

Microwave Oven

User Manual



MOC 20100 B

EN | PL

01M-8864793200-5017-01

beko


Please read this manual first!

Dear Customer,

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

Meanings of the symbols

Following symbols are used in the various section of this user manual:

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



This product has been manufactured in environmentally modern facilities.

This appliance conforms to the WEEE regulation.



This product does not contain PCB's.

CONTENTS

ENGLISH **4-21**

POLSKI **22-43**

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future Reference

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.

1.1 General safety

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- By clients in hotels, and other residential type environments;
- Bed and Breakfast type environments.

- 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.
- 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.
- Your product is intended for cooking, heating and defrosting food at home.
- Do not use this appliance outdoors, in bathrooms or 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.

1

Important safety and environmental instructions

- 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.
- Do not use 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. Do not use abrasive chemicals or steam on this appliance. This oven is particularly intended for heating and cooking the food.
It is not intended for industrial or laboratory use.
- Do not use your appliance to dry clothes or kitchen towels.
- Appliance becomes very hot while it is in use. Pay attention not to touch the hot parts inside the Microwave oven.
- Your microwave oven is not designed to dry any living being.
- Do not operate the microwave oven when it is 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 microwave oven on cooking hobs or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
- The microwave oven must not be placed in a cabinet that is not in compliance with the installation instructions.
- Take care when removing lids from food packages after heating as steam is present.
- Use gloves while taking any kind of heated food out of the microwave oven.

1

Important safety and environmental instructions

- All appliance 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 do not use the microwave oven.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.

1.1.1 Electrical safety

- If the supply cord is damaged, The supply cord must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- 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.
- 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.
- 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 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.

1

Important safety and environmental instructions

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Ensure containers are suitable for microwave use.
- Remove the wire strings and/or metal handles of paper or plastic bags before placing bags suitable for use in microwave oven 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 should shall 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.
- Door or outer surface of the appliance may become hot when it is in use.

1.1.2 Product safety

- Be careful when removing beverages and food from the microwave.
- 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.

1 Important safety and environmental instructions

- Never remove the parts at the rear and sides of the appliance, which protect the minimum distances between the cabinet walls and the appliance in order to allow for the required air circulation.
- Do not use the appliance as a heat source.
- Microwave oven is intended to thaw, cook and stew food only.
- Do not over-cook foods; otherwise, you may cause a fire.
- Do not use steam assisted cleaners to clean the appliance.

1.2 Intended use

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified 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 20cm free space above the top surface of the oven.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.

1.3 Children's safety

- Extreme caution is advised when being used near children and persons who are restricted in their physical, sensory or mental abilities.
- 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.

1

Important safety and environmental instructions

- Danger of choking! Keep all the packaging materials away from children.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 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.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use. Keep children away.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervised or instruction concerning use of the appliance by a responsible person for their safety.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

1.4 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 product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

1.5 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

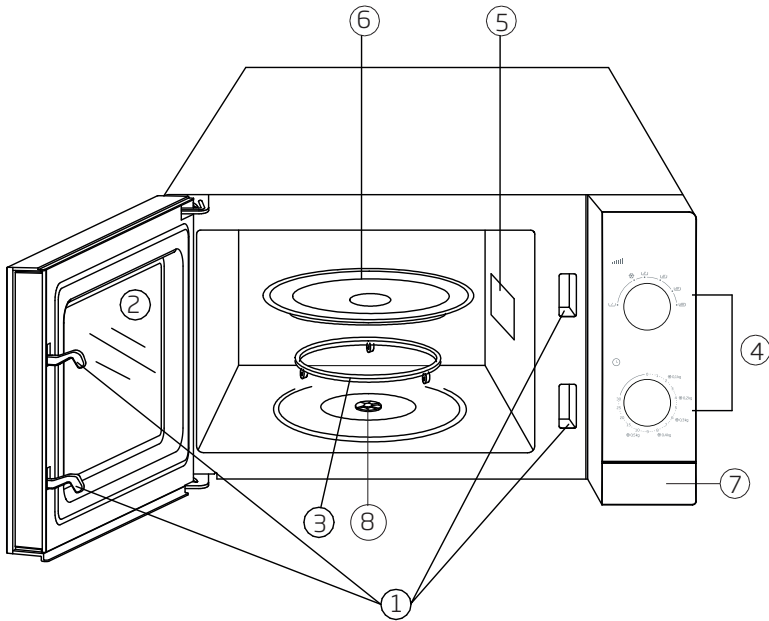
Important safety and environmental instructions

1.6 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



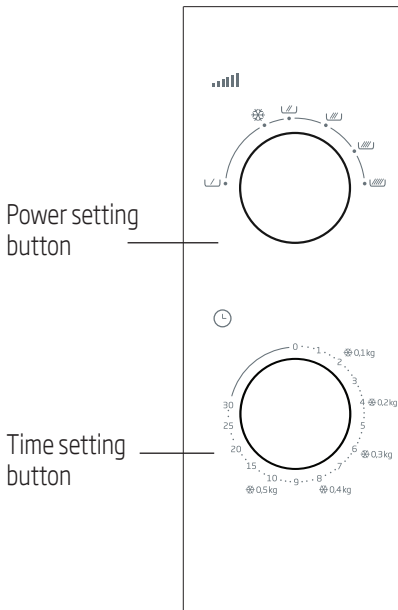
1. Door lock system
2. Front door glass
3. Rotating base support
4. Control panel
5. Microwave guide
6. Glass plate
7. Door open key
8. Shaft

External width	452 mm
External depth	312 mm
External height	262 mm
Oven volume	20 L
Weight	11 kg
Supply voltage	230-240V~50 Hz
Output power	700 W
Total power	1200 W
Time	0-30 minutes
Colour	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

The setting button at the upper section of the control panel will allow you to use any of the 6 different power levels.

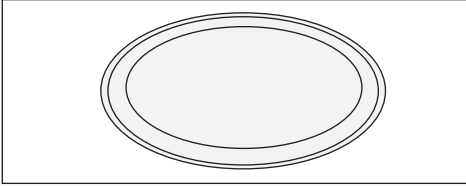
The following table contains some sample meals and corresponding power levels to cook them in the microwave oven.

Power Level	Usage
High 700 W 	<ul style="list-style-type: none"> - Boiling water - Minced meat - Cooking chicken/turkey, fish and vegetables - Cooking thin sliced meat
Medium-High 600 W 	<ul style="list-style-type: none"> - Reheating all sorts of food - Cooking meat and poultry - Cooking mushroom - Cooking foods that contain cheese or egg
Medium 460 W 	<ul style="list-style-type: none"> - Cooking cakes and pastries - Cooking eggs (not in the shell) - Cooking soup or rice
Medium-Low 350 W 	<ul style="list-style-type: none"> - Melting butter and chocolate
Defrosting 	<ul style="list-style-type: none"> - Thawing frozen food
Low 120 W 	<ul style="list-style-type: none"> - Softening butter and cheese - Softening the ice cream - Raising the yeast dough

3 Description of the product

Accessories

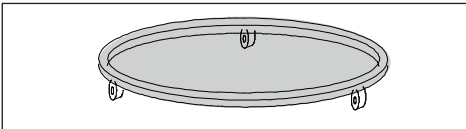
Glass plate



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.

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.

4 Operating your product

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.

4 Operating your product

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

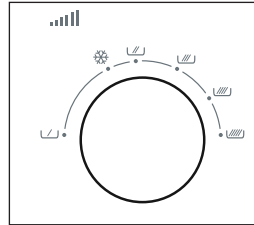
Always start by trying the minimum cooking time and check whether the food is cooked or not. Cooking times in this user manual are approximate values. Cooking times may vary depending on the sizes and shapes of the foods and cookware.

Resting time

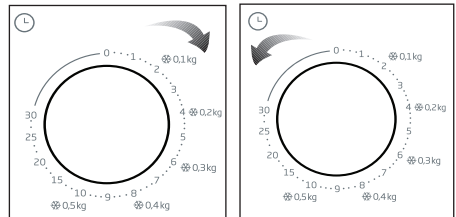
Always keep the food resting for some time after taking it from the microwave oven. Resting food for some time after defrosting, cooking and reheating will always give better results. Because the heat of the food will dissipate well. In microwave ovens, foods continue to cook for some more time even 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.

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 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.

4 Operating your product

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
Meats		
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
Poultry		
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
Fish and seafood		
Fillet / sliced (170-230 g)	()	1.5-2.5 minutes
Whole fish	()	7-9 minutes for ~ 500 g

- 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.

4 Operating your product

Cooking table

Food	Power Level	Cooking Time
Egg and cheese		
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
Vegetables		
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
Grains		
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
Cakes		
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
Soup/beverage		
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	Recommended 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 table

	Food	Power Level	Cooking Time
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)

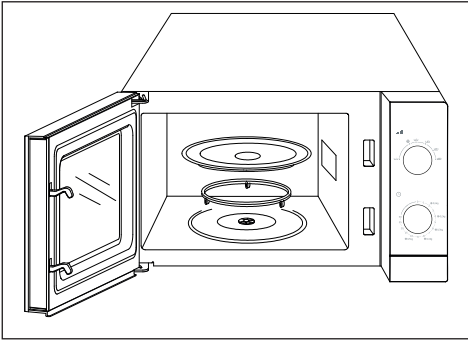
Heating

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.

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.

Product Guarantee

12 months breakdown and repair guarantee

Guarantor: **Beko plc, 1 Greenhill Crescent, Watford, Hertfordshire. WD18 8UF**

The guarantee does not in any way diminish your statutory or legal rights.

Your **microwave** has the benefit of our manufacturer's guarantee which covers the product for 12 months from the date of original purchase.

This gives you reassurance that if within that time, your **microwave** is proven to be defective because of either workmanship or materials, we will at our discretion either repair or replace your **microwave**.

The **microwave** must be correctly installed, located and operated in accordance with the instructions contained in the user manual. The guarantor disclaims any liability for accidental or consequential damage.

The Guarantee is subject to the following conditions:

- Documentary proof of the original purchase date is provided.
- The microwave has been installed and operated correctly and in accordance with our operating and maintenance instructions.
- The microwave is used only on the electricity supply on the rating plate.
- The microwave has only been used for normal domestic purposes.
- The microwave has not been altered, serviced, dismantled or otherwise interfered with by any person.
- The microwave is used in the United Kingdom or Republic of Ireland.
- Any parts removed during repair work or any product that has been replaced becomes our property.
- The guarantee is not transferrable if the product is resold.

The Guarantee does not cover:

- Transit, installation or delivery damage.
- Accidental damage.
- Misuse or abuse.
- Replacement of any consumable item or accessories. These include but are not limited to: plugs, cables, light bulbs, knobs, filters and flaps.
- Repairs or replacements required as a result of unauthorised repairs or inexpert installation that fails to meet the requirements contained in the user guide or instruction book.
- Repairs to products used in commercial or non-residential household premises.

How to obtain after sales service, help or general advice

Please keep your purchase receipt or other proof of purchase in a safe place as you will need to show us this document if your product requires attention within the guarantee period.

Please also record your product details below, which will allow you to access our services more quickly and help us identify your product. The model number is printed on the front of the user guide and the serial and model number is shown on your products rating plate.

Model number	Serial number	Purchased from	Date of purchase

Please call our UK based Customer Service department if you need help or advice from us:

United Kingdom and Northern Ireland: **0333 207 9710**
Republic of Ireland: **01 862 3411**
You can also contact us through our website: **www.beko.co.uk**




Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drodzy Klienci,

Dziękujemy za wybór wyrobu marki Beko. Mam 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.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą WEEE.



Nie zawiera bifenyli polichlorowanych (PCB).

Rozdział ten zawiera instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą chronić się przed ryzykiem pożaru, porażenia prądem elektrycznym, wycieku mikrofal, obrażeniami ciała lub uszkodzeniami w mieniu. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia udzielone gwarancje.

1.1 Bezpieczeństwo: Zasady ogólne

- Nie próbuj uruchamiać kuchenki, kiedy jej drzwiczki są otwarte; w ten sposób możesz narazić się na działanie szkodliwego promieniowania mikrofalowego. Nie należy wyłączać blokad ani przy nich manipulować.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów między przód na drzwiczki kuchenki. Nie dopuść do gromadzenia się zabrudzeń lub pozostałości środków czystości na powierzchniach zamykających.
- Wszystkie prace serwisowe wymagające zdjęcia pokrywy chroniącej przed ekspozycją na promieniowanie mikrofalowe muszą być wykonywane przez autoryzowane osoby/serwis. Każdy inny sposób postępowania jest niebezpieczny.
- Produkt jest przeznaczony do gotowania, podgrzewania i rozmrażania żywności w warunkach domowych. Nie należy go używać do celów komercyjnych. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprawidłowego użytkowania.
- Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz, w łazience, wilgotnym środowisku lub w miejscach, gdzie może ono ulec zamoczeniu.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela żadnej gwarancji w przypadku szkód poniesionych z powodu nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub nieprawidłowego obchodzenia się z nim.
- Nigdy nie należy próbować rozkładać tego urządzenia na części. Gwarancja na urządzenie nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym obchodzeniem się z nim.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Nie wolno zostawiać tego urządzenia bez dozoru, gdy jest używane.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Zawsze używaj tego urządzenie na stabilnej, płaskiej, czystej i nieśliskiej powierzchni.
- Urządzenia tego nie wolno używać razem z zewnętrznym zegarem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Przed pierwszym użyciem tego urządzenia oczyścić wszystkie jego części. Dokładne instrukcje podano w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- To urządzenie należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Nie używać ściernych środków czyszczących ani pary na tym urządzeniu. Ta kuchenka jest przeznaczona przede wszystkim do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest przeznaczona do użytku przemysłowego ani laboratoryjnego.
- Nie używaj urządzenia do suszenia ubrań ani ścierek kuchennych.
- Urządzenie bardzo się nagrzewa w trakcie używania. Uważaj, aby nie dotknąć gorących części wewnątrz kuchenki.
- Kuchenka nie jest przeznaczona do suszenia żadnej istoty żywej.
- Nie uruchamiaj kuchenki, kiedy jest pusta.
- Przybory kuchenne mogą się nagrzać ciepłem przeniesionym na nie z podgrzewanego jedzenia. Do trzymania przyborów może być konieczne użycie rękawiczek.
- Sprawdzaj, czy przybory nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Nie umieszczaj kuchenki na piecach lub innych urządzeniach wytwarzających ciepło. W takim przypadku może ulec uszkodzeniu, a gwarancja utraci ważność.
- Kuchenki mikrofalowej nie można umieszczać w szafce niezgodnej z instrukcjami montażu.
- Para może się wydobywać podczas zdejmowania pokrywki lub folii po ugotowaniu potrawy.
- Podczas wyjmowania każdego rodzaju podgrzewanego potraw należy używać rękawic.
- Urządzenie i jego dostępne powierzchnie mogą być bardzo gorące w trakcie użytkowania.
- Drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia szklana mogą być bardzo gorące w trakcie użytkowania.

1.1.1 Bezpieczeństwo: Elektryczność

- 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. Błędna lub niefachowa naprawa może być niebezpieczna i powodować zagrożenie dla użytkowników.
- Zasilanie z domowej sieci elektrycznej musi być zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej tego urządzenia. Jedyny sposób, aby odłączyć urządzenie to od zasilania, to wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego.
- Używaj urządzenia tylko wtedy, jeśli jest podłączone do gniazdka z uziemieniem.
- Urządzenia tego nie wolno nigdy używać, jeśli przewód zasilający lub ono samo są uszkodzone
- Nie używaj przedłużaczy razem z tym urządzeniem.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani jego wtyczki wilgotnymi lub mokrymi dłońmi.
- Urządzenie ustaw tak, aby zawsze był możliwy dostęp do wtyczki.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego nie wolno dopuścić do jego ściskania, zginania ani ocierania o ostre krawędzie. Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Zadbaj, aby podczas używania tego urządzenia nie doszło do przypadkowego wypięcia przewodu zasilania ani potknięcia się o niego.
- Przed każdym czyszczeniem urządzenia i gdy nie jest ono używane należy wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Nie ciągnij za przewód zasilający, aby odłączyć to urządzenie od zasilania i nigdy nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani w innym płynie. Nie trzymaj tego urządzenia pod bieżącą wodą.

- Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach często sprawdzaj kuchenkę ze względu na ryzyko zapłonu.
- Z papierowych lub plastikowych torebek dostosowanych do użycia w kuchence mikrofalowej usuń druty i/lub metalowe uchwyty przed umieszczeniem ich w kuchence.
- Jeśli zauważysz dym, wyłącz urządzenie lub wyciągnij wtyczkę i zostaw zamknięte drzwiczki, aby zapobiec zapłonowi.
- Nie używaj wnętrza kuchenki do przechowywania rzeczy. Nie zostawiaj wewnątrz kuchenki papierowych rzeczy, przyborów do gotowania ani jedzenia, jeśli nie jest ona używana.
- Należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla dzieci oraz sprawdzić jej temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.
- To urządzenie jest sprzętem grupy 2 klasa B ISM. Grupa 2 obejmuje wszystkie sprzęty ISM (Industrial, Scientific and Medical - przemysłowe, naukowe i medyczne), w których celowo generowane są fale radiowe i/ lub używane w formie promieniowania elektromagnetycznego w celu obróbki materiałów oraz obrabiarki elektroiskrowe.
- Sprzęt klasy B nadaje się do użytku domowego i w miejscach bezpośrednio podłączonych do sieci zasilającej o niskim napięciu.
- Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne urządzenia mogą się nagrzać w trakcie korzystania.

1.1.2 Bezpieczeństwo: Wyrób

- Nie można podgrzewać płynów ani innych produktów spożywczych w zamkniętym pojemniku, ponieważ istnieje ryzyko eksplozji.
- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować, że będą wrzeć, pryskając na boki po wyjęciu ich z kuchenki; zachowaj ostrożność, trzymając pojemniki.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Nie piecz niczego w kuchence. Gorący olej może uszkodzić części i materiały, z których jest wykonana kuchenka, i może spowodować oparzenia skóry.
- Nakłuj artykuły z grubą skórką, jak ziemniaki, cukinie, jabłka i kasztany.
- Urządzenie musi być ustawione w taki sposób, aby tył był skierowany do ściany.
- Jeśli drzwiczki lub ich uszczelki są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki, aż zostanie naprawiona przez specjalistę.
- Przed przeniesieniem urządzenia zabezpiecz talerz obrotowy, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jajek, w skorupce czy bez.
- Nigdy nie zdejmuj części tylnej i boków urządzenia, które zapewniają minimalne odległości między ścianami szafki a urządzeniem, aby zapewnić wymaganą cyrkulację powietrza.
- Nie używaj tego urządzenia do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem.
- Nie używaj tego urządzenia jako źródła ciepła.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona wyłącznie do rozmrażania, gotowania i duszenia artykułów spożywczych.
- Nigdy nie gotuj potraw zbyt długo – możesz spowodować pożar.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjek parowych.
- - Piekarnik należy regularnie czyścić i usuwać z wnętrza wszelkie pozostałości jedzenia.
- - Nad górną częścią piekarnika należy zapewnić prześwit wynoszący co najmniej 20 cm.

1.2 Przeznaczenie

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wbudowanego.

1.3 Bezpieczeństwo: Dzieci

- Szczególną ostrożność zaleca się, gdy używane jest w pobliżu dzieci i osób o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych.
- Urządzenia tego mogą używać dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, lub nieumiejętne i nie-

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

doświadczony, pod warunkiem, że ktoś nadzoruje ich użytkowanie pod względem bezpieczeństwa, lub zostały odpowiednio poinstruowane i zdają sobie sprawę z zagrożeń przy jego użytkowaniu. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić go ani konserwować, o ile nie są pod nadzorem osoby dorosłej.

- Niebezpieczeństwo zadławienia! Wszystkie materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci.
- Dzieci mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru wyłącznie jeśli zostały odpowiednio poinstruowane i potrafią używać kuchenki mikrofalowej w bezpieczny sposób oraz rozumieją zagrożenia związane z nieprawidłowym użytkowaniem.
- Ze względu na nadmierne ciepło, które powstaje w trybie grilowania i trybie mieszanym, dzieci mogą korzystać z tych trybów tylko pod nadzorem dorosłego.
- Produkt i kabel zasilający powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Urządzenie i jego dostępne powierzchnie mogą być bardzo gorące w trakcie użytkowania. Chroń urządzenie przed dostępem dzieci.

1.4 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).



Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skontaktować się z władzami lokalnymi.

1.5 Zgodność z dyrektywą RoHS:

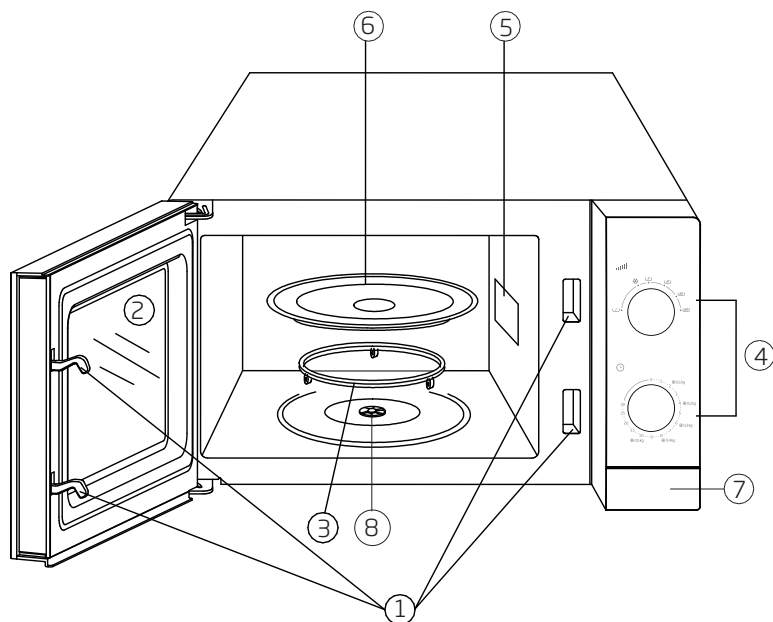
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

1.6 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



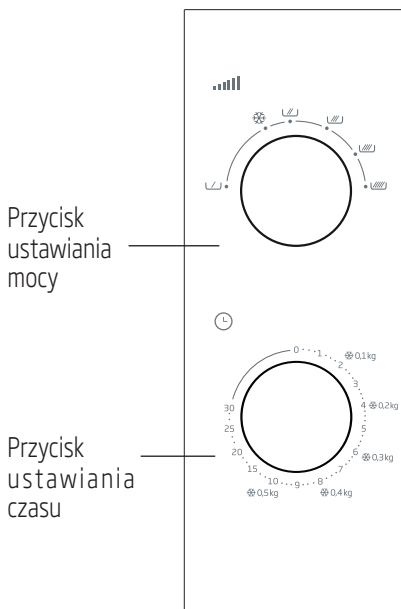
1. Blokada drzwiczek
2. Szyba w drzwiczkach przednich
3. Podstawa rolkowa
4. Panel sterowania
5. Podręcznik korzystania z mikrofalówki
6. Szklany talerz obrotowy
7. Przycisk otwierania drzwi
8. Okap

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



Ustawianie mocy

Przyciskiem ustawień w górnej części panelu można wybrać dowolny z 6 różnych poziomów mocy.

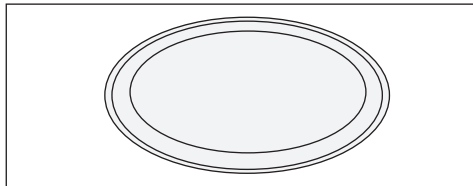
Poniższa tabela zawiera wybrane przykłady potraw i poziomy mocy odpowiednie przy ich gotowaniu w kuchenke mikrofalowej.

Poziom mocy	Zastosowanie
Wysoki 700 W	- Gotowanie wody - Pieczenie mięsa mielonego - Gotowanie kurczaka / indyka, ryb i warzyw - Gotowanie cienkie plasterków mięsa
Średnio-wysoki 600 W	- Podgrzewanie wszelkich potraw - Gotowanie mięsa i drobiu - Gotowanie grzybów - Gotowanie potraw zawierających ser lub jajko
Średni 460 W	- Pieczenie ciasta i pieczywa cukierniczego - Gotowanie jaj - Gotowanie zup lub ryżu
Średnio-niski 350 W	- Topienie masła i czekolady
Rozmrażanie	- Rozmrażanie wszelkiego rodzaju mrozonek
Niski 120 W	- Zmiękczenie masła i sera - Zmiękczenie lodów - Rośnięcie ciasta drożdżowego

3 Opis kuchenki

Aksesoria

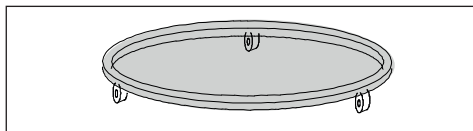
Szklany talerz obrotowy



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 rolkową należy bezpiecznie umocować w jej gnieździe.

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 ustawiona w nim szklanką pełną wody na szklanym talerzu w kuchenke mikrofalowej, a następnie wybierz i na 60 sekund uruchom poziom mocy Max. Naczyń, które się po tym nagrzały, nie należy używać.

Teoria gotowania mikrofalowego

Magnetron wewnątrz kuchenki mikrofalowej, gdy się go uruchomi, wytwarza mikrofałe. Ściany kuchenki odbijają energię mikrofalową wprost na potrawę. W cząsteczkach potrawy występują drgania o dużej prędkości. Drgania te tworzą ciepło potrzebne do gotowania potrawy.

Po otwarciu drzwiczek kuchenki w trakcie gotowania lub po jego zakończeniu, emisja mikrofal i proces gotowania zatrzymuje się.

Służy to bezpieczeństwu użytkowników.

W kuchenke mikrofalowej powierzchnia mięsa lub kurczaka nie brązowieje tak, jak w tradycyjnych piecykach. Ale potrawa w środku i na zewnątrz gotuje się równomiernie.

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 kurcziwej.

3 Opis kuchenki

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.

4 Obsługa kuchenki

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 n 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 kuchence 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 budyń 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, kielbasy i niektórych owoców.

Mieszanie i obracanie potraw podczas gotowania

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

Różne czasy gotowania

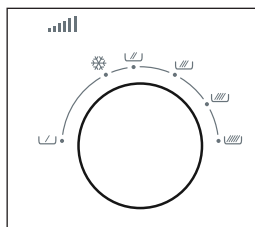
Zawsze na początku wypróbuj minimalny czas gotowania i sprawdź, czy potrawa ugotowała się, czy nie. Czasy gotowania podane w tej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Czasy gotowania mogą się zmieniać w zależności od wielkości i kształtu potraw i naczyń.

Czas oczekiwania

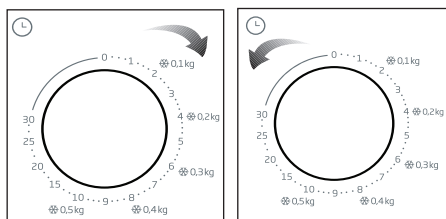
Zawsze odczekaj jakiś czas po wyjęciu potrawy z kuchenki. Odczekanie jakiś czas po rozmrożeniu, gotowaniu lub odgrzaniu jedzenia zawsze daje lepsze rezultaty. Ponieważ ciepło lepiej rozejdzie się po potrawie. W kuchenke mikrofalowej potrawy nadal gotują się przez pewien czas nawet po jej wyłączeniu. 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.

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 kuchenke.




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 żądanego czasu.
5. Dokładnie zamknij przednie drzwiczki. Zapali się światło w kuchenke 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.

4 Obsługa kuchenki

8. Po upływie ustawionego czasu gotowania odezwie się brzęczyk. Światło w kuchenke zgaśnie i gotowania zakończy się automatycznie.

Tabela gotowania





















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

Artykuły spożywcze	Poziom mocy	Czas gotowania
Mięsa		
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 łopatką	() - ()	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
Drób		
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
Ryby i owoce morza		
Filet / plasterki (170-230 g)	()	1,5-2,5 minut
Ryba w całości	()	7-9 minut dla ~ 500 g

- 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.

4 Obsługa kuchenki

Tabela gotowania

Artykuły spożywcze	Poziom mocy	Czas gotowania
Jaja i sery		
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
Warzywa		
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
Płatki zbożowe		
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
Ciasta		
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
Zupy/ napoje		
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 zastąp 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 skórkę, 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
Sznycel 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

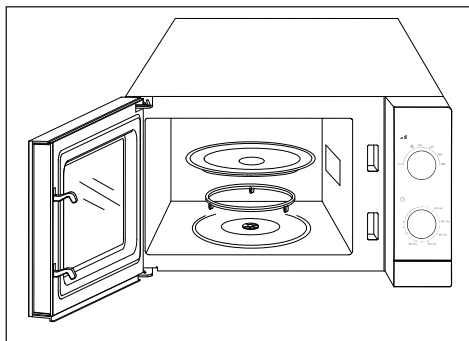
Tabela odgrzewania

	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 zawiązanego	()	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

Odgrzewanie

Można szybko i skutecznie podgrzać resztę ugotowanej potrawy bez utraty jej świeżości i smaku. Na czas odgrzewania przykryj potrawę pokrywką lub nadająca 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.

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.

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.

Powierzchnie wewnętrzne

Aby oczyścić powierzchnie wewnętrzne kuchenki:

- * Aby zmiękczyć zaschłe plamy, wstaw szklanek z wodą i gotuj ją przez 2-3 minuty.
- * Oczyszczyć 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 kuchenie 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 ołucz je i osusz.
- * Przed uruchomieniem kuchenki dokładnie załóż podstawę rolkową i obrotowy talerz szklany.
- * Do czyszczenia wewnętrznej powierzchni drzwiczek piekarnika użyj gładkiej i miękkiej gąbki lub ściereczki.

Do transportu;

- * 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.

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.

1. 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”).
2. 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.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. 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).
2. 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: 62 766 77 70. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl
3. Urządzenie powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. 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. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 62 766 77 70.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
 - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednie czyszczenie i konserwację Urządzenia;

- b. 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.
 - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
 - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
 - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
- a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
 - b. 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.
 - c. 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;
 - d. 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.
 - e. zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi z użyciem odpowiednich środków czyszczących)
 - f. elementów ze szkła, plastiku oraz porcelany;
 - g. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
 - h. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

- i. 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 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.



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

www.beko.com