

# Microwave Oven

## User Manual



MOC 20100 W | MOC 20100 S

EN	DE	FR	IT	ES	PT
NL	PL	CZ	HR	SK	LT
ET	BG	RO	SL	TR	

01M-8849363200-5215-12

**beko**




# Please read this manual first!

Dear Customer,

Thank you for preferring 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:

	Important information and useful hints about usage.
	Warnings for dangerous situations concerning the safety of life and property.
	Warning for hot surfaces.



This product has been manufactured in environmental friendly modern plants without giving any harm to the nature.

This appliance conforms to the WEEE regulation.



It does not contain PCB.

# CONTENTS

## **1 Important safety and environmental instructions 4**

1.1 General safety .....	4
1.1.1 Electrical safety .....	6
1.1.2 Product safety .....	7
1.2 Intended use .....	8
1.3 Children's safety .....	9
1.4 Compliance with the WEEE Directive and disposal of waste products .....	10
1.5 Package information .....	10

## **2 Technical Specifications of the Product 11**

## **3 Description of the product 12**

Control panel .....	12
Power setting .....	12
Accessories .....	13
Roller glass tray .....	13
Roller support .....	13
Advantages of the microwave oven .....	13
Theory of microwave cooking .....	13
Microwave cooking vessels .....	14
Metal vessels - foils .....	14
Glass vessels .....	14
Plastic vessels - bags .....	14
Paper .....	14
Wooden or wicker vessels .....	14

## **4 Operating your product 15**

Placing the food .....	15
Little suggestions .....	15
To defrost .....	15
Amount of food .....	15
Moisture content .....	15
Condensation .....	15
Sugar .....	15

Reducing the pressure in foods .....	16
Mixing and turning the food during cooking ..	16
Different cooking times .....	16
Waiting time .....	16
Operating your oven .....	16
Cooking table .....	17
Cooking table .....	18
Defrosting .....	19
Defrosting table .....	19
Heating table .....	20
Heating .....	20

## **5 Cleaning and Care 21**

Outer surfaces .....	21
Inner surfaces .....	21
For transportation; .....	21

## 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 food 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;
- Farm houses
- By clients in hotels, motels 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 built-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 defrost food at home. It must not be used for commercial purposes. Manufacturer shall not be held liable for damages that have arisen from misuse.
- Do not use this appliance outdoors, bathrooms, humid environments or in places where the it can get wet.



# 1

## Important safety and environmental instructions

- No responsibility or warranty claim shall be assumed for damages arising from misuse or improper handling of the appliance.
  - Never attempt to dismantle the appliance. No warranty claims are accepted for damage caused by improper handling.
  - Only use the original parts or parts recommended by the manufacturer.
  - Do not leave this appliance unattended while it is in use.
  - Always use the appliance on a stable, flat, clean dry, and non-slip surface.
  - The appliance should not be operated with an external clock timer or separate remote control system.
  - Before using the appliance for the first time, clean all parts. Please see the details given in the "Cleaning and Maintenance" section.
  - Operate the appliance for its intended purpose only as described in this manual. 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 oven.
  - Your oven is not designed to dry any living being.
  - Do not operate the oven empty.
  - Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
  - Cooking utensil may get hot due to the heat transferred from the heated food to the utensil. You may need oven gloves to hold the utensil.
  - Utensils shall be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
  - Do not place the oven on stoves or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
  - Microwave oven must not be placed in a cabinet that is not in compliance with the installation instructions.
  - Steam may come out while opening the covers or the foil after cooking the food.

# 1

## Important safety and environmental instructions

- Use gloves while taking any kind of heated food out.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use.
- Door and outer glass may be very hot when the appliance is in use.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.
- Do not use this appliance with an extension cord.

### 1.1.1 Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it 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.
- Never touch the appliance or its plug with damp or wet hands.
- Place the appliance in a way so that the plug is always accessible.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp edges. Keep the power cable away from hot surfaces and naked flame.
- Make sure that there is no danger that the power cable could be accidentally pulled or that someone could trip over it when the appliance is in use.
- Unplug the appliance before each cleaning and when the appliance is not in use.
- Do not pull the power cable of the appliance to disconnect it from its power supply and never wrap its power cable around the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids. Do not hold it under running water.

# 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.
- 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 and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use inside of the oven to store something. Do not leave paper items, cooking material or food inside the oven when it is not being used.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature shall be 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

- Heating the beverages with microwave may cause them to boil by splashing around after they have been taken out of the oven; so be careful when you are holding the containers.
- Do not roast anything 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, zucchinis, 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 to it.

- 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.
- 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.
- **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.

## 1.2 Intended use

- 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.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- 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.
- 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.

## 1.3 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.
- 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

## Important safety and environmental instructions

### 1.4 Compliance with the WEEE Directive and disposal of waste products



This product does not include harmful and prohibited materials specified in the "Regulation for Supervision of the Waste Electric and Electronic

Appliances" issued by the Ministry of Environment and Urban Planning. Complies with the WEEE Directive. This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling.

Therefore, do not dispose the product with normal domestic waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Ask the local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products.

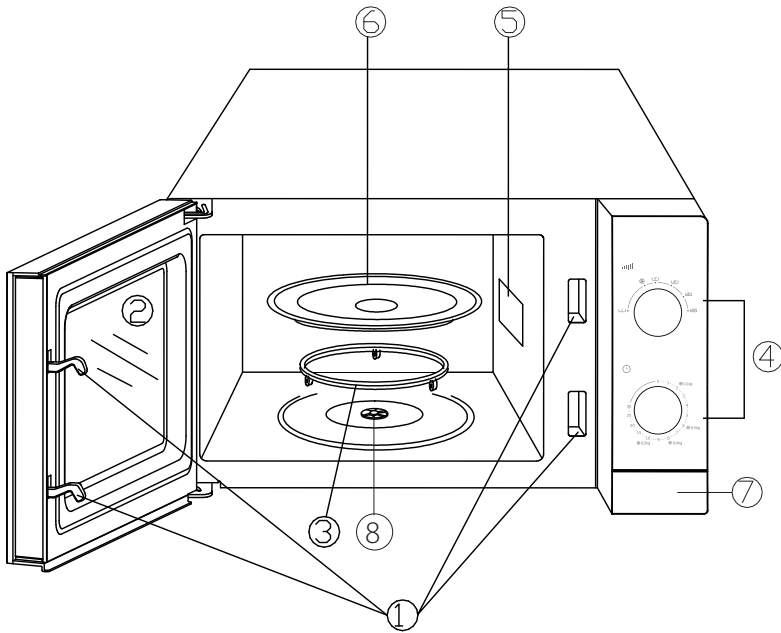
### 1.5 Package information



Package of the product is made of recyclable materials in accordance with our National Legislation. 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



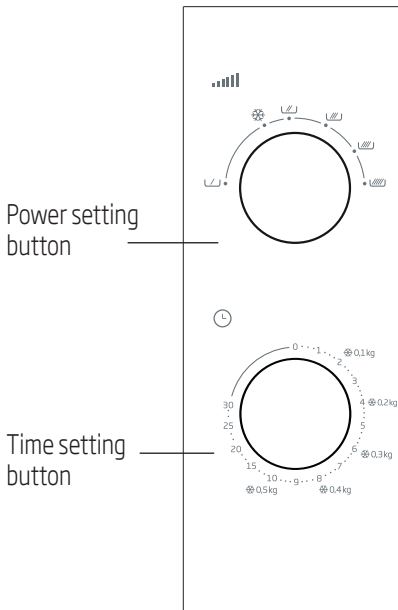
1. Door lock system
2. Front door glass
3. Roller support
4. Control panel
5. Microwave guide
6. Roller glass tray
7. Door open key
8. Shaft

<b>External width</b>	449 mm	449 mm
<b>External depth</b>	312 mm	312 mm
<b>External height</b>	262 mm	262 mm
<b>Oven volume</b>	20 L	20 L
<b>Weight</b>	10.5 kg	10.5 kg
<b>Supply voltage</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Output power</b>	700 W	700 W
<b>Total power</b>	1200 W	1200 W
<b>Time</b>	0-30 minutes	0-30 minutes
<b>Colour</b>	White	Silver

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

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

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

Power Level	Usage
High 700 W 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boiling water</li> <li>- Roasting minced meat</li> <li>- Cooking chicken/turkey, fish and vegetables</li> <li>- Cooking thin sliced meat</li> </ul>
Medium-High 600 W 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reheating all sorts of food</li> <li>- Cooking meat and poultry</li> <li>- Cooking mushroom</li> <li>- Cooking foods that contain cheese or egg</li> </ul>
Medium 460 W 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cooking cakes and pastries</li> <li>- Cooking egg</li> <li>- Cooking soup or rice</li> </ul>
Medium-Low 350 W 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melting butter and chocolate</li> </ul>
Defrosting 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Thawing all sorts of frozen food</li> </ul>
Low 120 W 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Softening butter and cheese</li> <li>- Softening the ice cream</li> <li>- Raising the yeast dough</li> </ul>

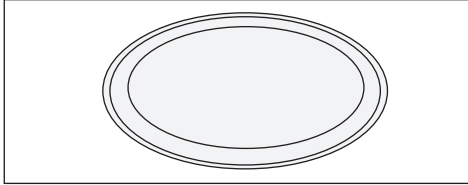




## 3 Description of the product

### Accessories

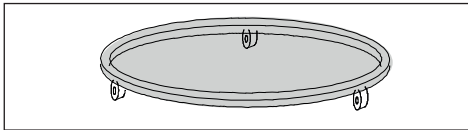
#### Roller glass tray



Use glass tray in all types of cooking. Glass tray will collect all meal juices and food pieces falling down. Otherwise meal will spill into the oven and dry out. Glass tray can be washed in dishwasher.

- \* Place the glass tray onto the roller support.

#### Roller support



Roller support must be placed below the glass tray. Do not place any other tray apart from the glass tray onto the roller support. Wash the roller support with warm and soapy water at least once a week.

Roller support must be fit securely into its seating.

### Advantages of the microwave oven

- \* Microwave oven is highly beneficial in terms of cooking time. Microwave cooking can be as short as three of four times when compared to conventional ovens. This also depends on the thickness, temperature and amount of the meal to be cooked.

Meals preserve their natural taste completely when they are cooked with their own juice by using less spice or none at all.

- \* Microwave oven will provide power saving. Power is not consumed only during cooking. Cooking with microwave oven does not contain preheating or cooling time; therefore there is no power wasted. Only the meal is heated during cooking. Since the kitchen is not heated up, persons in the kitchen do not feel discomfort.
- \* Microwave cooking also means less dish to wash. Meals can be cooked and served in the same vessel. Because the vessel is not heated during cooking, Spilled and poured food remnants do not get burn on oven walls; it will be easier to clean the oven.
- \* There is no need to get worried when you forget to defrost the meat. Microwave oven can defrost the frozen food in a couple of minutes, allowing to start cooking immediately.

### Theory of microwave cooking

The magnetron inside the microwave oven produces microwaves when it is operated. Oven walls reflect the microwave energy directly to the food. High-speed vibrations occur in food molecules. These vibrations will create the heat required to cook the food.

If you open the oven door during or at the end of cooking, the emission of microwaves and cooking process will stop.

This is for your safety.

Surface of meat or chicken does not get brown in microwave cooking as it would in conventional ovens. But inside and outside of the food get cooked evenly.

## 3 Description of the product

### Microwave cooking vessels

Use round vessels for cooking instead of elliptic or rectangular vessels. 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. Cooking vessels made of such materials can be suitable for use in cooking in some cases.
- \* You can employ the following method to check whether the vessel you will put your food is suitable for microwave cooking.

Place the empty vessel with a glass full of water on it onto the glass tray in microwave oven and select and run Max power level for 60 seconds. Vessels that overheat after this process should not be used.

### Metal vessels - foils

Metal vessels 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 cases oil paper or stretch wrap should be used instead of foil.

### Glass vessels

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

### Plastic vessels - bags

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

### Paper

No types of paper is suitable for cooking long times in microwave ovens. This will cause the paper catch fire.

### Wooden or wicker vessels

Large wooden vessels 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 vessel. 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 vessel.
- 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 vessels. Prefer narrow and long vessels to wide and long ones. Do not fill more than 2/3 of the vessel 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 stretch wrap, bag or oil 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.

### Little suggestions

#### To defrost:

- Shape of the package may change the defrost time. Shallow rectangular packages will defrost quicker than the deep vessels.
- 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

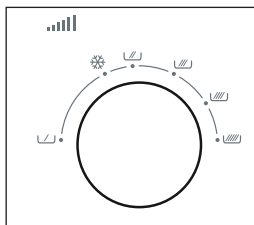
Always start by trying the minimum cooking time and check whether the food is cooked or not. Cooking times in this user manual are approximate values. Cooking times may vary depending on the sizes and shapes of the foods and vessels.

### Waiting time

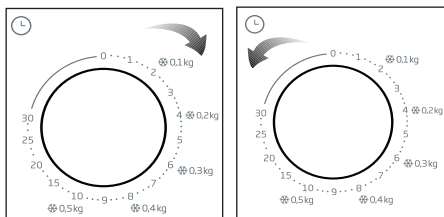
Always keep the food waiting for some time after taking it from the oven. Keeping the food wait for some time after defrosting, cooking and reheating will always give better results. Because the heat of the food will dissipate well. In microwave ovens, foods continue to get cooked for some more time even after the oven is switched off. Cooking continues not because of the microwave oven but the energy inside the food. Waiting 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 oven and transfer it to the service plate. This time may go up to 10 minutes in large foods.

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

- Cooking times in table are provided for information purposes only. You can increase or decrease the cooking time according to your palate.
- Values in table are obtained in laboratory. You can discover different tastes to fit your palate and cooking habits by changing the time.

## 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 frosty, place it back to the microwave oven to defrost it some more. Also provide some time for conditioning during defrosting; because the defrosting will continue during conditioning.

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

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

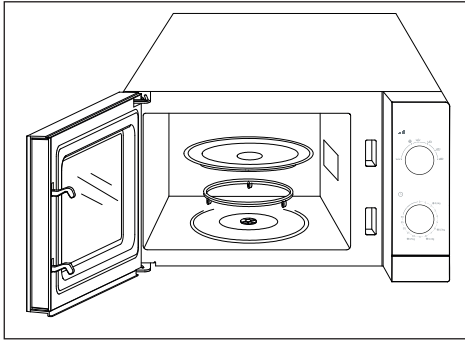
You can reheat the remaining or cooked food quickly and effectively without losing their freshness and taste.

During heating, cover the food with a lid or plastic wrap suitable for microwave in order to allow them protect their moisture. 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.

### Inner surfaces

To clean the inner surfaces of the oven:

- \* To soften the dried stains, put a glass of water and boil for 2-3 minutes.
- \* 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.




# Bitte zunächst diese Anleitung lesen!

Werter Kunde,

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Beko entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und der modernsten Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Produkt verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Produkt an einen Dritten weitergeben, händigen Sie bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie alle Warnhinweise und Informationen in dieser Anleitung.

## Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Bedienungsanleitung verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Tipps in Bezug auf die Verwendung.
	Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.
	Warnung vor heißen Flächen.



Dieses Produkt wurde in umweltfreundlichen, modernen Einrichtungen ohne schädliche Auswirkungen auf die Natur hergestellt.

Dieses Gerät stimmt mit der WEEE-Richtlinie überein.



Es enthält kein PCB.

# INHALT

## **1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt 24**

1.1 Allgemeine Sicherheit .....	24
1.1.1 Elektrische Sicherheit .....	26
1.1.2 Produktsicherheit .....	27
1.2 Zweckmäßiger Gebrauch .....	28
1.3 Sicherheit von Kindern .....	28
1.4 Konformität mit der WEEE-Richtlinie und Entsorgung von Altprodukten .....	29
1.5 Informationen zur Verpackung .....	29

## **2 Technische Daten des Produktes 30**

## **3 Beschreibung des Produktes 31**

Bedienfeld .....	31
Leistungseinstellung .....	31
Zubehör .....	32
Glasdrehteller .....	32
Tellerhalterung .....	32
Vorteile eines Mikrowellenofens .....	32
Prinzip des Mikrowellengarens .....	32
Mikrowellengeeignete Behälter .....	33
Metallbehälter und Alufolie .....	33
Glasbehälter .....	33
Kunststoffbehälter und Plastikbeutel .....	33
Papier .....	33
Holz- oder Korbbehälter .....	33

## **4 Gerät bedienen 34**

Lebensmittel hineingeben .....	34
Tipps .....	34
Auftauen: .....	34
Lebensmittelmenge .....	34
Feuchtigkeitsgehalt .....	34
Kondensation .....	34
Zucker .....	35
Druck in Lebensmitteln verringern .....	35

Lebensmittel während des Garens verrühren oder wenden .....	35
Verschiedene Garzeiten .....	35
Wartezeit .....	35
Gerät bedienen .....	35
Gartabelle .....	37
Gartabelle .....	38
Auftauen .....	39
Auftauen-Tabelle .....	39
Erhitzen-Tabelle .....	40
Erhitzen .....	40

## **5 Reinigung und Pflege 41**

Außenflächen .....	41
Innenflächen .....	41
Transport: .....	41

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitsanweisungen, die beim Schutz vor Personen- und Sachschäden, Bränden, Stromschlägen und dem Austreten von Mikrowellenenergie helfen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlöschen die gewährten Garantien.

## 1.1 Allgemeine Sicherheit

- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu starten, wenn dessen Tür offen ist; andernfalls könnten Sie sich gefährlicher Mikrowellenenergie aussetzen. Sicherheitssperren dürfen nicht deaktiviert oder manipuliert werden.
- Stecken Sie nichts zwischen Vorderseite und Gerätetür. Achten Sie darauf, dass sich weder Schmutz noch Reste von Reinigungsmitteln am Gehäuse ansammeln.
- Jegliche Wartungsarbeiten in Verbindung mit dem Entfernen von Abdeckungen, die vor der Aussetzung von Mikrowellenenergie schützen, müssen von autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Jede andere Herangehensweise ist gefährlich.
- Ihr Produkt dient dem Garen, Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln zuhause. Es darf nicht gewerblich eingesetzt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Missbrauch entstehen.
- Gerät nicht im Freien, in Badezimmern, feuchten Umgebungen oder an anderen Orten verwenden, an denen es feucht werden kann.
- Bei Schäden durch Missbrauch oder falschen Gebrauch des Gerätes erlöschen jegliche Haftungs- und Garantieansprüche.
- Niemals versuchen, das Gerät auseinanderzubauen. Für Schäden durch unsachgemäße Handhabung wird keine Haftung übernommen.
- Nur Originalteile und vom Hersteller empfohlene Teile verwenden.
- Dieses Gerät beim Einsatz nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Gerät immer auf einer stabilen, ebenen, sauberen, trockenen und rutschfesten Unterlage benutzen.

- Das Gerät sollte nicht mit Zeitschaltuhren oder separaten Fernsteuerungssystemen betrieben werden.
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes alle Komponenten reinigen. Siehe dazu Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Gerät nur für seinen in dieser Anleitung beschriebenen vorgesehenen Zweck verwenden. Keine aggressiven Chemikalien und keine Dampfreiniger verwenden. Dieses Gerät dient speziell dem Erhitzen und Garen von Lebensmitteln. Es ist nicht für den gewerblichen oder Laboreinsatz vorgesehen.
- Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung oder Geschirrtüchern verwenden.
- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Achten Sie darauf, keine heißen Teile im Inneren des Gerätes zu berühren.
- Ihr Gerät ist nicht für das Trocknen von Lebewesen vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Leerzustand.
- Küchenutensilien können aufgrund der von den erhitzten Lebensmitteln übertragenen Hitze heiß werden. Möglicherweise benötigen Sie Küchenhandschuhe zum Halten von Utensilien.
- Sie sollten prüfen, ob Utensilien mikrowellengeeignet sind.
- Stellen Sie den Mikrowellenherd nicht auf Öfen oder andere wärmeerzeugende Geräte. Andernfalls können sie beschädigt werden; zudem erlischt die Garantie.
- Der Mikrowellenherd darf nicht in einen Schrank gestellt werden, der nicht den Installationsanweisungen entspricht.
- Nach dem Garen von Lebensmitteln kann beim Entfernen von Abdeckungen und Folien Dampf entweichen.
- Tragen Sie beim Herausnehmen von erhitzten Lebensmitteln Küchenhandschuhe.
- Das Gerät und seine zugänglichen Flächen können im Betrieb sehr heiß werden.
- Tür und Außenseite der Glasfläche können im Betrieb sehr heiß werden.

## 1.1.1 Elektrische Sicherheit

- Der Beko-Mikrowellenherd stimmt mit geltenden Sicherheitsstandards überein; daher sollten Gerät oder Netzkabel zur Vermeidung von Gefahren im Falle von Schäden durch den Händler, ein Kundencenter oder einen spezialisierten, autorisierten Serviceanbieter repariert oder ersetzt werden. Fehlerhafte oder unqualifizierte Reparaturen können Gefahren und Risiken für den Benutzer verursachen.
- Sicherstellen, dass Ihre Stromversorgung mit den Angaben am Typenschild des Gerätes übereinstimmt.  
Die einzige Möglichkeit, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, besteht darin, das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose.
- Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel verwenden.

- Gerät oder Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen berühren.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker immer zugänglich ist.
- Schäden am Netzkabel vermeiden, nicht quetschen, knicken oder über scharfe Kanten ziehen. Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fernhalten.
- Anschlusskabel so verlegen, dass man daran nicht unbeabsichtigt ziehen kann und das Gerät nicht zur Stolperfalle wird.
- Gerät vor jeder Reinigung und bei Nichtbenutzung von der Stromversorgung trennen.
- Zum Trennen von der Stromversorgung niemals am Netzkabel des Gerätes ziehen; Netzkabel niemals um das Gerät wickeln.
- Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Gerät nicht unter fließendes Wasser halten.
- Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern regelmäßig prüfen, da sich der Behälter entzünden könnte.

- Drähte und/oder Metallgriffe von mikrowelleneigneten Papier- oder Kunststoffbehältern vor dem Erhitzen im Mikrowellenherd entfernen.
- Bei Raumentwicklung Gerät abschalten, Netzstecker ziehen und Tür zur Vermeidung einer Entzündung geschlossen halten.
- Innenraum des Gerätes nicht zu Aufbewahrungszwecken verwenden. Papiergegenstände, Kochgeräte oder Lebensmittel bei Nichtbenutzung nicht im Mikrowellenherd lassen.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern muss verrührt bzw. geschüttelt werden; zur Vermeidung von Verbrennungen vor dem Füttern die Temperatur prüfen.
- Dieses Gerät ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2, Klasse B. Gruppe 2 beinhaltet alle ISM- (industrielle, wissenschaftliche und medizinische) Geräte, in denen absichtlich Hochfrequenzenergie erzeugt und/oder für die Behandlung von Materialien und für Funkenrodiermaschinen in Form von elektromagnetischer Strahlung verwendet wird.
- Geräte der Klasse B eignen sich für den Einsatz in Wohnbereichen sowie Bereichen, die direkt mit einem Niederspannungs-Stromversorgungsnetz verbunden sind.
- Tür und Außenseite des Gerätes können im Betrieb heiß werden.

## 1.1.2 Produktsicherheit

- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen aufgrund von Explosionsgefahr nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden.
- Wenn Getränke beim Erhitzen im Mikrowellenherd zum Kochen gebracht werden, können sie nach dem Herausnehmen aus dem Gerät überlaufen; seien Sie also beim Greifen des Behälters entsprechend vorsichtig.
- Braten Sie nichts im Mikrowellenherd. Heißes Öl kann Komponenten und Materialien des Gerätes beschädigen und sogar Hautverbrennungen verursachen.
- Durchstechen Sie Lebensmittel mit einer dicken Haut, wie z. B. Kartoffeln, Zucchini, Apfel und Kastanien.

- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Rückseite zur Wand zeigt.
- Falls die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd erst nach Reparatur durch qualifiziertes Personal wieder in Betrieb genommen werden.
- Bitte sichern Sie den Drehteller zur Vermeidung von Beschädigungen, bevor Sie das Gerät bewegen.
- Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht zum Garen oder Erhitzen von Eiern; ganz gleich ob mit oder ohne Schale.
- Entfernen Sie niemals die Teile an der Rückseite oder den Seitenwänden des Gerätes; diese sorgen für den Mindestabstand zwischen den Schrankwänden und dem Gerät zur Gewährleistung der erforderlichen Luftzirkulation.
- Gerät nicht als Heizung missbrauchen.
- Der Mikrowellenherd ist nur zum Auftauen, Garen und Schmoren von Lebensmitteln vorgesehen.
- Übergaren Sie Lebensmittel nicht; andernfalls können Sie Feuer fangen.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und von jeglichen Lebensmittelresten befreit werden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 20 cm über der Oberseite des Ofens ein.

## 1.2 Zweckmäßiger Gebrauch

- Mikrowellenherd nur als Einbaugerät verwenden.
- Das Gerät nicht für Zwecke benutzen, für die es nicht bestimmt ist.

## 1.3 Sicherheit von Kindern

- Besondere Vorsicht gilt bei Verwendung in der Nähe von Kindern oder Personen, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung verwendet werden, sofern sie im Hinblick auf eine sichere



Benutzung des Gerätes beaufsichtigt werden oder entsprechend angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern diese nicht durch einen Erwachsenen beaufsichtigt werden.

- Verschluckungsgefahr! Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Sie dürfen Kindern die Benutzung des Mikrowellenherds nur erlauben, wenn sie angemessen im sicheren Gebrauch des Gerätes angeleitet wurden und die Gefahren einer unsachgemäßen Benutzung versteht.
- Aufgrund von übermäßiger Hitze in Grill- und Kombimodus sollten Sie Kindern die Nutzung dieser Modi nur unter Aufsicht eines Erwachsenen erlauben.
- Bewahren Sie Produkt und Netzkabel so auf, dass Kinder unter 8 Jahren nicht darauf zugreifen können.

- Das Gerät und seine zugänglichen Flächen können im Betrieb sehr heiß werden. Kinder fernhalten.

## 1.4 Konformität mit der WEEE-Richtlinie und Entsorgung von Altprodukten



Dieses Produkt enthält keine der in der vom Ministerium für Umwelt und Städteplanung ausgestellten „Regulierung zur Überwachung von elektrischen und elektronischen

Altgeräten“ angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien. Das Gerät erfüllt die Vorgaben der WEEE-Richtlinie. Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind. Deshalb darf das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle ab, die für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zuständig ist. Erkundigen Sie sich bei der örtlichen Behörde in Ihrer Region nach diesen Sammelstellen. Durch das Recycling von Altgeräten tragen Sie zum Schutz der Umwelt und natürlichen Rohstoffe bei.

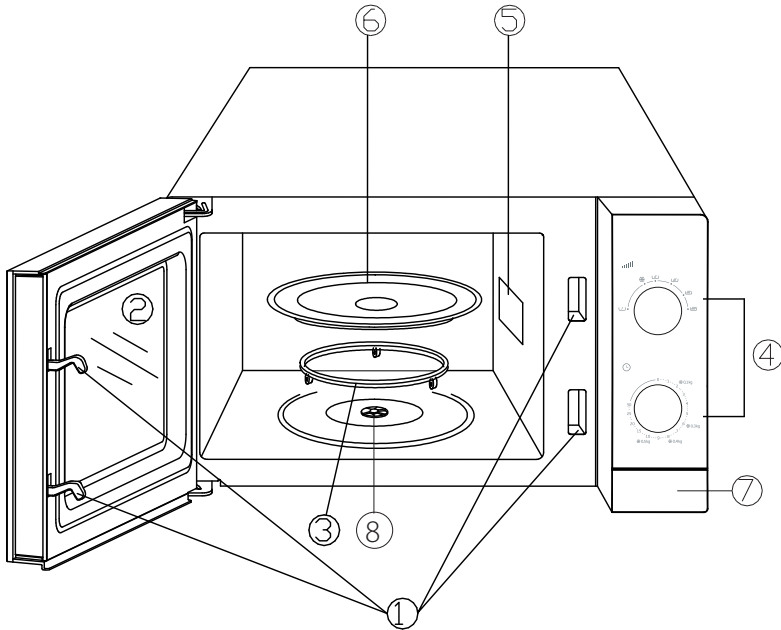
## 1.5 Informationen zur Verpackung



Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen

Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

## 2 Technische Daten des Produktes



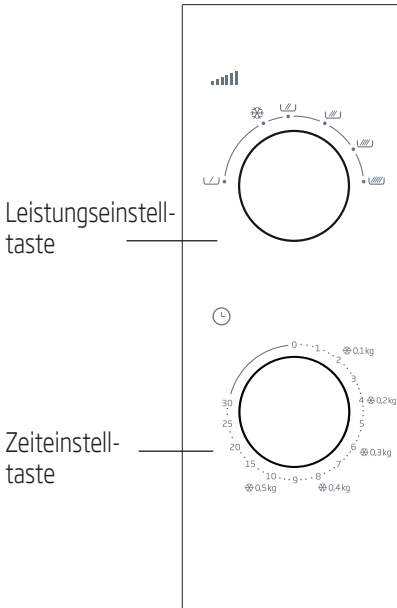
1. Türverriegelungssystem
2. Frontglastür
3. Tellerhalterung
4. Bedienfeld
5. Mikrowellenanleitung
6. Glasdrehteller
7. Türöffner-Taste
8. Schaft

<b>Breite außen</b>	449 mm	449 mm
<b>Tiefe außen</b>	312 mm	312 mm
<b>Höhe außen</b>	262 mm	262 mm
<b>Ofenvolumen</b>	20 L	20 L
<b>Gewicht</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Versorgungsspannung</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Ausgangsleistung</b>	700 W	700 W
<b>Gesamtleistung</b>	1200 W	1200 W
<b>Zeit</b>	0 - 30 Minuten	0 - 30 Minuten
<b>Farbe</b>	Weiß	Silber

Markierungen am Gerät oder in den mitgelieferten Dokumenten angegebene Werte stellen Werte dar, die unter Laborbedingungen nach den jeweils geltenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Einsatz- und Umgebungsbedingungen variieren.

# 3 Beschreibung des Produktes

## Bedienfeld



## Leistungseinstellung

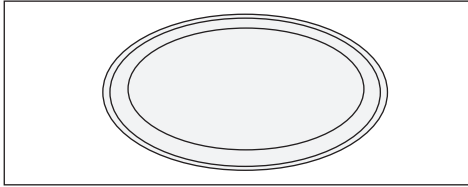
Die Einstelltaste im oberen Bereich des Bedienfeldes ermöglicht Ihnen die Nutzung einer der 6 Leistungsstufen. Die nachstehende Tabelle zeigt einige Beispielgerichte und die entsprechenden Leistungsstufen zum Garen im Mikrowellenofen.

Leistungsstufe	Nutzung
Hoch, 700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wasser kochen</li> <li>- Hackfleisch braten</li> <li>- Huhn/Pute, Fisch und Gemüse garen</li> <li>- Dünne Scheiben Fleisch garen</li> </ul>
Mittel bis hoch, 600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle Arten Lebensmittel aufwärmen</li> <li>- Fleisch und Geflügel garen</li> <li>- Pilze garen</li> <li>- Lebensmittel mit Käse oder Eiern garen</li> </ul>
Mittel, 460 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kuchen und Gebäck garen</li> <li>- Eier garen</li> <li>- Suppe oder Reis garen</li> </ul>
Mittel bis gering, 350 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Butter und Schokolade schmelzen</li> </ul>
Auftauen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle Arten gefrorener Lebensmittel auftauen</li> </ul>
Gering, 120 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Butter und Käse aufweichen</li> <li>- Eiscreme aufweichen</li> <li>- Hefeteig gehen lassen</li> </ul>

## 3 Beschreibung des Produktes

### Zubehör

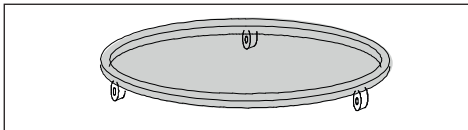
#### Glasdrehteller



Verwenden Sie den Glassteller bei jeder Zubereitung. Der Glassteller fängt Flüssigkeiten und herunterfallende Lebensmittelstücke auf. Andernfalls können sich diese im Ofen verteilen und austrocknen. Der Glassteller ist spülmaschinene geeignet.

- \* Stellen Sie den Glassteller auf die Tellerhalterung.

#### Tellerhalterung



Die Tellerhalterung muss unter dem Glassteller platziert werden. Stellen Sie ausschließlich den Glassteller auf die Tellerhalterung; verwenden Sie keine anderen Teller. Reinigen Sie die Tellerhalterung mindestens einmal pro Woche mit warmem Seifenwasser.

Die Tellerhalterung muss sicher an ihrem Platz angebracht werden.

#### Vorteile eines Mikrowellenofens

- \* Ein Mikrowellenofen bietet enorme Vorteile im Hinblick auf die Garzeit. Das Mikrowellengaren erfolgt drei- bis viermal schneller als die Zubereitung in herkömmlichen Öfen. Dies hängt auch von der Dicke, Temperatur und Menge der Lebensmittel ab.

Gerichte behalten vollständig ihren natürlichen Geschmack bei, wenn sie in ihrem eigenen Saft gegart werden. Verwenden Sie nach Möglichkeit wenige bis gar keine Gewürze.

- \* Mikrowellenöfen sind energiesparend. Strom wird nur während des Garens verbraucht. Das Garen mit Mikrowellenöfen erfordert kein Vorheizen oder Abkühlen; daher wird keine Energie verschwendet. Während des Garens wird lediglich das Gericht erhitzt. Da die Küche nicht aufgeheizt wird, bedeutet dies keine Unannehmlichkeiten für Personen, die sich in der Küche aufhalten.
- \* Das Mikrowellengaren bedeutet auch weniger Geschirr zum Spülen. Gerichte können in demselben Behälter gegart und serviert werden, da sich der Behälter während des Garens nicht erhitzt. Verschüttete und verspritzte Lebensmittelreste brennen nicht an den Ofenwänden an; dadurch lässt sich der Ofen einfacher reinigen.
- \* Sie müssen sich keine Gedanken machen, falls Sie einmal vergessen haben, ein Gericht aufzutauen. Der Mikrowellenofen kann gefrorene Lebensmittel in wenigen Minuten auftauen, damit Sie sofort mit der Zubereitung beginnen können.

#### Prinzip des Mikrowellengarens

Die Magnetfeldröhre im Mikrowellenofen produziert Mikrowellen, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Ofenwände reflektieren die Mikrowellenenergie direkt auf die Lebensmittel. In den Lebensmittelmolekülen kommt es zu extrem schnellen Vibrationen.

Diese Vibrationen erzeugen die zum Garen der Lebensmittel benötigte Hitze.

Wenn Sie die Gerätetür während oder am Ende des Garens öffnen, stoppt die Abgabe von Mikrowellen und das Garen wird angehalten.

Dies dient Ihrer Sicherheit.

## 3 Beschreibung des Produktes

Die Außenseite von Fleisch oder Geflügel wird beim Mikrowellengaren nicht braun, wie Sie es von herkömmlichen Öfen gewohnt sind. Allerdings werden die Lebensmittel innen und außen gleichmäßig gegart.

### Mikrowellengeeignete Behälter

Verwenden Sie zum Garen runde anstelle elliptischer oder rechteckiger Behälter. Andernfalls sind die am Rand befindlichen Lebensmittel stärker von der Mikrowellenenergie betroffen und garen übermäßig.

- \* Mikrowellenenergie kann Substanzen, wie Papier, Kunststoff, Glas und Keramik durchdringen, ohne Hitze zu erzeugen. In einigen Fällen können sich Behälter aus solchen Materialien zum Garen eignen.
- \* Anhand der folgenden Methode können Sie prüfen, ob sich ein Behälter für das Garen in der Mikrowelle eignet.

Geben Sie den leeren Behälter und ein Glas voll Wasser auf den Glasteller im Mikrowellenofen und lassen Sie das Gerät bei maximaler Leistungsstufe 60 Sekunden lang laufen. Falls sich der Behälter dabei erhitzt, sollte er nicht verwendet werden.

### Metallbehälter und Alufolie

Metallbehälter reflektieren die Mikrowellen von den Lebensmitteln weg. Daher sollten sie nicht verwendet werden. Kleine Stücke oder Streifen Alufolie können dazu verwendet werden, Flügel oder Keulen bzw. schmale hervorstehende Teile z. B. bei Geflügel abzudecken.

Flache zum Garen geeignete Schalen mit einer Tiefe von weniger als 1,5 cm an den Rändern können ebenfalls verwendet werden; allerdings sollten Sie in diesen Fällen auf Backpapier oder Frischhaltefolie anstelle von Alufolie zurückgreifen.

### Glasbehälter

Sehr dünne Glasbehälter und Kristallglas mit Bleianteil sollten nicht verwendet werden.

### Kunststoffbehälter und Plastikbeutel

Melaminbehälter und -deckel sowie Gefrier- und Frischhaltebeutel sollten nicht verwendet werden.

### Papier

Es eignen sich keinerlei Papierbehälter zum längeren Garen in Mikrowellenöfen. Das Papier könnte Feuer fangen.

### Holz- oder Korbbehälter

Große Holzbehälter sollten nicht verwendet werden, da die Mikrowellenenergie das Holz austrocknet und spröde werden lässt.

## 4 Gerät bedienen

### Lebensmittel hineingeben

- Sie erzielen optimale Ergebnisse, wenn Sie die Lebensmittel auf dem Teller verteilen. Dies können Sie auf verschiedene Weisen machen.
- Wenn Sie zu viele gleichartige Lebensmittel (z. B. Kartoffeln mit Schale) hineingeben, legen Sie sie kreisförmig aus.
- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Formen und Dicken garen, platzieren Sie die kleinsten und dünnsten Stücke in der Mitte Ihres Behälters. Dadurch werden diese Stücke als letztes gegart.
- Geben Sie Lebensmittel mit ungleichmäßiger Form, wie z. B. Fische, so in den Ofen, dass sich die Schwänze in der Mitte des Behälters befinden.
- Wenn Sie ein Gericht im Kühlschrank aufbewahren oder erhitzen, platzieren Sie die dicken und dichten Stücke außen und die dünnen und weniger dichten Stücke innen.
- Platzieren Sie dünn geschnittene Fleischstücke übereinander.
- Dickere Stücke, wie Würstchen und gewürfelttes Fleisch, sollten nicht zu nah beieinander liegen.
- Erhitzen Sie Brühe und Soßen in separaten Behältern. Schmale, lange Behälter eignen sich besser als breite, lange Behälter. Füllen Sie den Behälter beim Erhitzen von Brühe, Soßen oder Suppen zu maximal 2/3.
- Wenn Sie ganze Fische garen, schneiden Sie mehrmals hinein, damit die Haut nicht aufplatzt.
- Decken Sie Kopf- und Schwanzteile von Fisch mit Alufolie ab, damit sie nicht übermäßig garen.
- Wenn Sie Frischhaltefolie, einen Beutel oder Backpapier verwenden, müssen Sie ein Loch hineinmachen oder eine kleine Öffnung lassen, damit Dampf entweichen kann.
- Je kleiner die Stücke und je gleichmäßiger die Form, desto schneller garen die Lebensmittel.

Schneiden Sie Lebensmittel zum optimalen Garen in Stücke möglichst gleicher Form und Größe.

### Tipps

#### Auftauen:

- Die Form der Verpackung kann sich auf die Auftauzeit auswirken. Flache rechteckige Verpackungen tauen schneller als tiefe Behälter.
- Trennen Sie Stücke voneinander, sobald sie antauen. Dadurch tauen andere Stücke leichter auf.
- Decken Sie Lebensmittel, die sich zu erhitzen beginnen, mit etwas Folie ab. Fixieren Sie die Folie bei Bedarf mit Zahnstochern aus Holz.

#### Lebensmittelmenge

Je mehr Lebensmittel Sie garen, desto länger dauert der Vorgang. Die doppelte Menge an Lebensmitteln bedeutet die doppelte Garzeit.

#### Feuchtigkeitsgehalt

Die Garzeit ändert sich je nach Feuchtigkeitsgehalt, da Mikrowellenenergie empfindlich auf Feuchtigkeit reagiert. Lebensmittel mit natürlichem Feuchtigkeitsgehalt (Gemüse, Fisch und Geflügel) lassen sich schneller und einfacher garen. Wenn Sie trockene Lebensmittel, wie Reis und Bohnen, in der Mikrowelle garen, sollten Sie Wasser hinzugeben.

#### Kondensation

Feuchtigkeit in Lebensmittel kann während des Garens manchmal Kondensation im Ofen verursachen. Dies ist normal. Generell verursachen abgedeckte Lebensmittel weniger Kondensation.

## 4 Gerät bedienen

### Zucker

Befolgen Sie die Empfehlungen im Mikrowellenkochbuch, wenn Sie Lebensmittel mit hohem Zucker- oder Buttergehalt, wie Puddings oder Torten, zubereiten. Wenn Sie die empfohlene Zeit überschreiten, könnten die Lebensmittel anbrennen oder der Ofen beschädigt werden.

### Druck in Lebensmitteln verringern

Viele Lebensmittel verfügen über eine Haut oder eine Schale. Diese kann aufgrund des Drucks, der sich während des Garens entwickelt, platzen. Verhindern Sie dies, indem Sie die Haut oder Schale mit einem Gabel oder einem Messer durchstechen. Dies gilt beispielsweise für Kartoffeln, Geflügelleber, Eigelb, Würstchen und einige Früchte.

### Lebensmittel während des Garens verrühren oder wenden

Damit Lebensmittel gleichmäßig gegart werden, müssen Sie sie verrühren oder wenden.

### Verschiedene Garzeiten

Starten Sie immer mit der minimalen Garzeit und prüfen Sie, ob die Lebensmittel gegart sind. Die Garzeiten in dieser Bedienungsanleitung sind Näherungswerten. Die Garzeiten können je nach Größe und Form der Lebensmittel und Behälter variieren.

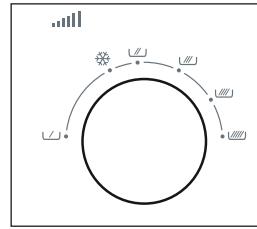
### Wartezeit

Lassen Sie Lebensmittel immer eine Weile ruhen, nachdem Sie sie aus dem Ofen genommen haben. Wenn Sie Lebensmittel nach dem Auftauen, Garen oder Aufwärmen einige Zeit ruhen lassen, erzielen Sie immer ein besseres Ergebnis. Das liegt daran, dass sich die Wärme in den Lebensmitteln in dieser Zeit besser verteilt. In Mikrowellenöfen garen Lebensmittel noch einige Zeit nach, selbst nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde.

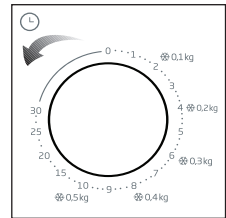
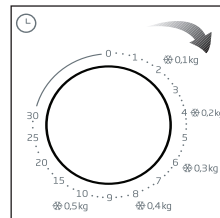
Das Garen wird nicht aufgrund des Mikrowellenofens, sondern aufgrund der Energie in den Lebensmitteln fortgesetzt. Die Wartezeit kann je nach Gericht variieren. In einigen Fällen genügt die Zeit, die Sie zum Herausnehmen des Gerichts aus dem Ofen und zum Servieren benötigen. Bei großen Lebensmitteln kann die Zeit jedoch bis zu 10 Minuten betragen.

### Gerät bedienen

1. Schließen Sie Ihren Ofen immer an eine geerdete Steckdose an.
2. Öffnen Sie die Gerätetür.



3. Geben Sie das Gericht oder die Menüschaale auf den Drehteller im Ofen.



4. Drehen Sie den Zeiteinstellknopf zur Einstellung der gewünschten Zeit im Uhrzeigersinn. Überschreiten Sie die gewünschte Zeit zur korrekten Zeiteinstellung zunächst ein wenig. Kehren Sie dann zur gewünschten Zeit zurück.
5. Schließen Sie die Gerätetür sicher. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein, das Gerät startet. Der Ofen startet nicht, falls die Tür nicht sicher verschlossen ist.

## 4 Gerät bedienen

6. Wenn Sie die Tür zum Umrühren oder Prüfen des Gerichts mehrmals öffnen, stört dies den Garprozess. Garvorgang und Garzeit werden angehalten, wenn Sie die Gerätetür öffnen; beides wird fortgesetzt, sobald Sie die Gerätetür wieder schließen.
7. Sie können den Ofen stoppen, indem Sie die Gerätetür während des Garens öffnen. Vergessen Sie nicht, die Zeit auf Position (0) einzustellen, falls Sie das Garen nicht fortsetzen möchten.
8. Der Summer wird nach Ablauf der eingestellten Garzeit aktiviert. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich aus und das Garen endet automatisch.



## 4 Gerät bedienen

### Gartabelle





















Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Mikrowellengaren etwas ruhen. Die Dauer beträgt bei Fleisch etwa 5 bis 10 Minuten und bei Gemüse etwa 2 bis 3 Minuten.

Lebensmittel	Leistungsstufe	Garzeit
<b>Fleisch</b>		
Rinderhackfleisch	(  )	3 - 5 Minuten bei ca. 500 g
Frikadellen	(  )	9 - 12 Minuten bei ca. 500 g
Hamburger	(  )	4 - 5 Minuten bei ca. 500 g
Steaks (3 Stück mit einer Dicke von 0,5 cm)	(  )	1,5 - 2,5 Minuten
Lammbraten, -keule oder -schulter	(  ) - (  )	8 - 10 Minuten bei ca. 500 g
Kalb, Keule	(  ) - (  )	9 - 10 Minuten bei ca. 500 g
Lamm/Kalb, gewürfelt (3 - 4 Stücke)	(  )	Etwa 6 - 8 Minute
<b>Geflügel</b>		
Huhn, Stücke (1 Brust)	(  )	2 - 3,5 Minuten
Huhn, Stücke (1 Keule)	(  )	1,5 - 2,5 Minuten
Ganzes Hähnchen	(  )	9 - 10 Minuten bei ca. 500 g
Auflauf (für 1 Person)	(  )	1,5 - 3,5 Minuten
Putenbrust	(  )	8 - 9 Minuten bei ca. 500 g
<b>Fisch und Meeresfrüchte</b>		
Filet / Scheiben (170 - 230 g)	(  )	1,5 - 2,5 Minuten
Ganzer Fisch	(  )	7 - 9 Minuten bei ca. 500 g

- Die Garzeiten in der Tabelle werden nur zu Informationszwecken bereitgestellt. Sie können die Garzeit je nach Geschmack erhöhen oder verringern.
- Die Werte in der Tabelle wurden unter Laborbedingungen ermittelt. Experimentieren Sie ein wenig mit der Garzeit herum, damit Sie das gewünschte Ergebnis erhalten.

## 4 Gerät bedienen

### Gartabelle

Lebensmittel	Leistungsstufe	Garzeit
Eier und Käse		
Gebratene Eier	(  )	1 - 2 Minuten pro Ei
Rührei	(  )	45 - 90 Sekunden zum Schmelzen der Butter, dann 1 - 2 Minuten pro Ei
Nachspeise mit Ei (Karamellcreme), 20 x 20 cm	(  )	15 - 19 Minuten
Gemüse		
Gemüse (1 Person)	(  )	1,5 - 3 Minuten
Grüne Bohnen	(  )	Ca. 500 g, 8 - 12 Minuten
Kohl (frisch geschnitten)	(  )	6 - 8 Minuten bei ca. 500 g
Karotten (frisch geschnitten)	(  )	3 - 6 Minuten bei ca. 200 g
Mais (2 frische Kolben)	(  )	5 - 9 Minuten
Pilze (frisch geschnitten)	(  )	2 - 3 Minuten bei ca. 230 g
Kartoffeln (4 Stück mit jeweils 170 - 230 g)	(  )	10 - 15 Minuten
Blattspinat (frisch, Blätter)	(  )	5 - 8 Minuten bei ca. 500 g
Getreide		
1/2 schnell kochende Haferflocken (Wasser: 1 Tasse)	(  )	1 - 2 Minuten
1/2 langsam kochende Haferflocken (Wasser: 1 Tasse)	(  )	2 - 4 Minuten
1/2 Maispüree (Wasser: 2 Tassen)	(  )	2 - 3 Minuten
Kuchen		
Möhrenkuchen	(  )	9 - 12 Minuten
Sand- oder Schokoladenkuchen (in runder Form)	(  )	5 - 6 Minuten
Rundkuchen	(  )	5 - 5,5 Minuten
Kleiner Kuchen in Form	(  )	2 - 2,5 Minuten
Kekse (viereckige Form)	(  )	3 - 6 Minuten
Suppe/Getränke		
für 1 Person	(  )	2 - 3 Minuten

## 4 Gerät bedienen

### Auftauen

Das schnelle Auftauen von Lebensmitteln ist einer der größten Vorteile eines Mikrowellenofens. Entfernen Sie zunächst die Metallverschlüsse von den Beuteln mit gefrorenen Lebensmitteln und ersetzen Sie sie durch einen Faden oder ein Gummi. Öffnen Sie Verpackungen aus Materialien wie Pappe, bevor Sie sie in den Ofen geben. Schneiden oder stechen Sie in die Plastikbeutel bzw. Verpackungen. Falls Lebensmittel in Folie verpackt ist, entfernen Sie die Folie und geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter. (Falls die gefrorenen Lebensmittel eine Haut haben, entfernen Sie diese.) Biegen Sie den Plastikbeutel, damit die Lebensmittel gleichmäßig garen.

(Vergessen Sie beim Auftauen großer Fleischstücke nicht, dünne Teile von Geflügel abzudecken, damit diese langsamer erhitzen. Andernfalls können Teile am Rand trocken werden oder sogar zu garen beginnen.)

Halten Sie die Zeit zum Auftauen immer möglichst kurz. Falls die aufgetauten Lebensmittel im Inneren immer noch gefroren sind, geben Sie sie zum weiteren Auftauen wieder in den Mikrowellenofen. Wenden Sie während des Auftauens auch etwas Zeit zum Aufbereiten auf, da das Auftauen während des Aufbereitens fortgesetzt wird.

Die Zeit zum Auftauen variiert je nachdem, wie stark die Lebensmittel eingefroren sind. Nach Möglichkeiten sollten Sie gefrorene Lebensmittel während des Auftauens oder Aufbereitens wenden oder teilen.

Die Auftauen-Tabelle liefert Näherungswerte zur Unterstützung.

### Auftauen-Tabelle

Bitte lesen Sie die Informationen zum Auftauen.

Lebensmittel	Empfohlene Zeit	kg
Würstchen	5 - 6 Minuten	500 g
Hackfleisch	8 - 10 Minuten	500 g
Niere	8 - 12 Minuten	1 kg
Leber	6 - 7 Minuten	500 g
Lammkoteletts	15 - 20 Minuten	1,5 - 2 kg
Oberschale	20 - 25 Minuten	1,5 - 2 kg
Fleisch, gewürfelt	7 - 8 Minuten	500 g
Rinderfilet	10 - 12 Minuten	1 kg
Kalbskotelett	9 - 10 Minuten	500 g
Hackfleisch (Kalb)	4 - 5 Minuten	500 g
Kalbssteak	6 - 8 Minuten	500 g
Lammkeule oder -schulter	28 - 30 Minuten	2 - 2,3 kg
Ganzes Hähnchen	26 - 30 Minuten	1,2 - 1,5 kg
Huhn, Stücke	14 - 17 Minuten	1,2 - 1,5 kg
Hühnerbrust (mit Knochen)	10 - 14 Minuten	1 - 1,5 kg
Huhn, Stücke (Keule)	9 - 10 Minuten	500 g
Huhn, Stücke (Flügel)	8 - 12 Minuten	700 g
Putenstücke	14 - 16 Minuten	1 - 1,5 kg
Putenbrust (mit Knochen)	18 - 22 Minuten	2 - 2,5 kg

## 4 Gerät bedienen

### Erhitzen-Tabelle

	Lebensmittel	Leistungsstufe	Garzeit
1 Portion	1 Teller	(  )	2 - 3 Minuten
1 - 2 Portion(en)	Hauptgericht mit Soße	(  )	7 - 9 Minuten
2 - 4 Portionen	Dicke Fleischscheiben wie Hamburger, In Scheiben geschnittene Hackfleischröllchen	(  )	3 - 5 Minuten
2 - 3 Portionen	Dünne Fleischscheiben wie Filetsteak	(  )	2 - 3 Minuten
2 - 3	Huhn, Stücke	(  )	3 - 4 Minuten
2 Portionen	Auflauf	(  )	9 - 12 Minuten
2 Portionen	Gemüse	(  )	3 - 4 Minuten
1 - 2	Mais	(  )	3 - 4 Minuten
2 - 3	Kekse	(  )	45 - 60 Sekunden
1	Ganzer Kuchen	(  )	3 - 7 Minuten
1 - 2 Stücke	Kuchen	(  )	1 - 2 Minuten
3 - 4	Würstchen	(  )	1 - 2 Minuten
4	Hotdog	(  )	1 - 2 Minuten

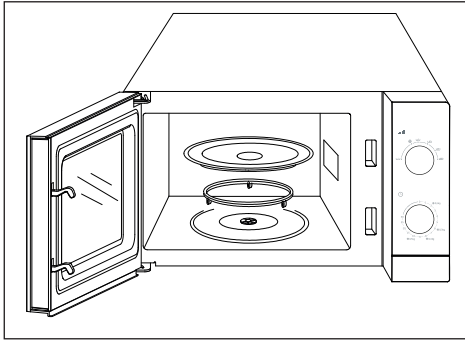
### Erhitzen

Sie können Lebensmittelreste schnell und effektiv wieder aufwärmen, ohne dass sie an Frische und Geschmack verlieren.

Decken Sie die Lebensmittel während des Erhitzens mit einem Deckel oder eine mikrowellengeeigneten Kunststoffolie ab, damit sie nicht austrocknen. Durch Abdecken der Lebensmittel bleibt die Hitze erhalten, was das Aufwärmen beschleunigt. Außerdem verhindert es Spitzer. Wickeln Sie Brötchen und Kekse in Papiertücher, damit die Feuchtigkeit absorbiert werden kann und sie nicht teigig werden.

Generell sollten Sie Lebensmittel in einem flachen Behälter verteilen. Möglicherweise müssen Sie Lebensmittel zum Erhitzen von Zeit zu Zeit verrühren oder wenden.

## 5 Reinigung und Pflege



- \* Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- \* Verzichten Sie bei der Reinigung jeglicher Teile Ihres Mikrowellenofens auf aggressive Reiniger, Stahlwolle, raue Spültücher oder scheuernde Chemikalien, wie Sulfur oder Chlorid.

### Außenflächen

- \* Zur Reinigung der Außenflächen des Ofens wischen Sie diese zunächst mit einem weichen, mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.
- \* Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen gelangt; andernfalls können stromführende Teile im Inneren des Ofens beschädigt werden. Reinigen Sie das Bedienfeld Ihres Mikrowellenofens nur mit einem feuchten, weichen Tuch.
- \* Verwenden Sie keine Reinigungssprays, sondern ausschließlich milden Reiniger und Wasser. Andernfalls kann der Steuermechanismus beeinträchtigt werden.

### Innenflächen

So reinigen Sie die Innenflächen des Ofens:

- \* Geben Sie zum Einweichen angetrockneter Flecken ein Glas Wasser in das Gerät und kochen Sie es 2 bis 3 Minuten lang.

- \* Reinigen Sie Innenflächen und Decke mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch.
- \* Gerüche im Ofen beseitigen Sie, indem Sie ein Gemisch aus Wasser und einigen Esslöffeln Zitronensaft ein paar Minuten lang im Ofen erhitzen.
- \* Reinigen Sie den Boden des Ofens, indem Sie Glasdreheller und Tellerhalterung entfernen. Reinigen Sie Glasdreheller und Tellerhalterung in Seifenwasser. Anschließend abspülen und abtrocknen.
- \* Installieren Sie vor Inbetriebnahme des Ofens Tellerhalterung und Glasdreheller sicher.
- \* Verwenden Sie zur Reinigung der Innenflächen der Ofentür einen nicht scheuernden, weichen Schwamm oder ein Tuch.

### Transport:

- \* Netzstecker ziehen.
- \* Verpacken Sie den Glasteller so, dass er nicht bricht und sich nicht im Ofen bewegt. Transportieren Sie ihn bei Bedarf separat.
- \* Fixieren Sie die Fronttür mit Klebeband am Gehäuse.
- \* Vermeiden Sie Schläge gegen Frontglastür und Blende.
- \* Transportieren Sie das Produkt in normaler Position. Stellen Sie sie nicht seitlich oder auf der Rückwand auf.




# Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire ce manuel !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi les produits Beko. Nous espérons que ce produit, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possibles. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser ce produit, de lire attentivement ce manuel et tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour toute consultation future. Si vous confiez le produit à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de lui remettre également le manuel d'utilisation. Veuillez à bien respecter les consignes et les instructions figurant dans le manuel d'utilisation.

## Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés tout au long de ce manuel :

	Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.
	Avertissement sur les situations dangereuses concernant la sécurité des biens et des personnes.
	Avertissement en cas de contact avec une surface brûlante.



Cet produit a été fabriqué dans une usine moderne respectueuse de l'environnement.

Cet appareil est conforme à la directive  
DEEE



Ne contient pas de PCB.

# TABLE DES MATIÈRES

## 1. Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement 44-48

1.1 Consignes générales de sécurité	44
1.2 Sécurité électrique	46
1.3 Sécurité du produit	47
1.4 Utilisation prévue	48
1.5 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des produits usagés	49
1.6 Information sur l'emballage	49

## 2. Spécifications techniques du produit 50-52

2.1 Aperçu	50
------------	----

## 3 Description du produit 51-53

3.1 Panneau de commande	51
3.2 Boutons de réglages	51
3.3 Accessoires	52
3.4 Plateau tournant	52
3.5 Support plateau	52
3.6 Avantages du four à micro-ondes	52
Fonctionnement de la cuisson aux micro-ondes	52
3.7 Récipients de cuisson aux micro-ondes	53
3.8 Récipients métalliques - papier aluminium	53
3.9 Récipients en verre	53
3.10 Récipients en plastique - sacs plastiques	53
3.11 Papier	53
3.12 Récipients en bois ou en osier	53

## 4. Utilisation de votre appareil 54-60

4.1 Disposition des aliments	54
4.2 Petites suggestions	54
4.3 Dégivrage	54
4.4 Quantité des aliments	54
4.5 Teneur en humidité	54
4.6 Condensation	55

4.7 Aliments sucrés	55
4.8 Réduction de la pression dans les aliments	55
4.9 Mélanger et retourner les aliments pendant la cuisson	55
4.10 Durées de cuisson différentes	55
4.11 Temps de repos	55
4.12 Utilisation du four	55
4.13 Tableau de cuisson	57
4.14 Décongélation	59
4.15 Tableau de dégivrage	59
4.16 Plateau de chauffage	60
4.17 Chauffage	60

## 5. Nettoyage et entretien 61

5.1 Surfaces externes	61
5.2 Surfaces internes	61
5.3 Transport	61

# Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

Cette section contient les consignes de sécurité qui aident à se prémunir contre les risques d'incendie, d'électrocution, d'exposition aux fuites d'énergie à micro-ondes, de dommages corporels ou de dégâts matériels. Le non-respect de ces consignes annule la garantie.

## 1.1 Consignes générales de sécurité

- N'essayez pas de mettre le four en marche lorsque la porte est ouverte ; vous seriez exposés à l'énergie des micro-ondes. Évitez de désactiver ou de modifier le verrouillage de sécurité.
- Ne jouez avec aucun des objets entre la face avant et la porte du four. Évitez l'accumulation de la poussière ou des résidus d'agent nettoyant sur les surfaces de fermeture.
- Toutes les opérations de maintenance impliquant le retrait du couvercle de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes doivent être réalisés par des personnes ou des services après-vente agréés.
- Votre appareil est conçu pour la cuisson, le chauffage et la décongélation des aliments à domicile. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages découlant d'une utilisation inappropriée.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur, dans une salle de bain, dans des environnements humides ou dans des endroits où il peut se mouiller.
- Tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée de l'appareil annule la responsabilité du fabricant ou toute réclamation au titre de la garantie.
- N'essayez jamais de démonter l'appareil. Aucune réclamation au titre de la garantie ne sera acceptée pour les dégâts résultant d'une manipulation incorrecte.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine ou pièces recommandées par le fabricant.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, plate, propre, sèche et non glissante.



# 1

## Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de télécommande séparé.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-en toutes les pièces. Reportez-vous aux renseignements fournis dans la rubrique « Nettoyage et entretien ».
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu, conformément aux instructions du présent manuel. N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs ou de la vapeur sur l'appareil. Ce four a été particulièrement conçu pour chauffer et cuire les aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou en laboratoire.
- N'utilisez pas l'appareil pour sécher les vêtements ou les torchons.
- L'appareil devient très chaud lorsqu'il est utilisé. Évitez de toucher les pièces chaudes à l'intérieur du four.
- Votre four n'est pas destiné au séchage d'un quelconque être vivant.
- Ne mettez pas l'appareil en marche lorsqu'il est vide.
- Les récipients de cuisson peuvent devenir très chauds en raison du transfert de chaleur des aliments chauffés au récipient. Vous aurez besoin des gants de cuisine pour tenir les récipients.
- Vérifiez que les récipients sont appropriés pour une utilisation dans des fours à micro-ondes.
- Ne placez pas le four au-dessus des cuisinières ou de tout autre appareil produisant de la chaleur. Sinon, il pourrait être endommagé et la garantie annulée.
- Ne placez pas le four à micro-ondes dans une armoire non conforme aux instructions d'installation.
- De la vapeur pourrait s'échapper lorsque vous ouvrez les couvercles ou le papier après la cuisson des aliments.
- Portez des gants de cuisine lorsque vous devez sortir des mets chauds du four.
- L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent devenir très chauds lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- La porte et la vitre externe peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

## 1.2 Sécurité électrique

- Les fours à micro-ondes Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables. Par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou son câble d'alimentation, faites-le réparer ou remplacer par le revendeur, le centre de services, un spécialiste ou des services habilités afin de prévenir tout danger. Des réparations défectueuses et non professionnelles peuvent être sources de danger et de risque pour l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre source d'alimentation électrique est conforme aux informations spécifiées sur la plaque signalétique de votre appareil.  
Le seul moyen de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique consiste à le débrancher de la prise électrique.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise de terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas de cordon prolongateur avec l'appareil.

- Ne touchez jamais l'appareil ou sa prise avec les mains humides ou mouillées.
- Placez l'appareil de manière à ce que la prise soit toujours accessible.
- Pour éviter d'endommager le câble d'alimentation, évitez de l'aplatir, de le plier ou même de le frotter contre des bords coupants. Éloignez le câble d'alimentation de toute surface brûlante et des flammes.
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucun risque de traction accidentelle sur le câble d'alimentation et que personne ne risque de trébucher sur le câble, lorsque l'appareil est en marche.
- Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage et lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil pour le débrancher de l'alimentation et n'enroulez jamais le câble d'alimentation tout autour de l'appareil.

# 1

## Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise d'alimentation électrique dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne maintenez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Lorsque vous chauffez les aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez en permanence le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Retirez les fils et poignées métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer les sacs appropriés pour une utilisation du four à micro-ondes vers le four.
- Mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le et gardez la porte fermée pour éviter toute inflammation si vous observez de la fumée.
- Ne conservez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas les papiers, le matériel de cuisine ou les aliments à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Remuez et agitez le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés et vérifiez la température avant la consommation pour éviter des brûlures.
- Cet appareil est un équipement ISM Groupe 2 de Classe B. Le Groupe 2 comprend tous les équipements ISM (Industriel, Scientifique et Médical) dans lesquels l'énergie à radio-fréquences est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de radiation électromagnétique pour le traitement des matériaux et les équipements d'électroérosion.
- Les équipements de Classe B conviennent aux installations domestiques et aux installations directement raccordées au réseau d'alimentation électrique à basse tension.
- La porte ou la surface externe de l'appareil peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est utilisé.

### 1.3 Sécurité du produit

- Évitez de chauffer les liquides et autres aliments dans des récipients fermés, car cela présente des risques d'explosion.
- Le chauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner des éclaboussures lorsqu'elles sont sorties du four ; soyez donc prudent lorsque vous tenez les récipients.

## Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

- Ne faites pas de rôtisserie dans le four. De l'huile chaude pourrait endommager les composants et matériaux du four, et même entraîner des brûlures de la peau.
- Percez les aliments à croute épaisse tels que les pommes de terre, les courgettes, les pommes et les châtaignes.
- Placez l'appareil de sorte que le côté arrière soit face au mur.
- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par un technicien spécialisé.
- Avant de déplacer l'appareil, sécurisez le plateau tournant pour ne pas l'endommager.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour la préparation ou le chauffage des œufs non brouillés, avec ou sans coquille.
- Ne retirez jamais les pièces à l'arrière et sur les côtés de l'appareil, qui garantissent les distances minimales entre les parois de l'armoire et l'appareil, de sorte à permettre la circulation appropriée de l'air.
- Le four doit être régulièrement nettoyé et tous les dépôts d'aliments doivent être retirés.
- Laissez un espace d'au moins 20cm au dessus de la surface supérieure du four.

### 1.4 Utilisation prévue

- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été prévu.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Le four à micro-ondes est destiné uniquement à la décongélation, à la cuisson et à la préparation des aliments.
- Évitez la cuisson excessive des aliments ; cela peut entraîner un incendie.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus et par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas les connaissances et l'expérience, tant qu'ils sont surveillés dans l'utilisation sécuritaire du produit ou s'ils sont instruits en conséquence ou comprennent les risques de l'utilisation du produit.

# 1

## Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les procédures de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être exécutées par les enfants à moins qu'ils soient surveillés par les adultes.

- Danger d'étranglement ! Ne laissez pas les éléments d'emballage à proximité des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil sans supervision sauf s'ils ont reçu des instructions appropriées leur permettant d'utiliser le four à micro-ondes de manière sécurisée et de comprendre les risques liés à une utilisation inappropriée.
- En raison des excès de chaleur en mode gril et mixte, les enfants ne doivent être autorisés à utiliser ces modes que s'ils sont supervisés par un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation de sorte qu'ils soient inaccessibles aux enfants âgés de moins de 8 ans.
- L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent devenir très chauds lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Tenez-les hors de la portée des enfants.

### 1.5 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des produits usagés



Ce produit ne contient pas de substances dangereuses et prohibées, telles que décrites dans la « Directive réglementant les déchets d'équipements électriques et électroniques » émanant du Ministère de l'Environnement et de l'Aménagement urbain. Conforme à la Directive DEEE. Cet appareil a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure, susceptibles d'être réutilisés aux fins de recyclage.

Par conséquent, à la fin de sa durée de vie, il ne doit pas être mis au rebut aux côtés de déchets domestiques ordinaires. Au contraire, il doit être éliminé dans un point de collecte réservé au recyclage d'appareils électriques et électroniques. Consultez les autorités locales de votre région pour connaître les points de recyclage. Participez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles grâce au recyclage des produits usagés.

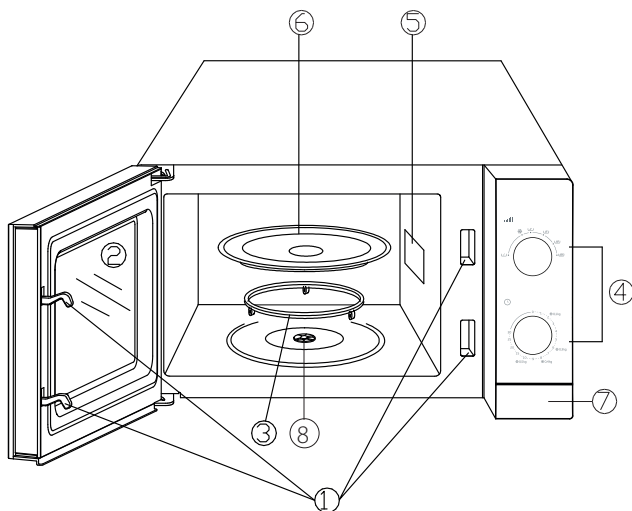
### 1.6 Information sur l'emballage



L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

## 2 Spécifications techniques du produit

### 2.1 Aperçu



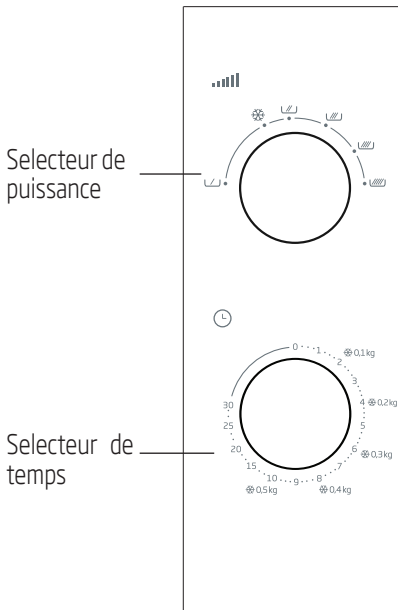
1. Système de verrouillage de porte
2. Vitre de porte avant
3. Support du plateau tournant
4. Panneau de commande
5. Manuel d'utilisation du four à micro-ondes
6. Plateau tournant en verre
7. Bouton d'ouverture de porte
8. Axe

<b>Largeur externe</b>	449 mm	449 mm
<b>Profondeur externe</b>	312 mm	312 mm
<b>Hauteur externe</b>	262 mm	262 mm
<b>Volume du four</b>	20 L	20 L
<b>Poids</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Tension d'alimentation</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Sortie d'alimentation</b>	700 W	700 W
<b>Puissance totale</b>	1200 W	1200 W
<b>Durée</b>	0 à 30 minutes	0 à 30 minutes
<b>Couleur</b>	Blanc	Argent

Les inscriptions sur l'appareil ou les valeurs indiquées sur la documentation fournie avec cet appareil sont des valeurs obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier selon l'utilisation de l'appareil et les conditions environnantes.

## 3 Description du produit

### 3.1 Panneau de commande



### 3.2 Boutons de réglages

Le bouton de réglage sur la partie supérieure du panneau de commande vous permet d'accéder aux

6 différents niveaux de puissance.

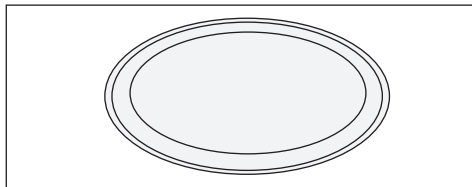
Le tableau suivant contient quelques exemples de types de repas et de niveaux de puissance correspondant à la cuisson de ces repas au four à micro-ondes. Il permet aussi le réglage du temps de cuisson exprimé en minute.

Niveau de puissance	Utilisation
Niveau maximal 700 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ébullition d'eau</li><li>- Rôti de viande hachée</li><li>- Cuisson de poulet/dinde, de poisson et de légumes</li><li>- Cuisson d'émincé de viande</li></ul>
Niveau moyen - maximal 600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Réchauffage de toutes sortes d'aliments</li><li>- Cuisson de la viande et de la volaille</li><li>- Cuisson de champignons</li><li>- Cuisson d'aliments contenant du fromage ou des œufs</li></ul>
Niveau moyen 460 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cuisson des gâteaux et pâtisseries</li><li>- Cuisson d'œufs</li><li>- Cuisson des soupes ou du riz</li></ul>
Niveau moyen - minimal 350 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fonte du beurre et du chocolat</li></ul>
Dégivrage	<ul style="list-style-type: none"><li>- Décongélation de toutes sortes d'aliments</li></ul>
Niveau minimal 120 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ramollissement du beurre et du fromage</li><li>- Ramollissement de la crème glacée</li><li>- Levée de la pâte à levure</li></ul>

## 3 Description du produit

### 3.3 Accessoires

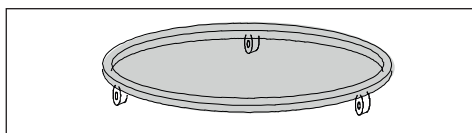
#### 3.4 Plateau tournant



Utilisé pour tous les types de cuisson, le plateau de verre vous permet de recueillir tous les jus de repas et les morceaux d'aliments qui se déversent. Il empêche ainsi les repas de se répandre dans le four et de sécher. Le plateau en verre est lavable au lave-vaisselle.

- \* Placez le plateau en verre sur le support à roulettes

#### 3.5 Support du plateau tournant



Assurez-vous que le support à roulettes soit placé en-dessous du plateau en verre. Ne placez aucun autre plateau en dehors du plateau en verre sur le support à roulettes. Lavez le support à roulettes avec de l'eau chaude et savonneuse au moins une fois par semaine.

Veillez à ce que le support à roulettes soit bien fixé dans son logement.

#### 3.6 Avantages du four à micro-ondes

- \* Le four à micro-ondes est très bénéfique en termes de temps de cuisson. La durée de cuisson au four à micro-ondes peut être trois à quatre fois plus courte comparée aux fours classiques. Cela est également fonction de l'épaisseur, de la température et de la quantité d'aliments à cuire.

Les aliments conservent entièrement leur goût naturel lorsqu'ils sont cuits dans leur propre jus avec peu ou pas d'épices.

- \* Le four à micro-ondes permet d'économiser de l'énergie. L'énergie n'est pas uniquement consommée lors de la cuisson. La cuisson au four à micro-ondes n'implique pas de temps de préchauffage ou de refroidissement ; par conséquent, aucune énergie n'est gaspillée. Seuls les aliments sont chauffés lors de la cuisson. Ainsi, la cuisine ne chauffe pas, et les personnes présentes dans la pièce ne ressentent aucun inconfort.
- \* La cuisson au four à micro-ondes réduit également la quantité de vaisselle à laver. Il est possible de cuire les repas et de les servir dans le même récipient, car celui-ci ne chauffe pas lors de la cuisson. Les résidus alimentaires déversés ne collent pas sur les parois du four, ce qui facilite le nettoyage de ce dernier.
- \* Vous avez oublié de décongeler la viande ? Ce n'est pas grave. Le four à micro-ondes décongèle les aliments congelés en quelques minutes, permettant ainsi de lancer immédiatement la cuisson.

### Fonctionnement de la cuisson aux micro-ondes

Le magnétron à l'intérieur du four à micro-ondes produit des micro-ondes lors de son fonctionnement. Les parois du four reflètent l'énergie des micro-ondes directement sur les aliments. Des vibrations à haute vitesse se produisent dans les molécules alimentaires.

Ces vibrations génèrent alors la chaleur nécessaire pour cuire les aliments.

Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou à la fin de la cuisson, l'émission de micro-ondes et le processus de cuisson s'arrêtent.

Il s'agit d'une mesure de sécurité qui vise à vous protéger.

Lors de la cuisson aux micro-ondes, la surface de la viande ou du poulet ne brunit pas comme dans des fours conventionnels.



## 3 Description du produit

En revanche, les surfaces intérieure et extérieure des aliments sont cuites à point.

### 3.7 Récipients de cuisson aux micro-ondes

Utilisez des récipients ronds pour la cuisson et non des récipients en ellipse ou rectangulaires. Dans le cas contraire, les aliments sur les bords seront plus exposés aux micro-ondes et les bords seront trop cuits.

- \* Les micro-ondes peuvent passer à travers des substances telles que le papier, le plastique, le verre et la céramique sans produire de la chaleur. Les récipients de cuisson faits à base de tels matériaux sont appropriés pour la cuisson dans certains cas.
- \* Vous pouvez utiliser la méthode suivante pour vérifier si le récipient dans lequel vous souhaitez placer vos aliments est adapté à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le récipient vide contenant un verre plein d'eau sur le plateau en verre au four à micro-ondes, sélectionnez le niveau de puissance maximal et activez-le pendant 60 secondes. Les récipients qui surchauffent après ce processus ne doivent pas être utilisés.

### 3.8 Récipients métalliques - papier aluminium

Les récipients métalliques éloignent les micro-ondes des aliments par réflexion. Par conséquent, veuillez ne pas les utiliser. Le papier aluminium en petits morceaux ou en bandes peut être utilisé pour couvrir les ailes ou les cuisses de la volaille, ou les parties qui restent exposées sur le bord du récipient telles que les fines extrémités des articulations. Les plateaux de cuisson d'une profondeur inférieure à 1,5 cm sur les bords peuvent également être utilisés ; cependant, dans de tels cas, il est recommandé d'utiliser du papier huilé ou du papier film étirable à la place du papier aluminium.

### 3.9 Récipients en verre

Évitez d'utiliser des récipients en verre et cristal très minces contenant du plomb.

### 3.10 Récipients en plastique - sacs plastiques

Évitez d'utiliser des récipients et couvercles en mélamine, ainsi que les sacs utilisés pour la congélation ou la conservation d'aliments.

### 3.11 Papier

Aucun type de papier n'est approprié pour une cuisson à longue durée dans des fours à micro-ondes. Cela provoquerait une inflammation du papier.

### 3.12 Récipients en bois ou en osier

Évitez d'utiliser les grands récipients en bois, car l'énergie des micro-ondes rend le bois sec et craquant.

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.1 Disposition des aliments

- Pour un résultat optimal, parsemez le plateau d'aliments. Ceci peut être réalisé de diverses manières afin d'obtenir de meilleurs résultats.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs morceaux du même type d'aliment (tel que les pommes de terre avec la peau), placez-les en forme circulaire.
- Lorsque vous préparez des aliments de différentes formes et épaisseurs, placez les portions les plus petites et les moins épaisses au milieu du récipient. Ces aliments ainsi placés cuisent en dernier.
- Placez les aliments de forme irrégulière tels que le poisson de sorte à avoir la queue au milieu du récipient.
- Lorsque vous conservez des aliments dans le réfrigérateur ou lorsque vous les chauffez, placez les portions épaisses et lourdes vers l'extérieur et celles fines et légères vers l'intérieur.
- Disposez les fines tranches de viande les unes sur les autres.
- Les morceaux les plus épais tels que les saucissons et la viande hachée ne doivent pas être placés à proximité les uns des autres.
- Chauffez le bouillon et les sauces dans des récipients séparés. Optez plutôt pour des récipients étroits et longs que pour les larges et longs. Ne remplissez par le récipient à plus de 2/3 lorsque vous chauffez le bouillon, les sauces ou les soupes.
- Si vous devez faire cuire un poisson entier, réalisez des incisions dessus, pour que la peau n'éclate pas.
- Couvrez la tête et la queue du poisson avec un film en aluminium pour les empêcher de trop cuire.
- Si vous utilisez un film, un sac ou du papier huilé, faites un trou ou laissez une petite ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper.

- Des aliments constitués de petits morceaux cuisent plus vite que ceux constitués de gros morceaux, tandis que les denrées de forme régulière cuisent plus vite que celles de forme irrégulière. Découpez les aliments en morceaux de forme régulière pour les faire cuire le mieux possible.

### 4.2 Petites suggestions

### 4.3 Dégivrage

- La durée du dégivrage peut varier en fonction de la forme du paquet. Les paquets rectangulaires peu profonds se dégivrent plus vite que les récipients creux.
- Séparez les morceaux à mesure qu'ils se dégivrent. Ceci permet que les autres morceaux se dégivrent plus facilement.
- Couvrez les portions d'aliments qui commencent à chauffer avec de petits morceaux de film. Vous pouvez maintenir le film en place à l'aide de cure-dents en bois.

### 4.4 Quantité des aliments

Plus la quantité de nourriture à cuire est importante, plus sa cuisson prend du temps. Une double quantité d'aliment à cuire nécessite également du temps en double.

### 4.5 Teneur en humidité

La durée de cuisson varie en fonction de la quantité de jus, le four à micro-ondes étant sensible à l'humidité. Des aliments contenant naturellement du jus (légumes, viande et volaille) cuisent plus vite et plus facilement. Il est conseillé d'ajouter de l'eau lorsque vous faites cuire des aliments secs tels que du riz ou des haricots dans le four à micro-ondes.

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.6 Condensation

L'humidité contenue dans les aliments peut parfois être à l'origine de la condensation dans le four pendant la cuisson. Ce qui est normal. En général, les aliments couverts produisent moins de condensation.

### 4.7 Aliments sucrés

Observez les suggestions relatives à la cuisson à micro-ondes lorsque vous faites cuire les aliments tels que du pudding ou du tarte, lesquels contiennent trop de sucre ou de beurre. Si vous dépassez la durée indiquée, ces aliments pourraient brûler et le four pourrait en être endommagé.

### 4.8 Réduction de la pression dans les aliments

Plusieurs aliments sont recouverts d'une enveloppe ou d'une opercule. Cette enveloppe ou opercule peut se rompre en raison de la pression qui s'accumule pendant la cuisson. Pour éviter cette rupture, percez l'enveloppe ou la coquille à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Cette mesure s'applique également pour la cuisson des pommes de terre, du poulet, du foie, des saucissons ou certains fruits.

### 4.9 Mélanger et retourner les aliments pendant la cuisson

Il est important de mélanger et de retourner les aliments, pour une cuisson régulière de toutes les parties.

### 4.10 Durées de cuisson différentes

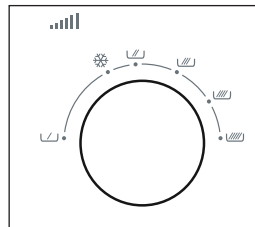
Commencez toujours par essayer le plus bref temps de cuisson et vérifiez si les aliments sont cuits ou pas. Les durées de cuisson indiquées dans ce manuel d'utilisation sont des valeurs approximatives. Les durées de cuisson respectives peuvent varier en fonction de la taille et de la forme des aliments et du récipient.

### 4.11 Temps de repos

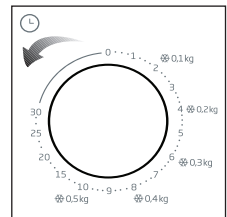
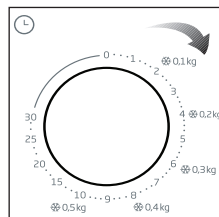
Laissez toujours reposer les aliments pendant un certain temps après les avoir retirés du four. Laisser les aliments au repos quelque temps après le dégivrage, la cuisson et le réchauffage donne toujours de meilleurs résultats. En effet, la chaleur des aliments s'échappe mieux. Dans les fours à micro-ondes, les aliments continuent à cuire quelque temps encore même après l'arrêt du four. La cuisson se poursuit non pas grâce au four à micro-ondes lui-même, mais à cause de l'énergie contenue dans les aliments. Le temps de repos varie en fonction des aliments. Dans certains cas, ce temps peut équivaloir à celui qu'il faut pour les transférer du four pour les servir dans un plat. Ce temps peut aller jusqu'à 10 minutes pour de grosses portions d'aliments.

### 4.12 Utilisation du four

1. Branchez toujours le four sur une prise électrique équipée d'une mise à la terre.
2. Ouvrez la porte avant.



3. Placez les aliments ou le plateau d'aliments sur le plateau tournant du four.



















## 4 Utilisation de votre appareil

4. Tournez le bouton de réglage de la durée de cuisson dans le sens horaire pour définir la durée souhaitée. Dépassez d'abord un petit peu la durée de cuisson désirée afin de définir correctement la durée. Repassez ensuite à la durée souhaitée.
5. Fermez bien la porte avant. La lampe du four s'allume et celui-ci se met en marche. Le four ne se met en marche que lorsque la porte est bien fermée.
6. Ouvrir la porte de temps en temps pour mélanger ou retourner les aliments peut perturber la cuisson. La cuisson et le réglage de la durée s'arrêtent lorsque vous ouvrez la porte avant et reprennent lorsque vous la refermez.
7. Vous pouvez arrêter le four en ouvrant la porte avant durant la cuisson. N'oubliez pas de régler la durée de cuisson à la position (0) si vous ne souhaitez pas poursuivre la cuisson.
8. L'alarme est activée à la fin du réglage de la durée de cuisson. La lampe du four s'éteint et la cuisson s'arrête automatiquement.

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.13 Tableau de cuisson





















En raison de la fonction micro-ondes du four, laissez les aliments cuits reposer quelque temps après la cuisson. La durée de repos peut être comprise entre 5 et 10 minutes pour les viandes et entre 2 et 3 minutes pour les légumes.

Aliments	Niveau de puissance	Durée de cuisson
<b>Viandes</b>		
Viande de bœuf émincée	(  )	3 à 5 minutes pour environ 500 g
Boulettes de viande	(  )	9 à 12 minutes pour environ 500 g
Hamburger	(  )	4 à 5 minutes pour environ 500 g
Steaks (3 tranches de 0,5 cm d'épaisseur)	(  )	1,5 à 2,5 minutes
Jarret ou épaule d'agneau rôti	(  ) - (  )	8 à 10 minutes pour environ 500 g
Veau, rôti	(  ) - (  )	9 à 10 minutes pour environ 500 g
Cubes d'agneau/de veau (3 à 4 morceaux)	(  )	environ 6 à 8 minutes
<b>Volaille</b>		
Morceaux de poulet (1 poitrine)	(  )	2 à 3,5 minutes
Morceaux de poulet (1 pilon)	(  )	1,5 à 2,5 minutes
Poulet entier	(  )	9 à 10 minutes pour environ 500 g
Casserole (pour 1 personne)	(  )	1,5 à 3,5 minutes
Poitrine de dinde	(  )	8-9 minutes pour environ 500 g
<b>Poissons et fruits de mer</b>		
Filet/découpé (170 à 230 g)	(  )	1,5 à 2,5 minutes
Poisson entier	(  )	7-9 minutes pour environ 500 g

- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau sont fournies à titre purement informatif. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée de cuisson selon votre goût.
- Les valeurs présentées dans le tableau ont été obtenues en laboratoire. Vous pouvez découvrir de nouvelles saveurs et de nouvelles habitudes de cuisson en modifiant les durées de cuisson.

## 4 Utilisation de votre appareil

### Tableau de cuisson

Aliments	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Œuf et fromage		
Œuf au plat	(  )	1 à 2 minutes par œuf
Œufs brouillés	(  )	45 à 90 secondes pour faire fondre le beurre, ensuite 1 à 2 minutes par œuf
Dessert avec œuf (crème caramel) 20 x 20 cm	(  )	15 à 19 minutes
Légumes		
Légumes (1 personne)	(  )	1,5 à 3 minutes
Haricots verts	(  )	8 à 12 minutes pour environ 500 g
Chou (finement haché)	(  )	6-8 minutes pour environ 500 g
Carotte (finement hachée)	(  )	3-6 minutes pour environ 200 g
Maïs (frais en grains (2 épis))	(  )	5 à 9 minutes
Champignon (finement haché)	(  )	2-3 minutes pour environ 230 g
Pommes de terre (4 morceaux de 170 à 230 g chacun)	(  )	10 à 15 minutes
Épinard (frais, feuilles)	(  )	5-8 minutes pour environ 500 g
Grains		
1/2 flocon d'avoine à cuisson rapide (eau : 1 tasse)	(  )	1 à 2 minutes
1/2 flocon d'avoine à cuisson de longue durée (eau : 1 tasse)	(  )	2 à 4 minutes
1/2 purée de maïs (eau : 2 tasses)	(  )	2 à 3 minutes
Gâteaux		
Gâteau aux carottes	(  )	9 à 12 minutes
Gâteau entier ou au chocolat (dans un moule rond)	(  )	5 à 6 minutes
Gâteau rond	(  )	5 à 5,5 minutes
Petit gâteau dans un moule	(  )	2 à 2,5 minutes
Cookies (récipient à quatre trous)	(  )	3 à 6 minutes
Soupe/boisson		
Pour 1 personne	(  )	2 à 3 minutes

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.14 Décongélation

L'un des principaux avantages du four à micro-ondes est la décongélation rapide des aliments. Retirez tout d'abord les fils métalliques des emballages d'aliments surgelés et remplacez-les par des fils ou du caoutchouc. Ouvrez l'emballage fait de matériaux tels que le carton avant de les placer dans le four. Coupez ou percez les sacs/emballages en plastique. Si les aliments sont emballés dans un film, retirez le film et placez-les dans un récipient adapté. (Si les aliments congelés sont recouverts d'une enveloppe, retirez-la) Pliez le sac plastique pour assurer une décongélation plus homogène.

(Lorsque vous décongelez de gros morceaux de viande, n'oubliez pas de couvrir les parties fines de la volaille à l'effet de ralentir le chauffage. Sinon, les parties extérieures sécheront ou commenceront à cuire.)

Assurez-vous de toujours garder le temps de dégivrage court. Si de l'intérieur les aliments sont toujours froids, remplacez-les au four à micro-ondes pour les dégivrer davantage. Il convient également de prévoir une certaine durée pour conditionnement lors de la décongélation, car cette dernière continue pendant le conditionnement.

La durée du temps de dégivrage dépend du degré de congélation des aliments. Si possible, tournez ou séparez les parties congelées au cours de la décongélation ou du conditionnement.

Le tableau de dégivrage contient des valeurs approximatives qui pourront vous aider.














### 4.15 Tableau de dégivrage

Veillez lire les informations relatives au dégivrage.

Aliments	Temps recommandé	Kg
Saucisson	5 à 6 minutes	500 g
Viande hachée	8 à 10 minutes	500 g
Rognon	8 à 12 minutes	1 kg
Foie	6 à 7 minutes	500 g
Côtelettes d'agneau	15 à 20 minutes	1,5-2 kg
Ronde de bœuf	20 à 25 minutes	1,5-2 kg
Morceaux de viande	7 à 8 minutes	500 g
Filet de bœuf	10 à 12 minutes	1 kg
Escalope de veau	9 à 10 minutes	500 g
Viande hachée (veau)	4 à 5 minutes	500 g
Steak de veau	6 à 8 minutes	500 g
Gigot ou épaule d'agneau rôti	28 à 30 minutes	2-2,3 kg
Poulet entier	26 à 30 minutes	1,2-1,5 kg
Morceaux de poulet	14 à 17 minutes	1,2-1,5 kg
Poitrine de poulet (avec os)	10 à 14 minutes	1-1,5 kg
Morceaux de poulet (pilon)	9 à 10 minutes	500 g
Morceaux de poulet (aile)	8 à 12 minutes	700 g
Morceaux de poitrine de dinde	14 à 16 minutes	1-1,5 kg
Poitrine de dinde (avec os)	18 à 22 minutes	2-2,5 kg

## 4 Utilisation de votre appareil

### 4.16 Plateau de chauffage

	Aliments	Niveau de puissance	Durée de cuisson
1 portion	1 plaque	(  )	2 à 3 minutes
1 à 2 portions	Plat principal avec sauce	(  )	7 à 9 minutes
2 à 4 portions	Tranches de viande épaisses tels que le hamburger, les boulettes de viande	(  )	3 à 5 minutes
2 à 3 portions	Tranches de viande fines telles que le filet de veau	(  )	2 à 3 minutes
2 à 3	Morceaux de poulet	(  )	3 à 4 minutes
2 portions	Casserole	(  )	9 à 12 minutes
2 portions	Légumes	(  )	3 à 4 minutes
1 à 2	Maïs	(  )	3 à 4 minutes
2 à 3	Cookies	(  )	45 à 60 secondes
1	Tarte entière	(  )	3 à 7 minutes
1 à 2 tranches	Tarte	(  )	1 à 2 minutes
3 à 4	Saucisson	(  )	1 à 2 minutes
4	Hot dog	(  )	1 à 2 minutes

### 4.17 Chauffage

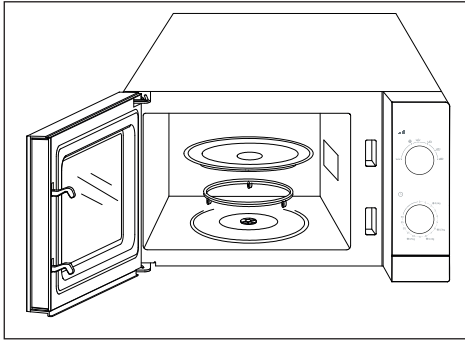
Vous pouvez réchauffer les restes d'aliments ou les aliments cuits rapidement et efficacement sans qu'ils ne perdent leur fraîcheur et leur saveur. Au cours du chauffage, couvrez les aliments avec un couvercle ou un film plastique pour micro-ondes afin de leur permettre de conserver leur humidité. Couvrir les aliments permet de conserver la chaleur et d'accélérer le processus de chauffage. Cela permet aussi d'éviter les éclaboussures.

Emballer les sandwiches et les cookies dans des serviettes en papier pour absorber l'humidité et éviter qu'ils ne deviennent pâteux.

De manière générale, mettez les aliments dans un récipient peu profond. Il sera nécessaire de remuer et de tourner les aliments de temps en temps.



## 5 Nettoyage et entretien



- \* Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- \* Évitez d'utiliser des produits abrasifs, des tampons métalliques, des chiffons rêches ou des produits chimiques abrasifs tels que le sulfure ou le chlorure pour nettoyer les pièces de votre four à micro-ondes.

### 5.1 Surfaces externes

- \* Pour nettoyer les surfaces externes de votre four, essuyez-les d'abord avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. Essuyez-les et séchez-les ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- \* Évitez toute pénétration d'eau à partir des orifices d'aération, pour prévenir tout dommage des pièces fonctionnelles à l'intérieur du four. Nettoyez le panneau de commande de votre four à micro-ondes uniquement à l'aide d'un chiffon humide et doux.
- \* Évitez d'utiliser des pulvérisateurs de nettoyage ou une quantité superflue d'eau et de savon. Ils peuvent causer des dommages au mécanisme de contrôle.

### 5.2 Surfaces internes

Pour nettoyer les surfaces internes de votre four :

- \* Si vous voulez ramollir les taches résistantes, prenez un verre d'eau et faites-la bouillir pendant 2 à 3 minutes.

- \* Nettoyez les surfaces internes et le plafond en vous servant d'un chiffon doux et imbibé d'eau savonneuse. Séchez-les ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- \* Afin d'éliminer les odeurs dans votre four, faites bouillir un mélange d'eau et de quelques cuillères à soupe de jus de citron pendant quelques minutes et placez ce mélange dans le four.
- \* Pour nettoyer la surface interne du socle, retirez le plateau en verre coulissant et le support de rouleau. Lavez le plateau en verre coulissant et le support de rouleau dans de l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les ensuite.
- \* Avant d'allumer le four, fixez bien le support de rouleau et le plateau en verre.
- \* Lors du nettoyage des surfaces internes de la porte du four, utilisez une éponge douce ou un chiffon non-abrasifs.

### 5.3 Transport

- \* Débranchez l'appareil.
- \* Mettez le plateau de verre de manière à éviter qu'il ne se brise ou qu'il ne se déplace vers l'intérieur du four. Transportez-le séparément le cas échéant.
- \* Fixez la porte avant au corps de l'appareil.
- \* Évitez les chocs contre la vitre avant, la porte et le panneau.
- \* Transportez l'appareil dans une position normale. Évitez de le pencher vers l'avant ou vers l'arrière.




# Leggere per prima cosa questo manuale!

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto Beko. Speriamo che Lei riesca ad ottenere i risultati migliori da questo prodotto, realizzato con tecnologia di alta qualità e all'avanguardia. Pertanto, legga questo intero manuale utente e tutti gli altri documenti allegati con attenzione prima di utilizzare il prodotto e lo conservi come riferimento per usi futuri. Se passa il prodotto ad altre persone, dia loro anche questo manuale utente. Segua tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente.

## Significato dei simboli

I seguenti simboli sono utilizzati in diverse sezioni del presente manuale utente:

	Informazioni importanti e suggerimenti utili sull'utilizzo.
	Avvertenze di situazioni pericolose relative alla sicurezza della vita e della proprietà.
	Avvertenza di superfici calde.



Questo prodotto è stato realizzato in moderni impianti rispettosi dell'ambiente, senza causare danni alla natura.

L'apparecchio è conforme alla direttiva RAEE.



Non contiene PCB.

## 1 Istruzioni importanti sulla sicurezza e l'ambiente 64

1.1 Sicurezza generale .....	64
1.1.1 Sicurezza elettrica .....	66
1.1.2 Sicurezza del prodotto .....	67
1.2 Uso previsto .....	68
1.3 Sicurezza dei bambini .....	68
1.4 Conformità con la direttiva RAEE e lo smaltimento dei rifiuti .....	69
1.5 Informazioni di imballaggio .....	69

## 2 Specifiche tecniche del prodotto 70

## 3 Descrizione dell'elettrodomestico 71

Pannello di controllo .....	71
Impostazione alimentazione .....	71
Accessori .....	72
Vassoio di vetro rullo .....	72
Supporto rullo .....	72
Vantaggi del forno a microonde .....	72
La teoria della cottura a microonde .....	72
Contenitori per la cottura a microonde .....	73
Contenitori di metallo - alluminio .....	73
Contenitori di vetro .....	73
Contenitori di plastica - sacchetti .....	73
Carta .....	73
Contenitori di legno o vimini .....	73

## 4 Funzionamento dell'apparecchio 74

Posizionamento alimenti .....	74
Brevi suggerimenti .....	74
Per scongelare: .....	74
Quantità di alimenti .....	74
Contenuto di umidità .....	74
Condensa .....	74
Zucchero .....	74
Riduzione della pressione negli alimenti .....	75

Mescolare e girare gli alimenti durante la cottura .....	75
Tempi diversi di cottura .....	75
Tempo di attesa .....	75
Funzionamento del forno .....	75
Tabella di cottura .....	76
Tabella di cottura .....	77
Sbrinamento .....	78
Tabella scongelamento .....	78
Tabella riscaldamento .....	79
Riscaldamento .....	79

## 5 Pulizia e manutenzione 80

Superfici esterne .....	80
Superfici interne .....	80
Per il trasporto: .....	80

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che consentono di prevenire il pericolo di incendio, scossa elettrica, esposizione all'energia delle microonde, di lesioni personali o di danni materiali. L'inosservanza di queste istruzioni invalida le garanzie accordate.

## 1.1 Sicurezza generale

- Non cercare di avviare il forno quando lo sportello è aperto; altrimenti si potrebbe essere esposti alle dannose energie delle microonde. I blocchi di sicurezza non devono essere disattivati né manomessi.
- Non giocare con alcun oggetto tra il lato anteriore e lo sportello del forno. Non lasciare che sporco o residui di agenti di pulizia si formino sulla superficie dell'alloggiamento.
- Qualsiasi lavoro di assistenza che includa la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione alle energie delle microonde deve essere effettuato da personale/assistenza autorizzati. Qualsiasi altro approccio è pericoloso.
- Il prodotto è concepito per cucinare, riscaldare e scongelare gli alimenti in casa.

Non deve essere usato a scopo commerciale. Il fabbricante non sarà ritenuto responsabile per danni provocati da errato utilizzo.

- Non utilizzare questo apparecchio all'esterno, in bagno, in ambienti umidi o in luoghi in cui può bagnarsi.
- Nessuna responsabilità né richiesta in garanzia sarà presa in considerazione per danni derivanti da cattivo utilizzo né gestione non corretta dell'apparecchio.
- Non provare mai a smontare l'apparecchio. Non saranno accettate richieste di garanzia per danni provocati da gestione non corretta.
- Usare solo parti originali o quelle consigliate dal produttore.
- Non lasciare mai questo apparecchio privo di supervisione quando è in uso.
- Usare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piatta, pulita, asciutta e anti-scivolo.
- Questo apparecchio non deve essere usato con timer esterno o sistema di controllo a distanza separato.

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti. Vedere i dettagli presenti nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Utilizzare l'apparecchio per l'uso previsto, solo secondo quanto descritto in questo manuale. Non utilizzare sostanze chimiche abrasive né vapore su questo apparecchio. Questo forno è concepito soprattutto per riscaldare e cuocere gli alimenti. Non è destinato uso industriale né di laboratorio.
- Non utilizzare l'apparecchio per asciugare abiti o strofinacci da cucina.
- L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde all'interno del forno.
- Il forno non è concepito per asciugare esseri viventi.
- Non azionare il forno vuoto.
- Gli utensili da cucina possono diventare caldi a causa del trasferimento di calore dagli alimenti riscaldati all'utensile stesso. Potrebbe essere necessario indossare guanti da forno per tenere l'utensile.
- Bisogna controllare gli utensili per assicurarsi che siano idonei all'utilizzo nei forni a microonde.
- Non mettere il forno su stufe o su altri apparecchi che generano calore. Altrimenti potrebbe danneggiarsi e la garanzia perderebbe validità.
- Il forno a microonde non deve essere posto in un alloggiamento che non sia conforme alle istruzioni per l'installazione.
- Può essere emesso vapore quando si aprono le coperture o i fogli di rivestimento dopo la cottura degli alimenti.
- Utilizzare i guanti quando si estrae qualsiasi alimento caldo.
- L'apparecchio e le sue superfici accessibili potrebbero diventare molto caldi quando l'apparecchio è in uso.
- Sportello e vetro esterno potrebbero essere molto caldi quando l'apparecchio è in uso.

## 1.1.1 Sicurezza elettrica

- Il forno a microonde Beko è conforme agli standard di sicurezza applicabili; pertanto, in caso di danni all'apparecchio o al cavo di alimentazione, esso deve essere riparato o sostituito dal rivenditore, da un centro assistenza o da un centro specializzato e autorizzato per evitare danni. Lavori di riparazione errati o non autorizzati possono provocare danni e rischi per l'utente.
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia conforme alle informazioni fornite sulla targhetta di classificazione dell'apparecchio. L'unico modo per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione è scollegare la spina elettrica dalla presa elettrica.
- Usare l'apparecchio solo con una presa con messa a terra.
- L'apparecchio non deve essere usato se questo o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Non utilizzare l'apparecchio con una prolunga.
- Non toccare mai l'apparecchio o la spina elettrica con mani umide o bagnate.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che la spina sia sempre accessibile.
- Per evitare danni al cavo di alimentazione, evitare di schiacciarlo, piegarlo o strofinarlo su bordi taglienti. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e fiamme libere.
- Assicurarsi che non ci sia il rischio che il cavo di alimentazione possa essere tirato accidentalmente o che qualcuno possa passare sullo stesso quando l'apparecchio è in uso.
- Scollegare l'apparecchio prima di ogni pulizia e quando non è in uso.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per scollegarlo dall'alimentazione e non avvolgere mai il cavo attorno all'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica in acqua o in altri liquidi. Non tenerlo sotto acqua corrente.
- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, controllare il forno frequentemente perché esiste la possibilità di incendio.

- Rimuovere strisce metalliche e/o manici di metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di utilizzare nel forno sacchetti idonei al forno a microonde.
- Spegnere l'apparecchio o scollegarlo e tenere lo sportello chiuso per evitare incendi se si vede fumo.
- Non utilizzare la parte interna del forno per conservare oggetti. Non lasciare oggetti di carta, materiali da cucina o alimenti all'interno del forno quando non è in uso.
- Il contenuto di biberon e barattoli di alimenti per bambini deve essere mescolato o scosso e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Questo apparecchio è un dispositivo di Gruppo 2 Classe B ISM. Il Gruppo 2 include tutti i dispositivi ISM (industriali, scientifici e medici) in cui l'energia di radiofrequenza è generata intenzionalmente e/o utilizzata in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali e dispositivi per elettroerosione.
- Gli apparecchi di Classe B sono idonei per essere usati in ambienti domestici e ambienti direttamente collegati a una rete di alimentazione elettrica a bassa tensione.
- Lo sportello o la superficie esterna dell'apparecchio può diventare calda durante l'uso.

## 1.1.2 Sicurezza del prodotto

- Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori chiusi perché c'è il rischio di esplosione.
- Riscaldare le bevande con le microonde può provocare la loro ebollizione con produzione di schizzi dopo l'estrazione dal forno; pertanto prestare attenzione quando si prendono i contenitori.
- Non arrostiti nulla nel forno. L'olio caldo può danneggiare i componenti e i materiali del forno e potrebbe anche provocare ustioni alla pelle.
- Forare gli alimenti con crosta spessa come patate, zucchine, mele e castagne.

- L'apparecchio deve essere posizionato in modo tale che il lato posteriore sia rivolto verso la parete.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non sia stato riparato da una persona qualificata.
- Prima di spostare l'apparecchio, fissare il piatto girevole per evitare che si danneggi.
- Non utilizzare il forno a microonde per cuocere o riscaldare uova intere, con o senza guscio.
- Non rimuovere le parti che sono dietro e ai lati dell'apparecchio, esse proteggono le distanze minime tra le pareti dell'alloggiamento e l'apparecchio per consentire l'adeguata circolazione dell'aria.
- Il forno a microonde è concepito solo per scongelare, cuocere e riscaldare alimenti.
- Non cuocere troppo gli alimenti; altrimenti si potrebbe provocare un incendio.
- Non utilizzare dispositivi di pulizia con vapore per pulire l'apparecchio.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e tutti i depositi di cibo devono essere rimossi.
- Devono esserci almeno 20 cm di spazio libero sopra alla superficie superiore del forno.

## 1.2 Uso previsto

- Il forno a microonde è concepito solo per uso a incasso.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
- Non usare l'apparecchio come fonte di calore.

## 1.3 Sicurezza dei bambini

- Si consiglia attenzione estrema quando viene utilizzato vicino a bambini e persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che non hanno conoscenze ed esperienza, a condizione che siano sotto supervisione per un uso sicuro del prodotto o siano stati istruiti o



comprendano i potenziali pericoli derivanti dall'uso del prodotto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Le procedure di pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non ricevano supervisione da parte di adulti.

- Pericolo di soffocamento! Tenere tutti i materiali di imballaggio lontani dalla portata dei bambini.
- Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo quando sono state fornite istruzioni adeguate in modo che il bambino sia in grado di usare il forno a microonde in sicurezza e comprenda i pericoli derivanti da uso non corretto.
- A causa del calore eccessivo che deriva dalle modalità grill e combinata, ai bambini deve essere consentito l'uso di queste modalità solo con la supervisione di un adulto.
- Tenere prodotto e cavo di alimentazione in modo che siano inaccessibili ai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio e le sue superfici accessibili potrebbero diventare

molto caldi quando l'apparecchio è in uso. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

## 1.4 Conformità con la direttiva RAEE e lo smaltimento dei rifiuti



Questo prodotto non contiene materiali dannosi e proibiti specificati nel "Regolamento per la supervisione dei rifiuti elettrici ed elettronici" emanato dal Ministero dell'Ambiente e della

Pianificazione urbana. Conforme alla Direttiva RAEE. Questo prodotto è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati.

Pertanto, non smaltire il prodotto con normali rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita. Portarlo ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Rivolgersi all'autorità locale per i punti di raccolta. Si contribuisce a proteggere l'ambiente e le risorse naturali riciclando i prodotti usati.

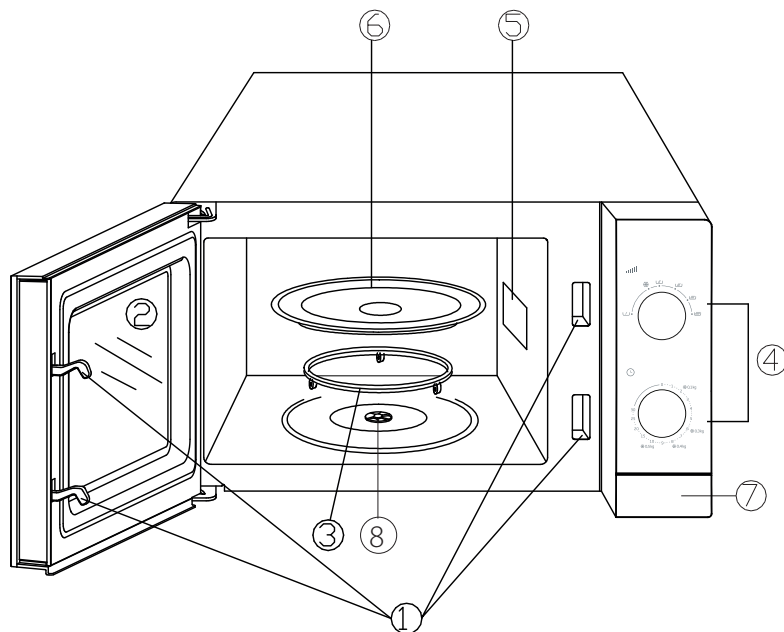
## 1.5 Informazioni di imballaggio



L'imballaggio del prodotto è fatto di materiali riciclabili in conformità con la normativa nazionale. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti

domestici o altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta per materiali di imballaggio previsti dalle autorità locali.

## 2 Specifiche tecniche del prodotto



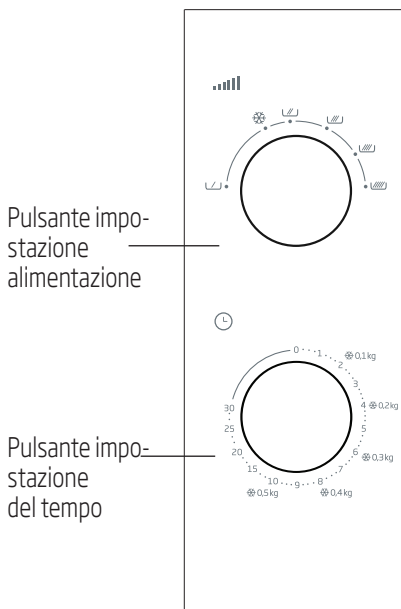
1. Sistema di blocco sportello
2. Vetro sportello anteriore
3. Supporto rullo
4. Pannello di controllo
5. Guida microonde
6. Vassoio di vetro rullo
7. Pulsante sportello aperto
8. Asta

<b>Larghezza esterna</b>	449 mm	449 mm
<b>Profondità esterna</b>	312 mm	312 mm
<b>Altezza esterna</b>	262 mm	262 mm
<b>Volume del forno</b>	20 L	20 L
<b>Peso</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Tensione di alimentazione</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Potenza in uscita</b>	700 W	700 W
<b>Potenza totale</b>	1200 W	1200 W
<b>Tempo</b>	0-30 minuti	0-30 minuti
<b>Colore</b>	Bianco	Argento

I contrassegni sull'apparecchio o i valori dichiarati in altri documenti in dotazione con il prodotto sono valori ottenuti in condizioni di laboratorio secondo gli standard pertinenti. Questi valori possono variare secondo l'utilizzo dell'apparecchio e le condizioni ambientali.

## 3 Descrizione dell'elettrodomestico

### Pannello di controllo



### Impostazione alimentazione

Il pulsante di impostazione della sezione superiore del pannello di controllo consente di utilizzare uno dei

6 diversi livelli di alimentazione.

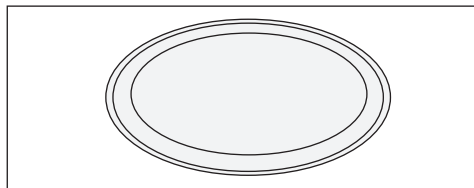
La tabella che segue contiene alcuni pasti campione e i livelli di alimentazione corrispondenti per cucinarli nel forno a microonde.

Livello di potenza	Uso
Alto 700 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Far bollire l'acqua</li><li>- Arrostire la carne tritata</li><li>- Cucinare pollo/tacchino, pesce e verdure</li><li>- Cucinare la carne tagliata a fette sottili</li></ul>
Medio-Alto 600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Riscaldare tutti i tipi di alimenti</li><li>- Cucinare carne e pollame</li><li>- Cucinare i funghi</li><li>- Cucinare gli alimenti che contengono formaggio o uova</li></ul>
Medio 460 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cucinare torte e dolci</li><li>- Cucinare le uova</li><li>- Cucinare zuppa o riso</li></ul>
Medio-Basso 350 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sciogliere burro e cioccolato</li></ul>
Scongelare	<ul style="list-style-type: none"><li>- Scongelare tutti i tipi di alimenti congelati</li></ul>
Basso 120 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ammorbidire burro e formaggio</li><li>- Ammorbidire il gelato</li><li>- Fermentazione dell'impasto lievitato</li></ul>

## 3 Descrizione dell'elettrodomestico

### Accessori

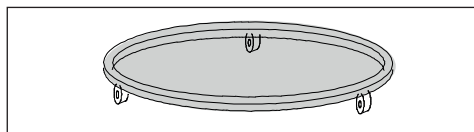
#### Vassoio di vetro ruolo



Usare il vassoio di vetro in tutti i tipi di cottura. Il vassoio di vetro raccoglie tutti i succhi della carne e i pezzi di alimenti che cadono. Altrimenti i residui schizzano nel forno e si seccano. Il vassoio di vetro può essere lavato in lavastoviglie.

\* Mettere il vassoio di vetro sul supporto del ruolo.

#### Supporto ruolo



Il supporto del ruolo deve essere posizionato al di sotto del vassoio di vetro. Non mettere altri vassoi tranne quello di vetro sul supporto del ruolo. Lavare il supporto del ruolo con acqua calda e saponata almeno una volta a settimana.

Il supporto del ruolo deve essere fissato in modo sicuro in sede.

#### Vantaggi del forno a microonde

\* Il forno a microonde è molto vantaggioso in termini di tempo di cottura. La cottura a microonde può essere più breve di tre o quattro volte rispetto ai forni convenzionali. Questo dipende anche da spessore, temperatura e quantità degli alimenti da cucinare.

I pasti conservano il loro gusto naturale completamente quando sono cucinati con il loro succo utilizzando meno spezie o nessuna spezia.

\* Il forno a microonde garantisce un risparmio energetico. L'alimentazione non si consuma solo durante la cottura. La cottura con forno a microonde non contiene il tempo di pre-riscaldamento o di raffreddamento; pertanto non si spreca energia. Solo il pasto è riscaldato durante la cottura. Poiché la cucina non è riscaldata, le persone in cucina non si sentono a disagio.

\* La cottura con microonde implica anche meno piatti da lavare. I pasti possono essere cotti e serviti nelle stesse stoviglie. Perché le stoviglie non si riscaldano durante la cottura. I residui di alimenti schizzati e versati non si bruciano sulle pareti del forno; sarà più facile pulire il forno.

\* Non ci si deve preoccupare se ci si dimentica di scongelare la carne. Il forno a microonde può scongelare gli alimenti congelati in un paio di minuti così la cottura può iniziare immediatamente.

#### La teoria della cottura a microonde

Il magnetron all'interno del forno a microonde produce microonde quando è azionato. Le pareti del forno riflettono l'energia delle microonde direttamente agli alimenti. Vibrazioni ad alta velocità si verificano nelle molecole degli alimenti. Queste vibrazioni creano il calore necessario a cucinare gli alimenti.

Se si apre lo sportello del forno durante la cottura o alla fine, l'emissione delle microonde e il processo di cottura terminano.

Questo è per motivi di sicurezza.

La superficie della carne o del pollo non diventa scura nella cottura a microonde come nei forni convenzionali. Ma dentro e fuori gli alimenti sono cotti in modo uniforme.

## 3 Descrizione dell'elettrodomestico

### Contenitori per la cottura a microonde

Usare contenitori rotondi per cucinare invece di contenitori ellittici o rettangolari. Altrimenti gli alimenti che restano sui bordi saranno colpiti di più dalle microonde e i bordi saranno troppo cotti.

- \* Le microonde possono passare attraverso sostanze come carta, plastica, vetro e ceramica senza produrre calore. I contenitori per la cottura di tali materiali possono essere idonei all'uso per alcuni casi.
- \* Si può usare il metodo che segue per controllare se il contenitore in cui si mettono gli alimenti è idonei alla cottura a microonde.

Mettere il contenitore vuoto con un bicchiere pieno di acqua sullo stesso sul vassoio di vetro nel forno a microonde e selezionare e azionare il livello massimo di alimentazione per 60 secondi. I contenitori che si surriscaldano dopo questo processo non devono essere usati.

### Contenitori di metallo - alluminio

I contenitori di metallo riflettono le microonde lontano dagli alimenti. Pertanto non utilizzarli. Fogli di alluminio in piccoli pezzi o strisce possono essere utilizzati per coprire ali o cosce o quelle parti che restano al bordo, come punte sottili nel pollame. I vassoi piatti con una profondità di meno di 1,5 cm sui bordi possono essere usati; in tali casi, però, bisogna usare carta oliata o un involucro invece dell'alluminio.

### Contenitori di vetro

Contenitori di vetro molto sottile e cristallo con piombo non devono essere usati.

### Contenitori di plastica - sacchetti

Contenitori e coperchi, nonché sacchetti, in melamina utilizzati per congelare o conservare non devono essere usati.

### Carta

Nessun tipo di carta è idoneo per cottura prolungata nei forni a microonde. Questo fa sì che la carta prenda fuoco.

### Contenitori di legno o vimini

Contenitori grandi di legno non devono essere usati poiché l'energia delle microonde rende il legno secco e fragile.

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Posizionamento alimenti

- Si ottengono i risultati migliori se si sparge il cibo nella piastra. Questo si può ottenere in vari modi per ottenere migliori risultati.
- Se si cuociono troppi pezzi dello stesso tipo (come patate con la buccia), metterli in uno stampo circolare.
- Quando si cuociono alimenti di forma e spessore diversi, mettere la parte più piccola e più sottile al centro del contenitore. Così quel pezzo si cuoce per ultimo.
- Mettere gli alimenti di forma irregolare, come il pesce, in modo che la coda sia al centro del contenitore.
- Quando si mette un pasto nel frigorifero o lo si riscalda, mettere le parti doppie e dense verso l'esterno e quelle sottili e meno dense all'interno.
- Mettere le fette sottili di carne una sull'altra.
- Parti più spesse come salsiccia e carne tritata non devono essere poste l'una vicina all'altra.
- Riscaldare brodo e salse in contenitori separati. Scegliere contenitori stretti e lunghi piuttosto che larghi e lunghi. Non riempire di oltre 2/3 il vassoio quando si riscaldano brodo, salsa o zuppa.
- Se si cuoce un pesce interno, eseguire alcuni tagli sullo stesso; così si evita che la pelle scoppi.
- Coprire la testa e la coda del pesce con foglio in alluminio per proteggerli da eccessiva cottura.
- Se si usa un involucri, un sacchetto o la carta oliata, fare un foro o lasciare una piccola apertura per lasciare uscire il vapore.
- Alimenti a piccoli pezzi si cuociono prima rispetto a quelli a pezzi grandi e quelli con forma regolare si cuociono prima rispetto a quelli con forma irregolare. Tagliare gli alimenti in grandezze uniformi e regolari per cuocerli nel modo migliore possibile.

### Brevi suggerimenti

#### Per scongelare:

- La forma della confezione può cambiare il tempo di scongelamento. Confezioni basse rettangolare si scongelano prima rispetto ai contenitori profondi.
- Separare i pezzi gli uni dagli altri man mano che si scongelano. Così gli altri pezzi si scongelano più facilmente.
- Coprire le parti degli alimenti che iniziano a riscaldarsi con piccoli pezzi di alluminio. Stuzzicadenti di legno contribuiscono a tenere il foglio in posizione.

#### Quantità di alimenti

Più alimenti si cuociono, più tempo ci vorrà. Raddoppiare gli alimenti vuol dire raddoppiare il tempo.

#### Contenuto di umidità

Il tempo di cottura cambia a seconda della quantità di succo poiché le microonde sono sensibili all'umidità. Alimenti con succo naturale (verdure, pesce e pollame) si cuociono velocemente e facilmente. Aggiungere acqua è consigliato quando si cucinano gli alimenti secchi come riso e fagioli.

#### Condensa

L'umidità negli alimenti potrebbe a volte provocare condensa all'interno del forno durante la cottura. Questo è normale. Generalmente gli alimenti coperti provocano meno condensa.

#### Zucchero

Seguire i consigli contenuti nei libri di cucina a microonde quando si cucinano alimenti come pudding o torte che contengono troppo zucchero o burro. Se si va oltre il tempo consigliato, gli alimenti potrebbero bruciarsi o il forno potrebbe danneggiarsi.

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Riduzione della pressione negli alimenti

Molti alimenti sono coperti da pelle o da un guscio. Questa può lesionarsi per la pressione che si forma durante la cottura. Per evitarlo, pelle o guscio devono essere forati con una forchetta o un coltello. Questo processo deve essere applicato a patate, fegato di pollo, rosso d'uovo, salsicce e alcuni frutti.

### Mescolare e girare gli alimenti durante la cottura

Mescolare e girare gli alimenti è importante per far cuocere tutte le parti in modo uniforme.

### Tempi diversi di cottura

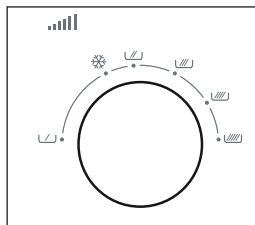
Iniziare sempre provando il tempo di cottura minimo e controllare se gli alimenti sono cotti. I tempi di cottura in questo manuale utente sono valori approssimativi. I tempi di cottura possono variare a seconda della grandezza e della forma di alimenti e contenitori.

### Tempo di attesa

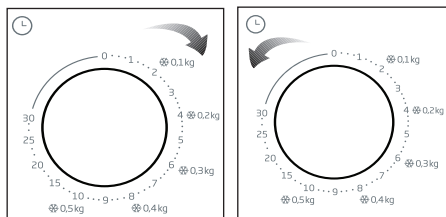
Tenere sempre gli alimenti in attesa per un po' dopo averli estratti dal forno. Tenere gli alimenti in attesa per un po' dopo scongelamento, cottura e riscaldamento dà sempre risultati migliori. Così il calore degli alimenti si disperde bene. Nei forni a microonde gli alimenti continuano a essere cotti per un po' anche dopo che il forno è stato spento. La cottura continua non a causa delle microonde ma per l'energia dentro agli alimenti. Il tempo di attesa può cambiare a seconda del pasto. In alcuni casi questa durata è breve in modo da consentire di estrarre il pasto dal forno e trasferirlo al piatto di servita. Questo tempo può arrivare fino a 10 minuti per gli alimenti grossi.

### Funzionamento del forno

1. Collegare il forno sempre a prese messe a terra.
2. Aprire lo sportello anteriore.



3. Mettere il pasto o il vassoio con il pasto sul vassoio girevole del forno.



4. Ruotare il pulsante di impostazione del tempo in senso orario per impostare il tempo desiderato. Per prima cosa far passare il tempo desiderato di un po' per impostare correttamente il tempo. Poi tornare al tempo desiderato.
5. Chiudere in modo sicuro lo sportello anteriore. La luce del forno si accende e il forno si avvia. Il forno non si avvia se lo sportello non è chiuso in modo sicuro.
6. Aprire lo sportello di tanto in tanto per mescolare o controllare il pasto potrebbe disturbare il processo di cottura. Il processo della cottura e l'impostazione del tempo si fermano se si apre lo sportello anteriore e riprende quando lo sportello anteriore è chiuso di nuovo.
7. Si può arrestare il forno aprendo lo sportello anteriore durante la cottura. Non dimenticare di impostare il tempo sulla posizione (0) se non si vuole continuare la cottura.

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

8. Si sente il cicalino alla fine del tempo impostato per la cottura. La luce del forno si spegne e la cottura si arresta automaticamente.

### Tabella di cottura

Poiché la funzione di cottura a microonde mantiene gli alimenti in attesa per un po' dopo la fine della cottura. Questa durata è 5-10 minuti per le carni e 2-3 minuti per le verdure.





















Cibo	Livello di potenza	Tempo di cottura
<b>Carni</b>		
Carne bovina tritata	(  )	3-5 minuti per ~ 500 g
Polpette	(  )	9-12 minuti per ~ 500 g
Hamburger	(  )	4-5 minuti per ~ 500 g
Bistecche (3 pezzi di 0,5 cm di spessore)	(  )	1,5-2,5 minuti
Arrosto di agnello, stinco o spalla	(  ) - (  )	8-10 minuti per ~ 500 g
Vitello, spalla arrostita	(  ) - (  )	9-10 minuti per ~ 500 g
Cubetti di agnello/vitello (3-4 pezzi)	(  )	~ 6-8 minuti
<b>Pollame</b>		
Parti di pollo (1 petto)	(  )	2-3,5 minuti
Parti di pollo (1 coscia)	(  )	1,5-2,5 minuti
Pollo intero	(  )	9-10 minuti per ~ 500 g
Casseruola (per 1 persona)	(  )	1,5-3,5 minuti
Petto di tacchino	(  )	8-9 minuti per ~ 500 g
<b>Pesce e frutti di mare</b>		
Filetto / fette (170-230 g)	(  )	1,5-2,5 minuti
Pesci interi	(  )	7-9 minuti per ~ 500 g

- I tempi di cottura nella tabella sono forniti solo a fini informativi. Si può aumentare o diminuire il tempo di cottura secondo il proprio palato.
- I valori nella tabella sono ottenuti in laboratorio. Si possono scoprire sapori diversi per soddisfare il palato e le abitudini di cottura cambiando il tempo.



## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Tabella di cottura

Cibo	Livello di potenza	Tempo di cottura
Uova e formaggio		
Uovo fritto	(  )	1-2 minuti per uovo
Uova strapazzate	(  )	45/-90 sec. per sciogliere il burro e poi 1-2 minuti per uovo
Dessert con uova (budino) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minuti
Verdura		
Verdure (1 persona)	(  )	1,5-3 minuti
Fagioli verdi	(  )	~ 500 g 8-12 minuti
Cavolo (appena tagliato)	(  )	6-8 minuti per ~ 500 g
Carote (appena tagliate)	(  )	3-6 minuti per ~ 200 g
Mais (2 pezzi freschi)	(  )	5-9 minuti
Funghi (appena tagliati)	(  )	2-3 minuti per ~ 230 g
Patate (4 pezzi, 170-230 g ciascuno)	(  )	10-15 minuti
Spinaci (freschi, foglie)	(  )	5-8 minuti per ~ 500 g
Cereali		
1/2 farina d'avena a cottura rapida (acqua: 1 tazza)	(  )	1-2 minuti
1/2 farina d'avena a cottura lenta (acqua: 1 tazza)	(  )	2-4 minuti
1/2 purea di mais (acqua: 2 tazze)	(  )	2-3 minuti
Dolci		
Torta di carote	(  )	9-12 minuti
Torta semplice o al cioccolato (in un contenitore rotondo)	(  )	5-6 minuti
Torta rotonda	(  )	5-5,5 minuti
Torta piccola nello stampo	(  )	2-2,5 minuti
Biscotti (contenitore quadrato)	(  )	3-6 minuti
Zuppa/bevanda		
per 1 persona	(  )	2-3 minuti

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Sbrinamento

Scongelare gli alimenti in poco tempo è uno dei maggiori vantaggi del forno a microonde. Rimuovere per prima cosa i fili metallici dai sacchetti degli alimenti congelati e sostituirli con filo o gomma. Aprire gli imballaggi fatti con materiali come cartone, prima di metterli nel forno. Tagliare o forare i sacchetti o le confezioni di plastica. Se gli alimenti sono imballati in alluminio, rimuovere l'alluminio e mettere gli alimenti in un contenitore idoneo. (Se gli alimenti congelati hanno la buccia/la pelle, rimuoverla). Stendere il sacchetto di plastica sugli alimenti per garantire uno scongelamento uniforme.

(Quando si scongelano pezzi grossi di carne, non dimenticare di coprire le parti sottili del pollame per rallentare il riscaldamento. Altrimenti le parti esterne si seccano o iniziano a cuocersi perfino). Ridurre al minimo sempre il tempo di scongelamento. Se all'interno gli alimenti scongelati sono ancora ghiacciati, rimetterli nel forno a microonde per scongelarli ancora. Lasciare del tempo per il trattamento durante lo scongelamento; lo scongelamento continua anche durante il trattamento. La durata del tempo di scongelamento dipende dal livello di congelamento degli alimenti. Se possibile girare o spostare gli alimenti congelati durante scongelamento o trattamento.

La tabella sullo scongelamento contiene i valori approssimativi che aiutano l'utente.







### Tabella scongelamento

Leggere le informazioni sullo scongelamento.

Cibo	Tempo raccomandato	Kg
Salsiccia	5-6 minuti	500 g
Carne macinata	8-10 minuti	500 g
Rene	8-12 minuti	1 kg
Fegato	6-7 minuti	500 g
Costolette di agnello	15-20 minuti	1,5-2 kg
Girello superiore	20-25 minuti	1,5-2 kg
Cubetti di carne	7-8 minuti	500 g
Filetto di manzo	10-12 minuti	1 kg
Cotoletta di vitello	9-10 minuti	500 g
Carne tritata (vitello)	4-5 minuti	500 g
Bistecca di vitello	6-8 minuti	500 g
Arrosto di agnello, coscia o spalla	28-30 minuti	2-2,3 kg
Pollo intero	26-30 minuti	1,2-1,5 kg
Pollo in pezzi	14-17 minuti	1,2-1,5 kg
Petto di pollo (con ossa)	10-14 minuti	1-1,5 kg
Parti di pollo (coscia)	9-10 minuti	500 g
Parti di pollo (ali)	8-12 minuti	700 g
Tacchino in pezzi	14-16 minuti	1-1,5 kg
Petto di tacchino (con ossa)	18-22 minuti	2-2,5 kg

## 4 Funzionamento dell'apparecchio

### Tabella riscaldamento

	<b>Cibo</b>	<b>Livello di potenza</b>	<b>Tempo di cottura</b>
1 porzione	1 piatto	(  )	2-3 minuti
1-2 porzioni	Portata principale con salsa	(  )	7-9 minuti
2-4 porzioni	Fette di carne spesse, come hamburger, fette di polpettone	(  )	3-5 minuti
2-3 porzioni	Fette di carne sottili, come filetto	(  )	2-3 minuti
2-3	Pollo in pezzi	(  )	3-4 minuti
2 porzioni	Pollo in casseruola	(  )	9-12 minuti
2 porzioni	Verdura	(  )	3-4 minuti
1-2	Mais	(  )	3-4 minuti
2-3	Dolcetti	(  )	45-60 secondi
1	Torta intera	(  )	3-7 minuti
1-2 fette	Crostata	(  )	1-2 minuti
3-4	Salsiccia	(  )	1-2 minuti
4	Hot dog	(  )	1-2 minuti

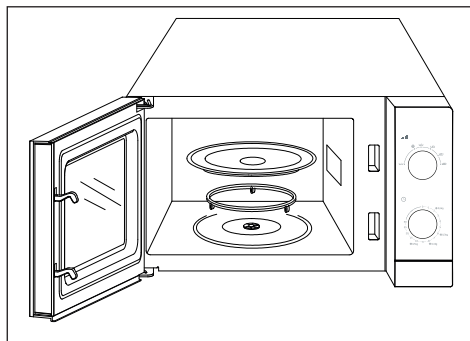
### Riscaldamento

È possibile riscaldare il cibo rimanente o cotto velocemente e in modo efficace senza che perda freschezza e sapore.

Durante il riscaldamento coprire gli alimenti con un coperchio o un involucri di plastica idonei per l'uso in microonde perché siano protetti dall'umidità. Coprire gli alimenti protegge il calore e rende più veloce il processo di riscaldamento. Si evitano, così, anche gli schizzi. Avvolgere panini e biscotti in tovaglioli di carta che assorbono l'umidità ed evitano che diventino pastosi.

Spargere gli alimenti in un contenitore basso. Potrebbe essere necessario mescolare e girare gli alimenti di tanto in tanto per riscaldarli.

## 5 Pulizia e manutenzione



- \* Scollegare il forno prima della pulizia.
- \* Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio, panni ruvidi né sostanze chimiche abrasive, come zolfo o cloro su alcuna parte del forno a microonde.

### Superfici esterne

- \* Per la pulizia delle superfici esterne del forno, pulirle prima con un panno morbido imbevuto in acqua calda saponata. Poi passare di nuovo con un panno morbido.
- \* Non lasciare che l'acqua entri nelle aperture per la ventilazione per evitare danni alle parti attive all'interno del forno. Pulire il pannello di controllo del forno a microonde solo con un panno umido e morbido.
- \* Non utilizzare agenti di pulizia a spruzzo o altra acqua con sapone. Potrebbero provocare problemi nel meccanismo di controllo.

### Superfici interne

Per pulire le superfici interne del forno:

- \* Per ammorbidire le macchie secche, mettere un bicchiere di acqua e lasciar bollire per 2-3 minuti.
- \* Pulire le superfici interne e il tetto con un panno morbido e saponato. E asciugare di nuovo con un panno morbido.
- \* Per togliere gli odori dal forno, far bollire una miscela di acqua con qualche cucchiaino di succo di limone per un paio di minuti all'interno del forno.

- \* Per pulire la base interna del forno, rimuovere il vassoio di vetro del rullo e il supporto del rullo. Lavare il vassoio di vetro del rullo e il supporto del rullo in acqua saponata. Poi sciacquare e asciugare.
- \* Prima di avviare il forno, installare il supporto del rullo e il vassoio di vetro in modo sicuro.
- \* Quando si puliscono le superfici interne dello sportello del forno, utilizzare una spugna o un panno morbidi non abrasivi.

### Per il trasporto:

- \* Scollegare l'elettrodomestico.
- \* Imballare il vassoio di vetro in modo da impedirne la rottura e il movimento all'interno del forno. Trasportarlo separatamente, se necessario.
- \* Attaccare lo sportello anteriore al corpo.
- \* Impedire l'impatto contro il vetro anteriore, lo sportello e il pannello.
- \* Trasportare il prodotto in posizione normale. Non farlo inclinare di lato o all'indietro.




# ¡Lea este manual antes de utilizar el aparato!

Estimado cliente:

Gracias por elegir un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de nuestro producto ya que ha sido fabricado con gran calidad y con tecnología de última generación. Por tanto, le aconsejamos que lea con atención este manual del usuario y todos los demás documentos adjuntos antes de utilizar el producto y que lo guarde para futuras consultas. Si va a entregar este producto a otra persona, proporcionele el manual del usuario también. Siga todas las advertencias e instrucciones incluidas en este manual.

## Significado de los símbolos

Los siguientes símbolos se usan en las diversas secciones del presente manual:

	Información importante y consejos útiles sobre el uso.
	Advertencias de situaciones peligrosas sobre la seguridad de las personas y la propiedad.
	Advertencia para las superficies calientes.



Este producto se ha fabricado en plantas de fabricación modernas y que hacen uso de procesos respetuosos con el medio ambiente.

Este aparato es conforme a la normativa sobre aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus residuos (RAEE).



No contiene PCB.

## 1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente 83

1.1 Seguridad general .....	83
1.1.1 Seguridad eléctrica .....	85
1.1.2 Seguridad del producto .....	86
1.2 Uso previsto .....	87
1.3 Seguridad infantil .....	87
1.4 Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación de residuos .....	88
1.5 Información de embalaje .....	88

## 2 Especificaciones técnicas deL aparato 89

## 3 Descripción del aparato 90

Panel de control .....	90
Ajuste de la potencia .....	90
Accesorios .....	91
Bandeja de cristal con rodillo .....	91
Soporte del rodillo .....	91
Ventajas del horno microondas .....	91
Teoría de la cocción con microondas .....	91
Recipientes para la cocción con microondas ..	92
Recipientes de metal - papel de aluminio ....	92
Recipientes de cristal .....	92
Recipientes de plástico - bolsas .....	92
Papel .....	92
Recipientes de madera o mimbre .....	92

## 4 Funcionamiento del aparato 93

Colocar los alimentos .....	93
Algunas sugerencias .....	93
Para descongelar: .....	93
Cantidad de alimentos .....	93
Contenido de humedad .....	93
Condensación .....	93
Azúcar .....	93
Reducir la presión en los alimentos .....	94

Mezclar y dar la vuelta a los alimentos durante la cocción .....	94
Diferentes tiempos de cocción .....	94
Tiempo de espera .....	94
Funcionamiento del horno .....	94
Tabla de cocción .....	95
Tabla de cocción .....	96
Descongelación .....	97
Tabla de descongelación .....	97
Tabla de calentamiento .....	98
Calentamiento .....	98

## 5 Limpieza y cuidados 99

Superficies externas .....	99
Superficies interiores .....	99
Para transportar el aparato, .....	99

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a la protección contra los riesgos de incendio, descarga eléctrica, exposición a la energía de microondas, lesiones personales o daño a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la anulación de las garantías otorgadas.

## 1.1 Seguridad general

- No intente iniciar el horno con la puerta abierta; de lo contrario, podrá exponerse a la energía de microondas que puede ser dañina. Los bloqueos de seguridad no se deben desactivar ni manipular.
- No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta del horno. No deje que se acumule suciedad o restos de productos de limpieza en las superficies de cierre.
- Cualquier trabajo de servicio técnico que incluya la retirada de la tapa que brinda protección contra la exposición a la energía de microondas debe ser realizada por personas o servicio técnico autorizados. Si se realiza de otro modo, resultará peligroso.
- Su producto está destinado a cocinar, calentar y descongelar alimentos en un ámbito doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales. El fabricante no se responsabilizará por los daños que puedan surgir por mal uso.
- No utilice este electrodoméstico al aire libre, en baños, ambientes húmedos o en lugares donde pueda mojarse.
- No se asumirá ninguna reclamación de garantía o responsabilidad por daños causados por mal uso o manipulación inadecuada del aparato.
- Nunca trate de desmontar el aparato. No se admitirá reclamación de garantía alguna por daños causados por un manejo inadecuado.
- Utilice únicamente accesorios originales o bien los que recomiende el fabricante.
- No deje este aparato desatendido mientras esté enchufado.
- Utilice el aparato sobre una superficie estable, plana, limpia y no deslizante.
- Este aparato no debe utilizarse con ningún temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas sus piezas. Consulte los detalles en la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Utilice este aparato únicamente para su uso previsto, tal como se describe en este manual. No utilice productos químicos abrasivos o vapor en este aparato. Este horno está destinado particularmente a calentar y cocinar alimentos. No debe destinarse al uso industrial o en laboratorios.
- No utilice este electrodoméstico para secar la ropa o los paños de cocina.
- El aparato alcanza temperaturas muy elevadas cuando está en uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes dentro del horno.
- Este horno no está diseñado para secar ningún ser vivo.
- No lo ponga en funcionamiento cuando esté vacío.
- Los utensilios de cocina pueden calentarse por efecto de la transferencia de calor de los alimentos al utensilio. Puede ser necesario que use guantes para sostener el utensilio.
- Los utensilios se deberán verificar para asegurarse de que sean aptos para su uso en hornos microondas.
- No coloque el horno sobre fogones u otros aparatos generadores de calor. De lo contrario, se puede dañar y la garantía se anulará.
- El horno microondas no se debe ubicar en un armario que no cumpla con las instrucciones de instalación.
- El vapor puede salir al abrir las tapas o el papel de cobertura tras la cocción del alimento.
- Utilice guantes al retirar cualquier tipo de alimento calentado.
- Es posible que el aparato y las superficies accesibles estén muy calientes durante el funcionamiento.
- Es posible que la puerta y el vidrio exteriores estén muy calientes mientras el aparato esté en funcionamiento.



## 1.1.1 Seguridad eléctrica

- El horno microondas Beko cumple con todas las normas de seguridad aplicables; por ello, si el cable o el aparato presentan daños, deberán ser reparados o sustituidos por el distribuidor, un servicio técnico o una persona cualificada y autorizada para evitar cualquier peligro. Los trabajos de reparación deficientes o realizados por personal no cualificado puede ser peligrosos y entrañar riesgos para el usuario.
- Asegúrese de que la fuente de alimentación cumpla con la información que se indica en la placa de datos del aparato.  
La única forma de desconectar el aparato de la corriente eléctrica es desenchufarlo de la toma de pared.
- Use el aparato únicamente con un enchufe con toma a tierra.
- Nunca utilice el aparato si está dañado el cable de alimentación o el mismo aparato.
- No utilice este aparato con un cable alargador.
- Nunca toque el aparato o su enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Coloque siempre el aparato de forma que el enchufe quede a mano.
- Evite daños al cable procurando que no sufra tirones, no se doble y no roce con bordes afilados para evitar dañarlo. Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Asegúrese de que no exista peligro de que pueda tirarse accidentalmente del cable de corriente o de que alguien tropiece con él mientras el aparato esté en uso.
- Desenchufe el aparato antes de cada limpieza y cuando no esté en uso.
- No tire del cable de alimentación del aparato para desconectarlo de la red ni enrolle el cable alrededor del mismo.
- No sumerja el aparato, el cable eléctrico o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Tampoco ponga dichos elementos bajo un chorro de agua.

- Vigile el horno cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, y controle el horno frecuentemente, ya que existe la posibilidad de que estos materiales se incendien.
- Retire los alambres y/o asas metálicas de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar estas bolsas aptas para su uso en microondas dentro del horno.
- Apague el aparato o desenchúfelo y mantenga la puerta cerrada para evitar un incendio si observa humo.
- No utilice el interior del horno para almacenamiento. No deje objetos de papel, utensilios de cocción o alimentos dentro del horno cuando se esté utilizando.
- Agite o remueva los contenidos de los biberones y de los tarritos de comida para bebés y compruebe su temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.
- Este producto es un equipo de Grupo 2 Clase B ISM. El Grupo 2 engloba todos los equipos ISM (industriales, científicos y médicos) en los que la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente y/o se usa en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, así como los equipo de electroerosión.
- Los equipos de la Clase B están diseñados para el uso en hogares o establecimientos directamente conectados a una red de alimentación de bajo voltaje.
- La puerta o la superficie exterior del aparato pueden calentarse cuando estén en uso.

## 1.1.2 Seguridad del producto

- No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, ya que existe riesgo de explosión.
- Calentar bebidas con microondas puede hacer que hiervan y salpiquen alrededor una vez que se hayan retirado del horno; por lo tanto, tenga cuidado al sostener los recipientes.

- No use el horno para freír alimentos. El aceite caliente puede dañar los componentes y materiales del horno, y puede incluso causar quemaduras en la piel.
- Pele los alimentos de piel dura, como patatas, calabacines, manzanas y castañas.
- El aparato debe estar ubicado de manera tal que la parte trasera esté mirando hacia la pared.
- Si la puerta o sus juntas han sufrido daños, no utilice el horno hasta que no haya sido reparado por un técnico competente.
- Antes de mover el aparato, asegure el plato giratorio para evitar daños al mismo.
- No utilice su horno microondas para cocinar o calentar huevos que no sean revueltos, con o sin cáscara.
- Nunca quite las piezas en la parte trasera y en los laterales del aparato, ya que protegen las distancias mínimas entre las paredes del armario y el electrodoméstico para permitir la circulación de aire necesaria.
- Limpie el horno regularmente y retire los restos de comida.

- Deje un espacio libre de como mínimo 20 cm encima de la superficie superior del horno.

## 1.2 Uso previsto

- Este horno microondas se ha diseñado únicamente para su uso integrado.
- No utilice el aparato para otros fines distintos de su uso previsto.
- No lo utilice como una fuente de calor.
- El horno microondas está diseñado únicamente para descongelar, cocinar y guisar alimentos.
- No cocine excesivamente los alimentos, de lo contrario, podría causar un incendio.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

## 1.3 Seguridad infantil

- Se recomienda la máxima precaución cuando se esté utilizando cerca de niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales.

# Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

- Los niños de ocho o más años y las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios pueden usar este aparato siempre y cuando lo hagan bajo supervisión o bien comprendan las instrucciones de uso seguro del aparato y sus riesgos potenciales. No deje que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben dejarse en manos de niños a menos que sean supervisados por un adulto.
- ¡Peligro de descarga eléctrica! Mantenga todos los materiales de embalaje alejados de los niños.
- No deje que los niños empleen el horno microondas sin supervisión, a no ser que hayan recibido instrucciones adecuadas sobre su utilización segura y comprendan los riesgos de un uso inadecuado.
- Debido al calor excesivo que emana en los modos grill y combinado, los niños solo podrán estar autorizados a utilizar estos modos bajo la supervisión de un adulto.

- Mantenga el producto y su cable de alimentación inaccesibles a los niños menores de 8 años.
- Es posible que el aparato y las superficies accesibles estén muy calientes durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados.

## 1.4 Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación de residuos.



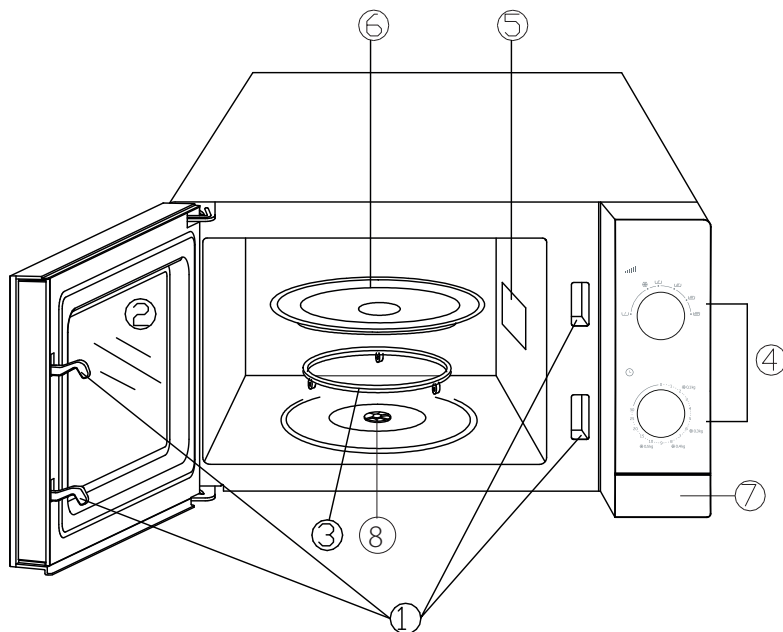
Este producto no incluye los materiales nocivos y prohibidos especificados en la normativa para la supervisión de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de desecho (RAEE), promulgada por el Ministerio de Medio Ambiente y Planificación Urbanística. Cumple con la Directiva RAEE. En la fabricación de este producto se han empleado piezas y materiales de alta calidad, que pueden reutilizarse y reciclarse. Por lo tanto, no arroje este producto a la basura junto con sus residuos domésticos normales al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recogida para el reciclado de sus componentes eléctricos y electrónicos. Diríjase a la autoridad local de su zona para obtener la dirección de dichos puntos de recogida. Ayude a proteger el medio ambiente reciclando los productos usados.

## 1.5 Información de embalaje



El embalaje del producto está fabricado con material reciclable de acuerdo con las normativas nacionales sobre medio ambiente. No se deshaga del material de embalaje ni de los desechos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

## 2 Especificaciones técnicas del aparato



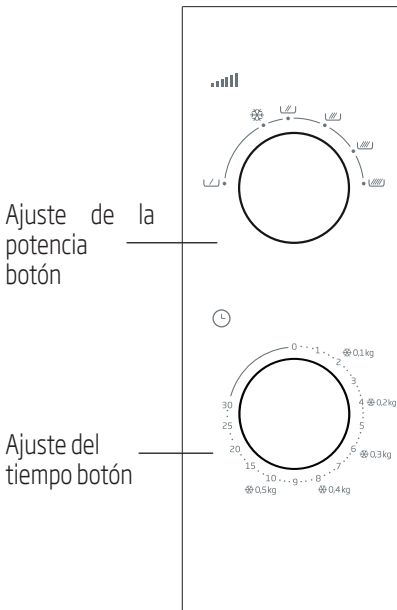
1. Sistema de bloqueo de puertas
2. Cristal de la puerta frontal
3. Soporte del rodillo
4. Panel de control
5. Guía del microondas
6. Bandeja de cristal con rodillo
7. Tecla de apertura de la puerta
8. Eje

<b>Anchura externa</b>	449 mm	449 mm
<b>Profundidad externa</b>	312 mm	312 mm
<b>Altura externa</b>	262 mm	262 mm
<b>Capacidad del horno</b>	20 L	20 L
<b>Peso</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Tensión</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Potencia de salida</b>	700 W	700 W
<b>Potencia total</b>	1200 W	1200 W
<b>Tiempo</b>	0-30 minutos	0-30 minutos
<b>Color</b>	Blanco	Plata

Las evaluaciones del producto o los valores indicados en los demás documentos adjuntos son valores que se han obtenido en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso que se haga del aparato y de las condiciones ambientales.

## 3 Descripción del aparato

### Panel de control



### Ajuste de la potencia

Con el botón de ajuste en la sección superior del panel de control, podrá usar cualquier de los 6 niveles de potencia diferentes.

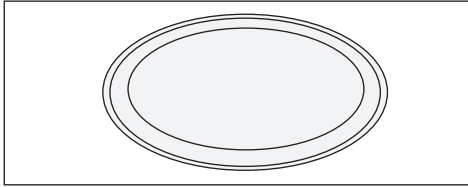
La tabla siguiente contiene algunos alimentos de ejemplo y los correspondientes niveles de potencia para cocinarlos en el horno microondas.

Nivel de potencia	Uso
Alto 700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hervir agua</li> <li>- Asar carne picada</li> <li>- Cocinar pollo/pavo, pescado y verduras</li> <li>- Cocinar lonchas de carne finas</li> </ul>
Medio-Alto 600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recalentar cualquier tipo de alimento</li> <li>- Cocinar carne y aves</li> <li>- Cocinar setas</li> <li>- Cocinar carnes que contengan queso o huevo</li> </ul>
Medio 460 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocinar pasteles y repostería</li> <li>- Cocinar huevo</li> <li>- Cocinar sopa o arroz</li> </ul>
Medio-Bajo 350 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundir mantequilla y chocolate</li> </ul>
Descongelación	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Descongelar cualquier tipo de alimento</li> </ul>
Bajo 120 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ablandar mantequilla y queso</li> <li>- Ablandar helados</li> <li>- Hacer crecer la masa de la levadura</li> </ul>

## 3 Descripción del aparato

### Accesorios

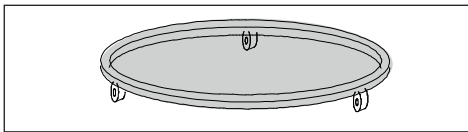
#### Bandeja de cristal con rodillo



Use la bandeja de cristal con cualquier tipo de cocción. La bandeja de cristal recogerá todos los jugos y trozos de comida que caigan. De lo contrario, la comida salpicará dentro del horno y se secará. La bandeja de cristal se puede lavar en el lavavajillas.

- \* Coloque la bandeja de cristal en el soporte del rodillo.

#### Soporte del rodillo



El soporte del rodillo debe colocarse debajo de la bandeja de cristal. No coloque dentro del soporte del rodillo ninguna otra bandeja que no sea la bandeja de cristal. Lave el soporte del rodillo con agua caliente y jabonosa al menos una vez a la semana.

El soporte del rodillo debe estar fijado en su sitio de forma segura.

#### Ventajas del horno microondas

- \* El horno microondas es altamente beneficioso en cuanto a los tiempos de cocción. La cocción en microondas puede ser hasta tres o cuatro veces más corta en comparación con los hornos tradicionales. Esto también depende del grosor, temperatura y la cantidad de comida que vaya a cocinarse.

Los alimentos conservan su sabor natural completamente cuando se cocinan con su propio jugo sin usar tantas o ningunas especias.

- \* El horno microondas ofrecerá un ahorro energético. La potencia no se consume únicamente durante la cocción. La cocción con el microondas no necesita precalentamiento ni tiempo de enfriamiento. De esta manera, no se desperdicia potencia. Durante la cocción, únicamente se calientan los alimentos. Dado que la cocina no está caliente, las personas dentro de ella no están incómodas.
- \* La cocción con microondas también significa menos platos para lavar. Los alimentos pueden cocinarse en el mismo recipiente. Porque el recipiente no se calienta durante la cocción. Los alimentos que se hayan salpicado o caído no se queman en las paredes del horno; limpiar el horno será más fácil.
- \* No hay necesidad de preocuparse si olvida descongelar la carne. El horno microondas puede descongelar los alimentos congelados en un par de minutos, por lo que la cocción podrá empezar inmediatamente.

#### Teoría de la cocción con microondas

El magnetrón de dentro del microondas produce microondas cuando se usa. Las paredes del horno reflejan la energía del microondas directamente a la comida. Las vibraciones de alta velocidad se dan en las moléculas de los alimentos. Estas vibraciones crearán el calor necesario para cocinar los alimentos.

Si abre la puerta del horno durante la cocción o al final de ésta, la emisión de microondas y el proceso de cocción se detendrán.

Esto ocurre para su seguridad.

La superficie de la carne o el pollo no se tuesta con la cocción microondas como lo haría con los hornos tradicionales. Pero el alimento se cocina de manera uniforme, tanto por dentro como por fuera.

## 3 Descripción del aparato

### Recipientes para la cocción con microondas

Use recipientes redondos en vez de elípticos o rectangulares. De lo contrario, las microondas incidirán más en la comida de los bordes y esta se cocerá demasiado.

- \* Las microondas pueden atravesar sustancias como el papel, plástico, cristal y cerámica sin producir ningún calor. Los recipientes de cocción de tales materiales son aptos para la cocción en algunos casos.
- \* Puede utilizar el siguiente método para comprobar si el recipiente en el que va a poner los alimentos es apto para la cocción con microondas.

Ponga el recipiente vacío con un vaso lleno de agua en la bandeja de cristal del horno microondas y seleccione el nivel de potencia máxima y úselo durante 60 segundos. No use los recipientes que se sobrecalienten después de este proceso.

### Recipientes de metal - papel de aluminio

Los recipientes de metal reflejan las microondas lejos de los alimentos. Por tanto, no los use. Puede usar el papel de aluminio en trozos pequeños o tiras para cubrir alas o patas, o las partes que permanezcan en el borde tales como las puntas o las articulaciones de las aves. También pueden usarse las bandejas de cocción planas con una profundidad menor de 1,5 cm en los bordes. En tales casos, use papel de aceite o un envoltura elástica en vez de papel de aluminio.

### Recipientes de cristal

No use recipientes de cristal muy finos ni cristal que contenga plomo.

### Recipientes de plástico - bolsas

No use los recipientes y las tapas de melamina, así como tampoco las bolsas que se usan para congelar.

### Papel

No hay ningún papel adecuado para la cocción en microondas durante largos períodos de tiempo. Esto hará que el papel se prenda.

### Recipientes de madera o mimbre

No use recipientes de madera grandes, pues la energía del microondas hará que la madera se seque y quede crujiente.



## 4 Funcionamiento del aparato

### Colocar los alimentos

- Obtendrá los mejores resultados si distribuye los alimentos en la bandeja. Esto puede conseguirse de varias maneras para obtener mejores resultados.
- Si va a cocinar demasiados trozos del mismo tipo (tales como patatas con piel), colóquelas de manera circular.
- Cuando cocine alimentos con diversas formas y grosores, coloque la parte más pequeña y fina en el medio del recipiente. Así, este trozo será el último en cocinarse.
- Coloque los alimentos con forma irregular, tales como el pescado, de manera que las colas estén en el centro del recipiente.
- Cuando guarde una comida en la nevera o lo caliente, coloque los gruesos y densos fuera y los finos y menos densos dentro.
- Coloque las lonchas finas de carne una encima de la otra.
- No coloque los trozos más gruesos, tales como salchichas y la carne picada cerca el uno del otro.
- Caliente el caldo y las salsas en recipientes separados. escoja recipientes estrechos y largos antes que anchos y largos. No llene más de 2/3 del recipiente cuando caliente caldos, salsas o sopas.
- Si cocina pescado entero, realice algunos cortes en él. Así, evitará que se queme la piel.
- Cubra la cabeza y todas las partes del pescado con papel de aluminio para que no se cuezan demasiado.
- Si usa una envoltura elástica, una bolsa o papel de aceite, realice un agujero o deje una pequeña apertura para que el vapor pueda salir.
- Los alimentos con trozos pequeños se cocinarán antes que aquellos con trozos grandes y aquellos con formas regulares lo harán antes que aquellos con formas irregulares. Corte los alimentos uniformemente y de manera regular para cocinarlos de la mejor manera posible.

### Algunas sugerencias

#### Para descongelar:

- La forma del envoltorio puede cambiar el tiempo de descongelación. Los embalajes planos rectangulares se descongelarán más rápido que los recipientes fondos.
- Separe las piezas a medida que se vayan descongelando. Así, las otras piezas se descongelarán más fácilmente.
- Cubra con papel de aluminio las partes de los alimentos que empiecen a calentarse. El papel de aluminio permanecerá en su sitio con palillos de madera.

#### Cantidad de alimentos

Cuanto más alimentos cocine, más tiempo llevará. El doble de cantidad de alimentos significa doble cantidad de tiempo.

#### Contenido de humedad

El tiempo de cocción variará según la cantidad de jugo, pues el microondas es sensible a la humedad. Los alimentos con jugo natural (verduras, pescado y pollo) se cocinarán rápida y fácilmente. Se aconseja añadir agua cuando cocine alimentos secos, tales como arroz y judías en el microondas.

#### Condensación

Algunas veces, la humedad en los alimentos puede causar condensación dentro del horno durante la cocción. Esto es normal. Generalmente, los alimentos que estén cubiertos causarán menos condensación.

#### Azúcar

Siga las sugerencias en los libros de cocina con microondas cuando cocine alimentos con mucho azúcar o mantequilla, como pudding o tarta. Si se sobrepasa el tiempo sugerido, el alimento podría quemarse o el horno podría dañarse.

## 4 Funcionamiento del aparato

### Reducir la presión en los alimentos.

Muchos alimentos se cubren con piel o cáscara. Podrían romperse debido a la presión que se crea durante la cocción. Para evitar esto, debe realizar un agujero con un tenedor o un cuchillo en la piel o la cáscara. Este proceso es necesario para la patata, al hígado del pollo, a la yema de huevo, a la salchicha y a algunas frutas.

### Mezclar y dar la vuelta a los alimentos durante la cocción

Es importante mezclar y dar la vuelta a los alimentos para que todas las partes se cocinen equitativamente.

### Diferentes tiempos de cocción

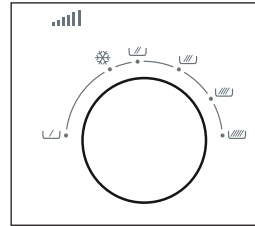
Empiece siempre probando el tiempo de cocción mínimo y compruebe si los alimentos se cocinan o no. Los tiempos de cocción en este manual de usuario son valores aproximados. Los tiempos de cocción pueden variar según el tamaño y la forma de los alimentos y los recipientes.

### Tiempo de espera

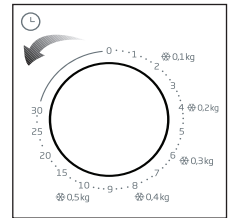
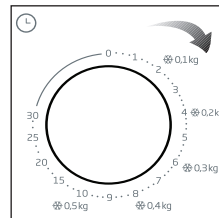
Espere siempre un rato antes de sacar la comida del horno. Espere un rato después de descongelar, cocinar o recalentar la comida. Esto siempre dará mejores resultados. Porque el calor de los alimentos se disiparán bien. En hornos microondas, los alimentos seguirán cocinándose durante un poco más de tiempo, incluso si el horno está apagado. La cocción continúa, no debido al horno microondas, sino a la energía dentro de la comida. El tiempo de espera puede variar según la comida. En algunos casos, este tiempo es tan corto como lo que tarda en sacar la comida del horno y ponerla en la bandeja de servicio. Este tiempo puede ascender a 10 minutos en comidas grandes.

### Funcionamiento del horno

1. Enchufe siempre el horno en una toma con conexión a tierra.
2. Abra la puerta frontal.



3. Ponga la comida o la bandeja de la comida en la bandeja giratoria del horno.



4. Gire el botón de ajuste temporal en el sentido de las agujas del reloj para ajustar el tiempo deseado. Primero, sobrepase un poco el tiempo deseado para realizar el ajuste temporal correctamente. Luego, vuelva al tiempo deseado.
5. Cierre la puerta frontal correctamente. La luz del horno se encenderá y el horno se iniciará. El horno no se iniciará si la puerta no está cerrada correctamente.
6. Abrir la puerta de vez en cuando para mezclar o comprobar los alimentos puede afectar al proceso. El proceso de cocción y el ajuste del tiempo se detendrá cuando abra la puerta frontal y se reanudará cuando vuelva a cerrarla.
7. Puede detener el horno abriendo la puerta frontal durante la cocción. No olvide ajustar el tiempo a la posición (0) si no quiere continuar con la cocción.

## 4 Funcionamiento de su aparato

8. El timbre se activará al final del tiempo de cocción establecido. La luz del horno se apaga y la cocción termina automáticamente.

### Tabla de cocción





















Debido a las características de la cocción con microondas, espere un rato después de que la cocción haya finalizado. Este rato es de 5-10 minutos para la carne y de 2-3 minutos para la verdura.

Comida	Nivel de potencia	Tiempo de cocción
<b>Carnes</b>		
Carne picada	(  )	3-5 minutos para ~ 500 g
Albóndigas	(  )	9-12 minutos para ~ 500 g
Hamburguesa	(  )	4-5 minutos para ~ 500 g
Filetes (3 piezas de 0,5 cm de grosor)	(  )	1,5-2,5 minutos
Cordero asado, paletilla o jarrete	(  ) - (  )	8-10 minutos para ~ 500 g
Ternera, brazo asado	(  ) - (  )	9-10 minutos para ~ 500 g
Tacos de cordero/ternera (3-4 piezas)	(  )	~ 6-8 minutos
<b>Aves</b>		
Trozos de pollo (1 pechuga)	(  )	2-3,5 minutos
Trozos de pollo (1 muslo)	(  )	1,5-2,5 minutos
Pollo entero	(  )	9-10 minutos para ~ 500 g
Cazuela (para 1 persona)	(  )	1,5-3,5 minutos
Pechuga de pavo	(  )	8-9 minutos para ~ 500 g
<b>Pescado y mariscos</b>		
Filete / cortado (170-230 g)	(  )	1,5-2,5 minutos
Pescado entero	(  )	7-9 minutos para ~ 500 g

- Los tiempos de cocción que se muestran en la tabla tienen únicamente una finalidad informativa. Puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción según su paladar.
- Los valores de la tabla se obtienen en el laboratorio. Cambiando el tiempo de cocción, podrá descubrir sabores diferentes de acuerdo a su paladar y a sus hábitos culinarios.

## 4 Funcionamiento de su aparato

### Tabla de cocción

Comida	Nivel de potencia	Tiempo de cocción
Huevo y queso		
Huevo frito	(  )	1-2 minutos por huevo
Huevos revueltos	(  )	45/-90 seg. para deshacer la mantequilla y luego 1-2 minutos por huevo
Postre con huevo (flan) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minutos
Verduras		
Verduras (1 persona)	(  )	1,5-3 minutos
Judías verdes	(  )	~ 500 g 8-12 minutos
Col (recién cortada)	(  )	6-8 minutos para ~ 500 g
Zanahoria (recién cortada)	(  )	3-6 minutos para ~ 200 g
Maíz (2 piezas frescas)	(  )	5-9 minutos
Setas (recién cortadas)	(  )	2-3 minutos para ~ 230 g
Patatas (4 piezas, 170-230 g cada una)	(  )	10-15 minutos
Espinacas (frescas, hojas)	(  )	5-8 minutos para ~ 500 g
Granos		
Media harina de avena de cocción rápida (agua: 1 vaso)	(  )	1-2 minuto(s)
Media harina de avena de cocción rápida (agua: 1 vaso)	(  )	2-4 minutos
Medio puré de maíz (agua: 2 vasos)	(  )	2-3 minutos
Pasteles		
Pastel de zanahoria	(  )	9-12 minutos
Pastel sencillo o de chocolate (en un recipiente redondo)	(  )	5-6 minutos
Pastel redondo	(  )	5-5,5 minutos
Pastel pequeño en molde	(  )	2-2,5 minutos
Galletas (recipiente cuadrado)	(  )	3-6 minutos
Sopa/bebidas		
para 1 persona	(  )	2-3 minutos

## 4 Funcionamiento del aparato

### Descongelación

Una de las grandes ventajas del horno microondas es descongelar alimentos en poco tiempo. Primero, quite los alambres de sujeción de las bolsas de los alimentos congelados y sustitúyalos con hilo o goma. Abra el embalaje hecho de materiales como cartón antes de colocarlos en el horno. Corte o perforo las bolsas de plástico o los embalajes. Si los alimentos están en un embalaje de papel de aluminio, quite el papel de aluminio y coloque los alimentos en un recipiente adecuado. (Si los alimentos congelados tienen piel, quítela.) Flexione la bolsa de plástico en los alimentos para que se descongelen de manera uniforme.

(Cuando descongele grandes trozos de carne, no olvide cubrir las partes finas de las aves para ralentizar el calentamiento. De lo contrario, las partes exteriores se secarán e incluso empezarán a cocinarse.)

Mantenga siempre un tiempo de descongelación corto. Si los alimentos están todavía congelados por dentro, colóquelo de nuevo en el horno microondas para descongelarlo un poco más. Dé también un poco de tiempo para la descongelación durante la preparación, pues la descongelación continuará durante la preparación.

La duración de la descongelación dependerá del nivel de congelación de los alimentos. Si es posible, doble o separe los alimentos congelados durante la descongelación o la preparación.

La tabla de descongelación contiene valores aproximados para ayudarle.














### Tabla de descongelación

Por favor, lea la información acerca de la descongelación.

Comida	Tiempo recomendado	Kg
Salchicha	5-6 minutos	500 g
Carne picada	8-10 minutos	500 g
Riñón	8-12 minutos	1 kg
Hígado	6-7 minutos	500 g
Costilla y chuleta de cordero	15-20 minutos	1,5-2 Kg
Bistec	20-25 minutos	1,5-2 Kg
Dados de carne	7-8 minutos	500 g
Filete de ternera	10-12 minutos	1 kg
Chuleta de ternera	9-10 minutos	500 g
Carne picada (ternera)	4-5 minutos	500 g
Bistec de ternera	6-8 minutos	500 g
Cordero asado, pata o paletilla	28-30 minutos	2-2,3 kg
Pollo entero	26-30 minutos	1,2-1,5 kg
Trozos de pollo	14-17 minutos	1,2-1,5 kg
Pechuga de pollo (con huesos)	10-14 minutos	1-1,5 kg
Trozos de pollo (muslo)	9-10 minutos	500 g
Trozos de pollo (ala)	8-12 minutos	700 g
Trozos de pavo	14-16 minutos	1-1,5 kg
Pechuga de pavo (con huesos)	18-22 minutos	2-2,5 kg

## 4 Funcionamiento del aparato

### Tabla de calentamiento

	Comida	Nivel de potencia	Tiempo de cocción
1 ración	1 plato	(  )	2-3 minutos
1-2 ración(es)	Plato principal con salsa	(  )	7-9 minutos
2-4 raciones	Lonchas gruesas de carne tales como hamburguesa lonchas de albóndigas enrolladas	(  )	3-5 minutos
2-3 raciones	Lonchas de carne finas tales como filete de bistec	(  )	2-3 minutos
2-3	Trozos de pollo	(  )	3-4 minutos
2 raciones	Guiso	(  )	9-12 minutos
2 raciones	Verduras	(  )	3-4 minutos
1-2	Maíz	(  )	3-4 minutos
2-3	Galletas	(  )	45-60 segundos
1	Pastel entero	(  )	3-7 minutos
1-2 lonchas	Pastel	(  )	1-2 minuto(s)
3-4	Salchicha	(  )	1-2 minuto(s)
4	Hot dog	(  )	1-2 minuto(s)

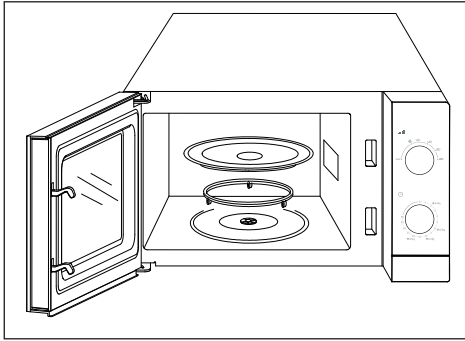
### Calentamiento

Puede recalentar rápida y efectivamente los alimentos restantes o cocinados sin perder su frescura y sabor.

Durante el calentamiento, cubra los alimentos con una tapa o un envoltorio de plástico apto para microondas para que conserven la humedad. Cubrir los alimentos preservará el calor y acelerará el proceso de calentamiento. También evitará salpicaduras. Envuelva los bocadillos y las galletas en papel absorbente para que absorba la humedad y evitar que se quede pastoso.

Distribuya ampliamente la comida en un recipiente plano. Puede ser necesario mezclar y dar la vuelta a los alimentos de vez en cuando para calentarlos.

## 5 Limpieza y cuidados



- \* Desenchufe el horno antes de la limpieza.
- \* No use productos de limpieza abrasivos, trapos de limpieza ásperos o químicos abrasivos tales como sulfuro o cloruro en el microondas ni en ninguna parte de éste.

### Superficies externas

- \* Para limpiar la superficie exterior del horno, primero límpielo con un paño suave empapado con agua caliente jabonosa. A continuación, séquela con un trapo suave.
- \* No permita que penetre agua por las aberturas de ventilación para evitar dañar las piezas operativas del interior del horno. Limpie el panel de control del horno microondas únicamente con un paño húmedo y suave.
- \* No use pulverizadores de limpieza ni más jabón y agua. Esto podría causar problemas en el mecanismo de control.

### Superficies interiores

Para limpiar las superficies interiores del horno:

- \* Para ablandar las manchas secas, ponga un vaso de agua y hiérvala durante 2-3 minutos.
- \* Limpie las superficies interiores y la parte superior con un paño suave y jabonoso. Y séquelo de nuevo con un paño suave.
- \* Para eliminar los olores de dentro del horno, hierva una mezcla de agua y unas cuantas cucharadas de zumo de limón dentro del horno durante un par de minutos.

- \* Para limpiar las superficies interiores del horno, quite la bandeja de cristal con rodillo y el soporte del rodillo. Lave la bandeja de cristal con rodillo y el soporte del rodillo con agua jabonosa. Luego, enjuáguelos y séquelos.
- \* Antes de encender el horno, coloque el soporte del rodillo y la bandeja de cristal correctamente.
- \* Cuando limpie la superficie interior de la puerta del horno, use un esponja o paño suave no abrasiva.

### Para transportar el aparato,

- \* Desenchufe el aparato.
- \* Embale la bandeja de cristal de una manera que evite que se rompa o se mueva dentro del horno. Transpórtelo separadamente si es necesario.
- \* Ponga una cinta en la puerta frontal para pegarla al resto del aparato.
- \* Evite golpes en el cristal frontal, en la puerta y en el panel.
- \* Transporte el aparato en una posición normal. No lo recline hacia un lado o hacia atrás.




# Por favor, leia primeiro este manual!

Caro Cliente,

Obrigado por preferir um produto Beko. Esperamos que obtenha os melhores resultados do seu produto, que foi fabricado com alta qualidade e com a mais moderna tecnologia. Portanto, leia cuidadosamente todo este manual do utilizador e os outros documentos que o acompanham, antes de utilizar o produto e guarde-o para consultas futuras. Se passar o produto para outra pessoa, dê-lhe também este manual. Siga todos os avisos e informações do manual do utilizador.

## Significados dos símbolos

Os seguintes símbolos são usados nas várias secções deste manual:

	Informações importantes ou dicas úteis sobre a utilização.
	Avisos de situações perigosas referentes à segurança de pessoas e bens.
	Aviso sobre superfícies quentes.



Este produto foi fabricado em instalações modernas e amigas do ambiente sem causar quaisquer danos à natureza.

Este aparelho está em conformidade com a regulamentação REEE.



Não contém PCB.



## **1 Instruções importantes sobre a segurança e ambiente 102**

1.1 Segurança geral .....	102
1.1.1 Segurança elétrica .....	104
1.1.2 Segurança do produto .....	105
1.2 Utilização prevista .....	106
1.3 Segurança das crianças .....	106
1.4 Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação de resíduos .....	107
1.5 Informação de embalagem .....	107

## **2 Especificações técnicas do produto 108**

## **3 Descrição do produto 109**

Painel de controlo .....	109
Definições de potência .....	109
Acessórios .....	110
Tabuleiro de vidro .....	110
Suporte rotativo .....	110
Vantagens do forno de micro-ondas .....	110
Teoria do cozinhado com micro-ondas .....	111
Recipientes de cozedura em micro-ondas ...	111
Recipientes de metal - folhas .....	111
Recipientes de vidro .....	111
Recipientes de plástico - sacos .....	111
Papel .....	111
Recipientes de madeira ou vime .....	111

## **4 Funcionar com o seu produto 112**

Colocar os alimentos .....	112
Pequenas sugestões .....	112
Para descongelar: .....	112
Quantidade de alimentos .....	112
Conteúdo de humidade .....	112
Condensação .....	112
Açúcar .....	112
Reduzir a pressão nos alimentos .....	113

Misturar e mexer os alimentos durante a cozedura .....	113
Diferentes tempos de cozedura .....	113
Tempo de espera .....	113
Funcionar com o seu forno .....	113
Tabela de cozedura .....	114
Tabela de cozedura .....	115
Descongelação .....	116
Tabela de descongelação .....	116
Tabela de aquecimento .....	117
Aquecimento .....	117

## **5 Limpeza e cuidados 118**

Superfícies exteriores .....	118
Superfícies interiores .....	118
Para o transporte; .....	118

Esta secção contém instruções de segurança que ajudarão a protegê-lo(a) contra o risco de incêndio, exposição a energia de micro-ondas libertada acidentalmente, ferimentos pessoais ou danos à propriedade. O não cumprimento destas instruções invalida as garantias concedidas.

## 1.1 Segurança geral

- Não tente colocar o forno a funcionar quando a porta está aberta; se o fizer poderá ficar exposto(a) a energia nociva de micro-ondas. Os fechos de segurança não deverão ser desativados ou modificados.
- Não coloque qualquer objeto entre o lado da frente e a porta do forno. Não permita que a sujidade ou restos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de fecho.
- Quaisquer serviços de reparação que envolvam a remoção da cobertura que proporciona proteção contra a exposição à energia de micro-ondas, deverão ser efetuados por serviços/pessoal autorizados. Qualquer outra atuação é perigosa.
- O seu produto destina-se a cozinhar, aquecer e descongelar comida em casa. Não deve ser utilizado para fins comerciais. O fabricante não será responsável por danos resultantes de má utilização.
- Não use este aparelho no exterior, em casas de banho, ambientes húmidos ou em locais onde se possa molhar.
- Não se assumem responsabilidades nem se aceitam reclamações no âmbito da garantia por danos decorrentes de má utilização ou manuseamento impróprio do aparelho.
- Nunca tente desmontar o aparelho. Não se aceitam reclamações no âmbito da garantia em caso de danos causados por manuseamento impróprio.
- Utilize apenas as peças originais ou peças recomendadas pelo fabricante.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- Utilize sempre o aparelho sobre uma superfície plana e estável, limpa, seca e antiderrapante.

- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as suas partes. Consulte as indicações fornecidas na secção "Limpeza e Manutenção".
- Use este aparelho apenas para os fins a que se destina e tal como descrito neste manual. Não use produtos químicos abrasivos ou vapor sobre este aparelho. Este forno destina-se especialmente a aquecer e cozinhar alimentos. Não se destina a uso industrial ou laboratorial.
- Não use o seu aparelho para secar roupa ou toalhas de cozinha.
- O aparelho fica muito quente quando está a ser utilizado. Tome cuidado para não tocar nas partes quentes no interior do forno!
- O seu forno não se destina a secar qualquer ser vivo.
- Não coloque o forno em funcionamento quando estiver vazio.
- Os utensílios de cozinha podem ficar quentes devido ao calor transferido dos alimentos aquecidos para os utensílios.
- Poderá precisar de luvas para segurar os utensílios.
- Os utensílios deverão ser verificados para garantir que são adequados para uso em fornos micro-ondas.
- Não coloque o forno sobre fogões ou outros aparelhos geradores de calor. Caso contrário, poderá ficar danificado e a garantia ficará nula.
- O forno micro-ondas não pode ser colocado num armário que não esteja em conformidade com as instruções de instalação.
- Poderá sair vapor durante o funcionamento ou quando se tiram as tampas ou o papel de alumínio depois de cozinhar os alimentos.
- Use luvas quando retirar qualquer tipo de alimentos aquecidos do interior.
- O aparelho e as suas superfícies acessíveis poderão ficar muito quentes durante a utilização.
- A porta e o vidro exterior poderão ficar muito quentes durante a utilização.

## 1.1.1 Segurança elétrica

- O Forno Micro-ondas Beko está em conformidade com as normas de segurança aplicáveis; portanto, em caso de qualquer dano no aparelho ou cabo de alimentação, deve ser reparado ou substituído pelo revendedor, centro de assistência ou por uma assistência especializada e autorizada para evitar qualquer perigo. Reparações defeituosas ou não qualificadas podem ser perigosas e provocar riscos ao utilizador.
- Certifique-se de que a alimentação elétrica está em conformidade com as informações fornecidas na placa de dados do aparelho.  
A única forma de desligar o aparelho da fonte de alimentação é extraíndo a ficha da tomada.
- Utilize o aparelho apenas com uma ligação à terra.
- Nunca utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Não utilize este aparelho com uma extensão.
- Nunca toque no aparelho ou na sua ficha com as mãos húmidas ou molhadas.
- Coloque o aparelho de um modo que a ficha esteja sempre acessível.
- Evite danos ao cabo de alimentação, evitando apertá-lo, dobrá-lo ou arrastá-lo sobre extremidades pontiagudas. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes e chamas vivas.
- Certifique-se de que não há perigo de que o cabo de alimentação possa ser puxado acidentalmente ou que alguém possa tropeçar nele quando o aparelho se encontrar em utilização.
- Desligue o aparelho antes de cada limpeza e quando este não estiver a ser utilizado.
- Não puxe o cabo do aparelho para desligá-lo da fonte de alimentação e nunca enrole o cabo em volta do aparelho.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. Não o coloque sob água corrente.
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique frequentemente o forno, devido à possibilidade de ignição.

- Retire os fios e/ou pegas metálicas dos sacos de papel ou de plástico antes de colocar no micro-ondas sacos adequados para ele.
- Desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para evitar a ignição, se verificar a existência de fumo.
- Não utilize o interior do forno para guardar nada. Não deixa objetos de papel, materiais de cozinha ou alimentos no interior do forno quando este não estiver a ser utilizado.
- Os conteúdos de biberões ou frascos de alimentos para bebé devem ser mexidos ou agitados e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Este aparelho é um equipamento ICM do Grupo 2 Classe B. O Grupo 2 contém todo o equipamento ICM (Industrial, Científico e Médico) em que é gerada intencionalmente energia de radiofrequência e/ou a mesma é usada sob a forma de radiação eletromagnética para o tratamento de material, e equipamento de eletroerosão.
- O equipamento de Classe B é adequado para uso em estabelecimentos domésticos e estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de alimentação elétrica de baixa voltagem.
- A porta ou a superfície externa do aparelho podem aquecer durante a utilização.

## 1.1.2 Segurança do produto

- Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados pois existe risco de explosão.
- Aquecer bebidas com o micro-ondas pode fazer com que ferveram, transbordando e espirrando ao serem retiradas do forno; por isso, tenha cuidado quando estiver a segurar os recipientes.
- Não asse nada no forno. O óleo quente pode danificar os componentes e materiais e pode mesmo causar queimaduras na pele.
- Fure os alimentos com crosta grossa como as batatas, aboborinhas, maçãs e castanhas.
- O aparelho deve ser colocado de modo a que o lado traseiro fique virado para a parede.

- Se a porta ou vedações da porta forem danificados, o forno não deverá ser colocado em funcionamento até que seja reparado por uma pessoa qualificada.
- Antes de remover o aparelho, por favor fixe o prato rotativo para evitar danificá-lo.
- Não use o seu forno micro-ondas para cozinhas ou aquecer ovos inteiros com ou sem casca.
- Nunca retire as partes de trás e dos lados do aparelho, que protegem as distâncias mínimas entre as paredes do armário e o aparelho, de modo a permitir a circulação de ar necessária.
- O forno deve ser limpo regularmente, removendo quaisquer restos de alimentos.
- Deve haver um mínimo de 20 cm de espaço disponível acima da superfície superior do forno.
- Não cozinhe os alimentos em demasia; caso contrário, poderá provocar um incêndio.
- Não utilize agentes de limpeza com vapor para limpar o aparelho.

## 1.2 Utilização prevista

- O aparelho destina-se apenas a ser utilizado como aparelho embutido.
- Não use o aparelho para outras finalidades além daquela a que se destina.
- Não use o aparelho como fonte de calor.
- O forno micro-ondas destina-se apenas a descongelar, cozinhar e preparar alimentos.
- Deve ter-se extremo cuidado quando se está a utilizar o aparelho perto de crianças e pessoas que são limitadas nas suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais.
- Este aparelho pode ser utilizado pelas crianças com 8 ou mais anos de idade, e pelas pessoas que possuem capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, desde que sejam supervisionadas no que diz respeito à utilização segura do produto ou eles sejam orientadas em conformidade ou compreendam os riscos da utilização do produto.

## 1.3 Segurança das crianças

As crianças não devem brincar com o aparelho. Os procedimentos de limpeza e manutenção do pelo utilizador não devem ser realizados por crianças, excepto se elas forem controladas por pessoas mais velhas.

- Perigo de asfixia! Mantenha todos os materiais da embalagem afastados das crianças.
- Apenas permita que as crianças utilizem o forno sem supervisão se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas de forma a que possam utilizá-lo de um modo seguro e compreendam os riscos do uso inadequado.
- Devido ao calor excessivo que sai do grelhador e dos modos combinados de cozinhado, as crianças apenas devem ser autorizadas a usar estes modos sob a supervisão de um adulto.
- Mantenha o produto e o seu cabo de alimentação inacessíveis a crianças com menos de 8 anos de idade.
- O aparelho e as suas superfícies acessíveis poderão ficar muito quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.

## 1.4 Conformidade com a Diretiva REEE e eliminação de resíduos



Este produto não contém substâncias nocivas e proibidas especificadas no "Regulamento para a Gestão dos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos", emitido pelo Ministério do

Ambiente e Planeamento Urbano. Está em conformidade com a Diretiva REEE. Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade que podem ser reutilizados e são apropriados para reciclagem.

Por isso, não elimine o produto juntamente com o lixo doméstico normal no fim da sua vida útil. Leve-o a um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pergunte às autoridades locais da sua área onde se encontram estes pontos de recolha. Ajude a proteger o ambiente e os recursos naturais reciclando os produtos usados.

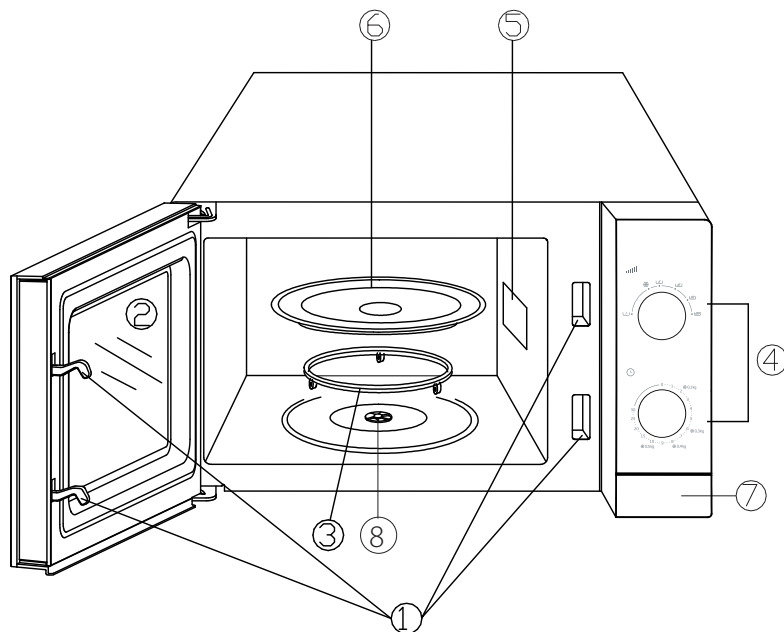
## 1.5 Informação de embalagem



A embalagem do produto é feita de materiais recicláveis, de acordo com a nossa legislação nacional. Não

elimine os materiais da embalagem juntamente com os resíduos domésticos ou outros tipos de resíduos. Leve-os para os pontos de recolha de materiais de embalagem designados pelas autoridades locais.

## 2 Especificações técnicas do produto



1. Sistema de bloqueio da porta
2. Vidro da porta da frente
3. Suporte rotativo
4. Painel de controle
5. Micro-ondas
6. Tabuleiro de vidro
7. Tecla de porta aberta
8. Eixo

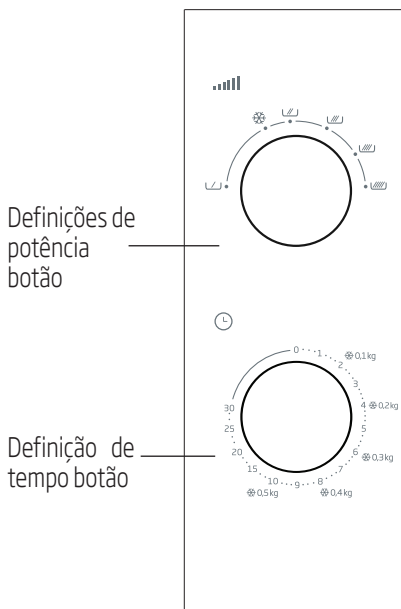
<b>Largura externa</b>	449 mm	449 mm
<b>Profundidade externa</b>	312 mm	312 mm
<b>Altura externa</b>	262 mm	262 mm
<b>Volume do forno</b>	20 L	20 L
<b>Peso</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Voltagem de alimentação</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Potência de saída</b>	700 W	700 W
<b>Potência total</b>	1200 W	1200 W
<b>Tempo</b>	0-30 minutos	0-30 minutos
<b>Cor</b>	Branco	Prata

As marcações no produto ou os valores indicados em outros documentos fornecidos com o produto são valores obtidos em condições de laboratório de acordo com as normas relevantes. Estes valores podem variar de acordo com a utilização do aparelho e das condições ambientais.



### 3 Descrição do produto

#### Painel de controlo



#### Definições de potência

O botão de configuração na secção superior do painel de controlo irá permitir-lhe usar qualquer um dos

6 Nível de potência

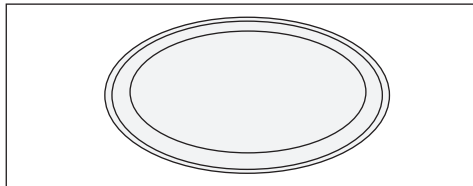
A seguinte tabela contém alguns exemplos de refeições e os níveis correspondentes de potência para as cozinhar num forno de micro-ondas.

Nível de potência	Utilização
Elevado 700 W	- Ferver água - Assar carne picada - Cozinhar frango/peru, peixe e legumes - Cozinhar carne em fatias finas
Médio-Elevado 600 W	- Reaquecer todo o tipo de alimentos - Cozinhar carne e aves - Cozinhar cogumelos - Cozinhar alimentos que contêm ovos ou queijo
Médio 460 W	- Cozinhar bolos e doces - Cozinhar ovos - Cozinhar sopa ou arroz
Médio-Baixo 350 W	- Derreter manteiga e chocolate
Descongelo	- Descongelo todo o tipo de alimentos
Baixo 120 W	- Amolecer manteiga e queijo - Amolecer sorvete - Levantar massa de levedura

## 3 Descrição do produto

### Acessórios

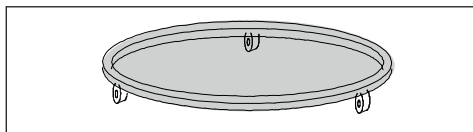
#### Tabuleiro de vidro



Use o prato de vidro em todos os tipos de cozinhados. O prato de vidro irá recolher todos os sucos e pedaços de alimentos que possam cair. Caso contrário, os alimentos poderão derramar-se no forno e secar. O prato de vidro pode ser lavado na máquina de lavar louça.

- \* Coloque o prato de vidro sobre o suporte rotativo.

#### Suporte rotativo



O suporte rotativo deve ser colocado por baixo do prato de vidro. Não coloque qualquer outra bandeja para além do prato de vidro sobre o suporte rotativo. Lave o suporte rotativo com água morna e sabão pelo menos uma vez por semana. O suporte rotativo deve ser ajustar-se de forma segura sobre a sua base.

#### Vantagens do forno de micro-ondas

- \* O forno de micro-ondas é altamente benéfico em termos de tempo de cozedura. Cozinhar com micro-ondas pode levar até três ou quatro vezes menos tempo quando comparado com os fornos convencionais. Isso também depende da espessura, da temperatura e da quantidade de alimentos a serem cozinhados.

Os alimentos preservam o seu sabor natural completamente quando são cozinhados com o seu próprio suco usando menos ou nenhuns condimentos.

- \* O forno de micro-ondas proporcionará economia de energia. A energia não é consumida somente durante a cozedura. Cozinhar em forno de micro-ondas não inclui o tempo de aquecimento ou arrefecimento; portanto, não há qualquer energia desperdiçada. Apenas os alimentos são aquecidos durante a cozedura. Dado que a cozedura não é aquecida, as pessoas que lá se encontram não sentirão desconforto.
- \* Cozinhar com micro-ondas também significa menos pratos para lavar. As refeições podem ser cozinhadas e servidas no mesmo recipiente. Porque o recipiente não é aquecido durante a cozedura. Os restos de comida que saltam ou são derramados não ficam queimados nas paredes do forno; será mais fácil limpar o forno.
- \* Não há nenhuma necessidade de ficar preocupado quando se esquecer de descongelar a carne. O forno de micro-ondas pode descongelar os alimentos congelados em alguns minutos, permitindo que possa começar a cozinhar imediatamente.

#### Teoria do cozinhado com micro-ondas

O magnetron no interior do forno de micro-ondas produz micro-ondas quando está em funcionamento. As paredes do forno refletem a energia de micro-ondas diretamente para os alimentos. Ocorrem vibrações de alta velocidade nas moléculas dos alimentos. Estas vibrações criam o calor necessário para cozinhar os alimentos.

Se abrir a porta do forno durante ou no final da cozedura, a emissão de micro-ondas e o processo de cozedura será interrompido.

Isto é para sua segurança.

## 3 Descrição do produto

A superfície da carne ou frango não fica castanha ao cozinhar com micro-ondas como aconteceria em fornos convencionais. Mas, no interior e no exterior, os alimentos são cozinhados uniformemente.

### Recipientes de cozedura em micro-ondas

Utilize recipientes redondos para cozinhar em vez de ovais ou retangulares. Caso contrário, os alimentos que ficam nas bordas serão mais afetados pelas micro-ondas e cozinharão demais.

- \* As micro-ondas podem passar através de substâncias, tais como papel, plástico, vidro e cerâmica, sem produzir qualquer calor. Os recipientes de cozinha feitos de tais materiais podem ser apropriados para o uso culinário em alguns casos.
- \* Pode empregar o método a seguir para verificar se o recipiente onde vai colocar a sua refeição é adequado para cozinhar em micro-ondas.

Coloque o recipiente vazio com um copo cheio de água sobre ele no tabuleiro de vidro no micro-ondas, selecione o nível de potência máxima durante 60 segundos e coloque em funcionamento. Os recipientes que tiverem aquecido demasiado no final deste processo não devem ser usados.

### Recipientes de metal - folhas

Os recipientes de metal refletem as micro-ondas para longe da comida. Portanto, não os utilize. Folha de alumínio em pedaços pequenos ou tiras pode ser usada para cobrir as asas ou pernas, ou as partes que ficam nas bordas, como as pontas finas ou articulações das aves de capoeira. Também podem ser usados tabuleiros de cozinha planos com uma profundidade inferior a 1,5 cm nas bordas; no entanto, em tais casos deverá ser usado papel vegetal ou filme plástico extensível em vez de folha de alumínio.

### Recipientes de vidro

Recipientes de vidro muito fino e cristal com teor de chumbo não devem ser utilizados.

### Recipientes de plástico - sacos

Recipientes e tampas de melamina, bem como os sacos utilizados para congelamento ou preservação, não devem ser utilizados.

### Papel

Nenhum tipo de papel é adequado para cozinhar durante longos períodos em fornos de micro-ondas. Isso fará com que o papel pegue fogo.

### Recipientes de madeira ou vime

Grandes recipientes de madeira não devem ser usados dado que a energia das micro-ondas faz com que a madeira fique seca e estaladiça.

## 4 Funcionar com o seu produto

### Colocar os alimentos

- Obterá os melhores resultados se espalhar os alimentos na travessa. Isto pode ser conseguido de várias maneiras para obter melhores resultados.
- Se vai cozinhar muitas peças do mesmo tipo (por exemplo, batatas com pele) coloque-as numa forma circular.
- Quando cozinhar alimentos com diferentes formas e espessuras, coloque as menores e mais finas no meio do seu recipiente. Assim, poderá ter esses pedaços cozinhados em último lugar.
- Coloque os alimentos com forma irregular, como o peixe, de forma que as suas caudas fiquem no meio do recipiente.
- Ao armazenar uma refeição no frigorífico ou ao aquecê-la, coloque as partes mais densas para fora e as finas e menos densa no meio.
- Coloque os pedaços de carne em fatias finas em cima umas das outras.
- As partes mais grossas, tais como salsicha e carne picada não devem ser colocadas perto umas das outras.
- Aqueça o caldo de carne e os molhos em recipientes separados. Prefira recipientes estreitos e compridos em vez de largos e longos. Não encha mais de 2/3 do recipiente quando aquecer caldo de carne, molho ou sopa.
- Se vai cozinhar um peixe inteiro, faça alguns cortes; assim evitará que a pele rebente.
- Cubra as partes da cabeça e cauda do peixe com papel de alumínio para evitar que cozinhem demais.
- Se for usar filme extensível, saco ou papel vegetal, faça um buraco ou deixe uma pequena abertura para permitir que o vapor saia.
- Os alimentos com pedaços pequenos irão ser cozinhados mais cedo do que os pedaços grandes e os de forma regular cozinharão mais depressa que os de formato irregular. Corte os alimentos em tamanhos regulares e cozinhe-os da melhor maneira possível.

### Pequenas sugestões

#### Para descongelar:

- O formato da embalagem pode mudar o tempo de descongelamento. Embalagens retangulares rasas descongelarão mais rapidamente do que recipientes profundos.
- Separe os pedaços uns dos outros ao descongelá-los. Assim, os outros pedaços irão descongelar mais facilmente.
- Cubra as partes dos alimentos que começam a aquecer, com pequenos pedaços de folha de alumínio. Palitos de madeira irão ajudar a manter a folha no lugar.

### Quantidade de alimentos

Quanto mais quantidade cozinhar mais tempo vai demorar. O dobro da quantidade de comida significa o dobro do tempo.

### Conteúdo de humidade

O tempo de cozedura irá mudar dependendo da quantidade de suco, dado que as micro-ondas são sensíveis à humidade. Os alimentos com suco natural (legumes, peixes e aves) serão cozinhados rápida e facilmente. É sugerida a adição de água quando cozinhar alimentos secos como arroz e feijão no micro-ondas.

### Condensação

A humidade nos alimentos pode, por vezes, causar condensação no interior do forno durante a cozedura. Isto é normal. Geralmente, os alimentos que são cobertos causarão menos condensação.

### Açúcar

Siga as sugestões dos livros de cozinha em micro-ondas quando cozinhar alimentos como pudim ou tartes que contêm muito açúcar ou manteiga. Se exceder o tempo sugerido, pode fazer com que o alimento se queime ou o forno fique danificado.

## 4 Funcionar com o seu produto

### Reduzir a pressão nos alimentos

Muitos alimentos estão cobertos com pele ou casca. Eles poderão rachar devido à pressão que se acumula durante a cozedura. Para evitar isso, a pele ou casca devem ser perfuradas com um garfo ou faca. Este processo deve ser aplicado à batata, fígado de galinha, gema de ovo, salsicha e algumas frutas.

### Misturar e mexer os alimentos durante a cozedura

Misturar e mexer os alimentos é importante em termos de cozedura de todas as partes uniformemente.

### Diferentes tempos de cozedura

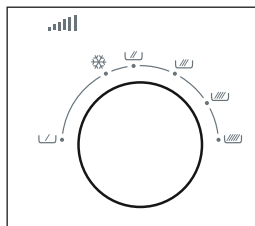
Comece sempre por tentar o tempo mínimo de cozedura e verificar se o alimento está cozido ou não. Os tempos de cozedura neste manual do utilizador são valores aproximados. Os tempos de cozedura podem variar dependendo dos tamanhos e formas dos alimentos e recipientes.

### Tempo de espera

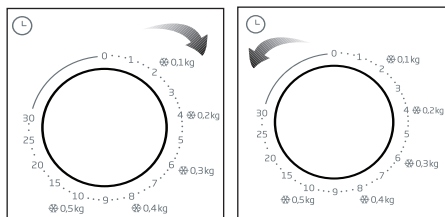
Mantenha sempre os alimentos em espera durante algum tempo depois de tirá-los do forno. Manter os alimentos à espera durante algum tempo após o descongelamento, cozedura e aquecimento dará sempre melhores resultados. Porque que o calor dos alimentos irá dissipar-se melhor. Em fornos de micro-ondas, os alimentos continuam a cozedura por mais algum tempo, mesmo depois de o forno ser desligado. A cozedura continua não por causa do forno micro-ondas, mas devido à energia dentro dos alimentos. O tempo de espera pode mudar dependendo do prato. Em alguns casos, este tempo é apenas aquele que leva para tirar a refeição do forno e transferi-la para o prato de serviço. Este tempo pode ir até 10 minutos em alimentos grandes.

### Funcionar com o seu forno

1. Ligue sempre o forno a tomadas com terra.
2. Abra a porta da frente.



3. Coloque a refeição ou tabuleiro de refeição no prato giratório do forno.















4. Gire o botão de ajuste de hora no sentido horário para definir o tempo desejado. Primeiro ultrapasse um pouco o tempo desejado para fazer a configuração correta do tempo. Depois, volte atrás para o tempo desejado.
5. Feche a porta frontal de forma segura. A luz do seu forno irá ligar-se e ele começará a funcionar. O forno não começará a funcionar se a porta não estiver bem fechada.
6. Abrir a porta de vez em quando para mexer ou verificar a cozedura pode perturbar o processo de cozedura. O processo de cozedura e a configuração de tempo pararão sempre que abrir a porta da frente e serão retomados quando a porta for fechada novamente.
7. Pode desligar o forno, abrindo a porta da frente durante a cozedura. Não se esqueça de colocar o tempo na posição (0), se não quiser continuar a cozinhar.
8. O sinal sonoro será ativado no final do tempo programado. A luz do forno acende-se e a cozedura termina automaticamente.

## 4 Funcionar com o seu produto

### Tabela de cozedura





















Devido à funcionalidade de cozedura através de micro-ondas, faça esperar os alimentos por algum tempo após a cozedura. Esta duração é de 5-10 minutos para carnes e 2-3 minutos para vegetais.

Alimento	Nível de potência	Tempo de cozedura
<b>Carnes</b>		
Carne picada	(  )	3-5 minutos para ~ 500 g
Almôndegas	(  )	9-12 minutos para ~ 500 g
Hambúrguer	(  )	4-5 minutos para ~ 500 g
Bifes (3 pedaços com 0,5 cm de espessura)	(  )	1,5-2,5 minutos
Cabrito assado, pernil ou aba	(  ) - (  )	8-10 minutos para ~ 500 g
Vitela, perna assada	(  ) - (  )	9-10 minutos para ~ 500 g
Cubos de borrego/vitela (3-4 pedaços)	(  )	~ 6-8 minutos
<b>Aves</b>		
Pedaços de galinha (1 peito)	(  )	2-3,5 minutos
Pedaços de galinha (1 peito)	(  )	1,5-2,5 minutos
Galinha inteira	(  )	9-10 minutos para ~ 500 g
Caçarola (para 1 pessoa)	(  )	1,5-3,5 minutos
Peito de peru	(  )	8-9 minutos para ~ 500 g
<b>PEIXE E MARISCO</b>		
Filè / Fatiado 170-230 g	(  )	1,5-2,5 minutos
Peixe inteiro	(  )	7-9 minutos para ~ 500 g

- Os tempos de cozedura na tabela são fornecidos apenas para fins informativos. Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura de acordo com o seu paladar.
- Os valores da tabela são obtidos em laboratório. Mudando o tempo de cozedura, pode descobrir sabores diferentes para os adequar ao seu paladar e hábitos de cozinhar.

## 4 Funcionar com o seu produto

### Tabela de cozedura

Alimento	Nível de potência	Tempo de cozedura
Ovos e queijo		
Ovo estrelado	(  )	1-2 minutos por ovo
Ovos mexidos	(  )	45 a 90 seg. para derreter a manteiga e, em seguida, 1-2 minutos por ovo
Sobremesas com ovo (creme de caramelo) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minutos
Vegetais		
Vegetais (1 pessoa)	(  )	1,5-3 minutos
Feijões-verdes	(  )	~ 500 g 8-12 minutos
Repolho (acabado de picar)	(  )	6-8 minutos para ~ 500 g
Cenoura (acabado de picar)	(  )	3-6 minutos para ~ 200 g
Milho (fresco 2 maçarocas)	(  )	5-9 minutos
Cogumelo (acabado de picar)	(  )	2-3 minutos para ~ 230 g
Batatas (4 unidades, 170-230 g cada)	(  )	10-15 minutos
Espinafres (frescos, folhas)	(  )	5-8 minutos para ~ 500 g
Grãos		
1/2 Aveia de preparação rápida (água: 1.)	(  )	1-2 minuto(s)
1/2 Aveia de preparação normal (água: 1.)	(  )	2-4 minutos
1/2 puré de milho (água: 2 chávenas)	(  )	2-3 minutos
Bolos		
Bolo de cenoura	(  )	9-12 minutos
Bolo simples ou de chocolate (em forma redonda)	(  )	5-6 minutos
Bolo redondo	(  )	5-5,5 minutos
Bolo pequeno em forma	(  )	2-2,5 minutos
Biscoitos (recipiente de quatro orifícios)	(  )	3-6 minutos
Sopa/bebidas		
para 1 pessoa	(  )	2-3 minutos

## 4 Funcionar com o seu produto

### Descongelação

Descongelar alimentos num curto espaço de tempo é uma das maiores vantagens do forno de micro-ondas. Primeiro retire os fios metálicos de fixação dos sacos de alimentos congelados e substitua-os por linha ou elásticos. Abra as embalagens feitas de materiais tais como o cartão antes de as colocar no forno. Corte ou perfure os sacos de plástico ou pacotes. Se os alimentos estão em embalagem de folha de alumínio, retire-a e coloque os alimentos num recipiente adequado. (Se o alimento congelado tem a pele, remova a pele.) Desdobre o saco de plástico nos alimentos para proporcionar uma descongelação uniforme. (Quando descongelar grandes peças de carne, não se esqueça de cobrir a partes mais finas das aves para abrandar o aquecimento. Caso contrário, as partes exteriores irão secar ou mesmo começar a cozinhar.)

Mantenha sempre curto o tempo de descongelação. Se o interior dos alimento descongelados ainda estiver gelado, coloque-os de novo no forno de micro-ondas para descongelar um pouco mais. Dê também algum tempo de aclimação durante a descongelação; porque esta irá continuar durante esse período de aclimação ao exterior.

A duração da descongelação depende do grau de congelação dos alimentos. Se possível, vire ou vá retirando os alimentos congelados durante a descongelação ou aclimação.

A tabela de descongelação contém valores aproximados para o ajudar.

### Tabela de descongelação


Por favor, leia a informação sobre descongelação.

Alimento	Tempo recomendado	Kg
Salsichas	5-6 minutos	500 g
Carne picada	8-10 minutos	500 g
Rim	8-12 minutos	1 kg
Fígado	6-7 minutos	500 g
Costeletas de borrego	15-20 minutos	1,5-2 kg
Assado redondo	20-25 minutos	1,5-2 kg
Cubos de carne	7-8 minutos	500 g
Bifes do lombo	10-12 minutos	1 kg
Costeleta de vitela	9-10 minutos	500 g
Carne picada (vitela)	4-5 minutos	500 g
Bife de vitela	6-8 minutos	500 g
Perna ou aba de cabrito assado	28-30 minutos	2-2,3 kg
Galinha inteira	26-30 minutos	1,2-1,5 kg
Pedaços de galinha	14-17 minutos	1,2-1,5 kg
Peito de frango (com ossos)	10-14 minutos	1-1,5 kg
Pedaços de galinha (perna)	9-10 minutos	500 g
Pedaços de galinha (asa)	8-12 minutos	700 g
Pedaços de peru	14-16 minutos	1-1,5 kg
Peito de peru (com ossos)	18-22 minutos	2-2,5 kg



## 4 Funcionar com o seu produto

### Tabela de aquecimento

	Alimento	Nível de potência	Tempo de cozedura
1 porção	1 prato	(  )	2-3 minutos
1-2 porções	Prato principal com molho	(  )	7-9 minutos
2-4 minutos	Fatias de carne espessas tais como hambúrguer, fatias de almôndegas em rolo	(  )	3-5 minutos
2-3 porções	Fatias de carne finas tais como bife do lombo	(  )	2-3 minutos
2-3	Pedaços de galinha	(  )	3-4 minutos
2 porções	Caçarola	(  )	9-12 minutos
2 porções	Vegetais	(  )	3-4 minutos
1-2	Milho	(  )	3-4 minutos
2-3	Biscoitos	(  )	45-60 segundos
1	Tarte inteira	(  )	3-7 minutos
1-2 fatias	Tarte	(  )	1-2 minuto(s)
3-4	Salsichas	(  )	1-2 minuto(s)
4	Cachorro-quente	(  )	1-2 minuto(s)

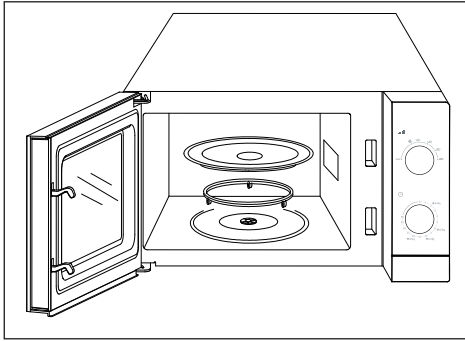
### Aquecimento

Pode aquecer os restos de comida ou alimentos já cozinhados de forma rápida e eficaz, sem perder a sua frescura e sabor.

Durante o aquecimento, cubra os alimentos com uma tampa ou filme plástico apropriado para micro-ondas, a fim de lhes permitir proteger a sua humidade. Cobrindo os alimentos irá proteger o calor e acelerar o processo de aquecimento. Isso também evitará salpicos. Enrole as sanduíches e biscoitos em guardanapos de papel, a fim de permitir a absorção de humidade e evitar que fiquem pastosos.

De um modo geral, espalhe os alimentos num recipiente raso. Pode ser necessário mexer e virar os alimentos de tempos a tempos para os aquecer.

## 5 Limpeza e cuidados



- \* Para limpar a base interna do forno, remova o prato de vidro rotativo e o respetivo suporte. Lave o prato de vidro e o suporte rotativo com água e sabão. Em seguida, enxagúe e seque.
  - \* Antes de colocar o forno em funcionamento, instale o suporte rotativo e o prato de vidro de forma segura.
  - \* Ao limpar as superfícies interiores da porta do forno, use uma esponja macia não abrasiva ou um pano.
- \* Desligue o forno antes de o limpar.
- \* Não use produtos abrasivos, palha-de-aço, detergentes grosseiros para roupa ou químicos abrasivos, como o enxofre ou cloreto, em quaisquer partes do seu forno de micro-ondas.

### Superfícies exteriores

- \* Para limpar as superfícies exteriores do forno, primeiro limpe-as com um pano macio embebido em água morna e sabão. Depois seque-as com um pano seco macio.
- \* Não permita a entrada de água pelas aberturas de ventilação para evitar danos na peças de funcionamento do forno. Limpe o painel de controlo do seu forno de micro-ondas apenas com um pano húmido e macio.
- \* Não use sprays de limpeza ou mais água e sabão. Eles podem causar problemas no mecanismo de controlo.

### Superfícies interiores

Para limpar as superfícies interiores do forno:

- \* Para suavizar as manchas secas, coloque um copo de água e deixe ferver por 2-3 minutos.
- \* Limpe as superfícies internas e o teto com um pano macio e sabão. E depois seque-as com um pano macio.
- \* Para remover os odores do interior do forno, ferva uma mistura de água e algumas colheres de sopa de suco de limão durante um par de minutos dentro do forno.

### Para o transporte;

- \* Desligue o aparelho.
- \* Embale o prato de vidro de forma a evitar que se parta e se mova no interior do forno. Transporte-o separadamente, se necessário.
- \* Prenda a porta da frente ao corpo com fita-cola.
- \* Evite impactos contra o vidro da frente, porta e painel.
- \* Transporte o produto na sua posição normal. Não o incline para o lado ou para trás.




# Lees deze handleiding eerst!

Beste klant,

Dank u voor het kiezen van een product van Beko. We hopen dat u het beste haalt uit uw product, dat vervaardigd is met de modernste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze gebruikershandleiding en andere bijgeleverde documenten volledig en zorgvuldig door voordat u het product gaat gebruiken en bewaar deze ter referentie in de toekomst. Als u het product aan iemand anders geeft, overhandig dan ook de gebruikershandleiding. Volg alle waarschuwingen en informatie in de gebruikershandleiding op.

## Betekenis van de symbolen

De volgende symbolen worden gebruikt in de verschillende delen van deze gebruikershandleiding:

	Belangrijke informatie en nuttige aanwijzingen voor gebruik.
	Waarschuwingen voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendom.
	Waarschuwing voor hete oppervlakken.



Dit product is vervaardigd in een milieuvriendelijke, moderne faciliteit zonder het milieu op enige manier te schaden.

# INHOUD

## 1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies 121

1.1 Algemene veiligheid .....	121
1.1.1 Elektrische veiligheid .....	123
1.1.2 Productveiligheid .....	124
1.2 Bedoeld gebruik .....	125
1.3 Kinderveiligheid .....	125
1.4 Naleving met de WEEE-norm en verwerking van afvalproducten .....	126
1.5 Verpakkingsinformatie .....	126

## 2 Technische Specificaties van het Product 127

## 3 Beschrijving van het product 128

Bedieningspaneel .....	128
Instellen van het vermogen .....	128
Accessoires .....	129
Glazen plaat op rollers .....	129
Rolsteun .....	129
Voordelen van de magnetronoven .....	129
Theorie van magnetronbereiding .....	129
Schotels voor bereiding in de magnetron .....	130
Metalen schotels - folies .....	130
Glazen schotels .....	130
Plastic schotels - zakken .....	130
Papier .....	130
Houten of tenen schotels .....	130

## 4 Bediening van uw product 131

Het plaatsen van het voedsel .....	131
Enkele suggesties .....	131
Om te ontdooien: .....	131
Hoeveelheid voedsel .....	131
Vochtgehalte .....	131
Condensvorming .....	131
Suiker .....	131

Verminderen van de druk in voedingsmiddelen .....	132
Mengen en omdraaien van het voedsel tijdens de bereiding .....	132
Verschillende bereidingstijden .....	132
Rusttijd .....	132
Bedienen van uw oven .....	132
Kooktabel .....	133
Kooktabel .....	134
Ontdooien .....	135
Ontdooitabel .....	135
Verwarmtabel .....	136
Verwarmen .....	136

## 5 Reiniging en onderhoud 137

Buitenoppervlakken .....	137
Binnenoppervlakken .....	137
Voor vervoer: .....	137

Dit deel bevat veiligheidsinstructies die u beschermen tegen het risico op brand, elektrische schok, blootstelling aan magnetronstralen, persoonlijk letsel of schade aan eigendommen. Het niet naleven van deze instructies laten de garantie vervallen.

## 1.1 Algemene veiligheid

- Probeer de oven niet te starten als de deur open staat; u kunt dan blootgesteld worden aan schadelijke magnetronstralen. De veiligheidsgrendels moeten niet uit elkaar gehaald worden en er moet niet mee geknoeid worden.
- Plaats geen enkel voorwerp tussen de voorkant en de deur van de oven. Laat geen vuil of restanten van reinigingsmiddel ophopen op de sluitende oppervlakken.
- Enig onderhoudswerk waarbij de plaat die dient ter bescherming tegen magnetronstralen moet worden verwijderd, moet worden uitgevoerd door een erkende persoon/servicedienst. Elke andere aanpak is gevaarlijk.
- Uw product is bestemd voor het thuis koken, verwarmen en ontdooien van voedsel. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door verkeerd gebruik.
- Gebruik dit apparaat niet buiten, in badkamers, vochtige omgevingen of op plaatsen waar het nat kan worden.
- Er kan geen aanspraak worden gedaan op de garantie indien schade is ontstaan door verkeerd gebruik of het niet juist behandelen van het apparaat.
- Probeer het apparaat nooit uit elkaar te halen. Bij schade door onjuiste hantering worden geen garantieclaims geaccepteerd.
- Gebruik alleen de originele onderdelen of onderdelen aanbevolen door de fabrikant.
- Laat dit apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Het apparaat altijd op een stabiel, vlak, schoon, droog en antislipoppervlak gebruiken.
- Dit apparaat dient niet gebruikt te worden met een externe keukenwekker of apart afstandsbedieningsysteem.

- Reinig, voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, alle onderdelen. Zie voor details het deel "Reiniging en onderhoud".
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het beoogde doel zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik geen schurende middelen of stoom op dit apparaat. Deze oven is in het bijzonder bedoeld voor het opwarmen en het bereiden van voedsel. Het is niet bestemd voor industrieel of laboratorium gebruik.
- Gebruik uw toestel niet voor het drogen van kleding of theedoeken.
- Het apparaat wordt erg heet tijdens gebruik. Zorg dat u de hete onderdelen in de oven niet aanraakt!
- Uw oven is niet ontworpen voor het drogen van enig levend wezen.
- Zet de oven niet aan als hij leeg is.
- Kookgerei kan heet worden door het afgeven van warmte van het opgewarmde voedsel. U heeft mogelijk ovenhandschoenen nodig om het kookgerei vast te pakken.
- Kookgerei moet gecontroleerd worden op geschiktheid voor gebruik in de magnetron.
- Plaats de oven niet op fornuizen of andere warmtegenererende apparaten. Anders kan het apparaat beschadigen en de garantie komen te vervallen.
- De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst die niet overeenkomt met de installatie-instructies.
- Na het bereiden van het voedsel kan tijdens het openen van de deksels of de folie stoom ontsnappen.
- Gebruik handschoenen om opgewarmd voedsel uit te nemen.
- Het apparaat en zijn toegankelijke oppervlakken kunnen zeer heet zijn als het apparaat in gebruik is.
- De deur en het buitenglas kunnen zeer heet zijn als het apparaat in gebruik is.

## 1.1.1 Elektrische veiligheid

- Deze magnetronoven van Beko voldoet aan de geldende veiligheidsnormen; om elk gevaar te vermijden moet het apparaat of de stroomkabel bij beschadiging worden gerepareerd of vervangen door de dealer, een servicecentrum of een gelijkwaardig gekwalificeerde en erkende reparateur. Onjuiste of onbevoegde reparatie kan gevaarlijk zijn en risico's voor de gebruiker opleveren.
- Uw netstroom moet overeenkomen met de informatie die u aantreft op het typeplaatje van het apparaat.  
De enige manier om het toestel los te koppelen van de stroomtoevoer is om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat nooit als de stroomkabel of het apparaat zelf beschadigd is.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
- Raak het apparaat of de stekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd toegankelijk is.
- Vermijd schade aan de stroomkabel door knijpen, buigen of wrijven langs scherpe randen. Houd de stroomkabel uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur.
- Zorg dat de stroomkabel niet per ongeluk uitgetrokken kan worden of iemand erover kan struikelen wanneer het apparaat in gebruik is. Dit kan gevaarlijke situaties opleveren.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact vóór elke reiniging en wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Trek niet aan de stroomkabel om het apparaat uit het stopcontact los te koppelen en wind de stroomkabel niet om het apparaat.
- Het apparaat, de stroomkabel of stekker niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Houd het niet onder stromend water.
- Controleer de oven regelmatig bij het verwarmen van voedsel in kunststof of papieren bakken. Deze zouden in brand kunnen vliegen.

- Verwijder de metalen draad en/of metalen handvaten van magnetronzakken van papier of plastic voordat u ze in de oven plaatst.
- Schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en hou de deur gesloten om te brand te voorkomen in het geval u rook waarneemt.
- Gebruik de oven niet als opslagplaats. Laat geen papieren voorwerpen, kookmateriaal of voedsel in de oven als deze niet wordt gebruikt.
- Om verbranding te voorkomen moet de inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding voor consumptie worden geroerd of geschud en de temperatuur moet worden gecontroleerd.
- Dit apparaat valt onder ISM-apparatuur van groep 2 klasse B. Groep 2 bevat alle ISM (industriële, wetenschappelijke en medische) apparatuur waarin opzettelijk radiofrequentie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal en apparatuur voor vonkerosie.
- Apparatuur van klasse B is geschikt voor huishoudelijke omgevingen en omgevingen waar rechtstreeks wordt aangesloten op een stroomnet met lage spanning.
- De deur of buitenkant van het apparaat kan bij gebruik heet worden.

## 1.1.2 Productveiligheid

- Vloeistoffen of ander voedsel mogen niet afgesloten worden verwarmd, omdat dit tot ontplofingsgevaar kan leiden.
- Het verwarmen van dranken in de magnetron kan koken tot gevolg hebben waarbij het spettert als ze uit de oven worden genomen. Wees voorzichtig als u de bakken vastpakt.
- Rooster niets in de oven. Hete olie kan de onderdelen en materialen van de oven beschadigen en kan zelfs brandwonden aan de huid veroorzaken.
- Prik voedsel met een dikke schil, zoals aardappelen, courgettes, appels en kastanjes in.



- Het apparaat moet geplaatst worden met de achterkant naar de wand.
- Als de deur of de deurrubbers beschadigd zijn, mag de oven niet gebruikt worden voordat een erkend persoon de schade heeft gerepareerd.
- Zet het draaiplateau vast om schade te voorkomen bij verplaatsing van het apparaat.
- Gebruik de magnetron niet om geklutste eieren met of zonder schaal te bereiden of te verwarmen.
- Verwijder nooit de achter- en zijdelen van de apparaat. Deze behouden de minimale afstanden tussen de kastwanden en het apparaat om in de benodigde lucht-circulatie te voorzien.
- De magnetron is uitsluitend bestemd voor het ontdooien, bereiden en stoven van voedsel.
- Oververhit het voedsel niet. Dit kan tot brand leiden.
- Gebruik geen reinigingsapparaten met stoom om het apparaat te reinigen.
- De oven dient regelmatig te worden schoongemaakt en voedselresten regelmatig worden verwijderd.
- Er moet zich een vrije ruimte van minstens 20 cm boven de oven bevinden.

## 1.2 Bedoeld gebruik

- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor gebruik als inbouwapparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor zaken waar het niet voor bedoeld is.
- Gebruik het apparaat niet als een warmtebron.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het gebruik de buurt van kinderen en personen die beperkt zijn in hun fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of gebrek aan ervaring en kennis, zolang dat gebeurt onder toezicht of ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en van de betrokken

## 1.3 Kinderveiligheid

risico's op de hoogte zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerk mag niet door kinderen worden uitgevoerd, mits ze onder toezicht van een volwassene staan.

- Verstikkingsgevaar! Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen de oven alleen zonder toezicht gebruiken als ze voldoende instructies hebben gekregen, zodat het kind de magnetron op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van verkeerd gebruik begrijpt.
- Door de overmatige hitte die de grill en de combinatiestand genereren, mogen kinderen deze standen uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- Houd het product en de stroomkabel buiten bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat en zijn toegankelijke oppervlakken kunnen zeer heet zijn als het apparaat in gebruik is. Houd kinderen buiten bereik.

## 1.4 Naleving met de WEEE-norm en verwerking van afvalproducten



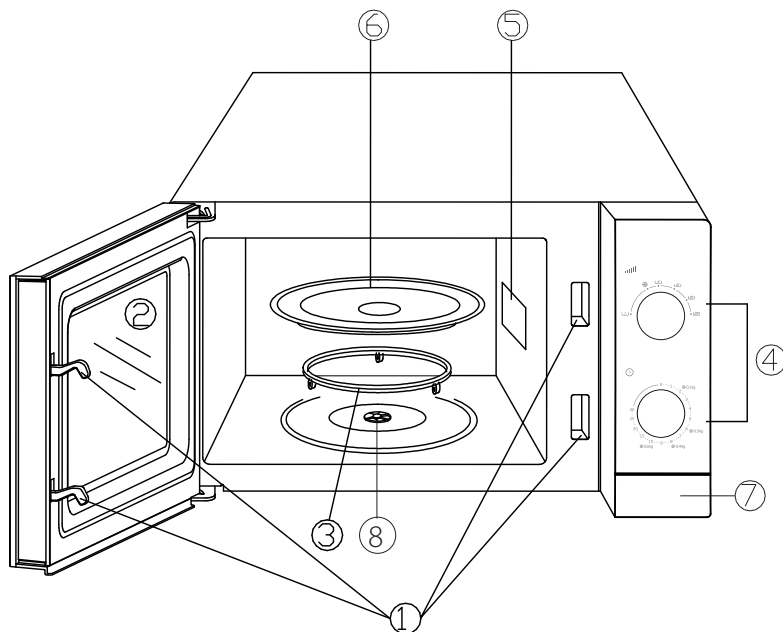
Dit product bevat geen schadelijke en verboden materialen zoals bepaald in de "Richtlijn voor toezicht op verwijdering van elektrische en elektronische apparaten" uitgegeven door het Ministerie van milieu en stadsplanning. Voldoet aan de WEEE-norm. Dit product werd van hoogwaardige materialen en onderdelen gemaakt die hergebruikt en gerecycled kunnen worden. Gooi dit product dus niet weg bij het normale huisvuil wanneer het niet meer werkt. Breng het naar een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Vraag bij uw gemeente naar de inzamelpunten. Help mee het milieu en natuurlijke bronnen te beschermen door gebruikte producten te recylen.

## 1.5 Verpakkingsinformatie



Het verpakkingsmateriaal van het product is vervaardigd uit gerecyclede materialen overeenkomstig onze nationale regelgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg met het huishoudelijk of ander afval. Breng het naar een door de gemeente aangewezen verzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

## 2 Technische Specificaties van het Product



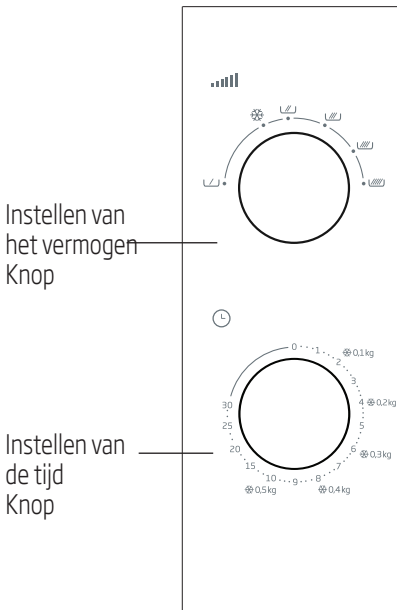
1. Deurvergrendelingssysteem
2. Glas van de deur aan de voorkant
3. Roldrager
4. Bedieningspaneel
5. Magnetrongids
6. Glazen plaat op rollers
7. Toets deur openen
8. As

<b>Externe breedte</b>	449 mm	449 mm
<b>Externe diepte</b>	312 mm	312 mm
<b>Externe hoogte</b>	262 mm	262 mm
<b>Volume van de oven</b>	20 L	20 L
<b>Gewicht</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Stroomvoltage</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Uitgangsvermogen</b>	700 W	700 W
<b>Totaal vermogen</b>	1200 W	1200 W
<b>Tijd</b>	0-30 minuten	0-30 minuten
<b>Kleur</b>	Wit	Sølv

Markeringen op het apparaat of de waarden vermeld in andere documenten die bij het product geleverd zijn, zijn waarden verkregen onder laboratoriumcondities volgens relevante normen. Deze waarden kunnen variëren, afhankelijk van het gebruik van het apparaat en de omgevingstoestand.

## 3 Beschrijving van het product

### Bedieningspaneel



### Instellen van het vermogen

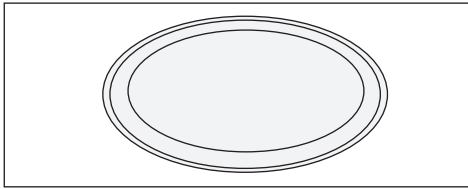
Instellingsknop op het bovenste gedeelte van het regelpaneel stelt u in staat elk van de 6 verschillende vermogensniveaus te gebruiken. De volgende tabel bevat enkele voorbeelden van maaltijden en overeenkomstige vermogensniveaus om in de magnetronoven te bereiden.

Vermogensniveau	Gebruik
Hoog 700 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Koken van water</li><li>- Bereiden van gehakt</li><li>- Bereiden van kip/kalkoen, vis en groente</li><li>- Bereiden van dun gesneden vlees</li></ul>
Medium-Hoog 600 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Opwarmen van allerlei soorten voedsel</li><li>- Bereiden van vlees en pluimvee</li><li>- Bereiden van champignons</li><li>- Bereiden van voedsel dat kaas of eieren bevat</li></ul>
Medium 460 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bereiden van cakes en pasteien</li><li>- Bereiden van eieren</li><li>- Bereiden van soep of rijst</li></ul>
Medium-Laag 350 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Smelten van boter en chocolade</li></ul>
Ontdooien	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ontdooien van allerlei soorten bevroren voedsel</li></ul>
Laag 120 W	<ul style="list-style-type: none"><li>- Zacht maken van boter en kaas</li><li>- Zacht maken van ijs</li><li>- Rijzen van gistdeeg</li></ul>

## 3 Beschrijving van het product

### Accessoires

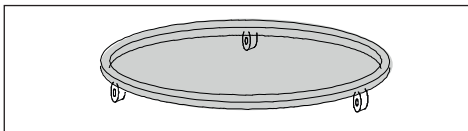
#### Glazen plaat op rollers



Gebruik de glazen plaat voor allerlei bereidingen. De glazen plaat zal alle vleessappen en voedselstukjes die vallen verzamelen. Anders kunnen er stukjes van de maaltijd in de oven vallen en uitdrogen. De glazen plaat kan worden gewassen in de afwasmachine.

\* Plaats de glazen plaat op de rolsteen.

#### Rolsteen



De rolsteen moet onder de glazen plaat geplaatst worden. Zet geen andere plaat op de rolsteen naast de glazen plaat. De rolsteen minstens een keer per week wassen met warm water en sop. De rolsteen moet veilig op zijn plaats worden gezet.

#### Voordelen van de magnetronoven

\* De magnetronoven is zeer voordelig in termen van bereidingstijd. Bereiding in de magnetron kan drie of vier keer korter zijn in vergelijking met conventionele ovens. Dit hangt ook af van de dikte, temperatuur en hoeveelheid van het gerecht dat bereid moet worden.

Gerechten behouden volledig hun natuurlijke smaak wanneer ze worden bereid in hun eigen sappen door minder of helemaal geen kruiden te gebruiken.

\* De magnetronoven zal energiebesparing opleveren. Er wordt alleen energie verbruikt tijdens het koken. Koken met de magnetronoven vereist geen tijd voor voorverwarmen of afkoelen; daarom wordt er geen vermogen verspild. Alleen het gerecht wordt tijdens het bereiden verwarmd. Omdat de keuken niet opgewarmd wordt, hebben personen in de keuken geen last van ongemak.

\* Koken in de magnetron betekent ook minder afwas. Gerechten kunnen worden bereid en geserveerd in dezelfde schotel. Omdat de schotel tijdens de bereiding niet wordt verwarmd. Gemorste en geknoeide voedselresten branden niet aan op de ovenwand; het is gemakkelijker om de oven te reinigen.

\* Er is geen reden tot bezorgdheid wanneer u vergeet het vlees te ontdooien. De magnetronoven kan het bevroren voedsel in een paar minuten ontdooien, waardoor direct met bereiden begonnen kan worden.

#### Theorie van magnetronbereiding

De magnetron in de magnetronoven produceert microgolven wanneer hij werkt. De wanden van de oven reflecteren de microgolvenenergie direct naar het voedsel. Zeer snelle trillingen treden op in de voedselmoleculen. Deze trillingen zullen de warmte genereren die nodig is om het voedsel te bereiden.

Als u de oven opent tijdens of na de bereiding, zal de emissie van microgolven en het bereidingsproces stoppen.

Dit is voor uw veiligheid.

Het oppervlak van vlees of kip wordt niet bruin bij bereiding in de magnetron zoals in conventionele ovens. Maar de binnen- en buitenkant van het voedsel wordt gelijkmatig gaar.

## 3 Beschrijving van het product

### Schotels voor bereiding in de magnetron

Gebruik ronde schotels voor de bereiding in plaats van elliptische of rechthoekige schotels. Anders zal de magnetron meer effect hebben op het voedsel dat op de randen zit en de randen zullen overmatig gaar worden.

- \* Microgolven kunnen door stoffen gaan zoals papier, plastic, glas en keramiek zonder dat ze warmte produceren. Kookschotels gemaakt van dergelijke materialen kunnen in sommige gevallen geschikt zijn voor gebruik bij het koken.
- \* U kunt de volgende methode gebruiken om te controleren of de schotel waar u voedsel in gaat doen, geschikt is voor koken in de magnetron.

Plaats de lege schotel met een glas vol water erin op de glazen plaat in de magnetronoven en kies en draai op maximaal vermogensniveau gedurende 60 seconden. Schotels die erg warm zijn na dit proces moeten niet worden gebruikt.

### Metalen schotels - folies

Metalen schotels reflecteren de microgolven weg van het voedsel. U moet ze daarom niet gebruiken. Aluminiumfolie in kleine stukjes of reepjes kunnen worden gebruikt om vleugeltjes of poten te bedekken, of die delen die op de rand blijven zitten, zoals dunne uiteinden van de gewrichten van pluimvee. Platte bereidingsplaten met een diepte van minder dan 1,5 cm aan de randen kunnen ook gebruikt worden; in dergelijke gevallen moet echter oliepapier of rekfolie worden gebruikt in plaats van folie.

### Glazen schotels

Schotels van zeer dun glas en kristal met lood mogen niet worden gebruikt.

### Plastic schotels - zakken

Melamine schotels en deksels alsook de zakken die gebruikt worden voor invriezen en conservering, moeten niet worden gebruikt.

### Papier

Geen enkel type papier is geschikt voor lange bereidingstijden in magnetronovens. Dit kan ertoe leiden dat het papier in brand vliegt.

### Houten of tenen schotels

Grote houten schotels moeten niet worden gebruikt omdat de microgolfenergie ertoe leidt dat het hout droog en broos wordt.

## 4 Bediening van uw product

### Het plaatsen van het voedsel

- U zult de beste resultaten krijgen als u het voedsel over de plaat verdeeld. Dit kan op diverse manier worden bereikt om betere resultaten te verkrijgen.
- Als u te veel stukken van hetzelfde type bereid (zoals aardappelen in de schil) leg ze dan in een kring.
- Bij het bereiden van voedsel met verschillende vormen en diktes, legt u het kleinste en dunste deel in het midden van uw schotel. Zo zorgt u ervoor dat dat deel het laatste gaar wordt.
- Plaats voedsel met onregelmatige vormen zoals vis op zodanige manier dat hun staart in het midden van de schotel ligt.
- Wanneer u een gerecht in de koelkast bewaart of het verwarmt, leg dan de dikke en volumineuze aan de buitenkant en de dunne en minder volumineuze aan de binnenkant.
- Leg dun gesneden stukken vlees op elkaar.
- Dikkere stukken zoals worst en gehakt moeten niet dicht bij elkaar geplaatst worden.
- Verwarm bouillon en sauzen in aparte schotels. Smalle en lange schotels hebben de voorkeur boven brede en lange. Vul de schotel tot niet meer dan 2/3 wanneer u bouillon, saus of soep verwarmt.
- Als u een hele vis wilt bereiden, maak er dan enkele snedes in; zo voorkomt u dat het vel openbarst.
- Bedek de kop en de staartgedeeltes van de vis met aluminiumfolie om te voorkomen dat ze te hard garen.
- Als u rekfolie, een zak of oliepapier gebruikt, maak er dan een gat in of laat een kleine opening zodat stroom eruit kan.
- Voedsel in kleine stukjes zal eerder gaar zijn dan dat in grote stukken en dat met regelmatige vormen zal eerder gaar zijn dan dat met onregelmatige vormen. Snij het voedsel in gelijke en regelmatige vormen om het op de best mogelijke manier te bereiden.

### Enkele suggesties

#### Om te ontdoeien:

- De vorm van de verpakking kan de ontdooitijd beïnvloeden. Ondiepe rechthoekige verpakkingen zullen sneller ontdoeien dan de diepe schotels.
- Haal de stukken uit elkaar als ze ontdooid zijn. Zo zullen de andere stukken gemakkelijker ontdoeien.
- Bedek de delen van het voedsel dat warm begint te worden met kleine stukken folie. Een houten tandenstoker kan het folie in zijn plaats houden.

#### Hoeveelheid voedsel

Hoe meer voedsel u bereidt, des te meer tijd het zal kosten. Een dubbele hoeveelheid voedsel betekent de dubbele hoeveelheid tijd.

#### Vochtgehalte

De bereidingstijd zal verschillen afhankelijk van de hoeveelheid sappen omdat de magnetron gevoelig is voor vocht. Voedsel met natuurlijke sappen (groente, vis en pluimvee) zal sneller en gemakkelijker garen. Gesuggereerd wordt om water toe te voegen bij het bereiden van droog voedsel zoals rijst en bonen in de magnetron.

#### Condensvorming

Vocht in voedingsmiddelen kan soms condensvorming in de oven veroorzaken tijdens de bereiding. Dit is normaal. In het algemeen zal voedsel dat bedekt is, minder condensvorming veroorzaken.

#### Suiker

Volg de aanwijzingen in kookboeken voor de magnetron wanneer u voedingsmiddelen zoals pudding of taart bereidt die veel suiker of boter bevatten. Als u de aanbevolen tijd overschrijdt, kan dit ertoe leiden dat het voedingsmiddel verbrandt of de oven beschadigd raakt.

## 4 Bedienen van uw product

### Verminderen van de druk in voedingsmiddelen

Veel voedingsmiddelen zijn bedekt met huid of vel. Dit kan scheuren als gevolg van de druk die zich opbouwt tijdens de bereiding. Om dit vermijden moet de huid of het vel doorboort worden met een vork of een mes. Deze handeling moet worden toegepast op aardappelen, kippenlevertjes, eigeel, worstjes en sommige fruitsoorten.

### Mengen en omdraaien van het voedsel tijdens de bereiding

Mengen en omdraaien van het voedsel is belangrijk om alle delen gelijkmatig te garen.

### Verschillende bereidingstijden

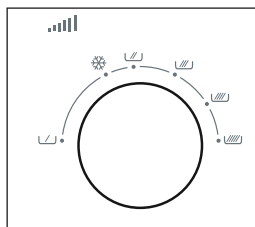
Begin altijd door de minimale bereidingstijd te proberen en controleer of het voedsel gaar is of niet. Bereidingstijden in deze gebruikshandleiding zijn geschatte waarden. Bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van grootte en vorm van het voedsel en de schalen.

### Rusttijd

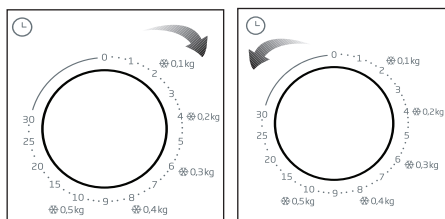
Laat het voedsel altijd enige tijd rusten nadat het uit de oven genomen is. Het laten rusten van het voedsel gedurende enige tijd na het ontdooien, bereiden en opnieuw warmen zal altijd betere resultaten geven. Omdat de warmte van het voedsel snel verdeeld wordt. In magnetronovens blijft voedsel nog doorgaren, zelfs als de oven uitgeschakeld is. Het garen gaat niet door als gevolg van de magnetronoven, maar de energie in het voedsel. De rusttijd kan verschillen afhankelijk van het gerecht. In sommige gevallen is deze duur net zo lang als het duurt om het gerecht uit de oven te nemen en het op de opdienschaal te zetten. Deze tijd kan oplopen tot 10 minuten voor veel voedsel.

### Bedienen van uw oven

1. Steek altijd de stekker van uw oven in een geaard stopcontact.
2. Open de deur aan de voorkant.



3. Plaats het gerecht of de schaal met het gerecht op de draaischaal in de oven.



4. Draai de knop voor het instellen van de tijd met de klok mee tot de gewenste tijd. Ga eerst iets verder dan de gewenste tijd om de tijd correct te kunnen instellen. Ga dan terug naar de gewenste tijd.
5. Sluit de deur aan de voorkant stevig. Het licht in de oven zal aangaan en hij zal starten. De oven zal niet starten als de deur niet stevig gesloten is.
6. Het openen van de deur van tijd tot tijd om het gerecht te mengen of te controleren kan het bereidingsproces verstoren. Het bereidingsproces en de tijdsinstelling zullen stoppen wanneer u de deur aan de voorkant opent en ze zullen worden hervat wanneer de deur aan de voorkant weer gesloten wordt.
7. U kunt de oven stoppen door de deur aan de voorkant te openen tijdens de bereiding. Vergeet niet de tijd op positie (0) te zetten als u wilt doorgaan met bereiden.



















## 4 Bedienen van uw product

8. De pieper zal afgaan aan het einde van de ingestelde bereidingstijd. Het licht in de oven gaat uit en de bereiding eindigt automatisch.

### Kooktabel.





















Omdat de magnetronkookfunctie voedsel warm houden moet er enige tijd gewacht worden nadat de bereiding voorbij is. Dit duurt 5-10 minuten voor vleesgerechten en 2-3 minuten voor groente.

Voedsel	Vermogensniveau	Bereidingstijd
<b>Vleessoorten</b>		
Gehakte biefstuk	(  )	3-5 minuten voor ~ 500 g
Gehaktballen	(  )	9-12 minuten voor ~ 500 g
Hamburger	(  )	4-5 minuten voor ~ 500 g
Steaks (3 stukken van 0,5 cm dik)	(  )	1,5-2,5 minuten
Lamsbraadstuk, schenkel of schouder	(  ) - (  )	8-10 minuten voor ~ 500 g
Kalfsvlees, geroosterde dij	(  ) - (  )	9-10 minuten voor ~ 500 g
Lams/kalfsblokjes (3-4 stukken)	(  )	~ 6-8 minuten
<b>Pluimvee</b>		
Stukken kip (1 borst)	(  )	2-3,5 minuten
Stukken kip (1 drumstick)	(  )	1,5-2,5 minuten
Hele kip	(  )	9-10 minuten voor ~ 500 g
Ovenschotel (voor 1 persoon)	(  )	1,5-3,5 minuten
Kalkoenborst	(  )	8-9 minuten voor ~ 500 g
<b>Vis en zeevruchten</b>		
Filet / in plakjes (170-230 g)	(  )	1,5-2,5 minuten
Hele vis	(  )	7-9 minuten voor ~ 500 g

- Bereidingstijden in de tabel worden enkel gegeven voor informatiedoeleinden. U kunt de bereidingstijd verhogen of verlagen overeenkomstig uw smaak.
- Waarden in de tabel zijn verkregen in het laboratorium. U kunt verschillende smaken ontdekken die passen bij uw smaak en kookgewoonten door de tijd te veranderen.

## 4 Bedienen van uw product

### Kooktabel

Voedsel	Vermogensniveau	Bereidingstijd
Eieren en kaas		
Gebakken eieren	(  )	1-2 minuten per ei
Roerei	(  )	45/90 sec. om de boter te smelten en daarna 1-2 minuten per ei
Dessert met eieren (caramelcustard) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minuten
Groeten		
Groente (1 persoon)	(  )	1,5-3 minuten
Sperciebonen	(  )	~500 g 8-12 minuten
Kool (vers gehakt)	(  )	6-8 minuten voor ~ 500 g
Wortelen (vers gehakt)	(  )	3-6 minuten voor ~ 200 g
Maïs (vers 2 stukken)	(  )	5-9 minuten
Champignons (vers gehakt)	(  )	2-3 minuten voor ~ 230 g
Aardappelen (4 stukken, 170-230 g elk)	(  )	10-15 minuten
Spinazie (vers, bladen)	(  )	5-8 minuten voor ~ 500 g
Granen		
½ snelkokende havermout (water: 1 kop)	(  )	1-2 minuten
½ lang kokende havermout (water: 1 kop)	(  )	2-4 minuten
½ maïspuree (water: 2 koppen)	(  )	2-3 minuten
Cakes		
Worteltjestaart	(  )	9-12 minuten
Gewone of chocolade cake (in een ronde schaal)	(  )	5-6 minuten
Tulband	(  )	5-5,5 minuten
Kleine cake in een vorm	(  )	2-2,5 minuten
Koekjes (vierkante schaal)	(  )	3-6 minuten
Soep/drank		
Voor 1 persoon	(  )	2-3 minuten

## 4 Bedienen van uw product

### Ontdooien

Het ontdooien van voedsel in korte tijd is één van de grootste voordelen van de magnetronoven. Verwijder eerst de metalen binddraden van de zakken van het bevroren voedsel en vervang ze door draden van rubber. Open de verpakking van materialen zoals karton voordat u ze in de oven zet. Snij of doorboor de plastic zakken of verpakking. Als het voedsel in folieverpakking zit, verwijder dan het folie en zet het voedsel in een geschikte schaal. (Als het bevroren voedsel een huid heeft, verwijder dan de huid.) Plooi de plastic zak over het voedsel om gelijkmatig ontdooien te verkrijgen.

(Vergeet tijdens het ontdooien van grote stukken vlees niet om de dunne delen van het pluimvee te bedekken om het verwarmen te vertragen. Anders zullen de buitenste delen uitdrogen of zelfs beginnen te koken.)

Houd de ontdooitijd altijd kort. Als de binnenkant van het ontdooide voedsel nog steeds ijsig is, plaats het dan terug in de magnetronoven om het verder te ontdooien. Geef ook wat tijd voor conditionering tijdens het ontdooien; om het ontdooien tijdens het conditioneren zal doorgaan.

De duur van de ontdooitijd hangt af van de mate waarin het voedsel bevroren is. Draai het bevroren voedsel om of haal het uit elkaar tijdens het ontdooien of conditioneren indien mogelijk.

De ontdooitabel bevat geschatte waarden als hulp.




### Ontdooitabel

Lees de informatie over ontdooien.

Voedsel	Aanbevo- len tijd	Kg
Worst	5-6 minuten	500 g
Gehakt	8-10 minuten	500 g
Nier	8-12 minuten	1 kg
Lever	6-7 minuten	500 g
Lamskoteletjes	15-20 minuten	1,5-2 kg
Runderlapjes	20-25 minuten	1,5-2 kg
Vleesblokjes	7-8 minuten	500 g
Entrecote	10-12 minuten	1 kg
Kalfsschnitzels	9-10 minuten	500 g
Gehakt (kalfsge- hakt)	4-5 minuten	500 g
Kalfssteak	6-8 minuten	500 g
Lamsbraadstuk poot of schouder	28-30 minuten	2-2,3 kg
Hele kip	26-30 minuten	1,2-1,5 kg
Kipreepjes	14-17 minuten	1,2-1,5 kg
Kippenborst (met bot)	10-14 minuten	1-1,5 kg
Kipstukken (drum- sticks)	9-10 minuten	500 g
Kipstukken (vleu- geltjes)	8-12 minuten	700 g
Kalkoenstukken	14-16 minuten	1-1,5 kg
Kalkoenborst (met bot)	18-22 minuten	2-2,5 kg

## 4 Bedienen van uw product

### Verwarmtabel

	Voedsel	Vermogensniveau	Bereidings-tijd
1 portie	1 bord	(  )	2-3 minuten
1-2 porties	Hoofdgerecht met saus	(  )	7-9 minuten
2-4 porties	Dikke plakken vlees zoals hamburger, plakken gehaktballen	(  )	3-5 minuten
2-3 porties	Dunne plakken vlees Biefstuk van de haas	(  )	2-3 minuten
2-3	Kipstukken	(  )	3-4 minuten
2 porties	Ovenschotel	(  )	9-12 minuten
2 porties	Groeten	(  )	3-4 minuten
1-2	Mais	(  )	3-4 minuten
2-3	Koekjes	(  )	45-60 seconden
1	Hele taart	(  )	3-7 minuten
1-2 plakken	Taart	(  )	1-2 minuten
3-4	Worst	(  )	1-2 minuten
4	Hotdog	(  )	1-2 minuten

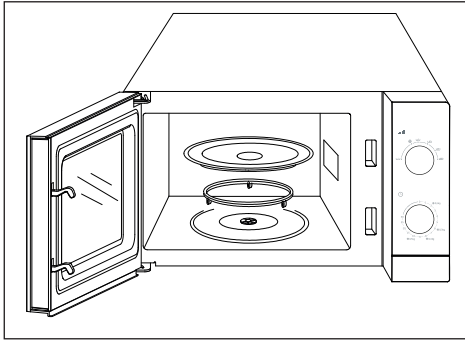
### Verwarmen

U kunt het resterende of bereide voedsel snel en effectief opnieuw verwarmen zonder dat het zijn versheid en smaak verliest.

Bedek het voedsel tijdens het verwarmen met een deksel of plastic folie die geschikt is voor de magnetron om het vocht te laten behouden. Bedekken van het voedsel zal de warmte vasthouden en het verwarmproces versnellen. Dit zal ook spatten voorkomen. Wikkel de sandwiches en koekjes in papieren doeken om vocht te absorberen en te voorkomen dat ze zacht worden.

Spreek normaal het voedsel uit in een ondiepe schaal. Het kan nodig zijn om het voedsel van tijd tot tijd te mengen en om te draaien.

## 5 Reiniging en onderhoud



- \* Trek de stekker uit uw oven vóór het reinigen.
- \* Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, staalwol, ruwe wasdoeken of schurende chemicaliën zoals zwavel of chloride op delen van uw magnetronoven.

### Buitenoppervlakken

- \* Veeg, om de buitenoppervlakken van de oven te reinigen, ze eerst af met een zachte doek die gedrenkt is in warm sop. Veeg ze daarna droog met een zachte doek.
- \* Laat geen water in de ventilatieopeningen komen teneinde beschadiging van de werkende onderdelen in de oven te vermijden. Reinig het regelpaneel van uw magnetronoven met een vochtige en zachte doek.
- \* Gebruik geen reinigingsmiddelen of meer sop en water. Ze kunnen problemen veroorzaken met het regelmechanisme.

### Binnenoppervlakken

Om de binnenoppervlakken van de oven te reinigen:

- \* Zet een glas water erin en kook 2-3 minuten om ingedroogde vlekken te weken.
- \* Reinig de binnenoppervlakken en de bovenkant met een zachte doek met sop. En droog opnieuw met een zachte doek.

- \* Kook een mengsel van water en een paar eetlepels citroensap gedurende enkele minuten in de oven om luchtjes in de oven te verwijderen.
- \* Verwijder het glazen rolschap en de rolsteun mm de onderkant binnen in de oven te reinigen. Was het glazen rolschap en de rolsteun in sop. Spoel en droog ze dan.
- \* Installeer de rolsteun en het glazen schap veilig voordat u oven start.
- \* Gebruik voor het reinigen van de binnenoppervlakken de ovendeur een niet-krassende zachte spons of doek.

### Voor vervoer;

- \* Haal de stekker uit het apparaat.
- \* Verpak de glazen plaat zodanig dat hij niet kan breken of bewegen in de oven. Vervoer hem indien nodig apart.
- \* Zet de deur aan de voorkant vast aan het lichaam met tape.
- \* Voorkom slagen tegen het glas aan de voorkant, de deur en het paneel.
- \* Vervoer het product in de normale positie. Leun niet tegen ze zijkant of achterkant.




# 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).

## **1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego 140**

1.1 Bezpieczeństwo: Zasady ogólne .....	140
1.1.1 Bezpieczeństwo: Elektryczność .....	142
1.1.2 Bezpieczeństwo: Wyrób .....	143
1.2 Przeznaczenie .....	144
1.3 Bezpieczeństwo: Dzieci .....	144
1.4 Zgodność z dyrektywą WEEE i pozbywanie się zużytych wyrobów .....	145
1.5 Informacje o opakowaniu .....	145

## **2 Dane techniczne kuchenki 146**

## **3 Opis kuchenki 147**

Panel sterowania .....	147
Ustawianie mocy .....	147
Akcesoria .....	148
Szklany talerz obrotowy .....	148
Podstawa rollkowa .....	148
Zalety kuchenki mikrofalowej .....	148
Teoria gotowania mikrofalowego .....	148
Naczynia do gotowania w kuchenkach mikrofalowych .....	149
Naczynia metalowe - folie .....	149
Naczynia szklane .....	149
Naczynia z tworzyw sztucznych - torebki ...	149
Papier .....	149
Naczynia drewniane lub wiklinowe .....	149

## **4 Obsługa kuchenki 150**

Wkładanie żywności .....	150
Drobne sugestie .....	150
Rozmrażanie: .....	150
Ilość żywności .....	150
Wilgotność .....	150
Skraplanie się wilgoci .....	150
Cukier .....	150

Zmniejszanie ciśnienia w żywności .....	151
Mieszanie i obracanie potraw podczas gotowania .....	151
Różne czasy gotowania .....	151
Czas oczekiwania .....	151
Użytkowanie kuchenki .....	151
Tabela gotowania .....	152
Tabela gotowania .....	153
Rozmrażanie .....	154
Tabela rozmrażania .....	154
Tabela odgrzewania .....	155
Odgrzewanie .....	155

## **5 Czyszczenie i konserwacja 156**

Powierzchnie zewnętrzne .....	156
Powierzchnie wewnętrzne .....	156
Do transportu; .....	156

Rozdział ten zawiera instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą chronić się przed ryzykiem pożaru, porażenia prądem elektrycznym, wycieku mikrofal, obrażeniami ciała lub uszkodzaniem mienia. 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 kuchenke mikrofalowej usuń druty i/lub metalowe uchwyty przed umieszczeniem ich w kuchenke.
- 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 kuchenke mikrofalowej może spowodować, że będą wrzeć, pryskając na boki po wyjęciu ich z kuchenki; zachowaj ostrożność, trzymając pojemniki.

- 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 pozbywanie się zużytych wyrobów



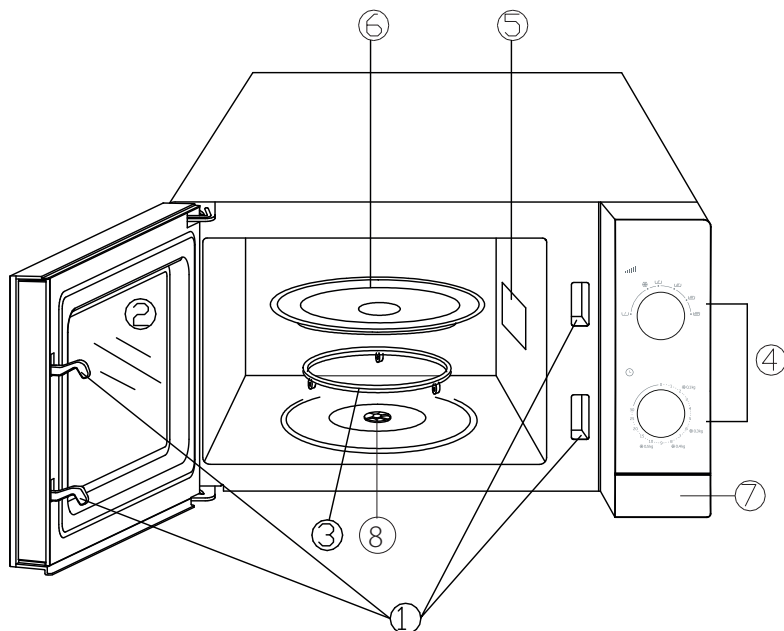
Wyrób ten nie zawiera materiałów szkodliwych ani zabronionych określonych w „Rozporządzeniu dot. nadzoruwania odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych” wydanym przez Ministerstwo Środowiska i Urbanistyki. Wyrób zgodny z Dyrektywą WEEE. Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. A zatem 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. Informacje o lokalizacji takich punktów zbiórki można uzyskać od władz miejscowych. Odzyskując surowce z używanych wyrobów, pomagamy chronić środowisko naturalne.

## 1.5 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



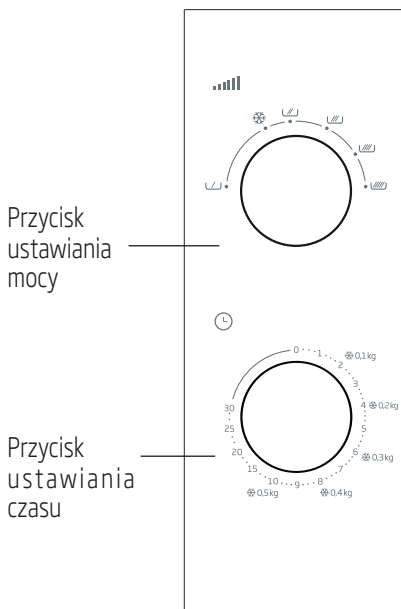
1. Blokada drzwiczek
2. Szyba w drzwiczkach przednich
3. Podstawa rolkowa
4. Panel sterowania
5. Podręcznik korzystania z mikrofalówki
6. Szklany talerz obrotowy
7. Przycisk otwierania drzwi
8. Okap

<b>Szerokość zewnętrzna</b>	449 mm	449 mm
<b>Głębokość zewnętrzna</b>	312 mm	312 mm
<b>Wysokość zewnętrzna</b>	262 mm	262 mm
<b>Pojemność kuchenki</b>	20 L	20 L
<b>Waga</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Napięcie zasilania</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Moc wyjściowa</b>	700 W	700 W
<b>Łączna moc</b>	1200 W	1200 W
<b>Czas</b>	0-30 minut	0-30 minut
<b>Kolor</b>	Biały	Srebrny

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 użytkowania 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.

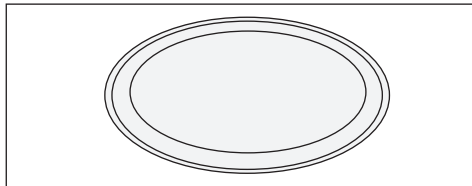
Poniższa tabela zawiera wybrane przykłady potraw i poziomy mocy odpowiednie przy ich gotowaniu w kuchenke mikrofalowej.

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

### Akcesoria

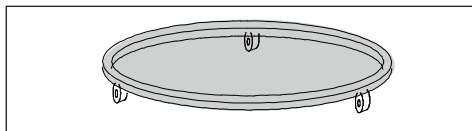
#### Szklany talerz obrotowy



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 kuchenkę 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.

#### Zalety kuchenki mikrofalowej

\* Kuchenka mikrofalowa jest bardzo korzystna z punktu widzenia czasu gotowania. Gotowanie w kuchenke mikrofalowej może trwać trzy czwarte czasu krótsze niż w tradycyjnych piecykach. Zależy to również od grubości, temperatury i ilości gotowanych potraw.

Potrawy całkowicie zachowują swój naturalny smak, gdy gotuje się je we własnym sosie przy użyciu mniejszej ilości przypraw lub zupełnie bez nich.

\* Kuchenka mikrofalowa zapewnia oszczędność energii. Energię zużywa się tylko w czasie gotowania. W kuchenke mikrofalowej gotuje się bez podgrzewania i chłodzenia, a więc nie traci się energii w ich trakcie. W trakcie gotowania ogrzewa się tylko potrawę. Ponieważ nie nagrzewa się kuchni, przebywające w niej osoby nie czują dyskomfortu.

\* Gotowanie w kuchenke mikrofalowej oznacza również mniej naczyń do zmywania. Potrawy można przygotowywać i podawać w tym samym naczyniu. W trakcie gotowania ogrzewa się tylko potrawę. Rozlane i wylane resztki jedzenia nie przypalają się na ściankach kuchenki; łatwiej będzie ją czyścić.

\* Nie trzeba się martwić, gdy zapomni się rozmrozić mięso. W kuchenke mikrofalowej mrożonki rozmraża się w kilka minut, co pozwala natychmiast rozpocząć gotowanie.

### Teoria gotowania mikrofalowego

Magnetron wewnątrz kuchenki mikrofalowej, gdy się go uruchomi, wytwarza mikrofały. 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.



## 3 Opis kuchenki

### 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. Naczyń, które się po tym nagrzały, nie należy używać.

### 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.

## 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) połóż 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 rosołu, 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 i e 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 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

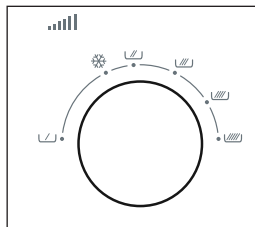
Zawsze na początku wypróbuj minimalny czas gotowania i sprawdź, czy potrawa ugotowała się, czy nie. Czasy gotowania podane w tej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Czasy gotowania mogą się zmieniać w zależności od wielkości i kształtu potraw i naczyń.

### Czas oczekiwania

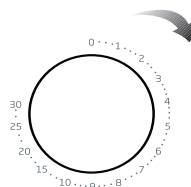
Zawsze odczekaj jakiś czas po wyjęciu potrawy z kuchenki. Odczekanie jakiś czas po rozmrożeniu, gotowaniu lub odgrzaniu jedzenia zawsze daje lepsze rezultaty. Ponieważ ciepło lepiej rozejdzie się po potrawie. W kuchenke mikrofalowej potrawy nadal gotują się przez pewien czas nawet po jej wyłączeniu.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

### 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.



















































































































































































































































































## Vă rugăm să citiți mai întâi acest manual!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de la produsul dumneavoastră, care a fost fabricat la o calitate înaltă și cu tehnologii performante. În acest scop, vă rugăm să citiți cu grijă și în întregime acest manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare înainte de a utiliza produsul și să le păstrați pentru consultări ulterioare. Dacă transmiteți produsul altei persoane, oferiți-i și manualul de utilizare. Respectați toate avertismentele și informațiile din manualul de utilizare.

### Semnificația simbolurilor

Următoarele simboluri sunt utilizate în diverse părți ale acestui manual de utilizare:



Informații importante sau sfaturi utile privind utilizarea.



Avertismente pentru situații periculoase privitoare la siguranța vieții și a proprietății



Avertisment de suprafețe fierbinți.



Acest produs a fost fabricat în fabrici moderne prietenoase cu mediul înconjurător fără a dăuna naturii.

Acest produs este conform cu reglementarea WEEE.



Nu conține PCB.

## **1 Instrucțiuni importante de siguranță și mediu 275**

1.1 Siguranță generală .....	275
1.1.1 Siguranță electrică.....	276
1.1.2 Siguranța produsului .....	278
1.2 Utilizare destinată.....	279
1.3 Siguranța copiilor.....	279
1.4 Conform cu Directiva WEEE și de eliminare a produselor reziduale.....	280
1.5 Informații despre ambalaj .....	280

## **2 Specificații tehnice ale produsului 281**

### **3 Descrierea produsului 282**

Panou de control .....	282
Setarea puterii .....	282
Accesorii .....	283
Platan rotativ din sticlă .....	283
Suport rotativ .....	283
Avantajele cuptorului cu microunde .....	283
Teoria preparării la microunde .....	283
Recipiente pentru prepararea la microunde	284
Recipiente metalice - folii .....	284
Recipiente din sticlă.....	284
Recipiente din plastic - pungi .....	284
Hârtie .....	284
Recipiente din lemn sau răchită.....	284

### **4 Utilizarea produsului 285**

Introducerea mâncării.....	285
Mici sugestii.....	285
Pentru decongelare: .....	285
Cantitatea preparatului .....	285
Conținut de umezeală.....	285
Condensare .....	285
Zahăr.....	285
Reducerea presiunii din alimente.....	286
Amestecarea și rotirea alimentelor în timpul preparării.....	286

Timpi diferiți de gătire.....	286
Timp de așteptare .....	286
Utilizarea cuptorului .....	286
Timpul de gătire.....	287
Tabel de gătire .....	288
Decongelare .....	289
Tabel de decongelare .....	289
Tabel de încălzire .....	290
Încălzire .....	290

### **5 Curățarea și întreținerea 291**

Suprafețe exterioare .....	291
Suprafețe interioare .....	291
Pentru transport; .....	291

Această secțiune conține instrucțiuni privind siguranța care vă vor ajuta împotriva riscului de incendiu, electrocutării, expunerii la scurgerea energiei microundelor, vătămările corporale și pagubele materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni invalidează garanția furnizată.

## 1.1 Siguranță generală

- Nu încercați să porniți cuptorul atunci când ușa este deschisă; în caz contrar dumneavoastră puteți fi expus la energia periculoasă a microundelor. Dispozitivele de siguranță nu trebuie dezactivate sau modificate.
- Nu plasați obiecte între partea frontală și ușa cuptorului. Nu permiteți formarea murdăriei sau a fragmentelor lichidului de curățare pe suprafețe închise.
- Orice lucrări de service ce implică scoaterea panoului ce furnizează protecție împotriva expunerii la energia microundelor trebuie să fie efectuată de către persoane/service autorizat. Orice altă modalitate este periculoasă.
- Produsul dumneavoastră este destinat gătirii, încălzirii și decongelării alimentelor în casă.
- Nu trebuie utilizat în scopuri comerciale. Producătorul nu va fi răspunzător pentru avariile care survin din utilizarea incorectă.
- Nu utilizați acest produs afară, în baie, medii umede sau locuri în care se poate uda.
- Nu va fi asumată nicio responsabilitate sau solicitare de garanție pentru avariile ce survin în timpul întrebuințării greșite sau a manevrării incorecte a produsului.
- Nu încercați niciodată să demontați produsul. Nu sunt acceptate solicitări de garanție pentru avarii cauzate de manevrarea incorectă a produsului.
- Utilizați doar componente originale sau componente recomandate de către producător.
- În timpul utilizării, nu lăsați produsul nesupravegheat.
- Întotdeauna utilizați produsul pe o suprafață stabilă, dreaptă, curată și aderentă.
- Acest produs nu trebuie utilizat cu un ceas exterior sau un sistem separat de control prin telecomandă.
- Înainte de prima utilizare al produsului, curățați toate componentele. Vă rugăm să consultați

- Detaliile prezentate în secțiunea "curățare și întreținere".
- Utilizați acest produs doar pentru uzul destinat așa cum este descris în acest manual. Nu utilizați substanțe chimice abrazive sau abur pentru curățarea produsului. Acest cuptor este destinat încălzirii și gătirii alimentelor. Nu este destinat uzului industrial sau în laborator.
- Nu utilizați produsul să uscați articolele de îmbrăcăminte sau prosoape de bucătărie.
- În timpul utilizării, produsul devine foarte fierbinte. Fiți atenți să nu atingeți părțile fierbinți în interiorul cuptorului.
- Cuptorul dumneavoastră nu este destinat uscării oricărei făpturi vii.
- Nu utilizați cuptorul gol.
- Ustensilele de gătit pot deveni fierbinți datorită căldurii transferate de la alimente către acestea. Pentru ținerea ustensilelor aveți nevoie de mănuși de bucătărie.
- Ustensilele vor fi verificate pentru a se asigura că sunt adecvate utilizării în cuptoarele cu microunde.
- Nu amplasați cuptorul pe plite sau alte produse de generare a căldurii. În caz contrar, acesta poate fi avariat și garanția devine nulă.
- Cuptorul cu microunde nu trebuie să fie amplasat într-un dulap care nu corespunde cu instrucțiunile de montaj.
- Aburul poate ieși în momentul deschiderii protecției sau foliei după gătitul alimentelor.
- Atunci când scoateți alimente încălzite, utilizați mănuși.
- În momentul când produsul este în folosință, acesta și suprafețele accesibile pot deveni foarte fierbinți.
- Atunci când produsul este în folosință, ușa și sticla exterioară poate deveni foarte fierbinți.

## 1.1.1 Siguranță electrică

- Cuptorul cu microunde de la Beko este conform standardelor de siguranță aplicabile; din acest motiv, în caz de orice avarii ale produsului sau a cablului de alimentare, acesta trebuie reparat sau înlocuit de către dealer, centru de service sau specialist pentru evitarea orice pericol.



Lucrările de reparații greșite sau efectuate de persoane necalificate pot produce pericole sau riscuri ale utilizatorului.

- Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cu informațiile furnizate pe eticheta produsului.

Singura modalitate de deconectare a produsului din priză este de a scoate ștecherul de alimentare din priză.

- Utilizați produsul doar cu o priză cu împământare.
- Nu utilizați produsul atunci când cablul de alimentare sau produsul în sine este avariata.
- Nu utilizați acest produs cu un prelungitor.
- Nu atingeți niciodată produsul sau priza cu mâinile umede.
- Plasați produsul într-o poziție în așa fel încât ștecherul este întotdeauna accesibil.
- Preveniți avariarea cablului de alimentare prin comprimare, deformare sau frecarea de margini tăioase. Mențineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți și flacăra deschisă.

- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi scos accidental din priză sau că o persoană se poate împiedica de el atunci când cuptorul este în folosință.

- Înainte de fiecare curățare și atunci când produsul nu este folosit, scoateți-l din priză.

- Pentru deconectarea aparatului, nu trageți de cablul de alimentare și nu înfășurați cablul în jurul produsului.

- Nu imersați produsul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alte lichide. Nu-l mențineți sub apă curentă.

- Atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, verificați frecvent cuptorul datorită posibilității de aprindere.

- Înainte de introducerea pungilor adecvate în cuptorul cu microunde, scoateți fâșiile de sârmă și/ sau mânerele metalice ale pungilor de hârtie sau plastic.

- Dacă dumneavoastră sesizați apariția fumului, opriți produsul sau deconectați-l și mențineți ușa închisă pentru a preveni aprinderea.

- Nu utilizați interiorul cuptorului pentru depozitare. Atunci când cuptorul nu este funcțional, nu lăsați articole din hârtie, fragmente de alimente sau mâncare în interiorul cuptorului.
  - Înainte de consum și pentru evitarea producerii rănilor provocate de arsuri conținutul sticlelor și a borcanelor pentru bebeluși trebuie să fie amestecat și agitat, iar temperatura trebuie să fie verificată.
  - Acest produs este un echipament ISM din grupa 2 clasa B. Grupa 2 cuprinde tot echipamentul ISM (industrial, științific și medical) în care energia radio este generată intenționat și/sau utilizată în formă de radiație electromagnetică pentru tratamentul materialului și echipamentul de eroziune prin scânteie.
  - Echipamentul din clasa B este adecvat utilizării în locuințe domestice și locuințe conectate direct la rețeaua de alimentare cu tensiune scăzută.
  - În momentul utilizării, ușa sau suprafețele exterioare ale produsului pot deveni fierbinți.
- ## 1.1.2 Siguranța produsului
- Lichidele sau alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise deoarece prezintă riscul de explozie.
  - Încălzirea băuturilor cu microunde pot cauza fierberea prin barbotarea acestora după ce au fost scoase din cuptor; aveți grijă în momentul când țineți recipientele.
  - Nu prăjiți nimic în cuptor. Uleiul încins poate avaria componentele și materialele cuptorului, și poate chiar cauza arsuri ale pielii.
  - Perforați mâncarea cu coajă groasă cum ar fi cartofii, dovleceii, merele și castanele.
  - Produsul trebuie să fie montat în așa fel încât partea din spate să fie la perete.
  - Dacă ușa sau chederele ușii sunt avariate, cuptorul nu trebuie utilizat până când acesta nu este reparat de către o persoană calificată.
  - Înainte de mutarea produsului, vă rugăm să asigurați suportul rotativ pentru prevenirea avariilor acestuia.

- Nu utilizați cuptorul cu microunde pentru a pregăti sau încălzi ouă ochi cu sau fără coajă.
- Nu scoateți componentele din partea laterală și partea posterioară a produsului, ce protejează distanțele minime dintre pereții dulapului și ale produsului pentru a permite circulația necesară a aerului.

## 1.2 Utilizare destinată

- Cuptorul cu microunde este destinat doar pentru uzul construit.
- Nu utilizați produsul pentru altceva decât uzul destinat.
- Nu utilizați produsul ca o sursă de căldură.
- Cuptorul cu microunde este destinat decongelării, pregătirii și agitării mâncării.
- Nu supragătiți produsele; în caz contrar puteți cauza un incendiu.
- Nu utilizați aspiratoare pe bază de abur pentru curățarea produsului.
- Cuptorul trebuie să fie curățat regulat și depozitele de mâncare trebuie eliminate.
- Deasupra suprafeței superioare a cuptorului trebuie să existe o distanță liberă de minim 20 cm.

## 1.3 Siguranța copiilor

- Atunci când cuptorul este utilizat lângă copii sau persoane care prezintă abilități fizice, senzoriale sau mentale restricționate, este recomandată atenție extremă.
- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu o vârstă de 8 ani și mai mare și de către persoane cu capacități fizică, senzorială sau mentală limitată sau care nu au cunoștințe și experiență, atât timp cât aceștia sunt supravegheați cu privire la utilizarea sigură a produsului sau sunt instruiți cu privire la utilizarea și înțelegerea riscurilor de utilizare ale produsului. Copii nu trebuie să se joace cu produsul. Lucrările de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de către copii cu excepția supravegherii de către un adult.
- Pericol de sugrumare! Mențineți materialele de ambalare departe de copii.

- Permiteți doar copiilor să utilizeze cuptorul fără supraveghere atunci când aceștia au fost instruiți corespunzător cu privire la utilizarea în siguranță a cuptorului cu microunde și înțelegerea pericolelor de utilizare necorespunzătoare.
- Datorită căldurii excesive care este emisă de grill și modurile de combinare, copii trebuie să fie permisi să utilizeze aceste moduri sub supravegherea unui adult.
- Mențineți produsul și cablul său de alimentare departe de copii cu vârsta de sub 8 ani.
- În momentul când produsul este în folosință, acesta și suprafețele accesibile pot deveni foarte fierbinți. Mențineți copiii departe.

## 1.4 Conform cu Directiva WEEE și de eliminare a produselor reziduale.



Acest produs nu conține materiale periculoase sau interzise specificate în "Regulamentul pentru Supervizare a Produselor Electrice și Electronice Reziduale" eliberat de către Ministerul Mediului și Planificării Urbane. Conform Directivei WEEE. Acest produs a fost fabricat folosind componente și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate.

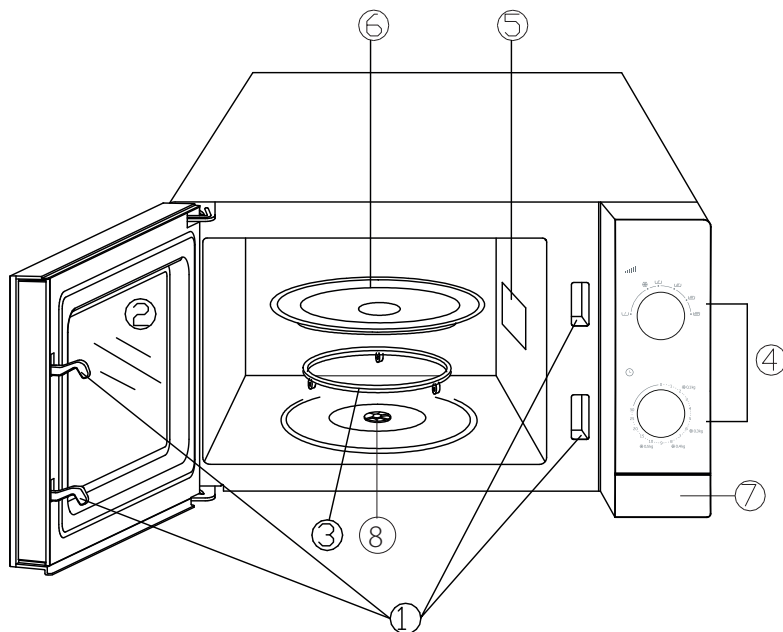
În acest scop, nu eliminați produsul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul perioadei de utilizare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Adresați-vă autorității locale din zona dumneavoastră pentru aceste puncte de colectare. Contribuiți la protejerea mediului și a resurselor naturale prin reciclarea produselor uzate.

## 1.5 Informații despre ambalaj



Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile conform Legislației Naționale. Ambalajele nu trebuie aruncate împreună cu gunoiul menajer sau alt tip. Duceți-le la punctele de colectare destinate ambalajelor amenajate de către autoritățile locale.

## 2 Specificații tehnice ale produsului



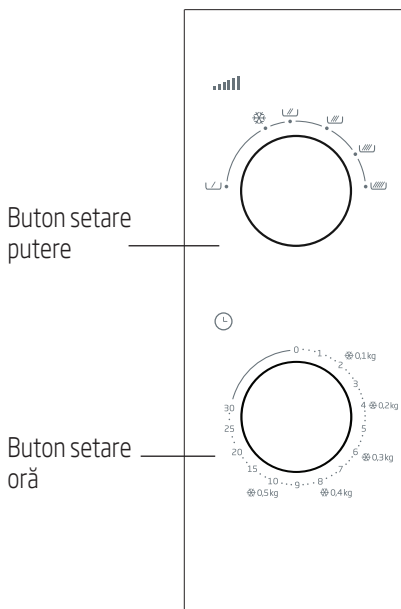
1. Sistem de blocare a ușii
2. Ușă frontală din sticlă
3. Suport rotativ
4. Panou de control
5. Ghidul cuptorului
6. Platan rotativ din sticlă
7. Tastă deschidere ușă
8. Arbore

<b>Lățime externă</b>	449 mm	449 mm
<b>Adâncime externă</b>	312 mm	312 mm
<b>Înălțime externă</b>	262 mm	262 mm
<b>Volum cuptor</b>	20 L	20 L
<b>Greutate</b>	10.5 kg	10.5 kg
<b>Tensiune de alimentare</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Putere maximă</b>	700 W	700 W
<b>Putere totală:</b>	1200 W	1200 W
<b>Ora</b>	0-30 minute	0-30 minute
<b>Culoare</b>	Alb	Argint

Simbolurile de pe produs sau valorile prezentate în alte documente furnizate cu produsul reprezintă valorile obținute sub condiții de laborator conform standardelor relevante. Aceste valori pot varia în funcție de utilizarea produsului și condițiile ambientale.

## 3 Descrierea produsului

### Panou de control



Buton setare  
putere







Buton setare  
oră

### Setarea puterii

Butonul de setare aflat în partea superioară a panoului de control vă va permite să utilizați oricare din cele

6 nivele diferite de putere.

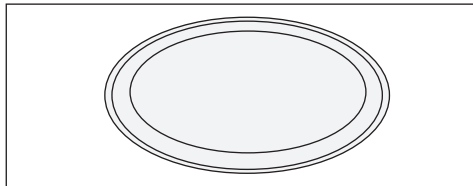
Următorul tabel conține unele mostre de preparate și nivele de putere corespunzătoare pentru a le pregăti în cuptorul cu microunde.

Nivel de putere	Utilizare
Ridicată 700 W 	- Apă clocotită - Carne tocată - Prepararea puiului/curcanului, peștelui și a legumelor - Prepararea cârnii tăiate subțire
Mediu-Ridicată 600 W 	- Reîncălzirea tuturor preparatelor. - Prepararea cârnii și cârnii de pasăre - Prepararea ciupercilor - Prepararea alimentelor ce conțin brânză sau ou
Mediu 460 W 	- Prepararea torturilor și prăjiturilor - Prepararea oului - Prepararea supei sau a orezului
Mediu-Scăzut 350 W 	- Topirea untului și a ciocolatei
Decongelare 	- Decongelarea tuturor sortimentelor de produse congelate
Scăzut 120 W 	- Topirea untului și a ciocolatei - Topirea înghețatei - Creșterea aluatului cu drojdie

## 3 Descrierea produsului

### Accesorii

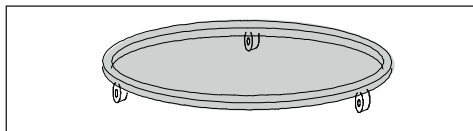
#### Platan rotativ din sticlă



Utilizați platanul din sticlă în toate tipurile de preparare. Platanul de sticlă va colecta toate sucurile cărnii și bucățile de mâncare care cad. În caz contrar, carnea se va vărsa în cuptor și se va usca. Platanul din sticlă poate fi spălat în mașina de spălat vase.

\* Introduceți platanul din sticlă pe suportul acestuia.

#### Suport rotativ



Suportul rotativ trebuie să fie introdus sub platanul din sticlă. Nu introduceți un alt tip de platan în afară de platanul din sticlă aflat pe suportul rotativ. Spălați cel puțin o dată pe săptămână suportul rotativ în apă caldă cu detergent.

Suportul rotativ trebuie să fie montat corespunzător în locașul acestuia.

### Avantajele cuptorului cu microunde

\* Cuptorul cu microunde este foarte benefic în termeni de timp de preparare. Prepararea la microunde poate fi de trei sau patru ori mai scurtă comparată cu cuptoarele convenționale. De asemenea, aceasta depinde de grosime, temperatură și cantitatea preparatului care urmează a fi preparat.

Preparatele își mențin complet sucul lor natural atunci când sunt gătite cu acest suc prin utilizarea unei cantități mai mică de condimente sau fără.

\* Cuptorul cu microunde va furniza economie de energie electrică. Puterea nu este consumată doar în timpul gătirii. Prepararea cu ajutorul cuptorului de microunde nu conține preîncălzire sau timp de răcire; așadar puterea nu este pierdută. În timpul preparării, doar preparatul este încălzit. Deoarece bucătăria nu este încălzită, persoanele din bucătărie nu vor simți disconfort.

\* De asemenea, prepararea la microunde înseamnă mai puține farfurii de a fi spălate. Preparatele pot fi gătite și servite în același recipient. Deoarece recipientul nu este încălzit în timpul preparării. Fragmentele alimentare vărsate și turnate nu sunt arse pe părțile laterale ale cuptorului; va fi mai ușor să curățați cuptorul.

\* Nu trebuie să ne îngrijorăm atunci când uităm să decongelăm carnea. Cuptorul cu microunde poate decongela produsele în câteva minute, permițându-le să înceapă a fi preparate imediat.

### Teoria preparării la microunde

În momentul utilizării cuptorului, magnetronul din interiorul acestuia produce microunde. Pereții cuptorului reflectă energia microundelor direct în preparat. Vibrațiile de înaltă viteză apar în moleculele preparatului. Aceste vibrații vor crea căldura necesară pentru gătirea preparatului.

Dacă dumneavoastră deschideți ușa cuptorului în timpul sau după finalizarea preparării, emisiile de microunde și procesul de preparare se va opri.

Aceasta este pentru siguranța dumneavoastră.

## 3 Descrierea produsului

În timpul preparării la microunde, suprafața cărnii sau a puiului nu se arămește cum s-ar întâmpla în cazul cuptoarelor convenționale. Dar interiorul și exteriorul preparatului sunt găsite corespunzător.

### Recipiente pentru prepararea la microunde

Utilizați recipiente rotunde pentru gătire în loc de recipiente eliptice sau dreptunghiulare. În caz contrar, mâncarea care rămâne pe margini va fi afectată mai mult de microunde, iar marginile vor fi supragătite.

- \* Microundele pot trece prin substanțe cum ar fi hârtie, plastic, sticlă și ceramică fără a produce căldură. În unele cazuri, recipientele pentru gătire construite din astfel de materiale pot fi potrivite pentru utilizarea în prepararea la microunde.
- \* Dumneavoastră puteți folosi următoarea metodă pentru a verifica dacă recipientul pe care-l introduceți în interior este potrivit preparării la microunde.

Introduceți recipientul gol cu un pahar plin de apă pe platanul din sticlă și selectați și rulați nivelul de putere Max timp de 60 de secunde. Recipientele care se supraîncălesc după acest proces nu trebuie utilizate.

### Recipiente metalice - folii

Recipientele metalice reflectă microundele de parte de preparat. Așadar, nu le folosiți. Folia de aluminiu în bucăți mici sau tăiată în dungi poate fi utilizată pentru a acoperi aripioarele sau copănelele, sau bucățile care rămân pe margini cum ar încheieturile. Tăvi de gătit drepte cu o adâncime mai mică de 1,5 cm pe margini pot fi de asemenea utilizate; totuși, în asemenea cazuri hârtia cerată sau folia din plastic trebuie să fie utilizată în loc de folie.

### Recipiente din sticlă

Recipiente din sticlă foarte subțiri și cristal cu conținut de plumb nu trebuie utilizate.

### Recipiente din plastic - pungii

Recipiente și capace din melamină precum și pungi utilizate pentru congelarea sau menținerea preparatului nu trebuie utilizate.

### Hârtie

Nu este potrivit niciun tip de hârtie pentru prepararea în timp lung în cuptoare cu microunde. Acest lucru va cauza un incendiu.

### Recipiente din lemn sau răchită

Recipiente mari din lemn nu trebuie utilizate deoarece energia microundelor cauzează uscarea și fragilitatea lemnului.



## 4 Utilizarea produsului

### Introducerea mâncării

- Dumneavoastră veți obține rezultate mai bune dacă distribuiți în mod egal mâncarea în farfurie. Pentru a obține rezultate mai bune, aceasta poate fi utilizat în metode variate.
- Dacă preparați prea multe felii din același tip (cum ar fi cartofi cu coajă), plasați-le într-o formă circulară.
- Atunci când preparați alimente cu mărimi și grosimi diferite, plasați feliile cele mai mici și mai subțiri în mijlocul recipientului. Astfel, acea felie se va coace ultima.
- Introduceți preparatul cu formă neregulată cum ar fi pește într-o modalitate încât cozile acestora să se afle în mijlocul recipientului.
- Atunci când depozitați un aliment în congelator sau îl încălziți, amplasați cele mai dense și mai groase în interior și cele mai subțiri și mai puțin dense în exterior.
- Plasați bucățile de carne tăiate subțire una peste alta.
- Alimente mai groase cum sunt cârnații sau carnea tocată nu trebuie să fie plasată una lângă cealaltă.
- Încălziți supă și sosuri în recipiente diferite. De preferat sunt vasele înguste și lungi decât late și lungi. În momentul care încălziți supa, sosul nu umpleți mai mult de 2/3 recipientul.
- Dacă preparați tot peștele, creați-l puțin, acest lucru va împiedica umflarea pielii.
- Acoperiți capul și coada peștelui cu folie de aluminiu pentru a le proteja de supragătire.
- Dacă utilizați folie din plastic, pungă sau hârtie cerată, creați o gaură sau lăsați o deschizătură mică pentru a permite eliberarea aburului.
- Preparatele cu bucăți mici vor fi gătite mai rapid decât preparatele cu bucăți mari și cele cu formă regulată vor fi gătite mai rapid decât cele cu formă neregulată. Tăiați preparatul în bucăți egale și regulate pentru a le găti în cea mai bună modalitate posibilă.

### Mici sugestii

#### Pentru decongelare:

- Forma ambalajului poate modifica timpul de decongelare. Ambalaje pătrate mici se vor decongeala mai rapid decât recipientele adânci.
- Separați bucățile unele de celelalte atunci când se decongează. Așadar, alte bucăți se vor decongeala mai rapid.
- Acoperiți bucățile preparatului care începe să se încălzească cu bucăți mici de folie. Scobitorile din lemn vor menține folia la locul ei.

#### Cantitatea preparatului

Cu cât cantitatea este mai mare, cu atât timpul va fi mai mare. Dublarea cantității înseamnă și dublarea timpului.

#### Conținut de umezeală

Timpul de preparare se va modifica depinzând de cantitatea de suc deoarece microundele sunt sensibile la umezeală. Alimente cu suc natural (legume, pește și carne de pasăre) vor fi gătite mai rapid și mai ușor. Adăugarea apei este recomandată în momentul când gătiți alimente uscate cum ar fi orez și fasole în microunde.

#### Condensare

În timpul gătirii, umezeala din alimente poate căteodată cauza condensare în interiorul cuptorului. Acest lucru este normal. General, alimentele care sunt acoperite vor cauza mai puțină condensare.

#### Zahăr

Consultați sugestiile rețetarului pentru microunde atunci când gătiți alimente cum ar fi budincă sau tartă cu conținut prea mare de zahăr și unt. Dacă depășiți ora sugerată, se poate cauza ca preparatul să se ardă sau cuptorul să fie avariat.

## 4 Utilizarea produsului

### Reducerea presiunii din alimente.

Multe dintre alimente sunt acoperite cu piele sau coajă. Acestea se pot crăpa datorită presiunii care se acumulează în timpul preparării. Pentru evitarea acest lucru, pielea sau coaja trebuie să fi crestată cu o furculiță sau un cuțit. Acest proces trebuie să fie aplicat cartofilor, ficatului de pui, gălbenușului de ou, cârnațiilor și unelor fructe.

### Amestecarea și rotirea alimentelor în timpul preparării

Amestecarea și rotirea alimentelor este importantă în termeni de gătire deoarece toate părțile trebuie să se prepare uniform.

### Timpi diferiți de gătire.

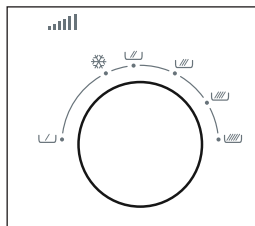
Porniți întotdeauna prin setarea timpului minim de gătire și verificați dacă mâncarea s-a gătit sau nu. Timpii de gătire din acest manual de utilizare reprezintă valori aproximative. Timpii de gătire pot varia depinzând de forma și dimensiunile alimentelor și recipientelor.

### Timp de așteptare

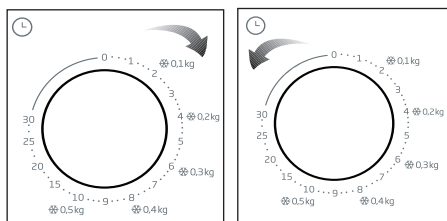
După ce ați scos preparatul din cuptor, mențineți întotdeauna mâncarea. Menținerea afară a preparatului după decongelare, gătire și încălzire va oferi întotdeauna rezultate mai bune. Deoarece căldura preparatului se va disipa mai bine. În cuptoarele cu microunde, alimentele continuă să fie preparate pentru o perioadă de timp după ce cuptorul a fost oprit. Prepararea continuă nefiind datorată de cuptorul de microunde dar de către energia în interiorul alimentelor. Timpul de așteptare se poate modifica conform preparatului. În unele cazuri, această durată este foarte scurtă fiind doar preluarea preparatului din cuptor și transferul acesteia pe farfuria de servire. Pentru preparate mari, acest timp poate ajunge până la 10 minute.

### Utilizarea cuptorului

1. Întotdeauna cuplați cuptorul la prize cu împământare.
2. Deschideți ușa frontală.



3. Plasați preparatul sau tava preparatului pe platanul rotativ din cuptor.















4. Pentru setarea timpului dorit, rotiți butonul de setare a timpului în sensul acelor de ceasornic. Lăsați să treacă puțin timp după timpul dorit pentru a crea corect setarea de timp. Apoi reveniți la timpul dorit.
5. Închideți ușa frontală în mod securizat. Lumina cuptorului se va aprinde și cuptorul va porni. Cuptorul nu va porni dacă ușa nu este închisă în mod securizat.
6. Deschiderea din când în când ușa pentru a amesteca sau verifica preparatul poate perturba procesul de preparare. Procesul de preparare și setarea timpului se va opri atunci când deschideți ușa frontală și va relua procesul atunci când ușa frontală este închisă din nou.
7. În timpul preparării, dumneavoastră puteți opri cuptorul prin deschiderea ușii frontale. Nu uitați să setați timpul în poziția (0) dacă nu mai doriți să continuați gătit.
8. Soneria va fi activată la finalizarea timpului de gătire. Lumina cuptorului se oprește și gătitul se finalizează automat.

## 4 Utilizarea produsului

### Timpul de gătire





















Datorită caracteristicii de gătire la microunde, menține așteptarea mâncării pentru ceva timp după ce prepararea s-a finalizat. Această durată este de 5-10 minute pentru carne și 2-3 minute pentru legume.

Preparat	Nivel de putere	Timpul de gătire
<b>Carne</b>		
Carne tocată	(  )	3-5 minute pentru ~ 500 g
Chiftele	(  )	9-12 minute pentru ~ 500 g
Hamburger	(  )	4-5 minute pentru ~ 500 g
Fripturi (3 bucăți de 0,5 cm grosime)	(  )	1.5-2.5 minute
Friptură de miel, gambă sau umăr	(  ) - (  )	8-10 minute pentru ~ 500 g
Vițel, friptură de braț	(  ) - (  )	9-10 minute pentru ~ 500 g
Cuburi de miel/vițel (3-4 bucăți)	(  )	~ 6-8 minute
<b>Carne de pasăre</b>		
Bucăți de pui (1 piept)	(  )	2-3.5 minute
Bucăți de pui (1 copan)	(  )	1.5-2.5 minute
Pui întreg	(  )	9-10 minute pentru ~ 500 g
Caserolă (pentru o persoană)	(  )	1.5-3.5 minute
Piept de curcan	(  )	8-9 minute pentru ~ 500 g
<b>Pește și fructe de mare</b>		
File / tăiat (170-230 g)	(  )	1.5-2.5 minute
Pește întreg	(  )	7-9 minute pentru ~ 500 g

- Timpii de preparare din tabel sunt furnizați doar în scopul informațiilor. Dumneavoastră puteți crește sau scădea timpul de preparare conform palatului bucal.
- Valorile din tabel sunt obținute în condiții de laborator. Prin modificarea timpului de preparare, dumneavoastră puteți descoperi gusturi diferite pentru a se potrivi palatului dumneavoastră și obiceiurilor de preparare.

## 4 Utilizarea produsului

### Tabel de gătire

Preparat	Nivel de putere	Timp de gătire
Ou și brânză		
Ou omletă	(  )	1-2 minute per ou
Ouă bătute	(  )	45/-90 sec. pentru topirea untului și apoi 1-2 minute per ou
Desert cu ou (șarlotă din caramel) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minute
Legume		
Legume (o persoană)	(  )	1.5-3 minute
Fasole verde	(  )	~ 500 g 8-12 minute
Varză (tocată proaspăt)	(  )	6-8 minute pentru ~ 500 g
Morcov (tocat proaspăt)	(  )	3-6 minute pentru ~ 200 g
Porumb (2 bucăți proaspete)	(  )	5-9 minute
Ciuperci (tocate proaspăt)	(  )	2-3 minute pentru ~ 230 g
Cartofi (4 bucăți, 170-230 g fiecare)	(  )	10-15 minute
Spanac (proaspăt, frunze)	(  )	5-8 minute pentru ~ 500 g
Boabe		
1/2 de ovăz gătit rapid (apă: o cană)	(  )	1-2 minut(e)
1/2 de ovăz gătit lung (apă: o cană)	(  )	2-4 minute
1-2 piure de porumb (apă: 2 căni)	(  )	2-3 minute
Torturi		
Tort de morcovi	(  )	9-12 minute
Prăjitură simplă sau prăjitură cu ciocolată (în vase rotunde)	(  )	5-6 minute
Tort rotund	(  )	5-5.5 minute
Tort mic în formă	(  )	2-2.5 minute
Prăjituri (recipient în 4 forme)	(  )	3-6 minute
Supă/băuturi		
pentru o persoană	(  )	2-3 minute

## 4 Utilizarea produsului

### Decongelare

Preparatele ce se decongelează într-o perioadă mai scurtă reprezintă cele mai mari avantaje ale cuptorului cu microunde. Mai întâi scoateți firele metalice ale pungilor congelate și înlocuiți-le cu ață sau cauciuc. Deschideți ambalajele confecționate din astfel de materiale cum ar fi carton înainte de introducerea acestora în cuptor. Tăiați sau perforați pungile de plastic și ambalajele. Dacă alimentele sunt ambalate în folie, scoateți folia și plasați alimentele într-un recipient potrivit. (Dacă alimentele congelate au piele, scoateți-o.) Curbați punga din plastic a alimentelor pentru a furniza decongelare echilibrată.

(În timpul decongelării bucăților mari de carne, nu uitați să acoperiți bucățile subțiri ale cărnii de pasăre pentru a încetini încălzirea. În caz contrar, bucățile exterioare se vor usca sau se vor prepara.) Întotdeauna mențineți scăzut timpul de decongelare. Dacă interiorul alimentelor sunt încă congelate, introduceți înapoi în cuptorul cu microunde pentru a continua decongelarea. De asemenea, permiteți puțin timp pentru aclimatizare în timpul decongelării, deoarece decongelarea va continua în timpul aclimatizării.

Durata timpului de decongelare depinde de nivelul de congelare a alimentelor. Dacă este posibil, rotiți sau desfaceți alimentele congelate în timpul decongelării și aclimatizării.

Tabelul de decongelare conține valori corespunzătoare pentru a vă ajuta.














### Tabel de decongelare

Vă rugăm să citiți informațiile referitoare la decongelare.

Preparat	Timp recomandat	Kg
Cârnați	5-6 minute	500 g
Carne tocată	8-10 minute	500 g
Rinichi	8-12 minute	1 kg
Ficat	6-7 minute	500 g
Coaste de miel	15-20 minute	1.5-2 kg
Felii rotunde	20-25 minute	1.5-2 kg
Cuburi de carne	7-8 minute	500 g
File de vită	10-12 minute	1 kg
Antricot de vițel	9-10 minute	500 g
Carne tocată (vițel)	4-5 minute	500 g
Friptură de vițel	6-8 minute	500 g
Friptură de miel, picior sau umăr	28-30 minute	2-2.3 kg
Pui întreg	26-30 minute	1.2-1.5 kg
Bucăți de pui	14-17 minute	1.2-1.5 kg
Piept de pui (cu os)	10-14 minute	1-1.5 kg
Bucăți de pui (copănele)	9-10 minute	500 g
Bucăți de pui (aripi)	8-12 minute	700 g
Bucăți de curcan	14-16 minute	1-1.5 kg
Piept de curcan (cu os)	18-22 minute	2-2.5 kg

## 4 Utilizarea produsului

### Tabel de încălzire

	Preparat	Nivel de putere	Temp de gătire
o porție	o farfurie	(  )	2-3 minute
1-2 porții(ii)	Felul principal cu sos	(  )	7-9 minute
2-4 porții	Felii subțiri de carne cum ar fi hamburger-ul, felii de chiftele	(  )	3-5 minute
2-3 porții	Felii subțiri de carne cum ar fi file de friptură	(  )	2-3 minute
2.-3.	Bucăți de pui	(  )	3-4 minute
2 porții	Căserolă	(  )	9-12 minute
2 porții	Legume	(  )	3-4 minute
1.-2.	Porumb	(  )	3-4 minute
2.-3.	Prăjituri	(  )	45-60 secunde
1	Prăjitură întregă	(  )	3-7 minute
1-2 felii	Prăjitură	(  )	1-2 minut(e)
3.-4.	Cârnați	(  )	1-2 minut(e)
4	Hotdog	(  )	1-2 minut(e)

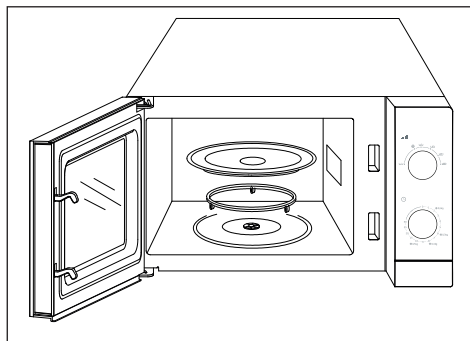
### Încălzire

Dumneavoastră puteți reîncălzi foarte rapid și eficient alimentele rămase fără a-și pierde prospețimea și gustul.

În timpul încălzirii, acoperiți preparatele cu un capac potrivit pentru microunde pentru a permite acestora să-și mențină umezeala. Acoperirea preparatelor le va proteja căldura și va grăbi procesul de gătire. De asemenea, se va evita împrăștierea. Înveliți sandvișurile și prăjiturile în prosoape de hârtie pentru a permite absorbția umezelii și să preveniți uscarea acestora.

În mod general, distribuiți preparatul într-un recipient fără adâncime. Este necesar să amestecați și să rotiți alimentele din timp în timp pentru a le încălzi.

## 5 Curățarea și întreținerea



- \* Înainte de curățare decuplați cuptorul.
- \* Nu utilizați substanțe abrazive, bureți din oțel, îmbrăcăminte abrazivă sau substanțe chimice abrazive cum ar fi sulf sau clor pe sau oricare altă componentă a cuptorului de microunde.

### Suprafețe exterioare

- \* Pentru curățarea suprafețelor exterioare ale cuptorului, prima dată ștergeți-le cu un material textil înmuiat în apă caldă cu detergent. Apoi ștergeți-le încă o dată cu un material textil moale.
- \* Nu permiteți apei să intre în găurile de ventilare pentru a evita avariarea componentelor din interiorul cuptorului. Curățați panoul de control al cuptorului de microunde doar cu un material textil moale și umed.
- \* Nu utilizați spray-uri de curățare sau mai multă apă și săpun. Acestea pot cauza probleme în mecanismul de control.

### Suprafețe interioare

Pentru curățarea suprafețelor interioare ale cuptorului:

- \* Pentru a atenua petele uscate, introduceți un pahar plin de apă și fierbeți timp de 2-3 minute.
- \* Curățați suprafețele interioare și partea superioară utilizând un material textil moale cu săpun. Apoi uscați-l utilizând un material textil moale.

- \* Pentru a elimina mirosurile din interiorul cuptorului, fierbeți un amestec de apă și câteva lingurițe de suc de lămâie timp de câteva minute în interiorul cuptorului.
- \* Pentru curățarea bazei interne ale cuptorului, scoateți tava rotativă din sticlă și suportul rotativ. Spălați platanul rotativ din sticlă și suportul rotativ în apă cu săpun. Apoi, clătiți-le și uscați-le.
- \* Înainte de pornirea cuptorului, montați în mod sigur suportul rotativ și platanul din sticlă.
- \* În momentul când utilizați suprafețele interioare ale ușii cuptorului, utilizați un burete moale non-abraziv sau material textil.

### Pentru transport;

- \* Decuplați produsul.
- \* Împachetați platanul de sticlă în așa fel încât să preveniți spargerea și mișcarea acestuia în interiorul cuptorului. Dacă este necesar, transportați-le separat.
- \* Lipiți ușa frontală de corpul cuptorului.
- \* Preveniți impactul împotriva sticlei frontale, ușii și panoului de control.
- \* Transportați produsul într-o poziție normală. Nu-l rezemați pe o parte sau pe spate.




# Najprej preberite priročnik za uporabo!

Spoštovani,

Zahvaljujemo se vam, da ste se odločili za nakup izdelka Beko. Upamo, da bo izdelek, ki je bil izdelan z visokokakovostno in najnovejšo tehnologijo, upravičil vaše zaupanje. Zato pred uporabo naprave preberite celoten uporabniški priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter jo shranite kot referenco za prihodnjo uporabo. Če napravo predate nekomu drugemu, zraven priložite še uporabniški priročnik. Upoštevajte vsa navodila in vse informacije, ki so v priročniku o uporabi.

## Pomen simbolov

Naslednji simboli so uporabljeni v različnih razdelkih tega priročnika:

	Pomembne informacije in uporabni nasveti o uporabi.
	Opozorila za nevarne situacije, ki zadevajo varnost za življenje in lastnino.
	Opozorilo za vroče površine.



Ta izdelek je bil izdelan v okolju prijaznih in sodobnih proizvodnih obratih, brez kakršne koli škode za naravo.

Ta naprava je v skladu z direktivo o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE).



Ne vsebuje PCB.



## **1 Pomembna navodila za varnost in okolje 294**

1.1 Splošna varnost .....	294
1.1.1 Električna varnost .....	296
1.1.2 Varnost izdelka .....	297
1.2 Namen uporabe .....	298
1.3 Varnost otrok .....	298
1.4 Skladnost z direktivo o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) in odlaganje naprave .....	300
1.5 Podatki o embalaži .....	300

## **2 Tehnične specifikacije izdelka 301**

## **3 Opis izdelka 302**

Upravljalna plošča .....	302
Nastavitve moči .....	302
Nastavki .....	303
Vrteči stekleni pladenj .....	303
Nosilec valjev .....	303
Prednosti mikrovalovne pečice .....	303
Teorija mikrovalovnega kuhanja .....	303
Posode za kuhanje v mikrovalovni pečici .....	303
Kovinske posode - folije .....	304
Steklena posoda .....	304
Plastične posode - vrečke .....	304
Papir .....	304
Lesene ali pletene posode .....	304

## **4 Upravljanje naprave 305**

Razporejanje hrane .....	305
Predlogi .....	305
Za odtajanje: .....	305
Količina hrane .....	305
Vsebnost vlage .....	305
Kondenzacija .....	305
Sladkor .....	305
Zmanjševanje pritiska v živilih .....	306
Mešajte in obračajte hrano med kuhanjem .....	306
Različni časi kuhanja .....	306
Čas počivanja .....	306

Upravljanje pečice .....	306
Tabela kuhanja .....	307
Tabela kuhanja .....	308
Odtajanje .....	309
Tabela odtajanja .....	309
Tabela segrevanja .....	310
Segrevanje .....	310

## **5 Čiščenje in vzdrževanje 311**

Zunanje površine .....	311
Notranje površine .....	311
Prevoz: .....	311

## Pomembna varnostna navodila Pozorno preberite in hranite za referenco v prihodnje

V tem poglavju so varnostna navodila za zaščito pred nevarnostjo požara, električnega udara, puščanja mikrovalovne energije, telesnih poškodb ali stvarne škode. Neupoštevanje teh navodil izniči garancijo.

### 1.1 Splošna varnost

- Mikrovalovna pečica je namenjena segrevanju hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in segrevanje grelnih blazinic, copat, gobic, vlažnih krp in podobnega lahko vodi do poškodbe, vžiga ali požara.

Ta naprava je zasnovana samo za uporabo v gospodinjstvu in podobno, kot npr.:

- Območja kuhinj za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- Kmečki turizem.
- Stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih.
- Garni hoteli.

- Ne poskušajte zagnati pečice z odprtimi vratci; drugače ste lahko izpostavljeni škodljivi mikrovalovni energiji. Varnostnega zaklepa ne onemogočajte ali nedovoljeno spreminjajte.

- Ne postavljajte stvari med sprednjo stranjo in vratca pečice. Preprečite nabiranje umazanije ali čistilnih sredstev na površinah za zapiranje.

- Vsa servisna dela, ki vključujejo odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred mikrovalovno energijo, morajo izvesti pooblaščen osebe/servis. Vsi drugi pristopi so nevarni.

- Vaša naprava je namenjena kuhanju, segrevanju in odtajanju hrane doma. Ne uporabljajte je v komercialne namene. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi neustrezne uporabe.

- Naprave ne uporabljajte zunaj, v kopalnicah, vlažnih okoljih ali v prostorih, kjer se lahko zmoči.

- Za škodo, ki nastane zaradi neustrezne uporabe ali nepravilnega ravnanja z napravo, izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

- Naprave v nobenem primeru ne razstavljajte. Pri škodi, nastali zaradi neustreznega poseganja v napravo, izgubite pravico do uveljavljanja garancije.
- Uporabljajte samo originalne dele ali dele, ki jo priporoča proizvajalec.
- Naprave ne puščajte nenadzorovane, medtem ko je v uporabi.
- Napravo vedno uporabite na stabilni, ravni, čisti, suhi in nedrseči površini.
- Naprave ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnim sistemom.
- Pred prvo uporabo naprave očistite vse dele. Prosimo, glejte podrobnosti v razdelku »Čiščenje in vzdrževanje«.
- Napravo uporabljajte samo za predviden namen, kot je opisano v tem priročniku. Na napravi ne uporabljajte abrazivnih kemikalij ali pare. Ta pečica je posebej zasnovana za segrevanje in kuhanje hrane.  
Ni namenjena za industrijsko ali laboratorijsko uporabo.
- Naprave ne uporabljajte za sušenje oblačil ali kuhinjskih brisač.
- Naprava postane zelo vroča, medtem ko je v uporabi. Pazite, da se ne dotaknete vročih delov znotraj pečice.
- Vaša pečica ni zasnovana za sušenje živih bitij.
- Ne uporabljajte prazne pečice.
- Uporabite le pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Kuhinjski pripomočki se lahko segrejejo zaradi toplote, ki se prenaša od segrevane hrane na pripomoček. Za držanje pripomočka boste morda potrebovali zaščitne rokavice.
- Preverite, da so pripomočki primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Pečice ne postavljajte na štedilnike ali druge naprave, ki oddajajo toploto. Drugače se lahko poškoduje in izniči garancijo.
- Mikrovalovne pečice ne postavljajte v omaro, ki ni v skladu z navodili za namestitve.
- Pri odpiranju pokrovov ali folije po kuhanju hrane se lahko pojavi para.
- Med jemanjem segrete hrane iz pečice, uporabite rokavice.

- Naprava in njeni dostopni deli so lahko zelo vroči, medtem ko je naprava v uporabi.
- Vratca in zunanje steklo sta lahko zelo vroča, medtem ko je naprava v uporabi.
- Naprave nikoli ne uporabljajte, če sta električni kabel ali naprava poškodovana.
- Ne uporabljajte naprave s podaljševalnim kablom.

## 1.1.1 Električna varnost

- Poškodovan napajalni kabel lahko zamenja samo proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba, da preprečite nevarnost.
- Mikrovalovne pečice Beko izpolnjujejo veljavne varnostne standarde, zato lahko poškodovano napravo ali električni kabel popravi ali zamenja samo trgovec, servisni center ali podobno usposobljeno in pooblaščen servisno osebje, da preprečite morebitne nevarnosti. Neustrezna ali nekvalificirana popravila so lahko nevarna in povzročijo tveganje za uporabnika.
- Omrežje napajanja mora biti v skladu z podatki, ki so na voljo na ploščici s tehničnimi navedbami na napravi.  
Edini način za izklop naprave iz električnega napajanja je, da izvlečete električni vtič iz vtičnice.
- Napravo uporabljajte samo z ozemljeno vtičnico.
- Naprave ali električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z vlažnimi ali mokrimi rokami.
- Napravo namestite tako, da je vtič vedno dostopen.
- Preprečite poškodovanje električnega kabla, tako da ga ne stiskate, upogibate ali drgnete ob ostre robove. Električni kabel hranite stran od vročih površin in odprtega ognja.
- Prepričajte se, da električnega kabla ni mogoče nenamerno izvleči ali da bi se kdo spotaknil ob njega med delovanjem naprave.
- Pred čiščenjem in ko naprave ne uporabljajte, jo izključite iz vtičnice.
- Ko želite napravo izključiti iz električnega napajanja, ne vlecite napajalnega kabla, kabla prav tako ne ovijajte okrog naprave.
- Naprave, električnega kabla ali električnega vtiča ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Ne dajajte je pod tekočo vodo.

- Med segrevanjem hrane v plastičnih ali papirnatih posodicah, pazite na pečice zaradi možnega vžiga.
- Odstranite žičnate vrvice in/ali kovinske ročaje papirnatih ali plastičnih vrečk, ki so primerne za uporabo v mikrovalovni pečici.
- Če opazite dim, izklopite napravo in jo izključite iz napajanja, vrata pa naj ostanejo zaprta, da se ogenj zaдуši.
- Notranjosti pečice ne uporabljajte za shranjevanje stvari. Ko pečica ni v uporabi, v njej ne puščajte papirnatih predmetov, kuhinjskega materiala ali hrane.
- Vsebino stekleničk in kozarčkov z otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti in preveriti njeno temperaturo, da ne pride do opeklin.
- Ta naprava spada v 2. skupino razreda B opreme ISM. 2. skupina vključuje vso ISM (industrijsko, znanstveno in medicinsko) opremo, kjer se radiofrekvenčna energija namerno ustvarja in/ali se uporablja v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo materiala in opremo za elektroerozijsko obdelavo.
- Oprema razreda B je primerna za uporabo v gospodinjstvih okoljih in obratih, ki so neposredno povezani z nizkonapetostnim električnim omrežjem.
- Vratca ali zunanja površina naprave se lahko zelo segreje, medtem ko je naprava v uporabi.

## 1.1.2 Varnost izdelka

- Segrevanje pijač z mikrovalovi lahko povzroči, da zavrejo in brizgajo naokoli, ko jih vzamete iz pečice, zato bodite med držanjem posodic previdni.
- Pečice ne uporabljajte za praženje. Vroče olje lahko poškoduje dele in materiale pečice, prav tako pa lahko povzroči opekline na koži.
- Hrano z debelo skorjo, kot je krompir, bučke, jabolka in kostanji, predrite.
- Zadnja stran naprave ne sme biti obrnjena proti steni.
- Preden premaknete napravo, zavaruajte vrtljivi pladenj, da se ne poškoduje.
- V mikrovalovni pečici ne segrevajte jajc v lupini in cela trdo kuhana jajca, saj lahko eksplodirajo, tudi po končanem mikrovalovnem segrevanju.

- Ne odstranjajte delov na zadnji in bočni strani naprave, ki varujejo najmanjšo razdaljo med stenami omarice in napravo, da pride do zadostnega kroženja zraka.
- Mikrovalovna pečica je namenjena le vgrajeni uporabi.
- Napravo uporabljajte samo za predvidene namene.
- Naprave ne uporabljajte kot vir toplote.

## 1.2 Namen uporabe

- Če pečice ne čistite, lahko pride do razpadanja površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in lahko povzroči nevarnost.
- Čiščenje tesnil vratc in sosednjih delov: Uporabite vročo milnico. Očistite s krpo, ne drgnite. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskega ali steklenega strgala.
- **OPOZORILO:** Če so vratca ali tesnila vratc poškodovana, pečice ne uporabljajte, dokler jih ne zamenja usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Izvajanje servisa ali popravil, ki vključujejo odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred mikrovalovno energijo, je nevarno za vse osebe, ki niso ustrezno usposobljene.
- **OPOZORILO:** Tekočin in druge hrane ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko eksplodirajo.
- Mikrovalovna pečica je namenjena le odtajanju, pečenju in kuhanju hrane.
- Hrane ne kuhajte preveč, saj lahko pride do požara.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte čistilcev, ki uporabljajo paro.
- Pečico redno čistite, da odstranite ostanke hrane.
- Zgoraj nad pečico mora biti najmanj 20 cm prostora.

## 1.3 Varnost otrok

- Ko uporabljate napravo v bližini otrok in oseb z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmožnostmi bodite še posebej previdni.

- Otroci od 8. leta starosti ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja lahko napravo uporabljajo le, če so pod nadzorom ali pa so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo le te. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, razen če so pod nadzorom odraslih.
- Nevarnost zadušitve! Embalažni material hranite izven dosega otrok.
- Otroci lahko uporabljajo pečico brez nadzora, če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe mikrovalovne pečice in razumejo nevarnosti, ki so povezane z nepravilno uporabo.
- Zaradi pretirane toplote, ki se ustvari v načinu pečenja na žaru in v kombiniranem načinu, lahko otroci uporabljajo te načine le pod nadzorom odraslih.
- Napravo in njen napajalni kabel hranite izven dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.
- Naprava in njeni dostopni deli so lahko zelo vroči, medtem ko je naprava v uporabi. Preprečite otrokom dostop do izdelka.
- Uporaba te naprave ni namenjena osebam (vključno z otroki) s slabšimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebam, ki nimajo potrebnih izkušenj in znanja, razen če so prejele navodila za uporabo ali so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Mlade otroke je treba nadzirati, da preprečite, da bi se igrali z napravo.
- **OPOZORILO:** Otroci lahko uporabljajo pečico brez nadzora, če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe pečice in razumejo nevarnosti, ki so povezane z nepravilno uporabo.

## 1.4 Skladnost z direktivo o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE) in odlaganje naprave



Ta izdelek ne vključuje škodljivih in prepovedanih snovi, opredeljenih v »Uredbi o ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo«, ki jo je izdala Ministrstvo za okolje in prostor. V skladu

z direktivo o odpadni električni in elektronski opremi (WEEE). Ta izdelek je izdelan iz kakovostnih sestavnih delov in materialov, ki jih je možno ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje.

Zato odsluženega izdelka ne zavržite med običajne gospodinske odpadke. Odpeljite ga v center za ločeno zbiranje in recikliranje odpadnih električnih in elektronskih naprav. O teh zbirnih mestih povprašajte lokalne oblasti v vašem območju. Varujte okolje in naravne vire: reciklirajte odpadne izdelke.

## 1.5 Podatki o embalaži

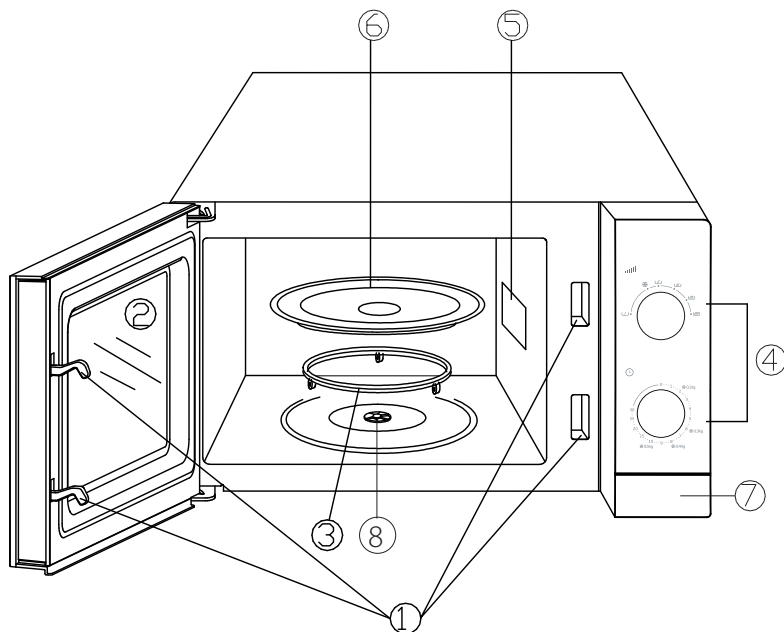


Embalaža izdelka je izdelan iz materiala, ki ga je mogoče reciklirati, v skladu z našimi nacionalnimi okoljskimi predpisi. Embalažnega materiala ne odlagajte

skupaj z gospodinskimi ali drugimi odpadki. Odnosite ga na zbirna mesta za embalažni material, ki so jih določile lokalne oblasti.



## 2 Tehnične specifikacije izdelka



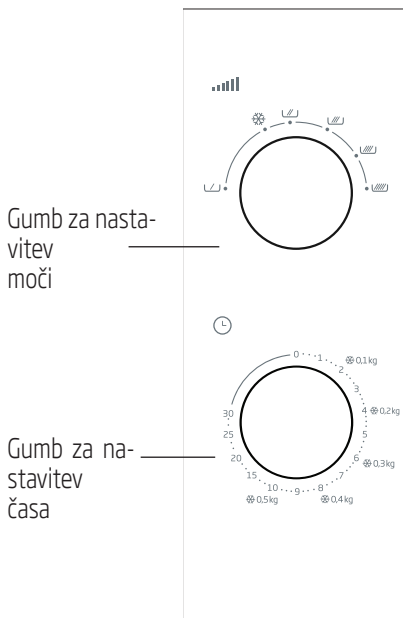
1. Sistem za zaklepanje vrat
2. Steklo na sprednjih vratcih
3. Nosilec valjev
4. Upravljalna plošča
5. Priročnik za mikrovalovno pečico
6. Vrteči stekleni pladenj
7. Tipka za odpiranje vratc
8. Gred

<b>Zunanja širina</b>	449 mm	449 mm
<b>Zunanja globina</b>	312 mm	312 mm
<b>Zunanja višina</b>	262 mm	262 mm
<b>Prostornina pečice</b>	20 L	20 L
<b>Teža</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Napajalna napetost</b>	230-240 V~50 Hz	230-240 V~50 Hz
<b>Izhodna moč</b>	700 W	700 W
<b>Moč skupaj</b>	1200 W	1200 W
<b>Čas</b>	0-30 minut	0-30 minut
<b>Barva</b>	Bela	Srebrna

Oznake na napravi oz. vrednosti, ki so navedene v ostali dokumentaciji, ki ste jo dobili skupaj z izdelkom, so vrednosti, pridobljene pod laboratorijskimi pogoji v skladu z ustreznimi standardi. Te vrednosti se lahko razlikujejo glede na uporabo naprave in pogoje v prostoru.

## 3 Opis izdelka

### Upravljalna plošča



### Nastavitve moči

Nastavitveni gumb na zgornjem delu nadzorne plošče vam omogoča, da uporabljate katerokoli od 6 različnih stopenj moči.

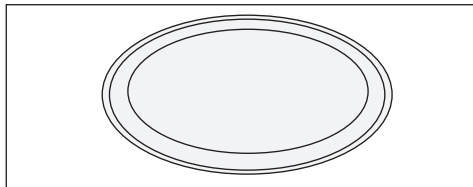
Naslednja tabela vključuje nekaj primerov obrokov in ustrezne stopnje moči za njihovo pripravi v mikrovalovni pečici.

Stopnja moči	Uporaba
Visoka 700 W	- Vrenje vode, - praženje mletega mesa, - pečenje piščanca/purana, rib in zelenjave, - pečenje na tanko narezanega mesa.
Srednje-visoka 600 W	- Pogrevanje različne hrane, - pečenje mesa in perutnine, - pečenje gob, - pečenje hrane, ki vsebuje sir ali jajca.
Srednja 460 W	- Pečenje tort in peciva, - pečenje jajc, - kuhanje juh ali riža.
Srednje-nizka 350 W	- Taljenje masla in čokolade
Odtajanje	- odtajanje različnih vrst zamrznjene hrane
Nizka 120 W	- Mehčanje masla in sira, - mehčanje sladoleda, - vzhajanje kvašenega testa.

## 3 Opis izdelka

### Nastavki

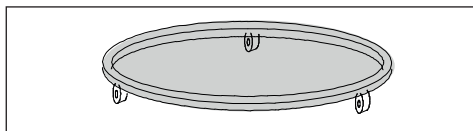
#### Vrteči stekleni pladenj



Stekleni pladenj uporabite pri vseh vrstah kuhanja. Stekleni pladenj bo zbral vse sokove obroka in koščke hrane, ki padejo dol. Drugače se živilo razlije po pečici in se zasuši. Stekleni pladenj lahko umijete v pomivalnem stroju.

\* Postavite stekleni pladenj na nosilec za valje.

#### Nosilec valjev



Nosilec valjev mora biti nameščen pod steklenim pladnjem. Na nosilec za valje ne polagajte drugih pladnjem, kot samo stekleni pladenj. Operite nosilec valjev s toplo milnico vsaj enkrat na teden.

Nosilec valjev

### Prednosti mikrovalovne pečice

\* Mikrovalovna pečica je zelo koristna v smislu časa kuhanja. Kuhanje v mikrovalovni pečici je lahko tri ali štirikrat hitreje v primerjavi z običajnimi pečicami. To je odvisno tudi od debeline, temperature in količine obroka, ki ga boste pripravili.

Živila, ki se pečejo v lastnem soku z manj ali brez začimb, v celoti ohranijo svoj naravni okus.

\* Z mikrovalovno pečico boste pripravili z energijo. Energija se ne troši samo med kuhanjem. Kuhanje z mikrovalovno pečico ne vključuje časa predsegrevanja in ohlajanja; zato ne pride do porabe energije. Med kuhanjem se segreva samo obrok. Ker se kuhinja ne segreva, ljudje v njen ne občutijo neugodja.

\* Uporaba mikrovalovne pečice prav tako pomeni manj posode za pranje. Obroki se lahko pripravijo in postrežejo v isti posodi. Saj se posoda med kuhanjem ne segreva. Razliti ostanki hrane se ne zažgejo na stene pečice; pečico je tako lažje očistiti.

\* Ne rabite skrbeti, če ste pozabili odtajati meso. Mikrovalovna pečica lahko odtali zamrznjeno hrano v le nekaj minutah ter vam omogoča takojšen začetek kuhanja.

### Teorija mikrovalovnega kuhanja

Magnetron znotraj mikrovalovne pečice proizvaja mikrovalove med delovanjem. Stene pečice odsevajo mikrovalovno energijo neposredno v hrano. V molekulah hrane pride do vibracij z visoko hitrostjo. Te vibracije ustvarijo toploto, ki je potrebna, da skuha hrano.

Če odprete vratca med delovanje pečice ali na koncu kuhanja, se oddajanje mikrovalov in postopek kuhanja ustavi.

To je zaradi vaše varnosti.

Površina mesa ali piščanca med pripravo v mikrovalovni pečici ne porjavi, kot bi v običajnih pečicah. Znotraj in zunaj pa se hrana enakomerno skuha.

### Posode za kuhanje v mikrovalovni pečici

Za kuhanje uporabite okrogle posode namesto ovalnih ali pravokotnih. Drugače mikrovalovi bolj vplivajo na hrano, ki ostane na robovih, in tako se robovi preveč skuhamo.

\* Mikrovalovi lahko prehajajo skozi snovi, kot so papir, plastika, steklo ali keramika, brez da bi proizvedli toploto. Posoda iz teh materialov je lahko primerna za uporabo v določenih primerih.

## 3 Opis izdelka

\* Uporabite lahko naslednjo metodo, da preverite, ali je posoda, v katero boste dali hrano, primerna za kuhanje v mikrovalovni pečici.

Dajte kozarec z vodo v prazno posodo in posodo postavite na stekleni pladenj v mikrovalovno pečico ter uporabite največjo stopnjo moči za 60 sekund. Posoda, ki se po tem postopku preveč segreje, ni primerna za uporabo.

### **Kovinske posode - folije**

Kovinske posode oddajajo mikrovalove v stran od hrane. Zato jih ne uporabljajte. Aluminijasta folija v majhnih kosih ali trakovih se lahko uporabi za pokrivanje perutničk ali beder ali delov, ki ostanejo na robu, kot so tanke konice sklepov perutnine. Prav tako se lahko uporabijo kuharski pladnji z globino na robovih manj od 1,5 cm; vendar pa v teh primerih raje uporabite papir za peko ali folijo za živila namesto aluminijaste folije.

### **Steklena posoda**

Zelo tanke steklene posode ali kristal z vsebnostjo svinca ni primeren za uporabo.

### **Plastične posode - vrečke**

Melaminske posode in pokrovi, kot tudi vrečke, ki se uporabljajo za zamrzovanje ali konzerviranje, niso primerni za uporabo.

### **Papir**

Nobena vrsta papirja ni primerna za kuhanje v mikrovalovni pečici dlje časa. Tako se lahko papir vname.

### **Lesene ali pletene posode**

Velike lesene posode niso primerne za uporabo, saj zaradi mikrovalovne energije postane les suh in hrustljav.

## 4 Upravljanje naprave

### Razporejanje hrane

- Najboljše rezultate boste dobili, če hrano razporedite po krožniku. To lahko dosežete na različne načine in tako dobite boljše rezultate.
- Če boste kuhali več kosov iste vrste hrane (kot je krompir z olupkom), jih razporedite v krog.
- Ko kuhate hrano različnih oblik in gostot, položite najmanjše in najtanjše kose v sredino posode. Tako se ti kosi skuhamo zadnji.
- Postavite hrano nepravilnih oblik, kot so ribe, tako da so repi v sredini posode.
- Ko shranjujete obroke v hladilniku ali jih segrevate, postavite debeli in gosti del na zunanji, tanki in manj gosti pa na notranji strani.
- Položite tanke kose mesa drug na drugega.
- Debelejše kose, kot so klobase in narezano meso, ne smete postaviti blizu skupaj.
- Segrevajte juho in omake v ločenih posodah. Raje uporabite ozke in dolge posode, namesto širokih in dolgih. Ko segrevate juho, omako ali enolončnico, ne napolnite več kot 2/3 posode.
- Če boste pekli celo ribo, naredite nekaj zarez na njej; tako boste preprečili, da bi koža počila.
- Pokrijte glavo in rep ribe z aluminijasto folijo, da se ne zapečeta preveč.
- Če uporabljate folijo za živila, vrečko ali papir za peko, naredite luknjo ali pa pustite malo odprtino skozi katero lahko uhaja para.
- Hrana v manjših kosih se bo skuhalo hitreje kot tista v velikih kosih, prav tako se bo skuhalo hitreje hrana pravilnih oblik kot pa tista z nepravilno obliko. Narežite hrano na enakomerne dele, da jo boste skuhalo na čim boljši način.

### Predlogi

#### Za odtajanje:

- Oblika embalaže lahko spremeni čas odtajanja. Plitvi pravokotni paketi se odtalijo hitreje kot globoke posode.
- Medtem ko odtajate hrano ločite kose med seboj. Tako se bodo drugi deli lažje odtalili.
- Pokrite dele hrane, ki se začnejo segrevati, z majhnimi kosi folije. Leseni zobotrebcji bodo ohranili folijo na mestu.

#### Količina hrane

Več hrane ko kuhate, dlje časa bo trajalo. Dvojna količina hrane pomeni dvakrat več časa.

#### Vsebnost vlage

Čas kuhanja se spremeni glede na količino sokov, saj je mikrovalovna pečica občutljiva na vlago. Hrana z naravnimi sokovi (zelenjava, ribe in perutnina) se skuha hitreje in enostavneje. Ko kuhate suha živila, kot sta riž in fižola, je priporočeno dodati vodo.

#### Kondenzacija

Vlaga v hrani lahko včasih povzroči kondenzacijo znotraj pečice med kuhanjem. To je običajno. V splošnem živila, ki so pokrita, povzročijo manj kondenzacije.

#### Sladkor

Pri kuhanju hrane, kot so pudingi ali torte, ki vsebuje veliko sladkorja ali masla, upoštevajte predloge iz knjig za kuhanje v mikrovalovni pečici. Če prekoračite priporočeni čas lahko zažgete živilo ali poškodujete pečico.

## 4 Upravljanje naprave

### Zmanjševanje pritiska v živilih

Številna živila so pokrita s kožo ali lupino. Lahko počijo zaradi pritiska, ki se nabira med kuhanjem. Da bi se izognili temu, prebodite kožo ali lupino z vilicami ali nožem. Ta postopek uporabite pri krompirju, piščančjih jetrih, rumenjaku, klobasah in pri nekaterem sadju.

### Mešajte in obračajte hrano med kuhanjem

Mešanje in obračanje hrane je pomembno, da se vsi deli skuhamo enakomerno.

### Različni časi kuhanja

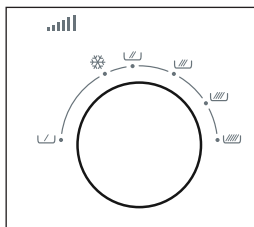
Vedno začnite z najkrajšim časom kuhanja in preverite, ali je hrana skuhana ali ne. Časi kuhanja v tem priročniku so približne vrednosti. Časi kuhanja se lahko razlikujejo glede na velikost in oblike hrane in posode.

### Čas počivanja

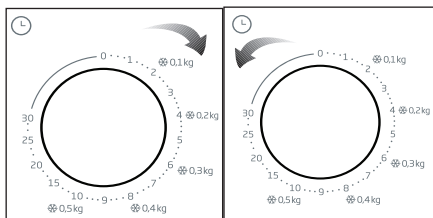
Vedno pustite, da hrana nekaj časa počiva, ko jo vzamete iz pečice. Pustite, da hrana nekaj časa počiva, ko jo odtalite, skuhate in pogrejete, saj boste dobili boljše rezultate. Toplota hrane se bo tako dobro razporedila. V mikrovalovnih pečicah se hrana še nekaj časa kuha, tudi ko izklopite pečico. Kuhanje se ne nadaljuje zaradi mikrovalovne pečice, ampak zaradi energije znotraj hrane. Čas počivanja se lahko razlikuje glede na živilo. V nekaterih primerih je ta čas tako kratek, da samo vzamete hrano iz pečice in jo postrežete na krožnik. Pri večjih obrokih pa lahko ta čas traja tudi do 10 minut.

### Upravljanje pečice

1. Pečico vedno priključite na ozemljeno vtičnico.
2. Odprite sprednja vratca.



3. Položite hrano ali pladenj s hrano na vrteči pladenj v pečici.













4. Obrnite gumb za nastavev časa v smeri urinega kazalca in nastavite zeleni čas. Najprej pojdite malo čez zeleni čas, da pravilno nastavite čas. Nato pojdite nazaj na zeleni čas.
5. Dobro zaprite sprednja vratca. Lučka v pečici se bo prižgala in pečica bo začela delovati. Pečica ne začne delovati, če vratca niso dobro zaprta.
6. Odpiranje vratc, da bi premešali ali preverili hrano, lahko moti postopek kuhanja. Postopek kuhanja in časovna nastavev se ustavi, ko odprete vratca in se nadaljujeta, kot ponovno zaprete vratca.
7. Pečico lahko ustavite, tako da med kuhanjem odprete vratca. Ne pozabite nastaviti časa v položaj (0), če ne želite, da se kuhanje nadaljuje.
8. Ob koncu nastavljenega časa kuhanja se aktivira brenčalo. Lučka pečice se ugasne in kuhanje se samodejno zaključí.

## 4 Upravljanje naprave

### Tabela kuhanja





















Zaradi mikrovalovne funkcije naj hrana nekaj časa počiva po končanem kuhanju. To je 5-10 minut za meso in 2-3 minute za zelenjavo.

Hrana	Stopnja moči	Čas kuhanja
<b>Meso</b>		
Mleta govedina	(  )	3-5 minut za ~ 500 g
Mesne kroglice	(  )	9-12 minut za ~ 500 g
Hamburger	(  )	4-5 minut za ~ 500 g
Zrezki (3 kosi debeline 0,5 cm)	(  )	1,5-2,5 minuti
Jagnječja pečenka, krača ali pleče	(  ) - (  )	8-10 minut za ~ 500 g
Teletina, pečena	(  ) - (  )	9-10 minut za ~ 500 g
Jagnjetina/teletina, kocke (3-4 kosi)	(  )	~ 6-8 minut
<b>Perutnina</b>		
Kosi piščanca (1 prsa)	(  )	2-3,5 minut
Kosi piščanca (1 bedra)	(  )	1,5-2,5 minuti
Cel piščanec	(  )	9-10 minut za ~ 500 g
Enolončnica (za 1 osebo)	(  )	1,5-3,5 minut
Puranje prsi	(  )	8-9 minut za ~ 500 g
<b>Ribe in morski sadeži</b>		
File/narezan (170-230 g)	(  )	1,5-2,5 minuti
Cela riba	(  )	7-9 minut za ~ 500 g

- Časi kuhanja v tabeli so le informativne narave. Čas kuhanja lahko skrajšate ali podaljšate glede na vaš krožnik.
- Vrednosti v tabeli so bile pridobljene v laboratoriju. S spreminjanjem časa kuhanja lahko odkrijete različne okuse, ki ustrezajo vašemu krožniku in kuharskim navadam.

## 4 Upravljanje naprave

### Tabela kuhanja

Hrana	Stopnja moči	Čas kuhanja
Jajca in sir		
Pečeno jajce	(  )	1-2 minut na jajce
Umešana jajca	(  )	45/-90 sekund, da se maslo stopi in nato 1-2 minut na jajce
Sladica z jajci (karamelna jajčna krema) 20 x 20 cm	(  )	15-19 minut
Zelenjava		
Zelenjava (1 oseba)	(  )	1,5-3 minute
Zeleni fižol	(  )	~ 500 g 8-12 minut
Zelje (sveže narezano)	(  )	6-8 minut za ~ 500 g
Korenje (sveže narezano)	(  )	3-6 minut za ~ 200 g
Koruza (sveža, 2 kosa)	(  )	5-9 minut
Gobe (sveže narezano)	(  )	2-3 minut za ~ 230 g
Krompir (4 kosi, vsak 170-230 g)	(  )	10-15 minut
Špinača (sveža, listi)	(  )	5-8 minut za ~ 500 g
Žita		
1/2 hitro kuhane ovsene kaše (voda: 1 skodelica)	(  )	1-2 minuti
1/2 ovsene kaše, ki se kuha dlje časa (voda: 1 skodelica)	(  )	2-4 minute
1/2 koruznega pireja (voda: 2 skodelici)	(  )	2-3 minute
Torte		
Korenčkova torta	(  )	9-12 minute
Navadna ali čokoladna torta (v okroglem pekaču)	(  )	5-6 minute
Okrogla torta	(  )	5-5,5 minut
Mala torta v modelu	(  )	2-2,5 minut
Piškoti (štirikotna posoda)	(  )	3-6 minut
Juha/pijača		
za 1 osebo	(  )	2-3 minute



## 4 Upravljanje naprave

### Odtajanje

Odtajanje hrane v kratkem času je ena od največjih prednosti mikrovalovne pečice. Najprej odstranite kovinske žice iz vrečk zamrznjene hrane in jih zamenjajte z nitjo ali gumo. Odprite embalažo, ki je narejena iz materialov kot je karton, preden jo daste v pečico. Prerežite ali prebodite plastične vrečke ali pakete. Če je hrana zavita v folijo, odstranite folijo in položite hrano v ustrezno posodo. (Če ima zamrznjena hrana kožo, jo odstranite.) Upognite plastično vrečko na hrano, da omogočite enakomerno odtajanje.

(Ko odtajate velike kose mesa, ne pozabite pokriti tankih delov perutnine, da upočasnite segrevanje. Drugače se lahko zunanji deli izsušijo ali celo začnejo kuhati.)

Čas odtajanja naj bo vedno kratek. Če je odtaljena hrana v notranjosti še vedno zamrznjena, jo položite nazaj v mikrovalovno pečico, da se še malo odtali. Pustite, da med odtajanjem hrana počiva, saj se bo med počivanjem odtajanje nadaljevalo.

Trajanje časa odtajanja je odvisno od stopnje zamrznjenosti hrane. Če je mogoče, obrnite ali razkosajte zamrznjeno hrano med odtajanje ali počivanjem.

Tabela odtajanja vsebuje približne vrednosti, da vam pomagajo.













### Tabela odtajanja

Prosimo, preberite informacije o odtajanju.

Hrana	Priporočeni čas	Kg
Klobasa	5-6 minute	500 g
Mleto meso	8-10 minute	500 g
Ledvica	8-12 minut	1 kg
Jetra	6-7 minut	500 g
Jagnječji kotleti	15-20 minut	1,5-2 kg
Ramstek	20-25 minut	1,5-2 kg
Kocke mesa	7-8 minut	500 g
Goveji file	10-12 minut	1 kg
Telečji kotlet	9-10 minut	500 g
Mleto meso (teletina)	4-5 minut	500 g
Telečji zrezek	6-8 minut	500 g
Jagnječja pečenka, krača ali pleče	28-30 minut	2-2,3 kg
Cel piščanec	26-30 minut	1,2-1,5 kg
Kosi piščanca	14-17 minut	1,2-1,5 kg
Piščančje prsi (s kostjo)	10-14 minut	1-1,5 kg
Kosi piščanca (bedro)	9-10 minut	500 g
Kosi piščanca (perutnička)	8-12 minut	700 g
Kosi purana	14-16 minut	1-1,5 kg
Puranje prsi (s kostjo)	18-22 minut	2-2,5 kg

## 4 Upravljanje naprave

### Tabela segrevanja

	Hrana	Stopnja moči	Čas kuhanja
1 porcija	1 krožnik	(  )	2-3 minute
1-2 porčiji	Glavna jed z omako	(  )	7-9 minut
2-4 porcije	Debeli kosi mesa, kot je hamburger, kosi mesnih kroglic	(  )	3-5 minut
2-3 porcije	Tanki kosi mesa, kot je zrezek	(  )	2-3 minute
2-3	Kosi piščanca	(  )	3-4 minute
2 porčiji	Enolončnica	(  )	9-12 minute
2 porčiji	Zelenjava	(  )	3-4 minute
1-2	Koruza	(  )	3-4 minute
2-3	Piškoti	(  )	45-60 sekund
1	Cela pita	(  )	3-7 minut
1-2 kosa	Pita	(  )	1-2 minuti
3-4	Klobasa	(  )	1-2 minuti
4	Hot dog	(  )	1-2 minuti

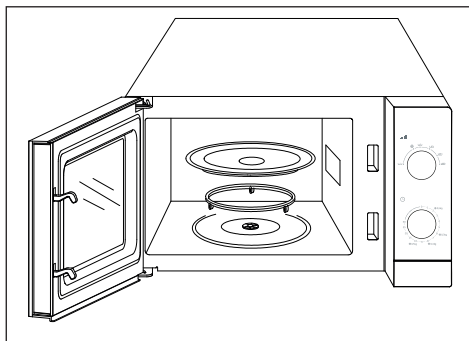
### Segrevanje

Preostalo ali skuhanu hrano lahko ponovno pogrejte hitro in učinkovito, brez da bi izgubila svežino in okus.

Med segrevanjem pokrite hrano s pokrovom ali plastično folijo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, da zavarujete njeno vlago. Če pokrijete hrano, zaščitite toploto in pospešite postopek segrevanja. Prav tako se izognete škropljenju. Zavijte sendviče in piškote v papirnato brisačo, da se vlaga absorbira in da se hrana ne izsuši.

V splošnem razporedite hrano po plitvi posodi. Morda boste morali od časa do časa hrano premešati in obrniti, da se segreje.

## 5 Čiščenje in vzdrževanje



- \* Preden se lotite čiščenja izklopite pečico.
- \* Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, grobih krp ali abrazivnih kemikalij, kot sta žveplo ali klorid, na mikrovalovni pečici ali njenih delih.

### Zunanje površine

- \* Z mehko krpo, namočeno v toplo milnico, najprej obrišite zunanje površine pečice. Nato pa jih obrišite do suhega z mehko krpo.
- \* Pazite, da ne pride do vdora vode v prezračevalne odprtine, da ne poškodujete živih delov v notranjosti pečice. Nadzorno ploščo mikrovalovne pečice očistite le z vlažno in mehko krpo.
- \* Ne uporabljajte čistilnih razpršil ali več mila in vode. S tem lahko povzročite težave v kontrolnem mehanizmu.

### Notranje površine

Čiščenje notranjih površin pečice:

- \* Za mehčanje posušenih madežev, dajte v pečico kozarec vode in segrevajte 2-3 minute.
- \* Očistite notranje površine in strop z mehko krpo, ki ste jo namočili v milnico. Nato pa obrišite do suhega z mehko krpo.
- \* Če želite odstraniti neprijetne vonjave znotraj pečice, nekaj minut segrevajte mešanico vode in par žlic limoninega soka.

- \* Če želite očistiti notranji podstavek pečice, odstranite stekleni pladenj in nosilec valjev. Operite vrtljivi stekleni pladenj in nosilec valjev v milnici. Nato sperite in posušite.
- \* Pred zagonom pečice varno namestite nosilec valjev in stekleni pladenj.
- \* Za čiščenje notranje površine vratc pečice uporabite mehko gobico ali krpo.

### Prevoz:

- \* Izklopite napravo iz omrežja.
- \* Zapakirajte stekleni pladenj tako, da preprečite lomljenje in premikanje pladnja znotraj pečice. Prevažajte ga ločeno, če je to potrebno.
- \* Zalepite sprednja vratca na ohišje.
- \* Preprečite udarce v steklena vratca in ploščo.
- \* Prevažajte izdelek v normalnem položaju. Ne nasiljajte ga na stran ali nazaj.

# Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

## Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunun çeşitli kısımlarında aşağıdaki semboller kullanılmıştır:

	Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.
	<b>UYARI:</b> Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.
	<b>UYARI:</b> Sıcak yüzeylerle ilgili uyarı.
	Elektrik çarpması uyarısı.
	Yangın tehlikesi uyarısı.



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

# İÇİNDEKİLER

## 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 294

1.1 Genel güvenlik .....	294
1.1.1 Elektrik güvenliği .....	295
1.1.2 Ürün güvenliği .....	297
1.2 Kullanım amacı .....	297
1.3 Çocuk güvenliği .....	298
1.4 AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması .....	299
1.5 Ambalaj bilgisi .....	299

## 2 Ürününüzün Teknik Özellikleri 300

### 3 Ürününüzün Tanımı 301

Kontrol Panosu .....	301
Güç ayarı .....	301
Aksesuarlar .....	302
Döner cam tepsi .....	302
Döner destek .....	302
Mikrodalga fırının avantajı .....	302
Mikrodalga pişirme teorisi .....	302
Mikrodalga pişirme kapları .....	303
Metal kaplar - folyolar .....	303
Cam kaplar .....	303
Plastik kaplar - torbalar .....	303
Kağıt .....	303
Ahşap ve hasır kaplar .....	303

### 4 Ürününüzün Kullanımı 304

Yiyeceklerin Yerleştirilmesi .....	304
Küçük öneriler .....	304
Buz çözmek için; .....	304
Yiyecek miktarı .....	304
Nem içeriği .....	304
Buğu .....	304
Şeker .....	304
Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi .....	305

Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak .....	305
Farklı pişirme süreleri .....	305
Bekleme süresi .....	305
Fırınınızın çalıştırılması .....	305
Pişirme Tablosu .....	306
Pişirme Tablosu .....	307
Buz çözme (Defrost) .....	308
Buz çözme (defrost) tablosu .....	308
Isıtma tablosu .....	309
Isıtma işlemi .....	309

## 5 Bakım ve Temizlik 310

Dış yüzeyler .....	310
İç yüzeyler .....	310
Nakliye için; .....	310

## 6 Tüketici Hizmetleri 311

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yangın riski, elektrik çarpması, kaçak mikrodalga enerjisine maruz kalınması, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

## 1.1 Genel güvenlik

- Bu fırını kapısı açıkken çalıştırmayı denemeniz, mikrodalga enerjisine zararlı bir şekilde maruz kalmanıza neden olabilir. Güvenlik kilitlerinin bozulmaması veya kurcalanmaması gerekir.
- Fırının ön yüzü ile kapısı arasına herhangi bir nesne koymayın veya kapatma yüzeylerinde kir ya da temizlik maddesi kalıntılarının birikmesine izin vermeyin.
- Mikrodalga enerjisine maruz kalınmasına karşı koruma sağlayan kapağın sökülmesini içeren herhangi bir servis ve onarım işlerini yetkili kişi/servis dışında kişilerin yapması tehlikelidir.
- Ürününüz sadece evde, gıdaların hazırlanması, ısıtılması ve buzlarının çözülmesi için kullanılmak üzere tasarlanmıştır; ticari maksatla kullanılmamalıdır.

Kurallara aykırı kullanım yüzünden oluşan hasarlar için üretici mesul tutulamaz.

- Bu cihazı dış mekanlarda veya banyoda, nemli ortamlarda ve ürünün ıslanma riski olduğu yerlerde kullanmayın.
- Hatalı kullanımdan veya cihazın uygunsuz şekilde taşınmasından kaynaklanan hasarlar için herhangi bir sorumluluk veya garanti talebi kabul edilmez.
- Kesinlikle cihazı parçalara ayırmayın. Hatalı kullanımın neden olduğu hasar için hiçbir garanti talebi kabul edilmez.
- Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.
- Kullanımda olduğu zaman bu cihazın yanından ayrılmayın.
- Cihazı daima dengeli, düz, temiz, kuru ve kaymayan bir yüzey üzerinde kullanın.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce tüm parçalarını temizleyin. Lütfen "Temizlik ve bakım" bölümündeki ayrıntılara bakın.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Cihazı, bu kılavuzda belirtildiği gibi sadece kendi kullanım amacı doğrultusunda kullanın. Bu cihazda aşındırıcı kimyasal maddeler veya buharlar kullanmayın. Bu fırın özellikle yiyecekleri ısıtmak, pişirmek için tasarlanmıştır. Sanaayi veya laboratuvar kullanımı için tasarlanmamıştır.
- Ürününüzü giysi ya da mutfak havlularınızı kurutmak için kullanmayınız.
- Kullanım sırasında cihaz çok ısınır. Cihazın içindeki sıcak elemanlara dokunmamaya dikkat edilmelidir.
- Fırınınız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.
- Fırını boşken çalıştırmayın.
- Isıtılan yiyecekten kaba aktarılan ısı yüzünden pişirme kabı ısınabilir. Kabı tutmak için fırın eldivenleri gerekebilir.
- Mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun olduklarından emin olmak için kaplar kontrol edilmelidir.
- Fırını ocak veya diğer ısı üreten cihazların üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde hasar görebilir ve garanti geçersiz kalır.
- Mikrodalga fırın kurulum talimatlarına uygun olmayan bir kabin içine yerleştirilmemelidir.
- Yiyeceği pişirdikten sonra kapakları ya da folyoyu açarken buhar püskürebilir.
- Her türlü ısıtılmış yiyeceği çıkarırken eldiven kullanın.
- Kullanım esnasında cihaz ve erişilebilir yüzeylerin sıcaklıkları yüksek olabilir.
- Kullanım esnasında kapı ve dış cam sıcaklıkları yüksek olabilir.

## 1.1.1 Elektrik güvenliği

- Beko Mikrodalga Fırın, geçerli güvenlik standartlarına uygundur; bundan dolayı herhangi bir tehlikeyi önlemek için cihaz veya elektrik kablosu hasar görmesi durumunda satıcı, servis merkezi veya benzeri uzman ve yetkili servis tarafından onarılmalı veya değiştirilmelidir. Hatalı veya yeterli olmayan onarım işlemleri, kullanıcıya yönelik tehlike ve riskler meydana getirebilir.
- Şebeke güç kaynağınızın cihazın tip etiketinde belirtilen bilgilere uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı güç kaynağından ayırmının tek yolu elektrik fişini prizden çekmektir.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Cihazı topraklı prizde kullanın.
- Elektrik kablosu veya cihaz hasarlıysa cihazı asla kullanmayın.
- Bu cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Ellerinizi nemli veya ıslakken cihaza veya cihazın fişine asla dokunmayın.
- Cihazı, elektrik fişine her zaman ulaşılabilir şekilde yerleştirin.
- Elektrik kablosunun hasar görmesini önlemek için sıkışmasını, kıvrılmasını veya keskin kenarlara sürtünmesini engelleyin. Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden ve açık alevden uzak tutun.
- Cihazın kullanımı esnasında elektrik kablosunun yanlışlıkla çekilmesi veya birinin kabloya takılma tehlikesinin olmadığından emin olun.
- Cihazı temizlemeden önce her zaman prizden çekin ve cihaz kullanımdayken asla temizlik yapmayın.
- Cihazı güç kaynağından ayırmak için kablosundan çekmeyin ve kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın. Akan suyun altında tutmayın.
- Plastik veya kağıt kaplardaki yiyecekleri ısıtırken tutuşma olasılığına karşı fırını sık sık kontrol edin.
- Mikrodalga fırında kullanıma uygun torbaları fırına yerleştirmeden önce kağıt veya naylon torbaların tel bağcıklarını ve/veya metal tutamaklarını çıkartın.
- Duman gözlenirse cihazın düğmesini kapatın veya fişini çıkarın ve alev almasını engellemek için kapağı kapalı tutun.
- Fırının iç kısmını bir şeyler saklamak amacıyla kullanmayın. Fırın kullanımında değilken içinde kağıt ürünler, yemek pişirme malzemeleri veya yiyecek bırakmayın.
- Yanık tehlikesini önlemek için biberon ve bebek maması kavanozlarının içindeki yiyecekler, tüketilmeden önce karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve sıcaklığı kontrol edilmelidir.
- Bu ürün bir Grup 2 Sınıf B ISM cihazıdır. Grup 2, maddelerin işlenmesi için içinde radyo frekans enerjisi kasıtlı olarak üretilen ve/veya elektromanyetik ışımaya biçiminde kullanılan tüm ISM (endüstriyel, bilimsel ve tıbbi) cihazlar ve kıvılcım ile aşındırma cihazlarıdır.



# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Sınıf B cihazları, evlerde ve insanların yaşadığı binalara elektrik sağlayan düşük gerilimli elektrik şebekesine doğrudan bağlı binalarda kullanılmak için uygundur.
- Cihaz çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.

## 1.1.2 Ürün güvenliği

- Patlama tehlikesi olduğu için sıvılar veya diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması, fırından çıkarıldıktan sonra püskürerek kaynamasına neden olabilir; bu nedenle kaplar tutulurken dikkatli olunmalıdır.
- Fırında kızartma yapmayın. Sıcak yağ fırın parçalarına ve malzemelerine zarar verebilir hatta cilt yakıklarına neden olabilir.
- Patates, bütün kabak, elma ve kestane gibi kalın kabukları olan yiyecekleri pişirmeden önce delin.
- Cihaz, arka kısmı duvara gelecek şekilde yerleştirilmelidir.
- Fırınınızın devrilmesini önlemek için tezgahın minimum 8 cm içeriye koyunuz. Yeterli havanın sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 30 cm arka kısmında en az 20 cm boşluk bırakılmalıdır.

Fırının yanlarını hava sirkülasyonunun sağlanabilmesi için temiz tutunuz. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve kötü pişirme sonuçlarına yol açabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

- Kapı ve kapı contaları zarar görürse fırın, yetkili kişi tarafından onarılanaya kadar çalıştırılmamalıdır.
- Cihazı taşımadan önce, hasar görmesini önlemek için lütfen döner tablayı sabitleyin.
- Mikrodalga fırınınızı kabuklu veya kabuksuz, çirpilmemiş yumurtaları pişirmek veya tekrar ısıtmak için kullanmayın.
- Cihazın arkasında ve yanlarında bulunan gerekli hava sirkülasyonunun sağlanması için kabin duvarları ile cihaz arasındaki min. mesafenin korunmasını sağlayan parçaları asla çıkarmayın.

## 1.2 Kullanım amacı

- Cihazı, kullanım amacının dışında hiçbir amaç için kullanmayın.
- Cihazı ısı kaynağı olarak kullanmayın.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Mikrodalga fırın yalnızca yiyeceklerin buzunu çözmek, pişirmek ve buğulama yapmaktır.
- Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyin yangına neden olabilirsiniz.
- Ürünün temizlenmesinde buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırın düzenli olarak temizlenmelidir ve yemek artıkları sökülmelidir.
- Fırının üst yüzeyinin üzerinde en az 20 cm'lik bir boşluk olması gerekir.

## 1.3 Çocuk güvenliği

- Cihaz çocukların ve sınırlı fiziksel, duyuşal ya da zihinsel kapasiteye sahip insanların yakınında kullanıldığında son derece dikkatli olunması tavsiye edilir.
- Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili olarak gözetim altında tutulmaları veya kendilerine talimat verilmesi ve cihazın kullanımıyla ilgili tehlikeleri anlamaları koşuluyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip olan ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişilerce kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri, başlarında bir büyük olmadığı sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Boğulma tehlikesi! Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Çocukların, fırını başlarında biri olmadan kullanmasına, yalnızca fırını güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için yeterli talimatları verdikten ve uygunsuz kullanımın tehlikelerini kavramalarını sağladıktan sonra izin verin.
- Izgara veya kombi modunda oluşacak ısınmalardan dolayı çocuklar bu modları sadece yetişkin birinin gözetiminde kullanılmalıdır.
- Ürünü ve şebeke kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde bulundurun.
- Kullanım esnasında cihaz ve erişilebilir yüzeylerin sıcaklıkları yüksek olabilir. Çocuklar uzak tutulmalıdır.

# 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

## 1.4 AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE

Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

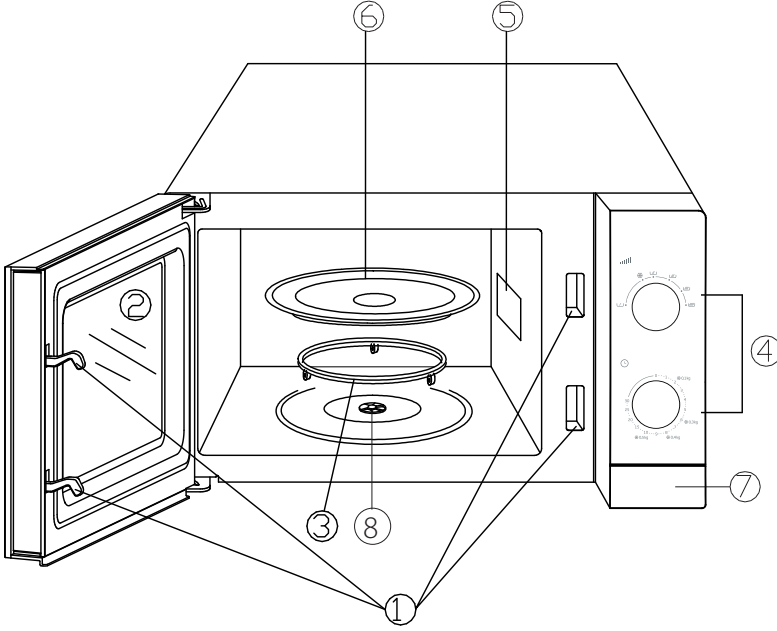
Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

## 1.5 Ambalaj bilgisi



Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

## 2 Ürününüzün Teknik Özellikleri



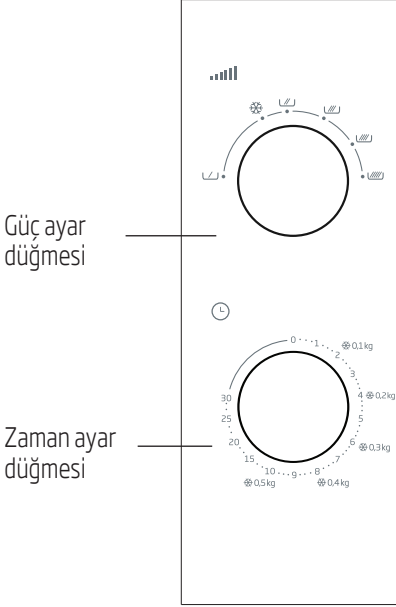
1. Kapak kilit sistemi
2. Ön kapak camı
3. Döner destek
4. Kontrol panosu
5. Mikrodalga yönlendiricisi
6. Döner cam tepsi
7. Kapı açma tuşu
8. Mil

<b>Dış genişlik</b>	449 mm	449 mm
<b>Dış derinlik</b>	312 mm	312 mm
<b>Dış yükseklik</b>	262 mm	262 mm
<b>Fırın hacmi</b>	20 lt	20 lt
<b>Ağırlık</b>	10,5 kg	10,5 kg
<b>Besleme gerilimi</b>	230-240V~50 Hz	230-240V~50 Hz
<b>Çıkış gücü</b>	700 W	700 W
<b>Toplam güç</b>	1200 W	1200 W
<b>Saat</b>	0-30 dakika	0-30 dakika
<b>Renk</b>	Beyaz	Gümüş

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## 3 Ürününüzün Tanımı

### Kontrol Panosu



### Güç ayarı

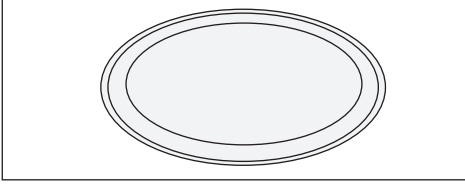
Kontrol panosunun üst kısmındaki ayar düğmesi sayesinde yiyecekleriniz için 6 ayrı güç konumunu kullanabilirsiniz. Aşağıdaki tabloda yemek örnekleri ve mikrodalga fırın ile pişirmek için uygun güç seviyeleri belirtilmiştir.

Güç Seviyesi	Kullanım
Yüksek Mak. 700 W	- Su kaynatılması - Kıyma kavulması - Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi - İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi
Orta-yüksek 600 W	- Tüm yiyeceklerin tekrar ısıtılması - Et veya kümes hayvanlarının pişirilmesi - Mantar pişirilmesi - İçerisinde peynir ya da yumurta olan yiyeceklerin pişirilmesi
Orta 460 W	- Keklerin ve böreklerin pişirilmesi - Yumurta pişirilmesi - Çorba ya da pilav pişirilmesi
Orta-düşük 350 W	- Yağ ve çikolata eritilmesi
Defrost (Buz çözme)	- Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi
Düşük 120 W	- Yağ ve peynirin yumuşatılması - Dondurmanın yumuşatılması - Maya hamurunun kabartılması

## 3 Ürününüzün Tanımı

### Aksesuarlar

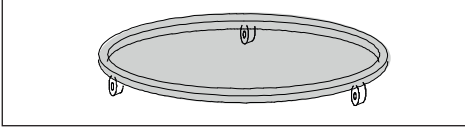
#### Döner cam tepsi



Tüm pişirmelerde cam tepsiyi kullanın. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Cam tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

\* Cam tepsiyi döner destek üzerine yerleştirin.

#### Döner destek



Döner desteği cam tepsinin altında kullanın. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner desteğin üzerine koymayın. Döner desteği haftada en az bir kez sıcak, sabunlu su ile yıkayın. Döner destek yuvaya tam olarak yerleştirilmelidir.

#### Mikrodalga fırının avantajı

\* Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalgada pişirmeyi normal fırınlardakinin üçte biri ile dörtte biri kadar sürede yapabilirsiniz. Bu aynı zamanda pişirilen yemeğin yoğunluğuna, sıcaklığına ve miktarına bağlıdır.

Yiyecekler, daha az baharat ya da hiç baharat kullanmaksızın, kendi suları içinde pişerek, tüm doğal tadlarını korurlar.

- \* Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir. Mikrodalga fırında, ön ısıtma ya da soğutma süresi yoktur; dolayısıyla boşa harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliğini muhafaza ederek, mutfakta çalışmanı rahatsız etmez.
- \* Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulaşık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis edilebilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıçrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.
- \* Etlere buzunu çözmeyi unutmusanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilir.

#### Mikrodalga pişirme teorisi

Mikrodalga fırın çalıştırıldığında içerdeki magnetron mikrodalga üretir. Fırın duvarları, mikrodalga enerjisini doğrudan yiyeceğe yansıtır. Yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana gelir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir. Pişirme sırasında veya bitiminde, fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi sona erer.

Bu sizin güvenliği içindir.

Mikrodalga fırındaki pişirmelerde, et ve tavukların yüzeyi normal fırında yapılan pişirmelerdeki gibi kızarmaz. Ancak yiyeceğin içi ve dışı eşit oranda pişer.

## 3 Ürününüzün Tanımı

### Mikrodalga pişirme kapları

Pişirme işlemi için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanın. Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler, mikrodalgadan daha fazla etkilendir ve köşelerde aşırı pişme meydana gelir.

- \* Mikrodalga, kağıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden, ısı üretmeksizin geçebilmektedir. Bu malzemelerden yapılan pişirme kapları, bazı hallerde kullanım için uygundur.
- \* Yiyeceklerinizi koyacağınız kabın mikrodalga kullanıma uygun olup olmadığını kontrolü için aşağıda belirtilen yöntemi kullanabilirsiniz:

Boş kabı, kabın üzerine bir bardak su koyarak mikrodalganın içine cam tepsi üzerine yerleştirin ve 60 saniye Max. güç kademesinde çalıştırın. Bu işlem sonucunda aşırı ısınan kaplar kullanılmamalıdır.

### Metal kaplar - folyolar

Metal kaplar mikrodalgayı yiyecekten uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayın. Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemlerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını örtmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanılabilir. Kenar derinliği 1,5 cm'den daha az olan düz yemek tepsileri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmaktadır.

### Cam kaplar

Çok ince cam kaplar ve kurşunlu kristal kullanımından kaçınılmalıdır.

### Plastik kaplar - torbalar

Melamin kaplar ya da kapaklar, dondurucu ya da muhafaza için kullanılan torbalar kullanılmamalıdır.

### Kağıt

Her türden kağıt, fırında uzun süreli pişirme işlemi için kullanılmamalıdır. Bu, kağıdın tutuşmasına yol açar.

### Ahşap ve hasır kaplar

Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının kurumasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

- Yemeği tabağa dağıttığınız taktirde en iyi sonucu alırsınız. Bu sistem iyi sonuç alabilmek için pek çok şekilde yapılabilir.
- Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin kabuklu patates) onları daire şeklinde yerleştirin.
- Değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabının ortasına yerleştirin. Böylece o parçanın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyrukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştirin.
- Bir öğünü buzdolabında saklarken yada ısıtırken kalın ve yoğun olanları dışa, daha ince ve az yoğun olanları içe gelecek şekilde kabınıza yerleştirin.
- İnce doğranmış et parçalarını birbirinin üstüne yerleştirin.
- Sucuk, sosis parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- Et suyu veya sosları ayrı bir kapta ısıtın. Dar ve uzun kapları geniş ve uzun olanlara tercih ediniz. Et suyu sos yada çorba ısıtırken kabın 2/3 ünden fazlasını doldurmayın.
- Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açın, böylece derinin patlamasını önlersiniz.
- Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayın.
- Streç film, torba veya yağlı kağıt kullanıyorsanız buharın çıkabilmesi için delik açın ya da biraz aralık bırakın.
- Küçük parçalı yiyecekler büyük parçalılardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk pişeceklerdir. En iyi şekilde pişirmek için besin maddelerini eşit ebatlarda ve düzgün kesin.

### Küçük öneriler

#### Buz çözmek için;

- Paketin şekli çözülme zamanını etkileyebilir. Sığ dikdörtgen paketlerde derin kaplara oranla daha çabuk çözülme olur.
- Çözölmeye başladıkça parçaları birbirinden ayırın. Böylece parçalar daha kolay çözülür.
- Yiyeceğin ısınmaya başlayan kısımlarını küçük folyo parçaları ile kapatın. Tahta kürdanlar folyonun yerinde durmasına yardımcı olacaktır.

#### Yiyecek miktarı

Ne kadar çok yiyecek hazırlıyorsanız o kadar çok zaman alacaktır. İki kat yemek iki kat zaman demektir.

#### Nem içeriği

Pişirme süresi sıvının miktarına bağlı olarak değişecektir, çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı besinler (sebze, balık, kümes hayvanları gibi) çabuk ve kolay pişecektir. Pirinç kuru fasulye gibi kuru besin maddelerini mikrodalgada pişirirken su ilavesi önerilir.

#### Buğu

Besin maddelerinin içinde bulunan nem, pişirme sırasında bazen fırının içinde buğulanmaya neden olabilir. Bu normaldir. Genellikle üstü kaplı yiyecekler daha az buğulanma yaparlar.

#### Şeker

Fazla şeker ya da yağ içeren puding, tart gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalga yemek kitaplarındaki önerilere uyun. Önerilen süreyi aşarsanız besin maddesinin yanmasına veya fırının hasar görmesine neden olabilirsiniz.



## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buhardan dolayı çatlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karaciğeri, yumurta sarısı, sucuk, sosis ve bazı meyvelere bu işlem uygulanmalıdır.

### Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak

Yemekleri karıştırmak ve çevirmek, her tarafın eşit pişmesi için önemlidir.

### Farklı pişirme süreleri

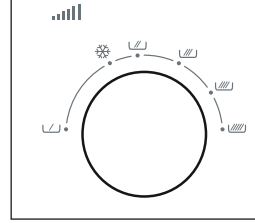
Her zaman minimum pişirme süresini deneyerek başlayın ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol ediniz. Bu kılavuzda verilen pişirme süreleri, yaklaşık değerlerdir. Pişirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

### Bekleme süresi

Fırından çıktıktan sonra daima yemeği bir süre bekletin. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre bekletmeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yemeğin ısıyı yayacaktır. Mikrodalga fırında fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil besin maddesinin içindeki enerjiden dolayı devam etmektedir. Bekleme süresi yemeğe göre değişebilir. Bazen bu süre yemeği fırından alıp servis tabağına koyacağınız kadar kısadır. Bu süre büyük yiyeceklerde 10 dakika kadar olabilir.

### Fırınınızın çalıştırılması

1. Fırınınızın fişini mutlaka topraklı bir prize takın.
2. Ön kapağı açın.



3. Yemeği veya yemek tepsisini fırının içindeki döner cam tepsiye yerleştirin.



4. Arzu ettiğiniz zamanı ayarlamak için "zaman ayar" düğmesini saat yönüne çevirin. Zaman ayarını doğru yapmak için önce ayarlamak istediğiniz süreyi geçin. Daha sonra istediğiniz süreye doğru geri gidin.
5. Ön kapağı sıkıca kapatın. Fırınınızın ışığı yanacak ve çalışmaya başlayacaktır. Kapak tam olarak kapanmamışsa fırın çalışmayacaktır.
6. Yemeği karıştırmak ya da kontrol etmek için zaman zaman kapağın açılması, pişirme işlemini bölebilir. Ön kapak açılınca pişirme işlemi ve "zaman ayarı" duracak, kapak kapatılınca süre tekrar çalışmaya başlayacaktır.
7. Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını açarak fırını durdurabilirsiniz. Pişirmeye devam etmek istemiyorsanız zaman ayarını (0) konumuna getirmeyi unutmayın.
8. Ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde zil çalar. Fırınınızın ışığı söner ve pişirme otomatik olarak sona erer.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Piştirme Tablosu





















Mikrodalga fırın özelliğinden dolayı yiyecekleri pişirdikten sonra bir süre bekletin. Bu süre etli yemekler için 5-10 dakika, sebzeler için 2-3 dakikadır.

Yiyecek	Güç Seviyesi	Piştirme Süresi
<b>Etler</b>		
Siğir eti kıyma	(  )	~ 500 gr için 3-5 dakika
Köfte	(  )	~ 500 gr için 9-12 dakika
Hamburger	(  )	~ 500 gr için 4-5 dakika
Biftekler (0.5 cm. kalınlığında 3 parça)	(  )	1.5-2.5 dakika
Kuzu eti Rosto incik ya da kol	(  ) - (  )	~ 500 gr için 8-10 dakika
Dana eti-Rosto kol	(  ) - (  )	~ 500 gr için 9-10 dakika
Kuzu/dana kuşbaşı (3-4 parça)	(  )	~ 6-8 dakika
<b>Kümes hayvanları</b>		
Parça tavuk (1 göğüs)	(  )	2-3.5 dakika
Parça tavuk (1 but)	(  )	1.5-2.5 dakika
Bütün tavuk	(  )	~ 500 gr için 9-10 dakika
Güveç (1 kişilik)	(  )	1.5-3.5 dakika
Hindi göğüs	(  )	~ 500 gr için 8-9 dakika
<b>Balık ve deniz ürünleri</b>		
Fileto / dilim (170-230 gr.)	(  )	1.5-2.5 dakika
Bütün balık	(  )	~ 500 gr için 7-9 dakika

- Tabloda verilen piştirme süreleri bilgilendirme amaçlı verilmiştir. Damak zevkinize göre piştirme süresini arttırıp azaltabilirsiniz.
- Tabloda verilen değerler laboratuvar ortamında elde edilmiştir. Kendi damak zevkinize ve piştirme alışkanlığınıza göre süreleri değıştirerek farklı lezzetler bulabilirsiniz.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Pişirme Tablosu

Yiyecek	Güç Seviyesi	Pişirme Süresi
Yumurta ve peynir		
Kırılmış Yumurta	(  )	Yumurta başına 1-2 dakika
Omlet	(  )	45/-90 sn.yağ eritme Yumurta başına 1-2 dakika
Yumurtalı tatlı (krem karamel) 20 x 20 cm	(  )	15-19 dakika
Sebzeler		
Sebzeler (1 kişilik)	(  )	1,5-3 dakika
Yeşil fasülye	(  )	~ 500 gr. 8-12 dakika
Lahana (taze doğranmış)	(  )	~ 500 gr. için 6-8 dakika
Havuç (taze doğranmış)	(  )	~ 200 gr. için 3-6 dakika
Mısır (taze 2 adet)	(  )	5-9 dakika
Mantar (taze dilimlenmiş)	(  )	~ 230 gr. için 2-3 dakika
Patates (4 adet, tanesi 170-230 gr.)	(  )	10-15 dakika
Ispanak (taze, yaprak)	(  )	~ 500 gr. için 5-8 dakika
Tahıllar		
1/2 çabuk pişen yulaf ezmesi (su: 1 kap)	(  )	1-2 dakika
1/2 uzun pişirmeli yulaf ezmesi (su: 1 kap)	(  )	2-4 dakika
1/2 mısır ezmesi (su: 2 kap)	(  )	2-3 dakika
Kekler		
Havuçlu kek	(  )	9-12 dakika
Sade ya da çikolatalı kek (Yuvarlak kapta)	(  )	5-6 dakika
Halka kek	(  )	5-5.5 dakika
Kalıp ufak kek	(  )	2-2.5 dakika
Kurabiye (dört köşe kap)	(  )	3-6 dakika
Çorba/içecek		
1 kişilik	(  )	2-3 dakika

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Buz çözme (Defrost)

Yiyeceklerin buzlarının kısa zamanda çözülmesi, mikrodalga fırının en büyük avantajlarından biridir. Bunun için önce donmuş yiyecek torbalarında bulunan metal bağlama tellerini çıkarın ve yerine iplik ya da lastik takın. Karton türünden ambalajları fırına yerleştirmeden önce açın. Naylon torba ya da ambalajları kesin ya da delin. Yiyecek folyo ambalajında ise, folyoyu çıkarıp uygun bir kaba yerleştirin. (Donmuş yiyecek deriliyse, derisini ayırın.) Yiyecek üzerindeki naylon torbayı, eşit çözülme sağlamak için esnetin.

(Büyük et parçaları çözülürken, ısıtmayı yavaşlatmak için, kümes hayvanlarının ince kısımlarını kaplamayı unutmayın. Aksi durumda, dış kısımlar kuruyacak, hatta pişmeye başlayacaktır.) Her zaman çözülme süresini kısa tutun. Çözülmüş yiyeceğin iç kısmı hala buzlu ise, biraz daha çözülmesi için mikrodalga fırına tekrar koyun. Çözülme esnasında dinlendirme süresi için de izin verin; çünkü dinlendirme süresi sırasında çözülme işlemi devam eder.

Çözülme süresinin uzunluğu, yiyeceğin donma derecesine bağlıdır. Çözülme ya da dinlendirme süresi sırasında, mümkünse donmuş yiyeceği çevirin ya da parçalara ayırın.

Buz çözme (defrost) tablosu size yardımcı olabilmek için yaklaşık değerleri içerir:










### Buz çözme (defrost) tablosu

Lütfen buz çözme (defrost) ile ilgili bilgileri okuyun.

Yiyecek	Önerilen süre	Kg.
Sosis	5-6 dakika	500 gr.
Kıyma	8-10 dakika	500 gr.
Böbrek	8-12 dakika	1 kg.
Karaciğer	6-7 dakika	500 gr.
Pirzola, kaburga	15-20 dakika	1.5-2 kg.
Kemiksiz but	20-25 dakika	1.5-2 kg.
Kuşbaşı	7-8 dakika	500 gr.
Siğir fileto	10-12 dakika	1 kg.
Dana pirzola	9-10 dakika	500 gr.
Dana kıyma	4-5 dakika	500 gr.
Dana biftek	6-8 dakika	500 gr.
Kuzu rosto but ya da omuz	28-30 dakika	2-2.3 kg.
Bütün tavuk	26-30 dakika	1.2-1.5 kg.
Parça tavuk	14-17 dakika	1.2-1.5 kg.
Tavuk göğüs (kemikli)	10-14 dakika	1-1.5 kg.
Parça tavuk (but)	9-10 dakika	500 gr.
Parça tavuk (kanat)	8-12 dakika	700 gr.
Parça hindi	14-16 dakika	1-1.5 kg.
Hindi göğüs (kemikli)	18-22 dakika	2-2.5 kg.

## 4 Ürününüzün Kullanımı

### Isıtma tablosu

	Yiyecek	Güç Seviyesi	Piştirme Süresi
1 porsiyon	1 tabak yemek	(  )	2-3 dakika
1-2 porsiyon	Soslu ana yemek	(  )	7-9 dakika
2-4 porsiyon	Kalın et dilimleri örneğin hamburger, rulo köfte dilimleri	(  )	3-5 dakika
2-3 porsiyon	İnce et dilimleri örneğin bonfile	(  )	2-3 dakika
2-3	Parça tavuk	(  )	3-4 dakika
2 porsiyon	Güveç	(  )	9-12 dakika
2 porsiyon	Sebzeler	(  )	3-4 dakika
1-2	Mısır	(  )	3-4 dakika
2-3	Kurabiye	(  )	45-60 saniye
1	Bütün turta	(  )	3-7 dakika
1-2 dilim	Turta	(  )	1-2 dakika
3-4	Sosis	(  )	1-2 dakika
4	Sosisli sandviç	(  )	1-2 dakika

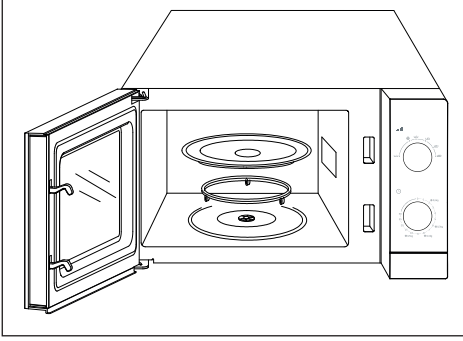
### Isıtma işlemi

Piştirilmiş ya da kalmış yiyeceği, tazeliğini ve tadını bozmadan hızlı ve etkili bir şekilde yeniden ısıtabilirsiniz.

Isıtma işlemi süresince, nemi korumak için, yiyeceğin üstünü mikrodalgaya uygun bir kapak ya da plastik ambalaj kağıdı ile kapatın. Yiyeceğin üstünün kapanması ısıyı korur ve ısıtma işlemi hızlandırır. Ayrıca, sıçramaları da önler. Sandviç ve kurabiyeleri ise, nemlerini emmeleri ve hamurlaşmamaları için, kağıt havlulara sarın.

Yiyeceği genellikle derin olmayan bir kaba yayın. Isıtmak için ara sıra yiyeceğin karıştırılması ve çevrilmesi gerekebilir.

## 5 Bakım ve Temizlik



- \* Temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çekin.
- \* Mikrodalga fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür, klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayın.

### Dış yüzeyler

- \* Fırınınızın dış yüzeylerini temizlemek için önce sabunlu ve ılık suda çalkalanmış yumuşak bir bezle silin. Daha sonra yine yumuşak bir bez kullanarak kurulayın.
- \* Fırınınızın içindeki çalışır kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağzlarına sızmasına izin vermeyin. Mikrodalga fırınınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyin.
- \* Temizlik spreyleri ya da daha fazla miktarda sabun ve su kullanmayın. Bunlar kumanda mekanizmasında problemlere yol açabilirler.

### İç yüzeyler

Fırınınızın iç yüzeyini temizlemek için;

- \* Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyun ve 2 - 3 dakika kaynatın.
- \* İç yüzeyleri ve tavanı deterjanlı yumuşak bir bezle silin. Yine yumuşak bir bez ile kurulayın.
- \* Fırın içindeki kokuları gidermek için, birkaç çorba kaşığı limon suyu karışımını, fırının içinde birkaç dakika kaynatın.

- \* Fırının iç zeminini temizlemek için, döner cam tepsi ve döner desteği çıkarın. Döner cam tepsi ile döner desteği sabunlu suda yıkayın. Daha sonra durulayın ve kurulayın.
- \* Fırını çalıştırmadan önce, döner destek ile cam tepsiyi yerlerine uygun şekilde takın.
- \* Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanın.

### Taşıma ve Nakliye

- \* Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın.
- \* Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- \* Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- \* Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

## 6 Tüketici Hizmetleri

### Değerli Müşterimiz,

Beko Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.beko.com.tr](http://www.beko.com.tr) adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

**Beko Çağrı  
Merkezi  
444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

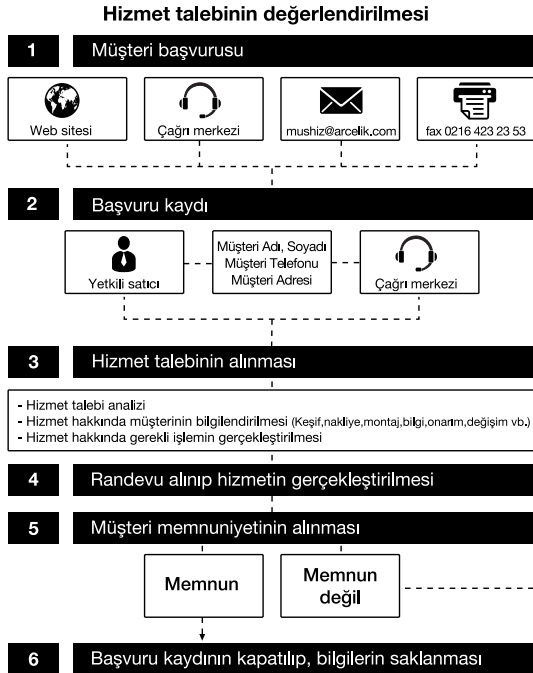
**Diğer Numara:  
0216 585 8  
888**

### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"ni sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

## Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, [www.beko.com.tr](http://www.beko.com.tr), faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletişilebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz. Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.











# Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

---

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,

Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Ürününüz Arçelik A.Ş adına Guangdong Galanz Microwave Oven And Electrical Appliances Manufacturing Co.,Ltd No.25 Ronggui Nan Road Ronggui Shunde Foshan Guangdong China Tel: 86-757-28886389 tarafından üretilmiştir.

# Garanti Belgesi

## Mikrodalga Fırın

### GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını ücretli veya ithalata karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketiciyi bu hakkını kullanmasında müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

### Üretici veya İthalatçı Firmanın:

**Unvanı:** Arçelik A.Ş.  
**Adresi:** Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,  
34445, Sütlüce / İSTANBUL  
**Telefonu:** (0-216) 585 8 888  
**Faks:** (0-216) 423 23 53  
**web adresi:** www.beko.com.tr

### Malın

**Markası:** Beko  
**Cinsi:** Mikrodalga Fırın  
**Modeli:** MOC 20100 W / MOC 20100 S  
**Bandrol ve Seri No:**  
**Garanti Süresi:** 2 YIL  
**Azami Tamir Süresi:** 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Beğel

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

Adnan

### Satıcı Firmanın:

**Unvanı:**  
**Adresi:**  
**Telefonu:**  
**Faks:**  
**e-posta:**

**Fatura Tarih ve Sayısı:**  
**Teslim Tarihi ve Yeri:**  
**Yetkilinin İmzası:**  
**Firmanın Kaşesi:**

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.