



# LIGHT OVEN "Solar CUBE"

## Piekarnik elektryczny SolarCUBE z funkcją mikrofal

### OWNER'S MANUAL INSTRUKCJA OBSŁUGI

#### CAUTION

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.  
THE MANUFACTURERS ARE NOT LIABLE FOR ANY PROBLEMS CAUSED BY  
THE USER'S FAILURE TO OBSERVE THESE INSTRUCTIONS.

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PROSZĘ DOKŁADNIE  
ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI.  
PRODUCENCI NIE PONOSZĄ ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI Z  
TYTUŁU PROBLEMÓW, KTÓRE WYSTĄPIŁY W WYNIKU  
NIESTOSOWANIA SIĘ UŻYTKOWNIKA DO NINIEJSZEJ INSTRUKCJI.

## MP9297MLC

P/No: MFL40432402

# Energia

Kuchnia mikrofalowa z piekarnikiem



MP9297MLC

Wyściowa moc mikrofalowa

0,7 kW

Sprawność

48,0 %

Norma: PN-EN 60705

## Jak działa piekarnik z funkcją mikrofal?

Mikrofałe są formą energii podobną do fal radiowych i telewizyjnych oraz normalnego światła dziennego. Zwykle mikrofałe rozchodzą się w przestrzeni, przekraczają atmosferę i znikają bez żadnego efektu. Jednak niniejszy piekarnik jest wyposażony w magnetron, który czyni energię mikrofalową użyteczną. Dostarczona do magnetronu energia elektryczna jest zamieniana na promieniowanie mikrofalowe.

Mikrofałe docierają do miejsca gotowania poprzez otwory wewnątrz piekarnika. Tacka umieszczana jest wewnątrz piekarnika. Mikrofałe nie mogą przechodzić przez metalowe ścianki piekarnika, jednak mogą przedostawać się przez materiały, przykładowo szkło, porcelanę i papier, z których wykonane są naczynia do bezpiecznego gotowania w mikrofalówce.

Mikrofałe nie podgrzewają naczyń, chociaż ostatecznie stają się one gorące od ciepła emitowanego przez żywność.

## Bardzo bezpieczne urządzenie

Państwa piekarnik elektryczny SolarCUBE z funkcją mikrofal jest jednym z najbezpieczniejszych urządzeń w gospodarstwie domowym. Kiedy drzwiczki są otwarte, automatycznie przestaje on emitować mikrofałe. Energia mikrofalowa w procesie podgrzewania żywności jest całkowicie zamieniana na ciepło, nie pozostawiając w podgrzewanych produktach żadnych jej resztek, które mogłyby być szkodliwe.

Spis treści	41
Zasady bezpieczeństwa	42 ~ 46
Środki ostrożności	47
Rozpakowanie i instalacja	48 ~ 49
Panel sterowania	50
Ustawianie zegara	51
Zabezpieczenie przed dziećmi	52
Termoobieg - rozgrzewanie	53
Termoobieg - gotowanie	54
Tryb kombinowany z grillem	55
Tryb kombinowany z termoobiegiem	56
Gotowanie automatyczne	57 ~ 60
Gotowanie na parze	61 ~ 64
Rozmrażanie	65
Przewodnik rozmrażania	66
Czyszczenie EZ	67
Pieczenie	68
Gotowanie z regulacją mocy	69
Poziomy mocy mikrofalowej	70
Szybki Start	71
Skracanie i wydłużanie	72
Talerze do badań zgodnie z EN 60705	73
Naczynia bezpieczne w mikrofalach	74
Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe	75 ~ 76
Pytania i odpowiedzi	77
Dane techniczne	78
Karta gwarancyjna	79 ~ 82

# Zasady bezpieczeństwa

Zachowaj na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. W przypadku wystąpienia problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.



To jest symbol alarmu bezpieczeństwa. Symbol ten ostrzega przed potencjalnymi zagrożeniami, które mogą spowodować śmierć lub inne wypadki. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz słowami "OSTRZEŻENIE" lub "UWAGA". Znaczenia tych słów :



**OSTRZEŻENIE** Symbol ten ostrzega o zagrożeniach lub niebezpiecznych praktykach, które mogą spowodować poważne wypadki lub śmierć.



**UWAGA** Symbol ten ostrzega o zagrożeniach lub niebezpiecznych praktykach, które mogą spowodować wypadki lub uszkodzenia sprzętu.



## OSTRZEŻENIE

1. Nie należy manipulować przy drzwiczkach, uszczelkach drzwiczek, panelu sterowania, przelącznikach blokady bezpieczeństwa lub pozostałych częściach piekarnika, ani wykonywać żadnej regulacji lub naprawy, które związane są z usunięciem osłony, która zabezpiecza przed wystawianiem się na działanie energii mikrofalowej. Nie należy użytkować piekarnika, gdy uszczelki drzwiczek oraz przylegające części kuchenki mikrofalowej są uszkodzone. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu.
- ☞ W przeciwieństwie do innych urządzeń domowych kuchenka mikrofalowa jest urządzeniem wysokonapięciowym i wysokoprądowym. Niewłaściwe używanie lub naprawa mogą spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie energii mikrofalowej lub porażenie prądem elektrycznym.
2. Nie wolno używać piekarnika w celu osuszenia (np. wykorzystywać kuchenki mikrofalowej w celu osuszenia zamoczonych gazet, rzeczy, zabawek, urządzeń elektrycznymi, zwierząt lub dzieci itp.)
- ☞ Może to doprowadzić do poważnego naruszenia zasad bezpieczeństwa, przykładowo spowodować pożar, oparzenia lub nagłą śmierć w wyniku porażenia prądem elektrycznym.

3. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne. Dzieciom można zezwalać na korzystanie z piekarnika bez nadzoru, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z piekarnika, oraz rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym używaniem urządzenia.
- ☞ Niewłaściwe używanie może spowodować naruszenie zasad bezpieczeństwa, doprowadzając do pożaru, porażenia prądem elektrycznym oraz oparzeń ciała.
4. Niektóre części mogą stać się gorące podczas używania. Małe dzieci należy trzymać z dala od urządzenia.
- ☞ Mogą one ulec poparzeniu.
5. Nie wolno podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach cieczy lub innych produktów żywnościowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchu. Przed gotowaniem lub odmrążaniem należy usunąć plastikowe opakowanie z żywności. Należy pamiętać, że podczas podgrzewania lub gotowania w niektórych przypadkach żywność powinna być przykryta plastikową folią.
- ☞ Może ona ulec rozerwaniu.
6. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach psychicznych, umysłowych lub oceny oraz przez osoby niedoświadczone. Chyba, że są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Zachowaj na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. W przypadku wystąpienia problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

# Zasady bezpieczeństwa

## UWAGA

**1. Nie należy użytkować piekarnika z otwartymi drzwiczkami z uwagi na wbudowane blokady bezpieczeństwa w mechanizmie drzwiczek. Ważne jest, aby nie manipulować przy blokadach bezpieczeństwa.**

➔ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej dawki energii mikrofalowej. (blokady bezpieczeństwa automatycznie wyłączają proces gotowania, gdy następuje otwarcie drzwiczek).

**2. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów (na przykład ręczników papierowych, serwetek, itp.) między przednią częścią piekarnika a drzwiczkami lub doprowadzać do osadzania się resztek żywności lub środka czyszczącego na powierzchni uszczelniającej.**

➔ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej dawki energii mikrofalowej.

**3. Nie wolno używać uszkodzonego piekarnika. Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było żadnych uszkodzeń na: (1) drzwiczkach (skrzywienie), (2) zawiasach i zatrzaskach (złamane lub poluzowane) oraz (3) uszczelkach drzwi i powierzchniach uszczelniających.**

➔ Może to spowodować wystawienie się na szkodliwe działanie nadmiernej dawki energii mikrofalowej.

**4. Należy sprawdzić, czy czas gotowania jest prawidłowo ustawiony, ponieważ niewielkie ilości żywności wymagają krótszego czasu gotowania lub podgrzewania.**

➔ Nadmierne gotowanie może spowodować przypalenie się żywności i w konsekwencji uszkodzenie piekarnika.

**5. Podczas podgrzewania w kuchenke mikrofalowej cieczy, na przykład zup, sosów i napojów, należy:**

\* Należy unikać naczyń o prostych ścianach i z wąskimi szyjkami.

\* Nie wolno przegrzewać płynów.

\* Należy zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w piekarniku oraz ponownie po upływie połowy czasu podgrzewania.

\* Po podgrzaniu, pozostawić jeszcze na chwilę w kuchenke, delikatnie wymieszać lub wstrząsnąć, następnie aby uniknąć poparzeń, sprawdzić temperaturę przed podaniem (zwłaszcza zawartość butelek lub słoiczków dla dzieci).

➔ Zachować ostrożność podczas korzystania z pojemnika. Podgrzewanie mikrofalowe napojów może spowodować opóźnienie wrzenia bez widocznego bulgotania. Może to spowodować nagle wrzenie gorącej cieczy.

**6. Otwory wylotowe umieszczone są w górnej lub dolnej części piekarnika bądź z boku piekarnika. Nie wolno ich zakrywać.**

➔ Może to spowodować uszkodzenie piekarnika oraz uzyskanie słabych rezultatów gotowania.

**7. Nie wolno używać pustego piekarnika. Gdy piekarnik nie jest używany, najbezpieczniej jest pozostawić w środku szklankę wody. W razie przypadkowego włączenia piekarnika, woda bezpiecznie pochłonie energię mikrofalową.**

➔ Niewłaściwe używanie może spowodować uszkodzenie piekarnika.

**8. Nie wolno gotować żywności owiniętej w ręcznik papierowy, chyba że w książce kucharskiej podany jest taki sposób gotowania. Nie należy także podczas gotowania zamiast ręcznika papierowego używać gazet.**

➔ Niewłaściwe używanie może doprowadzić do wybuchu lub pożaru.

PL

# Zasady bezpieczeństwa

*Zachowaj na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. W przypadku wystąpienia problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.*

## UWAGA

9. Nie wolno używać drewnianych ani ceramicznych pojemników, które posiadają metaliczne wykończenia (np. ze złota lub srebra). Zawsze należy usuwać wykręcane metalowe elementy łączące. Przed użyciem należy sprawdzić, czy naczynia są odpowiednie do wykorzystania w kuchence mikrofalowej.

➔ Mogą one przegrzać się i zwęglić. W szczególności metalowe przedmioty w piekarniku mogą wygiąć się, doprowadzając do poważnych uszkodzeń.

**PL** 10. Nie wolno używać produktów papierowych z odzysku.

➔ Mogą one zawierać zanieczyszczenia, które podczas gotowania mogą doprowadzić do wystąpienia iskier oraz/lub pożaru.

11. Nie wolno splukiwać tacki oraz różną pod wodą bezpośrednio pod gotowaniu. Może to doprowadzić do pęknięć lub uszkodzeń.

➔ Niewłaściwe używanie może spowodować uszkodzenie piekarnika.

12. Instalując piekarnik, trzeba ustawić go tak, aby przód drzwiczek był cofnięty względem krawędzi powierzchni, na której stoi o co najmniej 8 cm. W ten sposób uniknie się przypadkowego przewrócenia urządzenia.

➔ Niewłaściwe używanie może doprowadzić do obrażeń ciała oraz uszkodzeń piekarnika.

13. Przed gotowaniem należy ponakłuwać skórkę ziemniaków, jabłek oraz podobnych warzyw i owoców.

➔ Może ona ulec rozerwaniu.

14. Nie wolno gotować jajek w skorupkach. Jajka w skorupkach oraz jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ może to doprowadzić do wybuchów, nawet po zakończeniu podgrzewania.

➔ Wewnątrz jajka wytworzy się ciśnienie, które doprowadzi do jego rozerwania.

15. W piekarniku nie wolno smażyć na głębokim tłuszczu.

➔ Może to spowodować nagłe wrzenie gorącej cieczy.

16. Jeżeli piekarnik zaczął dymić, należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od sieci i trzymać drzwiczki zamknięte w celu stłumienia ewentualnych płomieni.

➔ Może to doprowadzić do poważnego naruszenia zasad bezpieczeństwa, na przykład spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.

17. Gdy żywność podgrzewana jest lub gotowana w jednorazowych pojemnikach wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów, należy pilnować piekarnika i od czasu do czasu go sprawdzać.

➔ Z uwagi na możliwość uszkodzenia pojemnika żywność może wyciekać, co także może spowodować pożar.

18. Temperatura łatwodostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest użytkowane. Nie wolno dotykać drzwiczek piekarnika, zewnętrznej strony i tyłu obudowy, spodu piekarnika, akcesoriów i naczyń podczas działania trybu grillowania, trybu konwekcyjnego oraz automatycznego gotowania do momentu sprawdzenia przed czyszczeniem, że nie są one gorące.

➔ Ponieważ mogą być one gorące, o ile założone są grube rękawice, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.

Zachowaj na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. W przypadku wystąpienia problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.

# Zasady

## bezpieczeństwa

### UWAGA

19. Piekarnik powinien być regularnie czyszczony, a wszelkie pozostałości jedzenia usuwane.
  - ➔ Zaniechanie utrzymywania piekarnika w stanie czystości może doprowadzić do pogorszenia się stanu powierzchni, co może niekorzystnie wpływać na żywotność urządzenia oraz stanowić niebezpieczeństwo.
20. Stosować wyłącznie czujniki temperatury zalecane dla tego piekarnika (dla urządzeń posiadających możliwość użycia czujników temperatury)
  - ➔ Nie można sprawdzić, czy temperatura jest odpowiednia, jeśli używany jest niewłaściwy przyrząd pomiarowy temperatury.
21. Jeśli używane są elementy grzejne, urządzenia nagrzewa się. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać grzałek znajdujących się wewnątrz piekarnika.
  - ➔ Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
22. Należy dokładnie przestrzegać wskazówek podanych przez producenta na opakowaniu kukurydzy. Podczas prażenia kukurydzy nie wolno zostawiać piekarnika bez dozoru. Jeżeli po podanym czasie kukurydza nie pęka, należy przerwać prażenie. Do prażenia kukurydzy nigdy nie używać papierowych toreb. Nie wolno prażyć ponownie pozostałych ziaren.
  - ➔ Przetworzenie może spowodować zapalenie się kukurydzy.

### 23. Urządzenie niniejsze musi być uziemione.

Przewody znajdujące się w kablu zasilającym są oznaczone zgodnie z następującym kodem:

NIEBIESKI	- przewód neutralny
BRAZOWY	- przewód roboczy
ZIELONO - ŻÓŁTY	- przewód ochronny

Ponieważ kolory przewodów w kablu zasilającym niniejszego urządzenia mogą nie odpowiadać kolorowym oznaczeniom znajdującym się na zaciskach we wtyczce, należy postępować następująco:

Przewód oznaczony kolorem NIEBIESKIM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą N lub kolorem CZARNYM.

Przewód oznaczony kolorem BRAZOWYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą L lub kolorem CZERWONYM.

Przewód oznaczony kolorem ZIELONO- ŻÓŁTYM musi być podłączony do zacisku oznaczonego literą E lub  $\perp$ .

Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, to aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi być on wymieniony przez producenta, jego serwis lub przez podobnie wykwalifikowane osoby.

- ➔ Niewłaściwe używanie może doprowadzić do poważnych uszkodzeń elektrycznych.

PL

# Zasady bezpieczeństwa

*Zachowaj na przyszłość. Aby uniknąć pożaru, porażenia prądem, wypadków lub uszkodzeń ciała należy przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika przeczytać, a następnie przestrzegać wszystkich wskazówek. Przewodnik ten nie obejmuje wszystkich okoliczności, które mogą mieć miejsce. W przypadku wystąpienia problemów, których nie potrafisz rozwiązać, prosimy o kontakt z serwisem lub producentem.*

## UWAGA

**24. Do czyszczenia nie wolno używać chropowatych ściereczek lub ściernych środków czyszczących.**

- ➔ Mogą one porysować powierzchnię, doprowadzając do pęknięcia szkła.

**25. Niniejszy piekarnik nie powinien być używany do handlowych celów gastronomicznych.**

- ➔ Niewłaściwe używanie może spowodować uszkodzenie piekarnika.

**PL 26. Kuchenka mikrofalowa musi być obsługiwana z otwartymi drzwiczkami dekoracyjnymi.**

- ➔ Gdy podczas działania drzwiczki są zamknięte, strumień powietrza jest słabszy i może to doprowadzić do pożaru lub uszkodzenia piekarnika i obudowy.

**27. Wtyczka połączenia powinna być dostępna lub należy zapewnić przełącznik w obwodzie zgodnie z lokalnymi przepisami.**

- ➔ Używanie niewłaściwej wtyczki lub przełącznika może doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.



## Środki ostrożności stosowane w celu uniknięcia ewentualnego narażenia na nadmierną energię mikrofalową

Z powodu zamków zabezpieczających wbudowanych w mechanizm drzwi nie można używać piekarnika z otwartymi drzwiczkami. W przypadku otwarcia drzwiczek, zamki zabezpieczające automatycznie wyłączają pracę piekarnika, ponieważ praca taka może spowodować narażenie na szkodliwe promieniowanie mikrofalowe.

### Pod żadnym pozorem nie wolno manipulować przy zamkach zabezpieczających.

Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów pomiędzy przednią częścią piekarnika a jego drzwiami, ani pozwolić na zbieranie się brudu lub środka czyszczącego na powierzchniach uszczelki.

Nie wolno używać uszkodzonego piekarnika. Jest szczególnie ważne, by drzwiczki zamykały się szczelnie i nie było żadnych uszkodzeń na: (1) drzwiczkach (skrzywienie), (2) zawiasach i zatrzaskach (złamane lub poluzowane) oraz (3) uszczelkach drzwi i powierzchniach uszczelniających.

Piekarnik nie może być regulowany ani naprawiany przez kogokolwiek innego niż wykwalifikowany pracownik serwisu.

## UWAGA

**Należy zawsze upewnić się, że czas gotowania został nastawiony poprawnie, ponieważ przegotowanie jedzenia może spowodować jego zapalenie się i w następstwie tego uszkodzenie piekarnika.**

Płyny podgrzewane w piekarniku elektrycznym z funkcją mikrofal tj. zupy, sosy i napoje mogą zostać przegrzane powyżej punktu wrzenia bez jakichkolwiek jego oznak (bąbelków). Przy wyciąganiu pojemnika z piekarnika, może nastąpić gwałtowne zagotowanie się gorącego płynu. Aby zapobiec takiej sytuacji, należy przestrzegać poniższych uwag:

1. Należy unikać naczyń o prostych ścianach i z wąskimi szyjkami.
2. Nie wolno przegrzewać płynów.
3. Należy zamieszać płyn przed umieszczeniem pojemnika w piekarniku oraz ponownie po upłynięciu połowy czasu podgrzewania.
4. Po zakończeniu podgrzewania, pojemnik należy pozostawić na krótki czas w piekarniku, ostrożnie ponownie go zamieszać lub wstrząsnąć i przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń (szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci), sprawdzić jego temperaturę. Podczas przenoszenia pojemnika należy zachować ostrożność.

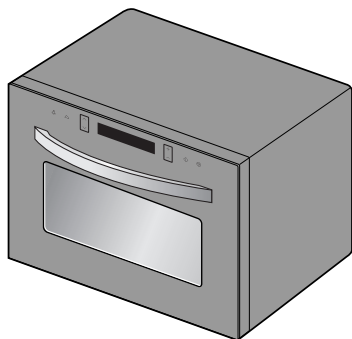
## UWAGA

**Po gotowaniu w piekarniku SolarCUBE zawsze należy pozwolić jedzeniu przestygnąć i przed spożyciem sprawdzić jego temperaturę. Szczególnie dotyczy to zawartości butelek do karmienia i słoików z jedzeniem dla dzieci.**

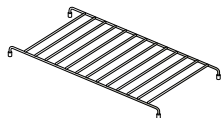
# Rozpakowanie i instalacja

Postępując zgodnie z podstawowymi wskazówkami podanymi na tych dwóch stronach będziecie Państwo umieli szybko sprawdzić, czy piekarnik działa poprawnie. Proszę zwrócić szczególną uwagę na wskazówki dotyczące jego instalacji. Podczas rozpakowywania niniejszego piekarnika należy upewnić się, że wszystkie akcesoria i części opakowania zostały usunięte z jego wnętrza. Również należy sprawdzić, czy podczas transportu piekarnik nie uległ uszkodzeniu.

- 1** Rozpakować piekarnik i umieścić go na płaskiej poziomej powierzchni.



METALOWĄ TACKĘ



RUSZT

## ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE



POKRYWA DO GOTOWANIA NA PARZE

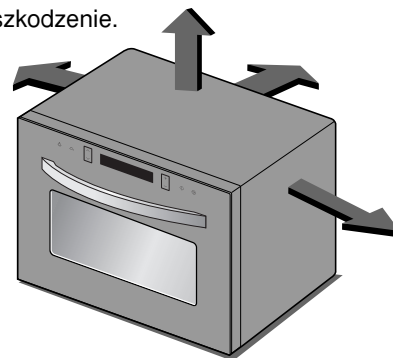


TALERZ DO GOTOWANIA NA PARZE



MISKA NA WODĘ DO GOTOWANIA NA PARZE (METALOWA TACKA, TACKA DO OPIEKANIA)

- 2** Umieścić piekarnik na płaskiej, poziomej powierzchni, na wysokości większej niż 85 cm, tak aby pozostawić co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni powyżej niego i 10 cm w tyłu w celu zapewnienia wentylacji. Przód piekarnika powinien znajdować się co najmniej 8cm/ maks. 22cm od brzegu blatu, aby zapobiec jego przewróceniu. Otwory wentylacyjne znajdują się od spodu lub po bokach piekarnika. Zatkanie otworów może spowodować uszkodzenie.

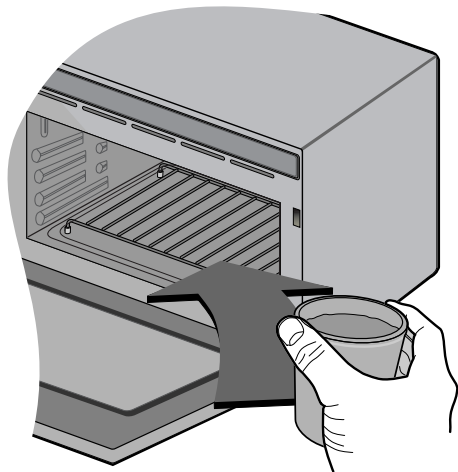


- \* NINIEJSZA KUCHENKA MIKROFALOWA NIE POWINNA BYĆ UŻYWANA DO CELÓW GASTRONOMICZNYCH.
- \* NINIEJSZY PIEKARNIK MOŻE BYĆ WYKORZYSTYWANY DO ZABUDOWY.
- \* NALEŻY UŻYĆ ZESTAWU DO WBUDOWANIA PIEKARNIKA PRODUKCJI LG ELECTRONICS.

**3** Podłączyć piekarnik do standardowego gniazdka sieciowego. Należy się upewnić, czy piekarnik SolarCUBE jest jedynym urządzeniem podłączonym do tego gniazdka. **Jeżeli piekarnik nie działa prawidłowo, odłączyć go od gniazdka i podłączyć jeszcze raz.**

**4** Otworzyć DRZWI chwytając za **UCHWYT DRZWI**. Umieścić **RUSZT** wewnątrz piekarnika.

**5** Napełnić **pojemnik zabezpieczający kuchenki mikrofalowej** wodą o pojemności 300 ml. Umieścić rożen w dolnej części piekarnika i zamknąć drzwiczki. Jeżeli wystąpiły jakiegokolwiek wątpliwości, jakiego rodzaju użyć pojemnik, należy przejść do strony 74.



**6** Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**, a następnie przycisk **Enter/Start/Quick Start Start**, aby ustawić czas gotowania na 30 sekund.



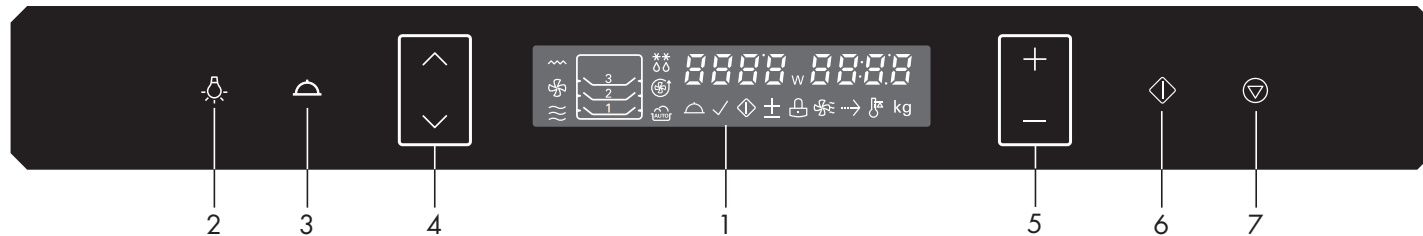
**7** Na **WYŚWIETLACZU** będą odliczane 30 sekund. Gdy pokaże się 0, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Należy otworzyć drzwiczki i sprawdzić temperaturę wody. Jeżeli piekarnik działa, woda powinna być ciepła. **Przy wyjmowaniu pojemnika z piekarnika należy uważać, ponieważ może być on gorący.**



**PIEKARNIK JEST TERAZ ZAINSTALOWANY.**

**8** Przed podaniem do spożycia należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartością butelek do karmienia i pojemników z żywnością dla dzieci oraz sprawdzić ich temperaturę.

# Panel sterowania



PL

**1. Display Window:** Są w nim pokazywane godzina dnia, czas gotowania, poziom mocy i rodzaje gotowania.

**2. Clock/Lamp:**

- Clock: Do ustawienia aktualnej godziny.
- Lamp: Można podejrzeć żywność podczas gotowania poprzez naciśnięcie tego przycisku.

**3. Steam chef:** Parownik umożliwia gotowanie ulubionych potraw poprzez wybranie odpowiedniej kategorii parownika.

**4. Function Select:** Można wybrać kategorie gotowania.

**5. Control:**

- Można ustawić czas gotowania, temperaturę, wagę i kategorie gotowania.
- Podczas gotowania z funkcją automatyczną lub manualną można wydłużyć lub skrócić czas gotowania w każdym momencie poprzez naciśnięcie przycisku (z wyjątkiem trybu odmrażania).

**6. Enter/Start/Quick Start:**

- W celu rozpoczęcia wybranego rodzaju gotowania, należy nacisnąć ten przycisk jeden raz.
- Funkcja szybkiego startu umożliwia po naciśnięciu tego przycisku ustawienie 30 sekundowych okresów gotowania z wysoką mocą.

**7. Stop/Clear:** Można zatrzymać pracę piekarnika i anulować wszystkie wprowadzone wartości za wyjątkiem ustawień godziny.

# Ustawianie zegara

Można ustawiać zegar w systemie 12- godzinnym i w systemie 24 - godzinnym.  
W poniższym przykładzie pokażemy, jak ustawić godzinę 10:30 w systemie zegara 24 godzinnego.  
Należy się upewnić, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z wnętrza piekarnika.

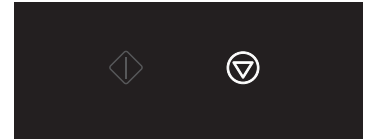


Jeżeli piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy albo zasilanie zostanie podłączone po jego przerwaniu, cyfry na wyświetlaczu są ustawione na 0. Trzeba wtedy zegar ustawić ponownie

Jeżeli na zegarze lub wyświetlaczu ukazują się dziwnie wyglądające symbole, należy odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego, podłączyć go ponownie i ustawić zegar.

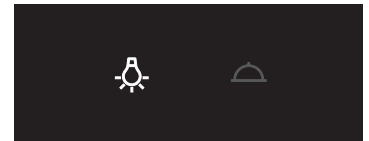
Należy się upewnić, że piekarnik jest prawidłowo zainstalowany, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.



Nacisnąć raz przycisk **Clock**.

(Jeżeli chcemy używać zegara 12-godzinnego, nacisnąć przycisk **Clock** jeszcze raz. Jeżeli chcemy zmienić na inną opcję po ustawieniu zegara, należy odłączyć piekarnik od zasilania i podłączyć go ponownie.).



PL

Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji "10:00".

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start** w celu potwierdzenia godziny.



Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji "10:30".

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**. Zegar zaczyna chodzić.

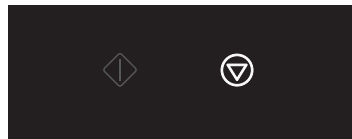
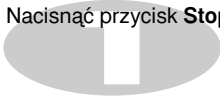



# Zabezpieczenie przed dziećmi



**PL** Państwa piekarnik posiada funkcję, która zabezpiecza przed przypadkowym jego uruchomieniem. Jeżeli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie włączone, nie można korzystać z żadnej funkcji oraz nie można uruchomić żadnego rodzaju gotowania. W tym czasie jednakże drzwiczki piekarnika mogą być otwierane i zamykane.

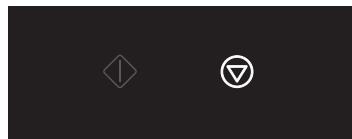
Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.




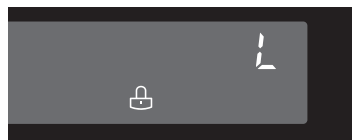
Nacisnąć i przytrzymać przycisk **Stop/Clear** do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się  "L" oraz słyszalny będzie sygnał dźwiękowy.

**CHILD LOCK (ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI)** jest teraz ustawione.

Aktualna godzina zniknie z wyświetlacza, po kilku sekundach pojawi się ponownie.

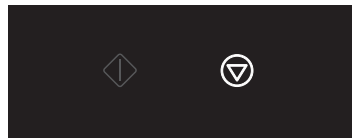


Po naciśnięciu któregośkolwiek przycisku  "L" pojawi się na wyświetlaczu.



Aby anulować **CHILD LOCK (ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI)**, nacisnąć i przytrzymać przycisk **Stop/Clear** do momentu, aż pojawi się  "L".

Słychać będzie sygnał dźwiękowy.



# Termoobieg

## - rozgrzewanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak rozgrzać kuchenkę do temperatury 200°C.



Zakres temperatur pracy kuchenki wynosi 40°C i 100°C - 230°C. (Po wybraniu trybu z termoobiegami automatycznie ustawiana jest temperatura 180°C.)

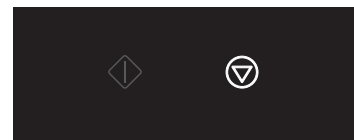
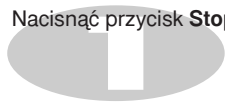
Kuchenka mikrofalowa posiada funkcję fermentacji w temperaturze 40°C. Może być konieczne odczekanie, aż kuchenka ochłodzi się, ponieważ nie można korzystać z funkcji fermentacji, gdy temperatura kuchenki jest powyżej 40°C.

Piekarnik w ciągu kilku minut osiąga wybraną temperaturę.

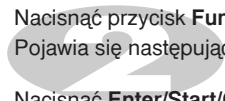
Po osiągnięciu prawidłowej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Należy wtedy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć gotowanie.

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.

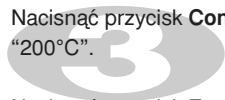


Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Conv**.  
Pojawia się następujący wskaźnik: “☼”



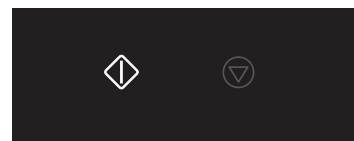
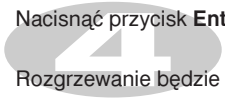
Nacisnąć **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.

Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “200°C”.



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić temperaturę.

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.



Rozgrzewanie będzie wskazywane poprzez wyświetlenie “Pr-H”.

PL

# Termoobieg

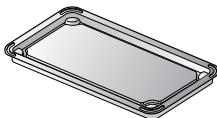
## - gotowanie

W poniższym przykładzie pokażemy, jak najpierw rozgrzać kuchenkę, a następnie gotować potrawę w temperaturze 230°C przez 50 minut.

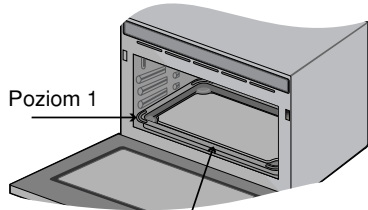


Jeżeli temperatura nie zostanie ustawiona, kuchenka mikrofalowa automatycznie wybierze temperaturę 180°C; temperaturę gotowania można zmienić poprzez naciśnięcie przycisku **Control**.

**Rożen może być używany tylko w trybie gotowania konwekcyjnego.**

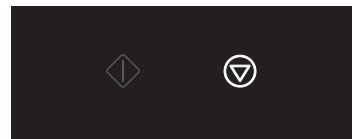


\* Położenie tacki



Tacka

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.



Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Conv**.

Pojawia się następujący wskaźnik: “☼”



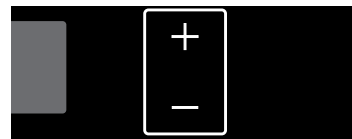
Nacisnąć **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.

Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “230°C”.



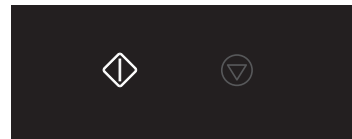
Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić temperaturę.

Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “50:00”.



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.

W trakcie gotowania można zwiększać lub zmniejszać czas gotowania poprzez naciśnięcie przycisku **Control**.





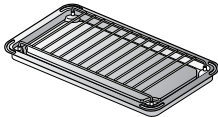
# Tryb kombinowany z grillem

W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania z mocą 300W i grillowania na czas 25 minut.

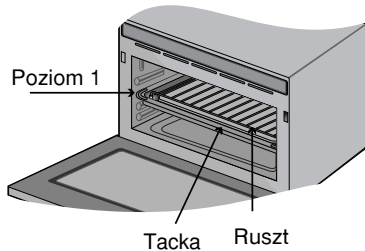
Kuchenka posiada funkcje gotowania łączonego pozwalającego na przygotowywanie potraw przy pomocy ciepła oraz mikrofal. Oznacza to że na przygotowanie potrawy potrzeba mniej czasu.

Można ustawić jeden z czterech dostępnych poziomów mocy mikrofalówki (90 W, 180 W, 300 W oraz 450 W) w trybie Grill combi.

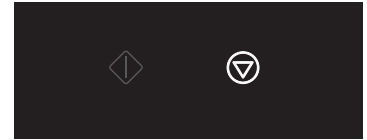
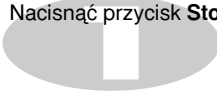
W trybie gotowania Grill combi należy korzystać z różna z metalową tacką.



\* Położenie tacki



Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.



Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Grill Combi**.

Pojawiają się następujące wskaźniki: “ $\approx$ ”, “ $\sim$ ”.

Nacisnąć **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.

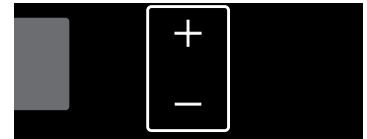


Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “300W”.

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić wybór mocy.

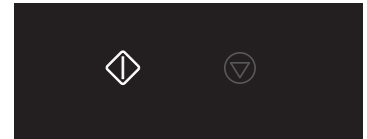


Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “25:00”.



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.

**Po zakończeniu gotowania koniecznie należy założyć rękawice i użyć odpowiedniego pojemnika, aby wyjąć metalową tackę z piekarnika, ponieważ będzie ona gorąca.**



PL

# Tryb kombinowany z termoobiegiem

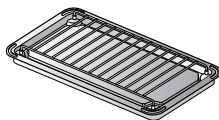
W poniższym przykładzie pokażemy, jak zaprogramować kuchenkę do gotowania z mocą 300W i gotowania z termoobiegiem w temperaturze 200°C na czas 25 minut.



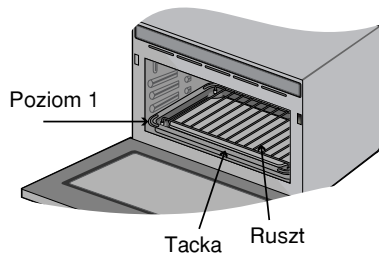
Można ustawić jeden z czterech dostępnych poziomów mocy mikrofalówki (90 W, 180 W, 300 W oraz 450 W) w trybie Convection combi.

PL

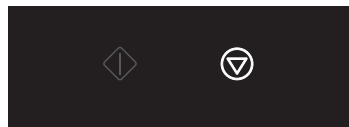
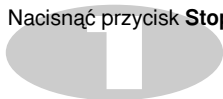
W trybie gotowania Convection combi należy korzystać z ruszta z metalową tacką.



\* Położenie tacki

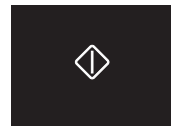
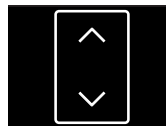


Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.

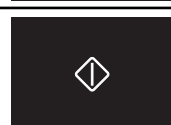
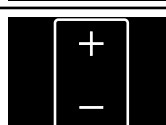


Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Conv. Combi**.

Pojawiają się następujące wskaźniki: “ $\approx$ ”, “ $\text{☼}$ ”.

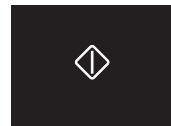
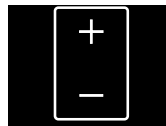


Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.



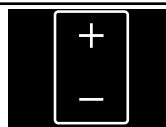
Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “200°C”.

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić temperaturę.



Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “300W”.

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić wybór mocy.



Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “25:00”.



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.

**Po zakończeniu gotowania konieczne należy założyć rękawice i użyć odpowiedniego pojemnika, aby wyjąć metalową tackę z piekarnika, ponieważ będzie ona gorąca.**



# Gotowanie automatyczne

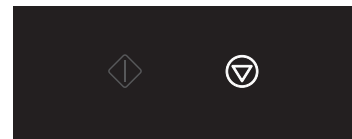
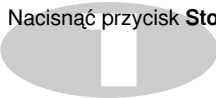
W poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 1,1 kg kurczak w całości.



Menu automatycznego gotowania jest programowalne.

Funkcja automatycznego gotowania umożliwia gotowanie ulubionych potraw poprzez wybranie rodzaju i wagi potrawy.

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.



Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Auto cook**.

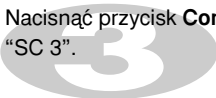
Pojawia się następujący wskaźnik: “”

Nacisnąć **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.



PL

Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “SC 3”.



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić wybór.



Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “1.1kg”.

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.

**Po zakończeniu gotowania konieczne należy założyć rękawice i użyć odpowiedniego pojemnika, aby wyjąć metalową tacę z piekarnika, ponieważ będzie ona gorąca.**



## Przewodnik po programach gotowania automatycznego

<i>Funkcja</i>	<i>Kategoria</i>		<i>Waga</i>	<i>Naczynia</i>	<i>Poziom</i>	<i>Temp. Produktu</i>	<i>Instrukcje</i>
Gotowanie automatyczne	SC 1	Mrożona pizza	0,3-0,6kg	Metalową tackę + Ruszt	1	zamrożona	Funkcja ta wykorzystywana jest do gotowania zamrożonej pizzy. Usunąć wszystkie opakowania i umieścić na rożnie z metalową tacką. Po gotowaniu odczekać 1-2 minuty.
	SC 2	Frytki	0,2-0,5kg	Metalową tackę	1	zamrożone	Rozłożyć zamrożone produkty ziemniaczane na metalowej tacce. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy gotować pojedyncze warstwy. Po ugotowaniu wyjąć z kuchenki mikrofalowej i odstawić na 1-2 minuty.
	SC 3	Kurczak w całości	0,8-1,5kg	Metalową tackę + Ruszt	1	chłodnicza	W razie potrzeby wysmarować kurczaka roztopioną margaryną, masłem lub przyprawami. Umieścić kurczaka pierś do dołu na tacce. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, usunąć soki i niezwłocznie odwrócić potrawę. Następnie nacisnąć przycisk Start w celu kontynuowania gotowania. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.
	SC 4	Kawałki kurczaka	0,2-0,8kg	Metalową tackę + Ruszt	3	chłodnicza	Umieścić kawałki kurczaka na rożnie z metalową tacką. Odwrócić po sygnale dźwiękowym. Następnie nacisnąć przycisk Start w celu kontynuowania gotowania. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 2-5 minut.
	SC 5	Stek wołowy	0,2-0,8kg	Metalową tackę + Ruszt	3	chłodnicza	Umieścić na rożnie z metalową tacką. Odwrócić po sygnale dźwiękowym. Następnie nacisnąć przycisk Start w celu kontynuowania gotowania. Po ugotowaniu niezwłocznie podać do spożycia.
	SC 6	Pieczeń wieprzowa	0,8-1,8kg	Metalową tackę + Ruszt	1	chłodnicza	Usunąć nadmiar tłuszczu z wieprzowiny. Wysmarować wieprzowinę roztopioną margaryną lub masłem. Umieścić na rożnie z metalową tacką. Odwrócić po sygnale dźwiękowym. Następnie nacisnąć przycisk Start w celu kontynuowania gotowania. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.

## Przewodnik po programach gotowania automatycznego

Funkcja	Kategoria		Waga	Naczynia	Poziom	Temp. Produktu	Instrukcje
Gotowanie automatyczne	SC 7	Pieczeń wołowa	0,8-1,8kg	Metalową tackę + Ruszt	1	chłodnicza	Wysmarować wołowinę roztopioną margaryną lub masłem. Umieścić na rożnie z metalową tacką. Odwrócić po sygnale dźwiękowym. Następnie nacisnąć przycisk Start w celu kontynuowania gotowania. Po ugotowaniu danie zostawić przykryte folią aluminiową na 10 minut.
	SC 8	Ziemniaki w mundurkach	0,2-1,0kg	Metalową tackę + Ruszt	1	pokojoja	Wybrać ziemniaki średniej wielkości (200 - 220 g dla każdego). Umyć i osuszyć ziemniaki. Nakłuć ziemniaki kilkakrotnie, używając widelca. Umieścić ziemniaki na rożnie z metalową tacką. Ustawić wagę i nacisnąć przycisk Start. Po ugotowaniu wyjąć ziemniaki z piekarnika. Pozostawić przykryte folią aluminiową na 5 minut.
	SC 9	Danie mrożone	0,4-1,0kg	Metalową tackę + Ruszt	1	zamrożone	Umieścić bez przykrycia zamrożony obiad na rożnie z metalową tacką.
	SC 10	Świeże Warzywa	0,2-0,8kg	Metalową tackę + Ruszt + Miska do użytku w mikrofalach z przykrywką	1	pokojoja	Warzywa umieścić w misce przeznaczonej do użytku w mikrofalach. Dodać wody. Przykryć folią. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zamieszać jeden raz. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2-3 minuty. Wody dodać w zależności od ilości warzyw. ** 0,2 - 0,4 kg : 2 łyżki ** 0,5 - 0,8 kg : 4 łyżki
	SC 11	Mrożone warzywa	0,2-0,8kg	Metalową tackę + Ruszt + Miska do użytku w mikrofalach z przykrywką	1	zamrożone	Warzywa umieścić w misce przeznaczonej do użytku w mikrofalach. Dodać wody. Przykryć folią. Gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, zamieszać jeden raz. Po ugotowaniu wymieszać i odstawić na 2-3 minuty. Wody dodać w zależności od ilości warzyw. ** 0,2 - 0,4 kg : 2 łyżki ** 0,5 - 0,8 kg : 4 łyżki

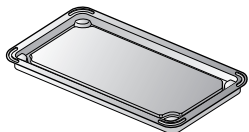
PL

## Przewodnik po programach gotowania automatycznego

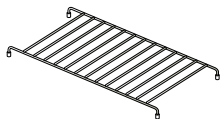
Funkcja	Kategoria		Waga	Naczynia	Poziom	Temp. Produktu	Instrukcje																				
Gotowanie automatyczne	SC 12	Ryż/ Makaron	0,1-0,3kg	Metalową tackę + Ruszt + Miska do użytku w mikrofalach z przykrywką	1	pokojowa	<p>Umieścić ryż/ makaron i wrzącą wodę z <math>\frac{1}{4}</math> -1 łyżeczką soli w dużej, głębokiej misce (3 litry).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Waga</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Pokrywka</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Woda</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ryż</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>Przykryć folią</td> </tr> <tr> <td>Makaron</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Nie przykrywać</td> </tr> </tbody> </table> <p>**Ryż - Po ugotowaniu odstawić pod przykryciem na 5 minut albo do wchłonięcia wody.</p> <p>**Makaron - Podczas gotowania zamieszać kilka razy, jeśli to konieczne. Po ugotowaniu odstawić na 1-2 minuty. Makaron przepłukać zimną wodą.</p>	Waga	100g	200g	300g	Pokrywka	Woda					Ryż	250ml	500ml	750ml	Przykryć folią	Makaron	400ml	800ml	1200ml	Nie przykrywać
Waga	100g	200g	300g	Pokrywka																							
Woda																											
Ryż	250ml	500ml	750ml	Przykryć folią																							
Makaron	400ml	800ml	1200ml	Nie przykrywać																							

PL

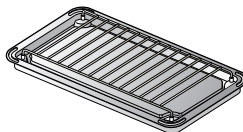
< Metalową tackę >



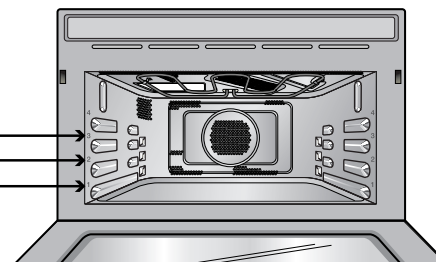
< Ruszt >



< Metalową tackę + Ruszt >



Poziom 3  
Poziom 2  
Poziom 1



# Gotowanie na parze

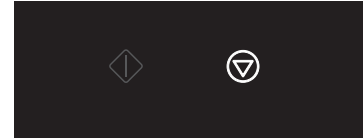
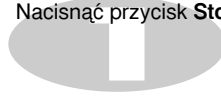
W poniższym przykładzie pokażemy, jak ugotować 0,2 kg szpinak.

Funkcja ta umożliwia gotowanie na parze.

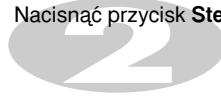
## UWAGA

1. Przy wyciąganiu z kuchenki zestawu do gotowania na parze zawsze należy używać rękawic termicznych. Jest on bardzo gorący.
2. Po ugotowaniu nie stawiać gorącego zestawu do gotowania na parze na szklanym stole lub w miejscu mogącym się stopić. Zawsze należy zastosować podkładkę lub tackę.
3. Przed użyciem zestawu do gotowania na parze zawsze należy wlać co najmniej 200ml wody. Mniejsza ilość wody może spowodować niecałkowite ugotowanie się potrawy lub być przyczyną pożaru lub poważnego uszkodzenia wyrobu.
4. Przy przenoszeniu wypełnionego wodą zestawu do gotowania na parze należy zachować ostrożność.
5. Podczas używania zestawu do gotowania na parze pokrywa i miska na wodę powinny być doskonale dopasowane. Bez tego jajka lub kasztany mogą eksplodować.
6. Zestawu do gotowania na parze nigdy nie wolno stosować w innych urządzeniach. Może to być przyczyną pożaru lub poważnego uszkodzenia wyrobu.
7. Podczas gotowania nie wolno używać PAROWNIKA NA RÓŻNIE. Może to spowodować zagrożenie pożarowe lub uszkodzenie urządzenia. PAROWNIK powinien być postawiony na dole wgnębienia.

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.

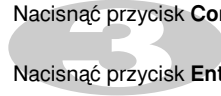


Nacisnąć przycisk **Steam cook**.



PL

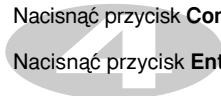
Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji "St 7".



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić wybór.



Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji "0.2kg".



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.



**Po zakończeniu gotowania konieczne należy założyć rękawice i użyć odpowiedniego pojemnika, aby wyjąć metalową tackę z piekarnika, ponieważ będzie ona gorąca.**

## POTRAWY PRZYRZĄDZANE NA PARZE

<i>Funkcja</i>	<i>Kategoria</i>		<i>Waga</i>	<i>Naczynia</i>	<i>Poziom</i>	<i>Temp. Produktu</i>	<i>Instrukcje</i>
Gotowanie na parze	St 1	Skorupiaki	0,1 - 0,4 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	chłodnicza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umyć żywność.</li> <li>2. Nalać 200 ml wody z kranu do miski parowej. Umieścić półkę parową na misce parowej. Umieścić przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową.</li> <li>3. Umieścić miskę na środku szklanej półki.</li> <li>4. Po poddaniu działaniu pary wstawić na minutę do kuchenki mikrofalowej.</li> </ol> <p>- mniej niż 20 cm długości</p>
	St 2	Mięczaki	0,2 - 0,6 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	chłodnicza	<p>Tak samo jak powyżej.</p> <p>- mniej niż 20 cm długości</p>
	St 3	Filet z ryby	0,2 - 0,6 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	chłodnicza	<p>Tak samo jak powyżej.</p> <p>- grubość mniej niż 2,5cm.</p>
	St 4	Mrożona marchewka	0,2 - 0,4 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	pokojowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umyć warzywa i pociąć na małe kawałki.</li> <li>2. Nalać 200 ml wody z kranu do miski parowej. Umieścić półkę parową na misce parowej. Umieścić przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową.</li> <li>3. Umieścić miskę na środku szklanej półki.</li> <li>4. Po poddaniu działaniu pary wstawić na minutę do kuchenki mikrofalowej.</li> </ol> <p>- Pokrojona marchew</p>



## POTRAWY PRZYRZĄDZANE NA PARZE

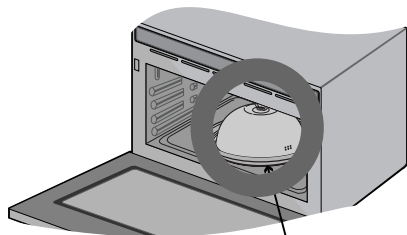
<i>Funkcja</i>	<i>Kategoria</i>		<i>Waga</i>	<i>Naczynia</i>	<i>Poziom</i>	<i>Temp. Produktu</i>	<i>Instrukcje</i>
<b>Gotowanie na parze</b>	St 5	Brokuly	0,2-0,4 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	pokojowa	Tak samo jak powyżej.  - Pokroić na małe florety (12 g -15 g/sztuka)
	St 6	Mrożony groszek zielony	0,1-0,3 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	pokojowa	Tak samo jak powyżej.
	St 7	Szpinak	0,1-0,2 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	pokojowa	Tak samo jak powyżej.
	St 8	Kalafior	0,2-0,4 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	pokojowa	Tak samo jak powyżej.  - Pokroić na małe florety (12 g -15 g/sztuka)
	St 9	Ziemniak	0,2-0,8 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	pokojowa	- Pokroić na małe florety (12 g -15 g/sztuka)  - Przeciąć na 4 kawałki
	St 10	Jabłko	0,2-0,4 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	pokojowa	1. Umyć i obrać. Usunąć w razie potrzeby pestki oraz cienko pokroić. 2. Nalać 200 ml wody z kranu do miski parowej. Umieścić półkę parową na misce parowej. Umieścić przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową. 3. Umieścić miskę na środku szklanej półki. 4. Po poddaniu działaniu pary wstawić na minutę do kuchenki mikrofalowej.

## POTRAWY PRZYRZĘDZANE NA PARZE

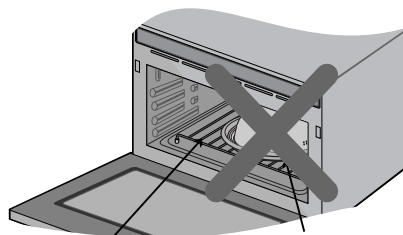
Funkcja	Kategoria		Waga	Naczynia	Poziom	Temp. Produktu	Instrukcje
Gotowanie na parze	St 11	Piers kurczaka	0,2-0,6 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	Schłodzone	<ol style="list-style-type: none"> <li>Oczyścić żywność.</li> <li>Nalać 200ml wody z kranu do miski na wodę do gotowania na parze. Talerz do gotowania na parze umieścić w misce na wodę. Przygotowane produkty wyłożyć na talerz w jednej warstwie. Przykryć pokrywą do gotowania na parze.</li> <li>Umieścić miskę na środku szklanej półki.</li> <li>Po ugotowaniu pozostawić na 1-2 minuty w kuchence. - grubość mniej niż 2,5cm.</li> </ol>
	St 12	Kielbasa	0,1-0,5 kg	Misa parowa Półka parowa Pokrywa parowa	Dół	Schłodzone	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przygotować potrawę.</li> <li>Nalać 200 ml wody z kranu do miski parowej. Umieścić półkę parową na misce parowej. Umieścić przygotowaną żywność na półce parowej (jedna warstwa). Przykryć pokrywą parową.</li> <li>Umieścić miskę na środku szklanej półki.</li> <li>Po poddaniu działaniu pary wstawić na minutę do kuchenki mikrofalowej. - poniżej 2,5 cm (1 cal) grubości</li> </ol>

PL

### \* Umieszczenie akcesoriów do gotowania



ZESTAW DO  
GOTOWANIA NA PARZE



Rożno na dole  
piekarnika

ZESTAW DO GOTOWANIA NA PARZE

Podczas gotowania PAROWNIK nie powinien znajdować się na rożnie. Powinien być postawiony jedynie na dole wgnębienia.

Ponieważ temperatura i gęstość produktów żywnościowych może się różnić od siebie, powinno się je sprawdzać przed rozpoczęciem gotowania. Należy zwrócić szczególną uwagę na duże kawałki mięsa i drobiu, niektóre potrawy nie powinny być całkowicie rozmrażane przed gotowaniem. Np. ryby gotują się tak szybko, że czasem lepiej jest rozpocząć ich gotowanie, gdy są jeszcze zamrożone. Program rozmrażania chleba jest odpowiedni do rozmrażania małych kawałków, jak bułki lub małe bochenki. Rozmrażanie wymaga czasu odstawienia, aby rozmroził się środek produktu. W poniższym przykładzie pokazujemy jak rozmrozić 0,8 kg zamrożonego drobiu.

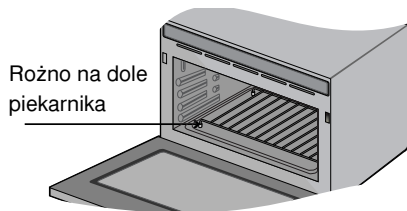
## Rozmrażanie

\* Przy odmrażaniu używać tylko rożna.



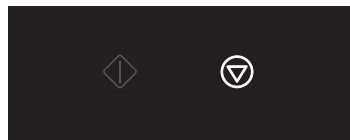
Niniejszy piekarnik posiada cztery programy rozmrażania: **Mięso, Drób, Ryby i Chleb**. Każdy z tych programów ma różne ustawienia mocy. Wyboru poszczególnych programów dokonuje się naciskając kilkakrotnie przycisk Rozmrażanie.

### \* Umieszczenie rożna



Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.

Zważyć jedzenie, które chcemy rozmrozić. Należy się upewnić, że wszystkie metalowe klamry i paski zostały usunięte. Następnie rozłożyć jedzenie na talerzu odpornym na mikrofałe na metalowej tacce i umieścić je w piekarniku. Zamknąć drzwi.



Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Defrost**.

Pojawia się następujący wskaźnik: “ $\delta\delta$ ”

Nacisnąć **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.



Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji “dEF2”.

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić wybór.



Wprowadzić wagę zamrożonej potrawy, która ma być rozmrożona.

Nacisnąć przycisk **Control** do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się informacja “0.8 kg” dla wagi zamrożonej potrawy.



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.

W czasie rozmrażania, piekarnik wydaje sygnał dźwiękowy. Wtedy należy otworzyć drzwiczki, obrócić jedzenie na drugą stronę i rozdzielić, aby zapewnić równe rozmrażanie. Usunąć wszystkie kawałki, które już się rozmroziły lub osłonić je, aby zwolnić proces rozmrażania. Następnie należy zamknąć drzwiczki i powrócić do rozmrażania, naciskając przycisk **Enter/Start/Quick Start**. **Dopóki drzwiczki piekarnika nie zostaną otwarte, rozmrażanie nie zostanie przerwane (nawet, gdy odezwie się sygnał dźwiękowy).**

## Przewodnik rozmrażania

- \* Żywność przeznaczona do rozmrażania powinna znajdować się w pojemniku przeznaczonym do użytku w mikrofalach i być umieszczona nie przykryta na metalowej tacce.
- \* Jeśli to konieczne, małe powierzchnie mięsa lub drobiu należy przykryć płaskimi kawałkami folii aluminiowej. Zapobiegnie to podgrzewaniu cienkich kawałków podczas rozmrażania. Należy się upewnić, że folia nie dotyka ścian piekarnika.
- \* Najszybciej jak to możliwe należy rozdzielić takie produkty jak mielone mięso, kotlety, kielbasy, boczek. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego obrócić na drugą stronę. Kontynuować rozmrażanie pozostałych kawałków. Odstawić i pozwolić na całkowite odtajanie.

Kategoria	Waga	Naczynia	Poziom	Rodzaj potrawy
<b>Mięso</b> (dEF1)	0,1 - 2,0 kg	Ruszt	Dół	<b>Mięso</b> Mielona wołowina, steki, kawałki na gulasz, steki z polędwicy, pieczeń duszona, pieczeń, kotlety mielone, zrazy baranie, pieczeń zawijana, kielbasy, kotlety (2 cm) Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę. Po rozmrożeniu odstawić na 5-15 minut.
<b>Drób</b> (dEF2)	0,1 - 2,0 kg			<b>Drób</b> Cały kurczak, nóżki, piersi, piersi indyka Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę. Po rozmrożeniu odstawić na 20-30 minut.
<b>Ryby</b> (dEF3)	0,1 - 2,0 kg			<b>Ryby</b> Filety, dzwonka, całe ryby, owoce morza Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego odwrócić na drugą stronę. Po rozmrożeniu odstawić na 10-20 minut.
<b>Chleb</b> (dEF4)	0,1 - 0,5 kg	Ruszt + Ręcznik papierowy		<b>Chleb</b> Chleb krojony, bułki, bagietki, itp. Po rozmrożeniu odstawić na 5 minut.

# Czyszczenie

## EZ

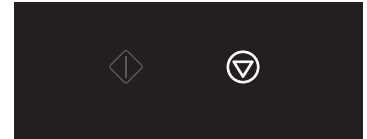
W poniższym przykładzie pokażemy, jak usunąć z kuchenki nieprzyjemny zapach.



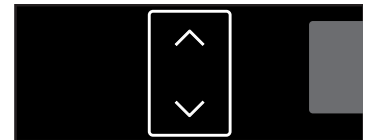
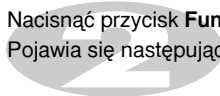
Piekarnik posiada specjalną funkcję w celu usuwania z niego woni.

Z funkcji EZ CLEAN można korzystać, gdy w kuchence nie ma żywności.

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.

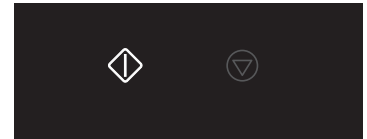


Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **EZ Clean**.  
Pojawia się następujący wskaźnik: "Ⓢ" "



PL

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.



# Pieczenie

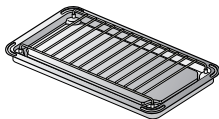
W poniższym przykładzie pokażemy, jak używać grilla do przyrządzenia jedzenia w 12 minut.



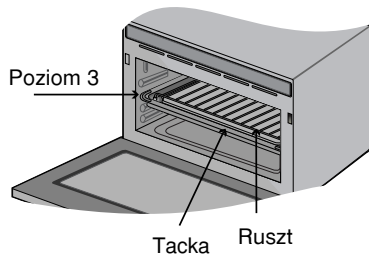
Ta funkcja pozwoli na szybkie przyrządzenie chrupiącego, przypieczonego na brązowo jedzenia.

PL

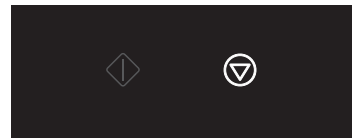
Podczas gotowania Grill należy korzystać z rożna z metalową tacką.



\* Położenie tacki



Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.

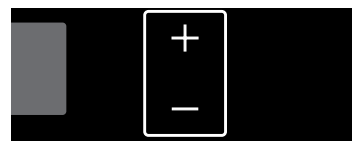


Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Grill**.  
Pojawia się następujący wskaźnik: " ~ ~ "

Nacisnąć **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.

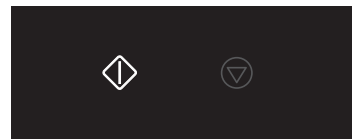


Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji "12:00".



Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.

*Po zakończeniu gotowania koniecznie należy założyć rękawice i użyć odpowiedniego pojemnika, aby wyjąć metalową tackę z piekarnika, ponieważ będzie ona gorąca.*



# Gotowanie

## z regulacją mocy

Poniższy przykład pokazuje, jak ugotować jedzenie na poziomie mocy 450W przez 5 minut.

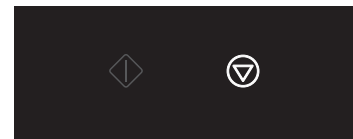


Piekarnik niniejszy ma pięć ustawień mocy. Automatycznie wybierany jest wysoki poziom mocy, ale obracając pokrętkę wybierania można ustawić inny jej poziom.

<b>MOC</b>	
<b>WYSOKI</b>	700 W
<b>ŚREDNIO WYSOKI</b>	450 W
<b>ŚREDNI</b>	300 W
<b>ROZMRAŻANIE ŚREDNIO NISKI</b>	180 W
<b>NISKI</b>	90 W

Należy się upewnić, że piekarnik jest zainstalowany poprawnie, zgodnie ze wskazówkami podanymi wcześniej w niniejszej instrukcji.

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.



Nacisnąć przycisk **Function selection**, aby wybrać funkcję **Microwave**.

Pojawia się następujący wskaźnik: "≈"

Nacisnąć **Enter/Start/Quick Start**, aby zatwierdzić wybór.



PL

Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji "450W".

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby potwierdzić wybór mocy.




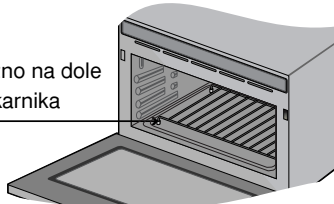
Nacisnąć przycisk **Control** do momentu wyświetlenia informacji "5:00".

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.



# Poziomy mocy mikrofalowej

Piekarnik ma pięć ustawień mocy, dając Państwu maksymalną możliwość dostosowania i nadzoru nad gotowanym pożywieniem. Poniższa tabela podaje przykłady potraw i zalecane odpowiadające im poziomy mocy, do wykorzystania podczas gotowania w niniejszym piekarniku.

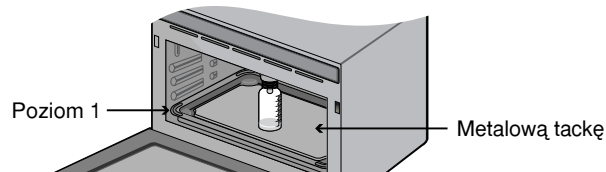
POZIOM MOCY	MOC WYJŚCIOWA	SPOSÓB WYKORZYSTANIA	AKCESORIA
WYSOKI	700W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Gotowanie wody.</li> <li>* Opiekanie mielonej wołowiny.</li> <li>* Gotowanie kawałków drobiu, ryb, warzyw.</li> <li>* Gotowanie delikatnych kawałków mięsa.</li> </ul>	Ruszt 
ŚREDNIO WYSOKI	450W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Odgrzewanie wszelkich produktów.</li> <li>* Pieczenie mięsa i drobiu.</li> <li>* Gotowanie grzybów i owoców morza.</li> <li>* Gotowanie potraw zawierających sery i jajka.</li> </ul>	* Umieszczenie różna
ŚREDNI	300W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pieczenie ciast</li> <li>* Gotowanie jaj</li> <li>* Gotowanie kremów</li> <li>* Gotowanie ryżu, zup</li> </ul>	Różna na dole piekarnika 
ROZMRAŻANIE / ŚREDNIO NISKI	180W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Rozmrażanie wszystkich produktów</li> <li>* Topienie masła i czekolady</li> <li>* Gotowanie mniej delikatnych kawałków mięsa</li> </ul>	
NISKI	90W	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Zmiękczenie masła i sera</li> <li>* Zmiękczenie lodów</li> <li>* Wyrastanie ciasta drożdżowego</li> </ul>	



PL

## Uwaga:

Podczas używania butelek do karmienia nie powinny się one znajdować na różni. Sytuacja taka może doprowadzić do uszkodzenia dna butelek do karmienia. Butelki do karmienia powinny być umieszczane na metalowej tacce ustawionej na poziom 1 wewnątrz wglębienia.





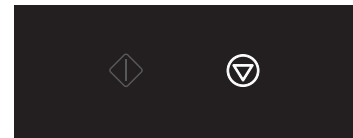
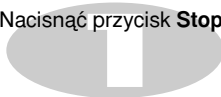
# Szybki Start

Poniższy przykład pokazuje, jak ustawić gotowanie na wysokim poziomie mocy (700W) przez 2 minuty.

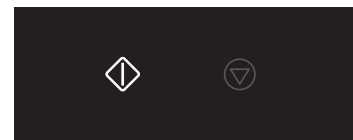
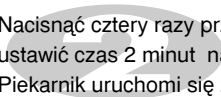


Funkcja **Szybki start** pozwala na ustawienie za pomocą przycisku **Enter/Start/Quick Start** 30 sekundowych okresów gotowania na WYSOKIM poziomie mocy.

Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.



Nacisnąć cztery razy przycisk **Enter/Start/Quick Start**, aby ustawić czas 2 minut na WYSOKIM poziomie mocy (700W). Piekarnik uruchomi się zanim przycisk zostanie naciśnięty po raz czwarty.



PL

# Skracanie i wydłużanie

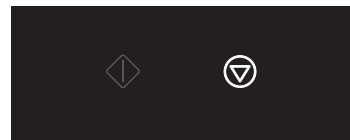
W następującym przykładzie pokażemy, jak można zmieniać Programy GOTOWANIE AUTOMATYCZNE aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania.



PL W przypadku stwierdzenia, że potrawa jest przegotowana lub niedogotowana przy korzystaniu z programu GOTOWANIE AUTOMATYCZNE, można zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania poprzez naciśnięcie przycisku **Control**.

Czas gotowania można wydłużyć lub skrócić (z wyjątkiem trybu odmrażania) w każdym momencie poprzez naciśnięcie przycisku **Control**.

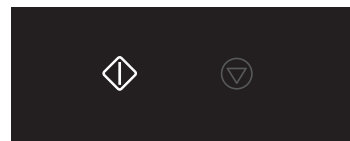
Nacisnąć przycisk **Stop/Clear**.



Wybrać żądany Program **GOTOWANIE AUTOMATYCZNE**.

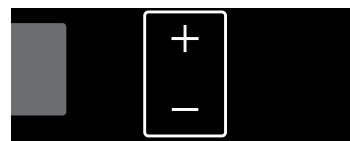
Należy przejść do GOTOWANIE AUTOMATYCZNE (strona 57).

Nacisnąć przycisk **Enter/Start/Quick Start**.



Nacisnąć przycisk **Control**.

Czas gotowania ulegnie wydłużeniu lub skróceniu.



# Talerze do badań zgodnie

## z EN 60705

Funkcja	Danie	Moc mikrofalowa [W], Czas gotowania [min]	Naczynia	Poziom	Typ nagrzewania Temperatura w °C	Uwagi
Rozmrażanie mikrofalowe	Mięso	700 W, 1-2 + 90 W, 6-8	Ruszt	Dół	-	Umieścić płaską płytkę na rożnie. Przekręcić na 700 W po 1-2 minutach. Lub użyć funkcji „Auto defrost 1 (0,5 kg)”.
Gotowanie mikrofalowe	Krem	300 W, 30-33	Ruszt	Dół	-	Umieścić naczynie żaroodporne na rożnie.
	Biszkopt	700 W, 6-7	Ruszt	Dół	-	Umieścić naczynie żaroodporne o średnicy 22 cm na rożnie.
Gotowanie kombinacyjne z mikrofalami	Klops	450 W, 15-20	Ruszt	Dół	-	Umieścić naczynie żaroodporne na rożnie.
	Zapiekanka ziemniaczana	300 W, 23-27	Metalową tackę + Ruszt	1	Funkcja gotowania konwekcyjnego Combi 180°C	Umieścić naczynie żaroodporne o średnicy 22 cm na rożnie z metalową tacką.
	Ciasto	180 W, 13-18	Metalową tackę + Ruszt	1	Funkcja gotowania konwekcyjnego Combi 180°C	Umieścić naczynie żaroodporne o średnicy 22 cm na rożnie z metalową tacką.
	Kurczak	300 W, 40-45	Metalową tackę + Ruszt	1	Funkcja gotowania konwekcyjnego Combi 180°C	Umieścić kurczaka piersią do dołu na rożnie z metalową tacką. W razie potrzeby przekręcić po upływie $\frac{2}{3}$ całkowitego czasu gotowania.

PL

# Naczynia bezpieczne

## w mikrofalach

### **W trybie pracy mikrofal nigdy nie wolno używać naczyń metalowych lub ozdabianych metalem.**

Mikrofałe nie przenikają przez metal. Odbijają się one od metalowych przedmiotów umieszczonych w piekarniku i powodują powstawanie łuku elektrycznego- niepokojącego zjawiska świetlnego. Większość nie metalizowanych naczyń żaroodpornych może być bezpiecznie używana w piekarniku mikrofalowym. Jednak niektóre mogą zawierać materiały, które czynią je nieodpowiednimi do stosowania w piekarnikach mikrofalowych. Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek wątpliwości odnośnie poszczególnych naczyń, można w prosty sposób sprawdzić, czy dane naczynie może być używane do gotowania w trybie pracy mikrofal. Umieścić w piekarniku mikrofalowym wątpliwe naczynie tuż obok szklanej miski wypełnionej wodą. Włączyć piekarnik na poziomie mocy WYSOKI na 1 minutę. Jeżeli woda podgrzewa się, a naczynie pozostaje zimne w dotyku, może być ono używane w trybie pracy mikrofal. Jeżeli natomiast woda nie zmienia temperatury, a naczynie staje się ciepłe, oznacza to, że pochłania ono mikrofałe i nie może być używane do gotowania w trybie pracy mikrofal. Prawdopodobnie w Państwa kuchni znajduje się wiele naczyń do gotowania, które mogą być używane w trybie pracy mikrofal. Należy przeczytać poniższy wykaz.

### **Talerze**

Do gotowania w trybie pracy mikrofal może być używane wiele naczyń tego rodzaju. W razie wątpliwości należy zapoznać się z zaleceniami producenta lub wykonać test stosowania w mikrofalach.

### **Naczynia szklane**

Naczynia szklane odporne na gorąco mogą być używane w trybie pracy mikrofal. Dotyczy to niemal wszystkich rodzajów hartowanych na gorąco naczyń szklanych. Jednak nie należy używać delikatnych naczyń, takich jak cienkie szklanki lub kieliszki do wina, ponieważ mogą one pęknąć po podgrzaniu pożywienia.

### **Pojemniki plastikowe**

Mogą być one używane do przechowywania produktów, które wymagają krótkiego podgrzewania. Jednak nie należy ich używać do podgrzewania potraw, które wymagają dłuższego czasu ogrzewania, ponieważ gorące jedzenie może pofalować lub stopić plastikowy pojemnik.

### **Papier**

Papierowe talerze i pojemniki są odpowiednie i bezpieczne do użycia w trybie pracy mikrofal, pod warunkiem, że czas gotowania będzie krótki i produkty gotowane nie będą zawierać dużo tłuszczu lub wilgoci. Ręczniki papierowe są również bardzo użyteczne do owijania produktów i wykładania tacek, w których są gotowane tłuste dania, takie jak boczek. Nie należy stosować kolorowego papieru, ponieważ może on zafarbować jedzenie. Niektóre produkty wykonane z makulatury mogą zawierać zanieczyszczenia, które podczas używania w piekarniku mikrofalowym mogą powodować powstanie iskrzenia lub ognia.

### **Plastikowe torby do gotowania**

Mogą być one używane w trybie pracy mikrofal, pod warunkiem, że są przeznaczone specjalnie do gotowania. W torbie należy zrobić nacięcie, aby mogła uchodzić powstająca para. Nigdy nie wolno stosować do gotowania w piekarniku mikrofalowym zwykłych torebek, ponieważ mogą się one się stopić lub pęknąć.

### **Plastikowe naczynia do gotowania w mikrofalach**

Dostępnych jest wiele takich naczyń w różnych wielkościach i różnych kształtach. W większości przypadków możecie Państwo zapewne wykorzystać naczynia posiadane w domu, a nie kupować nowego wyposażenia kuchni.

### **Wyroby garncarskie, kamionka, porcelana**

Pojemniki wykonane z tych materiałów są zwykle odpowiednie do stosowania w piekarnikach mikrofalowych, ale aby mieć pewność należy przeprowadzić opisany TEST NACZYŃ.

### **UWAGA**

**Niektóre naczynia z dużą zawartością ołowiu lub żelaza nie mogą być używane do gotowania.**

**Należy sprawdzić, czy stosowane naczynia są przeznaczone do użytkowania w piekarnikach mikrofalowych.**

# Charakterystyka żywności i gotowanie mikrofalowe

## Należy zawsze zwracać uwagę, co się dzieje w piekarniku.

Przepisy w niniejszej książce zostały ułożone z wielką starannością, ale Państwa sukces podczas ich realizacji zależy oczywiście od tego, ile uwagi poświęci się przygotowaniu jedzenia. Niniejszy piekarnik mikrofalowy jest wyposażony w lampę, która włącza się automatycznie, gdy zaczyna on działać. Dzięki temu można zawsze obserwować postępy w przygotowywaniu Państwa dania. Wskazówki podane w przepisach, takie jak "podnieść", "zamiaszać", i im podobne, należy traktować jako minimalnie zalecane czynności. Jeżeli wydaje się, że jedzenie gotuje się nierówno, należy po prostu wykonać te czynności, które uważamy za konieczne, aby rozwiązać problem.

## Czynniki wpływające na czas gotowania

Na czas gotowania wpływ ma wiele czynników. Bardzo dużą różnicę w czasie gotowania powoduje temperatura składników użytych w przepisie. Na przykład, ciasto robione ze schłodzonego masła, mleka i jajek będzie oczywiście piekło się dłużej, niż zrobione ze składników o temperaturze pokojowej. Wszystkie recepty zawarte w tej książce określają pewien zakres czasu gotowania. Może się więc okazać, że jedzenie przygotowane w czasie podanym w dolnym zakresie będziemy uważali za niedogotowane, a czasami możemy chcieć gotować dłużej niż czas podany jako zakres górny. Zależy to od indywidualnych preferencji. Myślą przewodnią niniejszej książki jest to, że dla przygotowywanego jedzenia będzie najlepiej, gdy będziemy konserwatywni w ustawianiu czasów gotowania. Niektóre przepisy, szczególnie te dotyczące ciast, placków i kremów, zalecają wyjęcie potrawy z piekarnika, gdy jest ona lekko niedogotowana. Proszę nie traktować tego jako pomyłkę. Gdy pozostawi się je odstawione na zewnątrz piekarnika, zwykle nakryte folią, potrawy te gotują się nadal, ponieważ ciepło znajdujące się w ich zewnętrznej części stopniowo przekazywane jest do wewnątrz. Jeżeli potrawę pozostawi się w piekarniku, aż zostanie ona ugotowana w całości, zewnętrzne jej części mogą zostać przegotowane, a nawet się spalić. W czasie korzystania z piekarnika mikrofalowego nabiórą Państwa doświadczenia i będą potrafili oszacować zarówno czas gotowania, jak i czas odstawienia dla różnych rodzajów potraw.

## Gęstość żywności

Lekkie, porowate jedzenie, takie jak placki i ciasta, gotuje się dużo szybciej niż ciężkie i gęste, takie jak pieczenie czy potrawy. Należy zachować ostrożność podczas gotowania porowatych produktów, ponieważ ich zewnętrzne brzegi mogą się stać suche i kruche.

## Wysokość produktów

Górna część wysokich produktów, szczególnie pieczeni, będzie się gotować o wiele szybciej niż ich dolna część. Dlatego ważnym jest, aby podczas gotowania wysokich produktów obracać je, czasami nawet kilka razy.

## Wilgoć zawarta w żywności

Ponieważ ciepło wytwarzane przez mikrofałe powoduje wyparowanie wilgoci, to stosunkowo suche produkty, jak pieczenie i niektóre warzywa, powinny być przed gotowaniem skropione wodą lub przykryte, aby ją zatrzymać.

## Kości i tłuszcz zawarte w jedzeniu

Kości przewodzą ciepło, a tłuszcz gotuje się dużo szybciej niż mięso. Dlatego też, trzeba zwrócić uwagę podczas gotowania kościстых lub tłustych kawałków mięsa, czy nie gotują się one nierówno lub nie przegotowują się.

## Ilość produktów

Ilość mikrofał znajdujących się w piekarniku pozostaje niezmienna bez względu na ilość gotowanego jedzenia. Dlatego też, im więcej jedzenia zostanie umieszczone w piekarniku, tym dłuższy czas będzie się ono gotować.

## Kształt produktów

Mikrofałe zagłębiają się tylko na ok. 2 cm w głąb żywności. Wewnętrzne części grubych porcji jedzenia gotują się dzięki temu, że ciepło wytwarzane na ich zewnętrznej powierzchni przenika do wnętrza. Jedynie zewnętrzna część porcji jedzenia jest gotowana dzięki energii mikrofalowej. Reszta jest gotowana dzięki konwekcji ciepła. Najgorszym możliwym kształtem gotowanych produktów jest gruby kwadrat. Jego rogi spala się o wiele wcześniej, niż środek stania się zaledwie ciepły. W piekarniku mikrofalowym gotują się najlepiej produkty cienkie i okrągłe.

## Przykrywanie

Przykrycie zatrzymuje ciepło i parę, co powoduje szybsze gotowanie się potraw. Można używać pokrywek lub przylegającej folii do kuchenek mikrofalowych, podwijając brzeg, aby zapobiegać jej rozdarciu.

## Przyrumienianie

Mięso i drób, które gotują się przez 15 minut lub dłużej, przyrumienią się lekko we własnym tłuszczu. Potrawy, które są gotowane krócej, aby uzyskać apetyczny kolor mogą być smarowane sosami barwiącymi (sos Worcestershire, sos sojowy lub sos barbecue). Nie wpływa to na oryginalny smak potraw, jeżeli ilość stosowanego sosu jest relatywnie niewielka.

## Przykrywanie papierem odpornym na tłuszcz

Papier odporny na tłuszcz skutecznie zapobiega pryskaniu i pomaga potrawie zachować trochę ciepła. Ale oczywiście jest to mniej skuteczne przykrycie niż pokrywka, czy folia i pozwala ono na powolne wysychanie jedzenia.

## Układanie i oddzielanie

Pojedyncze kawałki żywności, takie jak pieczone ziemniaki, małe ciastka i przystawki będą się podgrzewały równo, jeżeli będą ułożone w piekarniku oddzielnie w równych odległościach, najlepiej w okrężny wzór. Nigdy nie należy układać produktów jednych na drugich.

PL

# Charakterystyka żywności

## i gotowanie mikrofalowe

### Mieszanie

Mieszanie jest jednym z najważniejszych technik w gotowaniu mikrofalowym. W konwencjonalnym gotowaniu potrawy są mieszane, aby wymieszać i połączyć składniki. Jednak potrawy gotowane w piekarnikach mikrofalowych mieszane są po to, aby rozprzestrzenić i przekazać ciepło. Zawsze należy mieszać od zewnątrz w kierunku środka, ponieważ zewnętrzna część potrawy ogrzewa się w pierwszej kolejności.

### Obracanie

Duże i długie potrawy, takie jak pieczenie i całe kurczaki, powinny być obracane tak, aby ich góra i dół gotowały się równo. Wskazane jest również obracać kawałki kurczaka i kotlety.

### Umieszczanie porcji grubszych na zewnątrz

Ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest pochłaniane przez zewnętrzne części jedzenia, sensownym zabiegiem jest umieszczanie grubszych porcji mięsa, drobiu i ryb na zewnętrznym brzegu talerza. Powoduje to, że grubsze porcje otrzymają więcej energii mikrofalowej i jedzenie będzie się równo gotować.

### Oslanianie

Paski folii aluminiowej, która zatrzymuje mikrofałe, czasami umieszcza się na rogach i brzegach kwadratowych i prostokątnych produktów, aby zasłonić te części przed przegotowaniem. Nigdy nie wolno używać zbyt dużo folii oraz trzeba się upewnić, że jest ona dobrze przymocowana do talerza, ponieważ może ona w takim przypadku spowodować powstanie w piekarniku mikrofalowym iskrzenia.

### Podnoszenie

Produkty grube i gęste są często podnoszone, aby mikrofałe mogły być pochłaniane od spodu i w środku jedzenia.

### Nakuwanie

Jedzenie zamknięte w skorupce, pokryte skórą lub błoną prawdopodobnie pęknie, jeżeli nie zostanie nakłute przed gotowaniem. Potrawy takie to zarówno żółtka, jak i białka jajek, małże, ostrygi i wiele całych warzyw i owoców.

### Próbowanie potraw

Ponieważ w piekarniku mikrofalowym potrawy gotują się bardzo szybko, należy je często próbować. Niektóre z nich mogą być pozostawione w piekarniku, aż się ugotują całkowicie. Większość jednak, włączając w to mięso i drób, powinna być wyjęta z piekarnika lekko niedogotowana i powinna się dogotować w czasie odstawienia. W czasie odstawienia temperatura wewnątrz jedzenia podnosi się o ok. 3 do 8°C.

### Czas odstawienia

Potrawy często po wyjęciu z piekarnika pozostawia się odstawione na 3 do 10 minut. Aby zachować ciepło, podczas odstawienia są one zwykle przykryte, chyba że wymagane jest wyschnięcie ich powierzchni (np. niektóre ciasta i biszkopty). Odstawienie pozwala potrawie zakończyć gotowanie i również nabrać odpowiedniego koloru i smaku.

## Czyszczenie piekarnika mikrofalowego SolarCUBE:

### 1 Wnętrze piekarnika należy utrzymywać w czystości.

Rozprysnięte jedzenie i rozlane płyny przyklejają się do ścianek piekarnika oraz między uszczelką a powierzchnią drzwi. Rozlane płyny najlepiej jest wytrzeć od razu wilgotną ściereczką. Okruchy i rozlania pochłaniają energię mikrofalową i wydłużają czas gotowania. Przy pomocy wilgotnej szmatki należy usunąć wszystkie okruchy, które wpadły między przednią część piekarnika a drzwi. Ważne jest aby przestrzeń ta była czysta, co zapewni szczelne zamknięcie drzwi. Usunąć tłuste plamy za pomocą namydłonej szmatki, a następnie splukać i wysuszyć. Nie używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych ścierek. Szklana tacka może być myta w rękę lub w zmywarce do naczyń.

### 2 Obudowę piekarnika należy utrzymywać w czystości.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z mydłem, splukać i wytrzeć suchą, miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem. Aby nie spowodować uszkodzenia wewnętrznych części piekarnika, nie można dopuścić by do wywietrzników nalała się woda.

Panel sterujący należy czyścić przy otwartych drzwiach, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu się piekarnika. Wytrzeć go wilgotną szmatką i zaraz potem suchą. Po zakończeniu czyszczenia należy nacisnąć przycisk Stop/Anuluj.

3 Jeżeli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek piekarnika pojawia się para, należy ją wytrzeć przy pomocy miękkiej ściereczki. Może się tak zdarzyć, gdy piekarnik jest używana w warunkach dużej wilgotności i żadnym wypadku nie wskazuje to na uszkodzenie piekarnika.

4 Drzwi i uszczelki muszą być utrzymane w czystości. Używać letniej wody z mydłem, splukać i dokładnie wysuszyć.

**NIE UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, JAK PROSZKI DO CZYSZCZENIA ANI PLASTIKOWYCH LUB STAŁOWYCH SZPACHELEK.**

Części metalowe będzie łatwiej utrzymać w czystości, gdy będą często wycierane wilgotną szmatką.

5 Nie wolno używać żadnych urządzeń czyszczących parą.

6 Odłączyć piekarnik od gniazdka elektrycznego podczas czyszczenia panelu sterowania moką szmatką lub spryskiwaniu wodą szybki sterowania. W przeciwnym razie urządzenie może być obsługiwane poprzez naciśnięcie przycisku Quick Start (szybki start).

**Pyt. Co się zepsuło, gdy nie świeci się lampa piekarnika?**

Odp. Może być kilka przyczyn, że nie świeci się lampa piekarnika. Przepaliła się żarówka. Uszkodził się przełącznik.

**Pyt. Czy energia mikrofalowa przenika przez wizjer w drzwiczkach?**

Odp. Nie. Wizjer jest tak skonstruowany, by przepuszczać światło. Nie przepuszcza on jednak energii mikrofalowej.

**Pyt. Dlaczego po dotknięciu panela sterowania odzywa się sygnał dźwiękowy?**

Odp. Sygnał dźwiękowy potwierdza, że ustawienia zostały wprowadzone prawidłowo

**Pyt. Czy używanie pustego piekarnika może go uszkodzić?**

Odp. Tak, nigdy nie należy uruchamiać kuchenki mikrofalowej, gdy jest pusta.

**Pyt. Dlaczego jajka czasem się rozrywają?**

Odp. Podczas pieczenia, smażenia lub gotowania jajek, z powodu powstającej pary wewnątrz błony żółtka, może ono pęknąć. Aby temu zapobiec, należy po prostu przed podgrzaniem nakłuć żółtko jajka. Nigdy nie gotować jajek w skorupce.

**Pyt. Dlaczego zaleca się, aby po wyjęciu z kuchenki potrawy stały odstawione przez pewien czas?**

Odp. Po wyjęciu z piekarnika mikrofalowego i odstawieniu, potrawy dalej się gotują. Czas odstawienia pozwala na równe zakończenie procesu gotowania we wnętrzu dania. Czas odstawienia zależy od gęstości potrawy.

**Pyt. Dlaczego piekarnik nie zawsze gotuje tak szybko, jak wskazuje przewodnik kulinarny?**

Odp. Należy sprawdzić dokładnie jeszcze raz przepis, upewnić się, że postępowanie było zgodne ze wskazówkami i spróbować znaleźć przyczyny różnic w czasie gotowania. Czasy gotowania i ustawienia mocy podane w przewodniku są sugerowane tak, aby zapobiec przegrzaniu żywności, co jest najczęstszym problemem podczas używania piekarników mikrofalowych. Różnice w kształcie, wielkości, wadze i wymiarach produktów mogą także powodować dłuższe czasy gotowania. Należy kierować się własnym wyczuciem co do tego, czy potrawa jest już gotowa, tylko sugerując się przewodnikiem (podobnie, jak robi się to podczas normalnego gotowania).

# Dane techniczne

## Dane techniczne

		MP9297MLC
Zasilanie		230 V~ 50 Hz
Moc wyjściowa		700 W (norma IEC60705)
Częstotliwość fal		2450 MHz
Wymiary zewnętrzne		527 mm(S) X 366 mm(W) X 472 mm(G)
WAGA NETTO		e.g 23 kg
Zużycie energii	maks.	2700 W
	Piekarnik	
	mikrofalowy	1300 W
	Opiekacz	1900 W
	Termoobieg	2200 W
	Kombinowane	maks. 2200 W

### UWAGA

PROMIENIOWANIE MIKROFALOWE !  
UNIKAJ NAPROMIENIOWANIA Z GENERATORA MIKROFALOWEGO  
LUB INNYCH CZĘŚCI PRZENOSZĄCYCH  
ENERGIĘ MIKROFALOWĄ !

PL





# LG Electronics Polska

[www.lge.pl](http://www.lge.pl)

0-801 54 54 54

## KARTA GWARANCYJNA

### KUCHENKA MIKROFALOWA

Nazwa sprzętu

Model<sup>(\*)</sup>

Nr fabryczny<sup>(\*)</sup>

Data sprzedaży<sup>(\*)</sup>

Imię i nazwisko klienta<sup>(\*)</sup>

Adres zamieszkania<sup>(\*)</sup>

Akceptuję warunki gwarancji i kwituję odbiór sprawnego sprzętu

<sup>(\*)</sup>wypełnia sprzedawca

Pieczętka sklepu i podpis sprzedawcy

**2 lata gwarancji**

## Szanowni Państwo!

Dziękujemy za dokonanie zakupu produktu marki LG i gratulujemy trafnego wyboru. Urządzenia marki LG, zaprojektowane i wyprodukowane według najnowszych technologii, reprezentują światowe standardy jakości i niezawodności – a jednocześnie są przyjazne dla użytkownika i jego środowiska naturalnego.

Przed rozpoczęciem korzystania ze sprzętu prosimy o dokładne zapoznanie się z procedurami instalacji oraz warunkami eksploatacji, szczegółowo opisanymi w instrukcji Obsługi.

W przypadku jakichkolwiek problemów prosimy o zwrócenie się do Autoryzowanej Stacji Serwisowej LG Electronics (ASS). Nasza wyspecjalizowana sieć serwisowa służy Państwu wszelką pomocą w zakresie realizacji uprawnień gwarancyjnych oraz porad technicznych i eksploatacyjnych.

## Warunki gwarancji.

1. Gwarancja dotyczy wyrobów powszechnego użytku dystrybuowanych w Polsce przez LG Electronics Polska Sp. z o. o. i jest ważna wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
2. LG Electronics Polska Sp. z o. o. gwarantuje sprawne działanie sprzętu, na który wydana jest niniejsza Karta Gwarancyjna, pod warunkiem korzystania ze sprzętu zgodnie z przeznaczeniem i warunkami techniczno-eksploatacyjnymi opisanymi w Instrukcji Obsługi.
3. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli sporządzona jest na oryginalnym druku i zawiera następujące dane: nazwę sprzętu, model, numer fabryczny, datę sprzedaży, pieczęć i podpis sprzedawcy oraz podpis klienta. Dokonywanie jakichkolwiek skręśleń lub poprawek w karcie gwarancyjnej pociąga za sobą jej unieważnienie.
4. LG Electronics Polska Sp. z o. o. udziela gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty sprzedaży sprzętu. Realizacja uprawnień gwarancyjnych odbywać się będzie po przedstawieniu w ASS ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu oraz potwierdzeniu zgodności zapisów w karcie gwarancyjnej ze stanem faktycznym.
5. Wady ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez ASS, w możliwie krótkim terminie, nieprzekraczającym 14 dni, licząc od daty przyjęcia sprzętu do naprawy.
6. Sprzęt powinien zostać dostarczony do ASS lub przekazany do wysyłki w opakowaniu zmniejszającym ryzyko jego uszkodzenia podczas transportu (zalecane jest oryginalne opakowanie fabryczne). Reklamowany sprzęt winien odpowiadać podstawowym warunkom higienicznym przyjętym w obrocie.
7. Gwarancją objęte są wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym urządzeniu. Nie są objęte gwarancją uszkodzenia powstałe z przyczyn zewnętrznych, jak np.: mechaniczne, spowodowane zjawiskami atmosferycznymi, zanieczyszczenia, zalania, uszkodzenia powstałe wskutek użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych (np. środków czyszczących), wynikiłe w procesie nieautoryzowanej aktualizacji lub zmiany oprogramowania wewnętrznego urządzenia.
8. Klient nie są objęte materiały i czynności należące do normalnej obsługi eksploatacyjnej, np. zainstalowanie sprzętu, programowanie, czyszczenie i konserwacja, wymiana żarówek i bezpieczników, sprawdzenie działania. Usługi w/w są płatne przez Klienta.
9. Klient traci wszelkie prawa wynikające z gwarancji w przypadku stwierdzenia dokonywania nieautoryzowanych napraw lub zmian konstrukcyjnych. Gwarancja może nie mieć zastosowania w sytuacji, gdy sprzęt używany jest do celów przemysłowych, komercyjnych lub innych niezgodnych z przeznaczeniem.
10. Jeżeli w okresie gwarancji dokonano czterech napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające jego użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem, klientowi przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, model ten sam lub model o lepszej specyfikacji technicznej wg decyzji gwaranta. Klientowi przysługuje zwrot ceny zakupu jeżeli wymiana na nowy jest niewykonalna.
11. LG Electronics Polska Sp. z o. o. nie będzie ponosiła odpowiedzialności za terminowość napraw gwarancyjnych jeżeli działalność sieci serwisowej zakłócona zostanie nieprzewidzianymi okolicznościami o charakterze siły wyższej.
12. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową (Ustawa z dn. 27.07.2002, Dz. U nr 141 poz. 1176)

Uwagi i reklamacje dotyczącej działalności Autoryzowanych Stacji Serwisowych prosimy kierować do:

**LG Electronics Polska Sp. z o.o.**  
**Al. Jerozolimskie 162A, Passat building**  
**02-342 Warszawa, Polska**  
**Tel. (48-22) 48 17 100**

**<http://pl.lgservice.com>**

Problemy dotyczące działania sprzętu prosimy zgłaszać do:

# INFOLINIA SERWISOWA

0-801 54 54 54

Pracownik infolinii poprosi Państwa o podanie modelu sprzętu,  
jego numeru fabrycznego oraz daty zakupu.

Prosimy o zebranie powyższych informacji przed kontaktem z infolinią.

## ADNOTACJE O PRZEBIEGU NAPRAWY

Lp.	Data zgłoszenia sprzętu do naprawy	Data zakończenia naprawy	Data wydania sprzętu z serwisu	Opis naprawy	Pieczęć zakładu	Pokwitowanie klienta

# ***Memo***



#### **Utylizacja starych urządzeń**

1. Kiedy do produktu dołączony jest niniejszy przekreślony symbol kolowego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96/EC.
2. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.
3. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.
4. Aby uzyskać więcej informacji o sposobach utylizacji starych urządzeń, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został kupiony.

#### **Disposal of your old appliance**

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. This kind of symbol informs that all electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health resulting from the use of hazardous substances in the electrical and electronic equipment;
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.