

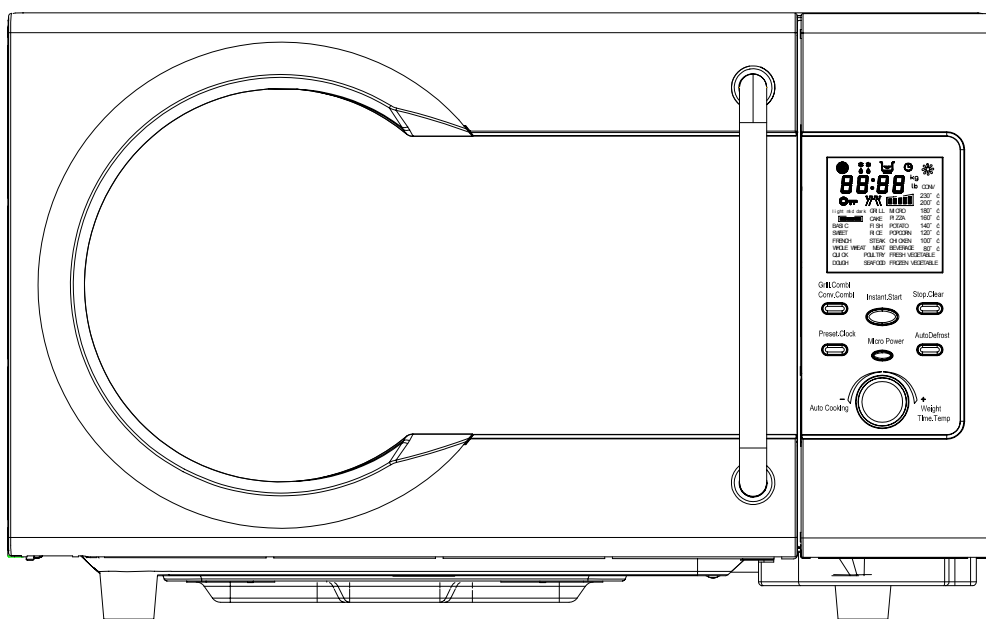
MIKROVLNNÁ TROUBA

NÁVOD K OBSLUZE

NÁVOD NA OBSLUHU

INSTRUCTION MANUAL

guzzanti



GZ-41

Přečtěte si prosím tento návod před postavením a použitím spotřebiče a schovejte si jej pro použití v budoucnosti

ZPŮSOB OVLÁDÁNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

1. Mikrovlny jsou typem vysokofrekvenčních elektromagnetických vln, které se standardně šíří v přírodě. Ale existující forma mikrovln se rozptýluje takovým způsobem, že je nelze shromáždit pro účel ohřevu. Klíčový komponent magnetron v mikrovlnné troubě transformuje mikrovlnnou energii elektřiny na mikrovlny a tím vzniká v uzavřeném prostoru obrovské množství energie mikrovlnného pole. Tím molekuly pokrmů vibrují velmi vysokou rychlostí a vytvářené teplo ohřívá pokrmy rychlým způsobem.

2. Jsou 3 vlastnosti mikrovln,

a) Absorpčnost: mikrovlny mohou způsobit nadměrné vibrace molekul různých pokrmů za účelem dosažení ohřevu. Ale schopnost pronikání je značně závislá na velikosti, tloušťce a vlastnostech pokrmů.

b) Propustnost: mikrovlny mohou přecházet přes keramiku, sklo, teplu odolné plasty. Je nevyhnutné používat nádobí, jehož materiál má dobrou mikrovlnnou propustnost k dosažení nejlepších výsledků ohřevu. Viz pokyny k volbě nádobí níže.

c) Odrazivost: mikrovlny se odrážejí od kovových stěn vnitřního prostoru trouby pro stejnoměrné rozložení magnetického pole, čímž brání přehřátí určitých částí.

INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

1) K zajištění dostatečného větrání musí být vzdálenost od zadní stěny mikrovlnné trouby k zadní stěně nejméně 10 cm, po stranách 5 cm, shora ke stropu více než 20 cm.

2) Nestavte žádné předměty na mikrovlnnou troubu.

3) Udržujte mikrovlnnou troubu v dostatečné vzdálenosti od TV, rozhlasových přijímačů nebo antény, neboť může způsobit zkreslení nebo rušení obrazu nebo šum.

4) Zajistěte volný přístup k síťové zásuvce.

5) Tento spotřebič je navržený jako vlně stojící a není určený pro vestavbu do skříňky kuchyňské linky.

POKYNY K NÁČINÍ

Důrazně doporučujeme použití nádobí, které je vhodné a bezpečné pro mikrovlnný ohřev. Všeobecně, nádobí, které je vyrobeno z teplu odolné keramiky, skla nebo plastu vhodného pro mikrovlnné vaření. Nikdy nepoužívejte kovové nádobí pro mikrovlnný ohřev, neboť to může způsobit jiskření. Viz tabulku níže.

Materiál nádobí	Mikrovlny	Gril	Stand.	Kombi	Poznámky
Teplu odolná keramika	Ano	Ne	Ne	Ne	Nikdy nepoužívejte keramiku dekorovanou kovovým proužkem
Teplu odolný plast	Ano	Ne	Ne	Ne	Nelze použít pro dlouhodobý mikrovlnný ohřev
Teplu odolné sklo	Ano	Ne	Ne	Ne	
Grilovací rošt	Ne	Ano	Ano	Ano	
Plastová fólie	Ano	Ne	Ne	Ne	Nelze použít během přípravy masa neboť vysoká teplota může fólii poškodit

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Zbytky olejů z výrobního procesu ve vnitřním prostoru trouby nebo na ohřevném dílu mohou způsobit při prvním zahřátí zápach nebo kouř. Je to zcela normální a zmizí po několika zahřátích. Nechte proto poté otevřená dvířka a okno k zajištění větrání. K tomuto účelu doporučujeme zapnout režim grilu. Operaci naprázdno lze provést pouze v režimu grilu, nikoli v kombinovaném režimu.

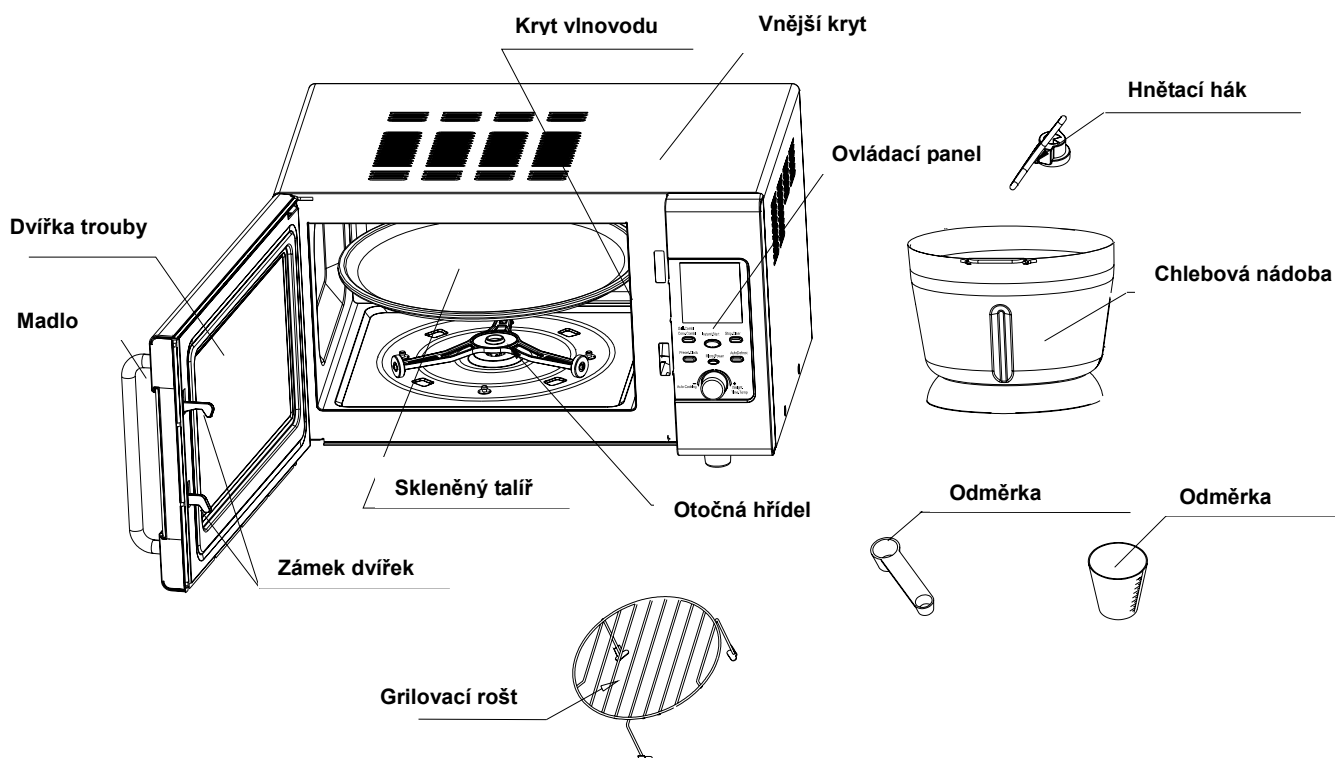
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při použití elektrických spotřebičů musíte vždy dodržovat vždy následující ustanovení:

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
2. Ujistěte se, zda napětí Vaší elektrické sítě odpovídá napětí na výrobním štítku spotřebiče. Zajistěte správné uzemnění elektrické zásuvky.
3. K snížení rizika požáru ve vnitřním prostoru trouby:
 - a. Pokrmy nepřehřívejte.
 - b. Před přípravou v mikrovlnné troubě odstraňte spony z papírových nebo igelitových sáčků.
 - c. Neohřívejte olej nebo tuky na vysokých teplotách, neboť jejich teplotu nelze kontrolovat.
 - d. Po použití otřete kryt vlnovodu vlhkou utěrkou, poté osušte suchou k odstranění jakýchkoliv zbytků pokrmů a mastnot. Nahromaděný tuk se může přehřát a snadno vznítit.
 - e. Pokud se něco v troubě vznítí, nechte dvířka uzavřená, spotřebič vypněte a odpojte napájení.
 - f. Zvyšte pozornost při použití nádob z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.
4. Ke snížení rizika exploze a náhlého vyvření:
 - a. Do trouby nevkládějte uzavřené nádoby. Dětské láhve se šroubovacím uzávěrem jsou brané jako uzavřené nádoby.
 - b. Pokud v troubě vaříte tekutiny, použijte širokou nádobu a po dovaření nechte stát přibližně 20 sekund, abyste zabránili opožděnému vyvření tekutin.
 - c. Brambory, klobásy a kaštiny před vařením propíchněte. Vejce ve skořápce, celá vejce nesmíte ohřívat v mikrovlnné troubě, neboť mohou explodovat i po skončení mikrovlnného ohřevu.
 - d. Vařené tekutiny nevyndávejte ihned po dovaření. Počkejte několik sekund, abyste zabránili možnému riziku úrazu ze vyvření vody.
 - e. Po ohřátí pokrmů pro děti je nutné tyto důkladně promíchat, aby se zabránilo popálení.
5. Troubu nepoužívejte v případě, pokud je poškozené těsnění nebo dvířka, trouba nefunguje nebo je poškozený přívodní kabel. V takovém případě kontaktujte nejbližší servisní středisko. Nikdy se nepokoušejte troubu sami opravovat.
6. Pokud je poškozen přívodní kabel, smí jej vyměnit pouze výrobce nebo kvalifikovaný servisní technik.
7. Po vaření může být nádobí horké. K vyjmutí pokrmů používejte chňapky.
8. Poklici nádobí zvedejte pomalu a nesměřujte nádobu na obličej.
9. Abyste zabránili prasknutí otočného talíře:
 - a. Před čištěním nechte talíř vychladnout.
 - b. Nestavte horké pokrmy nebo náčiní na otočný talíř.
 - c. Nestavte mražené pokrmy nebo náčiní na horký otočný talíř.
10. Zajistěte, aby se náčiní nedotýkalo vnitřních stěn během vaření.
11. Pokud zanedbáte čištění trouby, může to vést ke zkrácení životnosti spotřebiče a může to způsobit nebezpečné situace.
12. Používejte pouze náčiní, které je vhodné pro mikrovlnné trouby.
13. V troubě neskladujte pokrmy ani žádné předměty.
14. Troubu nepoužívejte bez vložených pokrmů nebo tekutin. Může to způsobit poškození trouby.
15. Tento spotřebič není určený pro použití dětmi nebo nezpůsobilými osobami bez dohledu.
16. Po vložení chlebové nádoby do trouby nespouštějte funkci grilu nebo mikrovln, abyste nepoškodili nádobu.
17. Pokud používáte spotřebič v kombinovaném režimu, děti smí používat spotřebič pouze pod dohledem dospělé osoby z důvodu dosahování vysokých teplot.
18. Jakékoliv příslušenství nedoporučené výrobcem může způsobit úraz.
19. Nepoužívejte venku.
20. Odložte si tyto pokyny.

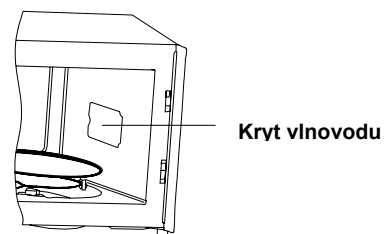
Pouze pro použití v domácnosti

POPIS SPOTŘEBIČE



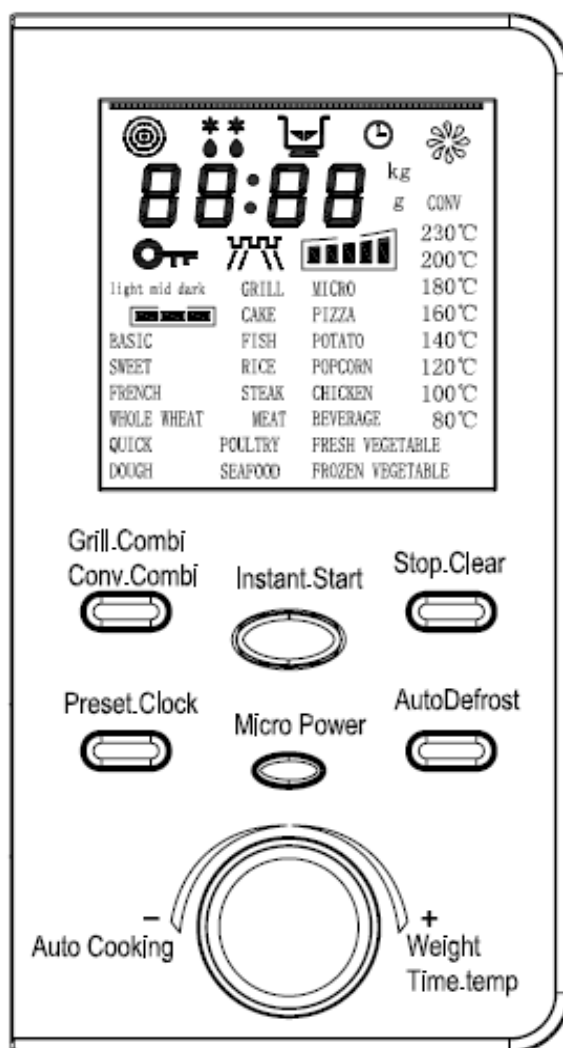
Poznámky:

1. Troubu nelze aktivovat bez správně uzavřených dvířek. Toto je bezpečnostní funkce, nepokoušejte se jí obejít.
2. Popis ovládacího panelu je zobrazen na následující stránce, ale rozložení ovládacího panelu se může měnit.
3. Chlebová nádoba, hnětací hák, odměrka a lžička slouží pouze pro výrobu chleba nebo koláčů v režimu autocook, před výrobou chleba vyndejte otočný kroužek a skleněný talíř.
4. Během čištění nesundávejte kryt vlnovodu.
5. Před vysunutím chleba použijte hák k vyjmutí hnětací lopatky ze spodní části chleba. Chléb je horký, lopatku nikdy nevytahujte holýma rukama.
6. LED displej zobrazuje čas, režim přípravy a zbývací dobu přípravy, což závisí na aktuálně zvoleném režimu.



Obr. 1

POUŽITÍ OVLÁDACÍHO PANELU



1. Před vařením

Po připojení k elektrické síti LED kontrolka upozornění volby menu přípravy a času.



3x blikne. Poté bliká rychle pro

:

2. Nastavení hodin

Stiskněte

Příklad: nastavení 12:30

1. Stiskněte tlačítko **Preset.Clock**.

Displej

:

2. Otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** nastavte hodiny.

1 2 : 0 0

3. Opět stiskněte tlačítko **Preset.Clock**.

4. Otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** nastavte minuty.

1 2 : 3 0

5. Stiskněte tlačítko **Preset.Clock** nebo počkejte 5 sekund.

3. Automatické vaření/volice hmotnosti, času, teploty

Během přípravy můžete zvolit menu automatické přípravy a zvýšit nebo snížit dobu vaření, hmotnost a teplotu otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Time.Temp**.

4. Funkce dětského zámku

Použijte tuto funkci k uzamčení ovládacího panelu během čištění nebo k zabránění nechtěného přístupu dětmi. Uslyšíte zvukový signál. V tomto režimu se deaktivují všechna tlačítka

5. Připomínka

Po skončení nastavené doby přípravy LED displej zobrazí  a zazní šest zvukových signálů pro upozornění vyjmutí pokrmu. Pokud nestisknete tlačítko **Stop.Clear** jednou nebo neotevřete dvířka, zvukový signál zazní v intervalu 3 minut.

6. Stop.Clear

Stiskněte jednou tlačítko **Stop.Clear** k

1. Dočasnému zastavení trouby během přípravy.
2. Smazání nesprávného zadání během programování.

Stiskněte dvakrát tlačítko **Stop.Clear** k zrušení programu během přípravy.

7. Mikrovlnné vaření

Stiskněte tlačítko **Micro Power**, LED zobrazuje



 --- Vysoký výkon, magnetron je v provozu celou dobu přípravy.

 --- Středně vysoký výkon, 80% mikrovlnného výkonu.

 --- Střední výkon, 60% mikrovlnného výkonu.

 --- Střední nízký výkon, 40% mikrovlnného výkonu.

 --- Nízký výkon, 20% mikrovlnného výkonu.

Poznámka:

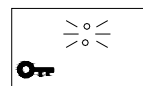
1. Maximální doba, kterou můžete nastavit, je 99 minut a 99 sekund.
2. Nikdy nepoužívejte troubu, pokud je prázdná.
3. Pokud chcete otočit pokrm během přípravy, otevřete dvířka trouby, po otočení dvířka zavřete, stiskněte jednou tlačítko **Instant.Start** a nastavený proces pokračuje.
4. Pokud chcete vyjmout pokrm před skončením nastavené doby, musíte stisknout tlačítko **Stop.Clear** dvakrát k smazání nastaveného postupu, abyste zabránili nechtěné aktivaci.

Nastavení dětského zámku

Stiskněte

Displej

Stiskněte a podržte **Stop.Clear** po dobu 3 sekund, nebo dokud LED nezobrazí následující.



Zrušení dětského zámku

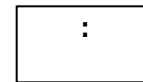
Stiskněte

Displej

K odemčení stiskněte tlačítko

Stop.Clear na přibližně 3

sekundy, nebo dokud LED nezobrazí dvoutečku.



Stiskněte

Displej

1. Zvolte požadovaný výkon mikrovln opakovaným stisknutím tlačítka **Micro Power**.
2. Po zvolení výkonu nastavte dobu přípravy otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Time.Temp.**



Pokud chcete připravovat pokrm po dobu 10 minut a 30 sekund.

3. Stisknutím **Instant.Start** spustíte vaření.

4. Doba vaření můžete změnit otočením voliče

Auto Cooking/Weight.Time.Temp během přípravy.



8. Konvekční. Kombinovaný/Gril.Kombinace

Stiskněte tlačítko **Grill.Combi/Conv.Combi**, LED displej zobrazuje C---C1---C2---G---G1---G2

A) Konvekce/Kombinovaná příprava

C--- Konvekce. Během provozní doby se aktivuje konvekční jednotka. V tomto režimu horký vzduch cirkuluje v prostoru trouby k stejnoměrnému a rychlému zapečení pokrmů.

C1---Kombinace konvekčního a mikrovlnného ohřevu. Spojení těchto dvou způsobů přípravy umožňuje šťavnaté maso, jemnou, voňavou drůbež, všechno se správným stupněm opečení a křupavosti. Maso a drůbež je nejlepší, když se připravuje přímo na roštu. Pod pokrm můžete vložit mēlkou mísu k zachycení vytékající šťávy.

C2--- Stejně jako uvedené výše, kromě mikrovlnného ohřevu. Vhodné pro přípravu velkých kusů drůbeže s využitím schopnosti pronikání mikrovln.

Nastavení teploty

zvolte provozní teplotu 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 230°C.

K rozmrazování použijte 80°C, nebo 100°C.

K pečení nastavte troubu na 120-180°C

Pro grilování drůbeže nastavte 180-230°C.

V kombinovaném režimu nesmí nastavená teplota překročit 180°C, neboť trouba nemůže hrát vyšší teplotou než 180°C .

Předhřev

1. V konvekčním režimu se vyžaduje předhřev k dosažení nejlepších výsledků. Ale v kombinovaném režimu se předhřev nedoporučuje.

2. Teplota předhřevu musí být vždy vyšší jako teplota trouby. Například, trouba fungovala při teplotě 230°C, poté chcete použít 180°C, v tomto případě LED zobrazí **Err2** Musíte nastavit teplotu nebo počkat, dokud se trouba neochladí.

Poznámky:

1. Troubu nepoužívejte bez vloženého talíře a nesmí být nikdy blokována. Během předhřevu neb pokud budete pokrm připravovat přímo na talíři, můžete jej vyndat.
2. Nezakrývejte otočný talíř nebo rošt hliníkovou fólií. Brání proudění vzduchu.
3. Okrouhlé pánve na pizzu jsou vhodným kuchyňským náčiním pro mnoho druhů pokrmů pro konvekční způsob přípravy. Zvolte nádobí bez přesahujících rukojetí.
4. Při pečení kontrolujte stav upečení po uplynutí doby přípravy. Pokud není ještě pečení dokončeno, nechte pokrm stát v troubě ještě několik minut.

Příklad konvekčního vaření:

Pokrm	Hmotnost/rozměr	Teplota přípravy	Předhřev	Doba přípravy
Grilování drůbeže,	1.5kg kuře	230°C	Ano	45 minut

Příklad: K vaření s funkcí konvekce při 180°C po dobu 20 min.

Stiskněte
1. Stiskněte tlačítko **Grill.Combi/Conv.Combi** button

Displej



pro volbu požadovaného menu
2. Zvolte teplotu konvekce otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Temp.**

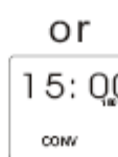


3. Stisknutím **Instant.Start** potvrďte.
4. Nastavte dobu přípravy nebo dobu předehřátí.

Ve většině případů je nutné troubu předehřát na nastavenou teplotu před vložením pokrmů k dosažení nejlepších výsledků.



Otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Temp** nastavte dobu přípravy



Nebo můžete tento krok přeskočit

Trouba se ohřeje během počáteční přednastavení doby - 15 minut.



5. Stisknutím tlačítka **Instant.Start** spusťte vaření.



Poznámka:

Teplota se během předhřevu postupně zvyšuje a LED displej zobrazuje změnu teploty.

Po dosažení teploty 80°C se displej přestane měnit dokud teplota trouby nedosáhne. Po dosažení teploty 180 se číslice přestanou měnit a proces předhřevu je ukončený.



6. Po skončení programu přípravy, se automaticky spustí vnitřní ventilátor po dobu 30 sekund, dokud svítí vnitřní osvětlení. Toto slouží k prodloužení životnosti elektronických komponentů.

Pečení koláčů,	20cm v průměru	160°C	Ano	45 minut
sušenky ,	25 kusů	160°C	Ano	20 minut
Pizza	Tloušťka 15mm	200°C	Ano	30 minut

Výše uvedené slouží pouze jako pomůcka, teplotu nebo dobu přípravy můžete v případě potřeby změnit v závislosti na typu pokrmu, hmotnosti, zkušenostech s pečením a vlastních požadavcích.

B) Gril . kombinace

G--- U grilu se aktivuje grilovací ohřev. Je použitelný ke grilování tenkých kusů vepřového masa, klobás, kuřecích křidélek k dosažení hnědé barvy.

G1--- Kombinace grilu a mikrovln. Střídavě je v provozu gril a magnetron. Využitím vlastnosti penetrace mikrovln dosáhnete propečení vnitřku pokrmů s opečením povrchu.

G2--- Stejně, kromě delšího použití ohřevného tělesa.

Varování: V režimu konvekce/kombi/grilu, všechny části trouby, jako i rošt a varné nádobí mohou být velmi horké. Zvyšte pozornost při vyndávání pokrmů z trouby. Použijte držáky nádobí nebo kuchyňské rukavice, abyste zabránili popálení.

Stiskněte	Displej
Příklad: Grilování pokrmů s menu G2 po dobu 10 minut a 30 sekund	
1. Stisknutím tlačítka Grill.Combi/Conv.	G. 2 MICRO GRILL
Combi zvolte požadované menu grilování	
2. Nastavte dobu přípravy voličem	10 30 MICRO GRILL
Auto Cooking/Weight.Temp	
3. Stisknutím Instant.Start spusťte vaření.	

9. Automatické rozmrazování

(Držte se pokynů k rozmrazování)

Stisknutím tlačítka **Auto Defrost** zvolte menu auto defrost.

K rozmrazování masa je rozsah hmotnosti od 0.1 kg do 2.0 kg.

Pro rozmrazování drůbeže je rozsah hmotnosti od 0.2 kg do 3.0 kg.

Pro rozmrazování plodů moře je rozsah hmotnosti nastavitelný od 0.1 kg. do 0.9kg.

Stiskněte	Displej
Příklad : Rozmrazování 0.4 kg drůbeže	
1. Stiskněte Auto Defrost pro volbu menu.	0.2" PULTRY
2. Poté voličem Auto Cooking/Weight.	
Time.Temp nastavte požadovanou Hmotnost.	0.4" PULTRY

Příručka k rozmrazování

Hovězí maso

- Překryjte tenké konce kotlet nebo steaků fólií.
- Postavte pokrm tenčími částmi v jedné vrstvě doprostřed mělké mísy. Pokud jsou kusy zmrazené dohromady, zkuste je co nejdříve oddělit.
- Po zaznění signálu pokrm obraťte. Rozmrazené části překryjte.
- Stisknutím tlačítka **Instant.Start** pokračujte v rozmrazování.
- Po rozmrazování nechte zakryté hliníkovou fólií po dobu 5-15 minut.

Mleté maso

- Postavte zmrazené mleté maso na mělkou mísu. Okraje překryjte.
- Po zaznění zvukového signálu pokrm obraťte. Odstraňte rozmrazené části, obraťte a tenké části překryjte fólií.
- Stisknutím tlačítka **Instant.Start** pokračujte v rozmrazování.
- Po rozmrazování nechte zakryté hliníkovou fólií po dobu 5-15 minut.

Pečínka (hovězí/vepřové/jehněčí)

- Překryjte okraje fólií.
- Postavte maso tenkou stranou směrem nahoru (pokud je to možné) na mělkou mísu.
- Po zaznění zvukového signálu pokrm obraťte. Tenké části překryjte fólií.
- Stisknutím tlačítka **Instant.Start** pokračujte v rozmrazování.

- Po rozmrazení nechte stát zakryté hliníkovou fólií 10-30 minut.

Drůbež

- Odstraňte obal. Překryjte křídélka a konce stehen fólií.
- Postavte prsíčky směrem dolů na mělkou mísu.
- Po zaznění zvukového signálu pokrm obraťte. Rozmrazené části překryjte.
- Stisknutím tlačítka **Instant.Start** pokračujte v rozmrazování.
- Po rozmrazování nechte zakryté hliníkovou fólií po dobu 15-30 minut.

Poznámka: Po odstavení opláchněte studenou vodou k odstranění drobků.

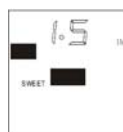
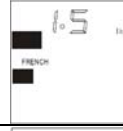
Kuřecí kousky (kuřecí křídélka a stehýnka)

- Kosti překryjte fólií.
- Postavte kuřecí kousky na mělkou mísu.
- Po zaznění zvukového signálu pokrm obraťte. Po otočení rozložte jinak, rozmrazené části překryjte.
- Stisknutím tlačítka **Instant.Start** pokračujte v rozmrazování.
- Po rozmrazování nechte stát zakryté hliníkovou fólií po dobu 5-30 minut.

10. Automatické vaření

Trouba má počáteční menu vaření pro výrobu chleba (7 menu) a vaření specifických pokrmů (10 menu). Když na LED displeji bliká dvoutečka, otočte volič **Auto Cooking/Weight.Temp** a LED zobrazuje postupně menu z tabulky uvedené níže. Zvolte požadované menu automatické přípravy, musíte péct chléb nebo vařit pokrmy podle pokynů uvedených v tabulce. Pro výrobu chleba nebo pečení koláčů viz část Pečení chleba; pro přípravu specifických pokrmů viz níže uvedené příklady.

Tabulka Auto cooking

Displej	Kategorie	Postup
	Základní chléb	Mísení, kynutí a pečení. Použitelné pro pečení bílého a hnědého chleba, také pro chléb s bylinkami a rozinkami.
	Celozrnný pšeničný chléb	Mísení, kynutí a pečení celozrnného pšeničného chleba, menu má delší dobu předhřevu a chléb je měkký, nedoporučujeme použití funkce odloženého startu k dosažení lepšího efektu.
	Sladký chléb	Mísení, kynutí a pečení sladkého chleba, vhodné pro křupavý a sladký chléb.
	Francouzský chléb	Mísení, kynutí a pečení, s delší dobou kynutí. Pro pečení světlého chleba s křupavou kůrkou a jemnou texturou.
	Rychlý chléb	Mísení, kynutí a pečení, s kratší dobou, chléb je menší s hustší texturou.
	Těsto	Mísení a kynutí, ale bez pečení, vhodné pro výrobu těsta, pizzových koláčků nebo knedlíků, apod.

	Koláč	Mísení, kynutí a pečení chleba, kynutí se sodou nebo práškem do pečiva, chléb je menší s hustou texturou, menu obsahuje dva typy koláčů: americký koláč (220°C) a piškotový koláč (175°C).
	Ryby	Vhodné k napařování ryb 0.45 kg. Po opláchnutí ryb udělejte zářezy na kůži. Postavte rybu na mělkou mísu o průměru 22-27cm, přidejte koření. Po dovaření nechte stát 2 minuty.
	Rýže	Rýži opláchněte a namočte na 30 minut. Dodržujte následující množství vody: rýže 100g 200g 300g těstoviny 100g 200g 300g voda 180ml 330ml 480ml ano voda 300ml 600ml 900ml ne **Rýže-Po dovaření nechte stát zakryté 5 minut nebo dokud se neabsorbuje voda. ** Těstoviny –Během vaření promíchejte. Po dovaření nechte stát 1 až 2 minuty
	Pizza	Ohřívejte kusy mražené pizzy 0.15 kg.
	Nápoje	Ohřejte šálek 250 ml a 500 ml tekutiny, teplota tekutiny je přibližně 5—10°C. Použijte velkou, širokou nádobu a nezakrývejte.
	Čerstvá zelenina	Postavte 0.2-0.8 kg zeleniny do vhodné mísy. Přidejte vodu. Zakryjte. Po dovaření promíchejte a nechte stát. Přidejte množství vody podle množství zeleniny. **0.2-0.4 kg: 2 polévkové lžíce; *čerstvá zelenina *0.5-0.8 kg: 4 polévkové lžíce.
	Mražená zelenina	Stejně jako uvedené výše.
	Brambory	Pro přípravu brambor ve slupce zvolte středně veliké brambory o hmotnosti přibližně 200 g, umyjte a vysušte, celková hmotnost je přibližně 0.45 kg nebo 0.65kg. Vložte brambory do velké mísy a zakryjte tenkou fólií pro ochranu před ztrátou vody. V polovině doby přípravy brambory obraťte.
	Popcorn	Vhodné pro přípravu sáčku kukuřice, která je dostupná v prodejnách, o hmotnosti 85 g nebo 100 g. Před dokončením, pokud se rychlost praskání zkrátí na 1 krát za 1-2 sekundy, stiskněte tlačítko Stop.Clear k zastavení procesu pečení.
	Steak	Tenčí část vložte doprostřed trouby, silnější části otočte směrem k stěnám trouby. Tenké části můžete zakrýt fólií pro ochranu před přepečením.
	Kuře	Tenčí části postavte doprostřed talíře, silnější části otočte směrem k stěnám trouby. Tenké části můžete překrýt fólií.

Poznámka:

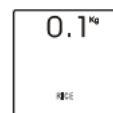
1. Doba přípravy uvedená výše je na základě konkrétních pokrmů, které mají pokojovou teplotu 20-25°C, pokud není uvedeno jinak. Doba přípravy může být různá v závislosti na teplotě pokrmů.
2. Během přípravy brambor nebo ryb doporučujeme tyto překrýt fólií pro ochranu před ztrátou vody.
3. Na přípravu konkrétních pokrmů má vliv teplota, hmotnost a tvar. Pokud si všimnete odchylek dříve uvedených faktorů v menu, můžete upravit dobu přípravy pro dosažení nejlepších výsledků.
4. Pro pečení chleba je nutná okolní teplota 15°C – 34°C. Příliš vysoká teplota může způsobit zhořknutí chleba, zatímco při nízké teplotě těsto kyne obtížně, různé okolní teploty mohou způsobit různé velikosti chleba.

Příklad: Vaření 0.2kg rýže

Stiskněte

Displej

1. Otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Temp** zvolte požadované menu.
2. Stisknutím tlačítka **Instant.Start** potvrďte.
3. Otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Temp** nastavte hmotnost.
4. Stisknutím tlačítka **Instant.Start** spusťte vaření, LED displej zobrazí počáteční dobu přípravu.



Pečení chleba:

1. Vložte ingredience do chlebové nádoby v pořadí podle receptu. Nejdříve se obvykle nalije voda nebo tekutina, poté cukr, sůl a mouka, jako poslední složku přidejte droždí nebo prášek do pečiva.
2. Prstem udělejte malou díрку na jedné straně mouky, přidejte droždí, zabraňte kontaktu s tekutinami nebo solí.
3. Vložte chlebovou nádobu do trouby, otočte ve směru hodinových ručiček a uzavřete dvířka, poté připojte k elektrické síti.
4. Pokud nechcete okamžitě spustit pečení, můžete nastavit funkci odloženého startu, nejdříve nastavte aktuální čas podle části 1.1-1.5 ve funkci odložený start, pokud chcete spustit pečení okamžitě, tento krok vynechte.

Poznámka: pro funkci odloženého startu nikdy nepoužívejte rychle se kazící složky, jako jsou vejce, čerstvé mléko, ovoce, cibuli, apod.

5. Voličem **Auto Cooking/Weight.Temp** zvolte požadované menu.
6. Pokud zvolíte menu základního chleba, můžete nastavit barvu kůrky jemným otočením; pokud zvolíte jiné menu, barva kůrky je nenastavitelná a počáteční nastavení je střední.
7. Stisknutím tlačítka **Instant.Start** potvrďte.
8. Opětovným otočením voliče **Auto Cooking/Weight.Temp** nastavte hmotnost.
9. Stiskněte a podržte tlačítko **Preset.Clock** po dobu 3 sekund pro návrat na aktuální čas, pak nastavte čas, kdy chcete spustit pečení podle části 1.2-1.4 ve funkci odloženého startu. Stiskněte opět tlačítko Clock k potvrzení odloženého startu, nyní se program aktivuje, menu se spustí v přednastavené době, pokud neuskutečníte krok 4, vynechte tento krok.
10. Pokud jste nenastavili funkci odloženého startu, rovnou stiskněte tlačítko **Instant.Start** k spuštění pečení, LED displej zobrazí počáteční dobu přípravu.

11. Po skončení přípravy zazní 6 zvukových signálů, které vás upozorňují na otevření dvířek. Opatrně vyndejte chlebovou nádobu pomocí rukavic nebo silné utěrky. Pokud jste uvnitř, chléb si uchová teplotu přibližně 1 hodinu. Kdykoliv můžete stisknutím tlačítka **Stop.Clear** po dobu 3 sekund zastavit proces.

Poznámka: protože chléb a chlebová nádoba může být velmi horká, zvyšte pozornost! Pokud necháte chlebovou nádobu v mikrovlnce, nikdy nepoužívejte funkci grilu nebo mikrovln.

12. Před vyjmutím chleba nechte chlebovou nádobu ochladit, pak použijte lopatku k uvolnění chleba. Chléb doporučujeme krájet elektrickým kráječem, nepoužívejte nůž na ovoce, mohly by se deformovat.

Prostředí:

Výrobek chleba může fungovat v širokém rozsahu teplot, ale může být rozdíl při chladné a teplé místnosti, proto doporučujeme aby byla teplota místnosti mezi 15°C a 34°C, pokud trouba fungovala v mikrovlnném režimu nebo v režimu grilu, musíte ji před pečením chleba nechat ochladit.

Funkce paměti:

V případě výpadku elektrické energie během pečení chleba, proces přípravy chleba bude automaticky pokračovat bez stisknutí jakéhokoliv tlačítka, pokud se přívod elektrické energie obnoví do 10 minut, pokud je doba přerušení delší než 10 minut, paměť neuchová data a musíte restartovat pečení chleba, ale pokud těsto není za fázi mísení v případě výpadku energie, můžete stisknutím tlačítka **Instant.Start** přímo pokračovat v procesu od začátku.

I. Pokyny k chlebu:

1. Chlebová mouka

Chlebová mouka musí mít vysoký obsah glutenu (obsahuje vysoký podíl proteinů), má dobrou elasticitu a udrží velikost chleba po kynutí. Neboť je hodnota glutenu vyšší než u standardní mouky, může být použita pro chléb větších rozměrů a pro lepší vnitřní vlákno. Chlebová mouka je velmi důležitá ingredience pro pečení chleba.

2. Standardní mouka

Standardní mouka je vyrobena smícháním měkké a tvrdé pšenice a je použitelná pro pečení rychlého koláče nebo chleba.

3. Celozrnná pšeničná mouka

Celozrnná pšeničná mouka je vyrobena mletím celé pšenice, obsahuje pšeničné otruby a gluten. Celozrnná pšeničná mouka je těžší a obsahuje více výživných látek, než běžná mouka. Chléb z celozrnné pšeničné mouky je obvykle menší. Proto mnoho receptů využívá kombinaci celozrnné pšeničné mouky a chlebové mouky pro dosažení nejlepších výsledků.

4. Černá pšeničná mouka

Tato mouka, také zvaná „hrubá mouka“, je typem vláknité mouky, která je podobná celozrnné pšeničné mouce. K dosažení větší velikosti po nakynutí musí být použita v kombinaci s vysokým podílem chlebové mouky.

5. Prášek do pečiva

Prášek do pečiva je vyrobený semletím jemné pšenice nebo nízkoproteinové pšenice a využívá se zejména pro pečení koláčů. Různé mouky se mohou zdát stejné, ale odlišují se v absorpčnosti droždí, oblasti růstu, období sklizně, procesu mletí a doby skladování. Můžete si zvolit mouku různých značek k testu podle chuti a srovnání a zvolit pak tu, která vám nejvíce vyhovuje.

6. Kukuřičná mouka a ovesná mouka

Kukuřičná a ovesná mouka je vyrobena semletím kukuřice a ovsa, obě jsou dodatečné ingredience pro pečení chleba, které se používají pro zvýraznění chuti a textury.

7. Cukr

Cukr je velmi důležitou ingrediencí pro přidání sladkosti a barvy chleba. Cukr napomáhá růstu droždí, většinou se používá bílý cukr. Hnědý cukr, moučkový cukr může být vyžadovaný u speciálních receptů.

8. Droždí

Droždí se aktivuje během kynutí, produkuje oxid uhličitý, což zvětšuje chléb a zjemňuje vnitřní vlákna. Avšak droždí potřebuje k růstu uhlohydrát z cukru a mouku jako výživu.

1 lžíce suchého droždí = 3/4 lžíce instantního droždí

1.55 lžíce suchého droždí = 1 lžíce instantního droždí

2 lžíce suchého droždí = 1.5 lžíce instantního droždí

1 lžíce suchého droždí = 3/4 lžíce instantního droždí

1.55 lžíce suchého droždí = 1 lžíce instantního droždí

2 lžíce suchého droždí = 1.5 lžíce instantního droždí

Poznámky: Množství droždí je závislé na množství uvedeném v receptu, avšak nadměrné množství způsobuje nesprávné kynutí.

9. Sůl

Sůl je potřebná pro zlepšení chuti a pěknou barvu kůrky. Ale sůl také brání droždí v kynutí. Nikdy nepoužívejte nadměrné množství soli. Pokud nechcete použít sůl, vynechte ji. Bez soli bude chléb pravděpodobně větší.

10. Vejce

Vejce mohou zlepšit texturu chleba, udělají chléb výživnější a větší a přidají speciální vaječnou příchuť chlebu. Při použití je musíte důkladně rozmíchat.

11. Tuk, máslo a rostlinný olej

Tuk dělá chléb jemnějším a prodlužuje dobu skladování. Máslo musí být rozpuštěné nebo nasekané na malé kousky.

12. Kypřicí prášek do pečiva

Prášek do pečiva se používá zejména k urychlení kynutí rychlého chleba a koláčů. Dělá to zvýšením tvorby oxidu uhličitého, který zjemňuje texturu chleba.

13. Jedlá soda

Stejný princip jako výše uvedený kypřicí prášek do pečiva. Můžete ji použít v kombinaci s práškem do pečiva.

14. Voda a jiné tekutiny

Voda je důležitou složkou pro výrobu chleba. Všeobecně řečeno, teplota vody mezi 20°C a 25°C je nejlepší s maximálním rozsahem 45-50* k dosažení nejlepších výsledků pro Ultra rychlý chléb. Vodu lze nahradit čerstvým mlékem nebo vodou smíchanou s 2% mléčného prášku, který může zvýraznit chuť chleba a vylepšit barvu kůrky. Některé recepty mohou vyžadovat šťávu pro vylepšení chuti a vůně chlebové mouky, např. jablečná šťáva, pomerančová šťáva, citrónová šťáva apod.

II. Hmotnost ingrediencí

Důležitým krokem k dosažení dobrého chleba je použití správného množství ingrediencí. Důrazně doporučujeme použití odměrné sklenice a odměrky k dosažení přesného množství.

1. Vážení tekutých ingrediencí. Vodu, čerstvé mléko nebo práškové mléko můžete měřit odměrnou sklenicí. Dodržujte hladinu odměrky podle oka v horizontální úrovni. Pokud měříte olej nebo jiné ingredience, odměrku důkladně vyčistěte.

2. Vážení suchých ingrediencí

Suché ingredience můžete ponechat v přirozeném volném stavu, vyrovnejte odměrku jemně čepelí nože k zajištění přesných měření.

3. Pořadí ingrediencí

Pořadí vložení ingrediencí je následující: tekutiny, vajíčka, sůl a mléko v prášku, apod. Při vkládání ingrediencí mouka nesmí být mouka zcela namočená do tekutiny. Droždí lze umístit pouze do suché mouky a nesmí se dotýkat soli. Po smíchání mouky vás upozorní zvuková signalizace na vložení ovocných ingrediencí do směsi. Pokud přidáte ovocné složky příliš časně, vůně se částečně ztratí po zmixování. Pokud používáte funkci odloženého startu, nikdy nepřidávejte potraviny rychle podléhající zkáze jako jsou vajíčka, ovoce.

III. Odstranění možných problémů

Č.	Problém	Příčina	Řešení
1	Dým z větracích otvorů během pečení.	Některé ingredience se dotýkají ohřevného tělesa. Po zakoupení může být na ohřevném dílu olej z výroby.	Zapněte ohřev na 10-15 min k vypálení oleje z ohřevného

			dílu.
2	Chléb shora padnul a zespodu je silná kůrka.	Udržování teploty chleba nebo byl v nádobě na pečení příliš dlouho, ztratilo se velké množství vody.	Vyndejte chléb dříve, nebo jej neohřívejte.
3	Je obtížné vyjmout chléb.	Mixovací lopatka je silně přilepena k hřideli nádoby.	Po vyjmutí chleba nalijte horkou vodu do nádoby na chléb a ponořte mixér na 10 minut, poté vyjměte a vyčistěte.
4	Ingredience nejsou promíchané stejnoměrně.	1. Zvolený nesprávný program.	1. Zvolte správný program.
		2. Stisknuli jste tlačítko Stop/Clear a proces se pozastavil	2. Promíchejte opět ingredience a opakujte, pokud je čas hnětení příliš dlouhý.
		3. Po spuštění jste otevřeli několikrát dvířka a chléb je suchý, bez hnědé kůrky.	3. Neotevírejte dvířka po nakynutí těsta.
		4. Těsto je příliš husté, proto se mixér nemůže dostatečně otáčet.	4. Zkontrolujte otvor mixéru. Vyjměte nádobu na pečení a zkuste bez těsta, pokud se těžko otáčí, kontaktujte servis.
5	Na displeji se zobrazí „H:HH“ po stisknutí tlačítka stop/clear.	Teplota je příliš vysoká na pečení chleba.	Stisknutím tlačítka stop/clear zrušte proces. Odpojte troubu, vyjměte chléb a otevřete dvířka k ochlazení.
6	Slyšíte hučení motoru, ale těsto není promícháno.	Nádoba na chléb není správně nasazena, nebo je těsto příliš veliké.	Zkontrolujte nasazení nádoby. Dělejte těsto podle receptu.
7	Chléb je příliš velký a tlačí na dvířka.	Příliš mnoho droždí nebo mouky, nebo vysoká teplota okolí.	Zkontrolujte ingredience a upravte na správné množství. Ujistěte se, zda je teplota místnosti správná.
8	Chléb je příliš malý, nebo těsto nenakyne.	Nedostatečné množství droždí. Droždí se smíchalo se solí.	Zkontrolujte množství droždí.
9	Těsto je příliš velké a přeteklo přes nádobu.	Příliš velké množství tekutin, droždí.	Snižte množství tekutin k zlepšení těsta. Zkontrolujte droždí.
10	Chléb padne uprostřed během pečení.	1. Použitá nesprávná mouka.	1. Použijte chlebovou mouku.

		2. Droždí je rychlé, nebo teplota místnosti příliš vysoká.	2. Zkontrolujte, zda je mají ingredience pokojovou teplotu.
		3. Nadměrné množství vody způsobí mokré a měkké těsto.	3. Snižte množství vody v receptu.
11	Hmotnost nebo hustota chleba je vysoká.	1. Příliš mnoho mouky nebo málo vody.	1. Upravte množství vody a mouky.
		2. Příliš mnoho ovocných ingrediencí nebo mnoho pšeničné mouky.	2. Snižte množství příslušných ingrediencí a zvyšte obsah droždí.
12	Po překrojení bochníku je střed prázdný.	1. Nadměrné množství vody nebo bez soli.	1. Snižte množství vody a zkontrolujte sůl.
		2. Teplota vody je vysoká	Zkontrolujte teplotu vody.
13	Povrch chleba je pokrytý suchým práškem.	1. Nadměrné množství glutenu v chlebu jako je máslo a banány, apod.	1. Očistěte těsto rukou během míchání.
		2. Hnětení těsta nedostatečné nebo málo vody.	2. Zkontrolujte vodu a mechanickou činnost hnětací lopatky.
14	Kůrka je příliš silná a chléb je tmavý, když děláte těsto s vysokým obsahem cukru.	Různé recepty nebo ingredience mají různý vliv na výrobu chleba, pokud je nadměrné množství cukru, barva bude tmavší.	Pokud je barva příliš tmavá, stiskněte tlačítko start/stop k vypnutí o 5-10 minut dříve, vyjměte po 20 minutách udržování tepla.

Recepty

Následující recepty slouží pouze jako pomůcka. Aktuální efekt může být ovlivněný moukou, droždím apod. Upravte množství a nastavení podle vlastních požadavků a zkušeností (pro všechny recepty uvedené níže je nutná mouka s vysokým obsahem glutenu))

Základní chléb		
	675 g	900 g
Voda	301 ml	380 ml
Rostlinný olej	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Rafinovaná sůl	1.5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Cukr	2.5 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Mléko v prášku	1 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka	3 šálky	4 šálky
Droždí	1.5 čajové lžičky	1.5 čajové lžičky

Celozrnný pšeničný chléb		
	675 g	900 g
Voda	300ml	380ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Rafinovaná sůl	1.5 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Hnědý cukr	4 polévkové lžíce	5 polévkové lžíce

Mléko v prášku	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Celozrnná mouka	1.5 šálku	1.75 šálku
Droždí	2 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Mouka	2 šálky	2.5 šálky

Sladký chléb		
	675 g	900 g
Voda	290 ml	320 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Rafinovaná sůl	1 čajová lžička	1.25 čajové lžičky
Cukr	0.3 šálku	0.4 šálku
Mléko v prášku	1.5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka	3 šálky	3.75 šálku
Droždí	1.5 čajové lžičky	2 čajové lžičky

Francouzský chléb		
	675 g	900 g
Voda	310 ml	380 ml
Rostlinný olej	2 polévkové lžíce	2.5 polévkové lžíce
Rafinovaná sůl	1.75 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Cukr	1 polévková lžíce	1.5 polévkové lžíce
Citronová šťáva	1 polévková lžíce	1 polévková lžíce
Mouka	3 šálky	4 šálky
Droždí	1 čajová lžička	1 čajová lžička

Rychlý chléb		
	675 g	900 g
Voda (45-50°C)	220 ml	260 ml
Vejce	2 ks	3 ks
Rostlinný olej	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Rafinovaná sůl	1 čajová lžička	1.25 čajové lžičky
Cukr	2 polévkové lžíce	2.5 polévkové lžíce
Mléko v prášku	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
Mouka	3 šálky	4 šálky
Droždí	2 čajové lžičky	2 čajové lžičky

Těsto		
	675g	900g
Voda	310ml	380ml
Rostlinný olej	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Rafinovaná sůl	1. 5 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Cukr	1.5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Mouka	3 šálky	4 šálky
Droždí	1.5 čajové lžičky	2 čajové lžičky

Americký koláč 220°C	
IngredienceA:roztopené máslo	200 g

Vejce	3 ks
Cukr	0.2 šálky
Ingredience B:citronová šťáva	1 čajová lžička
Vanilka	1.25 čajové lžičky
Mléko v prášku	2 šálky
Prášek do koláčů	2 šálky
Prášek do pečiva	1 čajová lžička

Piškotový koláč (175°C)	
Ingredience A: roztopené máslo	20 g
Vejce	4 ks
Rostlinný olej	40 g
Cukr	160 g
Ingredience B:Prášek na polevu	1.6 čajové lžičky
Prášek do pečiva	1 čajová lžička
Prášek do koláčů	160 g
Rostlinný olej	40 g

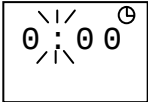
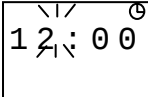
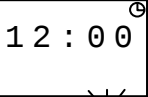
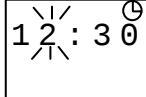
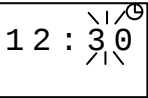
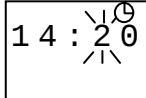
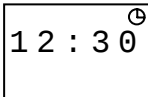
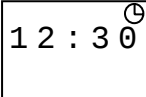
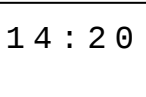
1. Vložte ingredience A do mísy a smíchejte pomocí mixéru, dokud se cukr nerozpustí.
2. Přidejte do mísy ingredience B a míchejte rychle přibližně 4 minuty ručním mixérem tak, aby směr vytvářel bubliny.
3. Vylijte směs na vymaštěný plech.
4. Poté zvolte program pro pečení koláčů.

Poznámka: pokud je proces pečení koláče ukončen a na povrchu koláče je stále tekutina, zvolte konvekční program k dokončení pečení k vypaření tekutiny a dodatečnému zapečení koláče.

11. Funkce odloženého startu

Pokud nechcete spustit menu okamžitě, můžete nastavit požadovanou dobu odloženého startu. Nastavení sestává ze 2 kroků: 1. Nastavení přesného času; 2. Nastavení menu přípravy a času.

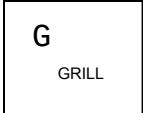
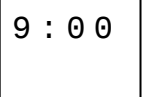
Příklad: Nyní je 12:30 hodin a vy chcete spustit mikrovlnnou troubu s výkonem mikrovln 100P po dobu 9 minut a 30 sekund ve 14:20

Stiskněte/Otočte	Displej	Stiskněte/Otočte	Displej
1. Nastavte aktuální čas		2. Nastavte menu vaření a čas	
1.1 Stiskněte tlačítko Preset.Clock		2.1 zvolte výkon stisknutím tlačítka Micro Power	
1.2 Otočením voliče Auto Cooking/Weight.Time. Temp nastavte hodiny, hodiny blikají.		2.2 Voličem Auto Cooking/Weight.Time. Temp nastavte dobu přípravy.	
1.3 Opětovným stisknutím Preset.Clock potvrďte nastavení hodin.		2.3 Stiskněte a podržte Preset.Clock po dobu 3 sekund pro návrat na aktuální čas.	
1.4 Voličem Auto Cooking/Weight.Time.Temp nastavte minuty		3. Nastavte dobu spuštění. Opakujte kroky 1.2, 1.3, 1.4	
1.5 Stiskněte Preset.Clock nebo počkejte 5 sekund, čísla svítí.		4. Stisknutím tlačítka Preset.Clock potvrďte. Menu odloženého startu. Nyní se program aktivuje. Menu začne ve 14:20.	
		5. Nastavený čas můžete zkontrolovat stisknutím tlačítka Preset.Clock	
Poznámka: Funkce odloženého startu se neaplikuje na čas určený v specifických pokrmech v tabulce automatické přípravy, odmrazování a pečení koláčů.			

11. Použití různých druhů přípravy

K dosažení nejlepších výsledků vaření a pečení některé recepty vyžadují jiný režim a dobu pečení. Menu lze přizpůsobit následovně:

Příklad: Požadujete přípravu pokrmu s výkonem 100P po dobu 3 minut, poté grilovat 9 minut. Toto je nastavení 2 sérií.

Stiskněte/Otočte	Displej	Stiskněte/Otočte	Displej
1. 100P mikrovlny po dobu 3 minut		2. Grilování 9 minut	
1.1 Stisknutím Micro Power zvolte menu		2.1 Stiskněte Grill.Combi/Conv.Combi	
1.2 Voličem Auto Cooking/Weight.Time.Temp nastavte dobu přípravy		2.2 Otočením Auto Cooking/Weight.Time.Temp nastavte dobu přípravy	
		3. Stisknutím Instant.Start spusťte vaření.	

Pokud skončí vaření pomocí mikrovln, automaticky se spustí funkce grilu.

Poznámka: Lze nastavit maximálně 4 série opakováním kroků 1.1, 1.2, pokud jsi přejete nastavit více.

TIPY K MIKROVLNNÉ PŘÍPRAVĚ

- 1) Rozmísťujte pokrmy pečlivě, umístěte silnější části k vnější straně nádobí.
- 2) Sledujte dobu přípravy, použijte nejkratší určenou dobu, poté dle potřeby přidejte.
- 3) Před vařením pokrmy zakryjte. Dbejte doporučení receptu: papírové utěrky, mikrovlnná plastová fólie nebo poklička brání stříkání a pomáhá stejnoměrnému vaření pokrmů.
- 4) Pokrm zakryjte. Pomocí malých kusů hliníkové fólie zakryjte tenké části masa nebo drůbeže, abyste zabránili nadměrnému přepečení.
- 5) Během vaření promíchejte jednou nebo dvakrát pokrmy zevnějšku doprostřed.
- 6) Pokrmy otáčejte. Pokrmy jako kuře, hamburger nebo steaky otáčejte zejména během grilování.
- 7) V polovině přípravy změňte rozmístění pokrmů. Přemístěte pokrmy zespodu nahoru a z prostředku k okraji.
- 8) Nechte pokrmy odstát. Po dokončení přípravy nechte dostatečnou dobu pokrmy odstát. Pokrmy vyjměte a pokud možno promíchejte. Během doby odstátí pokrmy překryjte, což umožní dokončení vaření pomocí zbytkového tepla bez nadměrného převaření.
- 9) Kontrolujte znaky indikující dosažení teploty přípravy. Znaky
 - Z pokrmu vystupuje pára, nikoli pouze z okrajů;
 - drůbeží stehna se hýbou lehce;
 - hnědá barva vepřového a drůbeže;
 - ryba je neprůhledná a lze ji oddělit snadno vidličkou.
- 10) Kondenzace je normální jev mikrovlnné přípravy. Vlhkost v pokrmu ovlivňuje množství vlhkosti v troubě. Zakryté pokrmy nezpůsobují nadměrnou tvorbu kondenzace jako nezakryté pokrmy. Ujistěte se, zda nejsou větrací otvory blokovány.
- 11) Zapékací mísa. Pokud používáte zapékací mísu vždy pod ní vložte tepluodolný materiál jako je např. porcelánový talíř, pro ochranu před poškozením otočného talíře z důvodu tepelného šoku. Nepřekračujte doporučenou dobu předhřevu.
- 12) Používejte mikrovlnnou ochrannou fólii k zakrytí pokrmů s vysokým obsahem tuku. Zabraňte kontaktu fólie s pokrmem, protože se může roztavit.
- 13) Používejte nádobí vhodné pro mikrovlny. Některé plastové nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnce s pokrmy s vysokým obsahem tuku a cukru.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Troubu pravidelně čistěte a odstraňujte zbytky pokrmů.

Po každém použití doporučujeme provést níže uvedené kroky.

Nikdy nepoužívejte agresivní čističe, benzin, drsné prášky nebo kovové kartáče k čištění jakýchkoliv dílů spotřebiče.

Troubu čistěte pravidelně.

Před čištěním odpojte od elektrické sítě. Pokud je to možné, nechte dvířka otevřená k zabránění aktivace během čištění.

Vnější povrch:

Vnější povrch trouby lze čistit jemným saponátem a teplou vodou. Poté důkladně vysušte. Nepoužívejte drsné (abrazivní) prostředky.

Dvířka:

Utřete dvířka po obou stranách, těsnění dvířek vlhkým hadříkem k odstranění skvrn z pokrmů. Nepoužívejte drsné (abrazivní) čističe.

Ovládací panel:

Zvyšte pozornost během čištění ovládacího panelu. Panel utřete hadříkem navlhčeným pouze ve vodě. Nepoužívejte drsné nebo chemické čističe. Nepoužívejte nadměrné množství vody.

Vnitřní stěny:

K čištění vnitřku použijte jemný hadřík navlhčený v teplé vodě. Po použití očistěte kryt vlnovodu jemným vlhkým hadříkem k odstranění zbytků pokrmů. Nahromaděné skvrny z pokrmů se mohou přehřívat a způsobovat tvorbu kouře nebo vznícení. Kryt vlnovodu nesundávejte. Nepoužívejte komerčně dostupné čističe k čištění trouby nebo drsné prostředky. Nestříkejte čističe přímo na žádnou část trouby. Nepoužívejte nadměrné množství vody. Po vyčištění trouby odstraňte jakékoliv zbytky vody.

Otočný talíř/ Otočný kroužek/Hřídel

Opláchněte mýdlovou vodou a osušte.

TIP: pokud jste troubu používali delší dobu, v troubě mohou zůstat pachy. K odstranění proveďte následující kroky:

1. Položte několik plátků citronu do šálku, poté ohřejte na vysokém výkonu po dobu 2-3 minut.
2. Vložte šálek červeného čaje do trouby, ohřejte na vysokém výkonu.
3. Vložte do trouby několik pomerančových slupek, ohřejte je při vysokém výkonu po dobu 1 minuty.

Nádoba na chléb:

Vyčistěte vlhkým hadříkem vnitřní a vnější stranu, nepoužívejte ostré ani drsné předměty. Před vložením nádoby ji důkladně vysušte.

Hnětací lopatka:

Lze ji vyjmout pro snadné čištění. Důkladně otřete bavlněným vlhkým hadříkem. Pokud nelze vyjmout hnětací lopatku z hřídele, naplňte nádobu teplou vodou a nechte odmočit po dobu přibližně 30 minut, poté ji vyjměte.

SERVIS

Pozor: je nebezpečné pro kohokoli, kromě kvalifikovaných servisních techniků, provádět jakékoliv opravy, které zahrnují sejmutí krytů, které plní funkci ochrany proti vystavení se mikrovlnné energii.

Pozor: MIKROVLNNÉ ZÁŘENÍ

Varování: Během provozu spotřebiče mohou být přístupné části horké.

Nevystavujte se záření mikrovlnné energie.

Během oprav níže uvedených částí se můžete vystavit napětí 250 V.

1. Magnetron
2. Vysokonapěťový transformátor
3. Vysokonapěťový kondenzátor
4. Vysokonapěťová dioda
5. Vysokonapěťová pojistka

Níže popsané podmínky mohou způsobit nadměrné vystavení se mikrovlnné energii.

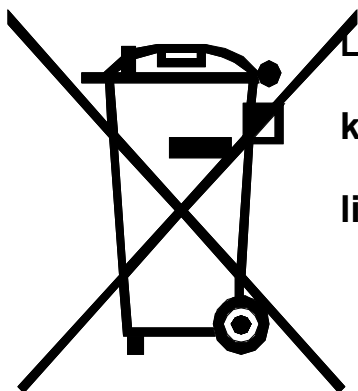
1. Nesprávné upevnění magnetronu.
2. Nesprávné nasazení zámku dvířek, závěsů a dvířek.
3. Nesprávné nasazení podložky.
4. Poškozená dvířka, těsnění dvířek nebo skříňka.

poznámka:

- 1 Pokud se zobrazí **Err0** během provozu, indikuje to, že byl zkratován senzor a musíte jej vyměnit v nejbližším servisním středisku.
- 2 Pokud se během provozu zobrazí, **Err1** indikuje to, že senzor nefunguje a je nutné jej vyměnit v nejbližším servisním středisku.
- 3 Pokud se během provozu zobrazí **Err2** indikuje to, že předvolená teplota je vyšší než teplota

v prostoru trouby.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE ODPADU



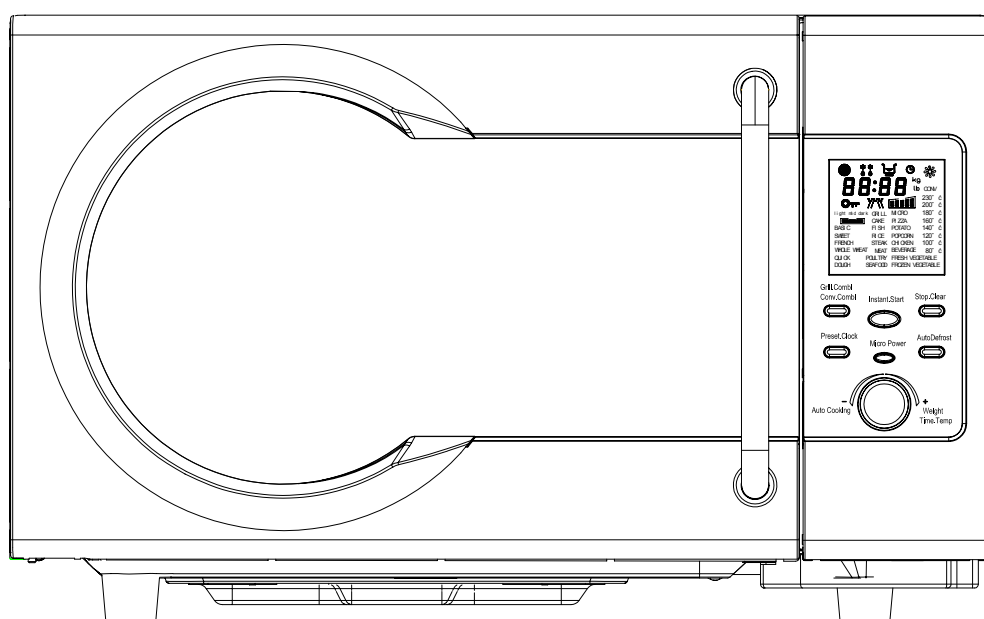
Likvidace: Nevyhazujte tento spotřebič jako netříděný komunální odpad. Je nevyhnutelný správný způsob likvidace pro tento druh odpadu.



MIKROVLNNÁ RÚRA

NÁVOD NA OBSLUHU

guzzanti



GZ-41

Prečítajte si prosím tento návod pred postavením a použitím spotrebiča a odložte si ho pre použitie v budúcnosti

SPÔSOB OVLÁDANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

1. Mikrovlny sú typom vysokofrekvenčných elektromagnetických vln, ktoré sa štandardne šíria v prírode. Ale existujúca forma mikrovln sa rozptyľuje takým spôsobom, že je nie je možné zhromaždiť pre účel ohrevu. Kľúčový komponent magnetrón v mikrovlnnej rúre transformuje mikrovlnnú energiu elektriny na mikrovlny a obrovské množstvo energie mikrovlnného poľa je zistené v uzatvorenom priestore. Tým molekuly pokrmov vibrujú veľmi vysokou rýchlosťou a vytvárané teplo ohrieva pokrmy rýchlym spôsobom.

2. Sú 3 vlastnosti mikrovln,

a) Absorbčnosť: mikrovlny môže spôsobiť nadmerné vibrácie molekúl rôznych pokrmov za účelom dosiahnutia ohrevu. Ale schopnosť prenikania je značne závislý od veľkosti, hrúbky a vlastností pokrmov.

b) Priepustnosť: mikrovlny môžu prechádzať cez keramiku, sklo, teplu odolné plasty. Je nevyhnutné používať riad, ktorého materiál má dobrú mikrovlnnú prepustnosť pre dosiahnutie najlepších výsledkov ohrevu. Vid' pokyny pre voľbu riadu nižšie.

c) Odrazovosť: mikrovlny sa odrážajú od kovových stien vnútorného priestoru rúry pre rovnomerné rozloženie magnetického poľa, čím brania prehriatiu určitých častí.

INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

1) Pre zaistenie dostatočného vetrania musí byť vzdialenosť od zadnej steny mikrovlnnej rúry k zadnej stene najmenej 10 cm, po bokoch 5 cm, zhora k stropu viac ako 20 cm.

2) Nepokladajte žiadne predmety na mikrovlnnú rúru.

3) Udržiavajte mikrovlnnú rúru v dostatočnej vzdialenosti od TV, rozhlasových prijímačov alebo, pretože môže spôsobiť skreslenie alebo rušenie obrazu alebo šum.

4) Zaisťte voľný prístup k sieťovej zásuvke.

5) Tento spotrebič je navrhnutý ako voľne stojaci a nie je určený pre vstavanie do skrinky kuchynskej linky.

POKYNY KU KUCHYNSKÝM NÁSTROJOM

Dôrazne odporúčame používať riad, ktorý je vhodný a bezpečný pre mikrovlnný ohrev. Všeobecne, riad, ktorý je vyrobený z teplu odolnej keramiky, skla alebo plastu vhodného pre mikrovlnné varenie. Nikdy nepoužívajte kovový riad pre mikrovlnný ohrev, pretože môže spôsobiť iskrenie. Vid' tabuľku nižšie.

Materiál riadu	Mikrovlny	Gril	Štand.	Kombi	Poznámky
Teplu odolná keramika	Áno	Nie	Nie	Nie	Nikdy nepoužívajte keramiku dekorovanú kovovým prúžkom
Teplu odolný plast	Áno	Nie	Nie	Nie	Nie je možné použiť pre dlhodobý mikrovlnný ohrev
Teplu odolné sklo	Áno	Nie	Nie	Nie	
Grilovací rošt	Nie	Áno	Áno	Áno	
Plastová fólia	Áno	Nie	Nie	Nie	Nie je možné použiť počas prípravy mäsa, pretože vysoká teplota môže fóliu poškodiť

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Zvyšky olejov z výrobného procesu vo vnútornom priestore rúry alebo na ohrevnom telese môžu spôsobiť pri prvom zahriati zápach alebo dym. Je to úplne normálne a zmizne po niekoľkých zahriatiach. Nechajte preto otvorené dvierka a okno pre zaistenie vetrania. Na tento účel odporúčame zapnúť režim grilu. Operáciu naprázdno je možné vykonať len v režime grilu, nie v kombinovanom režime.

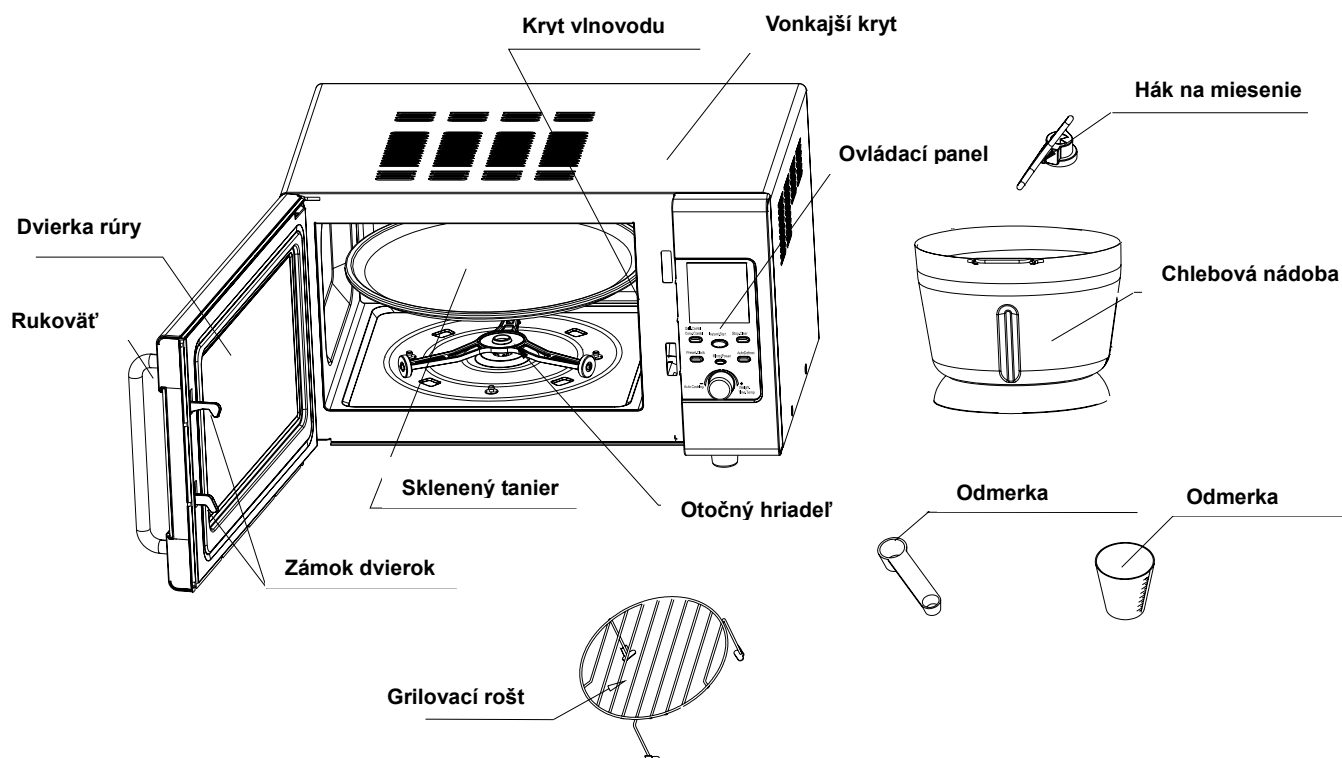
DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri použití elektrických spotrebičov musíte dodržiavať vždy nasledujúce ustanovenia:

1. Pred použitím si prečítajte všetky pokyny.
2. Uistite sa, či napätie vašej elektrickej siete zodpovedá napätiu na výrobnom štítku spotrebiča. Zaistite správne uzemnenie elektrickej zásuvky.
3. Na zníženie rizika požiaru vo vnútornom priestore rúry:
 - a. Pokrmy neprehrievajte.
 - b. Pred prípravou v mikrovlnnej rúre odstráňte spony z papierových alebo igelitových sáčkov.
 - c. Neohrievajte olej alebo tuky na vysokých teplotách, pretože ich teplotu nie je možné kontrolovať.
 - d. Po použití utrite kryt vlnovodu vlhkou utierkou, potom osušte suchou pre odstránenie akýchkoľvek zvyškov pokrmov a mastnôt. Nahromadený tuk sa môže prehriať a ľahko vznietiť.
 - e. Ak sa niečo v rúre vznieti, nechajte dvierka uzatvorené, spotrebič vypnite a odpojte napájanie.
 - f. Zvýšte pozornosť pri použití nádob z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.
4. Pre zníženie rizika explózie a náhleho vyvrenia:
 - a. Do rúry nevkladajte uzatvorené nádoby. Detské fľaše so skrutkovacím uzáverom sú brané ako uzatvorené nádoby.
 - b. Ak v rúre varíte tekutiny, použite širokú nádobu a po dovarení nechajte stáť približne 20 sekúnd, aby ste zabránili oneskorenému vyvretiu tekutín.
 - c. Zemiaky, klobásky a gaštany pred varením prepichnete. Vajce v škrupine, celé vajcia nesmiete ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu explodovať aj po skončení mikrovlnného ohrevu.
 - d. Varené tekutiny nevyberajte ihneď po dovarení. Počkajte niekoľko sekúnd, aby ste zabránili možnému riziku úrazu z varenia vody.
 - e. Po ohriatí pokrmov pre deti je potrebné tieto dôkladne premiešať, aby sa zabránilo popáleniu.
5. Rúru nepoužívajte v prípade, ak je poškodené tesnenie alebo dvierka, rúra nefunguje alebo je poškodená sieťová šnúra. V takomto prípade kontaktujte najbližšie servisné stredisko. Nikdy sa nepokúšajte rúru sami opravovať.
6. Ak je poškodená sieťová šnúra, môže ju vymeniť len výrobca alebo kvalifikovaný servisný technik.
7. Po varení môže byť riad horúci. Pre vybratie pokrmov používajte rukavice.
8. Pokrievku z riadu skladajte pomaly a nesmerujte nádobu na tvár.
9. Aby ste zabránili prasknutiu otočného taniera:
 - a. Pred čistením nechajte tanier vychladnúť.
 - b. Nepokladajte horúce pokrmy alebo riad na otočný tanier.
 - c. Nepokladajte mrazené pokrmy alebo riad na horúci otočný tanier.
10. Zaistite, aby a riad nedotýkal vnútorných stien počas varenia.
11. Ak zanedbáte čistenie rúry, môže to viesť k skráteniu životnosti spotrebiča a spôsobiť nebezpečné situácie.
12. Používajte len riad, ktorý je vhodný pre mikrovlnné rúry.
13. V rúre neskaldujte pokrmy ani žiadne predmety.
14. Rúru nepoužívajte bez vložených pokrmov alebo tekutín. Môže to spôsobiť poškodenie rúry.
15. Tento spotrebič nie je určený pre použitie deťmi alebo nespôsobilými osobami bez dozoru.
16. Po vložení chlebovej nádoby do rúry nespúšťajte funkciu grilu alebo mikrovln, aby ste nepoškodili nádobu.
17. Keď používate spotrebič v kombinovanom režime, deti môžu používať spotrebič len pod dohľadom dospelého osoby z dôvodu dosahovania vysokých teplôt.
18. Akékoľvek príslušenstvo neodporúčané výrobcom môže spôsobiť úraz.
19. Nepoužívajte vonku.
20. Odložte si tieto pokyny.

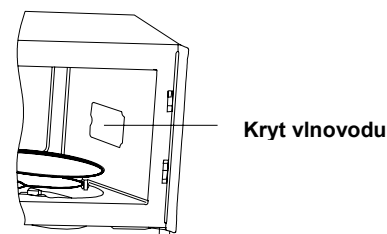
Len pre použitie v domácnosti

POPIS SPOTREBIČA



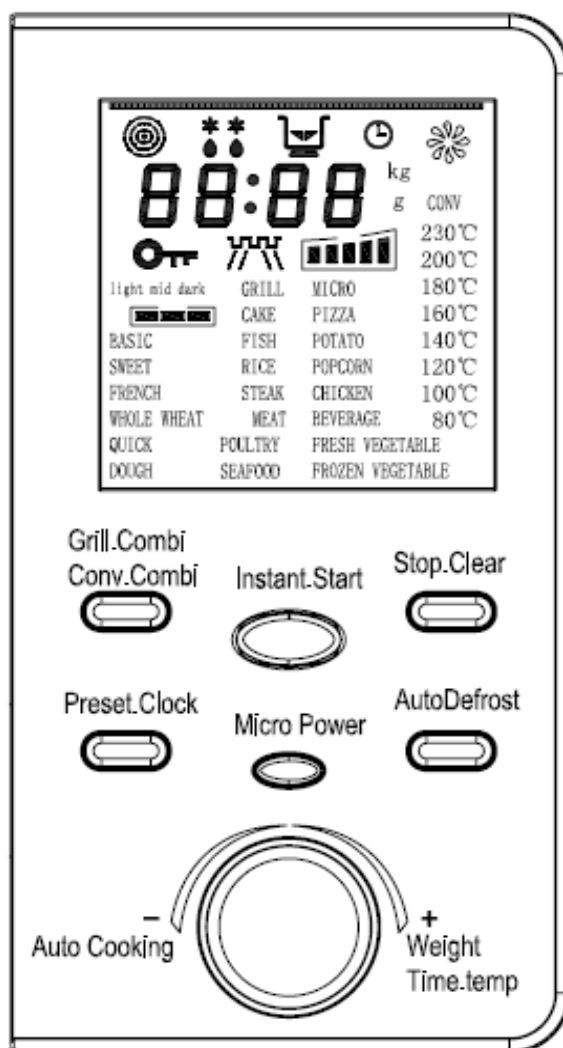
Poznámky:

1. Rúru nie je možné aktivovať bez správne uzatvorených dvierok. Toto je bezpečnostná funkcia, nepokúšajte sa ju obísť.
2. Popis ovládacieho panelu je zobrazený na nasledujúcej stránke, ale rozloženie panelu sa môže meniť.
3. Chlebová nádoba, hák na miesenie, odmerka a lyžička slúžia len pre výrobu chleba alebo koláčov v režime autocook, pred výrobou chleba vyberte otočný krúžok a sklenený tanier.
4. Počas čistenia neskladajte kryt vlnovodu.
5. Pred vysunutím chleba použite hák na vybratie lopakty na miesenie zo spodnej časti chleba. Chlieb je horúci, lopatku nikdy nevyťahujte holými rukami.
6. LED displej zobrazuje čas, režim prípravy a zostávajúci čas prípravy, čo závisí od aktuálne zvoleného režimu.



Obr. 1

POUŽITIE OVLÁDACIEHO PANELU



1. Pred varením

Po pripojení k elektrickej sieti LED kontrolka upozornenie voľby menu prípravy a času.



3-krát blikne. Potom bliká rýchlo pre

:

2. Nastavenie hodín

Stlače	Displej
Príklad: nastavenie 12:30	:
1. Stlačte tlačidlo Preset.Clock .	
2. Otočením voliča Auto Cooking/Weight.Time.Temp nastavte hodiny.	1 2 : 0 0
3. opäť stlačte tlačidlo Preset.Clock .	
4. Otočením voliča Auto Cooking/Weight.Time.Temp nastavte minúty.	1 2 : 3 0
5. Stlačte tlačidlo Preset.Clock alebo počkajte 5 sekúnd.	

3. Automatické varenie/volič hmotnosti, času, teploty

Počas prípravy môžete zvoliť menu automatickej prípravy a zvýšiť alebo znížiť dobu varenia, hmotnosť a teplotu otočením voliča **Auto Cooking/Weight.Time.Temp**.

4. Funkcia detského zámku

Použite túto funkciu pre uzamknutie ovládacieho panelu počas čistenia alebo na zabránenie nežiadúceho prístupu deťmi. Budete počuť zvukový signál. V tomto režime sa deaktivujú všetky tlačidlá.

5. Pripomienka

Po skončení nastavenej doby prípravy LED displej zobrazí  a zaznie šesť zvukových signálov pre upozornenie vybratia pokrmu. Ak nestlačíte tlačidlo **Stop.Clear** raz alebo neotvoríte dvierka, zvukový signál zaznie v intervale 3 minút.

6. Stop.Clear

Stlačte raz tlačidlo **Stop.Clear** pre

- 1 Dočasné zastavenie rúry počas prípravy.
2. Zmazanie nesprávneho zadania počas programovania.

Stlačte dvakrát tlačidlo **Stop.Clear** pre zrušenie programu počas prípravy.

7. Mikrovlnné varenie

Stlačte tlačidlo **Micro Power**, LED zobrazuje



 --- Vysoký výkon, magnetrón je v prevádzke celý čas prípravy.

 --- Stredne vysoký výkon, 80% mikrovlnného výkonu.

 --- Stredný výkon, 60% mikrovlnného výkonu.

 --- Stredný nízky výkon, 40% mikrovlnného výkonu.

 --- Nízky výkon, 20% mikrovlnného výkonu.

Poznámka:

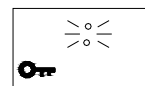
1. Maximálna doba, ktorú môžete nastaviť, je 99 minút a 99 sekúnd.
2. Nikdy nepoužívajte rúru, ak je prázdna.
3. Ak chcete otočiť pokrm počas prípravy, otvorte dvierka rúry, po otočení dvierka zatvorte, stlačte raz tlačidlo **Instant.Start** a nastavený proces pokračuje.
4. Ak chcete vybrať pokrm pred skončením nastavenej doby, musíte stlačiť tlačidlo **Stop.Clear** dvakrát opre zmazanie nastaveného postupu, aby ste zabránili nežiadúcej aktivácii.

Nastavenie detského zámku

Stlačte

Displej

Stlačte a podržte **Stop.Clear** na 3 sekundy alebo kým LED nezobrazí nasledujúce.

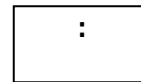


Zrušenie detského zámku

Stlačte

Displej

Na odomknutie stlačte tlačidlo **Stop.Clear** na približne 3 sekundy, alebo kým LED nezobrazí dvojbodku



Stlačte	Displej
1. Zvoľte požadovaný výkon mikro vln opakovaným stlačením tlačidla Micro Power .	
2. Po zvolení výkonu nastavte dobu prípravy otočením voliča Auto Cooking/Weight.Time.Temp .	
Ak chcete pripravovať pokrm 10 minút a 30 sekúnd.	
3. Stlačením Instant.Start spustíte varenie.	
4. Doba varenia môžete zmeniť otočením voliča Auto Cooking/Weight.Time.Temp počas prípravy.	

8. Konvekčný. Kombinovaný/Gril.Kombinácia

Stlačte tlačidlo **Grill.Combi/Conv.Combi**, LED displej zobrazuje C---C1---C2---G---G1---G2

A) Konvekcia/Kombinovaná príprava

C--- Konvekcia. Počas doby prevádzky sa aktivuje konvekčná jednotka. V tomto režime horúci vzduch cirkuluje v priestore rúry pre rovnomerné a rýchle zapečenie pokrmov.

C1---Kombinácia konvekčného a mikrovlnného ohrevu. Spojenie týchto dvoch spôsobov prípravy umožňuje štavaté mäso, jemnú, voňavú hydinu, všetky so správnym stupňom opečenia a chrumkavosti. Mäso a hydina je najlepšie, keď sa pripravuje priamo na rošte. Pod pokrm môžete vložiť plytkú misku na zachytenie vytekajúcej šťavy.

C2--- rovnaké ako uvedené vyššie, okrem mikrovlnného ohrevu. Vhodné pre prípravu veľkých kusov hydiny s využitím schopnosti prenikania mikrovln.

Nastavenie teploty

zvoľte prevádzkovú teplotu
80□, 100□, 120□, 140□, 160□ □ 180□ □ 200□ □ 230□.

Na rozmrazovanie použite 80□, alebo 100□.

Na pečenie nastavte rúru na 120-180□.

Pre grilovanie hydiny nastavte 180-230□.

V kombinovanom režime nesmie nastavená teplota prekročiť 180, pretože rúra nemôže hriať vyššou teplotou ako 180□.

Predhrev□

1. V konvekčnom režime sa vyžaduje predhrev pre dosiahnutie najlepších výsledkov. Ale v kombinovanom režime sa predhrev neodporúča.

2. Teplota predhrevu musí byť vždy vyššia ako teplota rúry. Napríklad, rúra fungovala pri teplote 230□, potom chcete použiť 180□, v tomto prípade LED zobrazí

Err2 Musíte nastaviť teplotu alebo počkať, kým sa rúra neochladí.

Poznámky:

1. Rúru nepoužívajte bez vloženého taniera a nesmie byť nikdy blokovaný. Počas predhrevu alebo ak budete pokrm pripravovať priamo na tanieri, môžete ho vybrať.

2. Nezakrývajte otočný tanier alebo rošt hliníkovou fóliou. Bráni prúdeniu vzduchu.

3. Okrúhle panvice na pizzu sú vhodným kuchynským náradím pre mnoho druhov pokrmov pre konvekčný spôsob prípravy. Zvoľte riad bez presahujúcich rukovätí.

4. Pri pečení kontrolujte stav upečenia po uplynutí doby prípravy. Ak nie je ešte pečenie dokončené, nechajte pokrm stáť v rúre ešte niekoľko minút.

Príklad konvekčného varenia:

Pokrm	Hmotnosť/rozmer	Teplota prípravy	Predhrev	Doba prípravy
-------	-----------------	------------------	----------	---------------

Príklad: na varenie s funkciou konvekcie pri 180°C po dobu 20 min

Stlačte

Displej

1. Stlačte tlačidlo **Grill.Combi/Conv.Combi** pre voľbu požadovaného menu



2. Zvoľte teplotu konvekcie otočením voliča **Auto Cooking/Weight.Time.**



Temp.

3. Stlačením **Instant.Start** potvrdíte.

4. Nastavte dobu prípravy alebo dobu predhriatia.

Vo väčšine prípadov je nutné rúru predhriať na nastavenú teplotu pred vložením pokrmov pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

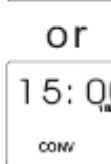


Otočením voliča **Auto Cooking/Weight.**

Time.Temp nastavte dobu prípravy.

Alebo môžete tento krok preskočiť

Rúra sa ohreje počas počiatočnej prednastavenej doby - 15 minút.



5. Stlačením tlačidla **Instant.Start** spustíte varenie.

Poznámka:

Teplota sa počas predhrevu postupne zvyšuje a LED displej zobrazuje zmenu teploty. Po dosiahnutí teploty 80°C sa displej prestane meniť, kým teplota nedosiahne 100°C Po dosiahnutí teploty 180°C sa číslice prestanú meniť a process predhrevu je ukončený.



6. Po skončení programu prípravy, sa automaticky spustí vnútorný ventilátor na 30 sekúnd, pokým svieti vnútorné osvetlenie



Toto slúži na predĺženie životnosti elektronických komponentov.

Grilovanie hydiny,	1.5kg kurča	230°C	Áno	45 minút
Pečenie koláčov,	20 cm v priemere	160°C	Áno	45 minút
sušienky ,	25 kusov	160°C	Áno	20 minút
Pizza	Hrúbka 15mm	200°C	Áno	30 minút

Vyššie uvedené slúži len ako pomôcka, teplotu alebo dobu prípravy môžete v prípade potreby zmeniť v závislosti od typu pokrmu, hmotnosti, skúseností s pečením a vlastných požiadaviek.

B)Gril . kombinácia

G--- Pri grile sa aktivuje grilovací ohrev. Je použiteľný na grilovanie tenkých kusov bravčového mäsa, klobás, kuracích krídelko pre dosiahnutie hnedej farby.

G1--- Kombinácia grilu a mikrovln. Striedavo je v prevádzke gril a magnetrón. Využitím vlastnosti penetrácie mikrovln dosiahnete prepečenie vnútra pokrmov s opečením povrchu.

G2--- Rovnaké, okrem dlhšieho použitia ohrevného telesa.

Varovanie: V režime konvekcia/kombi/gril, všetky časti rúry, ako aj rošt a varný riad môžu byť veľmi horúce. Zvýšte pozornosť pri vyberaní pokrmov z rúry. Použite držiaky riadu alebo kuchynské rukavice, aby ste zabránili popáleniu.

9. Automatické rozmrazovanie

(Držte sa pokynov k rozmrazovaniu)

Stlačením tlačidla **Auto Defrost** zvolíte menu auto defrost.

Na rozmrazovanie mäsa je rozsah hmotnosti od 0.1 kg do 2.0 kg.

Pre rozmrazovanie hydiny je rozsah hmotnosti od 0.2 kg do 3.0 kg.

Pre rozmrazovanie plodov mora je rozsah hmotnosti nastaviteľný od 0.1 kg. do 0.9kg.

Stlačte	Displej
Príklad: Grilovanie pokrmov s menu G2 po dobu 10 minút a 30 sekúnd	
1. Stlačením tlačidla Grill.Combi/Co zvolíte požadované menu grilovania.	
2. Nastavte dobu prípravy voličom Auto Cooking/Weight.Temp	
3. Stlačením Instant.Start spustíte varenie.	

Stlačte	Displej
Príklad : Rozmrazovanie 0.4 kg hydiny	
1.Stlačte Auto Defrost pre voľbu menu.	
2.Potom voličom Auto Cooking/Weight.Temp nastavte požadovanú hmotnosť	

Príručka k rozmrazovaniu

Hovädzie mäso

- Prekryte tenké konce kotliet alebo steakov fóliou.
- Postavte pokrm tenšími časťami v jednej vrstve doprostred plytkej misy. Ak sú kusy zmrazené dokopy, skúste ich čo najskôr oddeliť.
- Po zaznení signálu pokrm obráťte. Rozmrazené časti prekryte.
- Stlačením tlačidla **Instant.Start** pokračujte v rozmrazovaní.
- Po rozmrazovaní nechajte zakryté hliníkovou fóliou 5-15 minút.

Mleté mäso

- Postavte zmrazené mleté mäso na plytkú misu. Okraje prekryte.
- Po zaznení zvukového signálu pokrm obráťte. Odstráňte rozmrazené časti, obráťte a tenké časti prekryte fóliou.
- Stlačením tlačidla **Instant.Start** pokračujte v rozmrazovaní.
- Po rozmrazovaní nechajte zakryté hliníkovou fóliou na 5-15 minút.

Pečienka (hovädzia/bravčová/jahňacia)

- Prekryte okraje fóliou.
- Postavte mäso tenkou stranou smerom hore (ak je to možné) na plytkú misu.

- Po zaznení zvukového signálu pokrm obráťte. Tenké časti prekryte fóliou.
- Stlačením tlačidla **Instant.Start** pokračujte v rozmrazovaní.
- Po rozmrazení nechajte stáť zakryté hliníkovou fóliou 10-30 minút.

Hydina

- Odstráňte obal. Prekryte krídielka a konce stehien fóliou.
- Postavte prsiami smerom dolu na plytkú misu.
- Po zaznení zvukového signálu pokrm obráťte. Rozmrazené časti prekryte.
- Stlačením tlačidla **Instant.Start** pokračujte v rozmrazovaní.
- Po rozmrazovaní nechajte zakryté hliníkovou fóliou 15-30 minút.

Poznámka: Po odstavení opláchnite studenou vodou pre odstránenie drobkov.

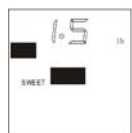
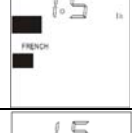
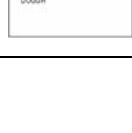
Kuracie kúsky (kuracie krídelká a stehienka)

- Kosti prekryte fóliou.
- Postavte kuracie kúsky na plytkú misu.
- Po zaznení zvukového signálu pokrm obráťte. Po otočení rozložte inak, rozmrazené časti prekryte.
- Stlačením tlačidla **Instant.Start** pokračujte v rozmrazovaní.
- Po rozmrazovaní nechajte stáť zakryté hliníkovou fóliou 5-30 minút.

10. Automatické varenie

Rúra má počiatkové menu varenia pre výrobu chleba (7 menu) a varenie špecifických pokrmov (10 menu). Keď na LED displeji bliká dvojbodka, otočte volič **Auto Cooking/Weight.Temp** a LED zobrazuje postupne menu z tabuľky uvedenej nižšie. Zvoľte požadované menu automatickej prípravy, musíte ísť chlieb alebo variť pokrmy podľa pokynov uvedených v tabuľke. Pre výrobu chleba alebo pečenie koláčov vid' odsek Pečenie chleba; pre prípravu špecifických pokrmov vid' nižšie uvedené príklady.

Tabuľka Auto cooking

Displej	Kategória	Postup
	Základný chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie. Použiteľné pre pečenie bieleho a hnedého chleba, taktiež pre chlieb s bylinkami a hroznami.
	Celozrnný pšeničný chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie celozrnného pšeničného chleba, menu má dlhšiu dobu predhrevu a chlieb je mäkký, pre dosiahnutie lepšieho efektu neodporúčame použitie funkcie odloženého štartu.
	Sladký chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie sladkého chleba, vhodné pre chrumkavý a sladký chlieb.
	Francúzsky chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie, s dlhšou dobou kysnutia. Pre pečenie svetlého chleba s chrumkavou kôrkou a jemnou textúrou.
	Rýchly chlieb	Miesenie, kysnutie a pečenie s kratším časom, chlieb je menší s hustejšou textúrou.
	Těsto	Miesenie a kysnutie, ale bez pečenia, vhodné pre výrobu cestas, pizzových koláčikov alebo knedlí, atď.

	Koláč	Miesenie, kysnutie a pečenie chleba, kysnutie so sódou alebo práškom do pečiva, chlieb je menší s hustou textúrou, menu obsahuje dva typy koláčov: americký koláč (220□) a piškótový koláč (175□) .
	Ryby	Vhodné pre naparovanie rýb 0.45 kg. Po opláchnutí rýb urobte zárezy na koži. Postavte rybu na plytkú misu s priemerom 22-27 cm, pridajte korenie. Po dovarení nechajte stáť 2 minúty.
	Ryža	Ryžu opláchnite a namočte na 30 minút. Dodržiavajte nasledujúce množstvo vody: ryžae 100g 200g 300g cestoviny 100g 200g 300g voda 180ml 330ml 480ml áno voda 300ml 600ml 900ml nie **Ryža-Po dovarení nechajte stáť zakryté 5 minút, alebo pokým sa neabsorbuje voda. ** Cestovny–Počas varenia premiešajte. Po dovarení nechajte stáť približne 1 až 2 minúty.
	Pizza	Ohrievajte kusy mrazenej pizze 0.15 kg.
	Nápoje	Ohrejte šálku 250 ml a 500 ml tekutiny, teplota tekutiny je približne 5—10°C. Použite veľkú, širokú nádobu a nezakrývajte.
	Čerstvá zelenina	Postavte 0.2-0.8 kg zeleniny do vhodnej misy. Pridajte vodu. Zakryte. Po dovarení premiešajte a nechajte stáť. Pridajte množstvo vody podľa množstva zeleniny. **0.2-0.4 kg :2 polievkové lyžice; *čerstvá zelenina *0.5-0.8 kg :4 polievkové lyžice.
	Mrazená zelenina	Rovnaké ako uvedené vyššie.
	Zemiaky	Pre prípravu zemiakov v šupke zvoľte stredne veľké zemiaky s hmotnosťou približne 200 g, umyte a vysušte, celková hmotnosť je približne 0.45 kg alebo 0.65kg. Vložte zemiaky do veľkej misy a zakryte tenkou fóliou pre ochranu pred stratou vody. V polovici doby prípravy zemiaky obráťte.
	Popcorn	Vhodné pre prípravu sáčku kukurice, ktorá je dostupná v predajniach, s hmotnosťou 85 g alebo 100 g. Pred dokončením, ak sa rýchlosť praskania skrúti na 1 krát za 1-2 sekundy, stlačte tlačidlo Stop.Clear pre zastavenie procesu pečenia.
	Steak	Tenšiu časť vložte doprostred rúry, hrubšiu časť otočte smerom k stenám rúry. Tenké časti môžete zakryť fóliou pre ochranu pred prepečením.
	Kurča	Tenšiu časť postavte doprostred taniera, hrubšiu časť otočte smerom k stenám rúry. Tenké časti môžete prekryť fóliou.

Poznámka:

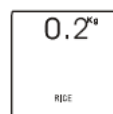
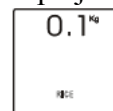
1. Doba prípravy uvedená vyššie je na základe konkrétnych pokrmov, ktoré majú izbovú teplotu 20-25°C, ak nie je uvedené inak. Doba prípravy môže byť rôzna v závislosti od teploty pokrmov.
2. Počas prípravy zemiakov alebo rýb odporúčame tieto prekryť fóliou pre ochranu pred stratou vody.
3. Na prípravu konkrétnych pokrmov má vplyv teplota, hmotnosť a tvar. Ak si všimnete odchýlok skôr uvedených faktorov v menu, môžete upraviť dobu prípravy pre dosiahnutie najlepších výsledkov.
4. Pre pečenie chleba je potrebná okolitá teplota 15°C – 34°C. Veľmi vysoká teplota môže spôsobiť zhorknutie chleba, zatiaľ čo pri nízkej teplote cesto kysne obtiažne, rôzne teploty okolia môžu spôsobiť rôzne veľkosti chleba.

Príklad: varenie 0.2kg ryže

Stlače

1. Otočením voliča **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** zvolíte požadované menu.
2. Stlačením tlačidla **Instant.Start** potvrdíte.
3. Otočením voliča **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** nastavíte hmotnosť.
4. Stlačením tlačidla **Instant.Start** spustíte varenie, LED displej zobrazí počiatočnú dobu príprav.

Displej



Pečenie chleba:

1. Vložte ingrediencie do chlebovej nádoby v poradí podľa receptu. Najskôr sa obyčajne naleje voda alebo tekutina, potom cukor, soľ a múka, ako poslednú zložku pridajte droždie alebo prášok do pečiva.
2. Prstom urobte malú dierku na jednej strane múky, pridajte droždie, zabráňte kontaktu s tekutinami alebo soľou.
3. Vložte chlebovú nádobu do rúry, otočte v smere hodinových ručičiek a uzatvorte dvierka, potom pripojte k elektrickej sieti.
4. Ak nechcete okamžite spustiť pečenie, môžete nastaviť funkciu odloženého štartu, najskôr nastavte aktuálny čas podľa časti 1.1-1.5 vo funkcii odložený štart, ak chcete spustiť pečenie okamžite, tento krok vynechajte.

Poznámka: pre funkciu odloženého štartu nikdy nepoužívajte rýchlo sa kaziace zložky, ako sú vajcia, čerstvé mlieko, ovocie, cibuľa, atď.

5. Voličom **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** zvolíte požadované menu.
 6. Ak zvolíte menu základného chleba, môžete nastaviť farbu kôrky jemným otočením; ak zvolíte iné menu, farba kôrky je nenastaviteľná a počiatočné nastavenie je stredná.
 7. Stlačením tlačidla **Instant.Start** potvrdíte.
 8. opätovným otočením voliča **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** nastavíte hmotnosť.
 9. Stlače a podržte tlačidlo **Preset.Clock** na 3 sekundy pre návrat na aktuálny čas, potom nastavte čas, kedy chcete spustiť pečenie podľa časti 1.2-1.4 vo funkcii odloženého štartu. Stlače opäť tlačidlo **Clock** pre potvrdenie odloženého štartu, teraz sa program aktivuje, menu sa spustí v prednastavenom čase, ak neuskutočnite krok 4, tento krok vynechajte.
 10. Ak ste nenastavili funkciu odloženého štartu, rovno stlače tlačidlo **Instant.Start** na spustenie pečenia, LED displej zobrazí počiatočnú dobu prípravy.
 11. Po skončení prípravy zaznie 6 zvukových signálov, ktoré vás upozorňujú na otvorenie dvierok. Opatrne vyberte chlebovú nádobu pomocou rukavíc alebo hrubej utierky. Ak ste v miestnosti, chlieb si uchová teplotu približne 1 hodinu. Kedykoľvek môžete stlačením tlačidla **Stop.Clear** na 3 sekundy zastaviť proces.
- Poznámka: pretože chlieb a chlebová nádoba môže byť veľmi horúca, zvýšte pozornosť! Ak necháte chlebovú nádobu v mikrovlnke, nikdy nepoužívajte funkciu grilu alebo mikrovlnmikovln.**
12. Pred vybratím chleba nechajte chlebovú nádobu ochladiť, potom použite lopatku na uvoľnenie chleba. Chlieb odporúčame krájať elektrickým krájačom, nepoužívajte nôž na ovocie, mohli by ste ho zdeformovať.

Prostredie:

Výrobník chleba môže fungovať v širokom rozsahu teplôt, ale môže byť rozdiel pri chladnej a teplej miestnosti, preto odporúčame, aby bola teplota miestnosti medzi 15°C a 34°C□, ak rúra fungovala v mikrovlnnom režime alebo v režime grilu, musíte ju pred pečením chleba nechať ochladiť.

Funkcia pamäte:

V prípade výpadku elektrickej energie počas pečenia chleba, proces prípravy chleba bude automaticky pokračovať bez stlačení akéhokoľvek tlačidla, ak sa prívod elektrickej energie obnoví do 10 minút, ak je doba prerušenia dlhšia ako 10 minút, pamäť neuchová dáta a musíte reštartovať pečenie chleba, ale ak nie je za fázou miesenia v prípade výpadku energie, môžete stlačením tlačidla **Instant.Start** priamo pokračovať v procese od začiatku.

I. Pokyny k chlebu:

1. Chlebová múka

Chlebová múka musí mať vysoký obsah gluténu (obsahuje vysoký podiel proteínov), má dobrú elasticitu a udrží veľkosť chleba po kysnutí. Pretože hodnota gluténu je vyššia ako pri štandardnej múke, môže byť použitá pre chlieb väčších rozmerov a pre lepšie vnútorné vlákno. Chlebová múka je veľmi dôležitá ingrediencia pre pečenie chleba.

2. Štandardná múka

Štandardná múka je vyrobená zmiešaním mäkkej a tvrdej pšenice a je použiteľná pre pečenie rýchleho koláča alebo chleba.

3. Celozrnná pšeničná múka

Celozrnná pšeničná múka je vyrobená mletím celej pšenice, obsahuje pšeničné otruby a glutén. Celozrnná pšeničná múka je ťažšia a obsahuje viac výživných látok ako bežná múka. Chlieb z celozrnnnej pšeničnej múky je obvyčajne menší. Preto mnoho receptov využíva kombináciu celozrnnnej pšeničnej múky a chlebovej múky pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

4. Čierna pšeničná múka

Táto múka, taktiež zvaná „hrubá múka“, je typom vláknitej múky, ktorá je podobná celozrnnnej pšeničnej múke. Pre dosiahnutie väčšej veľkosti po nakysnutí musí byť použitá v kombinácii s vysokým podielom chlebovej múky.

5. Prášok do pečiva

Prášok do pečiva je vyrobený zomletím jemnej pšenice alebo nízkoproteínovej pšenice, ktorý sa využíva hlavne pre pečenie koláčov. Rôzne múky sa môžu zdať rovnaké, ale odlišujú sa v absorpčnosti droždia, oblasti rastu, obdobia žatvy, procesu mletia a doby skladovania. Môžete si zvoliť múku rôznych značiek pre otestovanie podľa chuti a porovnanie a zvoliť potom tú, ktorá vám najviac vyhovuje.

6. Kukuričná múka a ovsená múka

Kukuričná a ovsená múka je vyrobená zomletím kukurice a ovsa, obidve sú dodatočné ingrediencie pre pečenie chleba, ktoré sa používajú pre zvýraznenie chuti a textúry.

7. Cukor

Cukor je veľmi dôležitou ingredienciou pre pridanie sladkosti a farby chleba. Cukor napomáha rastu droždia, väčšinou sa používa biely cukor. Hnedý cukor, práškový cukor môže byť vyžadovaný pri špeciálnych receptoch.

8. Droždie

Droždie sa aktivuje počas kysnutia, produkuje oxid uhličitý, čo zväčšuje chlieb a zjemňuje vnútorné vlákna. Avšak, droždie potrebuje na rast uhl'ohydráty z cukru a múku ako výživu.

1 lyžice suchého droždia = 3/4 lyžice instantného droždia

1.55 lyžice suchého droždia = 1 lyžice instantného droždia

2 lyžice suchého droždia = 1.5 lyžice instantného droždia

1 lyžice suchého droždia = 3/4 lyžice instantného droždia

1.55 lyžice suchého droždia = 1 lyžice instantného droždia

2 lyžice suchého droždia = 1.5 lyžice instantného droždia

Poznámky: Množstvo droždia je závislé od množstva uvedeného v recepte, avšak nadmerné množstvo spôsobuje nesprávne kysnutie.

9. Soľ

Soľ je potrebná pre zlepšenie chuti a peknú farbu kôrky. Ale soľ taktiež bráni droždiu v kysnutí. Nikdy nepoužívajte nadmerné množstvo soli. Ak nechcete použiť soľ, vynechajte ju. Bez soli bude chlieb pravdepodobne väčší.

10. Vajcia

Vajcia môžu zlepšiť textúru chleba, urobiť chlieb výživnejší a väčší a pridajú špeciálnu vajecnú príchuť chlebu. Pri použití ich musíte dôkladne rozmiešať.

11. Tuk, maslo a rastlinný olej

Tuk robí chlieb jemnejším a predlžuje dobu skladovania. Maslo musí byť rozpustené alebo nasekané na malé kúsky.

12. Kypriaci prášok do pečiva

Rášok do pečiva sa používa hlavne na urýchlenie kysnutia rýchleho chleba a koláčov.

Robí to zvýšením tvorby oxidu uhličitého, ktorý zjemňuje textúru chleba.

13. Jedlá sóda

Rovnaký princíp ako vyššie uvedený kypriaci prášok do pečiva. Môžete ju použiť v kombinácii s práškom do pečiva.

14. Voda a iné tekutiny

Voda je dôležitou zložkou pre výrobu chleba. Všeobecne povedané, teplota vody medzi 20°C a 25°C je najlepšia s minimálnym rozsahom 45-50* pre dosiahnutie najlepších výsledkov pre Ultra rýchly chlieb. Vodu je možné nahradiť čerstvým mliekom alebo vodou zmiešanou s 2% mliečneho prášku, ktorý môže zvýrazniť chuť chleba a vylepšiť farbu kôrky. Niektoré recepty môžu vyžadovať šťavu pre vylepšenie chuti a vône chlebovej múky, napr. jablková šťava, pomarančová šťava, citrónová šťava atď.

II. Hmotnosť ingrediencií

Dôležitým krokom k dosiahnutiu dobrého chleba je použitie správneho množstva ingrediencií. Dôrazne odporúčame použitie odmerky pre dosiahnutie presného množstva.

1. Váženie tekutých ingrediencií. Vodu, čerstvé mlieko alebo práškové mlieko môžete merať odmerným pohárom. Dodržiavajte hladinu odmerky podľa oka v horizontálnej úrovni. Ak meriate olej alebo iné ingrediencie, odmerku dôkladne vyčistite.

2. Váženie suchých ingrediencií

Suché ingrediencie môžete ponechať v prirodzenom voľnom stave, vyrovnajte odmerku jemne čepeľou noža pre zaistenie presných meraní.

3. Poradie ingrediencií

Poradie vloženia ingrediencií je nasledujúce: tekutiny, vajčka, soľ a mlieko v prášku, atď. Pri vkladaní ingrediencií múka nesmie byť úplne namočená do tekutiny. Droždie je možné umiestniť len do suchej múky a nesie sa dotýkať soli. Po zmiešaní múky vás upozorní zvuková signalizácia na vloženie ovocných ingrediencií do zmesi. Ak pridáte ovocné zložky veľmi včas, vôňa sa častočne stratí po zmixovaní. Ak používate funkciu odloženého štartu, nikdy nepridávajte potraviny rýchlo podliehajúce skaze ako sú vajčka, ovocie.

III. Odstránenie možných problémov

Č.	Problém	Príčina	Riešenie
1	Dym z vetracích otvorov počas pečenia.	Niektoré ingrediencie sa dotýkajú ohrevného telesa. Po zakúpení môže byť na ohrevnom telese olej z výroby.	Zapnite ohrev na 10-15 min pre vypálenie oleja z ohrevného telesa.

2	Chlieb zhora padol a zospodu je hrubá kôrka.	Udržiavanie teploty chleba alebo bol v nádobe na pečenie veľmi dlho, stratilo sa veľké množstvo vody.	Vyberte chlieb skôr, alebo ho neohrievajte.
3	Je obtiažne vybrať chlieb.	Mixovacia lopatka je prilepená k hriadelu nádoby.	Po vybratí chleba nalejte horúcu vodu do nádoby na chlieb a ponorte mixér na 10 minút, potom vyberte a vyčistite.
4	Ingrediencie nie sú premiešané rovnomerne.	1. Zvolený nesprávny Program.	1. Zvoľte správny program.
		2. Stlačili ste tlačidlo Stop/Clear a proces sa pozastavil.	2. Premiešajte opäť ingrediencie a opakujte, ak je čas miesenia veľmi dlhý.
		3. Po spustení ste otvorili niekoľkokrát dvierka a chlieb je suchý, bez hnedej kôrky.	3. Neoteváraajte dvierka po nakysnutí cesta.
		4. Cesto je veľmi husté, preto sa mixér nemôže dostatočne otáčať.	4. Skontrolujte otvor mixéru. Vyberte nádobu na pečenie a skúste bez cesta, ak sa ťažko otáča, kontaktujte servis.
5	Na displeji sa zobrazí „H:HH“ po stlačení tlačidla stop/clear.	Teplota je veľmi vysoká na pečenie chleba.	Stlačením tlačidla stop/clear zrušte proces. Odpojte rúru, vyberte chlieb a otvorte dvierka na ochladenie.
6	Počujete hučanie motora, ale cesto nie je premiešané.	Nádoba na chlieb nie je správne nasadená, alebo je cesto veľmi veľké.	Skontrolujte nasadenie nádoby. Urobili ste cesto podľa receptu?
7	Chlieb je veľmi veľký a tlačí na dvierka.	Veľmi veľa droždia alebo múky, alebo vysoká teplota okolia.	Skontrolujte ingrediencie a upravte na správne množstvo. Uistite sa, či je teplota miestnosti správna.
8	Chlieb je veľmi malý, alebo cesto nenakysne.	Nedostatočné množstvo droždia. Droždie sa zmiešalo so soľou.	Skontrolujte množstvo Droždia.
9	Cesto je veľmi veľké a pretieklo cez nádobu.	Veľmi veľké množstvo tekutín, droždia.	Znížte množstvo tekutín pre vylepšenie cesta. Skontrolujte droždie.
10	Chlieb padne uprostred počas pečenia.	1. Použitá nesprávna Múka.	1. Použite chlebovú Múku
		2. Droždie je rýchle alebo teplota miestnosti veľmi vysoká.	2. Skontrolujte, či majú ingrediencie izbovú teplotu.

		3. Nadmerné množstvo vody spôsobí mokré a mäkké cesto.	3. Znížte množstvo vody v recepte.
11	Hmotnosť alebo hustota chleba je vysoká.	1. Veľmi veľa múky alebo málo vody.	1. Upravte množstvo vody a múky.
		2. Veľmi veľa ovocných ingrediencií alebo veľa pšeničnej múky.	2. Znížte množstvo príslušných ingrediencií a zvýšte obsah droždia.
12	Po prekrojení bochníka je stred prázdny.	1. Nadmerné množstvo vody alebo bez soli.	1. znížte množstvo vody a skontrolujte soľ.
		2. Teplota vody je vysoká	Skontrolujte teplotu vody.
13	Povrch chleba je pokrytý suchým práškom.	1. Nadmerné množstvo gluténu v chlebe ako je maslo a banány, atď.	1. Očistite cestou cesto rolou počas miesenia.
		2. Miesenie cesta nedostatočné alebo málo vody.	2. Skontrolujte vodu a mechanickú činnosť lopatky na miesenie.
14	Kôrka je veľmi hrubá a chlieb je tmavý, keď robíte cesto s vysokým obsahom cukru.	Rôzne recepty alebo ingrediencie majú rôzny vplyv na výrobu chleba, ak je nadmerné množstvo cukru, farba bude tmavšia.	Ak je farba veľmi tmavá, stlačte tlačidlo start/stop pre vypnutie o 5-10 minút skôr, vyberte po 20 minútach udržiavania tepla.

Recepty

Nasledujúce recepty slúžia len ako pomôcka. Aktuálny efekt môže byť ovplyvnený múkou, droždím atď. Upravte množstvo a nastavenie podľa vlastných požiadaviek a skúseností (pre všetky recepty uvedené nižšie je nutná múka s vysokým obsahom gluténu))

Základný chlieb		
	675 g	900 g
Voda	301ml	380ml
Rastlinný olej	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Rafinovaná soľ	1.5 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice
Cukor	2.5 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Mlieko v prášku	1 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice
Múka	3 šálky	4 šálky
Droždie	1.5 čajové lyžičky	1.5 čajové lyžičky

Celozrnný pšeničný chlieb		
	675g)	900g)
Voda	300ml	380ml
Rastlinný olej	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Rafinovaná soľ	1.5 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky
Hnedý cukor	4 polievkové lyžice	5 polievkové lyžice
Mlieko v prášku	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Celozrnná múka	1.5 šálky	1.75 šálky
Droždie	2 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky

Múka	2 šálky	2.5 šálky
------	---------	-----------

Sladký chlieb		
	675g	900g
Voda	290ml	320ml
Rastlinný olej	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Rafinovaná soľ	1 čajová lyžička	1.25 čajové lyžičky
Cukor	0.3 šálky	0.4 šálky
Mlieko v prášku	1.5 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice
Múka	3 šálky	3.75 šálky
Droždie	1.5 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky

Francúzsky chlieb		
	675g	900g
Voda	310ml	380ml
Rastlinný olej	2 polievkové lyžice	2.5 polievkové lyžice
Rafinovaná soľ	1.75 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky
Cukor	1 polievková lyžica	1.5 polievkové lyžice
Citrónová šťava	1 polievková lyžica	1 polievková lyžica
Múka	3 šálky	4 šálky
Droždie	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička

Rýchly chlieb		
	675g	900g
Voda (45-50°C)	220ml	260ml
Vajce	2 ks	3 ks
Rastlinný olej	2 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice
Rafinovaná soľ	1 čajová lyžička	1.25 čajové lyžičky
Cukor	2 polievkové lyžice	2.5 polievkové lyžice
Mlieko v prášku	2 polievkové lyžice	3 polievkové lyžice
Múka	3 šálky	4 šálky
Droždie	2 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky

Cesto		
	675g	900g
Voda	310ml	380ml
Rastlinný olej	3 polievkové lyžice	4 polievkové lyžice
Rafinovaná soľ	1.5 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky
Cukor	1.5 polievkové lyžice	2 polievkové lyžice
Múka	3 šálky	4 šálky
Droždie	1.5 čajové lyžičky	2 čajové lyžičky

Americký koláč 220g	
Ingrediencie A: roztopené maslo	200g
Vajce	3ks
Cukor	0.2 šálky
Ingrediencie B: citrónová šťava	1 čajová lyžička

Vanilka	1.25 čajové lyžičky
Mlieko v prášku	2 šálky
Prášok do koláčov	2 šálky
Prášok do pečiva	1 čajová lyžička

Piškótový koláč (175□)	
Ingrediencie A: roztopené maslo	20g
Vajce	4 ks
Rastlinný olej	40g
Cukor	160g
Ingrediencie B: Prášok na polevu	1.6 čajové lyžičky
Prášok do pečiva	1 čajová lyžička
Prášok do koláčov	160g
Rastlinný olej	40g

1. Vložte ingrediencie A do misy a zmiešajte pomocou miséru, pokým sa nerozpustí cukor.
2. Pridajte do misy ingrediencie B a miešajte rýchlo približne 4 minúty ručným mixérom tak, aby smer vytváral bubliny.
3. Vylejte zmes na vymastený plech.
4. Potom zvolte zvolte program pre pečenie koláčov.

Poznámka: ak je proces pečenia koláča ukončený a na povrchu koláča je stále tekutina, zvolte konvekčný program pre dokončenie pečenia pre odparenie tekutiny a dostatočné zapečenie koláča.

11. Funkcia odloženého štartu

Ak nechcete spustiť menu okamžite, môžete nastaviť požadovanú dobu odloženého štartu. Nastavenie pozostáva z 2 krokov: 1. Nastavenie presného času; 2. Nastavenie menu prípravy a času.

Príklad: Teraz je 12:30 hodín, a vy chcete spustiť mikrovlnnú rúru s výkonom mikrovln 100P na 9 minút a 30 sekúnd o 14:20

Stlačte/Otočte	Displej	Stlačte/Otočte	Displej
1. Nastavte aktuálny čas		2. Nastavte menu varenia a čas	
1.1 Stlačte tlačidlo Preset.Clock		2.1 zvolte výkon stlačením tlačidla Micro Power	
1.2 Otočením voliča Auto Cooking/Weight.Temp nastavte hodiny, hodiny blikajú		2.2 Voličom Auto Cooking/Weight.Temp nastavte dobu prípravy.	
1.3 Opätovným stlačením Preset.Clock potvrďte nastavenie hodín.		2.3 Stlačte a podržte Preset.Clock na 3 sekundy pre návrat na aktuálny čas.	
1.4 Voličom Auto Cooking/Weight.Temp nastavte minúty		3. Nastavte čas spustenia. Opakujte kroky 1.2, 1.3, 1.4	
1.5 Stlačte Preset.Clock alebo počkajte 5 Sekúnd, čísla svietia.		4. Stlačením tlačidla Preset.Clock potvrďte Menu odloženého štartu. Teraz sa program aktivuje. Menu začne o 14:20	
		5. Nastavený čas môžete skontrolovať stlačením tlačidla Preset.Clock	

Poznámka: Funkcia odloženého štartu sa neaplikuje na čas určený v špecifických pokrmoch v tabuľke automatickej prípravy, odmrázovania a pečenia koláčov.

11. Použitie rôznych druhov prípravy

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov varenia a pečenia si niektoré recepty vyžadujú iný režim pečenia a dobu. Menu je možné prispôsobiť nasledovne:

Príklad: Požadujete prípravu pokrmu s výkonom 100p počas 3 minút, potom grilovať 9 minút. Toto je nastavenie 2 sérií.

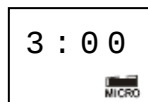
Stlačte/Otočte	Displej	Stisknete/Otočte	Displej
1. 100P mikrovlny na 3 minúty		2. Grilovanie 9 minút	
1.1 Stlačením Micro Power zvolte menu		2.1 Stlačte Grill.Combi/Conv.Combi	
1.2 Voličom Auto Cooking/Weight.Temp nastavte čas prípravy		2.2 Otočením Auto Cooking/Weight.Temp nastavte dobu prípravy	
		3. Stlačením Instant.Start spustíte varenie.	

Ak skončí varenie pomocou mikrovln, automaticky sa spustí funkcia grilu.

Poznámka: Je nastaviť možné nastaviť maximálne 4 série opakovaním krokov 1.1, 1.2, ak si želáte nastaviť viac

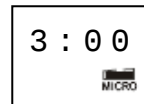
TIPY K MIKROVLNNEJ PRÍPRAVE

- 1) Poukladajte pokrmy dôkladne, umiestnite hrubšie časti k vonkajšej strane riadu.
- 2) Sledujte dobu prípravy, použite najkratšiu určenú dobu, potom podľa potreby pridajte.
- 3) Pred varením pokrmy zakryte. Dbajte odporúčania receptu: papierové utierky, mikrovlnná plastová fólia alebo pokrievka bráni striekaniu a pomáha rovnomernému vareniu pokrmov.
- 4) Pokrm zakryte. Pomocou malých kusov hliníkovej fólie zakryte tenké časti mäsa alebo hydiny, aby ste zabránili nadmernému prepečeniu.
- 5) Počas varenia premiešajte raz alebo dvakrát pokrmy zvnku do stredu.
- 6) Pokrmy otáčajte. Pokrmy ako kurča, hamburger alebo steaky otočte hlavne počas grilovania.
- 7) V polovici prípravy zmeňte



rozmiestnenie pokrmov. Premiesnite

GRILL



pokrmy zospodu hore a zo stredu na okraj.

- 8) Nechajte pokrmy odstáť. Po dokončení prípravy nechajte dostatočný čas pokrmy odstáť. Pokrmy vyberte a ak je to možné, premiešajte. Počas doby odstátia pokrmy prekryte, čo umožní dokončenie varenia pomocou zostatkového tepla bez nadmerného prevarenia.
- 9) Kontrolujte znaky indikujúce dosiahnutie teploty prípravy. Znaky obsahujú
 - Z pokrmu vystupuje para, nielen z okrajov;
 - Hydinové stehná sa hýbu ľahko;
 - hnedá farba bravčového a hydiny;
 - ryba je nepriehľadná a je možné ju oddeliť jednoducho vidličkou.
- 10) Kondenzácia je normálny jav mikrovlnnej prípravy. Vlhkosť v pokrme ovplyvňuje množstvo vlhkosti v rúre. Zakryté pokrmy nespôsobujú nadmernú tvorbu kondenzácie ako nezakryté pokrmy. Uistite sa, či nie sú vetracie otvory blokované.
- 11) Zapekacia misa. Ak používate zapekaciu misu, vložte vždy pod ňu teplu-odolný materiál ako je porcelánový tanier pre ochranu pred poškodením otočného taniera z dôvodu tepelného šoku. Neprekračujte odporúčanú dobu predhrevu.
- 12) Používajte mikrovlnnú ochrannú fóliu na zakrytie pokrmov s vysokým obsahom tuku. Zabráňte kontaktu fólie s pokrmom, pretože sa môže roztaviť.
- 13) Používajte riad vhodný pre mikrovlny. Niektorý plastový riad nie je vhodný pre použitie v mikrovlnke s pokrmami, s vysokým obsahom tuku a cukru.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Rúru pravidelne čistite a odstraňujte zvyšky pokrmov.

Po každom použití odporúčame vykonať nižšie uvedené kroky.

Nikdy nepoužívajte agresívne čističe, benzín, drsné prášky alebo kovové kefky na čistenie akýchkoľvek dielov spotrebiča.

Rúru čistite pravidelne.

Pred čistením odpojte od elektrickej siete. Ak je to možné, nechajte dvierka otvorené pre zabránenie aktivácie počas čistenia.

Vonkajší povrch:

Vonkajšie povrch rúry je možné čistiť jemným saponátom a teplou vodou. Potom dôkladne vysušte.

Nepoužívajte drsné prostriedky.

Dvierka:

Utrite dvierka z oboch strán, tesnenie dvierok vlhkou handričkou pre odstránenie škvŕn z pokrmov. Nepoužívajte drsné čističe.

Ovládací panel:

Zvýšte pozornosť počas čistenia ovládacieho panelu. Panel utrite handričkou navlhčenou len vo vode. Nepoužívajte drsné alebo chemické čističe. Nepoužívajte nadmerné množstvo vody.

Vmnútorné steny:

Na čistenie vnútra používajte jemný handričku navlhčenú v teplej vode. Po použití očistite kryt vlnovodu jemnou vlhkou handričkou pre odstránenie zvyškov pokrmov. Nahromadené škvŕny z pokrmov sa môžu prehrievať a spôsobovať tvorbu dymu alebo vznietenie. Kryt vlnovodu neskladajte. Nepoužívajte komerčne dostupné čističe na čistenie rúry alebo drsné prostriedky. Nestriekajte čističe priamo na žiadnu časť rúry. Nepoužívajte nadmerné množstvo vody. Po vyčistení rúry odstráňte akékoľvek zvyšky vody.

Otočný tganier/Otočný krúžok/Hriadel'

Opláchnite mydlovou vodou a osušte.

TIP: ak ste rúru používali dlhší čas, v rúre môžu zostať pachy. Na odstránenie vykonajte nasledujúce kroky:

1. Položte niekoľko plátkov citrónu do šálky, potom ohrejte na vysokom stupni výkonu 2-3 minúty.
2. Vložte šálku červeného čaju do rúry, ohrejte na vysokom výkone.
3. Vložte do rúry niekoľko pomarančových šupiek, ohrejte ich pri vysokom výkone po dobu 1 minúty.

Nádoba na chlieb:

Vyčistite vlhkou handričkou vnútorný aj vonkajšiu stenu, nepoužívajte ostré ani drsné predmety. Pred vložením nádoby ju dôkladne vysušte.

Lopatka na miesenie:

Je možné ju vybrať pre jednoduchšie čistenie. Dôkladne otrite bavlnenou vlhkou handričkou. Ak nie je možné vybrať lopatku na miesenie, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte odmočiť približne 30 minút, potom vyberte.

SERVIS

Pozor: je nebezpečné pre kohokoľvek, okrem kvalifikovaných servisných technikov vykonávať akékoľvek opravy, ktoré zahŕňajú zloženie krytov, ktoré plnia funkciu ochrany proti vystaveniu sa mikrovlnnej energii.

Pozor: MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Varovanie: Počas prevádzky spotrebiča môžu byť prístupné časti horúce.

Nevystavujte sa žiareniu mikrovlnnej energie.

Počas opráv nižšie uvedených častí sa môžete vystaviť napätiu 250 V.

1. Magnetron
2. Vysokonapäťový transformátor
3. Vysokonapäťový kondenzátor
4. Vysokonapäťová dióda
5. Vysokonapäťová poistka

Nižšie popísané podmienky môžu spôsobiť nadmerné vystavenie sa mikrovlnnej energii.

1. Nesprávne upevnenie magnetronu.
2. Nesprávne nasadenie zámky dvierok, závesov a dvierok.
3. Nesprávne nasadenie podložky.
4. Poškodené dvierka, tesnenie dvierok alebo skrinka.

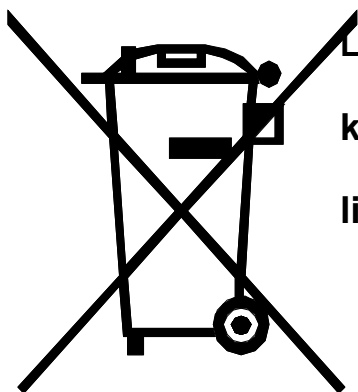
poznámka:

1 ☐ Ak sa zobrazí počas prevádzky, Err0 indikuje to, že bol skratovaný senzor a musíte ho vymeniť

v najbližšom servisnom stredisku.

- 2 ☐ Ak sa počas prevádzky zobrazí, **Err1** indikuje to, že senzor nefunguje a je nutné ho vymeniť v najbližšom servisnom stredisku.
- 3 ☐ Ak sa počas prevádzky zobrazí, **Err2** indikuje to, že predvolená teplota je vyššia ako teplota v priestore rúry.

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA ODPADU



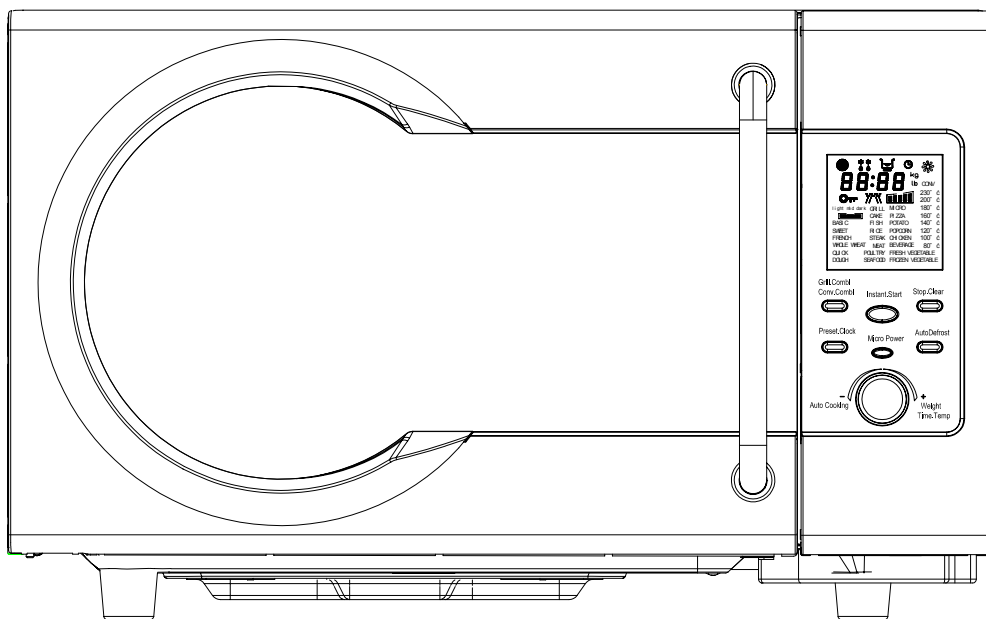
Likvidácia: Nevyhadzujte tento spotrebič ako netriedený komunálny odpad. Je nevyhnutný správny spôsob likvidácie pre tento druh odpadu.



MICROWAVE OVEN

INSTRUCTION MANUAL

guzzanti



Model: XB2625BG

***Please read this booklet carefully before fixing and using, and
keep it for future reference***

OPERAITON THEORY OF MICROWAVE OVEN

1. Microwave is a kind of high frequency electromagnetic wave, which is commonly distributed in the nature. But the existing form of microwave is dispersed so that it cannot be collected together for heating purpose. The key component of magnetron of microwave oven will transform the energy of electricity to microwave and huge energy of microwave field is established under the closed cavity. So the molecule of food is caused to vibrate at very high speed and the friction heat produced will cook the food in a fast way.

2. There is 3 properties of microwave, that is

a) Absorbability: the microwave can cause the excess vibration of molecule of various food so as to obtain the heating purpose. But the infiltration ability is largely depend on the size, thickness and properties of the food.

b) Penetrability: microwave can penetrate through ceramics, glass, temperature-resistant plastics. It is required to use the containers whose material have good microwave penetrability to achieve best heating result. Please see the below utensils guide.

c) Reflectivity: microwave would be reflected by the metal wall of interior cavity so as to establish an even magnetic field, thus can prevent the overheating of partial area.

INSTALLATION OF MICROWAVE OVEN

1) To ensure sufficient ventilation, the distance from the back of microwave to the wall should be above 10cm, the side to the wall above 5cm, the top to the ceiling above 20 cm.

2) Do not place any objects on the top of microwave oven.

3) Keep the microwave oven far from the TV, Radio or antenna as picture disturbance or noise may occur.

4) Keep the plug to accessible to the socket.

5) This is designed as a freestanding style and should not be placed in a cabinet.

UTENSILS GUIDELINE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Conv	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	No	No	No	Never use ceramics decorated with metal rim or glazed
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	No	No	No	
Grill rack	No	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as overtemperature may do damage to the film

FOR THE FIRST USE

As there is manufacturing residue or oil remained on the oven cavity or heat element, it usually would smell the odor, even a slight smoke, It is normal case and would not occur after several times use, keep the door or

window open to ensure good ventilation. So it is strongly recommended to set the oven to grill mode and operate dry several times. Operating dry can only be conducted in the grill mode, it can not be conducted at combination mode

IMPORTANT SAFEGUARDS

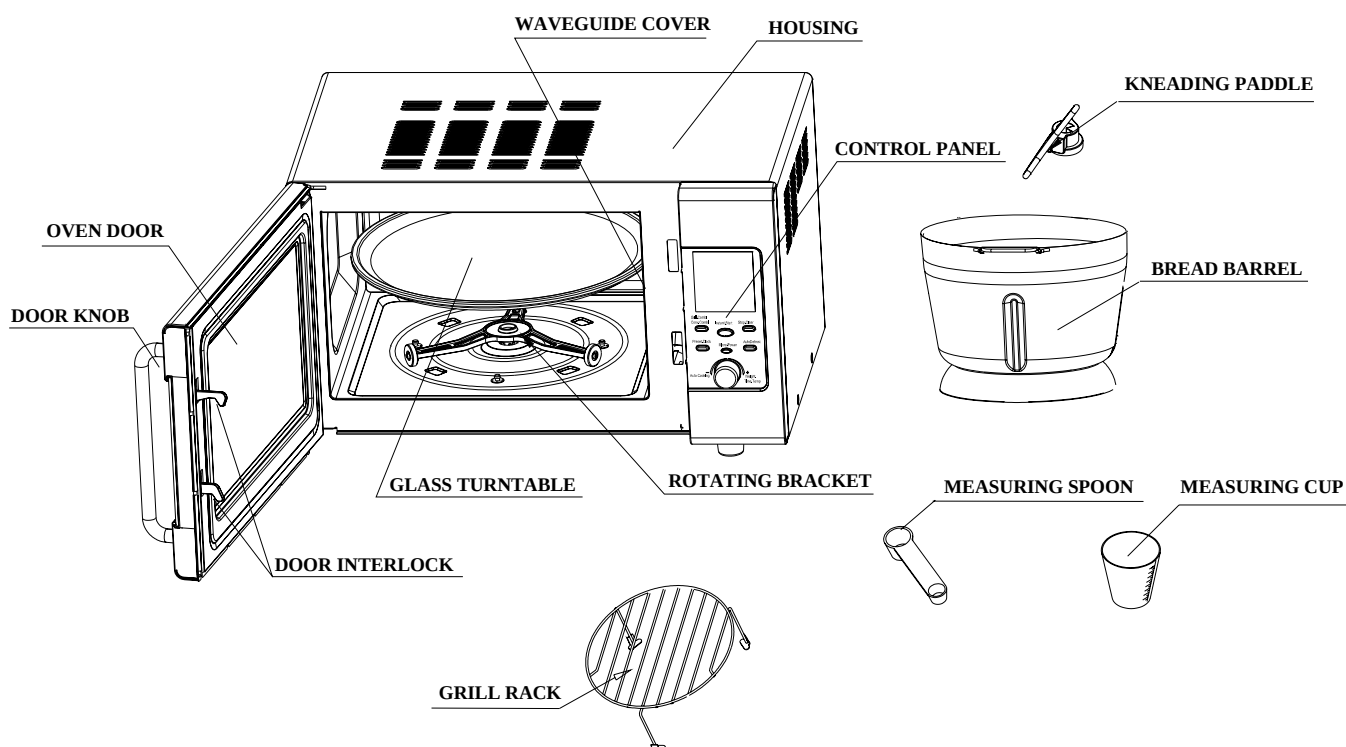
The following basic precautions should always be followed when using electrical appliance:

1. Read all instructions before using.
2. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.
3. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook the food.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
 - c. Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
 - d. After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built-up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
 - e. If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
 - f. Close supervision is necessary when using disposable containers made from plastic, paper or other combustible material.
4. To reduce the risk of explosion and sudden boiling:
 - a. Do not place sealed containers in the oven. Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
 - b. When boiling liquid in the oven, use the wide-mouthed container and stand about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids.
 - c. Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
 - d. The cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
 - e. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
5. Never operate the oven further if the door or door seals are damaged or the oven is malfunctioned or supply cord is damaged. Return the appliance to the nearest authorised service center for repair and maintenance. Never try to adjust or repair the oven yourself.
6. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
7. After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
8. Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.
9. To prevent the turntable from breaking:
 - a. Let the turntable cool down before cleaning.
 - b. Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
 - c. Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
10. Make sure the utensils do not touch the interior walls during cooking.
11. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
12. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
13. Do not store food or any other things inside the oven.
14. Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This would do damage the oven.

15. This appliance is not intended for using by young children or infirm persons without supervision.
16. When bread barrel has been placed in the cavity, no allow to operate microwave or grill function as to avoid damaging the bread barrel.
17. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
18. Any accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
19. Do not use outdoors.
20. Save these instructions.

Household use only

PRODUCT INTRODUCTION



Notes:

1. The oven cannot be activated without the door properly closed. This is a safety feature, never intend to damage it.
2. The operation of control panel is illustrated in next page, if the graphics on the control panel has changed in the marketing, never be informed otherwise.
3. Bread barrel, kneading paddle, measuring cup and measuring spoon are only used for making bread or cake in autocook, remove rotating bracket and glass turntable before making bread.
4. Do not remove the waveguide cover during cleaning.
5. Before slicing the loaf, use the hook to remove out the Kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade
6. LED will show the clock time, cooking mode and left operation time, which depends on the current set mode.

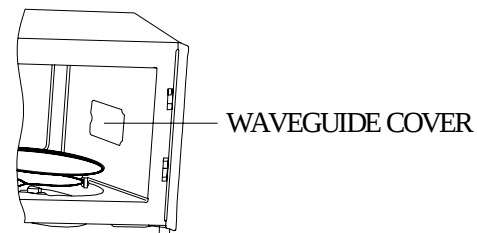
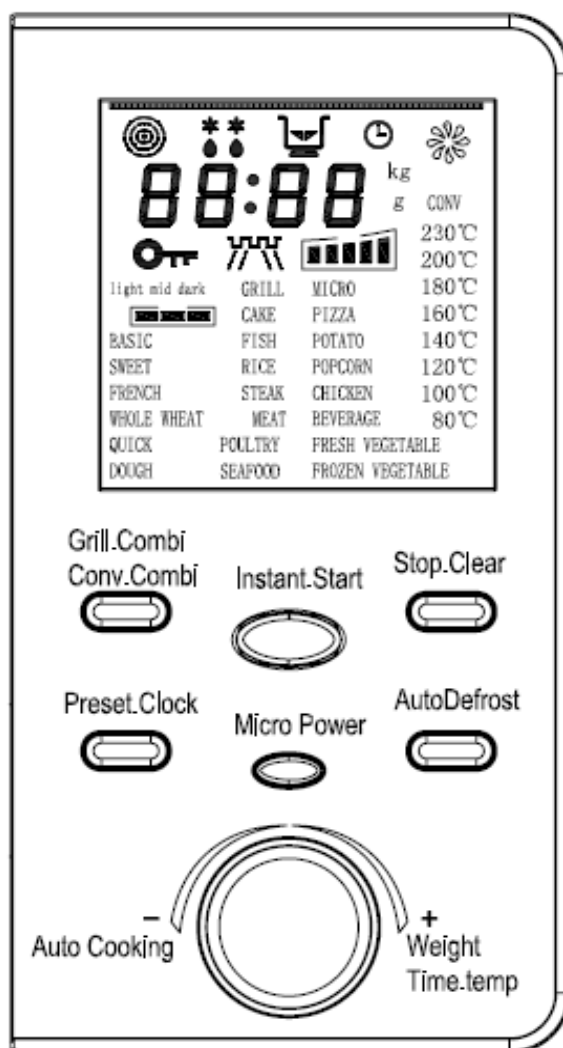


Fig. 1

OPERATION OF CONTROL PANEL



1. Before cooking



The LED will flash 3 times when plugged in power supply. Then it will flash prompting you to input the cooking menu and time.

:

2. Preset.Clock setting

Press	Display
Example: to set 12:30	:
1. Press Preset.Clock button.	
2. Turn Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob to set hour.	1 2 : 0 0
3. Press Preset.Clock button again.	
4. Turn Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob to set minute.	1 2 : 3 0
5. Press Preset.Clock button one more time or wait for 5 seconds.	

3. Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob

You can select auto cooking menu and increase or decrease cooking time, weight and temperature during operation by turning **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** knob.

4. Child lock function

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children can not use the oven unsupervised. A beep sound will be heard. All the buttons are de-activated in this mode

5. Auto reminder

When your preset cooking procedure have finished, the LED Display will show  and six beeps sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press **Stop.Clear** button once or open the door, the beep will sound at an interval of 3 minutes.

6. Stop.Clear

Press **Stop.Clear** button once to

- 1.Stop the oven temporarily during cooking .
- 2.Clear the enter if you make a mistake during programming .

Press **Stop.Clear** button twice to cancel the program during cooking.

7. Microwave cooking

Press **Micro Power** button, LED will cycle to show



 --- High power, the magnetron is energized all the operation time.

 --- Medium High power, 80% microwave power .

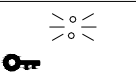
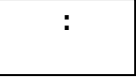
 --- Medium power, 60% microwave power .

 --- Medium Low Power, 40% microwave power .

 --- Low power, 20% microwave power .

NOTE:

- 1.The max time you can set is 99 minutes and 99seconds..
2. Never operate the oven empty.
- 3.If you want to turn the food during operation, open the oven door to perform after operation close the door, press the **Instant.Start** button once and the preset cooking procedure will continue.
- 4.If you intend to remove the food before the preset time, you must press **Stop.Clear** button twice to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

Press	Display
Press and hold Stop.Clear button about 3 seconds or until the LED appears as follows.	
To cancel child lock	
Press	Display
To unlock, Press and hold Stop.Clear button for about 3 seconds or until LED appear colon .	

Press	Display
1.Select the desire microwave power by pressing Micro Power button consecutively	
2.After selecting power ,set cooking time by turning Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob.	
For example you want to cook the food for 10 minutes and thirty seconds .	
3.Press Instant.Start button to start cooking.	
4.You can change the cooking time by turning Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob during cooking.	

8. Convection.Combination/Grill.Combination

Press **Grill.Combi/Conv.Combi** button LED Display will cycle to show C---C1---C2---G---G1---G2

A) Convection/Combination

C--- Convection, the convection unit will be energized during operation time. In this mode, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and crisp foods quickly and evenly.

C1---Combination of convection and microwave cooking. The marriage of these two cooking methods produces juicy meats, as well as tender, flavorful poultry, all with just the right amount of browning and crispness. Meats and poultry are best when cooked directly on the rack. A shallow dish can be placed below the food if gravy is to be made from the drippings.

C2--- Same as above except more microwave cooking time. Which is suitable for cooking large size poultry utilizing the penetration ability of microwave.

Temperature setting

Select operating temperature by different task, including 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 230°.

For defrosting, use 80°, or 100°.

For baking, setting the oven at 120-180°.

For grill poultry, setting at 180-230°.

In combination mode, the cooking temperature you set can't exceed 180°, as the oven cannot be heated to the temperature higher than 180°.

Preheating

1. In the convection mode, preheating is usually required to obtain best result. But preheating is not recommended to use in combination mode.

2. The preheating temperature must be always higher than oven temperature. For instance, the oven has been operated at 230°, then you would like the oven to be operated at 180°, in this case LED displays **Err2**

You must reset the temperature or wait the oven to cool down.

Notes:

1. The oven should not be used without the turntable in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.
2. Do not cover turntable or rack with aluminum foil. It interferes with air flow that cooks food.
3. Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
4. When baking, check for doneness after time has elapsed. If not completely done, let stand in oven a few minutes to complete cooking.

Convection cooking example:

Example :To cook with convection function C at 180° for 20 min

Press	Display
1. Press Grill.Combi/Conv.Combi button consecutively to select desired menu	
2. Select convection temperature by turning Auto Cooking/Weight.Time. Temp knob .	
3. Press Instant.Start button to confirm it.	
4. Set cooking time or preheating time.	
In most case, the oven has to be preheated to preset temperature before placing food in order to achieve best result.	
Turn Auto Cooking/Weight.Time. Temp knob to set cooking time	or
Or you may skip this step	
The oven would be well heated within the default preheating time- 15 minutes.	
5. Press Instant.Start button to start cooking.	
Note:	
the temperature is rising constantly during preheating period and LED will show as follows while temperature changes, the oven will be started from 80°	
Once the oven has reached the 80° will go steady and the oven temperature is approaching 100°	
Once the oven has reached the 180° the number will go steady and the preheating process may be considered terminated.	:
	
6. When cooking program is ended, the integrated cooling fan will be automatically started to run for 30 seconds while the lamp is illuminated. This is intended to prolong the lifetime of electronic part.	

Task	Weight/dimension	Cook temperature	Preheating	Cooking time
grilling poultry ,	1.5kgchicken	230□	Yes	45 minutes
making cake,	20cm in diameter	160□	Yes	45 minutes
making cookies ,	25 pieces cookies	160□	Yes	20 minutes
Baking pizza	15mm thickness	200□	Yes	30 minutes

The examples described in the above are just instructions ,you can change cooking temperature or time by yourself depending on the food type ,weight, your cooking experience and your favour taste .

B)Grill.combination

G--- Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable of grilling thin meats or pork,sausage, chicken wing as good brown color can be obtained.

G1--- Combination of Grill and microwave cooking. Heat element and magnetron is energized in an alternate way. Utilizing the properties of microwave penetration thick food is suggested to cook in this mode, as the center of food can be done and brown crust still can be obtained.

G2--- Same as above except more heating element working time .

Warning:In the mode of convection/combi/grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers,may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

Depress	Display
Example: To grill food with G2 cook menu for 10 minutes and 30 seconds	
1. Press Grill.Combi/Conv.Combi button to select desired grill menu	
2. Set cooking time by turning Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob	
3. Press Instant.Start button to start cooking	

9. Auto Defrost

(Take the reference of defrost guide)

Press **Auto Defrost** button to select auto defrost menu.

For defrosting meat, the weight range from 0.1 Kg to 2.0 Kg.

For defrosting poultry, the weight range from 0.2 Kg to 3.0Kg.

For defrosting seafood, the weight range from 0.1 Kg. to 0.9Kg.

Depress	Display
Example :To defrost 0.4kg poultry	
1.Press Auto Defrost button to select menu	
2.Then turn Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob to set defrost weight	

Defrost guide

Steaks chop

- Shield thin end of chops or steaks with foil.
- Position the food with thinner parts in the centre in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible.
- When the oven beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions.
- Press **Instant.Start** button to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

Minced Beef

- Place frozen minced beef on a shallow dish. Shield edges.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.
- Press **Instant.Start** button to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

Roast Meat (Beef/pork/lamb)

- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, and shield the defrosted portions.
- Press **Instant.Start** button to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.

Poultry

- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil.
- Place breast side down on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over and shield the defrosted portions.
- Press **Instant.Start** button to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 15-30 minutes.

Note: After standing run under cold water to remove giblets if necessary.

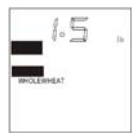
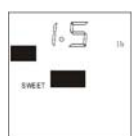
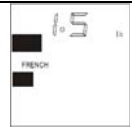
Chicken pieces (chicken wings and drumstick)

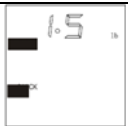
- Shield the exposed bone with foil.
- Place chicken pieces on a shallow dish.
- When the oven beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over, rearrange and shield the defrosted portions.
- Press **Instant.Start** button to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-30 minutes.

10. Auto Cooking

The oven has default cooking menu for making bread (7menus) and cooking specific food (10 menus),when the LED flashes colon , turn **Auto Cooking/Weight.Temp** knob and LED will cycle to show all the menus mentioned in the table below ,select your desired auto cooking menu , you may make bread or cook food according to the instructions specified in the table below. For making bread or cake, see the section How to make bread; .for cooking specific food, see the latter example.

Auto cooking table

Display	Category	Direction
	Basic bread	Kneading, rising and baking. Applicable for making white and brown bread also for flavored bread with added herbs and raisin.
	Whole wheat bread	Kneading, rising and baking whole wheat bread, the menu has longer preheating time and the bread is soft and flexible, it is not advised to use the delay function for getting better effect.
	Sweet bread	Kneading, rising and baking sweet bread, applicable for the crisp and sweet bread.
	French bread	Kneading, rising and baking, with a longer rise time,For baking the light bread which has a crisper crust and light texture.

	Quick bread	Kneading, rising and baking bread , with a shorter time, generally the bread is smaller with dense texture.
	Dough	Kneading and rising, but without baking, applicable for making bread roll, pizza biscuit or steaming bread, etc.
	Cake	Kneading, rising and baking bread , rise with soda or baking powder, generally the bread is smaller with dense texture, the menu contains two type of cake: american cake (220□) and sponge cake(175□) .
	Fish	Suitable for steaming a fish of 0.45Kg. After the fish washed and scales removed,make a slits on the skin of fish .Put the fish on a shallow dish of 22-27cm diameter sprinkle lightly with some ingredient .After cooking ,stand for 2 minutes.
	Rice	Wash rice and soak for 30 minutes . Refer the water volume as follow : rice 100g 200g 300g cover pasta 100g 200g 300g cover water 180ml 330ml 480ml yes water 300ml 600ml 900ml no **Rice -After cooking ,stand cover for 5 minutes or until water is absorbed . ** Pasta-During cooking ,stir several times . after cooking ,stand for 1 or 2 mins
	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15Kg.
	Beverage	Heat a cup of 250ml and 500ml liquid ,,the liquid temperature is about 5--10□.Use a big mouth cup and do not seal.
	Fresh vegetable	Place 0.2-0.8kg vegetable in a microwave-safe bowl .add water.Cover with wrap ,After cooking ,stir and allow to stand .Add amount water according to the vegetable quantity. **0.2-0.4kg :2 Tablespoon; *Fresh vegetable*0.5-0.8kg :4 Tablespoon .
	Frozen vegetable	The same as above
	Potato	Cooking the jacket potato,choose medium sized potatoes approx. 200g,wash and dry it,total weight is about 0.45 kg or 0.65kg.Place potatoes on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss.Turning the potatos is necessary halfway.
	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 3.0Oz(85g) or3.5Oz(100g). Prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Stop.Clear button to stop the popping process.

	Steak	The thinner part is placed near the center of cavity while the thicker part is placed toward outside of dish in the cavity, you may shield the thin end of steak with foil metal under microwave mode to avoid overcooking.
	Chicken	The thinner part is placed near the center of cavity while the thicker part is placed toward the outside of dish in the cavity, you may shield the thin end of steak with foil metal under microwave mode to avoid overcooking. .

Note:

1. The cook time above bases on the specific food which is at the room temperature of 20-25℃ except what is specially noted in cooking beverage. Time may vary for the food in different temperature.
2. When cooking the potatoes and fish it is suggested to cover the food with a layer of plastic thin film to prevent the loss of water.
3. For cooking specific food, the temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.
4. For making bread, ambient temperature is required at 15℃- 34℃, too high temperature may make bread sour while too lower temperature may be difficult to rise, different ambient temperature may result in different size of bread.

Example: Cook 0.2kg rice Depress 1. Turn Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob to select desired menu. 2. Press Instant.Start button to confirm. 3. Turn Auto Cooking/Weight.Time.Temp knob again to set weight. 4. Press Instant.Start button to start cooking,LED will show the default cooking time.	Display 0.1^{kg} 0.2^{kg}
---	--

How to make bread:

1. Place ingredients into the bread barrel according to the order mentioned in the recipe.Usually water or liquid shall put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.
- 2.With finger make a small indentation on one side of flour, add yeast to indentation, make sure it does not contact with the liquid ingredients or salt.
- 3.Put the bread barrel into oven cavity ,turn it clockwise until bread barrel is in place and close oven door, then plug into power supply.

4.If you do not want to start cooking immediately, however you want to start cooking at the preset time, you may set delay function, first set current time according to section 1.1-1.5 in latter Delay function, if you want to start cooking immediately, omit this step.

Note: for delay function, never use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits onions, etc. It is advised that you do not set delay function for making cake.

5. Turn **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** knob to select desired menu.
6. If you select the menu of basic bread, you can set the crust color by turning slightly; if you select any other menu , crust color is unadjustable and the default is medium,
7. Press **Instant.Start** button to confirm.
8. Turn **Auto Cooking/Weight.Time.Temp** knob again to set weight.
9. Press and hold **Preset.Clock** button for 3s to return to the current time, then set the time you expect to

start cooking according to section 1.2-1.4 in latter Delay function□press Clock button again to confirm the delayed time, at this time the program is activated, the menu will start at the preset time if step 4 is not performed, omit this step.

10. If you do not set delay function, directly press **Instant.Start** button to start cooking immediately, LED will show the default cooking time.

11. Once the process has been completed, 6 beeps sound will be heard to prompt you, then open oven door and take out bread barrel carefully with gloves or thick cloth. If you are out of room , the bread will be kept warm automatically for 1 hour.You can press **Stop.Clear** button at any time for approx. 3s to stop process.

Note:as the bread barrel and bread may be very hot, always handle with care ! Moreover, as long as bread barrel remains in the cavity, never operate the microwave or grill function.

12. Before removing the bread, let bread barrel cool down then use non-stick spatula to gently loosen the bread side.it is recommended to slice bread with electric cutter or denate cutter, had better not use fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

Environment:

Bread maker may work well in a wide range of temperature, but there may be a difference between warm room and cold room, we advise that room temperature shall be between15□and 34□, if the oven is just operated in the microwave or grill mode so that the temperature of the cavity is too high, you must allow the oven to cool down before making bread.

Memory function:

When power supply is broken off accidently during making bread, the process of making bread will continue automatically without pressing any button if the break time is within 10 minutes, if the break time is in excess of 10minutes, the memory can not kept and you must restart making bread, but if the dough is no further than the kneading phase when power supply breaks off, you can press **Instant.Start** button straight to continue the process from the beginning.

I.Introduction of bread ingredients:

1. bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour,which contains high protei-n), it has good elastic and can keep the size of the bread from sunken after rising. As the gluten content is higher than the common flour so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. plain flour

Common flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and applicable for making express bread or cake.

3. whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat ,it contains wheat skin and gluten.Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. black wheat flour

Black wheat flour, also named by“rough flour”,is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour.To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes.Different flour seems to be alike ,In fact , yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas ,growth reasons , grinding process and storage life.You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result.

according to your own experiences and taste.

6. corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. sugar

Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color of bread. While it helps to yeast bread as nourishment. white sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirements □

8. yeast

Yeast passes doughy yeasting process, then produces carbon dioxide, making bread expand and inner fabric soft. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.55 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

1 tsp. active dry yeast = 3/4 tsp. instant yeast

1.55 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast

2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

NOTES: The yeast is subject to the quantitative constraints in the recipes table given below, the excess probably contributes to a bad yeasting.

9. salt

Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. If you don't want to use salt, omit it. And bread would be larger if without salt.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, add special egg flavor to bread. When using it must be peeled and stirred evenly.

11. grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread be soft and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use, so as to be stirred evenly when you take it out from refrigerator.

12. baking powder

Baking powder mainly is used to rise the UltraFast bread and cake. As it does not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. soda

The same principle as above. It can also be used in combination with baking powder.

14. water and other liquid

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the most proper. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving rising speed for make Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

II. ingredients weight

One of important step for making a good bread is utilizing proper amount of ingredients. It is strongly suggested to use the specific measuring vessels we provide, otherwise a less desirable result may follow.

1. weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure

accurate measure.

3. ingredient sequence

The sequence of placing ingredients should be observed, genenally speaking, the sequence is: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc. When placing the ingredients, the flour can't be wet by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast can't touch with salt. After the flour has been kneaded for some time and a beep reminds you to put Fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delaying function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

III. Trouble shooting guide

No	Problem	Cause	Solution
1	smoke from ventilation hole when baking	some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use heat element is spreaded with oil on the surface	Operate dry for 10-15min in order to dispose of the oil on heat element, but be careful not to burn you
2	bread collapses in the middle parts and bottom crust is too thick	keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	it is very difficult to take bread out	mixer adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge mixer for 10 minutes, then take it out and clean .
4	stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected procedure is improper	1.select the proper procedure.
		2.after power ,press Stop.Clear button and procedure pauses	2.Mix ingredients over again and repeat if dough time is too long
		3.after power ,open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		4.Stir resistance is too large so that mixer almost can't rotate and stir adequately	Check mixer hole, then take bread pan out and operate without load ,if not normal,contact with the sever
5	display H:HH after pressing Stop.Clear button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press Stop.Clear button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the toaster cools down
6	hear the motor noises but dough isn't still stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately

7	bread size is so large as to pus cover	yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	bread size is too small or bread no rise	no yeast or the amount of yeast is not enough ,moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt	Check the amount and performance of yeast
9	dough is so large to overflow bread pan	the amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive .	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong power
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Ingredients is used under room temperature
		3.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water , adjust water on recipe
11	bread weight is very large as organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	middle parts are hollow after cutting bread	1.excessive water or no salt	reduce properly t water and check salt
		2.water temperature is too high	check water temperature
13	bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	clean up the dough by hand when stirring
		2.stir not adequately for short of water	check water and mechanical construct of bread maker
14	crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press Stop.Clear button to power off ahead 5-10min, take it out after keeping bread warm for 20min without opening cover

Recipes

The following recipes are only for reference, the actual effect may be influenced by flour, yeast and etc, You could change it according to your personnel taste and flavor (high gluten flour is required in all menus below))

Basic bread

	1.5lb(675g)	2.0lb(900g)
water	301ml	380ml
Vegetable oil	3tbsp	4tbsp
Refined salt	1.5tsp	2tsp
Sugar	2.5tbsp	3tbsp
Milk powder	1tbsp	2tbsp
Flour	3cup	4cup
Yeast	1.5tsp	1.5tsp

Whole wheat bread		
	1.5lb(675g)	2.0lb(900g)
water	300ml	380ml
Vegetable oil	2tbsp	3tbsp
Refined salt	1.5tsp	2tsp
Brown sugar	4tbsp	5tbsp
Milk powder	3tbsp	4tbsp
Whole wheat	1.5cup	1.75cup
Yeast	2tsp	2tsp
Flour	2cup	2.5cup

Sweet bread		
	1.5lb(675g)	2.0lb(900g)
water	290ml	320ml
Vegetable oil	2tbsp	3tbsp
Refined salt	1tsp	1.25tsp
Sugar	0.3cup	0.4cup
Milk powder	1.5tbsp	2tbsp
Flour	3cup	3.75cup
Yeast	1.5tsp	2tsp

French bread		
	1.5lb(675g)	2.0lb(900g)
water	310ml	380ml
Vegetable oil	2tbsp	2.5tbsp
Refined salt	1.75tsp	2tsp
Sugar	1tbsp	1.5tbsp
Lemon juice	1tbsp	1tbsp
Flour	3cup	4cup
Yeast	1tsp	1tsp

Quick bread		
	1.5lb(675g)	2.0lb(900g)
Water(45-50℃)	220ml	260ml
Egg	2pcs	3pcs
Vegetable oil	2tbsp	2tbsp
Refined salt	1tsp	1.25tsp
Sugar	2tbsp	2.5tbsp

Milk powder	2tbsp	3tbsp
Flour	3cup	4cup
Yeast	2tsp	2tsp

Dough		
	1.5lb(675g)	2.0lb(900g)
water	310ml	380ml
Vegetable oil	3tbsp	4tbsp
Refined salt	1. 5tsp	2tsp
Sugar	1.5tbsp	2tbsp
Flour	3cup	4cup
Yeast	1.5tsp	2tsp

American cake(220□)	
Ingredient A:melt butter	200g
egg	3pcs
sugar	0.2cup
Ingredient B:lemon juice	1tbsp
vanilla	1.25tsp
milk powder	2cup
cake powder	2cup
baking powder	1tsp

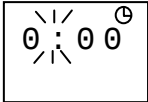
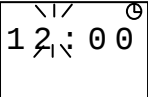
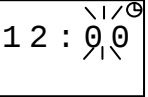
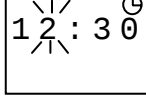
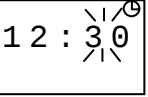
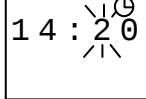
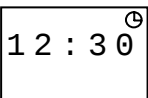
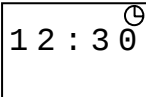
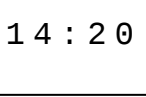
Sponge cake(175□)	
Ingredient A:melt butter	20g
egg	4pcs
vegetable	40g
sugar	160g
Ingredient B:custard powder	1.6tsp
baking powder	1tsp
cake powder	160g
vegetable	40g

1. Place ingredient A into a vessel and stir with hand mixer so as to make sugar melt
 2. Add ingredient B in the vessel and stir rapidly approx. 4minutes with hand mixer so as to make the mixture produce bubble
 3. Pour the mixture into the bread pan spreadby oil. 4. Then select the program to make cake.
- Note: if the process of making cake is over, there is still remained liquid on the surface of the cake, please select convection program to continue to bake with appropriate time

11. Delay function

If you do not want the menu to be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps: 1. Setting the current clock; 2. Setting the cooking menu and time

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20

Depress/Turn	Display	Depress/Turn	Display
1. Set the current time		2. Set the cooking menu and time	
1.1 Press Preset.Clock button		2.1 Select cooking power by pressing Micro Power button	
1.2 Turn Auto Cooking/Weight.Time. Temp knob to set hours, and hours will be flashed		2.2 Turn Auto Cooking/Weight.Time. Temp knob to set cooking time.	
1.3 Press Preset.Clock button again to confirm hours		2.3 Press and hold Preset.Clock button for 3 seconds to return to current clock.	
1.4 Turn Auto Cooking/Weight.Time. Temp knob to set minutes		3. Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4	
1.5 Press Preset.Clock button or wait for 5 seconds, and the numbers will go steadily.		4. Press Preset.Clock button to confirm the delay menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20	
		5. You may check the preset starting time by pressing Preset.Clock button	

Note: Delay function is not applicable for to cook specified food in auto table, defrost and make cakes.

11. Multi-sequence cooking

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook and time. You may program your personalized menu as follow:

Example: You want cook food with 100P microwave for 3 minutes then grill food for 9 minutes. This is 2 sequence setting.

Depress/Turn	Display	Depress/Turn	Display
1. 100P microwave for 3min		2. Grill for 9min	
1.1 Press Micro Power button to select menu		2.1 Press Grill.Combi/Conv.Combi button	
1.2 Turn Auto Cooking/Weight.Time. Temp knob to set cooking time		2.2 Turn Auto Cooking/Weight.Time. Temp knob to set cooking time	
		3. Press Instant.Start button.to start cooking	

When 100P microwave power cooking is finished, microwave oven will begin grilling automatically.

Note: Max 4 sequences can be set per time repeat the steps 1.1, 1.2 if you like to set more.

MICROWAVE COOKING TIPS

- 1) Arrange food carefully, place thickest areas toward outside of dish.
- 2) Watch cooking time, cook for the shortest amount of time indicated and add more time as needed.
- 3) Cover foods before cooking

check recipe for suggestions: paper towels, microwave plastic wrap or a lid.

Covers prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean).

- 4) Shield foods

Use small pieces of aluminium foil to cover thin areas of meats or poultry to avoid overcooking.

- 5) Stir foods: From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.

- 6) Turn foods

Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.

- 7) Rearrange foods: Like meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

- 8) Allow standing time

After cooking ensure adequate standing time.

Remove food from oven and stir if possible.

Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.

- 9) Check for doneness

Look for signs indicating that cooking temperature has been reached. Doneness signs include:

-Food steams throughout, not just at edge.

-Poultry thigh joints move easily.

-Pork and poultry show no pinkness..

-Fish is opaque and flakes easily with a fork.

- 10) Condensation

A normal part of microwave cooking. The humidity and moisture in food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.

- 11) Browning dish

when using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, rotating ring due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

- 12) Microwave safe plastic wrap

for cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.

- 13) Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

CLEANING AND MAINTENANCE

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Suggest you perform below steps after every time use.

Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.

Clean the oven at regular intervals

Disconnect the power supply cord before cleaning. And if possible leave the door open to inactive the oven during cleaning.

Exterior:

The outside may be cleaned wipe with a soft and damp cloth. Avoid the use of harsh abrasive cleaners.

Door:

Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaners.

Control panel:

Care should be taken in cleaning the control panel. Wipe the panel with a cloth dampened slightly. Do not scrub or use any sort of chemical cleaners.

Interior walls:

To clean the interior surfaces, wipe with a soft and damp cloth for hygienic reasons. After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed. Buildup splashes may overheat and begin to smoke or catch fire. Do not remove the waveguide cover. Do not use a commercial oven cleaner, abrasive or harsh cleaners and scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray oven cleaners directly onto any part of your oven.

Turntable/ Rotating ring/Rotating axis

Wash with mild soapy water and dry thoroughly.

TIP: When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 min.
2. Place a cup of red tea in oven, then heat with high power.
3. Put some orange peel into oven, then heat them with high power for 1 minute.

Bread barrel: rub outside and inside with damp cloth, don not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating, the bread pan must be dried completely prior to installing.

Kneading blade: it can be easily removed for cleaning, also wipe the blade carefully with cotton damp cloth, if kneading blade is difficult to remove from the axle, in this case fill bread barrel with warm water and allow to soak for approx. 30 min, then remove it.

SERVICING

Warning: It is hazardous for anyone, other than a qualified service technician, to carry out any service for repairing operation which involves removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Caution: MICROWAVE RADIATION

Warning: The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Do not become exposed to radiation from the microwave generator or other parts conducting microwave energy.

During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.

1. Magnetron
2. High voltage transformer
3. High voltage capacitor

4. High voltage diode

5. High voltage fuse

Below listed condition may cause undue microwave exposure during servicing.

1. Unproper fitting of magnetron.

2. Unproper matching of Door interlock, door hinge and door.

3. Unproper fitting of switch support.

4. Door, Door seal or enclosure has been damage.

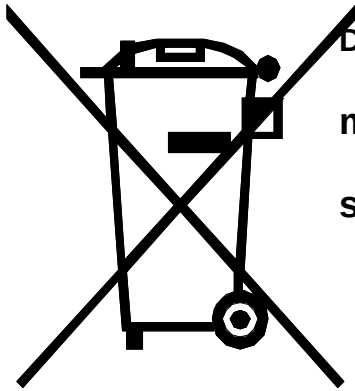
Note:

1□if LED displays **Err0** during working ,it indicates that sensor has been short circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

2□if LED displays **Err1** during working ,it indicates that sensor has been open circuit and you need replace it at the nearest repaired department.

3□if LED displays **Err2** during working ,it indicates that the preset temperature is higher than that in the cavity.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste, collection of such waste separately for special treatment is necessary.

