر	۰۹-۰۸	بدون	۰۰۱ گرم	تازه	بریان
۳-۲ بار بچرخانید			خیر	۵۲-۰۲	بدون	۰۰۸ گرم	تازه	کباب
بعد از ۵۱ دقیقه بچرخانید			خیر	۰۲-۵۱	بدون	۴ تکه	تازه	همبرگر
-			بله	۸۲-۵۲	بدون	۰۵۴ گرم	تازه	کوفته
از توری گریل استفاده کنید و پس از ۰/۱ دقیقه بچرخانید			خیر	۵۱-۲۱	بدون	۰۰۶ گرم	تازه	دنده بره
از توری گریل استفاده کنید و پس از ۵۱-۳۱ دقیقه بچرخانید			خیر	۵۲-۰۲	بدون	۰۰۵ گرم	تازه	ناگت مرغ

توصیه ها	سطح توان	برنامه پخت	همزن مخلوط کن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
-			خیر	۲-۳۲	بدون	۸۱ تکه	منجمد	ناگت ماهی
-			خیر	۲-۵۲	بدون	۰۴ گرم	تازه	تکه های سالمون
-			خیر	۲-۵۲	بدون	۰۵۲ گرم	تازه	فیله سالمون
-			خیر	۵۱-۷۱	بدون	۴ تکه	تازه	حلزون دوکبه ای
-			خیر	۵۱-۰۲	سطح ۱	۸ تکه	تازه	ماهی مرکب
-			بله	۸۱-۳۱	سطح ۱	۰۶ گرم	تازه	میگو بری
-			بله	۵۱-۰۲	سطح ۱	۰۸ گرم	تازه	میگو
از توری گریل استفاده کنید و پس از ۲۱-۵۱ دقیقه بچرخانید			خیر	۲-۵۲	بدون	۲ تکه	تازه	ماهی سیم مدیترانه ای
از توری گریل استفاده کنید و پس از ۰۱ دقیقه بچرخانید			خیر	۲۱-۵۱	بدون	۰۳ گرم	تازه	ماهی کبابی

سبزیجات

سطح توان	برنامه پخت	همزن مخلوط کن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
		بله	۵۲-۰۳	سطح ۵	۰۸ گرم	تازه	کدو
		بله	۵۲-۰۳	سطح ۳	۰۰۱ گرم	تازه	بادمجان
		بله	۲-۵۲	سطح ۵	۰۰۱ گرم	تازه	قارچ
		بله	۵۳-۰۴	سطح ۲	۰۸ گرم	منجمد	آرتیشو

دستور پخت	نوع	مقدار	روغن	زمان پخت (دقیقه)	مخلوط کن همزن	برنامه پخت	سطح توان	توصیه ها
پیتزا	تازه	۰۰۲ گرم	سطح ۱	۰۲	خیر			روغن برزید و پس از ۰۲ دقیقه ۸۱° بچرخانید
	منجمد	۰۵۴ گرم	بدون	۵۲-۲	خیر			پس از ۵۱ دقیقه ۸۱° بچرخانید
پای خوش طعم	تازه	۰۰۶ گرم	بدون	۳۲-۲	خیر			از کاغذ شیری‌پزی استفاده کنید و پس از ۵۱ دقیقه ۸۱° بچرخانید
	منجمد	۰۰۷ گرم	بدون	۰۵-۵۴	خیر			از کاغذ شیری‌پزی استفاده کنید و پس از ۰۳ دقیقه ۸۱° بچرخانید
مینی پیتزا	منجمد	۴۱ تکه	بدون	۵۲-۲	خیر			از کاغذ شیری‌پزی استفاده کنید
بیسکویت‌های	منجمد	۴۱ تکه	بدون	۵۲-۲	خیر			از کاغذ شیری‌پزی استفاده کنید
حلقه پیاز	منجمد	۵۱/۲۱ تکه	بدون	۵۱-۱	خیر			به طور یکنواخت در کف کاسه پخش کنید.

دسر

توصیه ها	سطح توان	برنامه پخت	مخلوط کن همزن	زمان پخت (دقیقه)	روغن	مقدار	نوع	دستور پخت
-			خیر	45-50	بدون	700 گرم	تازه	تارت
از کاغذ شیری‌پزی استفاده کنید و پس از 12-13 دقیقه 180° بچرخانید			خیر	25-30	بدون	4 تکه	منجمد	بریوش
از کاغذ شیری‌پزی استفاده کنید و پس از 15 دقیقه 180° بچرخانید			خیر	12-15	بدون	8 تکه	تازه	بیسکویت
-			خیر	20-25	بدون	400 گرم	تازه	اشترودل