



## Microwave Oven

User Manual



MGC 20100 W - MGC 20100 S - MGC 20100 B

EN - PL



01M-8850433200-2222-05  
01M-8850413200-2222-05  
01M-8816953200-2222-05

# CONTENTS

---

**ENGLISH** **03-20**

---

**POLSKI** **21-41**

---

# Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Beko appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

## Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:



Important information and useful hints about usage.



Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.



Warning for hot surfaces.



This appliance has been produced in environmentally friendly facilities without harming the nature.

---

## Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future Reference

### 1.1 Safety warnings

This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Beko Microwave Ovens comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - Farm houses
  - By clients in hotels, and other residential type environments;
- Bed and Breakfast type environments.
- It is not intended for industrial or laboratory use.
- Do not attempt to start the oven when its door is open; otherwise you may be exposed to harmful microwave energy. Safety locks should not be disabled or tampered with.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Do not place any object between the front side and the door of the oven. Do not allow dirt or cleaning agent remnants to build up on the closure surfaces.
- Any service works involving removal of the cover that provides protection against exposure to microwave energy must be performed by authorized persons/service. Any other approach is dangerous.

## Important safety and environmental instructions

- Your product is intended for cooking, heating and defrost food at home. It must not be used for commercial purposes.
- Your oven is not designed to dry any living being.
- Do not use your appliance to dry clothes or kitchen towels.
- Do not use this appliance outdoors, bathrooms, humid environments or in places where the it can get wet.
- No responsibility or warranty claim shall be assumed for damages arising from misuse or improper handling of the appliance.
- Never attempt to dismantle the appliance. No warranty claims are accepted for damage caused by improper handling.
- Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Do not leave this appliance unattended while it is in use.
- Always use the appliance on a stable, flat, clean dry, and non-slip surface.
- The appliance should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.
- Before using the appliance for the first time, clean all parts. Please see the details given in the "Cleaning and Maintenance" section.
- Operate the appliance for its intended purpose only as described in this manual.
- Appliance becomes very hot while it is in use. Pay attention not to touch the hot parts inside the oven.
- Do not operate the oven empty.
- Cooking utensil may get hot due to the heat transferred from the heated food to the utensil. You may need oven gloves to hold the utensil.
- Utensils shall be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Do not place the oven on stoves or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
- Steam may come out while opening the covers or the foil after cooking the food.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use.
- Door and outer glass may be very hot when the appliance is in use.

## Important safety and environmental instructions

- Make sure that your mains power supply complies with the information supplied on the rating plate of the appliance.
- The only way to disconnect the appliance from the power supply is to remove the power plug from the power outlet.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.
- Do not use this appliance with an extension cord.
- Never touch the appliance or its plug with damp or wet hands.
- Place the appliance in a way so that the plug is always accessible.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp edges. Keep the power cable away from hot surfaces and naked flame.
- Make sure that there is no danger that the power cable could be accidentally pulled or that someone could trip over it when the appliance is in use.
- Unplug the appliance before each cleaning and when the appliance is not in use.
- Do not pull the power cable of the appliance to disconnect it from its power supply and never wrap its power cable around the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids. Do not hold it under running water.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Remove the wire strings and/or metal handles of paper or plastic bags before placing bags to the oven.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance if safe to do so and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use microwave oven for storage. Do not leave paper items, cooking material or food inside the oven when it is not being used.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

- This appliance is a Group 2 Class B ISM equipment. Group 2 contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment.
  - Class B equipment is suitable for use in domestic establishments and establishments directly connected to a low voltage power supply network.
  - Do not use cooking oil in the oven. Hot oil may damage the components and materials of the oven, and it may even cause skin burns.
  - Pierce food with thick crust such as potatoes, courgettes, apples and chestnuts.
  - Appliance must be placed so that the rear side is facing the wall.
  - Before moving the appliance, please secure the turntable to prevent damage.
  - Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs must not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
  - There should be min 20 cm free space above the top surface of the oven.
  - Do not over-cook foods; otherwise, you may cause a fire.
  - Do not use chemicals and steam assisted cleaners to clean the appliance.
  - Extreme caution is advised when being used near children and persons who are restricted in their physical, sensory or mental abilities.

# Important safety and environmental instructions

- This appliance can be used by the children who are at the age of 8 or over and by the people who have limited physical, sensory or mental capacity or who do not have knowledge and experience, as long as they are supervised with regard to safe use of the product or they are instructed accordingly or understand the risks of using the product. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance procedures should not be performed by children unless they are controlled by their elders.
- **Danger of choking!** Keep all the packaging materials away from children.
- Due to excessive heat that arises in grill and combination modes, children should only be allowed to use these modes under supervision of an adult.
- Keep the product and its power cable so that they are inaccessible by children under 8 years old.
- Do not cook food directly on the glass tray. Put the food in / on appropriate kitchen utensils before placing them in the oven.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Otherwise, sparking may occur.
- This product is not designed to be built-in. Do not place the product in a cabinet or box while it is in use.

## 1.2 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

## 1.3 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

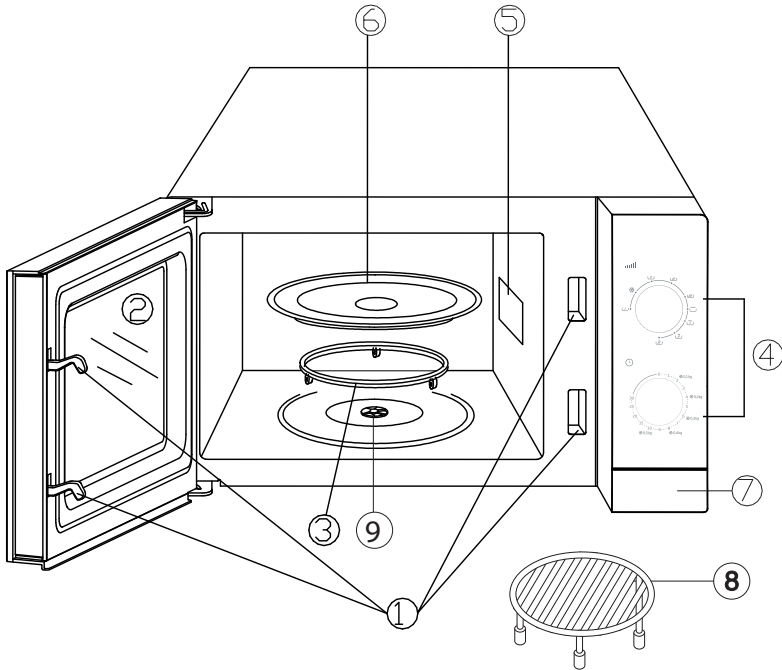


## 1.4 Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 Technical Specifications of the Product



1. Door lock system
2. Front door glass
3. Rotating base support
4. Control panel
5. Microwave guide
6. Glass plate
7. Door open key
8. Grill rack (only to be used in grill function and placed on the glass tray)
9. Shaft

<b>External width</b>	452 mm
<b>External depth</b>	312 mm
<b>External height</b>	262 mm
<b>Oven volume</b>	20 L
<b>Weight</b>	11 kg
<b>Supply voltage</b>	230-240V~50 Hz
<b>Output power</b>	700 W
<b>Total power</b>	1200 W
<b>Time</b>	0-30 minutes
<b>Grill power</b>	900 W
<b>Colour</b>	White / Silver / Black

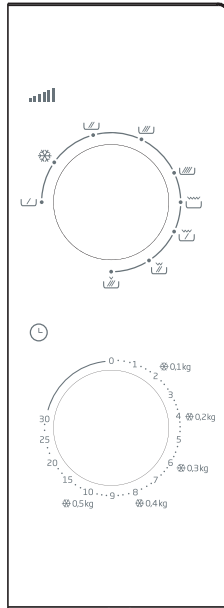
Markings on the appliance or the values stated in other documents supplied with the product are values obtained under laboratory conditions as per relevant standards. These values may vary according to the usage of the appliance and ambient conditions.

### 3 Description of the product

#### Control panel

Power setting button \_\_\_\_\_






Time setting button \_\_\_\_\_



#### Power setting

The setting button at the upper section of the control panel will allow you to use any of the 9 different power levels.

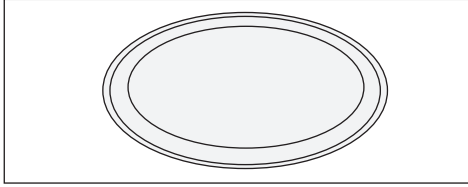
The following table contains some sample meals and corresponding power levels to cook them in microwave oven.

Power Level	Usage
High 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boiling water</li> <li>- Minced meat</li> <li>- Cooking chicken/turkey, fish and vegetables</li> <li>- Cooking thin sliced meat</li> </ul>
Medium 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cooking cakes and pastries</li> <li>- Cooking soup or rice</li> </ul>
Medium-Low 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melting butter and chocolate</li> </ul>
Defrosting 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thawing frozen food</li> </ul>
Low 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Softening butter and cheese</li> <li>- Softening the ice cream</li> <li>- Raising the yeast dough</li> </ul>

## 3 Description of the product

### Accessories

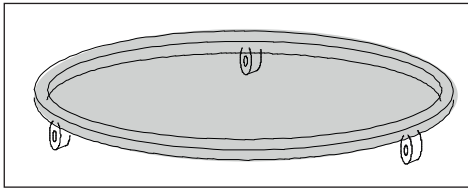
#### Glass plate



Use the glass plate during cooking, as this will serve to collect cooking juices and food remnants and prevent these from dirtying the base of the microwave oven.

- The glass plate can be washed in a dishwasher.
- Place the glass plate onto the rotating base.

#### Rotating base

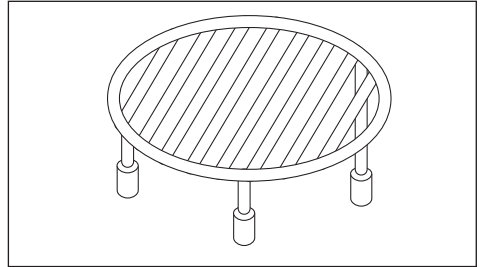


The rotating base must be placed below the glass plate. Do not place any other plate apart from the supplied glass plate onto the rotating base. Wash the rotating base with warm and soapy water at least once a week.

The rotating base must be fit securely into its seating.

#### Grill Rack

Wire grill must be used with grill cooking and combination programme. You must place the grill rack on glass plate. Thus, you can prevent oven from getting damaged and fats from dripping on the base.



#### Microwave oven cookware

- Use round cookware for cooking instead of elliptic or rectangular cookware. Otherwise, the food that remains on the edges will be effected more by the microwave and edges will get overcooked.
- Microwave can pass through substances such as paper, plastic, glass and ceramic without producing any heat. Cookware made of such materials can be suitable for use in cooking in some cases.
- You can employ the following method to check whether the cookware you will put your food is suitable for microwave cooking.
- Place the empty cookware with a glass full of water on it onto the glass plate in microwave oven and select and run Max power level for 60 seconds. Cookware that overheat after this process should not be used.

**Metal cookware - foils**

Metal cookware reflects the microwaves away from the food. Therefore, do not use them. Aluminum foil in small pieces or stripes can be used to cover wings or legs, or the parts that remain on the edge such as thin tips of the joints of poultry. Flat cooking trays with a depth less than 1.5 cm on the edges can also be used; however, in such grease proof paper and cling film should be used instead of foil.

**Glass cookware**

Very thin glass cookware and crystal with lead content should not be used.

**Plastic cookware - bags**

Melamine cookware and lids as well as the bags used for freezing or preservation should not be used.

**Paper**

Do not use any type of paper during cooking in the microwave oven.

**Wooden or wicker cookware**

Large wooden cookware should not be used as the microwave energy causes the wood get dry and crispy.

**Placing the food**

- You will get the best results if you scatter the food into the plate. This may be achieved in various ways to get better results.
- If you will cook too many pieces of the same type (such as potatoes with skin) place them in a circular form.
- When cooking food with different shapes and thicknesses, place the smallest and thinnest part into the middle of your cookware. Thus, you can have that piece cooked last.
- Place food with irregular shape such as fish in a way that their tails will be in the middle of the cookware.
- When storing a meal in the refrigerator or heating it, place the thick and dense ones to out and thin and less dense ones in.
- Place thin sliced meat pieces on top of each other.
- Thicker pieces such as sausage and chopped meat should not be placed close to each other.
- Heat broth and sauces in separate cookware. Prefer narrow and long cookware to wide and long ones. Do not fill more than 2/3 of the cookware when heating broth, sauce or soup.
- If you will cook whole fish, make some cuts on it; thus you will prevent skin from bursting.
- Cover the head and tail parts of the fish with aluminum foil to protect them against overcooking.
- If you are using cling film, a cooking bag or grease proof paper, make a hole or leave a small opening in order to allow steam get out.
- Food with small pieces will get cooked sooner than the ones with large pieces and the ones with regular shapes will get cooked sooner than the ones with irregular shapes. Cut the food in even sizes and regularly to cook them in the best way possible.

**Useful suggestions****To defrost:**

- Shape of the package may change the defrost time. Shallow rectangular packages will defrost quicker than the deep cookware.
- Separate the pieces from each other as they get defrosted. Thus other pieces will defrost easier.
- Cover the parts of the food that start heating with small pieces of foil. Wood toothpicks will help keeping the foil in place.

**Amount of food**

The more food you cook the more time it will take. Double amount of food mean double amount of time.

**Moisture content**

Cooking time will change depending of the amount of juice as microwave is sensitive to moisture. Food with natural juice (vegetables, fish and poultry) will get cooked quickly and easily. Adding water is suggested when cooking dry food such as rice and beans in microwave.

**Condensation**

Moisture in food items may sometimes cause condensation inside the oven during cooking. This is normal. Generally, foods that are covered will cause less condensation.

**Sugar**

Follow the suggestions in microwave cooking books when cooking food items such as pudding or tart which contain too much sugar or butter. If you exceed the suggested time, you may cause the food item get burned or the oven get damaged.

### Reducing the pressure in foods

Many food items are covered with skin or shell. They may crack due to the pressure that builds up during cooking. To avoid this, the skin or shell must be punctured with a fork or knife. This process must be applied to potato, chicken liver, egg yolk, sausage and some fruits.

### Mixing and turning the food during cooking

Mixing and turning the food is important in terms of cooking all parts evenly.

### Different cooking times

Always start by trying the minimum cooking time and check whether the food is cooked or not. Cooking times in this user manual are approximate values. Cooking times may vary depending on the sizes and shapes of the foods and vessels.

### Resting time





Always keep the food resting for some time after taking it from the microwave oven. Resting food for some time after defrosting, cooking and reheating will always give better results. Because the heat of the food will dissipate well. In microwave ovens, foods continue to cook for some more time even after the microwave oven is switched off. Cooking continues not because of the microwave oven but the energy inside the food. The resting time may change depending on the meal. In some cases, this duration is as short as it takes you to take the meal from the microwave oven and transfer it to the service plate. This time may take up to 10 minutes and depends on the type and size of the food.

### Grill

Turn the knob clockwise to  programme. This programme allows you to grill thin meat slices, steaks, shish, kebabs, sausages and chicken pieces.

### Combination Mode

This programme combines both microwave power and grill power of the appliance. Following 3 combination options can be selected with this programme individually. These combinations are particularly suitable for some dishes, some cooking processes and for keeping some foods at the desired crispiness.

Programme	Microwave power level	Grill power	Suitable for
	%0	%100	Grill
	Medium-Low (%30)	High (%70)	Fish, potato, cereal
	Medium (%49)	Medium (%51)	Pudding, omelet, baked potato
	Medium-High (%67)	Low (%33)	Poultry

















## 4 Operating your product

### Operating your oven

1. Always plug your oven into grounded sockets.
2. Open the front door.
3. Place the meal or meal tray on the rotary tray in the oven.
4. Turn the time setting button in clockwise to set the desired time. First pass the desired time a little bit to make the time setting button correctly. Then go back to the desired time.
5. Close the front door securely. Your oven's light will turn on and it will start. Oven will not start if the door is not closed securely.
6. Open the door from time to time to mix or check the meal (this may disturb the cooking process). Cooking process and time setting will stop when you open the front door and will resume when the front door is closed again.
7. You can stop the oven by opening the front door during cooking. Do not forget to set the time to (0) position if you do not want to continue cooking.
8. Buzzer will be activated at the end of the set cooking time. Oven light turns off and cooking ends automatically.

### Cooking table

Because of microwave cooking feature keep food waiting for some time after cooking is over. This duration is 5-10 minutes for food meats and 2-3 minutes for vegetables.

Food	Power Level	Cooking Time
<b>Meats</b>		
Minced beef	(  )	3-5 minutes for ~ 500 g
Meatball	(  )	9-12 minutes for ~ 500 g
Hamburger	(  )	4-5 minutes for ~ 500 g
Steaks (3 pieces of 0.5 cm thick)	(  )	1.5-2.5 minutes
Lamb roast, shank or shoulder	(  ) - (  )	8-10 minutes for ~ 500 g
Veal, roasted arm	(  ) - (  )	9-10 minutes for ~ 500 g
Lamb/veal cubes (3-4 pieces)	(  )	~ 6-8 minutes
<b>Poultry</b>		
Chicken pieces (1 breast)	(  )	2-3.5 minutes
Chicken pieces (1 drumstick)	(  )	1.5-2.5 minutes
Whole chicken	(  )	9-10 minutes for ~ 500 g
Casserole (for 1 person)	(  )	1.5-3.5 minutes
Turkey breast	(  )	8-9 minutes for ~ 500 g
<b>Fish and seafood</b>		
Fillet / sliced (170-230 g)	(  )	1.5-2.5 minutes
Whole fish	(  )	7-9 minutes for ~ 500 g























## 4

## Operating your product

- Cooking times in table are provided for information purposes only. You can increase or decrease the cooking time according to your palate.
- The values stated have been obtained in laboratory testing. For personal preferences the cooking time can be changed.

### Cooking table

Food	Power Level	Cooking Time
<b>Egg and cheese</b>		
Fried egg	(  )	1-2 minutes per egg
Scrambled eggs	(  )	45/-90 sec. to melt the butter and then 1-2 minutes per egg
Dessert with egg (caramel custard) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minutes
<b>Vegetables</b>		
Vegetables (1 person)	(  )	1.5-3 minutes
Green beans	(  )	~ 500 g 8-12 minutes
Cabbage (freshly chopped)	(  )	6-8 minutes for ~ 500 g
Carrot (freshly chopped)	(  )	3-6 minutes for ~ 200 g
Corn (fresh 2 pieces)	(  )	5-9 minutes
Mushroom (freshly chopped)	(  )	2-3 minutes for ~ 230 g
Potatoes (4 pieces, 170-230 g each)	(  )	10-15 minutes
Spinach (fresh, leaves)	(  )	5-8 minutes for ~ 500 g
<b>Grains</b>		
1/2 fast cooking oatmeal (water: 1 cup)	(  )	1-2 minute(s)
1/2 long cooking oatmeal (water: 1 cup)	(  )	2-4 minutes
1/2 corn puree (water: 2 cups)	(  )	2-3 minutes
<b>Cakes</b>		
Carrot cake	(  )	9-12 minutes
Plain or chocolate cake (in round vessel)	(  )	5-6 minutes
Round cake	(  )	5-5.5 minutes
Small cake in mould	(  )	2-2.5 minutes
Cookies (foursquare vessel)	(  )	3-6 minutes
<b>Soup/beverage</b>		
for 1 person	(  )	2-3 minutes

## 4 Operating your product

### Defrosting

Defrosting food in a short time is one of the biggest advantages of the microwave oven. First remove the metal fastening wires of the frozen food bags and replace them with thread or rubber. Open the packaging made of materials such as cardboard before placing them into the oven. Cut or pierce the plastic bags or packages. If the food is in foil packaging, remove the foil and place the food in a suitable vessel. (If the frozen food has skin, remove the skin.) Flex the plastic bag on the food to provide even defrosting. (While defrosting large pieces of meat, do not forget to cover the thin parts of the poultry in order to slow down heating. Otherwise, outer parts will dry out or even start being cooked.)

Always keep the defrost time short. If inside of the defrosted food is still frozen, place it back to the microwave oven to defrost it some more.

Duration of the defrosting time depends on food's level of freezing. If possible, turn or take apart the frozen food during defrosting.

Defrosting table contains approximate values to help you.

### Defrosting table

Please read information about defrosting.

Food	Recommend- ed time	Kg
Sausage	5-6 minutes	500 g
Minced meat	8-10 minutes	500 g
Kidney	8-12 minutes	1 kg
Liver	6-7 minutes	500 g
Lamb chops rib	15-20 minutes	1.5-2 kg
Top round	20-25 minutes	1.5-2 kg
Meat cubes	7-8 minutes	500 g
Fillet of beef	10-12 minutes	1 kg
Veal cutlet	9-10 minutes	500 g
Minced meat (veal)	4-5 minutes	500 g
Veal steak	6-8 minutes	500 g
Lamb roast leg or shoulder	28-30 minutes	2-2.3 kg
Whole chicken	26-30 minutes	1.2-1.5 kg
Chicken pieces	14-17 minutes	1.2-1.5 kg
Chicken breast (with bones)	10-14 minutes	1-1.5 kg
Chicken pieces (drumstick)	9-10 minutes	500 g
Chicken pieces (wing)	8-12 minutes	700 g
Turkey pieces	14-16 minutes	1-1.5 kg
Turkey breast (with bones)	18-22 minutes	2-2.5 kg

## 4 Operating your product














### Heating

You can reheat the remaining or cooked food quickly and effectively without losing their freshness and taste.

During heating, cover the food with a lid or cling film suitable for microwave cooking in order to allow the food to remain moist. Covering the food will protect the heat and speed up the heating process. It will also avoid splashes. Wrap the sandwiches and cookies in paper towels in order to allow moisture absorption and prevent them from getting doughy.

Generally spread the food into a shallow vessel. It may be necessary to mix and turn the food from time to time to heat it.

### Heating table

	<b>Food</b>	<b>Power Level</b>	<b>Cooking Time</b>
1 portion	1 plate	(  )	2-3 minutes
1-2 portion(s)	Main course with sauce	(  )	7-9 minutes
2-4 portions	Thick meat slices such as hamburger, rolled meatball slices	(  )	3-5 minutes
2-3 portions	Thin meat slices such as steak fillet	(  )	2-3 minutes
2-3	Chicken pieces	(  )	3-4 minutes
2 portions	Casserole	(  )	9-12 minutes
2 portions	Vegetables	(  )	3-4 minutes
1-2	Corn	(  )	3-4 minutes
2-3	Cookies	(  )	45-60 seconds
1	Whole pie	(  )	3-7 minutes
1-2 slices	Pie	(  )	1-2 minute(s)
3-4	Sausage	(  )	1-2 minute(s)
4	Hot dog	(  )	1-2 minute(s)

## 5 Cleaning and Care

- Unplug your oven before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners, steel wools, rough washing clothes or abrasive chemicals such as sulphur or chloride on or at any parts of your microwave oven.

### Outer surfaces

- To clean the outer surfaces of the oven, first wipe them with a soft cloth soaked in warm soapy water. Then wipe them dry again with a soft cloth.
- Do not allow water ingress into the ventilation openings in order to avoid damage to the live parts inside the oven. Clean the control panel of your microwave oven only with a damp and soft cloth.
- Do not use cleaning sprays or more soap and water. They may cause problems in control mechanism.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Cleaning the door seals and adjacent parts: Use hot soapy water. Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

### Inner surfaces

To clean the inner surfaces of the oven:

- To soften the dried stains, place a glass of water inside the microwave oven and heat for 2-3 minutes. The steam created will soften dried stains making cleaning easier.
- Clean the inner surfaces and ceiling with a soft and soapy cloth. And dry again with a soft cloth.
- To remove the odours inside the oven, boil a mixture of water and a few table spoons of lemon juice for a couple of minutes inside the oven.

- To clean the inner base of the oven, remove the roller glass tray and roller support. Wash the roller glass tray and roller support in soapy water. Then, rinse and dry them.
- Before starting the oven, install the roller support and glass tray securely.
- When cleaning the inner surfaces of the oven door, use a non-abrasive soft sponge or cloth.

### For transportation;

- Unplug the appliance.
- Pack the glass tray in a way to prevent them from breaking and moving inside the oven. Transport it separately if needed.
- Tape the front door to the body.
- Prevent impact against the front glass, door and panel.
- Transport the product in normal position. Do not lean it aside or back.

# Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Szanowny Kliencie,

dziękujemy za wybranie urządzenia marki Beko. Mamy nadzieję, że zakupione urządzenie, wyprodukowane z zapewnieniem wysokiej jakości przy użyciu najnowszych technologii, okaże się w pełni zadowalające. W tym celu przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi oraz dołączone dokumenty i zachować je do wglądu na przyszłość. Przekazując urządzenie innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcjami, zwracając uwagę na wszystkie informacje i ostrzeżenia zamieszczone w niniejszym dokumencie.

Należy pamiętać, że niniejsza instrukcja może odnosić się także do innych modeli. Różnice pomiędzy modelami są wyraźnie opisane w instrukcji.

## Znaczenie symboli

W różnych częściach niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.



Ostrzeżenia dotyczące sytuacji zagrażających bezpieczeństwu, życiu i mieniu.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.



**PAPIER Z RECYKLINGU  
I NADAJĄCY SIĘ  
DO PONÓWNEGO  
PRZETWORZENIA**

Urządzenie zostało wyprodukowane w przyjaznych środowisku, nowoczesnych zakładach bez negatywnego wpływu na przyrodę.

## Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość

### 1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Rozdział ten zawiera instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą w uniknięciu pożaru, porażenia prądem, narażenia na wyciek energii mikrofalowej, obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia udzielone gwarancje.

- Kuchenka mikrofalowa firmy Beko spełnia wszystkie wymogi stosownych norm bezpieczeństwa. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, aby uniknąć wszelkich zagrożeń należy oddać je do naprawy lub wymiany przez sprzedawcę, punkt serwisowy lub specjalistę albo autoryzowany serwis. Niewłaściwa lub niewykwalifikowana naprawa może spowodować niebezpieczeństwo i zagrożenie dla użytkownika.

- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
  - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
  - w zabudowaniach gospodarczych
  - hotelach i innych obiektach mieszkalnych;
  - w obiektach typu nocleg ze śniadaniem (B&B).
- Nie nadaje się on do użytku przemysłowego lub laboratoryjnego.
- Nie uruchamiaj mikrofal, gdy drzwiczki są otwarte; w przeciwnym razie możesz być narażony na działanie szkodliwej energii mikrofal. Nie należy wyłączać ani modyfikować zamków bezpieczeństwa.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnej szmatki itp. może prowadzić do obrażeń, zapalenia lub pożaru.

- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów między przednią częścią a drzwiczkami. Nie dopuszczaj do gromadzenia się brudu lub resztek środka czyszczącego na powierzchniach zamknięcia.
- Wszelkie prace serwisowe polegające na zdjęciu osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofal muszą być wykonywane przez upoważnione osoby/serwis. Każde inne prace są niebezpieczne.
- Produkt jest przeznaczony do gotowania, podgrzewania i rozmrażania żywności w domu. Nie może być używany do celów handlowych.
- Kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do suszenia jakichkolwiek żywych istot.
- Nie używaj urządzenia do suszenia ubrań ani ręczników kuchennych.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w łazienkach, w wilgotnym środowisku lub w miejscach, w których może ulec zamoczeniu.
- Firma nie ponosi odpowiedzialności ani nie zapewnia gwarancji za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub niewłaściwej obsługi urządzenia.
- Nie należy próbować rozkładać tego urządzenia na części. Za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą nie przysługują żadne roszczenia gwarancyjne.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części. Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

- To urządzenie należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- Podczas pracy urządzenie bardzo się nagrzewa. Uważaj, aby nie dotknąć gorących części wewnątrz mikrofalówki.
- Nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.
- Naczynie do gotowania może się nagrzewać na skutek przenoszenia ciepła z podgrzanej żywności do naczynia. Możesz potrzebować rękawic kuchennych do przytrzymania naczynia.
- Naczynia należy sprawdzić, aby upewnić się, że nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie umieszczaj mikrofal na kuchence ani innych urządzeniach wytwarzających ciepło. W przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu, a gwarancja straci ważność.
- Podczas podnoszenia pokryw lub folii po gotowaniu może wydostawać się para.
- Urządzenie i jego powierzchnie mogą być bardzo gorące podczas pracy.
- Drzwiczki i szyba zewnętrzna mogą być bardzo gorące podczas pracy.
- Upewnij się, że zasilanie z domowej sieci elektrycznej jest zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jedynym sposobem odłączenia urządzenia od zasilania jest wyjęcie wtyczki z gniazdka.
- Używaj urządzenia tylko z uzziemionym gniazdem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.
- Z urządzeniem nie należy używać przedłużaczy.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani wtyczki wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby wtyczka była zawsze dostępna.



## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie wolno dopuścić do jego ściskania, zginania lub ocierania o ostre krawędzie. Trzymaj kabel zasilania daleko od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Upewnij się, że nie ma niebezpieczeństwa przypadkowego pociągnięcia przewodu zasilającego lub potknięcia się o niego podczas użytkowania urządzenia.
- Przed każdym czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane należy odłączyć je od zasilania.
- Nie ciągnąć za kabel zasilający urządzenia w celu odłączenia go od źródła zasilania i nigdy nie owijać go wokół urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innych cieczach. Nie myć pod bieżącą wodą.
- Podczas odgrzewania jedzenia w plastikowych lub papierowych pojemnikach, zwracaj na urządzenie szczególną uwagę ze względu na możliwy samozapłon.
- Przed umieszczeniem pożywienia w kuchence usuń z niego druciki i/lub metalowe uchwyty z papierowych lub plastikowych torebek.
- Jeśli z urządzenia wydostaje się dym, wyłącz je lub wyjmij wtyczkę z kontaktu, jeśli jest to bezpieczne, i nie otwieraj drzwiczek, aby zdusić ewentualne płomienie.
- Nie używaj wnętrza kuchenki do przechowywania rzeczy. Jeśli kuchenka nie jest używana należy zostawiać w niej papierowych przedmiotów, materiałów do gotowania ani żywności, gdy nie jest używana.
- Aby uniknąć poparzeń, zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z jedzeniem powinna zostać wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura pożywienia sprawdzona przed jedzeniem.

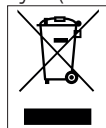
- Niniejsze urządzenie należy do grupy 2 klasy B ISM. Grupa 2 obejmuje cały sprzęt ISM (przemysłowy, naukowy i medyczny), w którym energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana i/lub wykorzystywana w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiałów oraz sprzęt do erozji iskrowej.
  - Sprzęt klasy B nadaje się do użytku w domach i zakładach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia.
  - Nie używaj oleju do gotowania w kuchence. Gorący olej może uszkodzić elementy i materiały piekarnika, a nawet spowodować oparzenia skóry.
  - Potrawy z grubą skórką, np. ziemniaki, cukinie, jabłka i kasztany należy nakłuć.
  - Urządzenie należy ustawić tak, aby tylna strona była skierowana w stronę ściany.
  - Przed przeniesieniem urządzenia należy zabezpieczyć talerz obrotowy, aby zapobiec uszkodzeniu.
  - Jajka w skorupkach i jajka gotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w mikrofalówkach, gdyż mogą one eksplodować, nawet po skończeniu podgrzewania.
- OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenka nie może być używana, aż do czasu jej naprawienia przez fachowca.
- OSTRZEŻENIE:** Serwisowanie i naprawy urządzenia, polegające na zdejmowaniu przez osoby niekompetentne osłony chroniącej przed energią mikrofalową, jest niebezpieczne.
- OSTRZEŻENIE:** Płyny i inne jedzenie nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.
- Wnętrze mikrofalówki powinno być regularnie czyszczone, a jakiegokolwiek pozostałości jedzenia usuwane.
  - Nad górną powierzchnią kuchenki powinno być co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni.
  - Nie przegrzewaj potraw; w przeciwnym razie możesz spowodować pożar.

## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Nie używaj środków chemicznych ani środków czyszczących wspomaganym parą do czyszczenia urządzenia.
- Zaleca się szczególną ostrożność podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są one nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu lub zostały odpowiednio poinstruowani lub rozumieją ryzyko związane z używaniem produktu. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- **Niebezpieczeństwo zadławienia!** Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Ze względu na nadmierne ciepło powstające podczas grillowania i trybu kombinowanego, dzieci powinny mieć możliwość korzystania z tych trybów wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Przechowuj urządzenie i kabel zasilający tak, aby były niedostępne dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie gotuj potraw bezpośrednio na szklanej podstawce. Umieść jedzenie w/na odpowiednich naczyniach kuchennych przed włożeniem ich do kuchenki.
- Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje. W przeciwnym razie może wystąpić iskrzenie.
- Produkt nie jest przeznaczony do obudowy. Nie należy umieszczać produktu w szafce lub pudełku, gdy jest używany.

## 1.2 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).



Ten symbol oznacza, że sprzęt nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego po okresie jego użytkowania. Zużyte urządzenie należy oddać do specjalnego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w celu utylizacji. Aby uzyskać informacje o punktach zbiórki w swojej okolicy należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktem sprzedaży tego produktu. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku zużytego sprzętu. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

## 1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS:

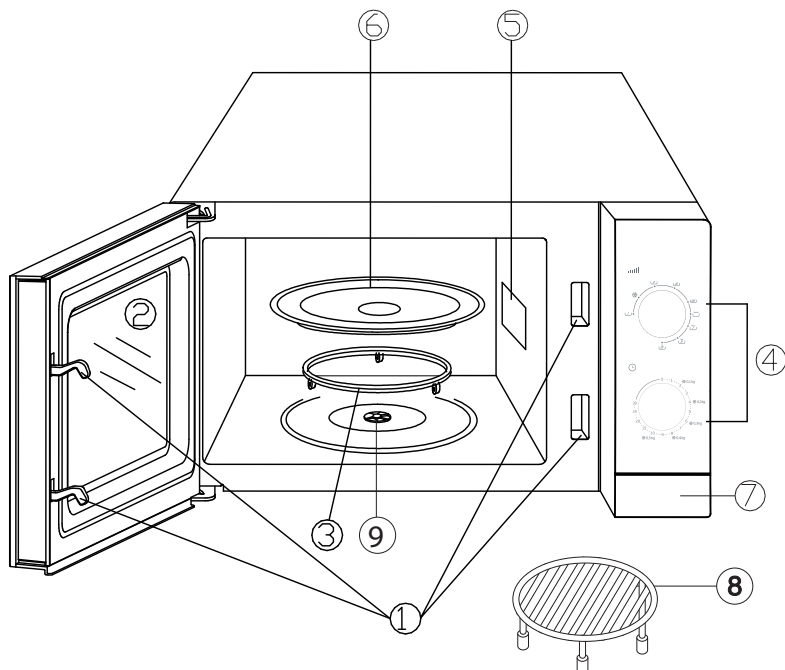
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

## 1.4 Informacje o opakowaniu



Opakowanie tego wyrobu wykonano z materiałów nadających się do recyklingu, zgodnie z naszym ustawodawstwem krajowym. Nie wyrzucaj materiałów opakowaniowych do śmieci wraz z innymi odpadkami domowymi. Oddaj je w jednym z wyznaczonych przez władze lokalne punktów zbiórki materiałów opakowaniowych.

## 2 Dane techniczne kuchenki



1. Blokada drzwiczek
2. Szyba w drzwiczkach przednich
3. Podstawa rolkowa
4. Panel sterowania
5. Podręcznik korzystania z mikrofalówki
6. Szklany talerz obrotowy
7. Przycisk otwierania drzwi
8. Kratka do grillowania (tylko do użytku w trybie grillowania i umieszczona na szklanej tacce)
9. Okap

<b>Szerokość zewnętrzna</b>	452 mm
<b>Głębokość zewnętrzna</b>	312 mm
<b>Wysokość zewnętrzna</b>	262 mm
<b>Pojemność kuchenki</b>	20 L
<b>Waga</b>	11 kg
<b>Napięcie zasilania</b>	230-240V~50 Hz
<b>Moc wyjściowa</b>	700 W
<b>Łączna moc</b>	1200 W
<b>Czas</b>	0-30 minut
<b>Moc grilla</b>	900 W
<b>Kolor</b>	Biały / Srebrny / Czarny

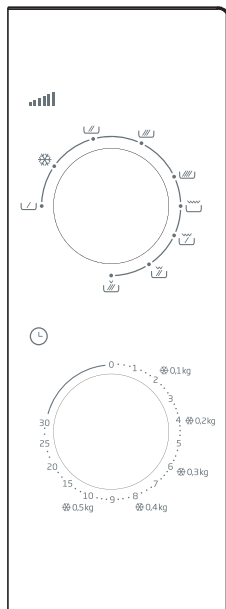
Wartości oznaczone na kuchenke i podane w innych dokumentach wraz z nim dostarczonych uzyskano w warunkach laboratoryjnych, według stosownych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkownika urządzenia i warunków w jego otoczeniu.

### 3 Opis kuchenki

#### Panel sterowania

Przycisk  
ustawiania  
mocy

Przycisk  
ustawiania  
czasu



#### Ustawianie mocy

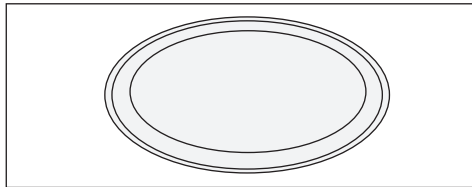
Przyciskiem ustawień w górnej części panelu można wybrać dowolny z 9 różnych poziomów mocy. Poniższa tabela zawiera wybrane przykłady potraw i poziomy mocy odpowiednie przy ich gotowaniu w kuchenke mikrofalowej.

Poziom mocy	Zastosowanie
Wysoki	- Gotowanie wody - Pieczenie mięsa mielonego - Gotowanie kurczaka / indyka, ryb i warzyw - Gotowanie cienkie plasterków mięsa
Średni	- Pieczenie ciasta i pieczywa cukierniczego - Gotowanie zup lub ryżu
Średnio-niski	- Topienie masła i czekolady
Rozmrażanie	- Rozmrażanie wszelkiego rodzaju mrożonek
Niski	- Zmiękczenie masła i sera - Zmiękczenie lodów - Rośnięcie ciasta drożdżowego

## 3 Opis kuchenki

### Akcesoria

#### Szklany talerz obrotowy

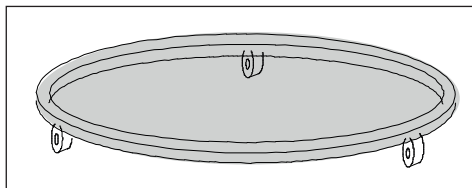


Używaj talerza szklanego przy każdym gotowaniu. Na szklanym talerzu zbierać się będą wszystkie soki z potraw i odpadające z nich kawałki. W przeciwnym razie potrawa rozleje się po kuchenke i wyschnie. Talerz szklany można myć w zmywarce.  
\* Postaw talerz szklany na podstawie rolkowej.

#### Podstawa rolkowa

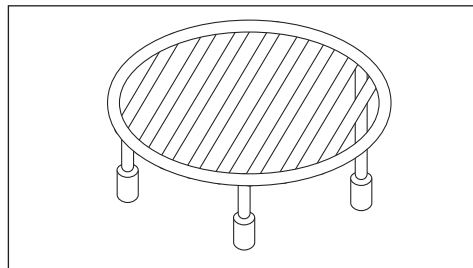
Podstawę rolkową umieszcza się pod talerzem szklanym. Na podstawie rolkowej nie należy stawiać niczego innego, niż talerz szklany. Podstawę rolkową myje się ciepłą wodą z mydłem co najmniej raz w tygodniu.

Podstawę rolkowa należy bezpiecznie umocować w jej gnieździe.



#### Kratka do grilla

Metalowa kratka jest przeznaczona do użytku w trybie grillowania i mieszanym. Kratkę do grilla należy umieścić na szklanej tacce. Zapobiegnie to kapaniu tłuszczu na podstawę i uszkodzeniu piekarnika.



#### Naczynia do gotowania w kuchenkach mikrofalowych

- Do gotowania używaj naczyń okrągłych, a nie eliptycznych czy prostokątnych. W przeciwnym razie mikrofałe będą bardziej oddziaływać na brzegi potrawy, które się rozgotują.
- Mikrofałe przenikają przez substancje takie jak papier, plastik, szkło i ceramika nie wytwarzając w nich ciepła. W pewnych przypadkach wykonane z tych materiałów naczynia mogą nadawać się do gotowania.
- Możesz użyć następującej metody, aby sprawdzić, czy naczynie, do którego włożysz potrawę nadaje się do gotowania w kuchenke mikrofalowej.
- Umieść puste naczynie z ustawioną w nim szklanką pełną wody na szklanym talerzu w kuchenke mikrofalowej, a następnie wybierz i na 60 sekund uruchom poziom mocy Max. Naczyni, które się po tym nagrzały, nie należy używać.

## 3 Opis kuchenki

### Naczynia metalowe - folie

Naczynia metalowe odbijają mikrofałe z dala od żywności. Dlatego nie należy ich używać. Małych kawałków lub pasków folii aluminiowej można używać do przykrywania skrzydełek lub nóżek, albo części, które wystają na brzegu, takich jak cienkie końce stawów drobiu. Można także używać płaskich blach do pieczenia o głębokości na brzegach mniejszej niż 1,5 cm, ale w takich przypadkach zamiast folii należy użyć pergaminu lub plastikowej folii kurczliwej.

### Naczynia szklane

Nie należy używać bardzo cienkich naczyń szklanych ani kryształowych z zawartością ołowiu.

### Naczynia z tworzyw sztucznych - torebki

Nie należy używać naczyń ani pokrywek z melaminy, a także torebek używanych do zamrażania i przechowywania żywności.

### Papier

Papier żadnego rodzaju nie nadaje się do gotowania przez dłuższy czas w kuchenke mikrofalowej. Spowoduje to, że ogień papier się zapali.

### Naczynia drewniane lub wiklinowe

Nie należy używać dużych naczyń drewnianych, ponieważ energia mikrofalowa powoduje, że drewno wysycha i kruszeje.



## Wkładanie żywności

- Najlepsze rezultaty osiąga się rozkładając jedzenie na talerzu. Można to osiągnąć na wiele sposobów, aby uzyskać lepsze rezultaty.
- Jeśli zamierzasz gotować wiele elementów tego samego rodzaju (np. ziemniaki ze skórkami) rozłóż je w formie koła.
- Przy gotowaniu żywności o różnych kształtach i grubościach, najmniejszy i najcieńszy kawałek połóż na środku naczynia. Dzięki temu ten kawałek ugotuje się jako ostatni.
- Jedzenie o nieregularnych kształtach, np. ryby, układaj tak, aby ich ogony były w środku naczynia.
- Przy przechowywaniu potraw w lodówce lub podgrzewaniu ich ułóż grube i gęste na zewnątrz, a cienkie i rzadsze do wewnątrz.
- Cienkie plasterki mięsa układaj jedno na drugim.
- Grubszych sztuk, takich jak kiełbasy i mięso siekane, nie należy układać blisko siebie.
- Bulion i sosy odgrzewaj w oddzielnych naczyniach. Naczynia wąskie i długie są lepsze od szerokich i długich. Przy odgrzewania rosółu, sosu lub zupy nie napełniaj nimi więcej niż 2/3 pojemności naczynia.
- Jeśli zamierzasz gotować całą rybę, zrób w niej kilka nacięć, dzięki temu nie popęka jej skórka.
- Głowę i ogon ryby przykryj folią i aluminiową, aby ochronić je przed rozgotowaniem.
- Jeśli używasz kurczliwej folii plastikowej, torebki lub pergaminu, zrób w nich otwór lub nie zawijaj ich szczelnie, aby mogła ulecieć z nich para.
- Żywność w małych kawałkach ugotuje się prędzej niż duże kawałki, podobnie kawałki o regularnych kształtach ugotują się szybciej niż te o kształtach nieregularnych. Aby uzyskać najlepsze rezultaty potnij żywność na kawałki równej wielkości i o regularnych kształtach.

## Drobne sugestie

### Rozmrażanie:

- Kształt opakowania może wpłynąć na czas rozmrażania. Mrożonki w płaskich, prostokątnych paczkach rozmrażają się szybciej niż w głębokich naczyniach.
- Do rozmrażania oddzielaj kawałki od siebie. Dzięki temu inne kawałki łatwiej się rozmrożą.
- Części potraw, które ogrzewają się pierwsze, przykrywaj małymi kawałkami folii. Utrzymać folię w miejscu pomogą drewniane wykałaczki.

### Ilość żywności

Im więcej żywności, tym dłużej trwa jej gotowanie. Dwa razy więcej żywności, to dwa razy dłuższe gotowanie.

### Wilgotność

Czas gotowania zależy od ilości soków w potrawie, bo mikrofałe są wrażliwe na wilgoć. Potrawy naturalnie wilgotne (warzywa, ryby i drób) gotują się szybko i łatwo. Sugeruje się dodanie wody przy gotowaniu w kuchenke mikrofalowej potraw suchych, takich jak ryż i fasola.

### Skraplanie się wilgoci

Wilgoć w produktach żywnościowych może czasami powodować skraplanie wewnątrz kuchenki w trakcie gotowania. Jest to całkiem normalne. W ogólności żywność przykryta powoduje mniej skraplania.

### Cukier

Przy gotowania produktów spożywczych, takich jak budyni lub tarta, które zawierają dużo cukru lub masła, postępuj zgodnie z zaleceniami w książkach kucharskich do gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Jeśli przekroczy się zalecany czas gotowania, można przypalić potrawę lub uszkodzić kuchenkę.

## 4 Obsługa kuchenki

### Zmniejszanie ciśnienia w żywności

Wiele produktów spożywczych jest pokryte powłoką lub pokrywą. Mogą one pękać pod ciśnieniem, które narasta w trakcie gotowania. Aby tego uniknąć, trzeba podziurawić powłokę lub pokrywę widelcem lub nożem. Trzeba to stosować do ziemniaków, wątróbek kurczęcia, żółtek jaj, kiełbasy i niektórych owoców.

### Mieszanie i obracanie potraw podczas gotowania

Mieszanie i obracanie potraw jest ważne, aby ugotować wszystkie ich części równomiernie.

### Różne czasy gotowania

Zawsze na początku wypróbuj minimalny czas gotowania i sprawdź, czy potrawa ugotowała się, czy nie. Czasy gotowania podane w tej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Czasy gotowania mogą się zmieniać w zależności od wielkości i kształtu potraw i naczyń.

### Czas oczekiwania

Zawsze odczekaj jakiś czas po wyjęciu potrawy z kuchenki. Odczekanie jakiś czas po rozmrożeniu, gotowaniu lub odgrzaniu jedzenia zawsze daje lepsze rezultaty. Ponieważ ciepło lepiej rozejdzie się po potrawie. W kuchenke mikrofalowej potrawy nadal gotują się przez pewien czas nawet po jej wyłączeniu. Gotowanie trwa nadal nie z powodu działania kuchenki mikrofalowej, ale energii wewnątrz potrawy. Czas, jaki warto odczekać, zależy od potrawy. W pewnych przypadkach to tylko tyle, ile trwa wyjęcie potrawy z kuchenki i przełożenie jej na półmisek. Przy większych potrawach może to być nawet 10 minut.

### Grill

Przekręć pokrętkę w prawo i ustaw je na program . Program ten służy do grillowania cienkich plasterków mięsa, steków, szaszłyków, kebabu, kiełbas i kawałków kurczaka.

### Tryb mieszany

Program ten jest połączeniem trybów mikrofalowego i grillowania. W ramach tego trybu do wyboru są 3 kombinacje wymienione poniżej. Kombinacje te są dostosowane do przyrządzania określonych dań i procesu ich przygotowywania, dzięki czemu potrawy są odpowiednio kruche.

Program	Moc mikrofal	Moc grilla	Przeznaczenie
	%0	%100	Grill
	Niska-średnia (%30)	Wysoka (%70)	Ryby, ziemniaki, zboża
	Średnia (%49)	Średnia (%51)	Pudding, omlęt, pieczone ziemniaki
	Średnia-wysoka (%67)	Niska (%33)	Drób

















## 4 Obsługa kuchenki

### Użytkowanie kuchenki

1. Wtyczkę przewodu zasilania kuchenki należy wkładać tylko do gniazdek z uziemieniem.
2. Otwórz przednie drzwiczki.
3. Połóż potrawę lub postaw naczynie z potrawą na obrotowym talerzu w kuchence.
4. Obróć przycisk ustawiania czasu w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ustawić żądany czas. Najpierw przejdź nieco poza żądany czas, aby poprawnie go nastawić. A potem wróć do żadanego czasu.
5. Dokładnie zamknij przednie drzwiczki. Zapali się światło w kuchence i kuchenka zacznie działać. Kuchenka nie uruchomi się, jeśli drzwiczki nie są zamknięte.
6. Otwieranie drzwiczek co jakiś czas, aby pomieszać lub sprawdzić potrawę, może zakłócać proces gotowania. Proces gotowania i odmierzanie nastawionego czasu zatrzymują się po otwarciu drzwiczek i zostają wznowione po ponownym ich zamknięciu.
7. Można zatrzymać działanie kuchenki otwierając przednie drzwiczki w trakcie gotowania. Nie zapomnij, aby ustawić czas na (0), jeśli nie chcesz kontynuować gotowania.
8. Po upływie ustawionego czasu gotowania odezwie się brzęczyk. Światło w kuchence zgaśnie i gotowania zakończy się automatycznie.

### Tabela gotowania





















Ze względu na właściwości gotowania w kuchence mikrofalowej, po zakończeniu gotowania odczekaj jakiś czas. Czas ten wynosi 5-10 minut dla potraw mięsnych i 2-3 minuty dla warzyw.

Artykuły spożywcze	Poziom mocy	Czas gotowania
<b>Mięsa</b>		
Mielona wołowina	(  )	3-5 minut dla ~ 500 g
Klopsiki	(  )	9-12 minut dla ~ 500 g
Hamburger	(  )	4-5 minut dla ~ 500 g
Steki (3 porcje o grubości 0,5 cm)	(  )	1,5-2,5 minut
Pieczeń jagnięca, gicz lub łopatka	(  ) - (  )	8-10 minut dla ~ 500 g
Cielęcina, gicz pieczona	(  ) - (  )	9-10 minut dla ~ 500 g
Jagnięcina/ cielęcina krojona w kostki (3-4 sztuki)	(  )	~ 6-8 minut
<b>Drób</b>		
Kawałki kurczaka ( 1 pierś )	(  )	2-3,5 minut
Kawałki kurczaka ( 1 nóżka )	(  )	1,5-2,5 minut
Cały kurczak	(  )	9-10 minut dla ~ 500 g
Zapiekanka (dla 1 osoby)	(  )	1,5-3,5 minut
Pierś indyka	(  )	8-9 minut dla ~ 500 g
<b>Ryby i owoce morza</b>		
Filet / plasterki ( 170-230 g )	(  )	1,5-2,5 minut
Ryba w całości	(  )	7-9 minut dla ~ 500 g

## 4 Obsługa kuchenki

- Czasy gotowania w tabeli podane są tylko w celach informacyjnych. Można gotować dłużej lub krócej, według własnego smaku.
- Wartości podane w tabeli uzyskano w warunkach laboratoryjnych. Zmieniając te czasy można odkryć różne smaki odpowiadające swoim gustom i nawykom kulinarnym.

### Tabela gotowania

Artykuły spożywcze	Poziom mocy	Czas gotowania
<b>Jaja i sery</b>		
Jaja sadzone	(  )	1-2 minuty na jajko
Jajecznica	(  )	45 / -90 sek. aby stopić masło, potem 1-2 minuty na jajko
Deser jajeczny ( krem karmelowy) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minut
<b>Warzywa</b>		
Warzywa (dla 1 osoby)	(  )	1,5-3 minuty
Zielona fasola	(  )	~ 500 g 8-12 minut
Kapusta (świeżo siekana)	(  )	6-8 minut dla ~ 500 g
Marchew (świeżo siekana)	(  )	3-6 minut dla ~ 200 g
Kukurydza (świeże 2 kolby)	(  )	5-9 minut
Pieczarki (świeżo siekane)	(  )	2-3 minuty dla ~ 230 g
Ziemniaki ( 4 szt. po 170-230 g)	(  )	10-15 minut
Szpinak (świeże liście)	(  )	5-8 minut dla ~ 500 g
<b>Płatki zbożowe</b>		
1/2 szybkie gotowanie płatków owsianych (woda: 1 kubek)	(  )	1-2 minuty
1/2 wolne gotowanie płatków owsianych (woda: 1 kubek)	(  )	2-4 minuty
1/2 kukurydzy puree (woda: 2 kubki)	(  )	2-3 minuty
<b>Ciasta</b>		
Ciasto marchewkowe	(  )	9-12 minut
Ciasto zwykłe lub czekoladowe (w okrągłym naczyniu)	(  )	5-6 minut
Okrągły tort	(  )	5-5,5 minut
Małe ciasto w foremce	(  )	2-2,5 minut
Herbatniki (naczynie prostokątne)	(  )	3-6 minut
<b>Zupy/ napoje</b>		
dla 1 osoby	(  )	2-3 minut

## 4 Obsługa kuchenki

### Rozmrażanie

Szybkie rozmrażanie potraw to jedna z największych zalet kuchenek mikrofalowych. Najpierw usuń metalowe spinacze z torebki z mrożonką i zastąpić je nicią lub gumką. Przed włożeniem do kuchenki otwórz pudełko kartonowe, lub wykonane z podobnego materiału. Przetnij lub przedziuraw plastikowe torebki lub opakowania. Jeśli mrożonka jest opakowana w folię metalową, zdejmij ją i przełóż potrawę do odpowiedniego naczynia. (Jeżeli mrożonka ma skórę, zdejmij ją.) Rozprostuj plastikową torebkę z mrożonką, aby zapewnić równomierne rozmrażanie. (Przy rozmrażaniu dużych kawałków mięsa, nie zapomnij przykryć cienkich części drobiu w celu spowolnienia ich nagrzewania. W przeciwnym razie części zewnętrzne wyschną lub nawet zaczną się gotować).

Zawsze stosuj krótkie czasy rozmrażania. Jeśli rozmrożona potrawa jest w środku nadal zamrożona, włóż ją z powrotem do kuchenki mikrofalowej, aby jeszcze ją trochę rozmrozić. Należy przewidzieć trochę czasu na kondycjonowanie w trakcie rozmrażania, bo rozmrażanie będzie kontynuowane w trakcie kondycjonowania.

Czas trwania rozmrażania zależy od stopnia zamrożenia mrożonki. Jeśli to możliwe, obróć lub rozdziel mrożoną potrawę w trakcie rozmrażania lub kondycjonowania.

Tabela rozmrażania zawiera wartości przybliżone, jako pomocne wskazówki.

### Tabela rozmrażania

Proszę przeczytać informacje na temat rozmrażania.

Artykuły spożywcze	Zalecany czas	kg
Kiełbasa	5-6 minut	500 g
Mięso mielone	8-10 minut	500 g
Cynaderki	8-12 minut	1 kg
Wątróbka	6-7 minut	500 g
Kotlety jagnięce z kością	15-20 minut	1,5-2 kg
Stek z polędwicy wołowej	20-25 minut	1,5-2 kg
Mięso krojone w kostki	7-8 minut	500 g
Filet z wołowiny	10-12 minut	1 kg
Sznyceł cielęcy	9-10 minut	500 g
Mięso mielone (cielęcina)	4-5 minut	500 g
Stek cielęcy	6-8 minut	500 g
Pieczeń jagnięca, gicz lub łopatka	28-30 minut	2-2,3 kg
Cały kurczak	26-30 minut	1,2-1,5 kg
Kawałki kurczaka	14-17 minut	1,2-1,5 kg
Pierś kurczaka (z kością)	10-14 minut	1-1,5 kg
Kawałki kurczaka (nóżka)	9-10 minut	500 g
Kawałki kurczaka (skrzydełko)	8-12 minut	700 g
Kawałki indyka	14-16 minut	1-1,5 kg
Pierś indyka (z kością)	18-22 minuty	2-2,5 kg

## 4 Obsługa kuchenki







### Odgrzewanie

Można szybko i skutecznie podgrzać resztę ugotowanej potrawy bez utraty jej świeżości i smaku.

Na czas odgrzewania przykryj potrawę pokrywką lub nadającą się do kuchenek mikrofalowych folią plastikową, aby jej nie wysuszyć. Przykrycie potrawy zatrzyma w niej ciepło i przyspieszy odgrzewanie. Także pozwoli rozprysków. Kanapki i ciasteczka zawijaj w papierowe ręczniki, które wchłoną nadmiar wilgoci, aby nie rozmiękły.

Z zasady rozkładaj jedzenie w płytkim naczyniu. Aby odgrzać potrawę, może trzeba będzie ją od czasu do czasu pomieszać lub odwrócić.

### Tabela odgrzewania

	Artykuły spożywcze	Poziom mocy	Czas gotowania
1 porcja	1 talerz	(  )	2-3 minut
1-2 porcje	Danie główne z sosem	(  )	7-9 minut
2-4 porcje	Grube plastry mięsa takie jak hamburgery, plastry klopsa zawijanego	(  )	3-5 minut
2-3 porcje	Cienkie plastry mięsa takie jak stek	(  )	2-3 minut
2-3	Kawałki kurczaka	(  )	3-4 minut
2 porcje	Zapiekanka	(  )	9-12 minut
2 porcje	Warzywa	(  )	3-4 minut
1-2	Kukurydza	(  )	3-4 minut
2-3	Ciasteczka	(  )	45-60 sekund
1	Całe ciasto	(  )	3-7 minut
1-2 plastry	Placek	(  )	1-2 minuty
3-4	Kiełbasa	(  )	1-2 minuty
4	Parówka	(  )	1-2 minuty

## 5 Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki wyjmij jej wtyczkę z gniazdka.
- Do czyszczenia żadnej części kuchenki mikrofalowej nie używaj środków ściernych, wełny stalowej, szorstkich ściereczek, ani żrących środków chemicznych, takich jak siarka lub chlorek.
- Do czyszczenia wewnętrznej powierzchni drzwi- czek piekarnika użyj gładkiej i miękkiej gąbki lub ściereczki.

### Do transportu;

### Powierzchnie zewnętrzne

- Aby oczyścić zewnętrzne powierzchnie kuchenki, najpierw przetrzyj je miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z mydłem. Następnie wytrzyj je do sucha miękką ściereczką.
- Zadbaj, aby przez otwory wentylacyjne woda nie dostała się do wnętrza, aby zapobiec uszkodzeniu części wewnątrz kuchenki. Panel sterowania kuchenki mikrofalowej czyść tylko wilgotną, miękką ściereczką.
- Nie używaj środków czyszczących, ani więcej mydła i wody. Mogą one powodować niesprawność mechanizmu sterowania.
- Wyjmij z gniazdka wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia.
- Zapakuj talerz szklany w taki sposób, aby zapobiec pęknięciu i przemieszczaniu się wewnątrz kuchenki. Jeśli to konieczne, transportuj go oddzielnie.
- Przymocuj taśmą przednie drzwiczki do korpusu.
- Zabezpiecz przednią szybę, drzwiczki i panel przed uderzeniami.
- Transportuj kuchenkę w normalnym położeniu. Nie opieraj jej bokiem ani tyłem.

### Powierzchnie wewnętrzne

Aby oczyścić powierzchnie wewnętrzne kuchenki:

- Aby zmiękczyć zaschłe plamy, wstaw szklanę z wodą i gotuj ją przez 2-3 minuty.
- Oczyścić powierzchnie wewnętrzne i sufit miękką, namydloną ściereczką. I znowu wytrzyj je do sucha miękką ściereczką.
- Aby usunąć nieprzyjemne zapachy z wnętrza kuchenki, przez kilka minut gotuj w kuchence mieszaninę wody i kilku łyżek stołowych soku z cytryny.
- Aby oczyścić wnętrze podstawy kuchenki, zdejmij obrotowy talerz szklany i wyjmij podstawę rolkową. Umyj obrotowy talerz szklany i podstawę rolkową w wodzie z mydłem. Następnie opłucz je i osusz.
- Przed uruchomieniem kuchenki dokładnie załóż podstawę rolkową i obrotowy talerz szklany.

Droży Klienci,

Dziękujemy za zakup naszych produktów. Jesteśmy przekonani, że nasze urządzenia będą służyć przez lata. Każdy produkt firmy Beko jest objęty 2-letnim okresem gwarancji.

### **Warunki gwarancji Beko S.A. (małe urządzenia AGD)**

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

#### **I. ZAKRES OCHRONY.**

BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).

W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.

BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpatrzona w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.

Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

#### **II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.**

Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika.

#### **III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.**

Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).

Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 22 250 14 14. Urządzenie powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.

Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 14 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc



odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

#### **IV. WYŁĄCZENIA.**

Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:

- użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednie czyszczenie i konserwacje Urządzenia;
- użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie jest używane do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach eksploatacji masowej, w szczególności w gastronomicznej działalności hoteli, restauracji i innych obiektów turystyczno-rekreacyjnych lub zbiorowego żywienia. Stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

- wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
- normalnego zużycia elementów eksploatacyjnych tj. akumulatory, baterie, noże, filtry, żarówki, szczotki, itp.;
- czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia.
- usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia; uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia, zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi z użyciem odpowiednich środków czyszczących) elementów ze szkła, plastiku oraz porcelany; odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
- usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm;

#### **V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.**

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 01.03.2019 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Arçelik A.Ş.  
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,  
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

[www.beko.com](http://www.beko.com)