



## Microwave Oven

User Manual



MGC20100W - MGC20100S - MGC20100B

EN - PL



01M-8850433200-1121-03  
01M-8850413200-1121-03  
01M-8816953200-1121-03




## Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drodzy Klienci,

Dziękujemy za wybór wyrobu marki Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany przy użyciu wysokiej jakości najnowszej technologii, okaże się w najwyższym stopniu zadowalający. Dlatego proszę przed jego użyciem uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i towarzyszące jej dokumenty i zachować ją do wglądu na przyszłość. Przy przekazaniu tego wyrobu komuś innemu, proszę oddać mu także tę instrukcję. Proszę przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji obsługi.

## Znaczenie symboli

W różnych rozdziałach niniejszej instrukcji stosuje się następujące symbole:

	Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.
	Ostrzeżenia dotyczące sytuacji zagrażających bezpieczeństwu, życiu i mieniu.
	Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.



Urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych, bezpiecznych dla środowiska zakładach bez 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 mikrofali 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 kuchenke. 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.

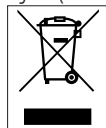
## Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- 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:

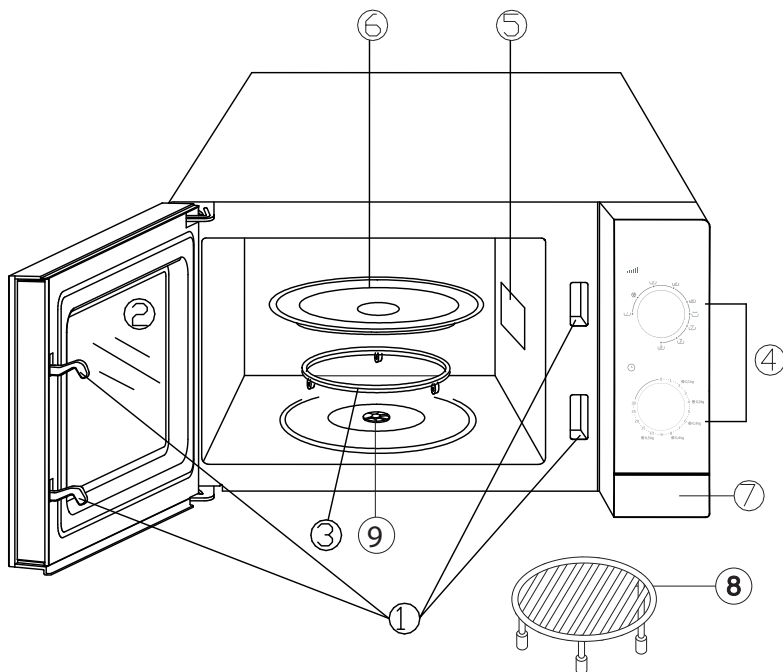
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

## 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

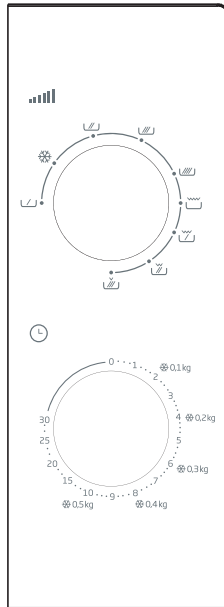
Wartości oznaczone na kuchenke i podane w innych dokumentach wraz z nim dostarczonych uzyskano w warunkach laboratoryjnych, według stosownych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkownika urządzenia i warunków w jego otoczeniu.

### 3 Opis kuchenki

#### Panel sterowania

Przycisk  
ustawiania  
mocy

Przycisk  
ustawiania  
czasu



#### Ustawianie mocy

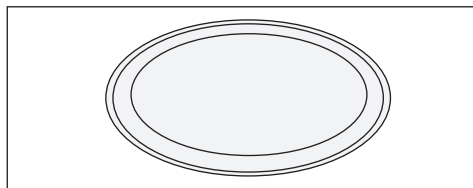
Przyciskiem ustawień w górnej części panelu można wybrać dowolny z 9 różnych poziomów mocy. Poniższa tabela zawiera wybrane przykłady potraw i poziomy mocy odpowiednie przy ich gotowaniu w kuchenke mikrofalowej.

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



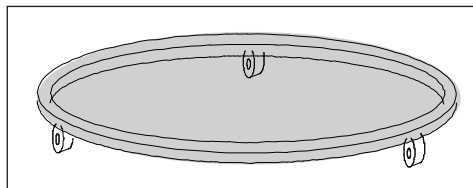
Używaj talerza szklanego przy każdym gotowaniu. Na szklanym talerzu zbierać się będą wszystkie soki z potraw i odpadające z nich kawałki. W przeciwnym razie potrawa rozleje się po kuchenke i wyschnie. Talerz szklany można myć w zmywarce.

\* Postaw talerz szklany na podstawie rolkowej.

#### Podstawa rolkowa

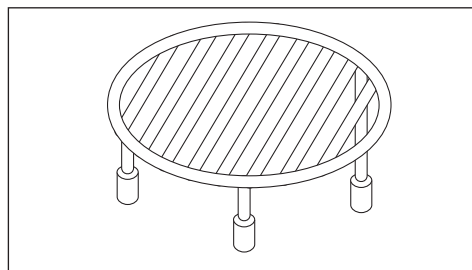
Podstawę rolkową umieszcza się pod talerzem szklanym. Na podstawie rolkowej nie należy stawiać niczego innego, niż talerz szklany. Podstawę rolkową myje się ciepłą wodą z mydłem co najmniej raz w tygodniu.

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. Naczynie, które się po tym nagrzało, 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, omlot, 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 kuchenie.
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 kuchenie 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 kuchenie zgaśnie i gotowanie zakończy się automatycznie.

### Tabela gotowania

Ze względu na właściwości gotowania w kuchenie 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;

- Wyjmij z gniazdka wtyczkę przewodu zasilają-  
cego urządzenia.
- Zapakuj talerz szklany w taki sposób, aby zapo-  
biec pęknięciu i przemieszczaniu się wewnątrz  
kuchenki. Jeśli to konieczne, transportuj go od-  
dzielnie.
- 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 zewnętrzne

- Aby oczyścić zewnętrzne powierzchnie ku-  
chenki, najpierw przetrzyj je miękką ściereczką  
zwilżoną ciepłą wodą z mydłem. Następnie wy-  
trzyj je do sucha miękką ściereczką.
- Zadbaj, aby przez otwory wentylacyjne woda nie  
dostała się do wnętrza, aby zapobiec uszkodze-  
niu części wewnątrz kuchenki. Panel sterowania  
kuchenki mikrofalowej czyść tylko wilgotną,  
miękką ściereczką.
- Nie używaj środków czyszczących, ani więcej  
mydła i wody. Mogą one powodować niespraw-  
ność mechanizmu sterowania.

### 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, zde-  
jmij obrotowy talerz szklany i wyjmij podstawę  
rolkową. Umyj obrotowy talerz szklany i pod-  
stawę 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)