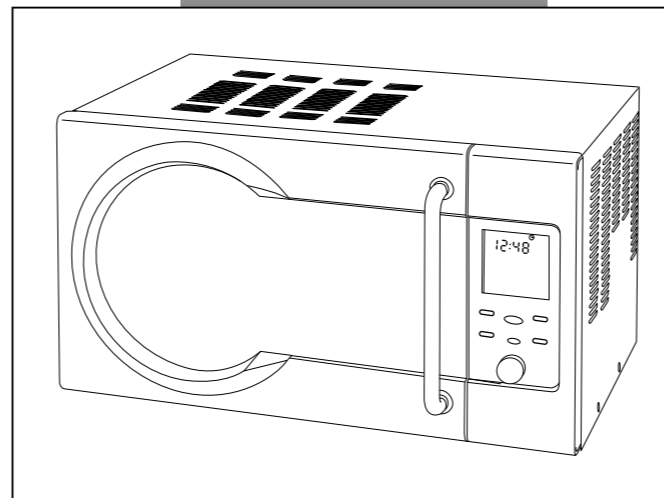


CE

MOD. 933



**Ariete**

SERVIZIO CONSUMATORI  
**NUMEROVERDE**  
**800-215834**

**Ariete**

Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)

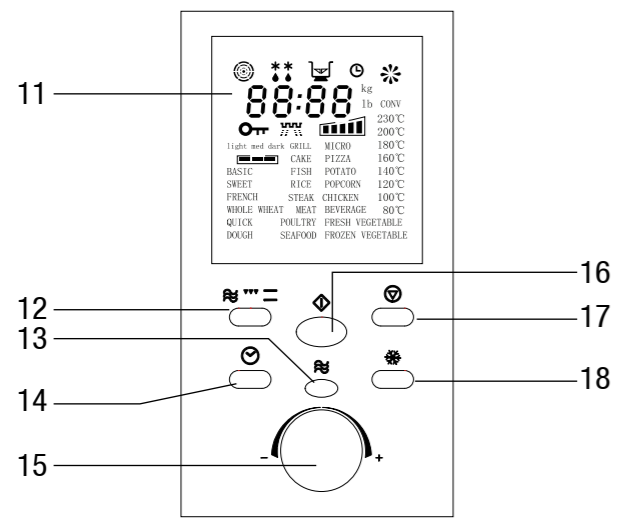
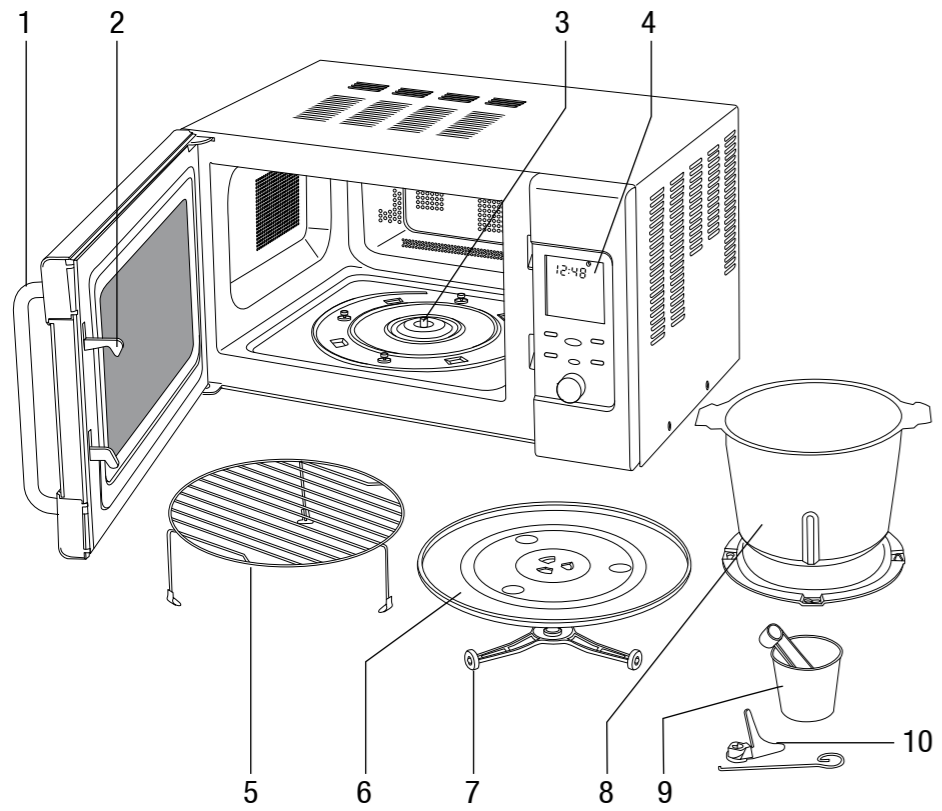


Fig. 1

# AVVERTENZE IMPORTANTI

## LEGGERE SEMPRE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO DELL'APPARECCHIO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- 1 Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- 2 Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- 3 Per ragioni di sicurezza, dovete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa con messa a terra corrispondente alle norme elettriche vigenti.  
EVITATE OGNI INSTALLAZIONE ELETTRICA NON CONFORME.
- 4 Lavare con cura tutti gli accessori prima dell'utilizzo.
- 5 Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile.
- 6 Secondo la sistemazione della vostra cucina potete posare il forno su un piano di lavoro o un mobile da cucina che sopporta una temperatura di almeno 90°C.
- 7 Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
- 8 Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
- 9 Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
- 10 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- 11 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- 12 Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- 13 Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato penzolare dal bordo del tavolo o del piano di appoggio. Evitare il contatto del cavo con superfici calde.
- 14 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- 15 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- 16 Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, o elementi elettrici. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
- 17 Durante il funzionamento le parti metalliche ed il vetro sono caldi: operare sull'apparecchio toccando solo la maniglia metallica.
- 18 Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.
- 19 Non riscaldare olio o grasso per frittura poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio.
- 20 Dopo l'uso pulire l'interno dell'apparecchio prima con un panno umido, poi con un panno asciutto per rimuovere eventuali residui di cibo e unto. I residui di unto possono surriscaldarsi

- e generare fumo o prendere fuoco.
- 21 Se i materiali nel vano cottura dovessero generare fumo o prendere fuoco, mantenere lo sportello del forno chiuso, spegnere il forno e disinserire la spina.
  - 22 Sgusciare e pelare sempre uova col guscio, uova sode, patate, salsicce, castagne, ecc. prima della cottura.
  - 23 Nel riscaldare i liquidi, usare sempre un contenitore a imboccatura larga e aspettare almeno 20 secondi prima di toglierli dal forno, per evitare ebollizioni improvvise esplosive. Non usare mai il forno per far bollire i liquidi.
  - 24 **ATTENZIONE:** non riscaldare liquidi e alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
  - 25 Dopo la cottura, il contenitore potrebbe essere molto caldo. Usare sempre appositi guanti o manopole per estrarre gli alimenti dal forno, e dirigere il vapore lontano da viso e mani per evitare scottature dovute al vapore.
  - 26 Utilizzare sempre recipienti idonei alla cottura al microonde, come ad esempio, contenitori in ceramica, vetro o plastica termoresistenti. Non usare mai recipienti metallici per la cottura combinata e a microonde, perché potrebbero verificarsi scintille.

| <b>Materiale recipiente</b> | <b>Microonde</b> | <b>Grill</b> | <b>Conv</b> | <b>Combi</b> | <b>Note</b>   |
|-----------------------------|------------------|--------------|-------------|--------------|---|
| Ceramica termoresistente    | Sì               | No           | No          | No           | Non usare mai recipienti in vetroceramica o con parti metalliche  |
| Plastica termoresistente    | Sì               | No           | No          | No           | Non usare per cotture a microonde prolungate  |
| Vetro termoresistente       | Sì               | No           | No          | No           |   |
| Griglia                     | No               | Sì           | Sì          | Sì           |   |
| Pellicola di plastica       | Sì               | No           | No          | No           | Non usare per cuocere bistecche o bracirole poiché le elevate temperature possono danneggiare la pellicola. |

- 27 Aspettare che la base rotante si raffreddi prima di pulirla.
- 28 Non appoggiare cibi congelati o utensili freddi sulla base rotante calda.
- 29 Assicurarsi che durante la cottura gli utensili non premano contro le pareti interne del forno.
- 30 Non usare l'apparecchio quando il recipiente per impasto, con all'interno gli ingredienti, non si trova nella sede di montaggio.
- 31 Per non danneggiare il forno, non usarlo senza liquidi o alimenti all'interno.
- 32 Una volta inserito il recipiente per impasto nel vano cottura, non usare le funzioni microonde o grill, in quanto potrebbero danneggiare il recipiente.
- 33 Pulire il forno regolarmente e rimuovere ogni eventuale residuo di cibo. L'inosservanza delle precauzioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio possono deteriorarne la superficie e compromettere lo stato dell'apparecchio stesso, nonché generare possibili situazioni di pericolo.

- 34 Per garantire un'adeguata ventilazione, lasciare uno spazio di almeno 10 cm tra la parete e la parte posteriore del forno, 5 cm dai lati e 20 cm dall'alto.
- 35 Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
- 36 Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti o tende.
- 37 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.
- 38 Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- 39 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

## **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI**

### **DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)**

- 1 Manico sportello
- 2 Fermo di sicurezza sportello
- 3 Perno
- 4 Pannello di controllo
- 5 Griglia
- 6 Base di vetro
- 7 Anello rotante
- 8 Recipiente impasto
- 9 Misurino a cucchiaino e dosatore
- 10 Gancio e paletta impastatrice
- 11 Display
- 12 Selettore modalità di cottura
- 13 Potenza microonde
- 14 Orologio
- 15 Manopola di controllo cottura
- 16 Start
- 17 Stop reset
- 18 Scongelo automatico

## COME USARE IL FORNO A MICROONDE

**ATTENZIONE:** NON tentare di usare il forno con lo sportello aperto per non causare un'esposizione dannosa all'energia a microonde

### IMPORTANTE:

- Il funzionamento del pannello di controllo è illustrato nelle pagine seguenti. Le indicazioni grafiche relative al funzionamento del pannello di controllo possono essere modificate a fini commerciali, ma senza influire sul funzionamento del pannello stesso.
- Usare il recipiente per impasto (8), la paletta impastatrice (10), il dosatore e il misurino a cucchiaino (9) solo per la preparazione di pane e torte in modalità autocottura. Prima di iniziare la preparazione del pane, togliere il supporto girevole e la base di vetro rotante (6).
- Prima di affettare il pane utilizzare il gancio per rimuovere la paletta impastatrice (10) che potrebbe essere rimasta sotto l'impasto. Non rimuovere mai la paletta impastatrice con le mani.

### REGOLAZIONE ORA

- Una volta inserita la corrente, il display LCD (11) lampeggerà tre volte, poi in modo fisso. A quel punto è possibile regolare correttamente l'ora.  
Sul display apparirà: 88:88

#### Esempio regolazione ora: impostare le 12.30

- Premere il tasto (14) e ruotare la manopola di controllo cottura (15) per impostare l'ora (12:00).
- Premere di nuovo il tasto (14) e ruotare la manopola di controllo cottura (15) per impostare i minuti (12:30).
- Premere di nuovo il tasto (14) e attendere 5 secondi.

Se necessario usare la manopola di controllo cottura (15) per aumentare o diminuire tempo, peso e temperatura di cottura.

### FUNZIONE "CHILD LOCK"

La funzione "Child Lock" consente di bloccare il pannello di controllo durante la pulizia dell'apparecchio o per evitare che i bambini lo utilizzino senza la supervisione degli adulti. In questa modalità tutti i tasti sono disabilitati. Un bip indica che la modalità "Child Lock" è in funzione.

Per impostare il "Child Lock":

- Mantenere premuto "Stop" (17) per 3 secondi o finchè il display LCD (11) non assume la configurazione seguente



- Per sbloccare, mantenere premuto "Stop" per 3 secondi o finchè il display LCD non assume la configurazione seguente



## INDICATORE SONORO

Terminato il ciclo di cottura preimpostato, il display LCD (11) visualizza **Foe**.

Una sequenza di sei bip indica di togliere il cibo dal forno. A questo punto premere il tasto "Stop" (17) una volta o aprire lo sportello, altrimenti, dopo 3 minuti si udirà nuovamente il bip.

Premere una volta il tasto "Stop" (17) per:

- Interrompere momentaneamente il processo di cottura, o
- Resettare le impostazioni di programmazione in caso di errore.

## COTTURA A MICROONDE

Premere il tasto "Power" (13), sul display LCD (11) apparirà:



LIVELLO DI POTENZA ALTO - il magnetron è attivo per tutta la durata del ciclo di cottura



LIVELLO DI POTENZA MEDIO ALTO - 80% di potenza microonde



LIVELLO DI POTENZA MEDIO - 60% di potenza microonde



LIVELLO DI POTENZA MEDIO BASSO - 40% di potenza microonde



LIVELLO DI POTENZA BASSO - 20% di potenza microonde.

- Per selezionare il livello di potenza desiderato premere più volte il tasto "Power" (13)



- Dopo avere selezionato il livello di potenza, selezionare il tempo di cottura ruotando la manopola di controllo cottura (15)



- Premere il tasto "Start" (16) per iniziare il ciclo di cottura.
- Per modificare il tempo di cottura ruotare la manopola di controllo (15) durante la cottura stessa.

### IMPORTANTE:

- Il tempo massimo programmabile è 99 minuti e 99 secondi.
- Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.
- Per girare i cibi durante la cottura è sufficiente aprire lo sportello, girarli e richiudere subito lo sportello. Premere una volta il tasto "Start" (16) per continuare il ciclo di cottura programmato.
- Per estrarre il cibo dal forno prima della fine del tempo di cottura, premere due volte il tasto "Stop" (17). Le impostazioni selezionate verranno cancellate. Questa funzione permette di evitare operazioni involontarie al successivo utilizzo dell'apparecchio.

## COTTURA A CONVEZIONE / COMBINATA GRILL / COMBINATA

Lo spiedo è indicato per cuocere pollo, ma può essere usato anche per cuocere altri tipi di pollame e arrostiti. La funzione spiedo utilizza solo il grill o una cottura combinata grill/microonde con tempi di cottura programmati.

Come riportato di seguito i tempi di cottura variano a seconda del peso del pollo da cuocere, mentre per la cottura di altri tipi di carne è possibile scegliere il tempo di cottura desiderato.

Per i tipi di carne che richiedono tempi di cottura più lunghi potrebbe essere necessario ripetere il ciclo di cottura anche due o più volte.

- Ricoprire d'olio tutta la superficie dello spiedo.
- Infilare nello spiedo la carne da cuocere. Assicurarsi che sia ben fissata, legandola anche con spago per alimenti se necessario. Infilare i forchettoni su entrambe le estremità dello spiedo per fissare la carne e stringere i ganci di chiusura.
- Sollevare lo spiedo con l'apposito manico e mettere l'estremità quadrata dello spiedo nell'apposito foro nella parte sinistra del forno.
- Appoggiare l'estremità destra dello spiedo sull'apposito supporto nella parte destra del forno (lato pannello di controllo).

Premere il tasto selettore modalità di cottura (12), il display LCD (11) visualizzerà, in sequenza, C - C1 - C2 - G - G1 - G2.

### Cottura per Convezione e combinata Convezione/Microonde

- C Cottura per convezione.** L'elemento termico e la ventola sono in funzione per tutto il ciclo di cottura. Il calore viene distribuito in maniera uniforme nel vano cottura. Questa modalità di cottura consente di dorare e rendere croccanti i cibi in modo facile e veloce.
- C1 Cottura combinata convezione/microonde.** Questa modalità combinata consente di preparare gustosi e teneri piatti di carne, rendendoli dorati e croccanti al punto giusto. La cottura migliore per la carne è alla griglia. Per raccogliere il sugo che cola dalla cottura è sufficiente disporre un piatto fondo sotto la carne durante la cottura.
- C2** Come sopra, ma con un maggiore tempo di cottura a microonde. Modalità perfetta per la cottura di pollame di maggiori dimensioni.

### Impostazione temperatura

Selezionare diverse temperature a seconda della cottura, scegliendo tra 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C e 230°C.

Per scongelare impostare 80°C o 100°C.

Per preparare pane e dolci, impostare tra 120°C e 180°C.

Per cuocere alla griglia impostare tra 180°C e 230°C.

Per la cottura combinata la temperatura massima programmabile è 180°C.

### Preriscaldare i cibi

- Nella cottura per convezione, è consigliabile preriscaldare i cibi per ottenere risultati ottimali. Non preriscaldare invece nella cottura combinata.



- La temperatura di preriscaldamento deve essere sempre superiore a quella di cottura. Ad esempio, se il forno è stato programmato ad una temperatura di 230°C e lo si riprogramma nuovamente ad una temperatura di 180°C, il Display LCD visualizzerà **Fss3**. Resettare la temperatura o attendere che il forno si raffreddi.

*Esempio: cottura per convezione a 180°C per 20 minuti*

- Premere più volte l'apposito tasto (12) per selezionare il menu prescelto (C).
- Impostare la temperatura di convezione a 180°C ruotando la manopola di controllo cottura (15).
- Premere il tasto "Start" (16) per confermare (**Qs! . ! I**).
- Impostare tempo di cottura a 20 minuti o di preriscaldamento, utilizzando la manopola di controllo (15). In molti casi il forno deve essere preriscaldato per ottenere una migliore cottura dei cibi. È anche possibile saltare questo passaggio. L'impostazione della temperatura di preriscaldamento, 15 minuti, è sufficiente per scaldare il forno.
- Premere "Start" (16) per iniziare la cottura.

#### **IMPORTANTE:**

Durante la fase di preriscaldamento, il display LCD (11) visualizza l'aumento della temperatura in modo lampeggiante fino a 80°C. Raggiunti gli 80°C, la visualizzazione diventa fissa, mentre il forno raggiunge i 100°C. Quando il forno raggiunge i 180°C impostati, la visualizzazione diventa fissa e il processo di preriscaldamento si intende terminato.

- Alla fine del ciclo di cottura, la ventola integrata parte automaticamente per 30 secondi e la luce interna è accesa. Ciò avviene per evitare eventuali danni ai componenti elettronici.

#### **IMPORTANTE:**

- Usare il forno solo con la base rotante (6) in posizione, avvitata sempre in modo che possa ruotare senza problema. Non togliere mai la base rotante (6) dal forno in fase di preriscaldamento, o quando si deve cuocere direttamente sulla base rotante.
- Non coprire la base rotante (6) né i ripiani interni con fogli di alluminio, poiché potrebbe interferire con il flusso d'aria che cuoce i cibi e causare scintille.
- Le teglie per pizza sono ottime per la cottura per convezione. Usare solo quelle senza manici.
- Nella cottura di pane e dolci, assicurarsi che il cibo sia ben cotto alla fine del ciclo di cottura. Se la cottura non è ultimata, lasciare riposare dentro il forno per qualche minuto.

*Esempi di cottura per convezione:*

| <b>Preparazione</b> | <b>Peso/dimensioni</b> | <b>Temp. di cottura</b> | <b>Preriscaldamento</b> | <b>Tempo di cottura</b> |
|---------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Pollo alla griglia  | 1.5kg                  | 230°C                   | Si                      | 45 minuti               |
| Torte               | 20cm di diam.          | 160°C                   | Si                      | 45 minuti               |
| Biscotti            | 25 pezzi               | 160°C                   | Si                      | 20 minuti               |
| Pizza               | Spessore 15mm          | 200°C                   | Si                      | 30 minuti               |

Gli esempi in tabella sono solo indicativi.

È possibile variare tempo e temperatura di cottura secondo la tipologia di cibo, il peso, l'esperienza e i gusti personali.

## Cottura grill e combinata grill/microonde

- G **Grill.** L'elemento termico è attivo durante tutto il ciclo di cottura. La cottura grill è ideale per cuocere fettine e bistecche di maiale di piccolo spessore, salsicce o ali di pollo. I cibi acquistano una superficie croccante e dorata.
- G1 **Cottura combinata grill/microonde.** Grill e microonde funzionano in maniera alternata. L'energia al microonde penetra nei cibi e li cuoce dall'interno. È quindi ideale per cuocere cibi di maggior spessore, poiché garantisce, allo stesso tempo, perfetta cottura interna e doratura esterna.
- G2 Come sopra, ma l'elemento termico è in funzione per una durata maggiore.

*Esempio: cuocere in modalità grill per 10 minuti e 30 secondi (menu di cottura 62)*

- Premere più volte l'apposito tasto (12) per selezionare il menu prescelto (G) e la funzione grill desiderata (6 2).
- Ruotare la manopola di controllo (15) per impostare il tempo di cottura.
- Premere "Start" (16) per iniziare la cottura.

**ATTENZIONE:** nella cottura per convezione/grill/combinata tutte le parti interne del forno e i recipienti potrebbero surriscaldarsi. Nell'estrarre i cibi dal forno usare sempre appositi guanti e manopole per evitare scottature.

## SCONGELAMENTO

Premere il tasto (18) dal menu per selezionare la funzione di scongelamento automatica desiderata



Per scongelare bistecche, selezionare un peso compreso tra 0,1 Kg e 2,0 Kg.

Per scongelare pollame, tra 0,2 Kg e 3,0 Kg.

Per scongelare frutti di mare, tra 0,1 Kg e 0,9 Kg.

*Esempio: scongelare un pollo di 0,4 Kg*

- Premere il tasto (18) per selezionare il menu (028 POULTRY).
- Ruotare la manopola di controllo (15) per selezionare il peso del pollo da scongelare (048 POULTRY).
- Premere "Start" (16) per iniziare lo scongelamento.

**IMPORTANTE:** a metà ciclo di scongelamento, un allarme sonoro indica di girare il cibo. Aprire velocemente lo sportello del forno, girare il cibo. Richiudere lo sportello e premere il tasto "Start" (16). Premere una volta il tasto "Start" (16) per terminare il processo di scongelamento.

## GUIDA ALLO SCONGELAMENTO

### Bistecche e braciole

- Disporre la carne su un piatto fondo in un solo strato, con la parte più sottile al centro. Se le bistecche/bracirole sono attaccate tra loro, staccarle velocemente.
- Una spia sonora indica di girare la carne. Girarla.
- Premere "Start" (16) per continuare il ciclo di scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, coprire e lasciare riposare in forno per 5-15 minuti.

### Manzo tritato

- Disporre il manzo tritato su un piatto fondo.
- Una spia sonora indica di girare la carne. Togliere le parti scongelate, rigirare.
- Premere "Start" (16) per continuare il ciclo di scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, ricoprire e lasciare riposare in forno per 5-15 minuti.

### Arrosti (manzo/maiale/agnello)

- Disporre su un piatto fondo con la parte magra verso l'alto (se possibile).
- Una spia sonora indica di girare la carne. Girarla.
- Premere "Start" (16) per continuare il ciclo di scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, ricoprire e lasciare riposare in forno per 10-30 minuti.

### Pollame intero

- Disporre su un piatto fondo con il petto rivolto verso il basso.
- Una spia sonora indica di girare la carne. Girarla.
- Premere "Start" (16) per continuare il ciclo di scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, coprire e lasciare riposare in forno per 5-30 minuti.

### Pollame a pezzi (ali e cosce)

- Disporre i pezzi su un piatto fondo.
- Una spia sonora indica di girare la carne. Girarla.
- Premere "Start" (16) per continuare il ciclo di scongelamento.
- Dopo lo scongelamento, coprire e lasciare riposare in forno per 15-30 minuti.

## AUTOCOTTURA

Il forno dispone della funzione di autocottura, per la preparazione del pane (7 menu tra cui preparazione impasto e focacce) e cotture speciali (10 menu). Quando il display LCD (11) visualizza ":", ruotare la manopola di controllo (15). Il Pannello di Controllo visualizzerà, in sequenza, tutti i menu indicati in tabella. Selezionare il menu desiderato. Per preparare pane e dolci, vedi sezione "Come preparare il pane". Per le cotture speciali, vedi relativi esempi e note.

| Menu           | Categoria   | Descrizione e Istruzioni   |
|----------------|-------------|--|
| 80:78<br>BASIC | Pane comune | Impastare, lievitare e cuocere. Ideale per cuocere pane nero e pane aromatizzato alle erbe o con uvetta. |

|                      |                       |  |
|----------------------|-----------------------|--|
| 80:78<br>SWEET       | Pane dolce            | Impastare, lievitare e cuocere. Ideale per pane dolce e croccante.   |
| 80:78<br>FRENCH      | Pane francese         | Impastare, lievitare e cuocere. Tempo di lievitazione maggiore. Ideale per pane soffice e croccante.   |
| 80:78<br>WHOLE WHEAT | Pane integrale        | Impastare, lievitare e cuocere. Tempo di preriscaldamento maggiore. È sconsigliato usare la funzione "delay": per ottenere pane soffice e friabile si consiglia la cottura immediata.  |
| 80:78<br>QUICK       | Pane rapido           | Impastare, lievitare e cuocere. Breve tempo di cottura. Il pane è in genere più piccolo ma più compatto all'interno.   |
| 81:26<br>DOUGH       | Preparato per impasto | Impastare, lievitare ma non cuocere. Ideale per preparare pagnotte, pizza, biscotti, ecc.  |
| 17:5c<br>CAKE        | Focaccia              | Impastare, lievitare e cuocere. Far lievitare con bicarbonato o lievito in polvere. Il pane è in genere più piccolo con un interno compatto. Il menu include 2 modalità di preparazione: focaccia americana (220C) e pan di Spagna (175C).   |
| 86:30<br>FISH        | Pesce                 | Ideale per cuocere a vapore un pesce del peso di 0.45 Kg. Lavare e squamare il pesce. Praticare tagli longitudinali sulla pelle. Disporre il pesce su un piatto fondo del diametro di 22-27 cm e insaporire con sale e aromi. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2 minuti.   |
| 80:18<br>RICE        | Riso                  | Lavare il riso e lasciarlo in ammollo per 30 minuti. La pasta può anche essere cotta. Per il volume dell'acqua fare riferimento alla tabella riportata di seguito:<br><b>riso</b> 100g 200g 300g coprire pasta 100g 200g 300g coprire<br><b>acqua</b> 180ml 330ml 480ml si acqua 300ml 600ml 900ml no<br><b>**</b> Riso - Dopo la cottura, coprire e lasciare riposare per 5 minuti o fino ad assorbimento dell'acqua di cottura.<br><b>**</b> Pasta – Durante la cottura, mescolare più volte. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1-2 minuti. |
| 18:00<br>STEAK       | Bistecca              | Disporre la bistecca su un piatto con la parte più sottile al centro e la parte più spessa verso l'esterno. Nella cottura a microonde ricoprire la parte più sottile con alluminio per evitare sovracottura.   |
| 81:20<br>PIZZA       | Pizza                 | Riscaldare un trancio di pizza congelata di 0.15 kg.   |

|                           |                   |   |
|---------------------------|-------------------|---|
| 80:45<br>POTATO           | Patate            | Per cucinare le patate lesse con la buccia scegliere patate di medie dimensioni, di circa 200g, lavarle e asciugarle. È possibile selezionare 2 menu diversi per un peso totale di 0.45 kg o 0.65 kg. Disporre le patate su un piatto largo e ricoprire con pellicola per evitare che si asciughino. Se necessario, girare le patate a metà cottura.      |
| 83:00<br>POPCORN          | Popcorn           | Ideale per cuocere una confezione di popcorn, acquistabile al supermercato, del peso di circa 85-100g (3.0-3.5 once). Quando lo scoppiettio del popcorn diminuisce, premere il tasto Pause/Cancel per terminare la cottura.   |
| 33:00<br>CHICKEN          | Pollo             | Disporre su un piatto con la parte più spessa al centro e le estremità verso l'esterno. Nella cottura a microonde ricoprire le estremità con un foglio di alluminio per evitare sovracottura.   |
| 25:00<br>BEVERAGE         | Bevande           | Riscaldare la bevanda in una tazza da 250 ml o 500 ml. La temperatura del liquido può variare tra 5°C e 10°C. Usare sempre un contenitore a imboccatura larga e non chiudere. <b>NELL'ESTRARRE LE BEVANDE DAL FORNO FARE ATTENZIONE: IL LIQUIDO POTREBBE BOLLIRE O FUORIUSCIRE DAL CONTENITORE.</b>   |
| 02:00<br>FRESH VEGETABLE  | Verdura fresca    | Disporre un quantità di verdura di un peso compreso tra 0.2 kg e 0.8 kg in un recipiente per microonde. Aggiungere acqua e ricoprire con pellicola di plastica. Dopo la cottura, mescolare e lasciare riposare in forno. Aggiungere acqua in proporzione alla quantità di verdura da cuocere: **0.2 – 0.4 kg: 2 cucchiaini; **0.5 – 0.8 kg: 4 cucchiaini. |
| 02:00<br>FROZEN VEGETABLE | Verdura surgelata | Come sopra.   |

### IMPORTANTE:

- I tempi di cottura sopraindicati si riferiscono a diversi tipi di alimenti a temperatura ambiente (20-25°C), ad eccezione dei liquidi. I tempi di cottura possono variare a seconda della temperatura ambiente.
- Nella cottura del pesce e delle patate si consiglia di coprire con pellicola di plastica per evitare perdita d'acqua.
- Ricordiamo che alcune caratteristiche degli alimenti, quali temperatura, peso e forma, possono modificare il risultato della cottura. Se i consigli di cottura sopraindicati non garantissero buoni risultati, è possibile variare il tempo di cottura a piacimento.
- Nella preparazione del pane, la temperatura ambiente deve essere compresa tra 15 e 34°C.

Temperature troppo elevate potrebbero guastare l'impasto e temperature troppo basse potrebbero impedirne la lievitazione. Nella preparazione del pane temperature ambiente diverse potrebbero dare risultati di cottura diversi. È quindi consigliabile sperimentare più preparazioni per ottenere il risultato ottimale.

#### *Esempio: cuocere 0.2 kg di riso*

- Ruotare direttamente la manopola di controllo (15) per selezionare il menu desiderato (00:10 RICE).
- Premere "Start" (16) per confermare
- Ruotare nuovamente la manopola di controllo (15) per impostare il peso (00:20 RICE).
- Premere "Start" (16) per iniziare la cottura. Il display LCD (11) visualizzerà il tempo di cottura programmato.

### **PREPARARE IL PANE**

- Versare tutti gli ingredienti nel recipiente per impasto (8) secondo la ricetta.
- Versare prima l'acqua e gli ingredienti liquidi, poi aggiungere lo zucchero, il sale e la farina. Da ultimo, aggiungere il lievito di birra o il lievito in polvere.
- Con le dita formare un piccolo solco su un lato della farina ed aggiungere il lievito, facendo attenzione che non si mescoli con il sale o il liquido.
- Inserire il recipiente per l'impasto (8) nel forno, ruotarlo in senso orario fino a fissarlo in posizione, chiudere lo sportello ed inserire la spina.
- Se non si desidera iniziare subito al cottura, è possibile impostare la funzione "delay", per far partire la cottura al momento desiderato. Per prima cosa verificare che l'ora sia impostata correttamente. Premere il tasto "Delay Start" per impostare l'ora di inizio cottura (vedi successiva sezione "Funzione Delay Start"). Saltare questo passaggio se si desidera iniziare subito la cottura. Importante: se è impostata la funzione delay, non usare mai ingredienti facilmente deperibili, come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc. Non usare la funzione "Delay" per preparare torte.
- Ruotare la manopola di controllo (15) per selezionare il menu desiderato.
- Nel menu di cottura del pane comune (00:70 BASIC), è possibile selezionare il colore della crosta desiderato ruotando la manopola leggermente; nelle altre modalità il colore è già preimpostato su "doratura media".
- Premere "Start" (16) per confermare.
- Ruotare nuovamente la manopola di controllo (15) per impostare il peso.
- Tenere premuto il tasto (14) per 3 secondi per ritornare all'ora corrente. Impostare quindi l'ora di inizio cottura come da sezione "Funzione Delay Start".
- Premere il tasto (14) per confermare; il ciclo di cottura si avvia all'ora programmata.
- Saltare questo passaggio se si desidera iniziare subito la cottura.
- Se non è impostata la funzione "Delay", premere il tasto "Start" (16) per iniziare subito la cottura. Il pannello di controllo visualizzerà il tempo di cottura selezionato.
- Una sequenza di 6 bip indica che è terminata la cottura. Aprire il forno ed estrarre il recipiente per impasto (8) con cautela, indossando sempre appositi guanti e manopole. Se non lo si estrae immediatamente, il forno lo manterrà automaticamente in caldo per 1 ora. In ogni momento premere il tasto "Stop" (17) per 3 secondi per interrompere la cottura.

**Importante:** maneggiare pane e recipiente con cura perché potrebbero essere molto caldi! Non usare mai la funzione grill o microonde quando il pane è nel forno.

- Lasciare raffreddare il recipiente (8) prima di estrarre il pane dal forno, quindi usare una spatola antiaderente per staccare i bordi dal recipiente. Prima di affettare il pane assicurarsi di avere rimosso la paletta impastatrice (10) dal fondo.

**ATTENZIONE:** Il pane sarà molto caldo – non usare mai le mani nude ma sempre l'apposito gancio! Si consiglia di affettare il pane con un coltello elettrico o una affettatrice o un apposito coltello seghettato. Coltelli da frutta o simili potrebbero sgretolare il pane.

### Temperatura ambiente

La macchina impastatrice funziona bene entro un'ampia gamma di temperature, ma temperature alte e basse potrebbero modificare il risultato finale della preparazione. La temperatura ambiente dovrebbe essere compresa tra 15°C e 34°C. Se si è appena impostata la funzione grill o microonde e quindi la temperatura del vano cottura è molto alta, lasciare raffreddare il forno prima di procedere alla cottura del pane.

### Funzione memoria

Se durante la cottura del pane si verifica un'interruzione di corrente inferiore a 10 minuti, il processo di cottura continuerà automaticamente senza bisogno di premere alcun bottone. Se l'interruzione di corrente supera i 10 minuti, la memoria del programma verrà azzerata e sarà necessario ricominciare daccapo la preparazione. Tuttavia se l'interruzione di corrente si verifica nella fase dell'impasto, basterà premere subito il tasto Instant Start per riprendere il ciclo di cottura.

### Ingredienti per preparare del pane

Molti tipi di farina sembrano simili ma non lo sono. Infatti la diversa azione del lievito e capacità di assorbimento di molti tipi di farina dipende dalla zona di coltivazione, dai fattori di crescita quali raggi solari e livello di precipitazioni, processo di macinazione e condizioni di conservazione.

È consigliabile provare e confrontare diversi tipi e marche di farina, per trovare quella che meglio si adatta ai propri gusti e preferenze.

- *Farina per pane.* La farina per pane ha un alto contenuto di glutine (è anche denominata farina glutinata e contiene un alto livello di proteine). Possiede grande elasticità, e fa sì che il pane non si sgonfi dopo la lievitazione. Dato l'alto livello di glutine rispetto alla farina comune può essere usata per la preparazione di pagnotte di grandi dimensioni e con una maggiore consistenza interna. Questo tipo di farina è l'ingrediente principale del processo di preparazione del pane.
- *Farina comune.* La farina comune si ottiene mescolando grano duro e grano tenero selezionati ed è ideale per preparare pane rapido e torte.
- *Farina integrale.* La farina integrale si ottiene macinando frumento integrale, contiene crusca e glutine. La farina integrale è più pesante e contiene più sostanze nutritive della farina comune. Il pane preparato con questa farina è solitamente di piccole dimensioni. Molte ricette propongono una combinazione di farina comune e integrale per ottenere migliori risultati.
- *Farina di grano saraceno.* La farina di grano saraceno, denominata anche "farina grezza" è una farina ad alto contenuto di fibre, simile alla farina integrale. Per ottenere pane di grandi dimensioni che mantenga la lievitazione, a questa farina bisogna aggiungere una grande quantità di

farina per pane.

- *Farina per dolci.* La farina per dolci si ottiene macinando grano tenero o grano a basso contenuto proteico, adatto alla preparazione dei dolci.
- *Farina di mais e farina di avena.* Le farine di mais e di avena si ottengono macinando rispettivamente mais e avena. Ingredienti aggiuntivi nella preparazione del pane grezzo, ne esaltano la consistenza e il sapore.
- *Zucchero.* Lo zucchero è un ingrediente fondamentale, che aggiunge un sapore dolce e un bel colore al pane. Lo zucchero bianco è molto usato, anche perché favorisce il processo di lievitazione. Preparazioni particolari richiedono invece l'utilizzo di zucchero di canna o zucchero a velo.
- *Lievito.* Il lievito è usato nella preparazione di pane e dolci come agente lievitante. Dopo la fase dell'impasto, il lievito trasforma gli zuccheri contenuti nell'impasto in anidride carbonica, determinando la crescita e l'aumento di volume dell'impasto stesso, in quanto l'anidride carbonica crea bolle all'interno. Durante la cottura, le bolle create dal lievito si "fissano" nell'impasto, dando al pane una consistenza soffice e spugnosa.  
1 cucchiaino di lievito secco attivo = 3/4 di cucchiaino di lievito istantaneo  
1,55 cucchiaino di lievito secco attivo = 1 cucchiaino di lievito istantaneo  
2 cucchiaini di lievito secco attivo = 1,5 cucchiaini di lievito istantaneo.  
Poiché le alte temperature uccidono il lievito, conservarlo sempre in frigorifero. Controllare sempre lo stato del vostro lievito e la data di scadenza. Riporre subito in frigo dopo l'uso. In genere la causa principale di una mancata lievitazione del pane dipende dall'uso di lievito morto.

Per controllare se il lievito è ancora attivo, seguire questa piccola procedura:

1. Versare mezza tazza di acqua calda (45-50°) in un misurino.
  2. Aggiungere 1 cucchiaino di zucchero bianco e mescolare, quindi aggiungere 2 cucchiaini di lievito.
  3. Lasciare riposare il tutto in luogo caldo per 10 minuti. Non mescolare.
  4. Trascorso questo tempo si dovrebbe formare uno strato di schiuma alto almeno un centimetro. Se questo non accade, significa che il lievito è morto o inattivo.
- *Sale.* Il sale è fondamentale per migliorare il sapore e il colore della crosta, ma può anche inibire il processo di lievitazione. Non usare mai una quantità eccessiva di sale. È consigliabile anche non usare il sale. Senza sale il pane avrà dimensioni maggiori.
  - *Uova.* Le uova possono migliorare la consistenza del pane, renderlo più nutriente e gonfiarlo, e dare all'impasto quel particolare sapore di uovo. Sgusciare le uova e mescolare con cura.
  - *Grasso, burro e olio vegetale.* Il grasso rende il pane più soffice e favorisce la conservazione. Prima dell'uso sciogliere il burro o spezzettarlo.
  - *Lievito in polvere.* Il lievito in polvere è in genere usato per accelerare il processo di lievitazione nella preparazione di focacce e pane rapido, poiché aumenta la produzione di anidride carbonica che rende soffice l'impasto, come descritto nel punto relativo al lievito.
  - *Bicarbonato di sodio.* Stesso principio del lievito in polvere descritto sopra. A volte è mescolato al lievito in polvere.
  - *Acqua ed altri liquidi.* L'acqua è un ingrediente fondamentale nella preparazione del pane. La



temperatura ideale è intorno a 20-25°C, con un livello massimo di 45-50°. Questa temperatura è ideale nella preparazione del pane ultra rapido, poiché accelera il processo di lievitazione. Al posto dell'acqua si può usare il latte fresco, oppure acqua e un 2% di latte in polvere, che migliora il sapore e il colore del pane. Per migliorare il sapore del pane, alcune ricette consigliano di utilizzare succhi di frutta (arancia, limone, mela, ecc.).

## DOSI

Un aspetto fondamentale nella preparazione del pane è il giusto dosaggio degli ingredienti. Usare sempre un misurino a cucchiaino e un dosatore per dosare al meglio gli ingredienti.

- Dosare gli ingredienti liquidi. Usare sempre un dosatore per l'acqua, il latte fresco o il latte in polvere. Controllare bene il livello del liquido all'interno del dosatore. Nel dosare l'olio o altri ingredienti, ripulire a fondo il dosatore per non lasciare residui di altri ingredienti.
- Dosare il lievito in polvere. Conservare sempre sfuso. Livellare sempre a filo il dosatore con un coltello per garantire il dosaggio adeguato.
- Ordine inserimento ingredienti. Di norma è consigliabile versare gli ingredienti nel seguente ordine: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere, ecc.
- La farina non deve mai essere totalmente bagnata dal liquido, poiché il lievito può essere aggiunto solo alla farina asciutta. Non lasciare che il lievito venga a contatto con il sale. Una volta mescolato l'impasto di farina, un bip indicherà di aggiungere la frutta al composto. Se si aggiunge la frutta troppo presto, il composto perderà di sapore. Se si utilizza la funzione "delay start" non aggiungere mai ingredienti deperibili come frutta o uova.

## RICETTARIO

Le seguenti ricette sono solo indicative, poiché il risultato effettivo è determinato dal tipo di farina, di lievito, ecc. Variare le ricette secondo le preferenze (nelle ricette di seguito usare sempre farina glutinata).

### Pane comune

|                  | <b>0,7 Kg</b>       | <b>0,9 Kg</b>       |
|------------------|---------------------|---------------------|
| Acqua            | 310 ml              | 380 ml              |
| Olio vegetale    | 3 cucchiaini        | 4 cucchiaini        |
| Sale fino        | 1,5 cucchiaini      | 2 cucchiaini        |
| Zucchero         | 2,5 cucchiaini      | 3 cucchiaini        |
| Latte in polvere | 1 cucchiaino        | 2 cucchiaini        |
| Farina           | 3 tazze (da 250 ml) | 4 tazze (da 250 ml) |
| Lievito          | 1,5 cucchiaini      | 1,5 cucchiaini      |

### Pane integrale

|                   | <b>0,7 kg</b>         | <b>0,9 kg</b>          |
|-------------------|-----------------------|------------------------|
| Acqua             | 300 ml                | 380 ml                 |
| Olio vegetale     | 2 cucchiaini          | 3 cucchiaini           |
| Sale fino         | 1,5 cucchiaini        | 2 cucchiaini           |
| Zucchero di canna | 4 cucchiaini          | 5 cucchiaini           |
| Latte in polvere  | 3 cucchiaini          | 4 cucchiaini           |
| Fruento integrale | 1,5 tazze (da 250 ml) | 1,75 tazze (da 250 ml) |

|         |              |                |
|---------|--------------|----------------|
| Lievito | 2 cucchiaini | 2 cucchiaini   |
| Farina  | 2 tazze      | 2,5 cucchiaini |

|                   |                |                 |
|-------------------|----------------|-----------------|
| <b>Pane dolce</b> | <b>0.7 kg</b>  | <b>0.9 kg</b>   |
| Acqua             | 290 ml         | 320 ml          |
| Olio vegetale     | 2 cucchiaini   | 3 cucchiaini    |
| Sale fino         | 1 cucchiaino   | 1,25 cucchiaini |
| Zucchero          | 0,3 tazze      | 0,4 tazze       |
| Latte in polvere  | 1.5 cucchiaini | 2 cucchiaini    |
| Farina            | 3 tazze        | 3,75 tazze      |
| Lievito           | 1,5 cucchiaini | 2 cucchiaini    |

|                      |                 |                |
|----------------------|-----------------|----------------|
| <b>Pane francese</b> | <b>0,7 kg</b>   | <b>0,9 kg</b>  |
| Acqua                | 310 ml          | 380 ml         |
| Olio vegetale        | 2 cucchiaini    | 2,5 cucchiaini |
| Sale fino            | 1,75 cucchiaini | 2 cucchiaini   |
| Zucchero             | 1 cucchiaino    | 1,5 cucchiaini |
| Succo di limone      | 1 cucchiaino    | 1 cucchiaino   |
| Farina               | 3 tazze         | 4 tazze        |
| Lievito              | 1 cucchiaino    | 1 cucchiaino   |

|                    |               |                 |
|--------------------|---------------|-----------------|
| <b>Pane rapido</b> | <b>0,7 kg</b> | <b>0,9 kg</b>   |
| Acqua (45-50°C)    | 220 ml        | 260 ml          |
| Uova               | 2             | 3               |
| Olio vegetale      | 2 cucchiaini  | 3 cucchiaini    |
| Sale fino          | 1 cucchiaino  | 1,25 cucchiaini |
| Zucchero           | 2 cucchiaini  | 2,5 cucchiaini  |
| Latte in polvere   | 2 cucchiaini  | 3 cucchiaini    |
| Farina             | 3 tazze       | 4 tazze         |
| Lievito            | 2 cucchiaini  | 2 cucchiaini    |

|                              |                |               |
|------------------------------|----------------|---------------|
| <b>Preparato per impasto</b> | <b>0,7 kg</b>  | <b>0,9 kg</b> |
| Acqua (45-50°C)              | 310 ml         | 380 ml        |
| Olio vegetale                | 3 cucchiaini   | 4 cucchiaini  |
| Sale fino                    | 1,5 cucchiaini | 2 cucchiaini  |
| Zucchero                     | 1,5 cucchiaini | 2 cucchiaini  |
| Latte in polvere             | 2 cucchiaini   | 3 cucchiaini  |
| Farina                       | 3 tazze        | 4 tazze       |
| Lievito                      | 1,5 cucchiaini | 2 cucchiaini  |

### Focaccia americana (220°C) 75°C 1

Ingredienti A: burro fuso 200 g

|                                |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Uova                           | 3               |
| Zucchero                       | 0,2 tazze       |
| Ingredienti B: Succo di limone | 1 cucchiaino    |
| Vaniglia                       | 1,25 cucchiaini |
| Latte in polvere               | 3 cucchiaini    |
| Polvere per dolci              | 2 tazze         |
| Lievito in polvere             | 1 cucchiaino    |

### Pan di Spagna (175°C) 20°C 2

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Ingredienti A: burro fuso          | 20 g           |
| Uova                               | 4              |
| Olio vegetale                      | 40 g           |
| Zucchero                           | 160 g          |
| Ingredienti B: Preparato per crema | 1.6 cucchiaini |
| Lievito in polvere                 | 1 cucchiaino   |
| Polvere per dolci                  | 160 g          |

#### PREPARARE FOCACCE:

- Versare gli ingredienti A in un recipiente e mescolare con una frusta fino a sciogliere bene lo zucchero.
- aggiungere gli ingredienti B e mescolare velocemente con una frusta per circa 4 minuti fino a formare delle bolle.
- Versare il composto in uno stampo per dolci precedentemente oliato.
- Impostare il programma di cottura focacce (17:5C CAKE).

**Importante: se terminato il ciclo di cottura la superficie è ancora umida, impostare la funzione cottura per convezione (C) per il tempo utile a far evaporare tutto il liquido e dare alla focaccia la giusta doratura.**

#### RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema   | Causa  | Soluzione  |
|--|--|--|
| C'è fuoriuscita di fumo dai fori di ventilazione         | Alcuni ingredienti potrebbero essersi attaccati all'elemento termico. Il forno deve possedere già in dotazione l'elemento termico oliato su tutta la superficie. | Lasciate agire il forno a secco per 10-15 min così da asciugare l'olio sull'elemento termico. Fare attenzione a non scottarsi              |
| Il pane si sgonfia al centro e la crosta è troppo spessa | Il pane è stato lasciato troppo tempo nel forno e si è disidratato   | Non lasciare il pane nel forno troppo a lungo. Toglietelo prima  |
| Non è possibile togliere il pane dal recipiente          | La paletta impastatrice è rimasta attaccata alla base dell'impasto.  | Dopo avere tolto il pane, riempire il recipiente con acqua calda e immergere la paletta impastatrice per 10 minuti. Quindi lavate il tutto |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>Gli ingredienti non si amalgamano e la cottura non risulta soddisfacente</p> | <p>1. Non è stato impostato il programma di cottura adeguato.<br/> 2. È stato premuto inavvertitamente il tasto "Stop" (17) e il ciclo di cottura si è interrotto.<br/> 3. Lo sportello è stato aperto più volte durante la cottura. Il pane è secco e la crosta non dorata perfettamente.<br/> 4. La resistenza alla base è troppo larga e impedisce un corretto funzionamento dell'impastatrice.</p> | <p>1. Impostare il programma di cottura adeguato.<br/> 2. Mescolare di nuovo gli ingredienti e ripetere l'azione se il ciclo di impasto è troppo lungo.<br/> 3. Non aprire lo sportello in fase di lievitazione.<br/> 4. Controllare la sede di montaggio dell'impastatrice. Tirare via il recipiente e metterla in funzione. Se questa non ruota correttamente, rivolgersi ad un centro assistenza tecnica qualificato.</p> |
| <p>Premendo il tasto Stop (17) il display visualizza "H:HH"</p>                 | <p>La temperatura dell'impastatrice è troppo alta per la cottura del pane</p>  | <p>Premere il tasto Start/Stop per resettare le impostazioni. Staccare l'impastatrice, tirare fuori il recipiente e lasciare raffreddare il forno con lo sportello aperto</p>  |
| <p>Il motore fa rumore prima dell'inizio del ciclo di impasto</p>               | <p>Il recipiente per impasto non è stato fissato bene o l'impasto è troppo grande e non è possibile mescolarlo</p>   | <p>Controllare che il recipiente sia fissato bene. Seguire attentamente le indicazioni e le dosi riportate nella ricetta</p>   |
| <p>L'impasto è troppo grosso e preme contro lo sportello</p>                    | <p>Avete aggiunto troppo lievito, farina o acqua all'impasto o la temperatura ambiente è troppo alta</p>   | <p>Seguire il dosaggio indicato per i vari ingredienti. Controllare che la temperatura ambiente sia adeguata</p>   |
| <p>L'impasto è troppo piccolo e il pane non lievita</p>                         | <p>Non avete aggiunto il lievito o ne avete aggiunto troppo poco. Una eccessiva temperatura dell'acqua o l'aggiunta di sale può compromettere l'azione del lievito</p>   | <p>Controllare la quantità e lo stato del lievito</p>  |
| <p>L'impasto fuoriesce dal recipiente</p>                                       | <p>Avete aggiunto troppi liquidi o lievito, rendendo l'impasto troppo molle.</p>   | <p>Ridurre la dose di liquido e lievito per indurire l'impasto</p>   |
| <p>Durante la cottura il pane si sgonfia al centro.</p>                         | <p>1. La farina non è abbastanza forte e non permette la lievitazione.<br/> 2. Il processo di lievitazione è troppo veloce o la temperatura troppo alta.<br/> 3. C'è troppa acqua e l'impasto è troppo umido e molle.</p>  | <p>1. Usare farina per pane o farina più forte.<br/> 2. Controllare che gli ingredienti siano a temperatura ambiente.<br/> 3. Ridurre la quantità di acqua nel recipiente.</p>   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| Il pane è troppo pesante o troppo denso all'interno   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. C'è troppa farina o troppo poca acqua</li> <li>2. E' stata aggiunta troppa frutta o troppa farina integrale.</li> </ol>                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ridurre la farina e aggiungere acqua.</li> <li>2. Ridurre la quantità di frutta e farina integrale e aggiungere lievito.</li> </ol>                        |
| Al momento di affettare il pane, l'impasto interno è vuoto  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. C'è troppa acqua o manca il sale.</li> <li>2. La temperatura dell'acqua è troppo alta.</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ridurre la quantità d'acqua e dosare bene il sale.</li> <li>2. Controllare la temperatura dell'acqua.</li> </ol>   |
| La superficie del pane è ricoperta di lievito in polvere  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sono stati aggiunti ingredienti ad alto contenuto di glutine, come burro, banane, ecc.</li> <li>2. L'impasto non è venuto bene o è troppo secco.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulire la superficie del pane con la mano.</li> <li>2. Controllare la quantità d'acqua e la paletta impastatrice.</li> </ol>                               |
| Nella preparazione di pane e dolci ad alto contenuto di zucchero la crosta è troppo spessa e il colore troppo scuro | Molti ingredienti e recipienti influenzano il risultato della preparazione del pane. Una eccessiva quantità di zucchero può rendere la crosta del pane troppo scura.                                  | Se la crosta diventa troppo scura, premere il tasto "Stop" (17) per interrompere la cottura 5-10 minuti prima, lasciare riposare in forno 20 minuti con lo sportello chiuso e poi togliere dal forno |

## FUNZIONE DELAY

Se non si desidera iniziare subito il ciclo di cottura, è possibile impostare la modalità e il tempo di cottura in modo che il programma entri in funzione al momento desiderato con questi due semplici passaggi:

1. Impostare l'ora;
2. Selezionare il programma e il tempo di cottura.

*Esempio: Sono le 12:00. Impostare il forno a microonde sulla modalità di cottura al microonde con 100P di potenza, tempo di cottura 9 minuti e 30 secondi. Inizio automatico ciclo cottura 14:20.*

1. Regolare l'ora
  - 1.1 Premere il tasto (14)



- 1.2 Ruotare la manopola di controllo (15) per selezionare l'ora. L'ora l'inizia a lampeggiare.
- 1.3 Premere di nuovo il tasto (14) per confermare.
- 1.4 Ruotare la manopola di controllo (15) per impostare i minuti.
- 1.5 Premere di nuovo il tasto (14) o attendere 5 secondi. L'ora smetterà di lampeggiare.

2. Selezionare il programma e il tempo di cottura.

2.1 Selezionare la potenza

80:00  


2.2 Ruotare la manopola di controllo (15) per selezionare il tempo di cottura

89:30  


2.3 Tenere premuto il tasto (14) per 3 secondi per ritornare all'ora corrente.

3. Selezionare l'ora di inizio cottura desiderata. Ripetere i passaggi 1.2, 1.3, 1.4.

14:20<sup>o</sup>  


4. Premere il tasto (14) per confermare. Il programma è stato impostato e il ciclo di cottura inizierà alle 14:20.

5. Per controllare l'ora di inizio cottura programmata premere il tasto (14).

**IMPORTANTE:** non è consigliabile usare la funzione delay come timer nelle modalità di autocottura, scongelamento e preparazione dolci.

## COTTURA MULTIFASE

Per ottenere risultati migliori, alcune ricette propongono diverse modalità e tempi di cottura. È possibile programmare menu personalizzati.

*Esempio: cuocere in modalità microonde a 100P di potenza per 3 minuti e poi in modalità grill per 9 minuti. In questo caso impostare 2 funzioni in sequenza.*

### Sequenza 1: Cottura in modalità microonde 100P di potenza per 3 minuti

1.1 Premere il tasto "Power" (13).

80:00  


1.2 Ruotare la manopola di controllo (15) per impostare il tempo.

83:00  


### Sequenza 2: Cottura in modalità grill per 9 minuti

2.1 Premere il tasto selettore modalità di cottura (12) e selezionare la funzione "Grill".

68:88  
GRILL

2.2 Ruotare la manopola di controllo (15) per impostare il tempo.

89:00  
GRILL

3 Premere "Start" (16).

Terminato il ciclo di cottura a microonde, partirà automaticamente la modalità grill.

**Importante:** È possibile impostare fino a 4 modalità in sequenza alla volta. Per sequenze più lunghe, ripetere i passaggi 1.1 e 1.2.

### COTTURA MULTIFASE

1. Disporre il cibo con cura su un piatto, con le parti più spesse verso l'esterno
2. Programmare il tempo minimo indicato. Allungare il tempo di cottura se necessario.
3. Coprire il cibo prima di cuocerlo. Controllare le relative ricette per eventuali suggerimenti: è consigliabile usare sempre tovaglioli di carta e contenitori di plastica per microonde, per evitare schizzi, cuocere in maniera uniforme e mantenere pulito il forno.
4. Coprire sempre i cibi. Ricoprire le parti più sottili di bistecche e pollame con fogli di alluminio per evitarne la sovracottura.
5. Se possibile, mescolare i cibi dall'esterno del piatto verso l'interno almeno 1-2 volte durante la cottura.
6. Girare i cibi. Pollo, hamburger e bistecche dovrebbero essere girati almeno una volta durante la cottura, soprattutto nella modalità grill.
7. Girare le polpette a metà cottura, dal basso verso l'alto e dal centro al bordo del piatto.
8. Lasciare riposare in forno. Lasciare riposare il cibo dopo la cottura. Togliere il cibo dal forno e mescolarlo, se necessario. Tenere il cibo coperto per terminare la cottura.
9. Controllare l'esito della cottura e che sia stata raggiunta la temperatura ideale. Come riconoscere se un cibo è cotto perfettamente: tutta la superficie dei cibi fumano, non solo alcune parti; le giunture delle cosce del pollo si muovono bene; il pollo e il maiale hanno perso il caratteristico colore rosa; il pesce ha assunto una colorazione opaca e si sfalda facilmente con una forchetta.
10. La formazione di condensa è normale nella cottura a microonde. L'umidità del forno dipende dall'umidità dei cibi al suo interno. In generale, cuocere i cibi coperti crea meno condensa che cuocerli senza coprirli. Controllare sempre che i fori di ventilazione non siano otturati.
11. Piatto per rosolare i cibi. Quando si usa un piatto per rosolare i cibi o un materiale autoriscaldante, mettere sempre sotto di esso del materiale isolante come un piatto di porcellana, per evitare danni alla base rotante (6) o all'anello rotante (7), che potrebbero essere causati dal livello di calore prodotto. Non superare mai il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
12. Per cuocere cibi ad alto contenuto di grasso usare sempre contenitori di plastica per microonde. Per evitare che la plastica si sciolga, non metterla mai a contatto con i cibi da cuocere.
13. Usare sempre recipienti di plastica per microonde. Alcuni recipienti di plastica non sono adatti alla cottura di cibi ad alto contenuto di grassi e zucchero.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

**ATTENZIONE:** Non immergere mai l'apparecchio in acqua; non lavarlo sotto un getto d'acqua.

**ATTENZIONE:** Pulire il forno regolarmente

**ATTENZIONE:** Prima della pulizia disinserire il cavo di alimentazione. Se possibile mantenere lo sportello aperto per disattivare il forno durante la pulizia.

### **Superfici esterne**

Pulire le superfici esterne con un panno umido ed acqua insaponata calda. Non usare detergenti abrasivi.

### **Sportello**

Pulire frequentemente lo sportello da entrambi i lati, le guarnizioni e le superfici adiacenti con un panno umido, per togliere eventuali schizzi e residui di cibo. Non usare detergenti abrasivi.

### **Pannello di controllo**

Nel pulire il pannello di controllo, fare molta attenzione. Strofinare delicatamente con un panno inumidito solo con acqua. Non usare troppa acqua. Non usare detergenti chimici o abrasivi.

### **Superfici interne**

Pulire le superfici interne del forno con un panno morbido e acqua calda. Dopo l'uso pulire il coperchio della guida d'onda con un panno morbido inumidito per rimuovere eventuali schizzi e residui di cibo. I residui di cibo possono surriscaldarsi e generare fumo o prendere fuoco. Non rimuovere mai il coperchio della guida d'onda. Non usare detergenti chimici o abrasivi, né detergenti per forni commerciali, né raschietti su nessuna parte del forno a microonde. Non spruzzare mai i detergenti direttamente sulle parti del forno. Non usare troppa acqua. Al termine della pulizia, rimuovere i residui di acqua con un panno morbido.

### **Base rotante/Anello rotante/Asse Rotante**

Lasciare raffreddare il forno, quindi pulire con acqua tiepida insaponata e asciugare con cura. Suggerimento: Dopo un uso prolungato, all'interno del forno possono prodursi odori sgradevoli. Qualche consiglio per eliminarli:

- Mettere alcune fette di limone in una tazza e riscaldare per 2-3 minuti ad alta potenza.
- Mettere una tazza di tè rosso nel forno e riscaldare ad alta potenza.
- Mettere della buccia d'arancia nel forno e riscaldare ad alta potenza per 1 minuto.

### **Recipiente per impasto**

Strofinare superficie interna ed esterna con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi o troppo forti, per non rovinare la superficie antiaderente. Asciugare con cura il recipiente per impasto prima di montarlo.

### **Paletta impastatrice**

Rimuovere la paletta impastatrice dal forno per la pulizia. Strofinarla con cura con un panno di cotone umido. Se è difficile rimuovere la paletta impastatrice dall'asse, riempire il recipiente per impasto con acqua calda e lasciare in ammollo per 30 minuti, quindi rimuoverla.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

- 1 Make sure that the voltage on the rating plate corresponds to that of your mains electricity.
- 2 Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- 3 For safety reasons, your appliance must only be plugged into an earthed socket that complies with the electrical regulations in force.  
NEVER USE NON-COMPLIANT ELECTRICAL SYSTEMS.
- 4 Wash all accessories carefully before use.
- 5 Always place the appliance on a flat, steady surface during use.
- 6 You can use the oven on a worktop or a kitchen unit that can support temperatures of at least 90°C, according to the layout of your kitchen.
- 7 Never move the appliance while it is operating.
- 8 Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning it.
- 9 Never unplug the appliance by pulling the power cord.
- 10 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- 11 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 12 Never use the appliance if the power cord or plug is damaged, or if the appliance itself is faulty; in these circumstances you should take the appliance to your nearest Authorised Assistance Centre.
- 13 The power cord must never be left to hang over the edge of a tables or worktop. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- 14 To prevent any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service, or a similarly qualified person.
- 15 This appliance is designed for HOME USE ONLY and should not be used for commercial or industrial purposes.
- 16 Never place the appliance on or close to sources of heat or electrical elements. Do not place it on top of other appliances.
- 17 During operation, the metal parts and the glass door will become hot. Only touch the metal handle during use.
- 18 Never place the appliance in water or wash it in a jet of water.
- 19 Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
- 20 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.
- 21 If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
- 22 Eggs in their shell, whole hard-boiled eggs, potatoes, sausages and chestnuts should be

- shelled, peeled or pierced before cooking.
- 23 When heating liquid in the oven, use a wide-mouthed container and leave it to stand for about 20 seconds at the end of cooking to avoid delayed eruptive boiling of liquids. Do not use the oven to boil liquids.
- 24 **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 25 After cooking, the container can be very hot. Use gloves or heat-mitts to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
- 26 It is essential to use containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use metal containers for microwave cooking and combination cooking as sparking is likely to occur.

| <b>Material of container</b> | <b>Microwave</b> | <b>Grill</b> | <b>Conv</b> | <b>Combi</b> | <b>Notes</b>   |
|------------------------------|------------------|--------------|-------------|--------------|--|
| Heat-resistant ceramic       | Yes              | No           | No          | No           | Never use the ceramics which are 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 the over temperature may do damage to the film |

- 27 Let the turntable cool down before cleaning.
- 28 Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.
- 29 Make sure the utensils do not press the interior walls during cooking.
- 30 Never operate the appliance when bread barrel - filled with ingredients - is not placed in position.
- 30 Do not operate the oven without any liquid or food inside the oven. This could do damage the oven.
- 32 When the bread barrel has been placed in the cavity, do not attempt to operate the microwave or grill functions as this would damage the bread barrel.
- 33 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. 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.
- 34 To ensure sufficient ventilation, the distance of the back of oven to the wall or cabinet should be at least 10cm; from the side of oven to the wall or cabinet should be at least 5cm; from the top of oven to the ceiling or cabinet should be at least 20cm.
- 35 Do not place tea towels, cloths or plates on the appliance.

- 36 Never use the appliance in proximity to curtains or walls.
- 37 This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.
- 38 In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- 39 Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

## **DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS**

### **DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)**

- 1 Door handle
- 2 Door safety lock system
- 3 Shaft
- 4 Control panel
- 5 Grill rack
- 6 Glass tray
- 7 Roller ring
- 8 Bread barrel
- 9 Measuring spoon and cup
- 10 Kneading paddle and hook
- 11 Display panel
- 12 "Combi" taste
- 13 "Power" taste
- 14 "Clock" taste
- 15 Control knob
- 16 "Start" taste
- 17 "Stop" taste
- 18 Auto defrost

## HOW TO USE YOUR MICROWAVE OVEN

**WARNING:** DO NOT attempt to operate the oven with the door open as this can result in harmful exposure to microwave energy.

### NOTES:

- The operation of control panel is illustrated in next page. The graphics on the control panel may be changed for marketing purposes, but this does not affect the operation of the control panel.
- Bread barrel (8), kneading paddle (10), measuring cup and measuring spoon (9) are only used for making bread or cake in auto cook mode. Remove the rotating bracket and glass turntable before making bread.
- Before slicing a loaf, use the hook to remove the Kneading blade (10) which will be on the bottom of loaf and may be hidden in the bread. The loaf is hot, never try to remove the kneading blade by hand.

### SETTING THE CLOCK

- The LCD Display (11) will flash 3 times when plugged in power supply. Then it will flash, this prompts you set the current clock and cooking procedure  
You will see: 88:88

**Example setting:** to set 12:30

- Press button (14), turn control knob (15) to set the hour (12:00).
- Press button (14) again, turn control knob (15) to set the minute (12:30).
- Press button one more time and wait for 5 seconds.

Increase or decrease cooking time, weight and temperature during operation by turning if necessary.

### “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 deactivated in this mode.

To set child lock:

- Press and hold “Stop” (17) about 3 seconds or until the LCD (11) appears as follows



- To unlock, press and hold “Stop” for about 3 seconds or until LCD appear colon



### AUTO REMINDER

When your preset cooking procedure have finished, the LCD display (11) will show **Foe**.

Six beep sounds will be heard to prompt you to take out food. If you do not press Stop button (17) once or open the door the beep will be sounded again after an interval of 3 minutes.

Press Stop button (17) once to:

- Stop the oven temporarily during cooking, or
- Clear the entry if you make a mistake during programming .

### MICROWAVE COOKING

Press Power button (13), LED display (11) will cycle to show

88:88  88:88  ... 88:88 



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.

- Select the desire microwave power by pressing Power button (13) consecutively

88:88 

- After selecting power, set cooking time by turning (15)

10:30 

- Press Start (16) to start cooking.
- You can change the cooking time by turning control knob (15) during cooking.

### NOTE:

- The maximum time you can set is 99 minutes and 99 seconds.
- Never operate the oven empty.
- If you want to turn the food during operation, open the oven door and turn. After turning close the door, press the start button (16) once and the preset cooking programme will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press Stop button (17) twice to clear the preset programme. This avoids unintended operation at the start of next use.

## CONVECTION / COMBI. GRILL / COMBI.

The rotisserie is used for cooking chicken but can also be used for other poultry and for rolled meats. The rotisserie function uses grill only or a combination of grill and microwave for preset times. As per the chart below these cooking times have been based on various weights of chicken but other meats can be cooked with the cooking time selected according to individual preference. For meats which require longer to cook than chicken it may be necessary to restart the rotisserie for a second or more cooking period.

- Rub cooking oil on the rotisserie skewer and forks.
- Put the skewer through the food to be cooked, making sure the food is secure by tying with food compatible string if necessary. Insert the rotisserie forks on either end of the skewer and push into the food to secure it in place. Tighten the fasteners on the forks.
- Lift the assembled rotisserie and food using the rotisserie handle and put the square end of the rotisserie skewer over the rotisserie drive shaft on the left hand side of the oven a.
- Lower the right end of the rotisserie skewer onto the rotisserie mount on the right side (control panel end) b.

Press the button (12) to select the cooking mode. The LCD display (11) will show the following in sequence: C - C1 - C2 - G - G1 - G2.

### Convection/Combination

- C **Convection**, the convection heater and fan will be on 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 a larger proportion of microwave cooking time. This setting is suitable for cooking larger size poultry

### Temperature setting

Select operating temperature for different tasks, options being 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C and 230°C.

For defrosting, use 80°C or 100°C.

For baking, set the oven between 120°C and 180°C.

For grill poultry, set between 180°C and 230°C.

In combination mode, the maximum cooking temperature which can be set is 180°C .

### Preheating

- In the convection mode, preheating is usually required to obtain best result. But preheating is not recommended to use in combination mode.
- The preheating temperature must be always higher than oven temperature. For instance, if the oven has been operated at 230°C and then you would like the oven to be operated at 180°C, if

you set the temperature to 180°C and press 'Start' the LCD displays. **Fss3** You must reset the temperature or wait for the oven to cool down.

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

- Press the button consecutively to select desired menu (C).
- Select convection temperature (180°C) by turning control knob (15).
- Press start (16) to confirm it (**Os! . ! I**).
- Set the cooking time to 20 minutes or to preheating using the control knob (15). In many cases, the oven needs to be preheated for the best possible cooking results. It is also possible to skip this step. Setting the preheating temperature: 15 minutes is enough to heat the oven.  
The oven would be well heated within the default preheating time- 15 minutes
- Press start (16) to start cooking.

#### **NOTE:**

the temperature is rising constantly during preheating period and LCD (11) will show as follows while temperature changes, the oven will be started from 80°C.

Once the oven has reached the 80°C will go steady and the temperature is approaching 100°C.

Once the oven has reached the 180°C the number will go steady and the preheated process may be considered terminated.

- 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 or electronic part.

#### **NOTES:**

- The oven should not be used without the turntable (6) in place, and it should never be restricted so that it cannot rotate. You may remove the turntable (6) when preheating the oven and when preparing food to be cooked directly on the turntable.
- Do not cover turntable (6) or rack with aluminium foil. It interferes with air flow that cooks food, and it may cause sparking with the microwave.
- Round pizza pans are excellent cooking utensils for many convection-only items. Choose pans that do not have extended handles.
- When baking, check the food is fully cooked after the time has elapsed. If not completely done, let it stand in the oven for a few minutes to complete cooking.

*Convection cooking example:*

| <b>Task</b>      | <b>WeighVdimension</b> | <b>Cooking Temp.</b> | <b>Preheating</b> | <b>Cooking time</b> |
|------------------|------------------------|----------------------|-------------------|---------------------|
| Grilling poultry | 1.5kg                  | 230°C                | Yes               | 45 minutes          |
| Baking cake      | 20cm in diameter       | 160°C                | Yes               | 45 minutes          |
| Making cookies   | 25 pieces cookies      | 160°C                | Yes               | 20 minutes          |
| Baking pizza     | 15mm thickness         | 200°C                | Yes               | 30 minutes          |

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

**Grill and grill/combi.**

- G **Grill**, the heating element will be on during operation time. Grilling is best for thin meats or pork, sausage or chicken wing as good brown color can be obtained.
- G1 **Combination of grill and microwave cooking.** Heat element and microwave are used alternately. This uses the cooking penetration properties of microwave penetration to cook thicker foods, as the center of food can be well cooked and browning of the crust obtained at the same time.
- G2 Same as above except the heating element is on for longer.

*Example: To grill food with cook menu for 10 minutes and 30 seconds (menu 62)*

- Press the button (12) several times to select the required menu (G) and grill function (6 2).
- Set cooking time by turning the control knob (15).
- Press start (16) to start cooking.

**WARNING:** When using 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.

**DEFROST**

Press button (18) to select auto defrost menu.



For defrosting meat, the weight range is from 0,1 Kg to 2,0 Kg.

For defrosting poultry, the weight range is from 0,2 to 3,0 Kg.

For defrosting seafood, the weight range is from 0,1 to 0,9 Kg.

*Example: To defrost 0,4 kg poultry.*

- Press button (18) to select menu (8028 POULTRY).
- Then turn the control knob (54) to set defrost weight (8048 POULTRY).
- Press start (16) to start cooking.

**NOTE:** during operation, a beep sound will be heard twice to remind you should turn the food, immediately open the oven door and turn the food, then close the door and press start button (16). Start button (16) once to continue to defrost until time is over.



## DEFROST MENU GUIDE

### Steaks and chops

- 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.
- Press start (16) to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered for 5-15 minutes.

### Minced Beef

- Place frozen minced beef on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Remove defrosted portions, turn over.
- Press start (16) to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 5-15 minutes.

### Roast Meat (Beef/pork/lamb)

- 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.
- Press start (16) to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminium foil for 10-30 minutes.

### Poultry

- Place breast side down on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over.
- Press start (16) to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered for 15-30 minutes.

### Chicken pieces ( chicken wings and drumstick)

- Place chicken pieces on a shallow dish.
- When the oven Beeps, it is to prompt you to turn over the food. Turn over.
- Press start (16) to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered for 5-30 minutes.

## AUTO COOKING

The oven has auto cooking menus for making bread (7 menus including dough & cake) and cooking specific foods (10 menus), When the LCD flashes ':'. Turn the control knob button (15) and the control panel will cycle to show all the menus mentioned in the table below.

Select your desired auto cooking menu. For making bread or cake, see the section "How to make bread"; for cooking specific food using the 10 auto menus, see the notes and examples in the table.

## Autocook table

| Menu                 | Category          | Description and instructions   |
|----------------------|-------------------|--|
| 80:78<br>BASIC       | Basic bread       | Kneading, rising and baking. Applicable for making white and brown bread also for flavored bread with added herbs and raisin.  |
| 80:78<br>SWEET       | Sweet bread       | Kneading, rising and baking sweet bread, applicable for crisp and sweet bread.   |
| 80:78<br>FRENCH      | French bread      | Kneading, rising and baking, with a longer rise time. For baking light bread which has a crisper crust and light texture.  |
| 80:78<br>WHOLE WHEAT | 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; better results are generally obtained by cooking immediately.  |
| 80:78<br>QUICK       | Quick bread       | Kneading, rising and baking bread, with a shorter cooking time. Generally the bread is smaller with dense texture.   |
| 81:26<br>DOUGH       | Dough             | Kneading and rising, but without baking. Applicable for making bread roll, pizza biscuit or steaming bread, etc.   |
| 17:5c<br>CAKE        | Cake              | Kneading, rising and baking bread, rise is with soda or baking powder. Generally the bread is smaller with dense texture, the menu contains two type of cake: American cake (220C) and sponge cake (175C) .  |
| 86:30<br>FISH        | Fish              | Suitable for steaming a fish of 0.45Kg. After the fish is washed and scales removed, make slits on the skin of fish. Put the fish on a shallow dish of 22-27cm diameter and sprinkle lightly with herbs or salts for flavouring. After cooking, stand for 2 minutes.   |
| 80:18<br>RICE        | Rice              | Wash rice and soak for 30 minutes. Pasta can also be cooked. Use water volumes as follows:<br>rice 100g 200g 300g cover pasta 100g 200g 300g cover<br>water 180ml 330ml 480ml yes water 300ml 600ml 900ml no<br>** Rice -After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.<br>** Pasta-During cooking, stir several times. After cooking, stand for 1 or 2 minutes. |

|                           |                  |  |
|---------------------------|------------------|--|
| 18:00<br>STEAK            | Steak            | The thinner part is placed near the center of cavity while the thicker part is placed toward outside of dish in the cavity. In microwave mode the thin end of the steak can be shielded with foil metal to avoid overcooking.  |
| 81:20<br>PIZZA            | Pizza            | Warm a piece of chilled pizza of 0.15Kg.   |
| 80:45<br>POTATO           | Potato           | Cooking jacket potatoes, choose medium sized potatoes approx. 200g, wash and dry. Two menus for total weights about 0.45kg or 0.65kg. Place potatoes on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss. Turning the potatoes is necessary halfway through cooking. |
| 83:00<br>POPCORN          | Popcorn          | Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighing 3.0 Oz or 3.5 Oz. Prior to completing, if the popping speed has decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Stop button (17) to stop the popping process.  |
| 33:00<br>CHICKEN          | 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. In microwave mode the thin end of the chicken can be shielded with foil metal to avoid overcooking.  |
| 25:00<br>BEVERAGE         | Beverage         | Heat a 250ml or 500ml cup of liquid. The liquid temperature can range 5-10degC. Use a big mouth cup and do not seal. BE CAREFUL WHEN REMOVING IN CASE LIQUID BOILS AND SPILLS.   |
| 02:00<br>FRESH VEGETABLE  | Fresh vegetable  | Place 0.2 -0.8kg vegetable in a microwave-safe bowl. Add water and cover with plastic wrap. After cooking, stir and allow to stand. Add amount water according to the vegetable quantity. "0.2 -0.4kg: 2 Tablespoon; "0.5-0.8kg: 4 Tablespoon.   |
| 02:00<br>FROZEN VEGETABLE | Frozen vegetable | The same as above  |

**NOTE:**

- The cooking time above is based on the specific food which is at the room temperature of 20-25°C except as specially noted for heating beverage. Cooking time for the food will vary in different room temperatures.
- When cooking potatoes and fish it is suggested to cover the food with a layer of plastic thin film to prevent the loss of water.
- For cooking specific foods, the temperature, weight and shape of food will largely influence the

cooking effect. If any variation is found in the cooking results based on above menu, you can adjust the cooking time for improved results.

- For making bread, ambient temperature is required at 15 - 34°C. Too high a temperature may make bread sour while at too low a temperature the bread may not rise enough. Different ambient temperatures may result in different sizes of bread so some experimentation may be needed to achieve your desired results.

*Example: cook 0.2kg rice*

- Directly turn the control knob (15) to select desired menu (00:10 RICE).
- Press start (16) to confirm.
- Turn the control knob (15) again to set weight (00:20 RICE).
- Press start (16) to start cooking. LED (11) will show the default cooking time

## HOW TO MAKE BREAD

- Place ingredients into the bread barrel (8) according to the order mentioned in the recipe. Usually water or liquid is put in first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.
- 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.
- Put the bread barrel (8) into oven cavity, turn it clockwise until bread barrel is in place and close oven door, then plug into power supply.
- If you do not want to start cooking immediately however, you may set delay function to start cooking at a preset time. First check the current time is correct, then use Delay Start to preset the start time - refer to sections "Delay start" later. 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.
- Turn the control knob (15) to select desired menu.
- If you select the menu of basic bread (00:70 BASIC), you can set the crust color by turning slightly; if you select any other menu, crust color is fixed at medium brownness.
- Press start (16) to confirm.
- Turn again (15) to set weight.
- Press and hold the button (14) or 3sec to return to the current time, then set the time you expect to start cooking according to section in later Delay function. Press button again to confirm the delayed time, at this time the program is activated, the menu will start (16) at the preset time. If you want to start cooking immediately, omit this step.
- If you do not set delay function, directly press start button to start cooking immediately, control panel will show the programmed cooking time
- Once the process has been completed, 6 beeps will sound. Open the oven door and take out the bread barrel (8) carefully with gloves or oven-mitts. If you are out of room, the bread will be kept warm automatically for 1 hour. Press Stop button (17) at any time for approx. 3s to stop process.

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

- Before removing the bread, let the bread barrel (8) cool down, then use a non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread.

**WARNING:** Make sure you have removed the kneading blade from the bottom of the loaf before cutting the bread. The bread will be hot - use the hook provided, not fingers! It is recommended to slice bread with an electric knife or cutter or serrated knife. Using a fruit knife or kitchen knife may tear the bread.

## Environment

The bread maker works well in a wide range of temperatures, but there may be difference in the bread results between a warm room and a cold room, Room temperature should be between 15cC and 34cC,. If the oven is just been operated in the microwave or grill mode so that the temperature of the cavity is too high, you will need to allow the oven to cool down before making bread.

## Memory function

When power supply is interrupted during making bread, the process of making bread will continue automatically without pressing any button if the interruption is less than 10 minutes.

If the break time is in excess of 10minutes, the memory will be lost 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 immediately to continue the process from the beginning.

## Bread Ingredients

Different flours seem to be alike. In fact, yeast performance or absorbability of various flours differs between growing areas, growth factors such as sunlight and rain levels, the grinding process and storage life. You may choose flour with different trademarks 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

- *Bread flour.* Bread flour has high content of gluten (so it can be also called high-gluten flour, which contains high protein), it has good elasticity and can keep the size of the bread from sinking after the rising stage. As the gluten content is higher than common flour so it can be used for making large loaves and with more inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.
- *Plain flour.* Common flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and is applicable for making quick bread or cake.
- *Whole wheat flour.* Whole wheat flour is made by grinding whole wheat ,it contains wheat skin and gluten. Whole wheat flour is heavier and has more nutrient than common flour. The bread made by whole wheat flour is usually small in size. So many recipes combine whole wheat flour and bread flour to achieve best results.
- *Black wheat flour.* Black wheat flour, also sometimes called "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain large loaf size after rising it must be used in combination with a high proportion of bread flour.
- *Cake powder.* Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes.

- *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, and enhance the flavor and texture.
  - *Sugar.* Sugar is very important ingredient to add sweet taste and color to 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.
  - *Yeast.* Yeast is used in baking as a leavening agent. After the dough mixing process the yeast converts the available sugars present in the dough into carbon dioxide. This causes the dough to expand or rise as the carbon dioxide forms pockets or bubbles. When the dough is baked it "sets" and the pockets remain, giving the baked product a soft and spongy texture.
    - 1tsp .active dry yeast = 3/4 tsp.instant yeast
    - 1.55tsp .active dry yeast = 1 tsp. instant yeast
    - 2tsp .active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast
- Yeast must be stored in refrigerator as it will be killed at high temperature. Before use check the use-by date and storage life of your yeast. Return it to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by dead yeast.

To test whether your whether your yeast is fresh and active or not:

- (1) pour 1/2 cup warm water (45-50\*) into a measuring cup
  - (2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2tsp. yeast over the water.
  - (3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
  - (4) The froth should be up to the 1 cup level. Otherwise the yeast is dead or inactive.
- *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. Bread will generally be larger without salt.
  - *Egg.* Eggs can improve bread texture, make the bread more nourishing and larger in size and add special egg flavor to bread. When using they must be shelled and stirred evenly.
  - *Grease, butter and vegetable oil.* Grease can make bread softer and improve storage life. Butter should be melted or chopped to small particles prior use.
  - *Baking powder.* Baking powder mainly is used to speed up the rising in quick breads and cake. It does this by increasing the production of the carbon dioxide gas which will soften the texture of bread as described above under 'yeast'.
  - *Soda.* The same principle as baking powder above. It can also used in combination with baking powder.
  - *Water and other liquid.* Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, the water temperature between 20°C and 25°C is best with a maximum range 45-50- for achieving good 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, egg, apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

## WEIGHTS OF INGREDIENTS

An important step for making a good bread is using correct amount of ingredients. It is strongly suggest to use a measuring cup & measuring spoon to obtain accurate amounts.

- 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.
- Measure dry powder. Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently with a knife blade to ensure accurate measure.
- Ingredient sequence The sequence of placing ingredients should be observed generally as: liquid ingredients, eggs, salt and milk powder etc.
- When Placing the ingredients, the flour should not be completely wet by liquid.  
The yeast can only be placed on the dry flour and especially should not touch the salt.  
After the flour has been kneaded for some time a beep will reminded you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early the flavor will be reduced after mixing. When you use the delay start function for a long delay, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

## RECIPES

The following recipes are only for guideline, the actual effect may be influenced by flour, yeast and etc. Change the recipe according to your individual taste and flavor ( high gluten flour is required in all menus below)

|                          |              |              |
|--------------------------|--------------|--------------|
| <b>Basic bread</b>       | <b>0.7kg</b> | <b>0.9kg</b> |
| Water                    | 310ml        | 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       |
| <b>Whole wheat bread</b> | <b>0.7kg</b> | <b>0.9kg</b> |
| 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         | 2.5tsp       |

|                    |              |              |
|--------------------|--------------|--------------|
| <b>Sweet bread</b> | <b>0.7kg</b> | <b>0.9kg</b> |
| 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         |

|                     |              |              |
|---------------------|--------------|--------------|
| <b>French bread</b> | <b>0.7kg</b> | <b>0.9kg</b> |
| Water               | 310ml        | 380ml        |
| Vegetable oil       | 2tbsp        | 2.5tbsp      |
| Refined salt        | 1.75tsp      | 2tsp         |
| Sugar               | 1tbsp        | 1.5tbsp      |
| Lemon juice         | 1tsp         | 1tsp         |
| Flour               | 3cup         | 4cup         |
| Yeast               | 1tsp         | 1tsp         |

|                    |              |              |
|--------------------|--------------|--------------|
| <b>Quick bread</b> | <b>0.7kg</b> | <b>0.9kg</b> |
| Water (45-50°C)    | 220ml        | 260ml        |
| Egg                | 2pcs         | 3pcs         |
| Vegetable oil      | 2tbsp        | 3tbsp        |
| Refined salt       | 1tsp         | 1.25tsp      |
| Sugar              | 2tbsp        | 2.5tbsp      |
| Milk powder        | 2tbsp        | 3tbsp        |
| Flour              | 3cup         | 4cup         |
| Yeast              | 2tsp         | 2tsp         |

|                 |              |              |
|-----------------|--------------|--------------|
| <b>Dough</b>    | <b>0.7kg</b> | <b>0.9kg</b> |
| Water (45-50°C) | 310ml        | 380ml        |
| Vegetable oil   | 3tbsp        | 4tbsp        |
| Refined salt    | 1.5tsp       | 2tsp         |
| Sugar           | 1.5tbsp      | 2tbsp        |
| Milk powder     | 2tbsp        | 3tbsp        |
| Flour           | 3cup         | 4cup         |
| Yeast           | 1.5tsp       | 2tsp         |

#### American cake (220°C) 75°C 1

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Ingredients A: Melted butter | 200g    |
| Egg                          | 3pcs    |
| Sugar                        | 0.2cup  |
| Ingredients B: Lemon juice   | 1tbsp   |
| Vanilla                      | 1.25tsp |



|               |       |
|---------------|-------|
| Milk powder   | 3tbsp |
| Cake powder   | 2cup  |
| Baking powder | 1tsp  |

### Sponge cake (175°C) 20°C 2

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Ingredients A: Melted butter | 20g     |
| Egg                          | 4pcs    |
| Vegetable oil                | 40g     |
| Sugar                        | 160g    |
| Ingredients B: Custard power | 1.6tbsp |
| Baking power                 | 1tbsp   |
| Cake power                   | 160g    |

#### FOR CAKES:

- Place ingredients A into a vessel and stir with hand mixer until the sugar is well blended in.
- Add ingredients B in the vessel and stir rapidly approx. 4minutes with hand mixer to make the mixture produce bubbles.
- Pour the mixture into the pre-oiled bread pan.
- Then select the program to make cake (17:5C CAKE).

**Note: if the process of making cake is completed and there is still liquid remaining on the surface of the cake, please select convection program (C) to continue to bake for enough time to evaporate the liquid and brown the cake as appropriate.**

#### TROUBLE SHOOTING GUIDE

| Problem   | Cause  | Solution   |
|---|--|--|
| Smoke from ventilation hole when baking                     | Some ingredients adhered to the heat element or nearby. For the first use heat element may have oil on the surface from manufacture. | Operate dry for 10-15min in order to dispose of the oil on heat element, but be not to burn yourself.              |
| Bread collapses In the middle and bottom crust is too thick | Bread kept warm or bread left in the bread pan for too long so that too much water is lost.  | Take bread out sooner or without keeping it warm.  |
| It is very difficult to take bread out                      | Mixer paddle adheres tightly to the shaft in bread pan   | After taking bread out, put hot water into bread pan and immerse mixer for 10 minutes, then take it out and clean. |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Ingredients not stirred evenly and baked badly             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selected programme is incorrect.</li> <li>2. Stop button (17) accidentally pressed and procedure paused</li> <li>3. After starting, open door several times and bread is dry, no brown crust color.</li> <li>4. Stirring resistance is too large so that mixer almost can't rotate and stir adequately.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Select the proper programme.</li> <li>2. Mix ingredients over again and repeat if dough time is too long.</li> <li>3. Don't open door after the dough mixture has risen.</li> <li>4. Check mixer hole. Take bread pan out and operate without load, if not normal, take to authorized service centre.</li> </ol> |
| Display panel says "H:HH" after pressing start/stop button | The temperature in bread maker is too high to make bread.  | Press stop button (17) to cancel. Unplug bread maker, then take bread pan out and open door until the oven cools down  |
| You can hear the motor noises but dough isn't still.       | Bread pan is not fixed properly or dough is too large to be stirred.   | Check whether bread pan is fixed properly. Was the dough made according to recipe and the ingredients were weighed accurately.   |
| Bread size is too large and pushes against the door.       | Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high  | Check the ingredients and reduce to correct levels. Make sure ambient temperature is satisfactory.   |
| Bread size is too small or bread does not rise.            | No yeast or the amount of yeast is not enough. Yeast may have poor performance as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt.  | Check the amount and performance of yeast.   |
| Dough is so large it overflows bread                       | The amount of liquids is too much, making dough soft. Yeast may also be excessive.   | Reduce the amount of liquids to improve dough rigidity. Check yeast quantity.  |
| Bread collapses in the middle when the dough is baking.    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flour used is not strong enough and can't make dough rise.</li> <li>2. Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high.</li> <li>3. Excessive water makes dough too wet and soft.</li> </ol>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Use bread flour or stronger flour.</li> <li>2. Check ingredients are at room temperature</li> <li>3. Reduce the water in the recipe.</li> </ol>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Bread weight is too high or bread density too heavy.  | 1. Too much flour or short of water.<br>2. Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour.                        | 1. Reduce flour or Increase water.<br>2. Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast  |
| Middle of the loaf is hollow when the loaf is cut.  | 1. Excessive water or no salt.<br>2. Water temperature is too high.   | 1. Reduce water to correct level and check salt.<br>2. Check water temperature.   |
| Bread surface is covered by dry powder.   | 1. There is strong glutinous ingredients in the bread such as butter and bananas etc.                                       | 1. Clean up the dough by hand when stirring.<br>2. Check water and mechanical performance of kneading paddle.   |
| Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with high sugar levels. | Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark with too much sugar. | If baking color is too dark for the a recipe with high sugar, press Stop button (17) to turn power off 5-10 min early, take it out after keeping bread warm for 20min without opening door. |

## DELAY FUNCTION

If you do not want the menu 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 12:00 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.*

1. Set the current time
- 1.1 Depress button (14)

80:00<sup>o</sup>

- 1.2 Turn the control knob (15) to set hours, and hours will be flashed.
- 1.3 Depress button (14) to confirm hours.
- 1.4 Turn the control knob (15) to set minutes
- 1.5 Depress button (14) or waiting for 5 seconds, and the numbers will go steady.
2. Set the cooking menu and time.
- 2.1 Select cooking power.

80:00  


2.2 Turn the control knob (15) to set cooking time.

89:30  


2.3 Press and hold the button (14) for 3 seconds to return to current clock.

3. Set the time you expect to start. Repeat the steps of 1.2, 1.3, 1.4.

14:20<sup>o</sup>  


4. Depress button (14) to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will be started at 14:20.

5. You may check the presetted starting time by depressing button (14).

**NOTE:** Delay function is not applied to clock specific food in autocook table, defrost and make cakes.

### MULTI-STAGE COOKING

To obtain best cooking result ,some recipes call for different cook mode 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.*

#### Sequence 1:100P microwave for 3 min

1.1 Press the "Power" button (13).

80:00  


1.2 Turn the control knob (15) to set the time.

83:00  


#### Sequence 2: grill food for 9 min

2.1 Press the button (12) to select the cooking mode and select the "Grill" function.

68:88  
 GRILL

2.2 Turn the control knob (15) to set the time.

89:00  
 GRILL

3 Press "Start" (16).

When microwave power cooking is finished, microwave oven will begin grill operation automatically.

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

### **MULTI-STAGE COOKING**

- 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 lids prevent spattering and help foods to cook evenly and 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 or mix 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 especially when grilling.
- 7 Rearrange foods like meatballs halfway through cooking. Rearrange 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 being well done. 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 is 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 (6) or rotating ring (7) due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.
- 12 Use 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 Use microwave-safe plastic cookware. Some plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

**WARNING:** Never place the appliance in water or wash it under a water jet.

**WARNING:** Clean your oven regularly.

**WARNING:** Disconnect the power supply cord before cleaning. And if possible leave the door open to inactivate the oven during cleaning.

**Exterior**

The outside may be cleaned with mild soap and warm water, wipe clean with a 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 splatters. Do not use abrasive cleaners.

**Control panel**

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

**Interior walls**

To clean the interior surfaces, wipe with a soft cloth and warm water for hygienic reasons.

After use wipe the waveguide cover in the oven with a soft damp cloth to remove any food splashed.

Built-up 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 or scouring pads on any part of your microwave oven. Never spray oven cleaners directly onto any part of your oven. Avoid using excess water. After cleaning the oven, ensure any remaining water is removed with a soft cloth.

**Turntable/ Rotating ring/Rotating axis**

After cooling down, wash with mild soapy water and dry thoroughly. Tip: When the microwave oven has been used for a long time, there may be some odors exist in the oven. To get rid of them try 1 of the following:

1. Place several lemon slices in a cup, then heat with high power for 2-3 minutes.
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, do not use any sharp or abrasive agents or the non-stick coating may be scratched.

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, fill bread barrel with warm water and allow to soak for approx. 30 min, then remove it.

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## **ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА, НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

При пользовании электроприборами необходимо соблюдать следующие меры предосторожности, в частности:

- 1 Убедиться в том, что напряжение электроприбора совпадает с напряжением электрической сети в Вашей квартире.
- 2 Не оставлять прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д...).
- 3 В целях безопасности Ваш прибор должен подключаться только к электрической розетке, имеющей заземление, в соответствии с действующими правилами по электричеству.  
**ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ПРИБОРА.**
- 4 Прежде чем приступать к использованию прибора необходимо тщательно вымыть все его детали.
- 5 Во время работы прибор должен находиться на горизонтальной и устойчивой поверхности.
- 6 В зависимости от планировки кухни Вы можете установить печь на столешнице или сверху кухонной мебели. Материал, из которого они сделаны, должен выдерживать, как минимум, 90°C.
- 7 Нельзя переносить прибор, если он включён.
- 8 Выключить прибор и вынуть штепсель из розетки, если он не используется, и прежде чем приступать к операции по его чистке.
- 9 Нельзя тянуть за электрический провод для его отсоединения от розетки.
- 10 Не допускать, чтобы прибором могли воспользоваться лица (включая детей), страдающие физическими или умственными недостатками. Пользователи, не знающие устройства прибора, не умеющие работать с ним, и которым не были объяснены правила пользования, должны находиться под строгим контролем со стороны лица, ответственного за их безопасность.
- 11 Не допускать, чтобы дети играли с прибором.
- 12 Не использовать прибор, если провод или вилка повреждены, а работа прибора нарушена, или сам он повреждён каким-либо образом. В этом случае, необходимо обратиться в ближайшую сервисную мастерскую.
- 13 Электрический провод не должен свисать со стола или со столешницы. Избегать того, чтобы провод касался нагревающихся деталей.
- 14 Во избежание любой опасности, повреждённый электрический провод должен быть заменён Заводом-изготовителем, Сервисным центром или специалистом, имеющим должную квалификацию.
- 15 Прибор предназначен **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВЫХ ЦЕЛЕЙ** и не должен использоваться в коммерческих или промышленных условиях.
- 16 Не устанавливать прибор вблизи или сверху источников тепла или электрических приборов. Не ставить печь сверху других приборов.

- 17 Во время работы печи её металлические детали и стекло нагреваются, поэтому можно дотрагиваться только до металлической ручки.
- 18 Никогда не опускать прибор в воду и не мыть его под струёй воды.
- 19 Не разогревать масло или жир для жарки, так как определение температуры масла в печи не предусмотрено.
- 20 После использования прибора необходимо протереть его внутреннюю часть сначала влажной, а затем сухой тканью для того, чтобы очистить её от остатков пищи и жира. Учтите, что остатки жира при нагреве могут вызвать дым и воспламениться.
- 21 Если же содержимое печи всё таки вызвало образование дыма или воспламенилось, то нельзя открывать дверцу и необходимо выключить печь и вынуть штепсель из розетки.
- 22 Перед началом приготовления необходимо очистить яйца от скорлупы, картофель и каштаны - от кожуры, сардельки - от плёнки и т.д..
- 23 Для подогрева жидкости следует использовать ёмкость с широким отверстием, а прежде чем вынимать её из печи, следует подождать не менее 20 секунд, иначе кипящая жидкость может внезапно выплеснуться. Никогда не использовать печь для кипения жидкостей.
- 24 ВНИМАНИЕ: не подогревать жидкости и продукты питания в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- 25 После окончания цикла приготовления ёмкость может быть очень горячей. Всегда использовать специальные варежки или прихватки для того, чтобы вынуть блюдо из печи, и, во избежание ожёгов, направлять пар далеко от лица и рук.
- 26 Всегда использовать ёмкости, подходящие для микроволновой печи, например: из термостойчивой керамики, стекла или пластика. Никогда не использовать металлические предметы для комбинированного режима и микроволн, так как это может привести к образованию искр.

| <b>Материал, из кот. сделана</b> | <b>Микроволны</b> | <b>Гриль</b> | <b>Конв.</b> | <b>Комби</b> | <b>Примечания ёмкость</b>  |
|----------------------------------|-------------------|--------------|--------------|--------------|--|
| Термостойчивая керамика          | Да                | Нет          | Нет          | Нет          | Не использовать ёмкость из ветрокерамики или с металлическими деталями   |
| Термостойчивый пластик           | Да                | Нет          | Нет          | Нет          | Не использовать в случае длительного приготовления   |
| Термостойчивое стекло            | Да                | Нет          | Нет          | Нет          |  |
| Гриль                            | Нет               | Да           | Да           | Да           |  |
| Полиэтиленовая плёнка            | Да                | Нет          | Нет          | Нет          | Не использовать для приготовления мяса или бифштексов, т.к. из-за действия высокой температуры плёнка может повредиться. |



- 27 Дождаться полного охлаждения вращающегося поддона, прежде чем приступать к его чистке.
- 28 Не класть замороженные продукты или холодные кухонные принадлежности на горячий вращающийся поддон.
- 29 Убедиться в том, чтобы используемая посуда не касалась внутренних стенок печи во время приготовления.
- 30 Не включать печь, если ёмкость с тестом не стоит на своём месте.
- 31 Во избежание поломки печи её нельзя включать, если в ней нет продуктов или жидкости.
- 32 Если внутри печи установлена ёмкость для теста, то нельзя включать функцию микроволн или гриля, иначе это может привести к повреждению ёмкости.
- 33 Необходимо регулярно чистить печь и удалять остатки пищи. Если требования по очистке и уходу за печью не соблюдаются, то это может привести к повреждению её поверхности и прибора в целом, а также создать условия, представляющие опасность.
- 34 В целях обеспечения вентиляции печи необходимо оставить расстояние между её задней стенкой и стеной не менее 10 см, 5 см по бокам и 20 см сверху.
- 35 Не класть тряпок и не ставить тарелки сверху печи.
- 36 Не пользоваться прибором вблизи стен и занавесок.
- 37 Этот прибор соответствует европейскому стандарту 2006/95/CE и EMC2004/108/CEE.
- 38 В случае, если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется отрезать электрический провод, чтобы им нельзя было больше пользоваться. Советуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, особенно в том случае, если дети воспользуются ими для своих игр.
- 39 Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

## **СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ**

### **ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (РИС. 1)**

- 1 Ручка дверцы
- 2 Защитный замок дверцы
- 3 Ось
- 4 Панель управления
- 5 Решётка
- 6 Стеклянная тарелка
- 7 Вращающееся кольцо
- 8 Ёмкость для теста
- 9 Мерный стаканчик и ложка
- 10 Крючок и лопасть для тестомешалки
- 11 Дисплей
- 12 Кнопка выбора режима

- 13 Мощность микроволн
- 14 Часы
- 15 Ручка управления режима печи
- 16 Запуск
- 17 Остановка и сброс данных
- 18 Автоматическое размораживание

## **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ**

**ВНИМАНИЕ:** НЕЛЬЗЯ пытаться использовать печь с открытой дверцей, иначе Вы рискуете подвергнуться опасному воздействию микроволн.

### **ВАЖНО:**

- Принцип работы панели управления описан на следующих страницах. Графическое изображение панели управления может быть изменено в коммерческих целях, но это не влияет на её работу.
- Использование ёмкости для теста (8), лопасти для тестомешалки (10), мерного стаканчика и ложки (9) разрешается только для выпечки хлеба и пирогов в автоматическом режиме. Прежде чем приступить к выпечке хлеба, необходимо снять вращающуюся стеклянную тарелку (6).
- Прежде чем приступить к нарезке хлеба, необходимо использовать крючок для того, чтобы снять лопасть для тестомешалки (10), которая может находиться на дне теста. Никогда не отсоединять лопасть руками.

## **РЕГУЛИРОВКА ЧАСОВ**

- При подаче электричества дисплей (11) мигнёт 3 раза, а затем включится. При этом можно приступить к установке часов.  
На дисплее появится: 88:88

**Пример регулировки часов:** установить время 12.30

- Нажать на кнопку (часы) (14) и повернуть ручку управления режима печи (15) для установки часов (12:00).
- Снова нажать на кнопку (14) и повернуть ручку управления режима печи (15) для установки минут (12:30).
- Снова нажать на кнопку (14) и держать её нажатой 5 секунд.

Ручка управления режима печи (15) предусматривает также функцию увеличения или уменьшения времени приготовления, веса и температуры.

## **ФУНКЦИЯ “CHILD LOCK” (ЗАЩИТНЫЙ ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ)**

Функция защитного замка от детей “Child Lock” позволяет блокировать панель управления во время чистки и для того, чтобы дети не могли ею воспользоваться без присмотра взрослых. В этом режиме все кнопки печи будут заблокированы. Подача звукового сигнала сообщает о том, что режим “Child Lock” включён.

Для включения режима “Child Lock”:

- Держать нажатой кнопку “Stop” (17) 3 секунды или до тех пор, пока на дисплее (11) не появится следующая надпись:



- Для выключения функции необходимо держать нажатой кнопку “Stop” 3 секунды или до тех пор, пока на дисплее не появится следующая надпись:



### ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

По окончании установленного цикла на дисплее (11) появится надпись «End» (конец). Звуковой сигнал из шести гудков сообщит о том, что блюдо необходимо вынуть из печи. В этом случае, нажать один раз на кнопку “Stop” (17) или открыть дверцу. Если Вы этого не сделаете, то через 3 минуты печь опять подаст звуковой сигнал.

Однократное нажатие кнопки “Stop” (17) позволяет:

- временно прервать заданный режим или
- отменить ошибочно введенные данные.

### РЕЖИМ МИКРОВОЛН

Нажать на кнопку “Power” (Мощность микроволн) (13). При этом на дисплее появится:



**ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** - магнетрон будет работать на протяжении всего цикла



**СРЕДНЕ-ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** - 80% мощности микроволн



**СРЕДНИЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** - 60% мощности микроволн



**СРЕДНЕ-НИЗКИЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** - 40% мощности микроволн



**НИЗКИЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** - 20% мощности микроволн.

- Для выбора уровня мощности необходимо несколько раз нажать на кнопку “Micro Power” (13)



- После того, как был задан уровень мощности, установить время приготовления поворотом ручки управления режима печи (15)



- Нажать на кнопку “Start” (16) для начала цикла.
- В режиме функции приготовления можно изменить длительность цикла. Для этого необходимо повернуть ручку управления режима приготовления (15), не выключая печи.

#### **ВАЖНО:**

- Максимальное время таймера составляет 99 минут и 99 секунд.
- Никогда не включайте микроволновую печь, если она пустая.
- Для того, чтобы перемешать блюдо во время приготовления, достаточно открыть дверцу, выполнить операцию и сразу же закрыть дверцу. Нажать один раз на кнопку “Start” (16), чтобы возобновить установленную функцию.
- Если необходимо вынуть блюдо из печи до окончания цикла, то следует два раза нажать на кнопку “Stop” (17). При этом отменятся все установленные параметры. Эта функция позволяет избежать нежелательных операций при последующем использовании печи.

### **РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ / КОМБИНАЦИЯ ГРИЛЯ / КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ**

Вертел рекомендуется использовать для приготовления курицы, а также для другой птицы и мяса. Функция вертела предусматривает приготовление в режиме только гриля или в комбинированном режиме гриль/микроволны с использованием таймера.

Ниже указано время приготовления в зависимости от веса курицы, а для другого типа мяса можно установить таймер по Вашему усмотрению.

Для различных видов мяса, требующих более длительного времени приготовления, может оказаться необходимым повторить цикл два или более раз.

- Смазать маслом поверхность вертела.
- Нанизать мясо на вертел. Убедиться в том, чтобы оно прочно закрепилось, а при необходимости, обвязать при помощи специального шпагата. С обеих концов вертела установить вилки, которые помогут удерживать куски мяса, и зафиксировать их.
- Держа вертел за специальную ручку, поместить другой его конец в отверстие, которое находится в левой части печи.
- Установить правый конец вертела сверху специального держателя, который находится в правой части печи (на стороне панели управления).

Нажать на кнопку выбора режима (12). При этом, на дисплее (11) появится следующая надпись: C - C1 - C2 - G - G1 - G2.

#### **Режим конвекции и комбинированный режим конвекции/микроволн**

- C Режим конвекции.** Термоэлемент и вентилятор работают на протяжении всего цикла приготовления. При этом, тепло в печи распределяется очень равномерно. Этот режим позволяет достичь запекания до хрустящей корочки простым и быстрым способом.
- C1 Комбинированный режим конвекции/микроволн.** Этот режим позво-

ляет получить вкусные и нежные мясные блюда, запекая их до нужной степени. Лучший метод приготовления мяса достигается при помощи гриля. Чтобы собрать стекающий сок во время приготовления, достаточно поставить под мясо глубокую тарелку.

C2 Как описано выше, но с большим временем действия микроволн. Идеальный режим для приготовления птицы большого размера

### Установка температуры

Установить желаемую температуру: 80°C, 100°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C и 230°C.

Для размораживания установить 80°C или 100°C.

Для приготовления хлеба и пирогов установить от 120°C до 180°C.

Для приготовления с использованием гриля установить от 180°C до 230°C.

Для комбинированного режима максимальная температура составляет 180°C.

### Предварительный нагрев продуктов

- В целях достижения оптимального результата в режиме конвекции рекомендуется предварительно нагреть продукты питания. В комбинированном режиме, наоборот, не следует нагревать продукты.
- Температура нагрева всегда должна быть выше, чем температура приготовления. Например, если режим печи уже установлен при температуре 230°C, и Вы устанавливаете новую температуру 180°C, то на дисплее появится надпись «FSS3» (ошибка). Сбросить данные температуры и дождаться, когда печь остынет.

*Например: приготовление в режиме конвекции при температуре 180°C и таймере 20 минут*

- Нажать несколько раз на кнопку (12) для выбора нужного режима (C).
- Установить температуру конвекции на отметке 180°C поворотом ручки управления режима печи (15).
- Нажать на кнопку "Start" (16) для подтверждения (Qs! . !!).
- Установить таймер на отметке 20 минут или режим предварительного нагрева при помощи ручки управления режима печи (15). В большинстве случаев, для улучшения качества блюд печь должна быть предварительно нагрета. Эту операцию можно исключить. Для нагрева печи будет достаточно установить температуру предварительного нагрева при таймере на отметке 15 минут.
- Нажать на кнопку "Start" (16) для включения режима печи.

### ВАЖНО:

Во время операции предварительного нагрева дисплей LCD (11) будет мигать, пока печь не достигнет 80°C. При достижении 80°C дисплей перестанет мигать, и при этом печь будет продолжать нагреваться до 100°C. Когда печь достигнет установленной температуры 180°C, значение на дисплее станет постоянным, и при этом цикл предварительного нагрева можно считать законченным.

- В конце цикла печи автоматически включается встроенный вентилятор на 30 се-

кунд, а внутренний свет будет продолжать гореть. Это необходимо для того, чтобы избежать повреждения электронного устройства печи.

### **ВАЖНО:**

- Использовать печь при условии, что вращающаяся тарелка (6) находится на своём месте и установлена таким образом, чтобы она могла свободно вращаться. Никогда не вынимать стеклянную тарелку (6) из печи на стадии предварительного нагрева или, когда блюдо необходимо готовить непосредственно на ней.
- Не накрывать вращающуюся тарелку (6), а также внутренние части печи алюминиевой фольгой, так как она может помешать потоку воздуха, который необходим для приготовления блюда, и вызвать появление искр.
- Формы для пиццы прекрасно подходят для приготовления в режиме конвекции. Использовать тип формы без ручек.
- При выпечке хлеба и пирогов в конце цикла необходимо убедиться в том, что они хорошо пропеклись внутри. Если они плохо пропеклись, то оставить их в печи ещё на несколько минут.

*Примеры блюд, приготавливаемых в режиме конвекции:*

| <b>Блюдо</b> | <b>Вес/размер</b> | <b>Темп.режим</b> | <b>Предварит.нагрев</b> | <b>Таймер</b> |
|--------------|-------------------|-------------------|-------------------------|---------------|
| Курица гриль | 1.5 кг            | 230°C             | Да                      | 45 минут      |
| Торты        | диам. 20 см       | 160°C             | Да                      | 45 минут      |
| Печенье      | 25 штук           | 160°C             | Да                      | 20 минут      |
| Пицца        | Толщина 15 мм     | 200°C             | Да                      | 30 минут      |

Примеры в таблице являются только приблизительными.

Время и температуру можно изменять в зависимости от типа приготавливаемых продуктов, веса, а также по собственному усмотрению и опыту.

### **Приготовление в режиме «Гриль» и в комбинированном режиме «Гриль/микроволны»**

- G Гриль.** Нагревательный элемент остаётся включённым на протяжении всего цикла приготовления. Режим гриля подходит для приготовления тонких ломтиков мяса, свиных отбивных небольшой толщины, сарделек или куриных крылышек. Продукты приобретают золотистую и хрустящую корочку.
- G1 Комбинированный режим «Гриль/микроволны».** Гриль и микроволны включаются поочередно. Энергия микроволн проникает внутрь продуктов и готовит их изнутри. Он идеален для приготовления толстых ломтиков, гарантируя в одно и тоже время готовность продукта внутри и запекание до золотистой корочки снаружи.
- G2** Как описано выше, но с большим временем действия нагревательного элемента.

*Например: для приготовления в режиме гриля 10 минут и 30 секунд (рецепт в режиме печи 62)*

- Нажать несколько раз на кнопку (12) для выбора функции (H) и режима гриля (6 2).

- Повернуть ручку управления режима печи (15) для установки таймера.
- Нажать на кнопку “Start” (16) для включения печи.

**ВНИМАНИЕ:** во время цикла «Конвекция/гриль/комбинированный режим» внутренняя часть печи и находящаяся в ней ёмкость могут сильно нагреваться. Во избежание получения ожогов всегда пользуйтесь прихватками, когда Вы вынимаете блюда из печи.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Нажать на кнопку (размораживание) (18) и выбрать функцию автоматического размораживания



Для размораживания ломтиков мяса выбрать вес от 0,1 кг до 2,0 кг.

Для размораживания птицы выбрать вес от 0,2 кг до 3,0 кг.

Для размораживания морепродуктов выбрать вес от 0,1 кг до 0,9 кг.

*Например: разморозить курицу весом 0,4 кг*

- Нажать на кнопку (18) для входа в меню (8028 POULTRY).
- Повернуть ручку управления (15) для введения данных веса размораживаемой курицы (8048 POULTRY).
- Нажать на кнопку “Start” (16) для включения цикла размораживания.

**ВАЖНО:** в середине цикла размораживания предусмотрен звуковой сигнал, который сообщает о необходимости перемешать блюдо. Быстро открыть дверцу печи и перемешать блюдо. Закрыть дверцу и нажать на кнопку “Start” (16). Нажать один раз на кнопку “Start” (16) для завершения цикла размораживания.

## УКАЗАНИЯ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ ЛОМТИКИ МЯСА И ОТБИВНЫЕ

- Поместить на плоскую тарелку один слой мяса. При этом, более тонкий край мяса должен оставаться в центре. Если ломтики/отбивные соединены друг с другом, то разделить их быстрым движением.
- Звуковой сигнал сообщит о необходимости перевернуть мясо. Выполнить операцию.
- Нажать на кнопку “Start” (16) для продолжения цикла размораживания.
- После размораживания накрыть мясо и оставить в печи на 5-15 минут.

## ГОВЯЖИЙ ФАРШ

- Поместить говяжий фарш на плоскую тарелку.
- Звуковой сигнал сообщит о необходимости перевернуть мясо. Убрать размороженную часть мяса и перевернуть.

- Нажать на кнопку “Start” (16) для продолжения цикла размораживания.
- После размораживания накрыть мясо и оставить в печи на 5-15 минут.

### **ЖАРКОЕ (ГОВЯДИНА/СВИНИНА/БАРАНИНА)**

- Поместить ломтики мяса на плоской тарелке таким образом, чтобы жир не был виден сверху (по возможности).
- Звуковой сигнал сообщит о необходимости перевернуть мясо. Выполнить операцию.
- Нажать на кнопку “Start” (16) для продолжения цикла размораживания.
- После размораживания накрыть и оставить в печи на 10-30 минут.

### **КУРИЦА ТУШКОЙ**

- Поместить на плоской тарелке грудкой вниз.
- Звуковой сигнал сообщит о необходимости перевернуть мясо. Выполнить операцию.
- Нажать на кнопку “Start” (16) для продолжения цикла размораживания.
- После размораживания накрыть и оставить в печи на 5-30 минут.

### **КУРИЦА КУСОЧКАМИ (КРЫЛЫШКИ И БЁДРЫШКИ)**

- Поместить кусочки курицы на плоской тарелке.
- Звуковой сигнал сообщит о необходимости перевернуть мясо. Выполнить операцию.
- Нажать на кнопку “Start” (16) для продолжения цикла размораживания.
- После размораживания накрыть и оставить в печи на 15-30 минут.

### **АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ**

Печь имеет функцию автоматического режима для выпечки хлеба (6 рецептов, включая подготовку теста для хлеба и солёной выпечки) и специальные функции (10 рецептов). Когда на дисплее (11) появляется значок “:”, необходимо повернуть ручку управления (15). При этом, дисплей поочередно покажет все рецепты, которые приведены в таблице. Выбрать необходимый рецепт. Для выпечки хлеба и пирогов смотрите параграф «Как приготовить хлеб». Для специальных функций смотрите соответствующие примечания.

### **Таблица с рецептами**

| <b>Рецепт</b>  | <b>Типология блюд</b> | <b>Описание и способ приготовления</b>   |
|----------------|-----------------------|--|
| 80:78<br>BASIC | Хлеб обычный          | Замесить, поставить подниматься и испечь. Идеален для выпечки чёрного и ароматизированного хлеба со специями и изюмом. |
| 80:78<br>SWEET | Сладкая сдоба         | Замесить, поставить подниматься и испечь. Идеален для сладкой и хрустящей сдобы.                                       |



|                      |                             |   |
|----------------------|-----------------------------|---|
| 80:78<br>FRENCH      | Французский хлеб            | Замесить, поставить подниматься и испечь. Требуется больше времени для настаивания опары. Идеален для выпечки мягкого и хрустящего хлеба.   |
| 80:78<br>WHOLE WHEAT | Хлеб с отрубями             | Замесить, поставить подниматься и испечь. Не рекомендуется использовать функцию "delay" (отстаивание): для получения мягкого хлеба с хрустящей корочкой его рекомендуется сразу же выпекать.  |
| 80:78<br>QUICK       | Хлеб быстрого приготовления | Замесить, поставить подниматься и испечь. Меньшее время выпечки. Хлеб получается меньшего объема и более плотной консистенции.  |
| 81:26<br>DOUGH       | Тесто для выпечки           | Замесить, поставить, но не выпекать. Идеален для куличей, пиццы, печенья и т.д.   |
| 17:5C<br>CAKE        | Солёное тесто               | Замесить, поставить подниматься и испечь. Для опары использовать пищевую соду или сухие дрожжи. Хлеб получается меньшего объема и более плотной консистенции. Рецепт предусматривает 2 способа выпечки: американский солёный пирог (220C) и бисквит (175C).   |
| 86:30<br>FISH        | Рыба                        | Идеален для приготовления на пару рыбы весом 0.45 кг. Вымыть и очистить рыбу от чешуи. Сделать продольные надрезы на коже рыбы. Уложить рыбу на круглую тарелку диаметром 22-27 см, посыпать солью и специями. После приготовления оставить в печи на 2 минуты.   |
| 80:18<br>RICE        | Рис                         | <p>Вымыть рис и замочить его в воде на 30 минут. Также можно готовить и макаронные изделия. Необходимый объем воды указан в следующей таблице:</p> <p><b>рис</b> 100г. 200г. 300г. накрыть    Мак. изд. 100г. 200г. 300г. накрыть<br/> <b>вода</b> 180мл 330мл 480мл    да    вода 300мл 600мл 900мл    нет</p> <p>** Рис - После приготовления накрыть и оставить на 5 минут или до тех пор, пока рис полностью не впитает воду.</p> <p>** Макароны - Во время приготовления перемешать несколько раз. После приготовления оставить на 1-2 минуты.</p> |

|                             |              |   |
|-----------------------------|--------------|---|
| 18:00<br>STEAK              | Бифштекс     | Уложить бифштекс на тарелке таким образом, чтобы его более тонкая часть лежала в центре, а более толстая – была у края. При использовании функции микроволн накрыть более тонкую часть бифштекса алюминиевой фольгой, чтобы она не подгорела.   |
| 81:20<br>PIZZA              | Пицца        | Подогреть порцию замороженной пиццы весом 0.15 кг.  |
| 80:45<br>POTATO             | Картофель    | Для приготовления картофеля в мундире выбрать клубни средних размеров, приблизительным весом 200 г., вымыть и высушить. Можно выбрать 2 разных рецепта в зависимости от общего веса картофеля 0.45 кг или 0.65 кг. Уложить картофель на широкую тарелку и закрыть плёнкой, чтобы он не высох. При необходимости перевернуть картофель в середине цикла. |
| 83:00<br>POPCORN            | Попкорн      | Для приготовления попкорна в печи прекрасно подходит упаковка весом 85-100 г. (3.0-3.5 унции). Когда попкорн прекратит трещать, нажать на кнопку «Stop» (17) для остановки цикла.   |
| 33:00<br>CHICKEN            | Курица       | Уложить на тарелку таким образом, чтобы более толстая часть находилась в центре, а крылышки и ножки – по краям. При использовании функции микроволн накрыть края крылышек и ножек алюминиевой фольгой, чтобы они не подгорели.  |
| 25:00<br>BEVERAGE           | Напитки      | Разогреть напиток в кружке ёмкостью 250 или 500 мл. Температура жидкости может находиться в пределах от 5°C до 10°C. Можно использовать только ёмкость с широким отверстием и нельзя закрывать её. <b>ПРОЯВЛЯТЬ ОСТОРОЖНОСТЬ, ВЫНИМАЯ ЖИДКОСТЬ ИЗ ПЕЧИ: ОНА МОЖЕТ ЗАКИПЕТЬ ИЛИ ВЫЛИТЬСЯ ИЗ ЁМКОСТИ.</b>   |
| 02:00<br>FRESH<br>VEGETABLE | Овощи свежие | Поместить овощи весом от 0.2 кг до 0.8 кг. в ёмкость для микроволновой печи. Добавить воду и закрыть плёнкой. После цикла приготовления перемешать и оставить в печи. Добавить воду в следующей пропорции относительно к весу овощей: **0.2 – 0.4 кг: 2 ложки; **0.5 – 0.8 kg: 4 ложки.   |

|                              |                         |                         |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 02:00<br>FROZEN<br>VEGETABLE | Овощи заморо-<br>женные | По предыдущему описанию |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|

### ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ:

- Указанное выше время приготовления относится к разным типам продуктов, имеющим температуру окружающей среды (20-25°C), за исключением жидкостей. Время приготовления может меняться в зависимости от температуры окружающей среды.
- При приготовлении рыбы и картофеля рекомендуется накрыть ёмкость плёнкой, чтобы вода не испарялась.
- Напоминаем, что такие параметры, как температура, вес и форма продуктов могут повлиять на конечный результат. Если рекомендации, приведённые в таблице, не гарантируют качество готового продукта, то можно изменить время приготовления на Ваше усмотрение.
- При подготовке теста для хлеба температура окружающей среды должна находиться в пределах от 15 до 34°C. Слишком высокая температура может испортить тесто, а слишком низкая будет недостаточна для поднятия опары. Разная температура в помещении при подготовке опары может дать разный конечный результат при выпечке. Поэтому, рекомендуется несколько раз поэкспериментировать для того, чтобы добиться оптимального результата.

*Пример: приготовить 0.2 кг варёного риса*

- Повернуть ручку управления (15) для выбора нужного рецепта (00:10 RICE).
- Нажать на кнопку “Start” (16) для подтверждения.
- Снова повернуть ручку управления (15) для установки веса (00:20 RICE).
- Нажать на кнопку “Start” (16) для запуска цикла. На дисплее (11) высветится запрограммированное время приготовления.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

- Поместить в ёмкость для хлеба (8) все ингредиенты по рецепту.
- Сначала налить воду и остальные жидкие ингредиенты, затем добавить сахар, соль и муку. В последнюю очередь добавить пивные или сухие дрожжи в порошок.
- Сделать небольшое углубление в горке муки и осторожно высыпать дрожжи, чтобы они не соприкасались с солью или водой.
- Установить ёмкость для теста (8) в печь, повернуть её по часовой стрелке и зафиксировать на своём месте, закрыть дверцу и вставить штепсель в розетку.
- Если Вы не хотите сразу же выпекать хлеб, то можно установить функцию “delay” (пауза), для включения печи в нужное время. Но прежде всего, убедитесь в том, что часы установлены правильно. Нажмите на кнопку “Delay Start” для установки времени начала цикла (смотри следующий параграф «Функция Delay Start»). Опустить эту операцию, если Вы желаете сразу же приступить к выпечке. Помните, что при установке функции «delay» нельзя использовать такие скоропортящиеся продукты,

как: яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д. Не включать функцию “Delay” при выпечке тортов.

- Повернуть ручку управления (15) для выбора нужного рецепта.
- Функция выпечки хлеба (00:70 BASIC) предусматривает выбор степени запекания корочки. Для этого нужно слегка повернуть ручку управления. В остальных функциях степень запекания корочки уже установлена на «среднем уровне».
- Нажать на кнопку “Start” (16) для подтверждения.
- Снова повернуть ручку управления (15) для установки веса.
- Держать нажатой кнопку (14) 3 секунды для того, чтобы вернуть часы в исходное положение. После этого, установить время начала цикла, как описано в разделе “Функция Delay Start”.
- Нажать на кнопку (14) для подтверждения. Печь включится в заданное время.
- Опустить эту операцию, если Вы желаете сразу же приступить к выпечке хлеба.
- Если функция “Delay” не была установлена, то нажать на кнопку “Start” (16) для включения печи. При этом на дисплее высветится заданное время.
- При окончании цикла печь подаст 6 звуковых сигналов. Открыть дверцу и осторожно вынуть ёмкость для хлеба (8), при этом использовать специальные варежки и прихватки. Если хлеб остаётся в печи, то он автоматически будет поддерживаться горячим на протяжении 1 часа. В любой момент печь можно выключить. Для этого необходимо держать кнопку “Stop” (17) нажатой 3 секунды.

**Внимание:** осторожно обращаться с ёмкостью и хлебом, так как они могут быть очень горячими! Никогда не включать функцию гриля или микроволн, если хлеб находится внутри печи.

- Подождать, пока ёмкость (8) остынет, прежде чем доставать хлеб из печи. Использовать специальную лопатку для тефлоновой посуды, чтобы отделить края хлеба от ёмкости. Прежде чем приступить к нарезке хлеба, убедиться в том, что лопасть для замешивания (10) вынута со дна.

**ВНИМАНИЕ:** хлеб будет очень горячим – нельзя трогать его руками и необходимо всегда использовать специальный крючок! Для нарезки хлеба рекомендуется использовать электрический нож, ломтерезку или специальный нож с волнистым краем. От обычного ножа для фруктов хлеб может раскрошиться.

### Температура окружающей среды

Тестомешалка может исправно работать в широком диапазоне температур, но необходимо учитывать, что высокая и низкая температура могут повлиять на конечный результат. Температура в помещении должна находиться в пределах от 15°C до 34°C. Если до этого использовалась функция гриля или микроволн и температура в печи осталась очень высокой, то нужно дождаться, пока она остынет, прежде чем приступить к выпечке хлеба.

### Функция памяти

Если во время выпечки хлеба случайно прерывается подача электричества, и это длится менее 10 минут, то цикл продолжится автоматически, и нет необходимости в

нажати никаких кнопок. Если же электричество отсутствует более 10 минут, то память программы сбрасывается и необходимо заново повторить цикл. Если электричество прерывается во время цикла замешивания теста, то для его возобновления будет достаточно нажать на кнопку «Instant Start».

### **Ингредиенты для приготовления хлеба**

Многие типы муки кажутся одинаковыми, но это не совсем так. Действие дрожжей на тип муки и её способность впитывания зависят от территории, на которой выращивалось зерно, от таких факторов роста, как солнечный свет, обильность полива, а также от степени измельчения и условий хранения.

Рекомендуется попробовать использовать и сравнить разные типы и марки муки, чтобы найти тот сорт, который Вам больше понравится.

- *Хлебопекарная мука.* Мука, используемая для выпечки хлеба, содержит высокий процент клейковины (она также называется пшеничной клейковиной, богатой белками). Она обладает высокой эластичностью, и за счёт этого хлеб мало поднимается после дрожжевания. Благодаря высокому уровню клейковины хлебопекарная мука может быть использована для выпечки буханок больших размеров и имеет более плотную консистенцию. Этот тип муки является основным ингредиентом для производства хлеба.
- *Обычная пшеничная мука.* Обычную пшеничную муку получают при смешивании отборной пшеницы твёрдых и мягких сортов. Она идеально подходит для хлеба быстрого приготовления и выпечки пирогов.
- *Мука грубого помола.* Мука грубого помола получается при измельчении пшеницы. Она содержит отруби и клейковину. Мука грубого помола более тяжёлая для пищеварения и содержит больше питательных веществ, чем обычная пшеничная мука. Хлеб, приготовленный на этой муке, обычно имеет небольшой размер. Для получения наилучших результатов в большинстве рецептов требуется смесь обычной пшеничной и муки грубого помола.
- *Гречневая мука.* Гречневая мука содержит высокий процент клетчатки и похожа на муку грубого помола. Для выпекания хлебных караваев больших размеров и их дрожжевания в эту муку необходимо добавлять большое количество хлебопекарной муки.
- *Мука для выпечки сдобы.* Эта мука получается при помолё пшеницы мягких сортов или пшеницы с низким содержанием белков, которые подходят для выпечки сдобы.
- *Кукурузная и овсяная мука.* Кукурузная и овсяная мука получаются в результате измельчения кукурузы и овса. Дополнительные ингредиенты в рецептах для приготовления грубого хлеба улучшают его консистенцию и вкус.
- *Сахар.* Сахар является основным ингредиентом, который придаёт хлебу сладкий вкус и улучшает его цвет. Используется, в основном, рафинированный сахар, так как он благоприятствует процессу дрожжевания. Некоторые рецепты требуют использования сахара, полученного из сахарного тростника, или сахарной пудры.
- *Дрожжи.* Дрожжи, используемые для приготовления хлеба и сдобы, необходимы для того, чтобы тесто поднялось. После того, как тесто приготовлено, дрожжи начинают превращать сахар в углекислый газ, и при этом тесто поднимается и увеличивается

в размере, так как углекислый газ образует пузырьки газа внутри теста. Во время выпекания пузырьки воздуха, образуемые углекислым газом, «прикрепляются» к тесту, придавая хлебу мягкую и рыхлую консистенцию.

1 чайная ложка сухих живых дрожжей = 3/4 чайных ложки свежих дрожжей

1,55 чайных ложки сухих живых дрожжей = 1 чайной ложки свежих дрожжей

2 чайных ложки сухих живых дрожжей = 1,5 чайных ложки свежих дрожжей.

Так как при высокой температуре дрожжи погибают, то их необходимо хранить в холодильнике. Всегда проверяйте сначала состояние Ваших дрожжей и срок их годности. После использования следует сразу же убрать их в холодильник. В большинстве случаев причиной того, что опара не поднимается, является применение мёртвых дрожжей.

Для того, чтобы проверить активность дрожжей, необходимо выполнить следующее:

1. Налить пол-чашки горячей воды (45-50°) в мерный стаканчик.
  2. Добавить 1 чайную ложку сахарного песка и размешать, а затем добавить 2 чайных ложки дрожжей.
  3. Оставить настаиваться в тёплом месте 10 минут. Не перемешивать.
  4. По истечении времени должна появиться пенка высотой не менее 1 см. Если этого не происходит, то это означает, что дрожжи мёртвые или неактивные.
- *Соль*. Соль необходима для улучшения вкуса и цвета корочки, но она может замедлить процесс дрожжевания. Никогда не использовать большое количество соли. Рекомендуется даже не использовать соль. Без соли хлеб получится большего размера.
  - *Яйца*. Яйца могут улучшить консистенцию хлеба, делая его более питательным и пышным, а также придавая тесту приятный вкус яиц. Разбить яйца и тщательно перемешать.
  - *Жир, сливочное и растительное масло*. Жир делает хлеб более мягким и способствует увеличению его срока хранения. Перед использованием растопить или порубить сливочное масло ножом.
  - *Сухие дрожжи*. Сухие дрожжи обычно используются для ускорения процесса дрожжевания для приготовления солёного теста и хлеба быстрого приготовления, так как они увеличивают образование углекислого газа и делают тесто более пышным, как описано в параграфе, посвящённом дрожжам.
  - *Пищевая сода*. Выполняет роль сухих дрожжей, описанную выше. Иногда её добавляют в сухие дрожжи.
  - *Вода и другие жидкости*. Вода является одним из основных ингредиентов для приготовления хлеба. Её оптимальная температура должна находиться в пределах 20-25°С, а её максимальное значение - 45-50°С. Эта температура идеальна для выпечки хлеба быстрого приготовления, так как она ускоряет процесс дрожжевания. Вместо воды можно использовать свежее молоко, или смесь воды и 2% порошкового молока, которое улучшает вкус и цвет хлеба. Для улучшения вкуса хлеба в некоторых рецептах рекомендуется использовать фруктовые соки (апельсиновый, лимонный, яблочный и т.д.).

## ДОЗЫ

Важным аспектом при приготовлении хлеба является правильность дозирования ингредиентов. Всегда используйте мерную ложку и дозатор, чтобы не ошибиться в количестве продуктов.

- Отмерить жидкие ингредиенты. Всегда использовать мерный стаканчик для воды и свежего или порошкового молока. Точно отмерить уровень жидкости внутри мерного стаканчика. При дозировке масла и других жидкостей тщательно вымыть мерный стаканчик, чтобы в нём ничего не осталось.
- Отмерить сухие дрожжи. Их необходимо хранить, как и другие порошки. Полностью наполнить дозатор и убрать лишнее количество при помощи ножа.
- Порядок введения ингредиентов. Обычно рекомендуется смешивать ингредиенты в следующей последовательности: жидкие ингредиенты, яйца, соль и молоко в порошке и т.д.
- Мука никогда не должна быть полностью замочена в жидкости, так как дрожжи должны вводиться только в сухую муку. Не допускать контакта дрожжей с солью. Как только тесто будет замешено, звуковой сигнал сообщит о том, что к смеси можно добавить фрукты. Если фрукты добавляются слишком рано, то тесто потеряет вкус. Если используется функция “delay start” (пауза), то нельзя добавлять такие скоропортящиеся продукты, как фрукты или яйца.

## РЕЦЕПТЫ

Следующие рецепты являются только приблизительными, так как результат зависит от типа муки, дрожжей и т.д. Вы можете изменить рецепт по Вашему усмотрению (в приведённых рецептах всегда использовать только муку с клейковиной).

### Пшеничный хлеб

|                    | <b>0,7 кг</b>      | <b>0,9 кг</b>      |
|--------------------|--------------------|--------------------|
| Вода               | 310 мл             | 380 мл             |
| Растительное масло | 3 ст.ложки         | 4 ст.ложки         |
| Мелкая соль        | 1,5 чайные ложки   | 2 чайные ложки     |
| Сахар              | 2,5 ст.ложки       | 3 ст.ложки         |
| Молоко в порошке   | 1 ст.ложка         | 2 ст.ложки         |
| Мука               | 3 стакана (250 мл) | 4 стакана (250 мл) |
| Дрожжи             | 1,5 чайные ложки   | 1,5 чайные ложки   |

### Хлеб с отрубями

|                        | <b>0,7 кг</b>        | <b>0,9 кг</b>         |
|------------------------|----------------------|-----------------------|
| Вода                   | 300 мл               | 380 мл                |
| Растительное масло     | 2 ст.ложки           | 3 ст.ложки            |
| Мелкая соль            | 1,5 чайные ложки     | 2 чайные ложки        |
| Сахар из сах.тростника | 4 ст.ложки           | 5 ст.ложки            |
| Молоко в порошке       | 3 ст.ложки           | 4 ст.ложки            |
| Отруби                 | 1,5 стакана (250 мл) | 1,75 стакана (250 мл) |
| Дрожжи                 | 2 чайные ложки       | 2 чайные ложки        |
| Мука                   | 2 стакана            | 2,5 чайные ложки      |

**Сладкая булка**

|                    |                  |                   |
|--------------------|------------------|-------------------|
|                    | <b>0,7 кг</b>    | <b>0,9 кг</b>     |
| Вода               | 290 мл           | 320 мл            |
| Растительное масло | 2 ст.ложки       | 3 ст.ложки        |
| Мелкая соль        | 1 чайная ложка   | 1,25 чайные ложки |
| Сахар              | 0,3 стакана      | 0,4 стакана       |
| Молоко в порошке   | 1,5 ст.ложки     | 2 ст.ложки        |
| Мука               | 3 стакана        | 3,75 стакана      |
| Дрожжи             | 1,5 чайные ложки | 2 чайные ложки    |

**Французский хлеб**

|                    |                   |                |
|--------------------|-------------------|----------------|
|                    | <b>0,7 кг</b>     | <b>0,9 кг</b>  |
| Вода               | 310 мл            | 380 мл         |
| Растительное масло | 2 ст.ложки        | 2,5 ст.ложки   |
| Мелкая соль        | 1,75 чайные ложки | 2 чайные ложки |
| Сахар              | 1 ст.ложка        | 1,5 ст.ложки   |
| Лимонный сок       | 1 чайная ложка    | 1 чайная ложка |
| Мука               | 3 стакана         | 4 стакана      |
| Дрожжи             | 1 чайная ложка    | 1 чайная ложка |

**Хлеб быстрого приготовления**

|                    |                |                   |
|--------------------|----------------|-------------------|
|                    | <b>0,7 кг</b>  | <b>0,9 кг</b>     |
| Вода (45-50°C)     | 220 мл         | 260 мл            |
| Яйца               | 2              | 3                 |
| Растительное масло | 2 ст.ложки     | 3 ст.ложки        |
| Мелкая соль        | 1 чайная ложка | 1,25 чайные ложки |
| Сахар              | 2 ст.ложки     | 2,5 ст.ложки      |
| Молоко в порошке   | 2 ст.ложки     | 3 ст.ложки        |
| Мука               | 3 стакана      | 4 стакана         |
| Дрожжи             | 2 чайные ложки | 2 чайные ложки    |

**Смесь для теста**

|                    |                  |                |
|--------------------|------------------|----------------|
|                    | <b>0,7 кг</b>    | <b>0,9 кг</b>  |
| Вода (45-50°C)     | 310 мл           | 380 мл         |
| Растительное масло | 3 ст.ложки       | 4 ст.ложки     |
| Мелкая соль        | 1,5 чайные ложки | 2 чайные ложки |
| Сахар              | 1,5 чайные ложки | 2 чайные ложки |
| Молоко в порошке   | 2 ст.ложки       | 3 ст.ложки     |
| Мука               | 3 стакана        | 4 стакана      |
| Дрожжи             | 1,5 чайные ложки | 2 чайные ложки |

**Американское солёное тесто (220°C) 75°C 1**

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| Ингредиенты А: растопл.масло | 200 г.            |
| Яйца                         | 3                 |
| Сахар                        | 0,2 стакана       |
| Ингредиенты В: лимонный сок  | 1 ст.ложка        |
| Ванилин                      | 1,25 чайные ложки |



|                  |                |
|------------------|----------------|
| Молоко в порошке | 3 ст.ложки     |
| Мука для сдобы   | 2 стакана      |
| Сухие дрожжи     | 1 чайная ложка |

### **Бисквит (175°С) 20°С 2**

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Ингредиенты А: растопл.масло | 20 г.            |
| Яйца                         | 4                |
| Растительное масло           | 40 г.            |
| Сахар                        | 160 г.           |
| Ингредиенты В:               |                  |
| Смесь для крема              | 1.6 чайные ложки |
| Сухие дрожжи                 | 1 чайная ложка   |
| Мука для сдобы               | 160 г.           |

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛЁНОГО ТЕСТА:**

- Положить ингредиенты А в ёмкость и перемешать при помощи венчика до тех пор, пока не растворится сахар.
- Добавить ингредиенты В и энергично взбивать венчиком на протяжении приблизительно 4-х минут, пока не появятся пузырьки.
- Поместить смесь в форму, предварительно смазанную маслом.
- Установить функцию выпечки солёного теста (17:5С CAKE).

**Примечание: если цикл выпечки завершился, а корочка ещё не подрумянилась, то включить режим конвекции (С) и дождаться, пока вся жидкость не испарится и корочка не подрумянится.**

### **УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ**

| <b>Проблема</b>  | <b>Причина</b>   | <b>Решение</b>  |
|--|--|---|
| Из вентилируемых отверстий выходит дым                       | Возможно, что к термоэлементу прилипли продукты. К печи прилагается дополнительный термоэлемент, поверхность которого обработана маслом. | Включите печь вхолостую ни 10-15 минут, чтобы масло, нанесённое на термоэлемент высохло. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. |
| Хлеб набухает в центре, а корочка получается слишком толстой | Хлеб слишком долго находился в печи и высох.   | Не оставлять слишком долго хлеб в печи. Вынуть хлеб раньше.   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Хлеб не вынимается из ёмкости   | Лопасть для тестомешалки прилипла ко дну.  | После того, как хлеб вынут, наполнить ёмкость горячей водой и замочить лопасть для тестомешалки на 10 минут. После этого тщательно вымыть.   |
| Ингредиенты не перемешиваются и результат выпечки неудовлетворительный. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неправильно выбрана программа для выпечки.</li> <li>2. Была случайно нажата кнопка «Stop» (17) и цикл выпечки прервался.</li> <li>3. Слишком часто открывалась дверца во время выпечки. Хлеб получился слишком сухим, а корочка не подрумянилась.</li> <li>4. Термозлемент у основания слишком широкий и мешает вращению мешалки для теста.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установить соответствующую программу выпечки.</li> <li>2. Заново перемешать ингредиенты и повторить операцию, если цикл замешивания требует большего времени.</li> <li>3. Не открывать дверцу во время дрожжевания.</li> <li>4. Проверить правильность установки мешалки. Снять ёмкость и включить мешалку. Если она плохо вращается, то обратиться в сервисную мастерскую.</li> </ol> |
| При нажатии кнопки «Start/Stop» на дисплее появляется: «I;II»           | Температура в печи слишком высокая для выпечки хлеба.  | Нажать на кнопку «Stop» (17) для сброса данных. Выключить мешалку, вынуть ёмкость из печи и оставить печь для охлаждения с открытой дверцей.   |
| Мотор шумит при включении функции замешивания                           | Ёмкость для замешивания плохо зафиксирована или в ёмкости находится слишком много теста, и поэтому оно не перемешивается.  | Проверить, чтобы ёмкость была правильно установлена. Тщательно отмерить дозы ингредиентов по рецепту.  |
| Тесто слишком сильно поднялось и давит на дверцу                        | В тесто добавлено слишком много дрожжей, муки или воды, или в помещении слишком высокая температура.   | Тщательно отмерить дозы ингредиентов по рецепту. Убедиться в том, что температура в помещении находится в допустимом диапазоне.  |
| Теста мало и оно не поднимается   | Вы не положили дрожжи, или их слишком мало. Слишком высокая температура воды или соль могут помешать работе дрожжей.   | Проверить количество и состояние дрожжей.  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Тесто выходит за пределы ёмкости  | Вы добавили слишком много жидкости или дрожжей, и тесто получилось слишком жидким.  | Уменьшить количество жидкости и дрожжей для того, чтобы тесто получилось более густым.  |
| Во время выпечки хлеб набухает в середине   | 1. Мука не клейкая и не позволяет тесту подняться.<br>2. Тесто слишком быстро поднимается или температура слишком высокая.<br>3. Слишком много воды и тесто слишком жидкое. | 1. Использовать хлебопечкарную муку или другой сорт с большим содержанием клейковины.<br>2. Убедиться в том, чтобы ингредиенты имели температуру окружающей среды.<br>3. Уменьшить количество добавляемой воды. |
| Хлеб слишком тяжёлый или слишком твёрдый внутри   | 1. Слишком много муки или слишком мало воды.<br>2. Вы положили слишком много фруктов или муки с отрубями.   | 1. Уменьшить количество муки и добавить воду.<br>2. Уменьшить количество фруктов и муки с отрубями и добавить дрожжи.   |
| При нарезке обнаруживается, что хлеб внутри пустой  | 1. Слишком много воды или нет соли.<br>2. Слишком высокая температура воды.   | 1. Уменьшить количество воды и добавить соль.<br>2. Отрегулировать температуру воды.  |
| На поверхности хлеба виден порошок сухих дрожжей  | 1. В тесто были добавлены ингредиенты с большим содержанием клейковины: сливочное масло, бананы и т.д.<br>2. Тесто плохо получилось, или оно слишком сухое.                 | 1. Очистить хлеб рукой.<br>2. Проверить количество воды и лопасть мешалки.  |
| При выпечке хлеба и сдобы с высоким содержанием сахара корочка получается слишком толстой и подгорает | На результат выпечки влияют ингредиенты рецепта и форма для выпекания. Слишком большое количество сахара может вызвать подгорание корочки.                                  | Если корочка подгорает, то нажмите на кнопку «Stop» (17) на 5-10 минут раньше, и оставьте тесто внутри печи с закрытой дверцей на 20 минут, а затем выньте наружу.  |

## ФУНКЦИЯ «DELAY» (ПАУЗА)

Если Вы не хотите сразу же выпекать хлеб, то можно запрограммировать режим и время выпечки таким образом, что печь включится в нужный момент. Это возможно при выполнении двух простых операций:

1. Установки времени;
2. Выбора режима и длительности выпечки.

*Например: Точное время 12:00. Установите микроволновую печь на функции микро-волн при мощности 100P, длительности цикла 9 минут и 30 секунд. Время начала приготовления: 14:20.*

1. Установить время
  - 1.1 Нажать на кнопку (14)



- 1.2 Повернуть ручку управления (15) для установки часа. Часы начнут мигать.
- 1.3 Снова нажать на кнопку (14) для подтверждения.
- 1.4 Повернуть ручку управления (15) для установки минут.
- 1.5 Снова нажать на кнопку (14) или подождать 5 секунд. Часы прекратят мигать.
2. Выбрать функцию и длительность цикла.
  - 2.1 Установить мощность



- 2.2 Повернуть ручку управления (15) для установки длительности цикла



- 2.3 Держать нажатой кнопку (14) 3 секунды для того, чтобы часы вернулись в исходное положение.
3. Установить время начала цикла. Повторить операции по пунктам: 1.2, 1.3, 1.4.



4. Нажать на кнопку (14) для подтверждения. Теперь функция запрограммирована и печь включится в 14:20.
5. Для контроля часов и начала цикла нажать на кнопку (14).

**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ:** не рекомендуется использовать функцию «delay» в качестве таймера для автоматического режима, размораживания и выпечки сдобы.

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПЕЧИ

Для получения лучших результатов некоторые рецепты предусматривают использование разных функций и длительности цикла. Для этого, режим может программироваться.

*Например: необходимо включить функцию микроволн мощностью 100P на 3 минуты, а затем функцию гриля на 9 минут. В этом случае устанавливаются последовательно 2 функции.*

### Функция 1: Приготовление длится 3 минуты в режиме микроволн мощностью 100P

1.1 Нажать на кнопку “Power” (13).

80:00  


1.2 Повернуть ручку управления (15) для установки таймера.

83:00  


### Функция 2: Приготовление длится 9 минут в режиме гриля

2.1 Нажать на кнопку выбора режима (12) и установить функцию “Grill”.

68:88  
 GRILL

2.2 Повернуть ручку управления (15) для установки таймера.

89:00  
 GRILL

3 Нажать на кнопку “Start” (16).

По окончании цикла в режиме микроволн автоматически включается функция гриля.

**Примечание:** За один раз можно последовательно установить 4 разные функции. В этом случае, необходимо повторить операции, которые описаны в пунктах 1.1 и 1.2.

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ ПЕЧИ

1. Уложить продукты на тарелке таким образом, чтобы их более толстые части были направлены к краю.
2. Установить минимально рекомендуемое время. При необходимости продлить цикл.
3. Перед началом приготовления накрыть продукты. Обратите внимание на советы, дающиеся в рецептах: в микроволновой печи предпочтительнее использовать

бумажные салфетки и пластиковые контейнеры, чтобы избежать разбрызгивания. Помимо этого, благодаря им продукты пропекаются более равномерно, а печь остаётся чистой.

4. Всегда накрывать продукты. Необходимо закрывать алюминиевой фольгой более тонкие части ломтиков мяса и курицы, чтобы они не подгорели.
5. По возможности, во время приготовления перемешать 1-2 раза продукты в направлении от краёв к центру.
6. Перевернуть ломтики. Курицу, котлеты и отбивные нужно перевернуть хотя бы 1 раз, особенно в режиме гриля.
7. Перевернуть котлеты в середине цикла, меняя их положение сверху вниз и от центра к краю тарелки.
8. Дождаться, пока печь остынет. После окончания цикла приготовления оставить продукты в печи на некоторое время. Затем вынуть продукты из печи и при необходимости перемешать. Оставить продукты накрытыми до полного окончания цикла.
9. Убедиться в конечном результате и в том, что температура внутри продуктов достигла необходимого уровня. О готовности продуктов можно судить по следующим признакам: пар исходит со всей поверхности продукта, а не только от некоторой его части; косточки куриных бёдрышек легко отходят от мяса; исчезает розоватый характерный цвет сырого куриного и свиного мяса; рыба становится матового цвета и легко отслаивается при помощи вилки.
10. Образование конденсата считается нормальным явлением при использовании режима микроволн. Влажность внутри печи зависит от количества жидкости, содержащейся в продуктах. Если продукты накрыты, то обычно образуется меньше конденсата, чем, когда они остаются открытыми. Всегда проверяйте, чтобы вентиляционные отверстия не были засорены.
11. Тарелка для запекания продуктов. Если для запекания продуктов используется стеклянная тарелка или другой самонагревающийся материал, то для изоляции необходимо всегда ставить под неё такую посуду, как например, фарфоровая тарелка. Это поможет избежать повреждения стеклянной тарелки (6) и вращающегося кольца (7) в результате перегрева. Никогда не превышать время предварительного нагрева, указанного в инструкции к тарелке.
12. Для приготовления продуктов с высоким содержанием жира необходимо всегда использовать пластиковые контейнеры, предусмотренные для микроволновой печи. Чтобы пластик не расплавился, всегда избегать его прямого контакта с приготавливаемыми продуктами.
13. Разрешается использовать только пластиковые контейнеры, предусмотренные для микроволновой печи. Однако, не каждый тип пластика предусматривает приготовление продуктов с высоким содержанием жира и сахара.

## **ЧИСТКА И УХОД**

**ВНИМАНИЕ:** Никогда не опускать прибор в воду и не мыть его под струёй воды.

**ВНИМАНИЕ:** Необходимо регулярно чистить печь.

**ВНИМАНИЕ:** Прежде чем начинать чистку, отсоединить шнур от электрической сети. По возможности, открыть дверцу, чтобы отключить печь во время чистки.

### **Внешняя поверхность**

Очистить печь снаружи при помощи влажной ткани, смоченной тёплой мыльной водой. Не использовать абразивные средства.

### **Дверца**

Регулярно чистить дверцу с обеих сторон, чтобы удалить брызги и остатки пищи. Не использовать абразивные средства.

### **Панель управления**

Очень осторожно действовать при очистке панели управления. Аккуратно протереть влажной тканью, смоченной только одной водой. Не использовать много воды. Не использовать химические и абразивные моющие средства.

### **Внутренняя поверхность**

Очистить внутреннюю поверхность печи при помощи мягкой ткани, смоченной тёплой водой. После использования печи очистить при помощи чистой влажной ткани крышку волновода от брызг и остатков пищи. Остатки пищи могут дымить и вызвать возгорание. Никогда не снимать крышку волновода. Не использовать химические и абразивные моющие средства, а также средства для профессиональной чистки печей. Не использовать много воды. По окончании чистки собрать остатки воды при помощи мягкой губки.

### **Вращающееся блюдо/Вращающееся кольцо/Вращающаяся ось**

Оставить печь охлаждаться, а затем вымыть тёплой мыльной водой и тщательно вытереть.

**Примечание:** После длительного использования внутри печи может остаться неприятный запах. Вот несколько советов по его устранению:

- Положить в чашку несколько ломтиков лимона и включить на 2-3 минуты функцию микроволн на высокой мощности.
- Поставить в печь чашку чёрного чая и включить на высокой мощности.
- Положить в печь корку от апельсина и включить на 1 минуту на высокой мощности.

### **Ёмкость для теста**

Протереть внешнюю и внутреннюю поверхность влажной тканью. Не использовать абразивные или слишком сильные моющие средства, чтобы не испортить тефлоновую поверхность. Прежде чем заново устанавливать, тщательно высушить ёмкость для теста.

**Лопать для замешивания теста**

Снять лопать для замешивания теста, чтобы очистить её. Тщательно протереть её влажной тканью из хлопка. Если лопать не снимается со своей оси, то наполнить ёмкость для теста горячей водой и замочить на 30 минут, а затем снять.