FG88S
FG87S

Kuchenka mikrofalowa

Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/register

CE

Dane dotyczące gotowania i pieczenia są wyłącznie informacyjne. Produkt jest przeznaczony do użytku w domu W przypadku używania urządzenia poza domem, np. w zastosowaniach przemysłowych, przy cateringu lub handlu, gwarancja przestaje obowiązywać.

Planet First 100% Recycled Paper

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

SAMSUNG

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 1 2011-04-28 10:32:10

POLSKI

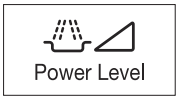
SPIS TREŚCI

Skrócona instrukcja obsługi 2
Piekarnik 3
Panel sterowania 4
Akcesoria 4
Jak korzystać z instrukcji obsługi 5
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa 5
Legenda dla symboli i ikon 5
Środki ostrożności zapobiegające możliwej ekspozycji na nadmierne działanie promieniowania mikrofalowego 5
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 6
Instalowanie kuchenki mikrofalowej 9
Ustawianie godziny 9
Co robić w przypadku wystąpienia problemu lub wątpliwości 10
Gotowanie/Podgrzewanie 10
Poziomy mocy 11
Dostosowywanie czasu pracy 11
Zatrzymywanie pracy kuchenki 11
ustawianie trybu oszczędzania energii 11
Korzystanie z czyszczenia parowego 12
Korzystanie z funkcji automatycznego podgrzewania 12
Ustawienia automatycznego podgrzewania 13
Korzystanie z funkcji automatycznego opiekania na krucho 13
Ustawienia automatycznego opiekania na krucho 14
Korzystanie z funkcji ręcznego opiekania na krucho 14
Ustawienia ręcznego opiekania na krucho 15
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania 16
Ustawienia szybkiego rozmrażania 16
Wybór położenia elementu grzejnego 17
Wybór akcesoriów 17
Grillowanie 17
Tryb kombinowany mikrofal i grilla 18
Wyłączanie sygnału dźwiękowego 18
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej 18
Lista naczyń i przyborów kuchennych 19
Zasady przygotowywania potraw 20
Czyszczenie kuchenki mikrofalowej 27
Przechowywanie i naprawa kuchenki mikrofalowej 27
Parametry techniczne 28

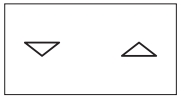
SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowywanie posiłku.

1. Umieść jedzenie w kuchence.
Wybierz poziom mocy urządzenia, naciskając przycisk odpowiednią liczbę razy.



2. Naciśnij przyciski (▽) i (△) odpowiednią ilość razy.



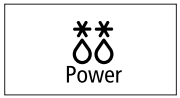
3. Naciśnij przycisk ◈.

Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane cztery sygnały dźwiękowe.

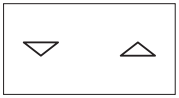


Szybkie rozmrażanie żywności.

1. Umieść zamrożony posiłek w kuchence.
Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Power Defrost** (Szybkie rozmrażanie) (❄❄) odpowiednią liczbę razy.



2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (▽) i (△).



3. Naciśnij przycisk (◈).



Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.

Pozostaw posiłek w kuchence.
Naciśnij przycisk **+30s** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund.



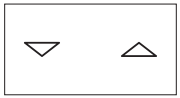
FG88S-XEO_03132K-PL.indd 2 2011-04-28 10:32:11

Grillowanie.

1. Naciśnij przycisk ⏦.



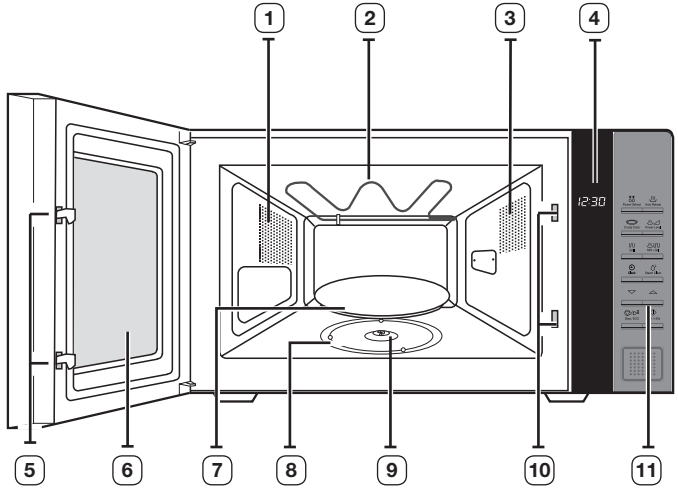
2. Wybierz czas gotowania za pomocą przycisków (—) i (+).



3. Naciśnij przycisk ⏀.



PIEKARNIK

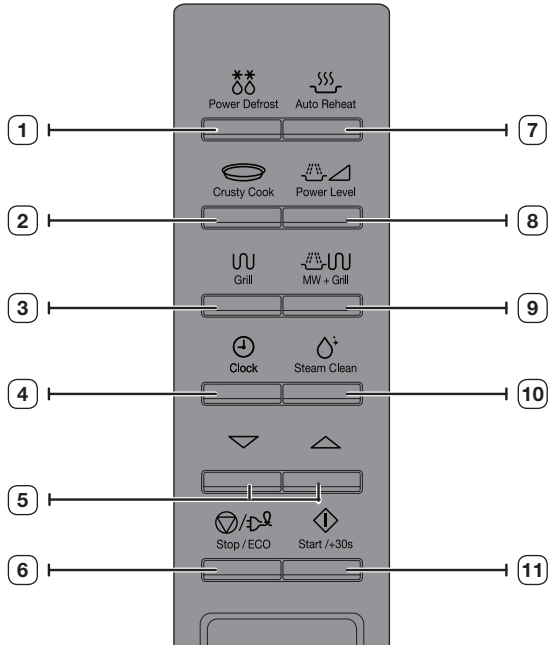


1. OTWORY WENTYLACYJNE
2. GRILL
3. OŚWIETLENIE
4. WYŚWIETLACZ
5. ZATRZASKI DRZWICZEK
6. DRZWICZKI
7. TACA OBROTOWA
8. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
9. ŁĄCZNIK
10. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
11. PANEL STEROWANIA

POLSKI

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 3 2011-04-28 10:32:11

PANEL STEROWANIA



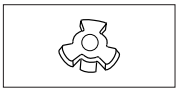
1. PRZYCISK SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA
2. PRZYCISK OPIEKANIA NA KRUCHO
3. TRYB GRILLA
4. USTAWIANIE ZEGARA
5. PRZYCISKI ZWIĘKSZANIA (⌓) /ZMNIEJSZANIA (⌔) (Czas gotowania, waga i wielkość porcji)
6. PRZYCISK ZATRZYMANIA/ OSZCZĘDZANIA ENERGII
7. AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE
8. WYBÓR TRYBU MIKROFAL/ POZIOMU MOCY
9. TRYB KOMBINOWANY
10. PRZYCISK CZYSZCZENIA PAROWEGO
11. PRZYCISK STARTOWY/+30 S

AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

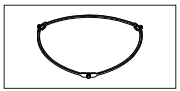
1. **Łącznik** – umieszczany fabrycznie na wale silnika znajdującego się w podstawie kuchenki.

   Przeznaczenie: Łącznik powoduje obracanie się tacy.



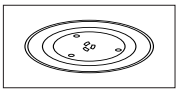
2. **Pierścień obrotowy** – umieszczany na środku kuchenki.

   Przeznaczenie: Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę.



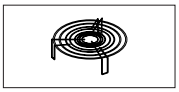
3. **Taca obrotowa** – umieszczana na pierścieniu obrotowym, środkowa część jest umieszczana na łączniku.

   Przeznaczenie: Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia.



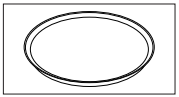
4. **Druciana podstawka** – umieszczana na tacy obrotowej.

   Przeznaczenie: Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie kombinowanym.



5. **Talerz teflonowy,** patrz strony od 13 do 15.

   Przeznaczenie: Teflonowego talerza należy używać w przypadku korzystania z funkcji automatycznego lub ręcznego opiekania na krucho.



6. **Pojemnik na czystą wodę,** patrz str. 12.

   Przeznaczenie: Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki.



NIE WOLNO używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 4 2011-04-28 10:32:12

JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- zasad bezpieczeństwa
- właściwych akcesoriów i przyborów kuchennych
- pomocnych wskazówek dotyczących przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA. NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ. Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON

OSTRZEŻENIE — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

- Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem
- Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia
- Ostrzeżenie; prąd
- Ostrzeżenie; materiał wybuchowy
- NIE próbować.
- Postępować zgodnie z instrukcjami.
- NIE rozmontowywać.
- Odłączyć wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
- NIE dotykać.
- Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Skontaktować się z centrum serwisowym.
- Uwaga
- Ważne

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO.

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek), ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie WOLNO umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki nie WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:

POLSKI

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 5 2011-04-28 10:32:14

(1) drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

⚠ OSTRZEŻENIE				
Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach.	✓	✓	✓	✓
Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni.	✓	✓	✓	✓
Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami.	✓	✓	✓	✓
Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki.	✓	✓	✓	✓
Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów.	✓	✓	✓	✓
W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania.	✓	✓	✓	✓
Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.	✓	✓	✓	✓
Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje.	✓	✓	✓	✓
Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go.	✓	✓	✓	✓
Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✓	✓		
Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia.	✓	✓	✓	✓
Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu.	✓	✓		✓
Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu.	✓	✓	✓	
Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę.	✓	✓	✓	
Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.	✓	✓		
Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie.	✓	✓		
Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów.	✓	✓	✓	

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 6 2011-04-28 10:32:16

⃠	Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych.	✓	✓		
★	Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem	✓	✓	✓	✓
⃠	Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.	✓	✓	✓	✓
⃠	Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki.	✓		✓	✓
⃠	Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach. (Dotyczy tylko modelu podwieszanego)	✓	✓	✓	✓
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.	✓	✓	✓	✓
★	**OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem.	✓	✓	✓	✓
★	Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.	✓	✓	✓	✓
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.	✓	✓	✓	✓
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna.	✓	✓	✓	✓
⃠	**OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.	✓	✓	✓	

⃠	**OSTRZEŻENIE:** Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.	✓		✓	✓
⃠	**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.	✓		✓	
★	**OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy ZAWSZE po wyłączeniu kuchenki odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY: • Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut. • Załóż czysty, suchy opatrunek. • Nie smaruj poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.	✓	✓	✓	✓
★	Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.	✓		✓	✓
★	**OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.			✓	
★	Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.	✓	✓	✓	✓
★	Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania.	✓	✓	✓	✓
★	Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut.	✓	✓	✓	✓

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 7 2011-04-28 10:32:18

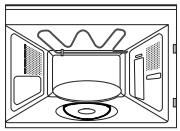
Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego. Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem.	✓	✓	✓	✓
Podczas samoczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości. (Tylko model z funkcją czyszczenia)		✓	✓	
W przypadku rozlania się większych ilości płynu należy usunąć je przed samooczyszczeniem, a w czasie samooczyszczenia w kuchence mogą znajdować się wyłącznie przybory kuchenne opisane w instrukcji obsługi. (Tylko model z funkcją czyszczenia)	✓	✓	✓	✓
Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami. (Tylko model wbudowany)	✓	✓	✓	✓

⚠ PRZESTROGA				
Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd. Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb. Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej.	✓		✓	✓
Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.	✓		✓	
Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży.	✓		✓	✓
Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu.	✓		✓	✓
W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.	✓		✓	✓
Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia.	✓	✓		✓
Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami.	✓	✓		
Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp.			✓	✓
Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe.	✓		✓	
Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń.			✓	
Do czasu ostygnięcia kuchenki nie wolno dotykać jej elementów grzejnych lub wewnętrznych ścianek.			✓	
W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu.			✓	
Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę.			✓	
Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki.	✓			✓
Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.	✓			✓
Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej)	✓		✓	
Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki.	✓	✓	✓	

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 8 2011-04-28 10:32:20

INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

1. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową.
Upewnij się, że taca obraca się swobodnie.



2. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
W celu zapewnienia bezpieczeństwa przewód należy podłączyć do 3-bolcowego, uziemionego gniazdka prądu przemiennego o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz. Uszkodzony przewód zasilający urządzenia należy wymienić na specjalny przewód.

Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Gdy zostanie włączone zasilanie, na ekranie wyświetli się automatycznie „:0”, „88:88” lub „12:00”.
Ustaw aktualny czas. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej
- po awarii zasilania

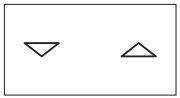
Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

1. **Aby wyświetlić czas w formacie:** — **Naciśnij przycisk ⏲:**

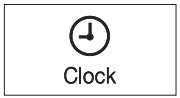
24-godzinnym	Jednokrotnie
12-godzinnym	Dwukrotnie



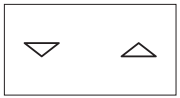
2. Za pomocą przycisków (▽) i (△) ustaw godzinę.



3. Naciśnij przycisk ⏲.



4. Za pomocą przycisków (▽) i (△) ustaw minuty.



5. Naciśnij przycisk ⏲.



FG88S-XEO_03132K-PL.indd 9 2011-04-28 10:32:20

CO ROBIĆ W PRZYPADKU WYSTĄPIENIA PROBLEMU LUB WĄTPLIWOŚCI

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Jest to zjawisko normalne.

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy.
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy.
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek.

Kuchenka nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku ⏀.

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

Jedzenie nie jest wcale gotowe.

- Czy wyłącznik czasowy został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk ⏀?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej nie został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.

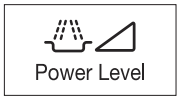
- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli mikroprocesor kuchenki wykryje zakłócenia, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane. Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.

Jeżeli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub serwisem firmy SAMSUNG.

GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

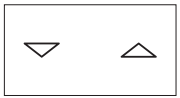
Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia. Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.
Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk .



Efekt: Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania): Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk () aż do momentu wyświetlenia żądanej wartości. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli poziomów mocy.

2. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków (▽) i (△).



3. Naciśnij przycisk ⏀.



Efekt: W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.

1) Rozpocznie się gotowanie, a po jego zakończeniu wyemitowane zostaną się cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

W przypadku potrzeby podgrzania pożywienia w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **+30s** w celu dodania kolejnych 30 sekund czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 10 2011-04-28 10:32:21

POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

Poziom mocy	Moc	
	MIKROFALE	GRILL
WYSOKI	800 W	
PODWYŻSZONY	600 W	
ŚREDNI	450 W	
OBNIŻONY	300 W	
ROZMRAŻANIE( )	180 W	
NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBI I ( )	300 W	1100 W
KOMBI II ( )	450 W	1100 W
KOMBI III ( )	600 W	1100 W

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

W przypadku niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk +30s. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania.

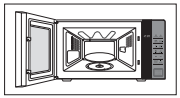
Naciśnij przycisk **+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania.



ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

1. Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:
Otwórz drzwiczki.



Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk .

2. Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:
Naciśnij przycisk .



Efekt: Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **Stop** ( ).

Możesz anulować dowolne ustawienie przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **Stop** ( ).

USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenka dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy kuchenka nie jest używana.

- Kuchenka przełączy się automatycznie w tryb oszczędzania energii po 5 minutach nieużywania. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest pusty i nie można korzystać z kuchenki.
- Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki, po czym na wyświetlaczu pojawi się „CLOCK". Teraz kuchenka jest gotowa do użycia.
- Jeśli chcesz włączyć tryb oszczędzania energii, naciśnij przycisk **Energy Save** (Oszczędzanie energii) ( ).



POLSKI

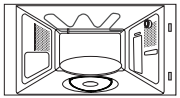
FG88S-XEO_03132K-PL.indd 11 2011-04-28 10:32:21

KORZYSTANIE Z CZYSZCZENIA PAROWEGO

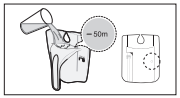
Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

- Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki (do temperatury pokojowej).
- Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

1. Otwórz drzwiczki.

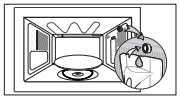


2. Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią. (Odpowiada to objętości około 50 ml.)



Więcej niż 50 ml wody może spowodować do wyciekania wody przez otwór znajdujący się z tyłu. Upewnij się, że ilość wody nie przekracza 50 ml.

3. Włóż pojemnik do górnego uchwytu umieszczonego na prawej ściance komory gotowania.

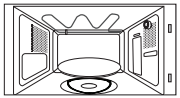


4. Zamknij drzwiczki.

5. Naciśnij przycisk **Steam Clean (Czyszczenie parowe)** (△⋮).
Podczas czyszczenia parowego szybka może być **ZAPAROWANA**. To nie jest wada,
PO PROSTU PARA ZASŁANIA światło **WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.**



6. Otwórz drzwiczki.



7. Wnętrze kuchenki należy wyczyścić suchą ścierką do naczyń. Wyjmij tacę obrotową, a następnie wyczyść sam stojak ręcznikiem papierowym.



⚠ Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie „**czyszczenia parowego**". Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

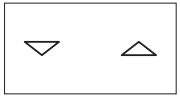
KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

Funkcja automatycznego podgrzewania ma cztery fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania.
Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy.
Ilość porcji można ustawić za pomocą przycisków (▽) i (△).
Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj rozmrażanego jedzenia, naciskając raz lub kilka razy przycisk **Auto Reheat** (automatycznego podgrzewania) (♨).



2. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (▽) i (△). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



3. Naciśnij przycisk ◈.



Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:
1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 12 2011-04-28 10:32:23

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO PODGRZEWANIA

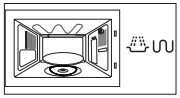
W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego podgrzewania, ilości, czasy oczekiwania po ugotowaniu potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Symbol/ Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania
1. Gotowe danie (schłodzone)	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Zalecenia	
	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron).	
2. Zupy/sosy (schłodzone)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Zalecenia	
	Wlej zupę/sos do głębokiego talerza ceramicznego lub do ceramicznej miski. Przykryj naczynie w czasie gotowania i oczekiwania. Wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania.	
3. Danie z makaronu (mrożone)	200 g 400 g	3 min.
	Zalecenia	
	Umieść mrożone danie z makaronu w szklanym naczyniu żaroodpornym odpowiedniej wielkości. Postaw potrawę na ruszcie. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania mrożonych dań z makaronu typu lasagne, cannelloni czy macaroni.	
4. Napoje Kawa, mleko, herbata lub woda (o temperaturze pokojowej)	150 ml (1 filiżanka) 250 ml (1 kubek)	1-2 min.
	Zalecenia	
	Wlej napój do ceramicznej filiżanki (150 ml) lub kubka (250 ml) i umieść na środku tacy obrotowej. Podgrzewaj bez przykrycia. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłynięciu czasu oczekiwania. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące gotowania płynów).	

KORZYSTANIE Z FUNKCJI AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

W funkcji automatycznego opiekania na krucho czas gotowania jest ustawiany automatycznie. Liczbę porcji można określić za pomocą przycisków (▽) i (△). Najpierw umieść talerz teflonowy na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla. Naciśnij przycisk trybu **Combi** (Tryb kombinowany) (🍲) i ustaw czas rozgrzewania (od 3 do 5 minut) za pomocą przycisków (▽) i (△).



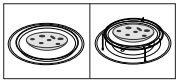
2. Naciśnij przycisk ◈.

Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.



3. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść jedzenie na talerzu teflonowym. Zamknij drzwiczki.

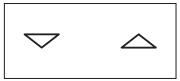
Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.



4. Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, naciskając przycisk **opiekania na krucho** (⬭) odpowiednią liczbę razy.



5. Wybierz wielkość porcji za pomocą przycisków (▽) i (△). (Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie)



6. Naciśnij przycisk ◈.



Efekt: Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Sposób czyszczenia teflonowego talerza

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.

Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza. Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

POLSKI

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 13 2011-04-28 10:32:24

USTAWIENIA AUTOMATYCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

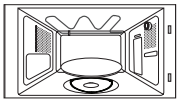
W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego opiekania na krucho, ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują kombinację mikrofal i grilla. Przed użyciem programów do gotowania na krucho, zalecamy podgrzanie talerza na tacy obrotowej w trybie 600 W + Grill przez 3-5 minut zgodnie z instrukcją. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Symbol/Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania (min.)	Czas oczekiwania (min.)
1. Mrożona pizza (-18°C)	200 g 300 g 400 g	5 min	-
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść pizzę na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.		
2. Mrożone bagietki	150 g (1 szt.) 250 g (2 szt.)	4 min	2-3 min
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 450 W + Grill. Połóż bagietkę na brzegu talerza, 2 bagietki połóż równolegle na talerzu. Program służy do podgrzewania mrożonych bagietek z dodatkami (np. warzywa, szynka i ser) oraz minipizzy.		
3. Mrożone quiche/ciasto (-18°C)	150 g (1 szt.) 300 g (1-2 szt.)	3 min	1-2 min
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Umieść mrożone quiche/ciasto na talerzu teflonowym. Umieść talerz teflonowy na podstawie.		
4. Mrożone kawałki kurczaka	125 g 250 g	4 min	-
	Zalecenia		
	Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill. Natrzyj talerz teflonowy 1 łyżką oleju. Równomiernie ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować.		

KORZYSTANIE Z FUNKCJI RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu.
Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.

1. Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go z maksymalną mocą kuchenki mikrofalowej i grilla [600 W + Grill (🍖)], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.



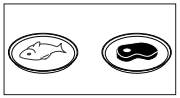
Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.

2. Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.

Korzystaj z plastikowych narzędzi, które nie porysują teflonowej powierzchni talerza lub zdejmij jedzenie z talerza i dopiero wtedy je pokrój.

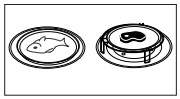
3. Umieść jedzenie na talerzu.



Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury np. plastikowych misek.

Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.

4. Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.



5. Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc.
(Więcej informacji można znaleźć w tabeli na sąsiedniej stronie)

Sposób czyszczenia teflonowego talerza

Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą. Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza. Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 14 2011-04-28 10:32:25

USTAWIENIA RĘCZNEGO OPIEKANIA NA KRUCHO

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + grill (♨) przez ok. 3-5 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min.)
Boczek	4 plastry (80 g)	3 min.	600 W + grill	3½-4
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry obok siebie na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	3 min.	450 W + grill	4-5
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Pieczone ziemniaki	250 g 500 g	3 min.	600 W + grill	5-6 8-9
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na podstawie.			
Mrożone hamburgery	2 szt. (125 g)	3 min.	600 W + grill	7-7½
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu obok siebie obie części hamburgera. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Po 4-5 minutach obróć na drugą stronę.			
Mrożone bagietki	200-250 g (2 szt.)	3 min.	450 W + grill	8-9
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść na talerzu (jedną przy drugiej) bagietki z dodatkami (np. pomidory i ser). Umieść talerz teflonowy na podstawie.			

Potrawa	Wielkość porcji	Czas rozgrzewania	Zasilanie	Czas gotowania (min.)
Mrożona pizza	300-400 g	5 min.	450 W + grill	9-11
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Mrożona minipizza	9x30 g (270 g)	3 min.	300 W + grill	9-10
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Rozmieść kawałki pizzy równomiernie na talerzu. Umieść talerz na podstawie.			
Schłodzona pizza	300-350 g	5 min.	450 W + grill	6½-7½
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Umieść schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie.			
Mrożone paluszki rybne	150 g (5 szt.) 300 g (10 szt.)	4 min.	600 W + grill	7-8 9-10
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz jedną łyżeczką oleju i uformuj kółko z paluszków rybnych. Obrócić po upływie 4 min. (5 szt.) lub 6 min. (10 szt.).			
Mrożone kawałki kurczaka	125 g 250 g	4 min.	600 W + grill	5-6 7-8
	Zalecenia			
	Rozgrzej talerz teflonowy. Skrop olejem (1 łyżka stołowa). Ułóż kawałki kurczaka na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Obrócić po upływie 3 min. (125 g) lub 5 min. (250 g).			

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 15 2011-04-28 10:32:25

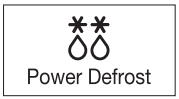
KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb i chleba bądź ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie.
Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

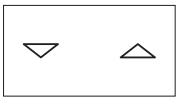
Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

1. Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, naciskając przycisk **Power Defrost** (Szybkie rozmrażanie) (✻✻) odpowiednią liczbę razy. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).



2. Wybierz wagę jedzenia za pomocą przycisków (▽) i (△). Maksymalna wartość ustawienia to 1500 g.



3. Naciśnij przycisk ◈.



Efekt:

- Rozpocznie się rozmrażanie.
- W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.
- Naciśnij przycisk ◈, aby zakończyć rozmrażanie.

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowanie / podgrzewanie z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie/Podgrzewanie” (s. 10).

USTAWIENIA SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne programy szybkiego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia.
Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania.
Umieść mięso, drób, rybę, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

Symbol/Potrawa	Porcja	Czas oczekiwania
1. Mięso	200-1500 g	20-60 min.
	Zalecenia	
	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.	
2. Drób	200-1500 g	20-60 min.
	Zalecenia	
	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka.	
3. Ryby	200-1500 g	20-50 min.
	Zalecenia	
	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych.	
4. Chleb/ciasto	125-625 g	5-20 min.
	Zalecenia	
	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową.	

Wybierz funkcję Ręczne Rozmrażanie (Manual Defrosting) i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 23-24.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 16 2011-04-28 10:32:25

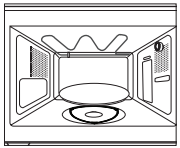
WYBÓR POŁOŻENIA ELEMENTU GRZEJNEGO

Element grzejny jest używany do grillowania. Lista zawiera tylko jedną pozycję. Należy poinformować klientów, gdzie umieścić ten element w pozycji pionowej.

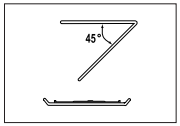
- Pozycja pozioma służy do grillowania lub gotowania w trybie mikrofale + grill

Położenie elementu grzejnego należy zmieniać wyłącznie po jego ostygnięciu. Umieszczając go w położeniu pionowym, nie należy używać nadmiernej siły.

Aby ustawić element grzejny w...	Wykonaj następujące czynności...
• Pozycja pozioma (grillowanie lub gotowanie w trybie mikrofale + grill)	• Pociągnij element grzejny do siebie • Popchnij go do góry, aby ustawić go równolegle z górną ścianką kuchenki



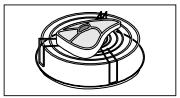
Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.



WYBÓR AKCESORIÓW

Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu kombinowanego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Użycie przyborów metalowych może spowodować uszkodzenie kuchenki.

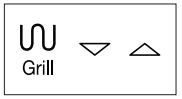


Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 19.

GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal. Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.

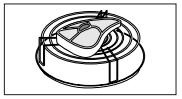
1. Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** (ᔓ) i ustaw czas rozgrzewania za pomocą przycisków (▽) i (△).



2. Naciśnij przycisk ◈.



3. Otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce. Zamknij drzwiczki.



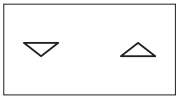
4. Naciśnij przycisk ᔓ.

Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:





5. Ustaw czas grillowania za pomocą przycisków (▽) i (△). Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.



6. Naciśnij przycisk ◈.

Efekt: Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:

1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.



Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia. Element grzejny musi być ustawiony poziomo.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 17 2011-04-28 10:32:26

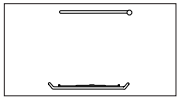
TRYB KOMBINOWANY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

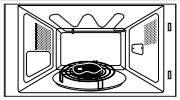
Należy ZAWSZE używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.

Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence ZAWSZE używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

1. Należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej; szczegółowe informacje można znaleźć na stronie 17.



2. Otwórz drzwiczki kuchenki. Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki.



3. Naciśnij przycisk trybu **kombinowanego** ( ).

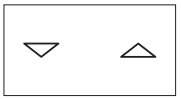
Efekt: Zostaną wyświetlone następujące informacje:
( ) (tryb mikrofal i grilla)
600 W (moc wyjściowa)



Ustaw odpowiedni poziom mocy, naciskając przycisk trybu **Combi** (Tryb kombinowany) ( ) do momentu wyświetlenia odpowiedniej mocy.

Nie można ustawić temperatury grilla.

4. Ustaw czas gotowania za pomocą przycisków ( ) i ( ). Maksymalny czas wynosi 60 minut.



5. Naciśnij przycisk .

Efekt: Rozpocznie się gotowanie w trybie kombinowanym. Po zakończeniu gotowania:
1) Wyemitowane zostaną cztery sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

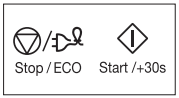


Maksymalna moc pracy w trybie kombinowanym kuchenki i grilla to 600 W.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski i .



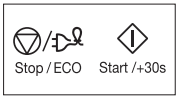
Efekt:

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:



- Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

2. Aby z powrotem włączyć nadawanie sygnału dźwiękowego, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski i .



Efekt:

- Zostaną wyświetlone następujące informacje:

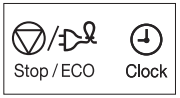


- Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony.

BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę. Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

1. Naciśnij jednocześnie przyciski i .



Efekt:

- Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).
- Zostanie wyświetlony symbol „L”.



2. Aby odblokować kuchenkę, naciśnij jednocześnie przyciski i .



Efekt: Spowoduje to odblokowanie kuchenki.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 18 2011-04-28 10:32:27

LISTA NACZYŃ I PRZYBORÓW KUCHENNYCH

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓✗	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Wyroby porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe	✓	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food		
• Kubki i pojemniki z polistyrenu	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	✗	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Ceramika	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	✗	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	✗	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	✗	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓✗	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ **: Zalecane**

✓✗ **: Używać ostrożnie**

✗ **: Niebezpieczne**

POLSKI

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 19 2011-04-28 10:32:27

ZASADY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

GOTOWANIE

Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

Przykrywanie w czasie gotowania
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie.
Jedzenie można przykrywać na różne sposoby: np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady gotowania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Szpinak	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Brokuły	300 g	600 W	9-10	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Groszek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Zielona fasolka	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (marchewka/ groszek/ kukurydza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300 g	600 W	8-9	2-3	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 20 2011-04-28 10:32:27

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól, zioła lub masło, a następnie odczekaj określony czas.
Wskazówka: Po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 g	800 W	16-17	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 g	800 W	21-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250 g	800 W	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250 g	800 W	18-19	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250 g	800 W	11-12	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

Wskazówka: Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Podczas gotowania świeżych warzyw kuchenka powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)	Instrukcje
Brokuły	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3 3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.
Brukselki	250 g	5½-6½	3	Dodaj 60–75 ml (5–6 łyżek stołowych) wody.
Marchew	250 g	4½-5	3	Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości.
Kalafior	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka.
Cukinie	250 g	3½-4	3	Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.
Bakłażany	250 g	3½-4	3	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.
Por	250 g	4½-5	3	Potnij pory na grube plastry.
Pieczarki	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3 3	Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.
Cebula	250 g	5½-6	3	Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.
Papryka	250 g	4½-5	3	Potnij paprykę na małe plasterki.
Ziemniaki	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3 3	Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości.
Rzepa	250 g	5-5½	3	Potnij rzepę w małą kostkę.

POLSKI

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 21 2011-04-28 10:32:27

PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7°C.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

Poziomy mocy i mieszanie

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W. Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet). Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość.
Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać.
Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.

PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

JEDZENIE DLA DZIECI: Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30-40 °C.
MLEKO DLA DZIECI: Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37°C.
UWAGA: Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas	Czas oczekiwania (min.)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30 sek.	2-3
	Instrukcje			
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20 sek.	2-3
	Instrukcje			
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40 s.	2-3
	200 ml	300 W	50 s. do 1 min.	2-3
	Instrukcje			
	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 22 2011-04-28 10:32:27

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Zasilanie	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Napoje (kawa, herbata i woda)	150 ml (1 filiżanka)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 kubek)	800 W	1½ -2	1-2
	Instrukcje			
	Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj.			
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Instrukcje			
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawa duszona (schłodzona)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Instrukcje			
	Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Pasta w sosie (schłodzona)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Instrukcje			
	Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj.			
Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3
	Instrukcje			
	Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem.			
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instrukcje			
	Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			

RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.
Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.
Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.
Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.
Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.
Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

POLSKI

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 23 2011-04-28 10:32:27

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Potrawa	Porcja	Czas (min.)	Czas oczekiwania (min.)
Mięso			
Mielona wołowina	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Steki wieprzowe	250 g	7½-8½	5-25
	Instrukcje		
	Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Drób			
Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	14½-15½	15-40
Cały kurczak	900 g	28-30	
	Instrukcje		
	Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Ryby			
Filety rybne	250 g (2 szt.)	6-7	5-15
	400 g (4 szt.)	12-13	
	Instrukcje		
	Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		
Owoce			
Jagody	250 g	6-7	5-10
	Instrukcje		
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).		
Pieczywo			
Bułki	2 szt.	½-1	5-20
(każda ok. 50 g)	4 szt.	2-2½	5-20
Tosty/kanapki	250 g	4 ½ -5	5-20
Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia)	500 g	8-10	
	Instrukcje		
	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!		

GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

Przybory kuchenne używane podczas grillowania:
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Ważna uwaga:
Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby kombinowane:
600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

Przybory kuchenne używane w trybie kombinowanym mikrofale + grill
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie kombinowanym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie kombinowanym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

Ważna uwaga:
Przed uruchomieniem trybu kombinacyjnego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie.
Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 24 2011-04-28 10:32:28

Podręcznik grillowania zamrożonej żywności

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min.)	2. strona – czas (min.)
Bułki (każda ok. 50 g)	2 szt.	-	300 W + Grill (1-1½)	Tylko grill (1-2)
	4 szt.	-	300 W + Grill (2-2½)	Tylko grill (1-2)
	Instrukcje			
	Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 minuty.			
Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)	250-300 g (2 szt.)	450 W + grill	8-9	-
	Instrukcje			
	Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)	400 g	450 W + grill	13-14	-
	Instrukcje			
	Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na ruszcie. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	-	600 W + grill (14-15)	Tylko grill (2-3)
	Instrukcje			
	Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty.			
Kawałki kurczaka	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½
	Instrukcje			
	Umieść kawałki kurczaka na podstawie. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu.			
Frytki z piekarnika	250 g	450 W + grill	9-11	4-5
	Instrukcje			
	Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy.			

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min.)	2. strona – czas (min.)
Tosty	4 szt. (25 g)	Tylko grill	4-5	4½-5½
	Instrukcje			
	Ułóż tosty obok siebie na ruszcie.			
Bułki (upieczone)	2-4 sztuki	Tylko grill	2-3	2-3
	Instrukcje			
	Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg.			
Pomidory z grilla	200 g (2 szt.)	-	300 W + Grill (4½-5½)	Tylko grill (2-3)
	400 g (4 szt.)	-	300 W + grill (7-8)	Tylko grill (2-3)
	Instrukcje			
	Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Ułóż w okręgu na płaskim, szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na podstawie.			
Tost hawajski (szynka, ananas, plastry sera)	2 szt. (300 g)	450 W + grill	3½-4	-
	Instrukcje			
	Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2-3 minuty.			
Pieczone ziemniaki	250 g	600 W + grill	4 ½-5 ½	-
	500 g	600 W + grill	8-9	-
	Instrukcje			
	Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie.			

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 25 2011-04-28 10:32:28

Świeża żywność	Porcja	Zasilanie	1. strona – czas (min.)	2. strona – czas (min.)
Kawałki kurczaka	450-500 g (2 szt.)	300 W + grill	10-12	12-13
	Instrukcje			
	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż jeden kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kotlety z baraniny/ steki wołowe (średnie)	400 g (4 szt.)	Tylko grill	12-15	9-12
	Instrukcje			
	Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Steki wieprzowe	250 g (2 szt.)	-	300 W + grill 7-8	Tylko grill 6-7
	Instrukcje			
	Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania odstaw na 2–3 minuty.			
Pieczone jabłka	1 jabłko (ok. 200 g)	300 W + grill	4-4½	-
	2 jabłka (ok. 400 g)	300 W + grill	6-7	-
	Instrukcje			
	Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i nałóż odrobinę dżemu. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej.			

DODATKOWE WSKAZÓWKI

ROZTAPIANIE MASŁA
Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

ROZTAPIANIE CZEKOLADY
Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU
Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia miodu.

ROZTAPIANIE ŻELATYNY
Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Po roztopieniu zamieszaj.

PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA
Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½ do 4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

GOTOWANIE DŻEMU
Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

GOTOWANIE BUDYNIU
Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 800 W. Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj.

PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW
Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj. Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 26 2011-04-28 10:32:28

CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne
- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek
- Taca obrotowa i pierścienie obrotowe

Uszczelki powinny być ZAWSZE czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.

Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na działanie urządzenia, a nawet stwarzać zagrożenie dla użytkownika.

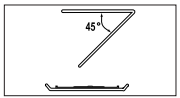
1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

NIE WOLNO wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne i rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia przez pozostałości jedzenia prawidłowego zamykania drzwiczek.

Wnękę kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.

Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45 ° ku dołowi i wyczyścić go.



PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.
Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

NIE WOLNO zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- Odłącz kuchenkę od sieci
- Skontaktuj się z najbliższym serwisem

Jeśli przez pewien czas nie zamierzasz korzystać z kuchenki, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
Powód: Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 27 2011-04-28 10:32:28

PARAMETRY TECHNICZNE

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Model	FG88S / FG87S
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy Mikrofale Grill Tryb kombinowany	 1200 W 1100 W 2300 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x głęb.) Obudowa Wnętrze kuchenki	 489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Objętość	23 litrów
Waga Netto	 ok. 14,5 kg

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) 022-607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline, local network Romtelecom - local tariff / 021 206 01 10 for landline and mobile, normal tariff	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DE68-03132K

FG88S-XEO_03132K-PL.indd 28 2011-04-28 10:32:28