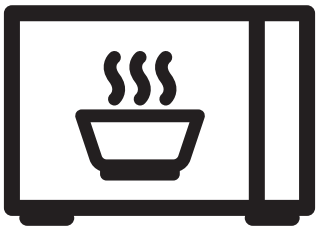
Microwave Oven

User Manual



MGC 20100 W - MGC 20100 S - MGC 20100 B

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

01M-8850433200-5224-14
01M-8850413200-5224-14
01M-8816953200-5224-14

CONTENTS

ENGLISH	03-19
DEUTSCH	20-41
FRANÇAIS	42-60
ITALIANO	61-78
ESPAÑOL	79-96
PORTUGUÊS	97-115
NEDERLANDS	116-133
POLSKI	134-153
ČESKY	154-172
HRVATSKI	173-188
SLOVAK	189-207
LIETUVIŲ K	208-223
EESTI KEEL	224-239
БЪЛГАРСКИ	240-257
ROMANIAN	258-278
SLOVENŠČINA	279-294
LATVIEŠU	295-311
TÜRKÇE	312-333

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

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

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

Meanings of the Symbols

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

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

RECYCLED &
RECYCLABLE
PAPER

1 Important safety and environmental instructions

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future Reference

1.1 Safety warnings

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

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

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

or other heat generating appliances. Otherwise, it may be damaged and the warranty becomes void.
- Steam may come out while opening the covers or the foil after cooking the food.
- The appliance and its accessible surfaces may be very hot when the appliance is in use.
- Door and outer glass may be very hot when the appliance is in use.
- Make sure that your mains power supply complies with the information supplied on the rating plate of the appliance.
- The only way to disconnect the appliance from the power supply is to remove the power plug from the power outlet.
- Use the appliance with a grounded outlet only.
- Never use the appliance if the power cable or the appliance itself is damaged.
- Do not use this appliance with an extension cord.
- Never touch the appliance or its plug with damp or wet hands.
- Place the appliance in a way so that the plug is always accessible.
- Prevent damage to the power cable by not squeezing, bending, or rubbing it on sharp edges. Keep the power cable away from hot surfaces and naked flame.
- Make sure that there is no danger that the power cable could be accidentally pulled or that someone could trip over it when the appliance is in use.
- Unplug the appliance before each cleaning and when the appliance is not in use.
- Do not pull the power cable of the appliance to disconnect it from its power supply and never wrap its power cable around the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable, or power plug in water or any other liquids. Do not hold it under running water.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Remove the wire strings and/or

metal handles of paper or plastic bags before placing bags to the oven.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance if safe to do so and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not use microwave oven for storage. Do not leave paper items, cooking material or food inside the oven when it is not being used.
- The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- This appliance is a Group 2 Class B ISM equipment. Group 2 contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment.
- Class B equipment is suitable for use in domestic establishments and establishments directly connected to a low voltage power supply network.
- Do not use cooking oil in the oven. Hot oil may damage the components and materials of the oven, and it may even cause skin burns.
- Pierce food with thick crust such as potatoes, courgettes, apples and chestnuts.
- Appliance must be placed so that the rear side is facing the wall.
- Before moving the appliance, please secure the turntable to prevent damage.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs must not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

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

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or

repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- There should be min 30 cm free space above the top surface of the oven.
- Do not over-cook foods; otherwise, you may cause a fire.
- Do not use chemicals and steam assisted cleaners to clean the appliance.
- Extreme caution is advised when being used near children and persons who are restricted in their physical, sensory or mental abilities.
- 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 shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- **Danger of choking!** Keep all the packaging materials away from children.
- Keep the product and its power cable so that they are inaccessible by children under 8 years old.
- Do not cook food directly on the glass tray. Put the food in / on appropriate kitchen utensils before placing them in the oven.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking. Otherwise, sparking may occur.
- This product is not designed to be built-in. Do not place the product in a cabinet or box while it is in use.

1 Important safety and environmental instructions

- 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.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- Microwave heating of beveranges can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- **Cleaning:** Do not place the appliance in water or other liquids. Clean the housing only with a sponge/cloth moistened in warm, soapy water. Do not use harsh, abrasive cleaners. See for the **Cleaning and care** and **Storage** detailed cleaning instructions.

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

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



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

1.3 Compliance with RoHS Directive

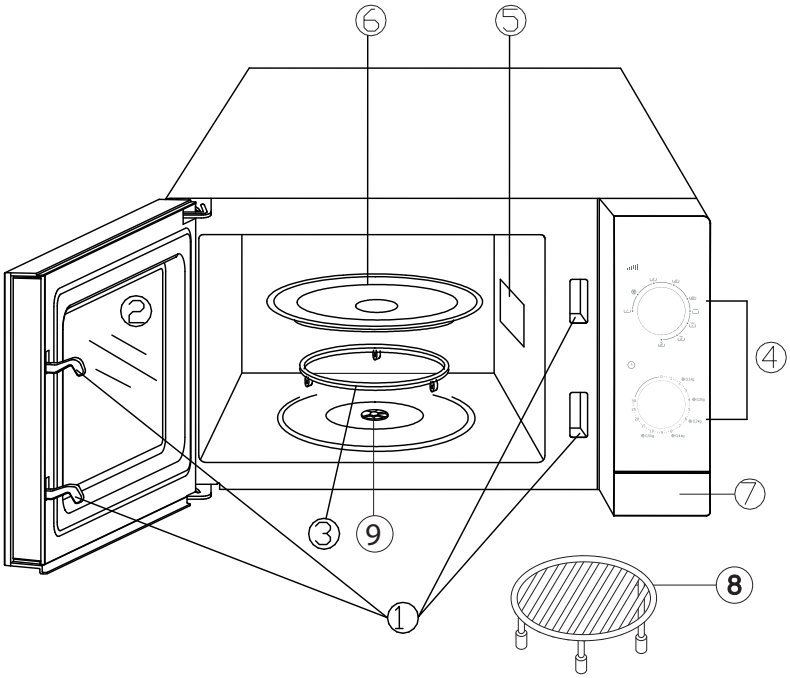
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.4 Package information



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

2 Technical Specifications of the Product



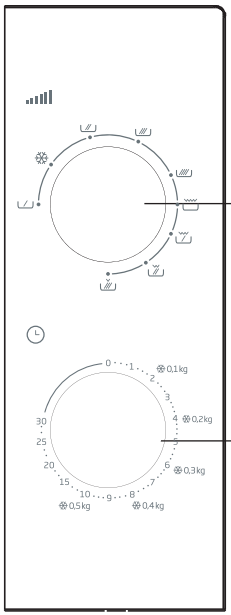
1. Door lock system
2. Front door glass
3. Rotating base support
4. Control panel
5. Microwave guide
6. Glass plate
7. Door open key
8. Shaft

Supply voltage	230-240V~50 Hz
Output power	700 W
Input power	1200 W
Time	0-30 minutes
Grill power	900 W
Oven volume	20 L
Weight	11 kg
External dimensions (W*D*H)	452*312*262 mm
Colour	White / Silver / Black

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

3 Description of the product

Control panel



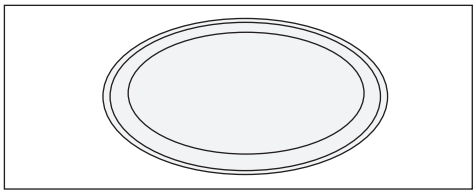
Power setting

The setting button at the upper section of the control panel will allow you to use any of the 9 different power levels.
The following table contains some sample meals and corresponding power levels to cook them in microwave oven.

Power Level	Usage
High	- Boiling water - Minced meat - Cooking chicken/turkey, fish and vegetables - Cooking thin sliced meat
Medium	- Cooking cakes and pastries - Cooking soup or rice
Medium-Low	- Melting butter and chocolate
Defrosting	- Thawing frozen food
Low	- Softening butter and cheese - Softening the ice cream - Raising the yeast dough

Accessories

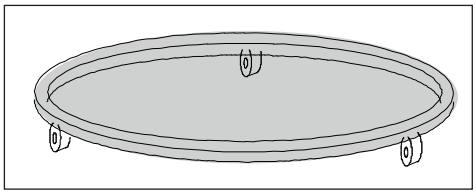
Glass plate



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

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

Rotating base

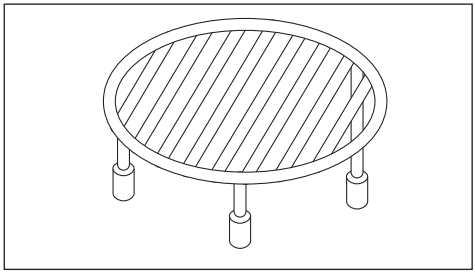


The rotating base must be placed below the glass plate. Do not place any other plate apart from the supplied glass plate onto the rotating base. Wash the rotating base with warm and soapy water at least once a week.
The rotating base must be fit securely into its seating.

Grill Rack

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

3 Description of the product



Microwave oven cookware

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

Metal cookware - foils

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

Glass cookware

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

Plastic cookware - bags

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

Paper

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

Wooden or wicker cookware

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

4 Operating your product

Placing the food

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

Useful suggestions

To defrost:

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

Amount of food

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

Moisture content

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

Condensation

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

Sugar

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

Reducing the pressure in foods

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

Mixing and turning the food during cooking

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

Different cooking times

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

Resting time

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

Grill

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

Combination Mode

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

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

Operating your oven

1. Always plug your oven into grounded sockets.
2. Open the front door.
3. Place the meal or meal tray on the rotary tray in the oven.

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

Cooking table

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

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

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

Defrosting

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

Always keep the defrost time short. If inside of the defrosted food is still frozen, place it back to the microwave oven to defrost it some more.
Duration of the defrosting time depends on food's level of freezing. If possible, turn or take apart the frozen food during defrosting.
Defrosting table contains approximate values to help you.

Defrosting table

Please read information about defrosting.

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

Heating

You can reheat the remaining or cooked food quickly and effectively without loosing their freshness and taste.
During heating, cover the food with a lid or cling film suitable for microwave cooking in order to allow the food to remain moist. Covering the food will protect the heat and speed up the heating process. It will also avoid splashes. Wrap the sandwiches and cookies in paper towels in order to allow moisture absorption and prevent them from getting doughy.
Generally spread the food into a shallow vessel. It may be necessary to mix and turn the food from time to time to heat it.

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)

5 Cleaning and Care

5.1 Cleaning and care

WARNING: Never use gasoline, solvent, abrasive cleaning agents, metal objects or hard brushes to clean the appliance.

WARNING: Never immerse the appliance or its power cable in water or in any other liquid.

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Wait for the appliance to completely cool down.
3. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
4. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside thea oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
5. Wipe the both sides of the door and window, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
6. A steam cleaner is not be used.
7. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
8. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.

9. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
10. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
11. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
12. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
13. Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin; it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
14. When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of using.

5.2 Storage

- If you do not intend to use the appliance for a long time, please store it carefully.
- Please make sure that the appliance is unplugged, cooled down and totally dry.
- Store the appliance in a cool and dry place.
- Keep the appliance out of the reach of children.

5.3 Handling and transportation

- During handling and transportation, carry the appliance in its original packaging. The packaging of the appliance protects it against physical damages.
- Do not place heavy loads on the appliance or the packaging. The appliance may be damaged.
- Dropping the appliance will render it non-operational or cause permanent damage.

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Beko entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und modernster Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen werden. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an jemanden weitergeben, händigen Sie ihm bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung beachten.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich beschrieben.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung 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 Stromschlag.
	Warnung vor heißen Flächen.

RECYCELTES UND
RECYCELBARES
PAPIER

1 Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Umwelt

Wichtige Sicherheitshinweise sorgfältig lesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.

1.1 Sicherheitshinweise

Dieser Abschnitt enthält Sicherheitshinweise zum Schutz vor Feuer, Stromschlag, Exposition gegenüber Leckmikrowellenenergie, Verletzungen oder Sachschäden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitsvorschriften hat den Verlust der Garantie zur Folge.

- Beko-Mikrowellenöfen entsprechen den geltenden Sicherheitsnormen; daher sollte im Falle einer Beschädigung des Gerätes oder des Netzkabels dieses vom Händler, Servicezentrum oder einem Fachmann und autorisierten Kundendienst gleichermaßen repariert oder ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden. Fehlerhafte oder unqualifizierte Reparaturarbeiten können gefährlich sein und ein Risiko für den Benutzer darstellen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung in einem Haushalt und vergleichbaren Einrichtungen gedacht, darunter:
  - Teeküchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und vergleichbaren Einrichtungen;
  - In landwirtschaftlicher Familienbetrieben
  - Für Gäste in Hotels, und vergleichbaren Unterkünften;
  - Kleineren Pensionen oder vergleichbaren Einrichtungen.
- Der Mikrowellenofen ist für den freistehenden Betrieb vorgesehen.
- Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder für Laborzwecke gedacht.
- Versuchen Sie nicht, den Ofen bei geöffneter Tür zu starten. Andernfalls können Sie schädlicher Mikrowellenenergie ausgesetzt sein. Sicherheitsschlösser dürfen nicht deaktiviert oder manipuliert werden.
- Der Mikrowellenofen ist für die Erwärmung von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und die Erwär-

mung von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.

- Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite und die Ofentür. Lassen Sie keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Verschlussflächen ansammeln.
- Alle Servicearbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt wird, die einen Schutz gegen Mikrowellenenergie bietet, müssen von autorisierten Personen/ Serviceleistungen durchgeführt werden. Jeder andere Ansatz ist gefährlich.
- Ihr Produkt ist zum Kochen, Erhitzen und Auftauen von Lebensmitteln zu Hause vorgesehen. Es darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Ihr Ofen ist nicht zum Trocknen von Lebewesen ausgelegt.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung oder Küchentüchern.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien, in Badezimmern, in feuchten Umgebungen oder an Orten, an denen es nass werden kann.
- Es wird keine Verantwortung oder Gewährleistungsanspruch für Schäden übernommen, die durch Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung des Geräts entstehen.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu zerlegen. Für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung verursacht wurden, werden keine Gewährleistungsansprüche anerkannt.
- Verwenden Sie nur Originalteile oder Teile empfohlen von der Hersteller.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, flachen, sauberen, trockenen und rutschfesten Oberfläche.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal ver-

wenden. Bitte beachten Sie die Details im Abschnitt "Reinigung und Wartung".

- Betreiben Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, die heißen Teile im Ofen nicht zu berühren.
- Die Mikrowelle darf keinesfalls leer betrieben werden.
- Das Kochutensilien kann aufgrund der Wärmeübertragung vom erhitzten Lebensmittel auf das Utensilien heiß werden. Möglicherweise benötigen Sie Ofenhandschuhe, um das Geschirr zu halten.
- Die Utensilien müssen zuvor auf ihre Eignung zur Benutzung in Mikrowellen überprüft werden.
- Stellen Sie den Ofen nicht auf Öfen oder andere wärmeerzeugende Geräte. Andernfalls kann es beschädigt werden und die Garantie erlischt.
- Beim Öffnen der Deckel oder der Folie kann nach dem Kochen des Essens Dampf austreten.
- Das Gerät und seine zugänglichen Oberflächen können sehr heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.
- Tür und Außenglas können sehr heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Die einzige Möglichkeit, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, besteht darin, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit einer geerdeten Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Berühren Sie das Gerät oder seinen Stecker niemals mit nassen Händen!
- Das Gerät muss derart aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.
- Verhindern Sie Schäden an der

Stromversorgung Kabel durch nicht quetschen, biegen, oder an scharfen Kanten reiben. Halten Sie das Netzkabel von erhitzten Oberflächen und offenen Flammen fern.

- Stellen Sie sicher, dass keine Gefahr besteht, dass das Netzkabel versehentlich gezogen wird oder dass jemand darüber stolpert, wenn das Gerät verwendet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, um es von der Stromversorgung zu trennen, und wickeln Sie das Netzkabel niemals um das Gerät.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff-oder Papierbehälter , immer ein Auge auf den Ofen haben um die Möglichkeit einer Zündung zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Drahtschnüre und/oder Metallgriffe von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie die Tüten in den Ofen stellen.
- Wenn Rauch beobachtet wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker, wenn dies sicher ist, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie Mikrowellen nicht zur Aufbewahrung. Lassen Sie keine Papiergegenstände, Kochmaterialien oder Lebensmittel im Ofen, wenn dieser nicht verwendet wird.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Babynahrung sollte gerührt und geschüttelt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um ein ISM-Gerät der Klasse B, Gruppe 2. Gruppe 2 beinhaltet alle ISM-Geräte (Hochfrequenz-Geräte in Industrie, Wissenschaft, Medizin) und Ausrüstungen, in denen Hochfrequenzenergie in Form von elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Material gezielt erzeugt und/oder ge-

nutzt wird sowie Funkenerodiermaschinen.

- Ausrüstungen der Klasse B sind für den Einsatz im häuslichen Umfeld und Einrichtung, die zur Stromversorgung direkt an das Niederspannungsnetz angeschlossen sind.
- Verwenden Sie kein Speiseöl im Ofen. Heißes Öl kann die Komponenten und Materialien des Ofens beschädigen und sogar Hautverbrennungen verursachen.
- Pierce Essen mit dicker Kruste wie Kartoffeln, Zucchini, Äpfel und Kastanien.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Rückseite zur Wand zeigt.
- Sichern Sie vor dem Bewegen des Geräts den Drehteller, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Rohe Eier sowie ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellengerät erhitzt werden, da sie selbst nach Ende des Garvorgangs in der Mikrowelle noch platzen könnten.

WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis es von einer kompetenten Person repariert ist.

WARNUNG: Für unkompetente Personen besteht die Gefahr einen Service auszuführen oder Reparaturen durchzuführen, die die Entfernung der Abdeckung erfordern, welche den Schutz gegen die Strahlenbelastung der Mikrowellenenergie darstellen.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, das diese explodieren können.

- Das Mikrowellengerät sollte regelmäßig gereinigt und Lebensmittelreste entfernt werden.
- Über der Oberseite des Ofens sollte mindestens 30 cm Freiraum vorhanden sein.
- Überkochen Sie keine Lebensmittel, da Sie sonst einen Brand verursachen können.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Chemikalien und dampfunterstützten Reinigungsmittel.
- Bei der Verwendung in der Nähe von Kindern und Personen,

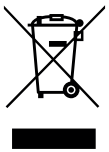
deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, ist äußerste Vorsicht geboten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder ohne Kenntnisse und Erfahrung verwendet werden, sofern sie hinsichtlich der sicheren Verwendung beaufsichtigt werden des Produkts oder sie werden entsprechend instruiert oder verstehen die Risiken der Verwendung des Produkts. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt..
- **Die Gefahr des Erstickens!** Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern!
- Aufgrund der übermäßigen Hitze, die im Grill- und Kombinationsmodus auftritt, sollten Kinder diese Modi nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden dürfen.
- Bewahren Sie das Produkt und das Netzkabel so auf, dass Kinder unter 8 Jahren nicht darauf zugreifen können.
- Kochen Sie das Essen nicht direkt auf der Glasschale. Legen Sie die Lebensmittel in/auf geeignete Küchenutensilien, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
- Metallische Behälter für Lebensmittel und Getränke sind während des Mikrowellenkochens nicht erlaubt. Andernfalls kann es zu Funkenbildung kommen.
- Dieses Produkt ist nicht für den Einbau vorgesehen. Stellen Sie das Produkt während des Gebrauchs nicht in einen Schrank oder eine Kiste.
- Wird der Backofen nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, die sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Erhitzen von Getränken in

der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionskochen führen, daher ist bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten

- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der erzeugten Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Reinigung:** Legen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem in warmer Seifenlauge angefeuchteten Schwamm/Tuch. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel. Siehe die ausführlichen Reinigungsanweisungen unter **Reinigung und Pflege** und **Lagerung**.

1.2 Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

1.3 Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt - und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

1.4 Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dau-

erhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

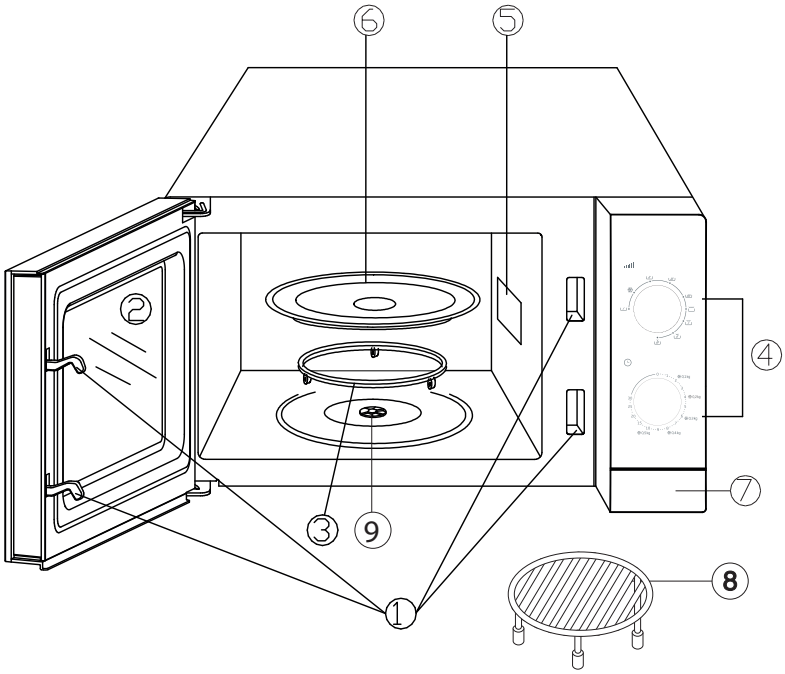
Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr

1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

2 Technische Daten des Produktes



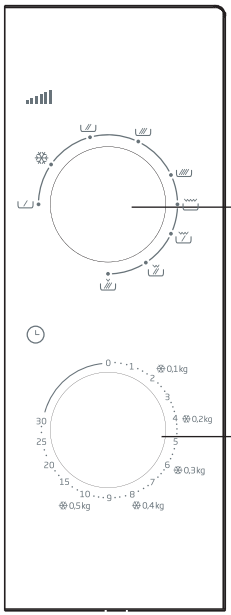
1. Türverriegelungssystem
2. Frontglastür
3. Tellerhalterung
4. Bedienfeld
5. Mikrowellenanleitung
6. Glasdrehteller
7. Türöffner-Taste
8. Grillrost (nur zur Verwendung mit der Grillfunktion;immer auf den Glasteller stellen)
9. Schaft

Versorgungsspannung	230-240V~50 Hz
Ausgangsleistung	700 W
Input power	1200 W
Zeit	0 - 30 Minuten
Grillleistung	900 W
Außenmaße(B*T*H)	452*312*262 mm
Ofenvolumen	20 L
Gewicht	11 kg
Farbe	Weiß / Silber / Schwarz

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



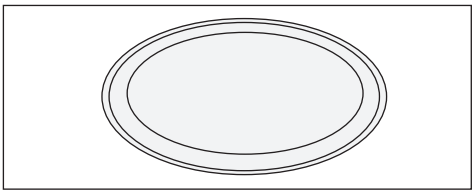
Leistungseinstellung

Die Einstelltaste im oberen Bereich des Bedienfeldes ermöglicht Ihnen die Nutzung einer der 9 Leistungsstufen.
Die nachstehende Tabelle zeigt einige Beispielgerichte und die entsprechenden Leistungsstufen zum Garen im Mikrowellenofen.

Leistungsstufe	Nutzung
Hoch,	- Wasser kochen - Hackfleisch braten - Huhn/Pute, Fisch und Gemüse garen - Dünne Scheiben Fleisch garen
Mittel,	- Kuchen und Gebäck garen - Suppe oder Reis garen
Mittel bis gering,	- Butter und Schokolade schmelzen
Auftauen	- Alle Arten gefrorener Lebensmittel auftauen
Gering,	- Butter und Käse aufweichen - Eiscreme aufweichen - Hefeteig gehen lassen

Zubehör

Glasdrehteller

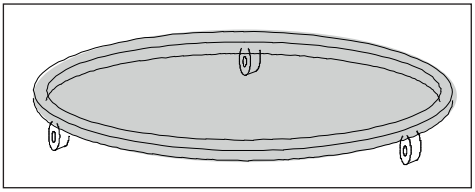


Verwenden Sie den Glasteller bei jeder Zubereitung. Der Glasteller fängt Flüssigkeiten und herunterfallende Lebensmittelstücke auf. Andernfalls können sich diese im Ofen verteilen und austrocknen. Der Glasteller ist spülmaschinengeeignet.

- Stellen Sie den Glasteller auf die Tellerhalterung.

Tellerhalterung

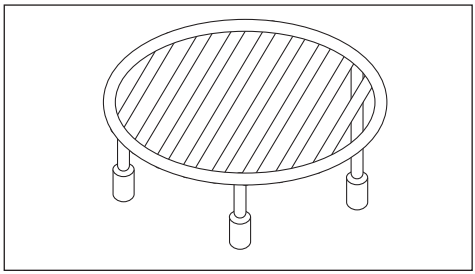
Die Tellerhalterung muss unter dem Glasteller platziert werden. Stellen Sie ausschließlich den Glasteller auf die Tellerhalterung; verwenden Sie keine anderen Teller. Reinigen Sie die Tellerhalterung mindestens einmal pro Woche mit warmem Seifenwasser.Die Tellerhalterung muss sicher an ihrem Platz angebracht werden.



Grillrost

Der Grillrost muss bei Grill- und Kombiprogrammen genutzt werden. Sie müssen den Grillrost auf dem Glasteller platzieren. Dadurch können Sie verhindern, dass der Ofen beschädigt wird und Fett auf

den Boden tropft.



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 gewürfeltes 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.

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.

4 Gerät bedienen

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.

Grill

Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn zum Programm. Dieses Programm ermöglicht Ihnen das Grillen dünner Fleischscheiben, Steaks, Schaschliks, Würstchen und Hähnchenteile.

Kombinationsmodus

Dieses Programm kombiniert Mikrowellenleistung und Grillleistung des Gerätes. Die folgenden 3 Kombinationsoptionen können mit diesem Programm individuell gewählt werden. Diese Kombinationen eignen sich besonders bei einigen Gerichten, einigen Zubereitungsarten und zur Wahrung der Knusprigkeit bestimmter Lebensmittel.

Programm	Mikrowellenleistungsstufe	Grillleistung	Geeignet für
	%0	%100	Grill
	Mittel bis gering (%30)	Hoch (%70)	Fisch, Kartoffeln, Getreide
	Mittel (%49)	Mittel (%51)	Pudding, Omelett, Ofenkartoffeln
	Mittel bis hoch (%67)	Gering (%33)	Geflügel

4 Gerät bedienen

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 Menüschale 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.
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.

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**
Fleisch		
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
Geflügel		
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
Fisch und Meeresfrüchte		
Filet / Scheiben (170 - 230 g)	(≋)	1,5 - 2,5 Minuten
Ganzer Fisch	(≋)	7 - 9 Minuten bei ca. 500 g

Eier und Käse		
Gebratene Eier	( )	1 - 2 Minuten pro Ei
Rühreier	( )	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

- 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.

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

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 Kunststofffolie 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 ver-

rühren oder wenden.

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

5 Reinigung und Pflege

5.1 Reinigung und Pflege



WARNUNG: Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Benzin, Lösungsmittel, abrasive Reinigungsmittel, Metallgegenstände oder harte Bürsten.



WARNUNG: Tauchen Sie das Gerät oder sein Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1. Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Halten Sie das Innere des Geräts sauber. Wenn Speisen spritzen oder Flüssigkeiten überlaufen und an den Gerätewänden kleben, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch trocken. Es kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden, wenn die Mikrowelle sehr verschmutzt sein sollte. Vermeiden Sie den Gebrauch von Reinigungssprays oder aggressiven Reinigungsmittel, da diese Oberfläche der Tür beschädigen oder abstumpfen lassen können.
4. Die äußeren Geräteoberflächen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden Um Schäden der Funktionsteile im Inneren der Mikrowelle zu verhindern, muss das Eindringen von Wasser durch die Belüftungsöffnungen vermieden werden.
5. Wischen Sie die Tür- und Fensterseiten, die Türdichtungen und angrenzende Teile häufig mit einem feuchten Tuch ab, um Verschüttungen oder Spritzer zu entfernen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
6. A Dampfreiniger sollte nicht verwendet werden.
7. Achten Sie darauf, dass Bedienfeld nicht nass wird. Reinigen Sie dieses mit einem feuchten Tuch Lassen Sie die Gerätetür offen, wenn Sie die Mikrowelle reinigen, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.
8. Wenn sich im Inneren bzw. um die Mikrowellentür herum Dampf ansammelt, wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch ab. Das kann passieren, wenn die Mikrowelle in einer Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit eingesetzt wird. Das ist völlig normal.
9. Von Zeit zu Zeit muss auch der Drehteller aus Glas zum Reinigen herausgenommen werden. Waschen Sie den Glasteller mit warmem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine.
10. Der Drehring und der Geräteinnenboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um störende Geräusche zu vermeiden. Wischen Sie dazu einfach den Geräteinnenboden unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels aus. Der Drehring kann mit warmem Seifenwasser oder in einer Geschirrspülmaschine gesäubert werden. Wenn Sie den Drehring vom Geräteinnenboden abnehmen, achten Sie bei Wiedereinsetzen auf dir richtige Position.
11. Um schlechte Gerüche im Inneren zu beseitigen, stellen Sie eine tiefe Schale mit einer Mischung aus Wasser, Zitronensaft sowie etwas Zitronenschale in die Mikrowelle und schalten Sie diese für 5 Minuten ein. Wischen Sie dann alles mit einem weichen Tuch gründlich ab.
12. Sollte der Austausch der Mikrowellenlampe notwendig werden, wenden Sie sich bitte an einen Händler.
13. Das Gerät darf nicht mit normalen Hausmüll entsorgt werden; sondern muss in den dafür vorgesehenen Sammelstellen der Kommunen abgegeben werden.
14. Bei der ersten Inbetriebnahme des Mikrowellengeräts mit Grillfunktion kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normales Phänomen, da der Ofen aus einer mit Schmieröl beschichteten Stahlplatte besteht und der neue Ofen Rauch und Gerüche erzeugt, die durch das Verbrennen des Schmieröls entstehen. Dieses Phänomen verschwindet nach einer gewissen Nutzungsdauer.

5 Reinigung und Pflege

5.2 Lagerung

- Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, bewahren Sie es bitte sorgfältig auf.
- Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgesteckt, abgekühlt und vollständig trocken ist.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf

5.3 Handhabung und Transport

- Tragen Sie das Gerät während der Handhabung und des Transports in der Originalverpackung. Die Verpackung des Geräts schützt es vor physischen Schäden.
- Legen Sie keine schweren Lasten auf das Gerät oder auf die Verpackung. Das Gerät kann beschädigt werden.
- Das Herunterfallen des Geräts macht es funktionsunfähig oder verursacht bleibende Schäden.

6 Informationen

Service und Ersatzteile

Unsere Geräte werden nach den neuesten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft. Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem Fachhändler bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen. Sollte dies nicht möglich sein, wenden Sie sich bitte an das BEKO GERMANY Service-Center unter folgenden Kontaktdaten:

Telefon: 0911 / 590 597 29
(Montag bis Freitag von 08.00 bis 18.00 Uhr)
Telefax: 0911 / 590 597 31
E-Mail: service.de@beko.com
https://www.grundig.com/de-de/support

Unter den obengenannten Kontaktdaten erhalten Sie ebenfalls Auskunft über den Bezug möglicher Ersatz- und Zubehörteile.

BEKO GERMANY Kundenberatungszentrum

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
Deutschland: 0911 / 590 597 30
Österreich : 0820 / 220 33 22 *
* gebührenpflichtig (0,145 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk: max. 0,20 €/Min.)

Haben Sie Fragen?
Unser Kundenberatungszentrum steht Ihnen werktags stets von 18.00 - 8.00 Uhr zur Verfügung.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Haushaltskleingerätes der Marke Beko stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung – die für 24 Monate ab dem Kaufdatum gilt - nicht ein. Garantiert wird die Mängelbeseitigung durch Reparatur oder Austausch nach Wahl des Herstellers.

Sollte eine Störung an Ihrem Gerät auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. den Verkäufer. Dieser wird vor Ort das Gerät prüfen und den Kundenservice durchführen. Auch soweit Ansprüche aus der Herstellergarantie bestehen, werden diese nur durch den Verkäufer abgewickelt.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen, fallen nicht unter die Garantie
6. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
7. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Mängel, die durch unsachgemäße Installation, z.B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z.B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z.B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse, unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z.B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen verursacht wurden.
8. Eine gewerbliche oder gleichzustellende Nutzung, z.B. in Hotels, Pensionen, Gaststätten, Arztpraxen oder Gemeinschaftsanlagen, gilt als eine nicht bestimmungsgemäße Benutzung, die die Garantie ausschließt.
9. Die Mängelbeseitigung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
10. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.
11. Der Anspruch auf Garantieleistung steht nur dem Erstkäufer zu und erlischt bei Weiterverkauf des Produktes durch den Erstkunden.
12. Die Garantie gilt für neue Produkte und nicht für Produkte, die als Gebrauchtgeräte verkauft worden sind und nicht für B-Ware.
13. Die Garantie ist nicht übertragbar.

Diese Garantiezusage ist nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland

Avant toute chose, veuillez lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Merci d'avoir choisi cet appareil Beko. Nous espérons que cet appareil, fabriqué dans des installations modernes et soumis à un processus de contrôle qualité rigoureux, vous offre les meilleures performances possible. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser l'appareil, de lire attentivement et complètement ce manuel d'utilisation ainsi que tous les autres documents fournis et de les conserver soigneusement pour une utilisation future. Si vous cédez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation. Suivez les instructions en accordant une attention particulière à toutes les informations et les avertissements contenus dans le manuel d'utilisation.

Notez que ce manuel d'utilisation peut également s'appliquer à d'autres modèles. Les différences entre les modèles sont clairement décrites dans le manuel.

Signification des symboles

Les pictogrammes suivants sont repris 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.
	Avertissement en cas de choc électrique.







1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

Consignes de sécurité importantes à lire attentivement et à conserver pour référence ultérieure

1.1 Avertissements de sécurité

Cette section comprend les instructions de sécurité qui vous mettent à l'abri de tout risque d'incendie, de choc électrique, d'exposition à une fuite d'énergie micro-ondes, de toute blessure physique ou de tout dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.

- Les fours à micro-ondes Beko sont conformes aux normes de sécurité applicables ; par conséquent, en cas de dommage sur l'appareil ou le câble d'alimentation, celui-ci doit être réparé ou remplacé par le revendeur, le centre de service ou un service spécialisé et autorisé afin d'éviter tout danger. Lorsque les réparations sont mauvaises ou effectuées par un personnel non qualifié, elles peuvent être dangereuses et entraîner des risques pour l'utilisateur.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les maisons et les endroits similaires tels que :
  - les cuisines du personnel des boutiques, des bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les maisons de campagne ;
  - les cuisines pour clients dans les hôtels et autres lieux d'habitation ; et
  - les chambres d'hôtes.
- Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé de manière autonome.
- Il n'a pas été conçu à des fins industrielles ou pour les laboratoires.
- N'essayez pas de démarrer le four lorsque sa porte est ouverte, sinon vous risquez d'être exposé à l'énergie nocive des micro-ondes. Les verrous de sécurité ne doivent pas être levés ou altérés.
- Le four sert à réchauffer les aliments et les boissons. Le

séchage des aliments et des chiffons humides, et le chauffage des coussins, pantoufles et éponges chauffantes, et autres dispositifs pourraient causer des dommages corporels, ou un incendie.

- Ne placez aucun objet entre la face avant et la porte du four. Ne laissez pas la saleté ou les restes de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de fermeture.
- Tout travail de réparation impliquant le retrait du couvercle qui assure la protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes doit être effectué par des personnes/services autorisés. Toute autre approche est dangereuse.
- Votre appareil est destiné à la cuisson, au chauffage et à la décongélation des aliments à domicile. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Votre four n'est pas conçu pour sécher un être vivant.
- N'utilisez pas votre appareil pour sécher les vêtements ou les torchons de cuisine.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur, dans les salles de bain, dans des environnements humides ou dans des endroits où il peut être mouillé.
- Aucune responsabilité ou garantie n'est assumée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une manipulation incorrecte de l'appareil.
- N'essayez jamais de démonter l'appareil. Aucune réclamation de garantie n'est acceptée pour les dommages causés par une mauvaise manipulation.
- Utilisez uniquement les pièces ou pièces d'origine recommandées par le fabricant.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, plane, propre, sèche et antidérapante.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une horloge externe ou un système de commande à distance séparé.
- Nettoyez toutes les pièces de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois. Veuillez consul-

ter les détails donnés dans la section "Nettoyage et entretien".
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans ce manuel.
- L'appareil devient brûlant lorsqu'il est utilisé. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes à l'intérieur du four.
- Ne faites pas fonctionner le four lorsqu'il est vide.
- La chaleur produite par les aliments peut être transmise aux ustensiles de cuisson et les faire chauffer. Vous aurez peut-être besoin de gants de cuisine pour tenir l'ustensile.
- Assurez-vous que les ustensiles sont adaptés à l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Ne placez pas le four sur des cuisinières ou d'autres appareils générant de la chaleur. Dans le cas contraire, il peut être endommagé, annulant ainsi la garantie.
- De la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez les couvercles ou le papier d'aluminium après la cuisson des aliments.
- L'appareil et ses surfaces accessibles peuvent être très chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- La porte et le verre extérieurs peuvent être très chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- Assurez-vous que votre alimentation électrique est conforme aux informations fournies sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'unique façon de déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique est de retirer la fiche de la prise de courant.
- Utilisez l'appareil uniquement avec une prise mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- N'utilisez pas cet appareil avec une rallonge.
- Ne touchez jamais l'appareil ou sa prise avec des mains humides.
- Placez l'appareil de manière à ce que la fiche soit toujours accessible.
- Évitez d'endommager le câble d'alimentation en ne pas le serrer, le plier ou le frotter sur des bords tranchants. Éloignez le câble d'alimentation de toute

surface brûlante et des flammes.
- Assurez-vous qu'il n'y ait aucun danger de tension 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 utilisé.
- Ne tirez pas le câble d'alimentation de l'appareil pour le débrancher de son alimentation électrique et n'enroulez jamais son câble d'alimentation autour de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Ne le maintenez pas sous l'eau courante.
- Si vous chauffez les aliments dans un récipient en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four pour éviter tout risque d'inflammation.
- Retirez les attaches et poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou en plastique avant de la monter sur le four.
- Si vous remarquez de la fumée, débranchez l'appareil si cela peut se faire sans danger et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'utilisez pas le four à micro-onde comme espace de rangement. Ne laissez pas des produits en papier, des ustensiles de cuisson ou des aliments dans la cavité du four lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Le contenu des biberons et aliments pour bébé doit être remué ou agité et vérifiez la température avant de les consommer pour éviter tout risque de brûlure.
- Ce produit est un appareil ISM du groupe 2 et de classe B. Le groupe 2 comprend tous les appareils ISM (à usage industriel, scientifique et médical) dans lesquels une énergie à fréquence radio est produite de façon intentionnelle et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matériau, ainsi que les appareils dont les pièces sont usinées

par électroérosion.

- Les appareils de la classe B sont conçus pour être utilisés dans un environnement domestique et dans des établissements directement reliés à un réseau d'alimentation basse tension.
- N'utilisez pas des huiles de cuisine dans le four. L'huile chaude peut endommager les composants et les matériaux du four. Elle peut également provoquer des brûlures de la peau.
- Percez les aliments à la croûte épaisse comme les pommes de terre, les courgettes, les pommes et les châtaignes.
- Disposez l'appareil de sorte que la face arrière soit tournée vers le mur.
- Avant de déplacer l'appareil, veuillez sécuriser le plateau tournant pour éviter tout dommage.
- Ne chauffez pas les œufs en coquille et les œufs durs entiers dans les fours à micro-ondes, ils peuvent exploser même après que le four ait terminé de chauffer.

AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, faites-les réparer par une personne qualifiée avant de continuer à utiliser le four.

AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer les travaux d'entretien et de réparation nécessitant le démontage du couvercle servant à protéger contre l'énergie des ondes du four.

AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans les récipients fermés, parce qu'ils peuvent exploser.

- Nettoyez le four régulièrement et enlevez tous les dépôts d'aliments dans le four.
- Vous devez laisser un espace de 30 cm au-dessus de la surface supérieure du four.
- Ne faites pas trop cuire les aliments, sinon vous risquez de provoquer un incendie.
- N'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Des conditions de sécurité maximales sont requises lorsque l'ap-

pareil est utilisé près des enfants ou des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(es) ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
- **Risque de suffocation !** Gardez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne faites pas cuire les aliments directement sur le plateau en verre. Mettez les aliments dans/sur les ustensiles de cuisine appropriés avant de les placer dans le four.
- Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes. Sinon, cela pourrait produire une formation d'étincelles.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être intégré. Ne le placez pas dans une armoire ou une boîte lorsqu'il est utilisé.
- Si vous ne maintenez pas le four en bon état, sa surface pourrait se détériorer et non seulement écourter la durée de vie de l'appareil, mais aussi vous exposer à des situations dangereuses.
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état de propreté pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un

1 Instructions importantes en matière de sécurité et d'environnement

jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition. Pour cette raison, des précautions doivent être prises lors de la manipulation des récipients.

- **AVERTISSEMENT :** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.
- **Nettoyage :** Ne mettez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Nettoyez le boîtier uniquement à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs. Consultez les instructions de nettoyage détaillées aux points **Nettoyage et entretien** et **Rangement.**

1.2 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.3 Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

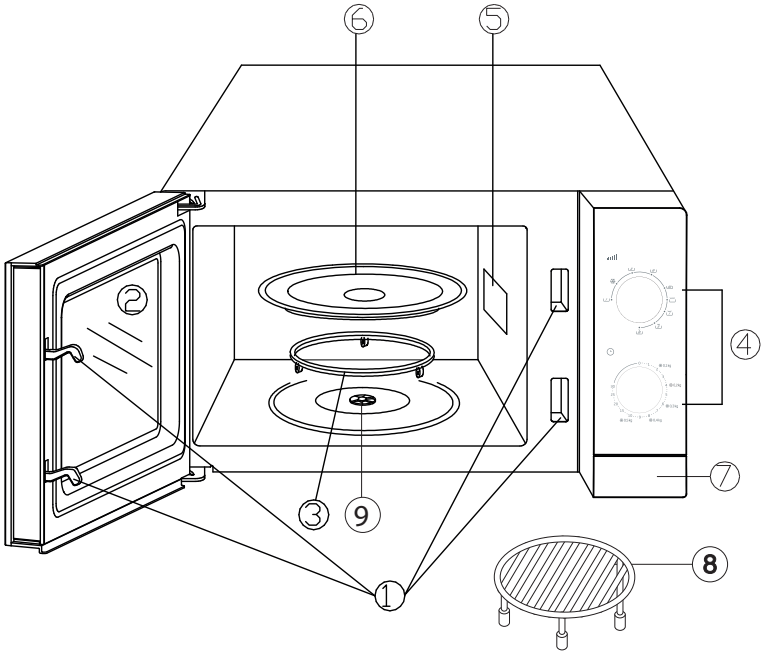
1.4 Information sur l'emballage



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



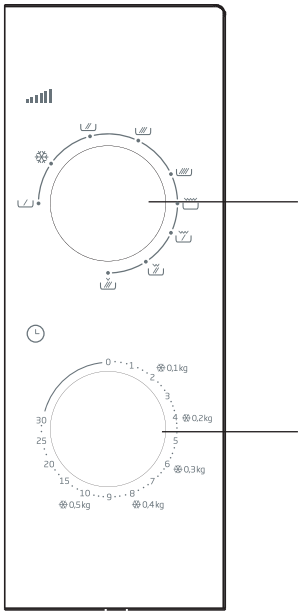
1. Système de verrouillage de porte
2. Vitre de porte avant
3. Support du plateau tournant
4. Panneau de commande
5. Manuel d'utilisation du four à micro-ondes
6. Plateau tournant en verre
7. Bouton d'ouverture de porte
8. Plaque de gril (à utiliser uniquement avec la fonction gril et à placer sur le plateau en verre)
9. Axe

Tension d'alimentation	230-240V~50 Hz
Sortie d'alimentation	700 W
La puissance d'entrée	1200 W
Durée	0 à 30 minutes
Puissance du gril	900 W
Volume du four	20 L
Poids	11 kg
Dimensions extérieures (L*P*H)	452*312*262 mm
Couleur	Blanc / Argent / Noir

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



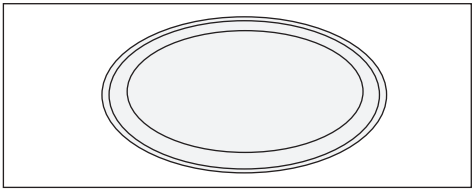
3.2 Boutons de réglages

Le bouton de réglage sur la partie supérieure du panneau de commande vous permet d'accéder aux 9 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	- Ébullition d'eau - Rôti de viande hachée - Cuisson de poulet/dinde, de poisson et de légumes - Cuisson d'émincé de viande
Niveau moyen	- Cuisson des gâteaux et pâtisseries - Cuisson des soupes ou du riz
Niveau moyen - minimal	- Fonte du beurre et du chocolat
Dégivrage	- Décongélation de toutes sortes d'aliments
Niveau minimal	- Ramollissement du beurre et du fromage - Ramollissement de la crème glacée - Levée de la pâte à levure

3.3 Accessoires

Plateau tournant

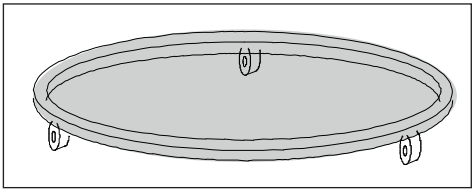


Utilisé pour tous les types de cuisson, le plateau de verre vous permet de recueillir tous les jus de repas et les morceaux d'aliments qui se déversent. Il empêche ainsi les repas de se répandre dans le four et de sécher. Le plateau en verre est lavable au lave-vaisselle.

- Placez le plateau en verre sur le support à roulettes

Support du plateau tournant

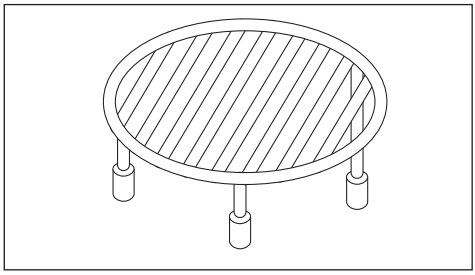
Assurez-vous que le support à roulettes soit placé en-dessous du plateau en verre. Ne placez aucun autre plateau en dehors du plateau en verre sur le support à roulettes. Lavez le support à roulettes avec de l'eau chaude et savonneuse au moins une fois par semaine. Veillez à ce que le support à roulettes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



3 Description du produit

Plaque de gril

Le gril métallique doit être utilisé en mode cuisson sur gril et avec le programme mixte. Vous devez placez la plaque de gril sur le plateau en verre. Ainsi, vous pouvez éviter d'endommager le four et empêcher la graisse de s'égoutter sur le fond de l'appareil.



3.4 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.

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.

Récipients en verre

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

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.

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.

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 huile, 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

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

4.3 Gril

Tournez le bouton de réglage dans le sens horaire vers le programme . Ce programme vous permet de faire griller de fines tranches de viande, des steaks, des brochettes, des saucisses et des morceaux de poulet.

4 Utilisation de votre appareil

4.4 Mode Mixte

Ce programme associe la puissance du micro-ondes et la puissance du gril de l'appareil. Vous pouvez sélectionner distinctivement 3 options de combinaison avec ce programme. Ces combinaisons sont particulièrement adaptées à certains plats, certains procédés de cuisson et permettent de conserver certains aliments croustillants comme vous le souhaitez.

Programme	Niveau de puissance du micro-ondes	Puissance du gril	Adapté à
	%0	%100	Gril
	Niveau moyen (%30)	Élevé (%70)	Poisson, pomme de terre, céréales
	Moyen (%49)	Moyen (%51)	Boudin, omelette, pomme de terre au four
	Moyen-Élevé (%67)	Bas (%33)	Volaille

4.5 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. 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

4.6 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.

Tableau de cuisson

Aliments	Niveau de puissance	Durée de cuisson
Viandes		
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
Volaille		
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
Poissons et fruits de mer		
Filet/découpé (170 à 230 g)	( )	1,5 à 2,5 minutes
Poisson entier	( )	7-9 minutes pour environ 500 g
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

- 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.

4.7 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, replacez-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.

Tableau de dégivrage
Veuillez 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

4.8 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. Emballez 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.

4 Utilisation de votre appareil

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

5 Nettoyage et entretien

5.1 Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais d'essence, de solvants ou de nettoyants abrasifs, d'objets métalliques ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT : Ne trempez jamais l'appareil ou son cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

1. Éteignez le four et débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale avant le nettoyage.
2. Patientez jusqu'au refroidissement complet de l'appareil.
3. Maintenez l'intérieur du four propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés se déposent sur les parois du four, essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez un détergent doux si le four est très sale. Évitez l'utilisation d'aérosol et d'autres nettoyants abrasifs, car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
4. Nettoyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide Pour éviter d'endommager les pièces fonctionnelles à l'intérieur du four, ne laissez pas l'eau s'infiltrer par les orifices de ventilation.
5. Essuyez régulièrement les deux côtés de la porte et de la fenêtre, les joints d'étanchéité de la porte et les pièces adjacentes avec un chiffon humide pour nettoyer tout déversement ou

toute éclaboussure. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.

6. Utilisez un nettoyant à la vapeur.
7. Ne laissez pas le panneau de commande se mouiller. Nettoyez avec un chiffon humide et doux. Lorsque vous nettoyez le panneau de commande, laissez la porte du four ouverte pour éviter que le four ne s'allume accidentellement.
8. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Cela se produit lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'extrême humidité. Ce phénomène est normal.
9. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
10. Nettoyez régulièrement l'anneau de rouleau et le plancher du four pour éviter des bruits excessifs. Essuyez simplement la surface inférieure du four à l'aide d'un détergent doux. Vous pouvez laver l'anneau de rouleau dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Lorsque vous retirez l'anneau de rouleau du fond de la cavité pour le nettoyer, veillez à le replacer dans la bonne position.
11. Pour éliminer les odeurs de votre four, mélangez une tasse d'eau avec le jus et le zeste d'un citron dans un bol profond utilisable au micro-ondes et placez le bol dans le four pendant 5 minutes. Nettoyez soigneusement et séchez ensuite en vous servant d'un chiffon doux.
12. Lorsqu'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, veuillez consulter un vendeur pour la faire remplacer.
13. Le four doit être régulièrement nettoyé et tous les dépôts d'aliments doivent être retirés. Tout défaut de conservation du four dans un état propre peut entraîner la détérioration de sa surface, ce qui en retour pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement des situations dangereuses.
14. Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes avec fonction gril pour la première fois, il peut produire de légères fumées et odeurs. Ce phénomène est normal, car le four comporte une plaque d'acier recouverte d'huile de lubrification, et lorsqu'il est neuf, il produit des fumées et des odeurs générées par la combustion de l'huile lubrification. Ce phénomène disparaît après une période d'utilisation.

5.2 Rangement

- Si vous ne comptez pas utiliser votre appareil pendant un certain temps, veuillez le ranger soigneusement.
- Veillez également à ce que l'appareil soit débranché, complètement refroidi et entièrement sec.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.
- Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.

5.3 Manipulation et transport

- Pendant la manipulation et le transport, portez toujours l'appareil dans son emballage d'origine. L'emballage de l'appareil le protège des dommages physiques.
- Ne placez pas de charges lourdes sur l'appareil ou sur l'emballage. Cela pourrait l'endommager.
- Toute chute de l'appareil peut le rendre non opérationnel ou l'endommager de façon permanente.

Si prega di leggere questo manuale prima dell'uso!

Gentile e stimato Cliente,

grazie per aver scelto questo apparecchio Beko. Ci auguriamo che riesca ad ottenere i risultati migliori da questo prodotto, realizzato con tecnologia all'avanguardia e di alta qualità. Pertanto, prima di utilizzare il prodotto, La preghiamo di leggere con attenzione e per intero il presente manuale e ogni altro documento allegato, conservandoli come riferimento per impieghi futuri. Nel caso cedesse il prodotto ad altre persone, consegni loro anche queste istruzioni. Segua tutte le avvertenze e le informazioni riportate nel manuale utente.

Consideri che questo manuale utente può risultare valido anche per altri modelli. Il contenuto ne descrive chiaramente le eventuali differenze.

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.
	Avvertenza per shock elettrico.

CARTA
RICICLATA E
RICICLABILE

1 Istruzioni importanti sulla sicurezza e l'ambiente

Importanti istruzioni di sicurezza Leggere attentamente e conservare per riferimenti futuri

1.1 Istruzioni di sicurezza

Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza che aiutano a proteggere da rischi di incendio, scosse elettriche, esposizione a perdite di energia a microonde, lesioni personali o danni alle cose. Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà qualsiasi garanzia.

- I prodotti Beko sono conformi agli standard di sicurezza applicabili; quindi - in caso di danni al dispositivo o al cavo di alimentazione - la riparazione o la sostituzione dovrebbero essere a cura del rivenditore, del centro assistenza o di un servizio specializzato e autorizzato al fine di evitare di incorrere in eventuali pericoli. Lavori di riparazione svolti male o da persone non qualificate possono rivelarsi pericolosi e rischiosi per l'utente.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
  - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Fattorie
  - Clienti in hotel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - Ambienti tipo bed and breakfast.
- Il forno a microonde è destinato all'uso indipendente.
- Non è stato pensato per uso industriale o di laboratorio.
- Non tentare di avviare il forno quando il suo sportello è aperto, altrimenti si potrebbe essere esposti all'energia nociva delle microonde. Le serrature di sicurezza non devono essere disabilitate o manomesse.
- Il forno a microonde è destinato a riscaldare cibi e bevande. L'asciugatura di cibo o indumenti e il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili potrebbe comportare il rischio di lesioni, combustione e incendi.
- Non mettere alcun oggetto tra il lato anteriore e lo sportello del forno. Non lasciare accumulare sporco o residui di detergente sulle superfici di chiusura.
- Qualsiasi lavoro di manutenzione che comporti la rimozione del co-

perchio che fornisce la protezione contro l'esposizione alle microonde deve essere eseguito da persone/centri assistenza autorizzati. Qualsiasi altro approccio è pericoloso.

- Il prodotto è utilizzabile per cucinare, riscaldare e scongelare il cibo in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per scopi commerciali.
- Il forno non è progettato per asciugare materia vivente.
- Non utilizzare l'apparecchio per asciugare vestiti o asciugamani da cucina.
- Non usare questo apparecchio all'aperto, nei bagni, in ambienti umidi o in luoghi dove potrebbe bagnarsi.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità né risponderemo ad alcuna richiesta di garanzia per danni derivanti da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Non tentare di smontare l'apparecchio. Non si accettano richieste di garanzia per danni derivanti da uso improprio.
- Servirsi unicamente di ricambi originali o consigliati dal produttore.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione se non è sorvegliato.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, pulita, asciutta e non scivolosa.
- Questo apparecchio non è progettato per funzionare con un timer esterno o con un sistema di comando a distanza.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti. Vedere altri dettagli nella sezione "Pulizia e Manutenzione".
- Servirsi dell'apparecchio unicamente per lo scopo per cui è stato previsto, secondo quanto descritto nel presente manuale.
- L'apparecchio diventa molto caldo quando in funzione. Fare attenzione a non toccare le parti calde all'interno del forno.
- Non far funzionare il forno se vuoto.
- L'utensile da cucina potrebbe diventare caldo a causa del calore trasferito dal cibo riscaldato all'utensile stesso. Si potrebbe aver bisogno di guanti da forno per tenere l'utensile.
- Per assicurarsi che siano adatti all'uso nei forni a microonde, gli utensili dovranno essere controllati.
- Non posizionare il forno su stufe

o altri apparecchi che generano calore. In caso contrario, potrebbe danneggiarsi e ciò invaliderà la garanzia.

- Mentre si aprono i coperchi o la pellicola dopo la cottura del cibo potrebbe uscire del vapore.
- L'apparecchio e le sue superfici accessibili potrebbero essere molto caldi quando l'apparecchio è in uso.
- Lo sportello e il vetro esterno potrebbero essere molto caldi quando l'apparecchio è in uso.
- Assicurarsi che l'alimentazione di rete sia conforme alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'unico modo per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione è rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Servirsi dell'apparecchio unicamente solo con una presa dotata di messa a terra.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non usare l'apparecchio con una prolunga.
- Non toccare mai l'apparecchio o la sua spina con mani umide o bagnate.
- Posizionare l'apparecchio in modo che la spina sia sempre accessibile.
- Evitare di danneggiare il cavo di alimentazione non schiacciandolo, piegandolo o strofinandolo su spigoli vivi. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e da fiamme libere.
- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo di alimentazione possa essere tirato accidentalmente o che qualcuno possa inciampare 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 dalla sua alimentazione e non avvolgere mai il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi. Non tenerlo sotto l'acqua corrente.
- Quando si scalda il cibo in contenitori di plastica o carta, controllare sempre il forno in quanto sussiste la possibilità di combustione.
- Prima di mettere i sacchetti nel forno, rimuovere i lacci metallici e/o i manici di metallo dei sacchetti di carta o di plastica.

1 Istruzioni importanti sulla sicurezza e l'ambiente

- Se si osserva del fumo, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere lo sportello chiuso per soffocare le eventuali fiamme.
- Non usare il forno a microonde come spazio di conservazione. Non lasciare oggetti di carta, materiale di cottura o cibo all'interno del forno quando non utilizzato.
- Per evitare scottature, agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo.
- Questo apparecchio è un dispositivo ISM di gruppo 2, classe B. Il gruppo 2 contiene tutte le apparecchiature ISM (Industrial, Scientific and Medical) in cui l'energia a radiofrequenza è intenzionalmente generata e/o utilizzata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiale, e le apparecchiature di erosione delle scintille.
- Le apparecchiature di classe B sono adatte all'uso in stabilimenti domestici e stabilimenti direttamente collegati a una rete di alimentazione a bassa tensione.
- Non usare olio da cottura nel forno. L'olio caldo potrebbe danneggiare i componenti e i materiali del forno, e potrebbe anche causare ustioni alla pelle.
- Praticare un taglio sugli alimenti con crosta spessa come le patate, le zucchine, le mele e le castagne.
- L'apparecchio deve essere posizionato in modo che il lato posteriore sia rivolto verso il muro.
- Prima di spostare l'apparecchio, fissare il piatto girevole per evitare danni.
- Le uova alla coque e quelle sode non devono essere riscaldate nel microonde in quanto potrebbero esplodere, anche al termine del tempo di riscaldamento.

AVVERTENZA: Se la sportello o le guarnizioni della sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non sia stato riparato da un tecnico autorizzato.

AVVERTENZA: È pericoloso eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che riguardi la rimozione di un coperchio che evita l'esposizione all'energia delle microonde a meno che non venga eseguita da personale competente.

1 Istruzioni importanti sulla sicurezza e l'ambiente

AVVERTENZA: Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.

- Il forno deve essere pulito regolarmente ed ogni deposito di cibo deve essere rimosso.
- Ci dovrebbero essere almeno 30 cm di spazio libero sopra la superficie superiore del forno.
- Non cuocere troppo i cibi, altrimenti si potrebbe causare un incendio.
- Non usare prodotti chimici e pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Si consiglia estrema cautela nell'uso in prossimità di bambini e di persone limitate nelle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o che non hanno conoscenze ed esperienza, purché siano sorvegliati nell'uso sicuro del prodotto o siano istruiti di conseguenza o comprendano i rischi dell'uso del prodotto. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- **Pericolo di soffocamento!** Tenere tutti i materiali di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- A causa del calore eccessivo che si genera nelle modalità grill e combinata, i bambini dovrebbero essere autorizzati a utilizzare queste modalità solo sotto la supervisione di un adulto.
- Conservare il prodotto e il suo cavo di alimentazione in modo che siano inaccessibili ai bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non cucinare il cibo direttamente sul vassoio di vetro. Posizionare gli alimenti in/su utensili da cucina appropriati prima di metterli in forno.
- Durante la cottura a microonde i contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi. In caso contrario, potrebbero verificarsi delle scintille.
- Questo prodotto non è progettato per essere incassato. Non mettere il prodotto in un armadio o in una scatola mentre è in uso.
- Non tenere il forno pulito potrebbe portare al deterioramento della superficie con conseguenze negative sulla durata dell'apparecchio e possibili situazioni di pericolo.

1 Istruzioni importanti sulla sicurezza e l'ambiente

- L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore.
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- **AVVERTENZA:** quando l'apparecchio funziona in modalità combinata, a causa delle temperature generate, i bambini devono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto.
- **Pulizia:** non mettere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Pulire l'involucro solo con una spugna o un panno inumidito con acqua calda e sapone. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi. Vedere le istruzioni dettagliate per la pulizia ai punti **Pulizia e cura** e **Conservazione.**

1.2 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere portato a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Per individuare questi punti di raccolta, contattare le proprie autorità locali oppure il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Ciascuna famiglia ha un ruolo importante nel recupero e riciclaggio di vecchi apparecchi. Lo smaltimento appropriato degli apparecchi usati aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

1.3 Conformità alla Direttiva RoHS:

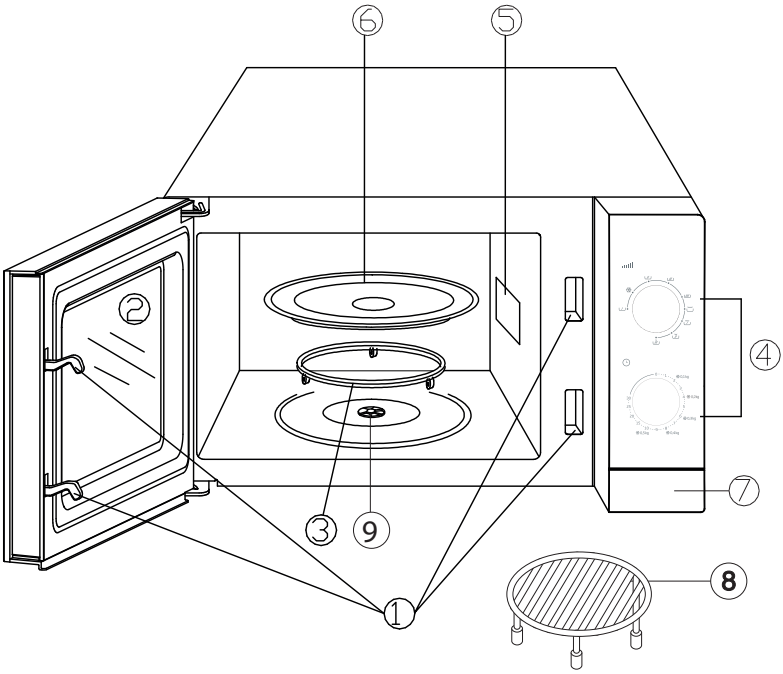
L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

1.4 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



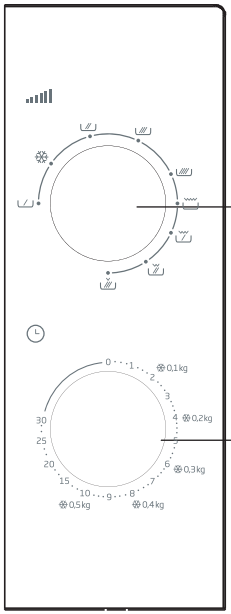
1. Sistema di blocco sportello
2. Vetro sportello anteriore
3. Supporto rullo
4. Pannello di controllo
5. Guida microonde
6. Vassoio di vetro rullo
7. Pulsante sportello aperto
8. Rastrelliera del grill (da usare solo con la funzione Grill e posizionata sul vassoio di vetro)
9. Asta

Tensione di alimentazione	230-240V~50 Hz
Potenza in uscita	700 W
Potenza di ingresso	1200 W
Tempo	0-30 minuti
Potenza grill	900 W
Volume del forno	20 L
Peso	11 kg
Dimensioni esterne(L*P*A)	452*312*262 mm
Colore	Bianco / Argento / Nero

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



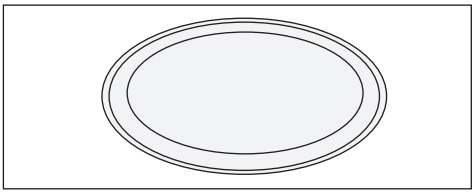
Impostazione alimentazione

Il pulsante di impostazione della sezione superiore del pannello di controllo consente di utilizzare uno dei 9 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	- Far bollire l'acqua - Arrostire la carne tritata - Cucinare pollo/tacchino, pesce e verdure - Cucinare la carne tagliata a fette sottili
Medio	- Cucinare torte e dolci - Cucinare zuppa o riso
Medio-Basso	- Sciogliere burro e cioccolata
Scongelare	- Scongelare tutti i tipi di alimenti congelati
Basso 120 W	- Ammorbidire burro e formaggio - Ammorbidire il gelato - Fermentazione dell'impasto lievitato

Accessori

Vassoio di vetro rullo

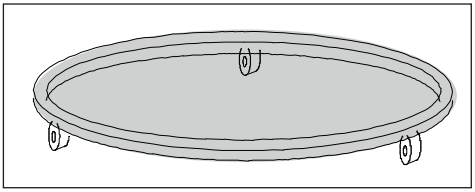


Usare il vassoio di vetro in tutti i tipi di cottura. Il vassoio di vetro raccoglie tutti i succhi della carne e i pezzi di alimenti che cadono. Altrimenti i residui schizzano nel forno e si seccano. Il vassoio di vetro può essere lavato in lavastoviglie.

- Mettere il vassoio di vetro sul supporto del rullo.

Supporto rullo

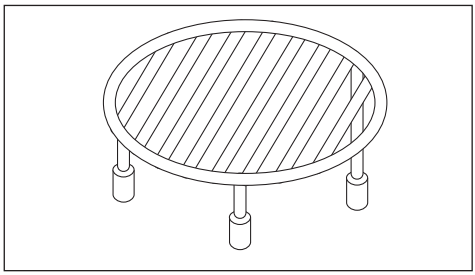
Il supporto del rullo deve essere posizionato al di sotto del vassoio di vetro. Non mettere altri vassoi tranne quello di vetro sul supporto del rullo. Lavare il supporto del rullo con acqua calda e saponata almeno una volta a settimana. Il supporto del rullo deve essere fissato in modo sicuro in sede.



Rastrelliera del grill

Il grill di metallo deve essere utilizzato con il programma di cottura con grill e combinato. Bisogna mettere la rastrelliera del grill sul vassoio di vetro. Pertanto si può impedire che il forno si danneggi e che i grassi sgocciolino sulla base.

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 melammina 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 involucro, 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.

Grill

Ruotare la manopola in senso orario verso il programma . Questo programma consente di cuocere con grill fette di carne sottili, bistecche, Shish, kebab, salsicce e pollo in pezzi.

Modalità combinata

Questo programma combina la potenza delle microonde con la potenza del grill dell'apparecchio. Con questo programma possono essere selezionate singolarmente le 3 opzioni di combinazione. Queste combinazioni sono particolarmente idonee per alcuni piatti, alcuni processi di cottura e per mantenere alcuni alimenti croccanti, come desiderato.

Programma	Livello di potenza delle microonde	Potenza grill	Idoneo per
	%0	%100	Grill
	Medio-basso (%30)	Alto (%70)	Pesce, patate, cereali
	Medio (%49)	Medio (%51)	Pudding, omelette, patate al forno
	Medio-alto (%67)	Basso (%33)	Pollame

4 Funzionamento dell'apparecchio

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.
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
Carni		
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
Pollame		
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
Pesce e frutti di mare		
Filetto / fette (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minuti
Pesci interi	( )	7-9 minuti per ~ 500 g

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

- 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

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

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 involucro 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.

4 Funzionamento dell'apparecchio

Tabella riscaldamento

	Cibo	**Livello di potenza**	**Tempo di cottura**
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

5 Pulizia e manutenzione

5.1 Pulizia e cura

AVVERTENZA: Non utilizzare benzina, solventi, detergenti abrasivi, oggetti metallici o spazzole dure per pulire l'apparecchio.

AVVERTENZA: Non immergere mai l'apparecchio o il suo cavo di alimentazione in acqua o in qualsiasi altro liquido.

1. Spegnere il forno e togliere la spina dalla presa di corrente prima di pulire.
2. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio.
3. Tenere pulito l'interno del forno. In caso di aderenza di schizzi di cibo o liquidi versati alle pareti del forno, pulire con un panno umido. Se il forno è molto sporco, si può usare un detergente delicato. Evitare l'uso di spray e altri detergenti aggressivi perché potrebbero macchiare, striare o opacizzare la superficie dello sportello.
4. Le superfici esterne dovrebbero essere pulite con un panno umido. Per evitare danni alle parti operative all'interno del forno, l'acqua non dovrebbe penetrare nelle bocchette di ventilazione.
5. Pulire frequentemente i due lati dello sportello e del vetro, le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti con un panno umido per rimuovere eventuali perdite o schizzi. Non usare detergenti abrasivi.
6. Non usare un pulitore a vapore.
7. Non lasciare che il pannello di controllo si bagni. Pulire con un panno morbido e umido. Quando si pulisce il pannello di controllo, lasciare lo sportello del forno aperto per evitare che il forno

si accenda accidentalmente.

8. In caso di accumulo di vapore all'interno o all'esterno dello sportello del forno, pulirlo con un panno morbido. Ciò potrebbe verificarsi quando il forno a microonde viene utilizzato in condizioni di elevata umidità. Ed è normale.
9. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per la pulizia. Lavare il vassoio in acqua calda e umida o in lavastoviglie.
10. L'anello del rullo e il pavimento del forno dovrebbero essere puliti regolarmente per evitare una rumorosità eccessiva. Basta pulire la superficie inferiore del forno con un detergente delicato. L'anello del rullo potrebbe essere lavato in acqua tiepida o in lavastoviglie. Quando si rimuove l'anello del rullo dal pavimento del forno per la pulizia, assicurarsi di rimetterlo nella posizione corretta.
11. Rimuovere gli odori dal forno mettendo insieme una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone in una ciotola profonda per microonde, lasciandola nel microonde per 5 minuti. Pulire accuratamente e asciugare con un panno morbido.
12. Quando diventa necessario sostituire la luce del forno, si prega di consultare un rivenditore per farla sostituire.
13. Si prega di non gettare questo apparecchio nella spazzatura domestica, ma di smaltirlo nel centro di smaltimento specifico previsto dai comuni.
14. Quando il forno a microonde con funzione grill viene usato per la prima volta, potrebbe produrre un leggero fumo e odore. Questo è un fenomeno normale perché il forno è costituito da una piastra d'acciaio rivestita di olio lubrificante, e il nuovo forno produrrà fumi e odori generati dalla combustione dell'olio lubrificante stesso. Questo fenomeno scomparirà dopo un certo periodo di utilizzo.

5.2 Conservazione

- Se non si intende usare l'apparecchio per molto tempo, conservatelo con cura.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato, raffreddato e completamente asciutto.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

5.3 Manipolazione e trasporto

- Durante la manipolazione e il trasporto, trasportare l'apparecchio nel suo imballo originale. L'imballaggio dell'apparecchio lo protegge da danni fisici.
- Non appoggiare carichi pesanti sull'apparecchio o sull'imballaggio. L'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- La caduta dell'apparecchio ne causerà il malfunzionamento o potrebbe essere causa di danni permanenti.

WHERE HOME IS

CERTIFICATO DI GARANZIA

La presente garanzia commerciale si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode il consumatore, intendendo per consumatore esclusivamente colui che utilizza il bene per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta e pertanto per uso domestico/privato, e in particolare non pregiudica in alcun modo i dritti del consumatore stabiliti dal D.Lgs. 206/05. BEKO Italy S.r.l. in conformità alla facoltà prevista dalla legge, offre al consumatore una garanzia commerciale aggiuntiva, nei termini e nei modi di seguito indicati.
Questo certificato non deve essere spedito per la convalida. E' valido e operante solo se conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

Condizioni di Garanzia

1. BEKO Italy S.r.l. garantisce il funzionamento dell'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto in caso l'utente sia un consumatore, mentre negli altri casi per un periodo di 12 mesi (ad esempio, se l'apparecchio è stato acquistato con fattura di vendita e non con scontrino fiscale).
2. Questa garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la Città del Vaticano.
3. Questa garanzia opera solo a beneficio dell'utente che comprovi per iscritto l'acquisto dell'apparecchio, tassativamente esibendo lo scontrino fiscale o la fattura d'acquisto, che riporti il nominativo del rivenditore, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello, etc.).
4. L'utente decade dai dritti di questa garanzia se non denuncia il malfunzionamento entro 2 mesi dalla scoperta dello stesso (e, comunque, entro il periodo di efficacia della garanzia sopra indicato al punto 1).
5. Questa garanzia dà diritto esclusivamente alla riparazione o sostituzione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione (dunque, ad esempio, non sono coperte da questa garanzia le problematiche dovute a mera usura, quelle conseguenti, anche solo in parte, al mancato rispetto delle istruzioni incluse nel Manuale per l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio, oltre che nei casi di cui al punto 11 che segue). In ogni caso, tutte le componenti asportarli e tutte le parti estetiche non sono coperte da garanzia.
6. In particolare, a seconda della natura dell'apparecchio, questa garanzia opera come segue:
    a. per i grandi elettrodomestici e per i TV/monitor maggiori o uguali a 40": il tecnico esegue la riparazione o il ritiro del prodotto presso il domicilio dell'utente;
    b. per i piccoli elettrodomestici e per gli apparecchi audio/TV (ad eccezione di quelli rientranti nella lett. a di questo punto 6): l'utente consegna a propria cura e spese l'apparecchio presso il centro di assistenza autorizzato, reperito sul sito *internet www.beko.it oppure* *www.grundig.it* oppure tramite il *call-center*.
7. Se emerge, durante il sopralluogo (nei casi in cui è previsto) o presso il centro autorizzato che il malfunzionamento dell'apparecchio non è dovuto a vizi di fabbricazione, la riparazione/sostituzione non è coperta da questa garanzia ed è eseguita soltanto a pagamento, previa autorizzazione dell'utente.
8. Nel caso di riparazione dell'apparecchio, le parti di ricambio sono garantite soltanto nei limiti della durata residua di questa garanzia. Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, l'apparecchio sostituito è garantito ai sensi di questa garanzia e nei limiti della sua durata residua. In nessun caso si avrà, unque, un'estensione della durata di questa garanzia.
9. Questa garanzia non dà diritto all'utente a qualsivoglia diritto al risarcimento degli eventuali danni, per i quali BEKO Italy S.r.l. declina correlativamente ogni responsabilità, che possano derivare, direttamente od indirettamente, dall'apparecchio. Questa previsione non pregiudica gli eventuali diritti dell'utente legati alla cosiddetta responsabilità del produttore.
10. A titolo esemplificativo e non esaustivo e senza pregiudizio di quanto precede, questa garanzia non opera nei seguenti casi.
    a. Malfunzionamenti dovuti al trasporto o alla movimentazione dell'apparecchio.
    b. Interventi di installazione e montaggio, così come l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione, mancanza di allacciamento alla presa di terra, e tutte le eventuali regolazioni (come registrazione porte nei frigoriferi e/o inversione apertura, livellamento prodotti, eliminazione staffe fissaggio vasca, sostituzione ugelli e regolazione minimo cucine e piani cottura, etc.).
    c. Installazione errata, imperfetta o incompleta, per incapacità d'uso da parte dell'utente, se mancano gli spazi necessari ad operare attorno alle apparecchiature, per eccessiva o scarsa temperatura dell'ambiente.
    d. Interventi nei quali non è stato riscontrato il difetto lamentato, o per generici problemi di funzionamento causati da errata impressione dell'utente (problemi di asciugatura, rumorosità, difetti di lavaggio, eccessiva formazione di schiuma, di centrifuga, di raffreddamento, di riscaldamento, etc.).
    e. Interventi su prodotti installati ad oltre mt. 2,50 da un piano di lavoro stabile, o in posizioni disagiate e pericolose (tetti, etc.) che non possano quindi garantire l'incolumità dell'operatore come stabilito dalla l. 626/1994 relativa alla sicurezza sul lavoro.
    f. Malfunzionamenti causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, etc.).
    g. Se il numero di matricola risulta asportato, cancellato o manomesso.
    h. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dall'apparecchio. Guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione (pulizia batterie condensanti, fori di drenaggio acqua di condensa, filtri scarico ed entrata acqua, eliminazione corpi estranei, etc.).
    i. Mancanza dei documenti fiscali o se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti all'apparecchio.
    j. L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore, fa decadere il dritto alla presente garanzia.
    k. Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.
    l. Si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi legati ai casi citati.
11. Il Servizio Assistenza di BEKO Italy S.r.l. è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio BEKO e GRUNDIG.
12. Per ogni controversia è competente in via esclusiva il foro di Milano, salva la competenza del foro del consumatore se prevista da norme inderogabili di legge.
13. Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati.
14. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella sua zona chiami il numero unico per l'Italia o scriva al seguente indirizzo *e-mail*:
    a. Apparecchiature a marchio "Beko": N. verde: **02.03.03.** *E-mail*: *info@beko.it*.
    b. Apparecchiature a marchio "Grundig": N. verde: **02.06.06.** *E-mail*: *info-grundig@grundig.it*.

Prima di contattare l'assistenza tecnica, al fine di agevolare la gestione della chiamata, è necessario avere a portata di mano il modello dell'apparecchio e il documento fiscale di acquisto.

¡Lea el manual de usuario antes de utilizar el aparato!

Estimado cliente:

Gracias por elegir un aparato Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de su aparato, ya que ha sido fabricado con gran calidad y con tecnología de última generación. Por esta razón, le aconsejamos que lea este manual de usuario y todos los demás documentos adjuntos con atención antes de utilizar el aparato y que los guarde para futuras consultas. Si entrega este aparato a otra persona, proporciónele también el manual de usuario. Siga las instrucciones prestando especial atención a toda la información y advertencias incluidas en el manual de usuario.

Recuerde que este manual de usuario también puede servir para otros modelos. En el manual se describen las diferencias entre los modelos explícitamente.

Significado de los símbolos

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

	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.
	Advertencia sobre posibles descargas eléctricas.

PAPEL
RECICLADO Y
RECIBLABLE

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

Instrucciones de seguridad importantes

Lea atentamente y consérvelas para consultarlas en el futuro

1.1 Advertencias de seguridad

Esta sección contiene instrucciones de seguridad que ayudarán a proteger contra riesgos de incendio, descarga eléctrica, exposición a fugas de energía de microondas, lesiones personales o daños a la propiedad. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

- Los hornos microondas Beko cumplen con las normas de seguridad aplicables; por lo tanto, en caso de cualquier daño en el aparato o cable de alimentación, éste debe ser reparado o reemplazado por el distribuidor, centro de servicio o un servicio especializado y autorizado para evitar cualquier peligro. Los trabajos de reparación defectuosos o no calificados pueden ser peligrosos y causar riesgos al usuario.
- Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares.
  - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - Casas rurales
  - Para clientes en hoteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Entornos tipo alojamiento y desayuno.
- El horno microondas está diseñado para ser utilizado de manera autónoma.
- No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- No intente encender el horno cuando la puerta esté abierta; De lo contrario, podría quedar expuesto a la dañina energía de microondas. Los bloqueos de seguridad no deben desactivarse ni manipularse.
- El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o ropa y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares puede provocar riesgos de lesiones, ignición o incendio.
- No coloque ningún objeto entre el frente y la puerta del horno. No permita que se acumulen suciedad

o restos de productos de limpieza en las superficies de cierre.

- Cualquier trabajo de servicio que implique la retirada de la cubierta que proporciona protección contra la exposición a la energía del microondas debe ser realizado por personas o servicios autorizados. Cualquier otro enfoque es peligroso.
- Su producto está destinado a cocinar, calentar y descongelar alimentos en casa. No debe utilizarse con fines comerciales.
- Su horno no está diseñado para secar a ningún ser vivo.
- No utilice su aparato para secar ropa o paños de cocina.
- No utilice este aparato en exteriores, baños, ambientes húmedos o en lugares donde pueda mojarse.
- No se asumirá ninguna responsabilidad ni reclamación de garantía por daños derivados del mal uso o manejo inadecuado del aparato.
- Nunca intente desmontar el aparato. No se aceptan reclamaciones de garantía por daños causados por un manejo inadecuado.
- Utilice únicamente piezas originales o recomendadas por el fabricante.
- No deje este aparato desatendido mientras esté en uso.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, plana, limpia, seca y antideslizante.
- El aparato no debe funcionar con un reloj temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas. Consulte los detalles que figuran en la sección "Limpieza y Mantenimiento".
- Utilice el aparato para el fin previsto únicamente como se describe en este manual.
- El aparato se calienta mucho mientras está en uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes del interior del horno.
- No opere el horno vacío.
- El utensilio de cocina puede calentarse debido al calor transferido del alimento calentado al utensilio. Es posible que necesites guantes de cocina para sujetar el utensilio.
- Se comprobarán los utensilios para garantizar que sean aptos para su uso en hornos microondas.
- No coloque el horno sobre estufas u otros aparatos que generen calor.

1 Instrucciones importantes para la seguridad y el medio ambiente

De lo contrario, podría dañarse y la garantía quedará anulada.

- Es posible que salga vapor al abrir las tapas o el papel de aluminio después de cocinar los alimentos.
- El aparato y sus superficies accesibles pueden estar muy calientes cuando está en uso.
- La puerta y el cristal exterior pueden estar muy calientes cuando el aparato está en uso.
- Asegúrese de que la red eléctrica cumpla con la información proporcionada en la placa de características del aparato.
- La única forma de desconectar el aparato de la fuente de alimentación es quitar el enchufe del tomacorriente.
- Utilice el aparato únicamente con un tomacorriente con conexión a tierra.
- Nunca utilice el aparato si el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- No utilice este aparato con un cable de extensión.
- Nunca toque el aparato ni su enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Coloque el aparato de manera que el enchufe esté siempre accesible.
- Evite daños al cable de alimentación al no apretarlo, doblarlo ni frotarlo con bordes afilados. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes y llamas abiertas.
- Asegúrese de que no haya peligro de que el cable de alimentación pueda ser tirado accidentalmente o que alguien pueda tropezar con él cuando 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 su fuente de alimentación y nunca enrolle su cable de alimentación alrededor del aparato.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. No lo sujete bajo agua corriente.
- Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, esté atento al horno debido a la posibilidad de incendio.
- Retire los hilos de alambre y/o las manijas metálicas de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las bolsas en el horno.
- Si se observa el humo, apague o

desenchufe el aparato si es seguro y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

- No utilice el horno microondas para guardarlo. No deje objetos de papel, material de cocina o alimentos dentro del horno cuando no esté en uso.
- El contenido de los biberones y tarritos de comida para bebés se removerá o agitará y se comprobará la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
- Este aparato es un equipo ISM Grupo 2 Clase B. El grupo 2 contiene todos los equipos ISM (Industrial, Científico y Médico) en los que se genera intencionalmente y/o se utiliza energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, y los equipos de electroerosión.
- Los equipos Clase B son aptos para su uso en establecimientos domésticos y establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión.
- No utilice aceite de cocina en el horno. El aceite caliente puede dañar los componentes y materiales del horno e incluso provocar quemaduras en la piel.
- Perforar alimentos con corteza gruesa como patatas, calabacines, manzanas y castañas.
- El aparato debe colocarse de manera que la parte trasera mire hacia la pared.
- Antes de mover el aparato, asegure el disco giratorio para evitar daños.
- Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber finalizado el calentamiento en el microondas.

ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente realizar cualquier operación de servicio o reparación que implique retirar una cubierta que brinda protección contra la exposición a la energía de microondas.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.

- El horno debe limpiarse periódica-

mente y eliminarse los restos de comida.

- Debe haber un espacio libre mínimo de 30 cm por encima de la superficie superior del horno.
- No cocine demasiado los alimentos; de lo contrario, podría provocar un incendio.
- No utilice productos químicos ni limpiadores asistidos por vapor para limpiar el aparato.
- Se recomienda extremar la precaución cuando se utilice cerca de niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales restringidas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que no tengan conocimientos ni experiencia, siempre que sean superpoderosos. están asesorados con respecto al uso seguro del producto o reciben instrucciones correspondientes o comprenden los riesgos del uso del producto. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no podrán ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- **¡Peligro de asfixia!** Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Debido al calor excesivo que se genera en los modos parrilla y combinación, solo se debe permitir que los niños utilicen estos modos bajo la supervisión de un adulto.
- Mantenga el producto y su cable de alimentación en un lugar inaccesible para niños menores de 8 años.
- No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de vidrio. Coloque los alimentos en utensilios de cocina adecuados antes de colocarlos en el horno.
- No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas. De lo contrario, podrían producirse chispas.
- Este producto no está diseñado para ser empotrado. No coloque el producto en un armario o caja mientras está en uso.
- Si el producto incorporado está en un gabinete con puerta, el producto debe operarse con la puerta del gabinete abierta.
- No mantener el horno en condiciones limpias podría provocar el deterioro de la superficie, lo que podría

afectar negativamente la vida útil del aparato y posiblemente provocar una situación peligrosa.

- El aparato no se debe limpiar con un limpiador a vapor.
- El calentamiento de bebidas con microondas puede provocar un retraso en la ebullición, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
- **Limpieza:** No coloque el aparato en agua u otros líquidos. Limpie la carcasa únicamente con una esponja o un paño humedecido en agua tibia y jabón. No utilice limpiadores fuertes y abrasivos. Consulte las instrucciones de limpieza detalladas **Limpieza y cuidado** y **Almacenamiento.**

1.2 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.



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe ser devuelto al punto de recogida oficial para el reciclaje de los dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, por favor, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde se compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos antiguos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

1.3 Cumplimiento de la directiva RoHS:

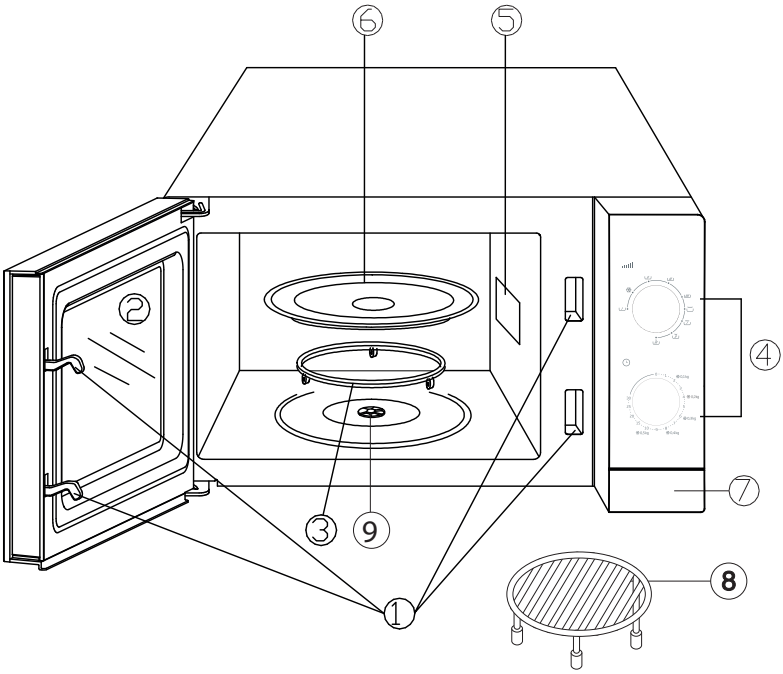
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/EU). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

1.4 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



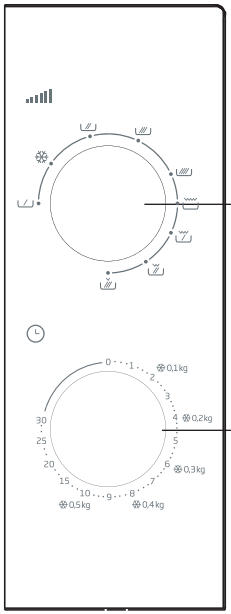
1. Sistema de bloqueo de puertas
2. Cristal de la puerta frontal
3. Soporte del rodillo
4. Panel de control
5. Guía del microondas
6. Bandeja de cristal con rodillo
7. Tecla de apertura de la puerta
8. Rejilla (se utilizará únicamente en la función de parrilla y se ubicará sobre la bandeja de cristal)
9. Eje

Tensión	230-240V~50 Hz
Potencia de salida	700 W
Potencia de entrada	1200 W
Tiempo	0-30 minutos
Potencia de la parrilla	900 W
Capacidad del horno	20 L
Peso	11 kg
Dimensiones externas (An*Pr*Al	452*312*262 mm
Color	Blanco / Plata / Negro

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

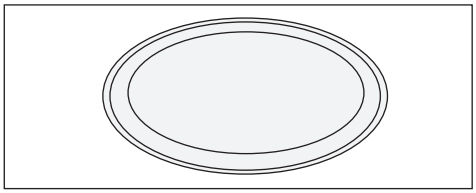
Con el botón de ajuste en la sección superior del panel de control, podrá usar cualquier de los 9 niveles de potencia diferentes.

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	- Hervir agua - Asar carne picada - Cocinar pollo/pavo, pescado y verduras - Cocinar lonchas de carne finas
Medio	- Cocinar pasteles y repostería - Cocinar sopa o arroz
Medio-Bajo	- Fundir mantequilla y chocolate
Descongelación	- Descongelar cualquier tipo de alimento
Bajo	- Ablandar mantequilla y queso - Ablandar helados - Hacer crecer la masa de la levadura

Accesorios

Bandeja de cristal con rodillo

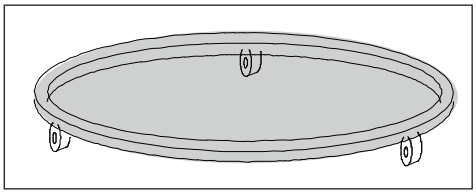


Use la bandeja de cristal con cualquier tipo de cocción. La bandeja de cristal recogerá todos los jugos y trozos de comida que caigan. De lo contrario, la comida salpicará dentro del horno y se secará. La bandeja de cristal se puede lavar en el lavavajillas.

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

Soporte del rodillo

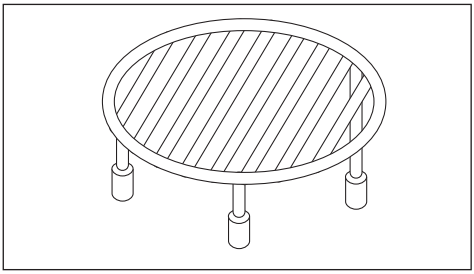
El soporte del rodillo debe colocarse debajo de la bandeja de cristal. No coloque dentro del soporte del rodillo ninguna otra bandeja que no sea la bandeja de cristal. Lave el soporte del rodillo con agua caliente y jabonosa al menos una vez a la semana. El soporte del rodillo debe estar fijado en su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



3 Descripción del aparato

Parrilla

Use una rejilla de alambre cuando use el programa combinado de cocción con parrilla. Debe colocar la parrilla en la bandeja de cristal. Así, evitará daños en el horno y que la grasa gotee en la base.



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 parte de los alimentos que empiecen a calentarse. El papel de aluminio permanecerá en su sitio con palillos de madera.

Cantidad de alimentos

Cuantos 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 de su 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.

Parrilla

Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hacia  el programa. El programa le permite cocinar pedazos finos de carne, estofados, shish, kebabs, salchichas y pollo a la parrilla.

Modo Combinado

Este programa combina tanto la potencia del microondas del aparato como la de la parrilla. Con este programa podrá escoger entre las 3 opciones de combinación siguientes. Estas combinaciones están especialmente indicadas para algunos platos, algunos procesos de cocción y para mantener crujientes algunos alimentos tal como se desee.

Programma	Livello di potenza delle microonde	Potenza grill	Idoneo per
	%0	%100	Parrilla
	Medio-bajo (%30)	Alto (%70)	Pescado, patatas, cereales
	Medio (%49)	Medio (%51)	Pudding, tortilla, patatas horneadas
	Medio-alto (%67)	Bajo (%33)	Aves de corral

4 Funcionamiento de su aparato

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.
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
Carnes		
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
Aves		
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
Pescado y mariscos		
Filete / cortado (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minutos
Pescado entero	( )	7-9 minutos para ~ 500 g

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

- 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.Tabla de cocción

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 perfore 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

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.

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)

5 Limpieza y cuidados

5.1 Limpieza y cuidado



ADVERTENCIA Jamás utilice gasolina, disolventes, limpiadores abrasivos, objetos metálicos o cepillos duros para limpiar el aparato.



ADVERTENCIA Nunca sumerja el aparato o su cable de alimentación en agua o en cualquier otro líquido.

1. Antes de hacer la limpieza apague el horno y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Espere que el aparato se enfríe completamente.
3. Mantenga el interior del horno limpio. Cuando las manchas de comida o los líquidos derramados se adhieran a las paredes del horno, límpielas con un paño húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno se ensucia mucho. Evite el uso de pulverizadores y otros limpiadores agresivos, puesto que éstos pueden manchar, rayar u opacar la superficie de la puerta.
4. Se recomienda limpiar las superficies exteriores con un paño húmedo. Con el fin de prevenir daños en las piezas del interior del horno, no se debe permitir que el agua se filtre en las aberturas de ventilación.
5. Frote a menudo los dos lados de la puerta y el cristal, las juntas de la puerta y las partes cercanas mediante un paño húmedo para eliminar cualquier derrame o salpicadura. No utilice limpiador abrasivo.
6. No se debe usar el limpiador de vapor.
7. No permita que el panel de control se moje. Límpielo con un paño húmedo y suave. Para evitar que el horno se encienda accidentalmente, al limpiar el panel de control, deje la puerta del horno abierta.

5 Limpieza y cuidados

8. Si se acumula vapor en el interior o alrededor de la puerta del horno, limpie la puerta con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona en condiciones de alta humedad. Y es normal.
9. De vez en cuando es necesario retirar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave el plato giratorio de cristal en agua jabonosa tibia o en un lavavajillas.
10. El anillo de rotación del plato giratorio y la base inferior del horno deben limpiarse regularmente para evitar el ruido excesivo. Simplemente frote la superficie inferior del horno con un detergente suave. El anillo de rotación puede lavarse en agua jabonosa suave o en el lavavajillas. Tras retirar el anillo de rodillos del fondo de la cavidad para su limpieza, procure volver a colocarlo en la posición adecuada.
11. Quite los olores de su horno combinando una taza de agua con el jugo y la cáscara de un limón en un recipiente hondo apto para microondas, y caliéntelo durante 5 minutos. Límpiese bien y séquese con un paño suave.
12. En caso de que sea necesario sustituir la lampara del horno, consulte a un distribuidor para que la sustituya.
13. Por favor, no deseche este aparato en el cubo de la basura doméstica; éste tiene que ser desechado en el centro de eliminación específico previsto por los municipios.
14. Al utilizar por primera vez el horno microondas con función de parrilla, es posible que produzca un ligero humo y olor. Este es un fenómeno normal porque el horno está hecho de una placa de acero recubierta con aceite lubricante, y el horno nuevo producirá humos y olor generados por la combustión del aceite lubricante. Dicho fenómeno se desvanece después de un período de uso.

5.2 Almacenamiento

- Si no tiene intención de usar el aparato durante mucho tiempo, por favor, guárdelo con cuidado.
- Por favor, asegúrese de que el aparato esté desenchufado, enfriado y totalmente seco.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

5.3 Manipulación y transporte

- Durante el manejo y el transporte, lleve el aparato en su embalaje original. El embalaje del aparato lo protege de daños físicos.
- No coloque cargas pesadas sobre el aparato o el embalaje. El aparato puede dañarse.
- Si el aparato se cae, dejará de funcionar o causará daños permanentes.

Contacto para asistencia técnica:
902 877 665 / 932 992 581

CONDICIONES DE GARANTIA - ESPAÑA

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico de gama blanca y PAE (*) durante el periodo de garantía legal previsto en la ley, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de fabricación o materiales; o de sustitución del aparato, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada respecto de la otra. Cuando usted detecte un defecto o anomalía en el aparato contacte de forma inmediata con nosotros para informarnos de la falta de conformidad. Los pequeños electrodomésticos (PAE) deberán ser entregados en el taller del servicio oficial de la marca para su revisión.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega correspondiente a la adquisición del producto. La presente garantía es válida en el territorio español y portugués para los aparatos distribuidos por Beko Electronics España S.L.. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquiriente del producto. La garantía será válida para aquellos aparatos cuya instalación sea correcta y estén ubicados en condiciones climáticas y medioambientales adecuadas para su correcto funcionamiento.

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA
El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los servicios técnicos expresamente autorizados.
- Las instalaciones, transporte, sustitución de aparatos, puestas en marcha, cambio de sentido de puertas.
- Intervenciones de mantenimiento o de información sobre el uso de los aparatos.
- Cambio de inyectores en aparatos de gas.
- Las averías provocadas por falta de mantenimiento o limpieza o aquellas provocadas por un uso indebido, sobrecarga, abandono o de manera no conforme a las instrucciones de uso o de instalación de los aparatos.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de instalación incorrecta y en general, averías por causas ajenas al propio aparato.
- Las averías provocadas por conexiones que puedan presentar fluctuaciones, irregularidades o falta de uniformidad en el suministro, por ejemplo: suministro de agua impulsado por grupos de presión, energía solar, energía eólica, generadores eléctricos, u otro tipo de suministro no normalizado.
- La sustitución de materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso no normal del aparato, o materiales consumibles tales como: juntas, plásticos, gomas, correas, cristales, escobillas, bombillas, asas, tiradores, tapas de quemadores, filtros, rejillas, ánodos de sacrificio (magnesio o similares) de calentadores o calderas, etc.
- Los aparatos que presenten oxidación, o daños por corrosión en esmaltes o pinturas, que puedan ser provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o cualquier otra sustancia, o aceleradas por circunstancias ambientales o climáticas no propicias.
- Defectos estéticos en serigrafía o pintura.
- Los daños de transporte o manipulación, golpes, etc.
- Los aparatos deben instalarse de forma accesible para su reparación, debiendo asumir el usuario los costes necesarios para el acceso al aparato para su reparación y sustitución.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en la legislación vigente.
El Servicio Oficial de Asistencia Técnica resolverá cualquier incidencia que pudiera precisar su electrodoméstico siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.
Para asegurarse que su electrodoméstico va a ser intervenido por un técnico oficial autorizado, rogamos solicite el carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) a nuestros técnicos.

Las marcas BEKO y GRUNDIG se distribuyen por Beko Electronics España S.L.

DATOS APARATO (a rellenar por el Distribuidor):

Titular:		Sello Establecimiento:
Modelo:	Núm. serie:	
Establecimiento:	Fecha de compra:	

El garante e importador de su electrodoméstico es: BEKO ELECTRONICS ESPAÑA S.L. Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, España.

Conózcanos mejor en nuestra página: www.beko.com Conserve este documento, es importante para usted.

(*) Se consideran electrodomésticos de gama blanca, los aparatos de gran tamaño de cocina, limpieza, refrigeración y ventilación y el pequeño aparato electrodoméstico (PAE) aquellos aparatos de higiene personal, mantenimiento del hogar y preparación de alimentos.

Leia este manual do utilizador em primeiro lugar!

Prezado Cliente,

Obrigado por preferir este aparelho da Beko. Esperamos que obtenha os melhores resultados com o nosso aparelho, que foi fabricado com tecnologia avançada e de alta qualidade. Como tal, leia com atenção todo este manual do utilizador e os outros documentos que o acompanham antes de utilizar o aparelho e guarde-o como referência para uso futuro. Se passar o aparelho para outra pessoa, dê-lhe também este manual do utilizador. Siga as instruções estando atento às informações e avisos no manual do utilizador.

Lembre-se que este manual do utilizador também pode aplicar-se a outros modelos. As diferenças entre modelos são explicitamente descritas no manual.

Significados dos símbolos

Os seguintes símbolos são usados em 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.
	Aviso de choque elétrico.

PAPEL RECICLADO e RECICLÁVEL

Instruções importantes de segurança Ler cuidadosamente e guardar para referência futura

1.1 Advertências de segurança

Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a proteger do risco de incêndio, de choque elétrico, de lesões pessoais ou danos à propriedade. O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.

- Os micro-ondas Beko cumprem com as normas de segurança aplicáveis, por conseguinte, no caso de quaisquer danos no aparelho ou no cabo de alimentação, os mesmos devem ser reparados ou substituídos pelo distribuidor, pelo serviço de assistência ou por um especialista e assistência autorizada para evitar qualquer perigo. Trabalhos de reparação defeituosa ou não qualificada podem causar perigo e risco para o utilizador.
- Este aparelho é destinado a ser usado em uso doméstico ou aplicações similares como:
  - Zonas de cozinha em estabelecimentos comerciais, escritórios ou outros ambientes laborais;
  - Casas rurais
  - Pelos clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - Ambientes de tipo alojamento com pequeno-almoço.
- O microondas está destinado a ser usado de forma independente.
- Não foi concebido para utilização industrial ou laboratórios.
- Não tentar ligar o forno com a porta aberta; caso contrário, pode ser exposto a energia nociva de micro-ondas. Os fechados de segurança não devem ser desativados ou adulterados.
- O forno micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes podem causar risco de lesões, ignição ou

incêndio.

- Não colocar nenhum objeto entre a parte frontal e a porta do forno. Não permita que sujidade ou resíduos de agentes de limpeza se acumulem nas superfícies de fecho.
- Quaisquer trabalhos de assistência que envolvam a remoção da tampa que fornece proteção contra a exposição à energia de micro-ondas devem ser executados por pessoal/assistência autorizados. Qualquer outra abordagem é perigosa.
- O seu produto destina-se a cozinhar, aquecer e descongelar alimentos em casa. Não devem ser usados para fins comerciais.
- O seu forno não foi projetado para secar nenhum ser vivo.
- Não usar o seu aparelho para secar roupas ou panos de cozinha.
- Não usar este aparelho ao ar livre, casas de banho, ambientes húmidos ou em locais onde possa se molhar.
- Nenhuma responsabilidade ou reclamação de garantia será assumida por danos decorrentes do uso indevido ou manuseio inadequado do aparelho.
- Nunca tentar desmontar o aparelho. Nenhumas reclamações de garantia são aceites por danos causados por manuseio inadequado.
- Usar peças de origem ou somente peças fornecidas pelo fabricante.
- Não deixar este aparelho sem supervisão enquanto estiver em utilização.
- Usar sempre o aparelho sobre uma superfície estável, plana, limpa, seca e antiderrapante.
- O aparelho não deve ser operado por um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Antes de usar a aparelho pela primeira vez, limpar todas as peças. Consultar os detalhes fornecidos na secção "Limpeza e manutenção".
- Utilizar o aparelho apenas para o fim a que se destina e de acordo

com este manual.

- O aparelho fica muito quente durante o uso. Prestar atenção para não tocar nas partes quentes no interior do forno.
- Não colocar o forno em funcionamento vazio.
- O utensílio de cozinha pode ficar quente devido ao calor transferido do alimento aquecido para o utensílio. Pode precisar de luvas de forno para segurar o utensílio.
- Os utensílios devem ser verificados para garantir que são adequados para uso em fornos micro-ondas.
- Não colocar o forno sobre fogões ou outros aparelhos geradores de calor. Caso contrário, pode ser danificado e a garantia será anulada.
- Pode sair vapor ao abrir as tampas ou a película depois de cozinhar os alimentos.
- O aparelho e as suas superfícies acessíveis podem ficar muito quentes quando o aparelho está em utilização.
- A porta e o vidro exterior podem ficar muito quentes quando o aparelho está em utilização.
- Assegurar que a corrente elétrica cumpre com a informação especificada na placa de classificação do aparelho.
- A única maneira de desligar o aparelho da fonte de alimentação é remover a ficha de alimentação da tomada de corrente.
- Usar o aparelho apenas com tomada com ligação à terra.
- Nunca utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou o aparelho estiverem danificados.
- Não usar este aparelho com um cabo de extensão.
- Nunca tocar no aparelho ou na ficha com as mãos húmidas ou molhadas.
- O aparelho deve ser posicionado de modo que a ficha se mantenha acessível.
- Evitar danos no cabo de alimentação não esmagando, dobrando ou raspando o mesmo em arestas afiadas. Manter o cabo de alimentação afastado de superfícies aquecidas e de chamas

vivas.

- Assegurar que não existe o perigo de o cabo de alimentação ser acidentalmente puxado ou de alguém tropeçar nele quando o aparelho estiver a ser utilizado.
- Desligar o aparelho antes de cada limpeza e quando o aparelho não estiver em uso.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho para o desligar da fonte de alimentação e nunca enrolar o cabo de alimentação ao redor do aparelho.
- Não submergir aparelho, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Não o segurar sob água corrente.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, manter o forno sob vigilância devido à possibilidade de ignição.
- Retirar fios de arame e/ou pegas de metal de sacos de papel ou plástico antes de os colocar no forno.
- Se aparecer fumo, desligar ou retirar a ficha do aparelho se for seguro fazê-lo e manter a porta fechada de modo a abafar quaisquer chamas.
- Não usar o forno micro-ondas para armazenamento. Não deixar objetos de papel, material de cozinha ou alimentos dentro do forno quando este não estiver a ser usado.
- O conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.
- Este aparelho é um equipamento ISM Grupo 2 Classe B. O Grupo 2 contém todos os equipamentos ISM (Industriais, Científicos e Médicos) nos quais a energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou usada na forma de radiação eletromagnética para o tratamento de materiais e equipamentos de erosão por faísca.
- O equipamento de classe B é adequado para ser utilizado em estabelecimentos domésticos e estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de alimenta-

ção de baixa tensão.

- Não usar óleo alimentar no forno. O óleo quente pode danificar os componentes e materiais do forno e pode até causar queimaduras na pele.
- Perfurar os alimentos com crosta espessa, como batatas, curgetes, maçãs e castanhas.
- O aparelho deve ser colocado de forma que a parte traseira fique voltada para a parede.
- Antes de deslocar o aparelho, deve prender o prato giratório para evitar danos.
- Ovos na casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de microondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do aquecimento por micro-ondas terminar.

ADVERTÊNCIA: Se a porta ou os vedantes da porta estiveram danificados, o forno não deve funcionar até que seja reparado por pessoa qualificada.

ADVERTÊNCIA: É perigoso para qualquer pessoa que não um técnico competente prestar qualquer assistência ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa que protege contra exposição à energia do micro-ondas.

ADVERTÊNCIA: Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que estão sujeitos a explodir.

- O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos devem ser removidos.
- Deve haver um espaço livre mínimo de 30 cm acima da superfície superior do forno.
- Não cozinhar demais os alimentos; caso contrário, pode causar um incêndio.
- Não usar produtos químicos e equipamentos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Recomenda-se extremo cuidado ao ser usado perto de crianças e pessoas com restrições em capacidades físicas, sensoriais ou mentais.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas que tenham capacidade física, sensorial ou men-

tal limitada ou que não tenham conhecimento e experiência, desde que sejam supervisionados quanto ao uso seguro do produto ou sejam instruídas nesse sentido ou compreendam os riscos do uso do produto. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças exceto se tiverem mais de 8 anos e com supervisão.

- **Perigo de sufocação!** Manter o material de embalagem afastado do alcance das crianças.
- Devido ao calor excessivo que ocorre nos modos grelhador e combinado, as crianças só devem ser autorizadas a usar esses modos sob a supervisão de um adulto.
- Manter o produto e o cabo de alimentação de modo que não sejam acessíveis por crianças com menos de 8 anos de idade.
- Não cozinhar alimentos diretamente no tabuleiro de vidro. Colocar os alimentos em/sobre utensílios de cozinha adequados antes de os colocar no forno.
- Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante a cozedura no micro-ondas. Caso contrário, podem ocorrer faíscas.
- Este produto não foi projetado para ser embutido. Não coloque o produto em um armário ou caixa enquanto estiver em uso.
- A não manutenção do forno limpo pode dar origem à deterioração da superfície que pode afetar adversamente a duração do aparelho e resultar possivelmente numa situação perigosa.
- O aparelho não deve ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto, deve-se tomar cuidado ao manusear o recipiente.
- **ADVERTÊNCIA:** Quando o aparelho for operado no modo combinado, as crianças só devem usar o forno sob a supervisão de um adulto devido às temperatu-

ras geradas.

- **Limpeza:** Não colocar o aparelho dentro de água ou de outros líquidos. Limpar o exterior com uma esponja/pano humedecido em água morna com detergente. Não usar soluções de limpeza agressivas e abrasivas. Ver **Limpeza** e **Armazenamento** para instruções detalhadas da limpeza.

1.2 Em conformidade com a Diretiva WEEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva EU WEEE (2012/19/EU). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos no fim da vida útil. O dispositivo usado deve ser entregue num ponto de recolha oficial para reciclagem de dispositivos elétricos e eletrónicos. Para encontrar estes sistemas de recolha deve contactar as autoridades locais ou o revendedor onde o produto foi adquirido. Cada família desempenha um papel importante na recuperação e reciclagem de equipamentos usados. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana.

1.3 Em conformidade com a Diretiva RoHS:

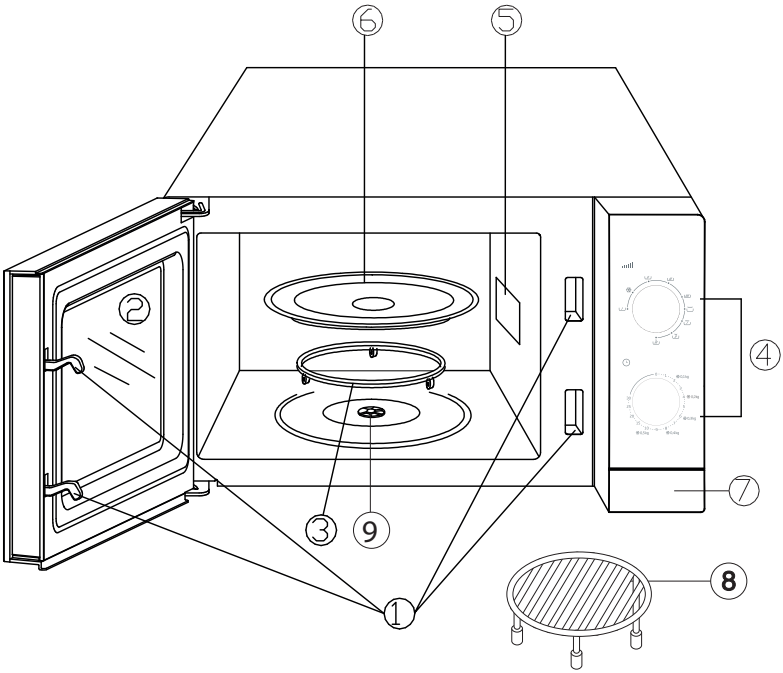
O produto que comprou cumpre com a Diretiva RoHS UE (2011/65/EU). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

1.4 Informação da embalagem



Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os materiais de embalagem junto com lixos domésticos ou outros. Colocar nos pontos de recolha de material de embalagem designados pelas autoridades locais.

2 Especificações técnicas do produto



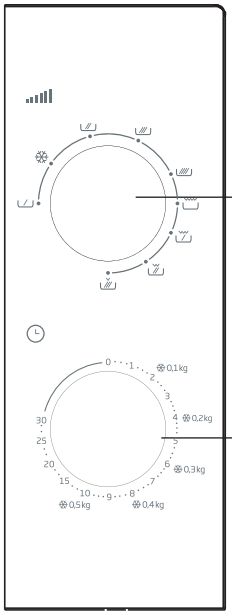
1. Sistema de bloqueio da porta
2. Vidro da porta da frente
3. Suporte rotativo
4. Painel de controlo
5. Micro-ondas
6. Tabuleiro de vidro
7. Tecla de porta aberta
8. Grelha (para ser usada apenas na função de grelhados e colocada no tabuleiro de vidro)
9. Eixo

Voltagem de alimentação	230-240V~50 Hz
Potência de saída	700 W
Potência de entrada	1200 W
Tempo	0-30 minutos
Energia da grelha	900 W
Volume do forno	20 L
Peso	11 kg
Dimensões externas (L*P*A)	452*312*262 mm
Cor	Branco / Prata / Preto

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

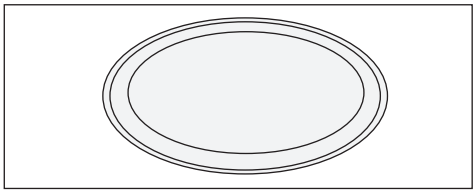
O botão de configuração na secção superior do painel de controlo irá permitir-lhe usar qualquer um dos 9 Nível de potência

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	- Ferver água - Assar carne picada - Cozinhar frango/peru, peixe e legumes - Cozinhar carne em fatias finas
Médio	- Cozinhar bolos e doces - Cozinhar sopa ou arroz
Médio-Baixo	- Derreter manteiga e chocolate
Descongelar	- Descongelar todo o tipo de alimentos
Baixo	- Amolecer manteiga e queijo - Amolecer sorvete - Levantar massa de levedura

Acessórios

Tabuleiro de vidro



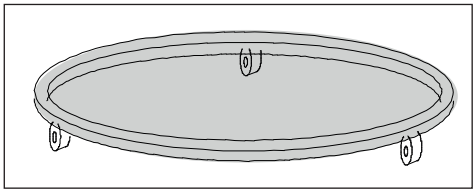
Use o prato de vidro em todos os tipos de cozinhados O prato de vidro irá recolher todos os sucos e pedaços de alimentos que possam cair. Caso contrário, os alimentos poderão derramar-se no forno e secar. O prato de vidro pode ser lavado na máquina de lavar louça.

* 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.

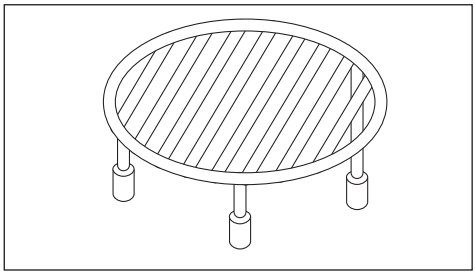
O suporte rotativo deve ser ajustar-se de forma segura sobre a sua base.



Suporte da grelha

A grelha de arame deve ser usada com um programa de grelhados e modo combinado. Tem de colocar o suporte da grelha no tabuleiro de vidro. Assim, poderá evitar que o forno seja danificado e

que as gorduras escorram para a base.



Recipientes de cozedura em micro-ondas

- Utilize recipientes redondos para cozinhar em vez de ovais ou retangulares. Caso contrário, os alimento 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.

Grelha

Rode o botão no sentido horário para o programa . Este programa permite-lhe grelhar carne fina, bifes, espetadas, kebabs, salsichas e pedaços de galinha.

Modo combinado

Este programa combina a energia de micro-ondas e de grelhador do aparelho. Podem ser usadas a 3 combinações seguintes com este programa individualmente. Estas combinações são particularmente adequadas para alguns pratos, alguns processos de cozinhado e para manter alguns alimentos estaladiços conforme pretende.

Programa	Nível de potência do micro-ondas	Energia da grelha	Adequado para
	%0	%100	Grelha
	Médio-Baixo (%30)	Elevado (%70)	Peixe, batata, cereais
	Médio (%49)	Médio (%51)	Pudim, omeleta, batata assada
	Médio-elevado (%67)	Baixo (%33)	Aves

4 Funcionar com o seu produto

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.

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**
Carnes		
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
Aves		
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
PEIXE E MARISCO		
Filè / Fatiado 170-230 g	( )	1,5-2,5 minutos
Peixe inteiro	( )	7-9 minutos para ~ 500 g

4 Funcionar com o seu produto

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

- 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

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 aclimatação durante a descongelação; porque esta irá continuar durante esse período de aclimatação 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 aclimatação.
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

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.

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)

5 Limpeza e cuidados

5.1 Limpeza

ADVERTÊNCIA: Nunca usar gasolina, solvente, produtos de limpeza abrasivos, objetos de metal ou escovas duras para limpar o aparelho.

ADVERTÊNCIA: Nunca submergir o aparelho ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

1. Desligar o aparelho e desligá-lo da tomada de parede.
2. Aguardar que o aparelho arrefeça totalmente.
3. Manter o interior do forno limpo. Limpar com um pano húmido quando se agarrarem alimentos respingados ou líquidos derramados às paredes do forno. Pode ser usado um detergente neutro se o forno ficar muito sujo. Evitar o uso de sprays e outros agentes de limpeza duros, pois podem causar manchas, marcas e opacidade na superfície da porta.
4. Outras superfícies do forno devem ser limpas com um pano húmido. Não permitir a entrada de água nas aberturas de ventilação para evitar danos às partes operacionais do forno.
5. Limpe ambos os lados da porta e o vidro, as juntas da porta e peças perto das juntas frequentemente com um pano húmido para remover as manchas que transbordam e respingam. Não usar agentes de limpeza abrasivos.
6. Um limpador a vapor não deve ser usado.
7. Não permitir que o painel de controlo se molhe. Limpar com um pano húmido suave. Deixar a porta do forno aberta para evitar funcionamento inadvertido durante a limpeza

do painel de controlo.

8. Se o vapor se acumular dentro ou ao redor da porta do forno, limpar com um pano macio. Isto pode ocorrer quando o forno micro-ondas funcionar sob condições de humidade elevada. É normal.
9. Em alguns casos, pode ser necessário remover o tabuleiro de vidro para limpeza. Lavar o tabuleiro em água morna com sabão ou na máquina de lavar louça.
10. O anel de rolagem e o piso do forno devem ser limpos regularmente para evitar ruído excessivo. Deve ser suficiente limpar a superfície inferior do forno com um detergente suave. O anel de rolagem pode ser lavado em água morna com sabão ou na máquina de lavar louça. Ao remover o anel de rolagem do piso interior do forno para limpeza, assegurar que o instala na posição correta ao voltar a colocar.
11. Para eliminar os maus odores do forno, colocar um copo de água e sumo e a casca de um limão numa tigela funda adequada para micro-ondas e deixar funcionar o forno durante 5 minutos no modo micro-ondas. Limpar bem e secar com um pano suave.
12. Deve contactar a assistência autorizada quando a lâmpada do forno precisar de ser substituída.
13. Não eliminar o aparelho com o lixo doméstico; os fornos antigos devem ser eliminados em centros especiais de resíduos disponibilizados pelos municípios.
14. Quando o forno micro-ondas é utilizado na função grelhador, pode surgir uma pequena quantidade de fumo e odor que irá desaparecer após um determinado tempo de utilização.

5.2 Armazenamento

- Se não pretender usar o aparelho durante um período de tempo longo, armazená-lo cuidadosamente.
- Deve assegurar que o aparelho está desligado, arrefecido e totalmente seco.
- Armazenar o aparelho num espaço bem ventilado e seco.
- Manter o aparelho fora do alcance das crianças.

5.3 Manuseio e transporte

- Durante o manuseamento e transporte, levar o aparelho na embalagem original. A embalagem do aparelho protege-o contra danos físicos.
- Não colocar cargas pesadas sobre o aparelho ou sobre a embalagem. O aparelho pode ficar danificado.
- Deixar cair o aparelho irá torná-lo inoperacional ou causar danos permanentes.

Contacte a assistência técnica:
707 014 192 / 215 557 319

CONDIÇÕES DE GARANTIA - PORTUGAL

Este certificado cobre a garantia de reparação do seu eletrodoméstico da linha branca e pequeno eletrodoméstico (*) durante o período de garantia legal determinado pela legislação em vigor a contar da data de compra, contra defeitos de funcionamento provenientes do fabrico ou dos materiais; ou de substituição do aparelho, a menos que uma dessas opções seja impossível ou desproporcionada em relação à outra. Quando detetar um defeito ou anomalia no aparelho entre imediatamente em contacto connosco para nos informar da não conformidade. Os pequenos eletrodomésticos devem ser entregues na oficina de serviço oficial da marca para a sua revisão.

Esta garantia só será válida se for apresentada a fatura, o recibo de compra, ou a nota de entrega correspondente a aquisição do produto. Esta garantia é válida em território espanhol e português para aparelhos distribuído pela Beko Home Appliances Portugal, Unipessoal, Lda. A garantia só é válida para o primeiro comprador ou adquirente do produto. A garantia será válida para os aparelhos cuja instalação esteja correta e que estejam localizados em condições climáticas e ambientais adequadas para o seu correto funcionamento.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

O custo da reparação será pago pelo utilizador nos seguintes casos:

- Aparelhos utilizados para uso profissional ou não exclusivamente doméstico.
- Os equipamentos desmontados ou manuseados por outras pessoas que não os serviços técnicos expressamente autorizados.
- Instalações, transporte, substituição de equipamento, colocação em funcionamento, alteração do sentido das portas.
- Intervenções de manutenção ou informações sobre a utilização dos aparelhos.
- Alteração de injetores em aparelhos a gás.
- As avarias causadas pela falta de manutenção ou limpeza, ou aquelas causadas por um uso inadequado, sobrecarga, abandono ou de uma forma a não respeitar as instruções de uso ou instalação dos aparelhos.
- As avarias provocadas por causas acidentais, sinistros de força maior ou resultantes de instalação inadequada e em geral, avarias por razões não relacionadas com o produto.
- As avarias causadas por ligações que podem apresentar flutuações, irregularidades ou falta de uniformidade no fornecimento, por exemplo: abastecimento de água impulsionado por grupos de pressão, energia solar, energia eólica, geradores de energia elétrica ou outro tipo de fornecimento não-padrão.
- A substituição de materiais quebrados ou danificados por desgaste ou uso não normal do aparelho, ou consumíveis tais como: juntas, plásticos, borracha, correias, vidros, pincéis, lâmpadas, asas, puxadores, tampas de queimadores, filtros, grelhas, ânodos de sacrifício (magnésio ou similares) de aquecedores ou caldeiras, etc.
- Os aparelhos que apresentem oxidação, ou danos por corrosão nos esmaltes ou na pintura, que possam ter sido causados por efeitos químicos ou eletroquímicos da água ou de qualquer outra substância, ou acelerados por circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis.
- Defeitos estéticos em serigrafia ou pintura.
- Os danos causados por transporte ou manuseio, colisões, etc.
- Os aparelhos devem ser instalados de forma acessível em caso de reparação, devendo o utilizador assumir os custos necessários para aceder ao aparelho para reparação e substituição.

A presente garantia não afeta os direitos de que o consumidor dispõe conforme o previsto na legislação em vigor.
O Serviço Oficial de Assistência Técnica resolverá qualquer incidente que o seu aparelho possa necessitar, desde que o aparelho seja instalado de forma acessível.

As marcas BEKO e GRUNDIG são distribuídas por Beko Home Appliances Portugal, Unipessoal, Lda

DADOS DO APARELHO (a ser preenchido pelo Distribuidor):

Detentor:		Carimbo do estabelecimento:
Modelo:	Nº série:	
Estabelecimento:	Data de compra:	

O fiador e o importador do seu eletrodoméstico é: Beko Home Appliances Portugal, Unipessoal, Lda; Edificio Amoreiras Square; Rua Carlos Alberto da Mota Pinto, nº 17, 3ºA, Amoreiras 1070-313, Lisboa, Portugal.

Conheça-nos melhor na nossa página: www.beko.com Conserve este documento, é importante para si.

(*) São considerados eletrodomésticos da linha branca, os aparelhos de cozinha, limpeza, refrigeração e ventilação de tamanho grande e pequenos eletrodomésticos, os de higiene pessoal, manutenção do lar e preparação de alimentos.

Lees eerst deze gebruikershandleiding!

Zeer gewaardeerde klant,

Bedankt voor uw voorkeur voor dit Beko-toestel. Wij hopen dat u de beste resultaten haalt uit uw toestel dat met hoge kwaliteit en de modernste technologie is geproduceerd. Lees daarom deze gehele gebruikershandleiding en alle andere bijgeleverde documenten zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze ter referentie in de toekomst. Als u het product aan iemand anders geeft, overhandig dan ook de gebruikershandleiding. Volg de instructies op door op alle informatie en waarschuwingen te letten in de gebruikershandleiding.

Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op andere modellen. Verschillen tussen de modellen worden expliciet beschreven in de handleiding.

Betekenis van de symbolen

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

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

GERECYCLEERD &
RECYCLEERBAAR
PAPIER

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

Belangrijke veiligheids-instructies Lees aandachtig en bewaar ze voor een eventuele toekomstige raadpleging

1.1 Veiligheidsinformatie

Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die helpen beschermen tegen het risico van brand, elektrische schokken, blootstelling aan lekken van microgolfenergie, persoonlijk letsel of materiële schade. Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.

- De magnetrons van Beko zijn conform de geldige veiligheidsnormen; om die reden, in het geval van schade aan het apparaat of het netsnoer, moet het worden gerepareerd of vervangen door de verdeler, het servicecentrum of een specialist en geautoriseerde service om risico's te voorkomen. Slechte reparatiewerken kunnen gevaar en risico's veroorzaken voor de gebruiker.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijkaardige toepassingen zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
  - Boerderijen
  - Door klanten in hotels en andere residentiële omgevingen;
  - Bed and breakfast type omgevingen.
- De magnetron moet vrijstaand worden gebruikt.
- Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratorium gebruik.
- Probeer de magnetron niet te gebruiken als de deur open is; zo niet kunt u worden blootgesteld aan schadelijke microgolfenergie. De veiligheidsvergrendelingen mogen niet worden uitgeschakeld of omzeild.
- De magnetron is bedoeld om etenswaren en drank op te warmen. Etenswaren of kleding drogen en verwarmingskussen, slippers, sponzen, vochtige doeken of iets gelijkaardig opwarmen, kan resulteren in het risico van letsels, ontsteking of brand.
- Plaats geen voorwerp tussen de voorzijde en de deur van de magnetron. Laat geen vuil of resten van reinigingsmiddelen opbouwen op de sluitingsoppervlakken.
- Alle onderhoudswerken, inclusief het verwijderen van de afscherming die bescherming biedt tegen

de blootstelling aan microgolfenergie, moeten worden uitgevoerd door geautoriseerde personen/diensten. Elke andere benadering is gevaarlijk.

- Uw product is bedoeld om etenswaren te koken, op te warmen en te ontdooien bij u thuis. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- Uw magnetron is niet ontworpen om een levend wezen te drogen.
- Gebruik uw apparaat niet om kleding of keukenhanddoeken te drogen.
- Gebruik dit apparaat niet buiten, in badkamers, vochtige omgevingen of in plaatsen waar het nat kan worden.
- Er mag geen verantwoordelijkheid of garantieclaim worden verondersteld voor schade als resultaat van misbruik of een incorrecte hantering van het apparaat.
- Probeer het apparaat nooit te ontmantelen. Er worden geen garantieclaims aanvaard voor schade als het gevolg van een incorrecte hantering.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen of onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiel, plat, schoon, droog en antislip oppervlak.
- Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- U moet alle onderdelen reinigen voor u het apparaat de eerste maal in gebruik neemt. Raadpleeg de details vermeld in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden zoals beschreven in deze handleiding.
- Het apparaat wordt zeer warm wanneer het in gebruik is. Let erop geen hete onderdelen van de magnetron aan te raken.
- Bedien de oven niet als hij leeg is.
- Keukengereedschap kan warm worden omwille van de warmte die wordt overgedragen van de opgewarmde etenswaren naar het gereedschap. Het is mogelijk dat u ovenwanten moet gebruiken om het gereedschap vast te houden.
- Het gereedschap moet worden gecontroleerd om zeker te zijn dat ze geschikt zijn voor gebruik in een magnetron.
- Plaats de magnetron niet op een

fornuis of andere apparaten die warmte genereren. Zo niet kan hij worden beschadigd en wordt de garantie nietig verklaard.

- Er kan stoom ontsnappen wanneer de afdekking of de folie wordt geopend na de bereiding van de etenswaren.
- Het apparaat en de toegankelijke oppervlakken kunnen heel warm zijn als het apparaat in gebruik is.
- De deur en de glazen plaat kunnen heel warm zijn als het apparaat in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw netspanning overeenstemt met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- De enige manier om het apparaat los te koppelen van het elektrisch net is door de stekker te verwijderen uit het stopcontact.
- Gebruik het apparaat enkel met een gaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Gebruik dit apparaat niet met een verlengsnoer.
- Raak het apparaat of de stekker nooit aan met vochtige of natte handen.
- Het apparaat moet zodanig worden gepositioneerd dat de stekker toegankelijk blijft.
- Voorkom schade aan het netsnoer door het niet plat te drukken, te buigen of over scherpe randen te schuren. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.
- Zorg ervoor dat er geen gevaar bestaat dat iemand per ongeluk kan trekken aan het netsnoer of dat er iemand over kan struikelen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact na elke reiniging en wanneer u het apparaat niet gebruikt
- Trek niet aan het netsnoer van het apparaat om het los te koppelen van het elektrisch net en wikkel het netsnoer nooit rond het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of in een andere vloeistof. Houd het niet onder stromend water.
- Als u etenswaren opwarmt in papieren of plastic containers moet u de ogen in het oog houden en opletten voor een mogelijke ontbranding.

1 Belangrijke veiligheids- en milieu-instructies

- Verwijder de draadstrips en/of metalen handvaten van papieren of plastic zakjes voor u ze in de magnetron plaatst.
- Als u rook opmerkt, moet u het apparaat uitschakelen of de stekker uit het stopcontact verwijderen, als dit veilig kan, en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te smoren.
- Gebruik de magnetron niet voor opslag. Laat geen papieren items, kookmateriaal of voedsel in de magnetron staan als u hem niet gebruikt.
- De inhoud van zuigflessen en babyvoeding moeten worden geschud of gemengd en de temperatuur moet worden gecontroleerd voor verbruik om brandwonden te vermijden.
- Dit apparaat is een Groep 2 klasse B ISM apparaat. Groep 2 bevat alle ISM (Industrieel, Wetenschappelijk en Medisch) apparaat waarin radiofrequentie energie opzettelijk wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal en vonkerosie apparaat.
- Klasse B apparatuur is geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik in vestigingen die rechtstreeks zijn verbonden met een laagspanningsnetwerk.
- Gebruik geen kookolie in de magnetron. Hete olie kan de onderdelen en het materiaal van de magnetron beschadigen en het kan brandwonden veroorzaken op de huid.
- Doorprik etenswaren met een dikke korst zoals aardappelen, courgettes, appelen en kastanjes.
- Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de achterzijde naar de muur is gericht.
- Voor u het apparaat verplaatst, moet u de draaitafel vastmaken om schade te voorkomen.
- Eieren in de schaal en volledige hardgekookte eieren mogen niet worden opgewarmd in de magnetron want ze kunnen ontploffen, zelfs na het opwarmen van de magnetron.

WAARSCHUWING: Als de deur of afdichtingen van de deur beschadigd zijn, mag u de magnetron niet gebruiken. U moet hem laten repareren door een bevoegde persoon.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iemand die niet bevoegd is om een onderhoud of reparatie

uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan magnetron energie.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet worden opgewarmd in gesloten containers aangezien ze kunnen ontploffen.

- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en etensresten moeten worden verwijderd.
- Er moet ten minste 30 cm vrije ruimte worden gelaten boven de magnetron.
- U mag etenswaren niet te lang in de magnetron bereiden: dit kan namelijk brand veroorzaken.
- Gebruik geen chemicaliën en stoomreinigers om het apparaat te reinigen.
- U moet uiterst voorzichtig zijn als u het apparaat gebruikt in de buurt van kinderen en personen met een beperkt fysiek, gevoelsmatig en mentaal vermogen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met een beperkt fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen of met een gebrek aan kennis en ervaring, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan met betrekking tot het veilige gebruik van het product of dat ze de instructies hebben gekregen of de potentiële gevaren van het gebruik van het product begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reinigen en onderhoud door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- **Verstikkingsgevaar!** Houd alle verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Vanwege de overmatige hitte die wordt gegenereerd in de grill- en combinatiemodi mogen kinderen deze modi niet gebruiken tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Houd het product en het netsnoer buiten handbereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats de etenswaren die u wilt bereiden niet rechtstreeks op de glazen schotel. Plaats de etenswaren in / op geschikte containers voor u ze in de magnetron plaatst.
- Metalen containers voor etenswaren en drank zijn niet toegelaten voor bereidingen in de magnetron. Deze kunnen vonken

veroorzaken.

- Dit product is niet ontworpen om ingebouwd te worden. Plaats het product niet in een kast of doos terwijl het in gebruik is.
- Als de magnetron niet schoon wordt gehouden, kan dit resulteren in een aantasting van de oppervlaktelaag en dit kan de levensduur van het apparaat negatief beïnvloeden en mogelijk resulteren in een gevaarlijke situatie.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Het opwarmen van dranken in de magnetron kan resulteren in het vertraagd koken van de vloeistof. U moet dus voorzichtig zijn met de container.
- **WAARSCHUWING:** Als het apparaat wordt gebruikt in de combinatiemodus mogen kinderen de magnetron uitsluitend gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de temperaturen die worden gegenereerd.
- **Reiniging:** dompel het apparaat niet onder in water of een ander vloeistof. Reinig de behuizing alleen met een vochtige spons/ doek en een warm zeepsopje. Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen. Zie **Reiniging** en **Opslag** voor gedetailleerde reinigingsinstructies.

1.2 Conformiteit met de WEEE-richtlijn en Verwijdering van afvalproducten:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).



Dit symbool wijst erop dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval aan het einde van de levensduur. Een gebruikt apparaat moet naar een officieel inzamelpunt worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Neem contact op met uw lokale autoriteiten of detailhandelaar war het product is gekocht om deze collectiesystemen te vinden. Elk gezin speelt een belangrijke rol in de recuperatie en recycling van oude apparaten. De correcte verwijdering van gebruikte apparatuur helpt potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

1.3 Conformiteit met de RoHS-richtlijn

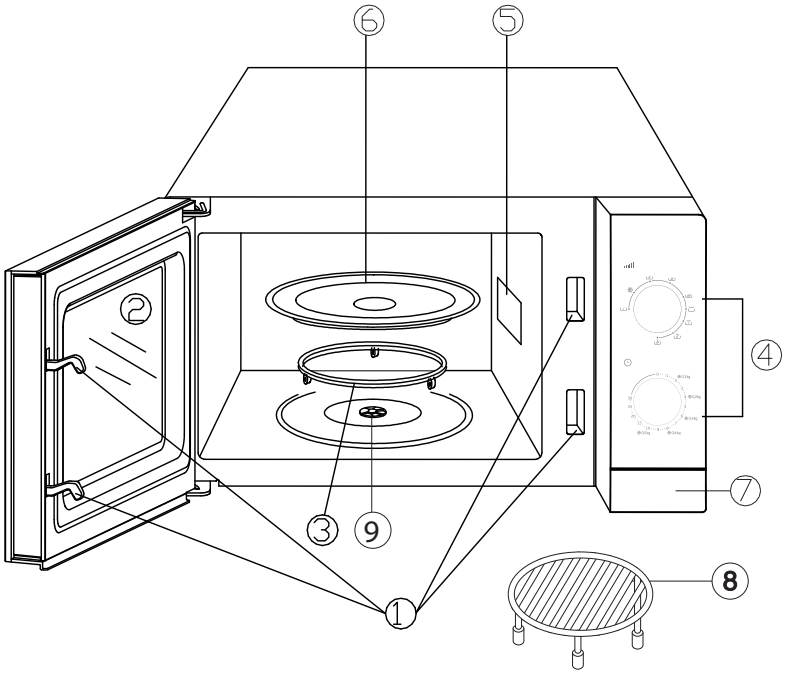
Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de Richtlijn.

1.4 Informatie op de verpakking



Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.

2 Technische Specificaties van het Product



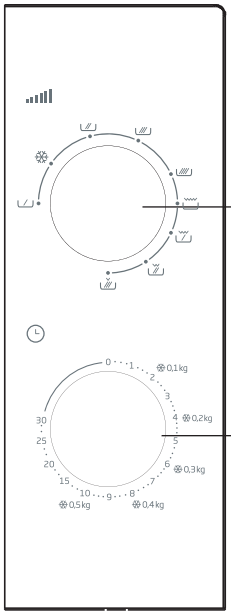
1. Deurvergrendelingssysteem
2. Glas van de deur aan de voorkant
3. Roldrager
4. Bedieningspaneel
5. Magnetrongids
6. Glazen plaat op rollers
7. Toets deur openen
8. Grillrooster (uitsluitend te gebruiken in de grillstand op de glazen schaal)
9. As

Stroomvoltage	230-240V~50 Hz
Uitgangsvermogen	700 W
Ingangsvermogen	1200 W
Tijd	0-30 minuten
Grillvermogen	900 W
Volume van de oven	20 L
Gewicht	11 kg
Externe afmetingen (B*D*H)	452*312*262 mm
Kleur	Wit / Sølv / Zwart

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



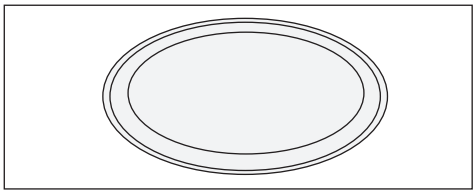
Instellen van het vermogen

Instellingsknop op het bovenste gedeelte van het regelpaneel stelt u in staat elk van de 9 verschillende vermogensniveaus te gebruiken
De volgende tabel bevat enkele voorbeelden van maaltijden en overeenkomstige vermogensniveaus om in de magnetronoven te bereiden.

Vermogensniveau	Gebruik
Hoog	- Koken van water - Bereiden van gehakt - Bereiden van kip/kalkoen, vis en groente - Bereiden van dun gesneden vlees
Medium	- Bereiden van cakes en pasteien - Bereiden van soep of rijs
Medium-Laag	- Smelten van boter en chocolade
Ontdooien	- Ontdooien van allerlei soorten bevroren voedsel
Laag	- Zacht maken van boter en kaas - Zacht maken van ijs - Rijzen van gistdeeg

Accessoires

Glazen plaat op rollers

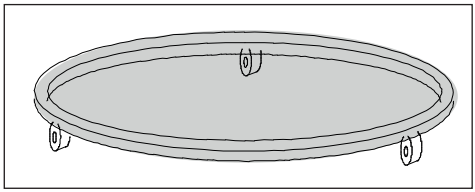


Gebruik de glazen plaat voor allerlei bereidingen. De glazen plaat zal alle vleessappen en voedselstukjes die vallen verzamelen. Anders kunnen er stukjes van de maaltijd in de oven vallen en uitdrogen. De glazen plaat kan worden gewassen in de afwasmachine.

* Plaats de glazen plaat op de rolsteun.

Rolsteun

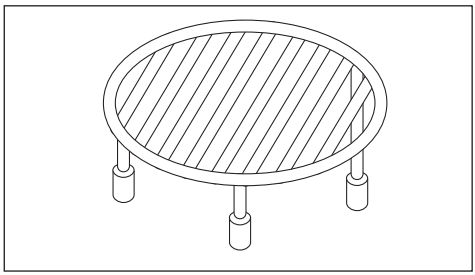
De rolsteun moet onder de glazen plaat geplaatst worden. Zet geen andere plaat op de rolsteun naast de glazen plaat. De rolsteun minstens een keer per week wassen met warm water en sop.
De rolsteun moet veilig op zijn plaats worden gezet.



3 Beschrijving van het product

Grillrooster

Tijdens het grillen en het combinatieprogramma moet het draadrooster moet worden gebruikt. U dient het grillrooster op de glazen schaal te plaatsen. Zo voorkomt u dat uw oven beschadigd raakt en er vet op de bodem lekt.



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 ontdooien:

- De vorm van de verpakking kan de ontdooitijd beïnvloeden. Ondiepe rechthoekige verpakkingen zullen sneller ontdooien dan de diepe schotels.
- Haal de stukken uit elkaar als ze ontdooid zijn. Zo zullen de andere stukken gemakkelijker ontdooien.
- 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.

Grill

Draai de knop rechtsom naar het programma . Met dit programma kunt u dunne plakken vlees, steaks, shish kebab, worstjes en kipstukjes grillen.

Combinatiestand

Dit programma combineert de magnetronstand en de grill van het apparaat. De volgende 3 combinatieopties kunnen individueel met dit programma worden gekozen. Deze combinaties zijn in het bijzonder geschikt voor een aantal gerechten, speciale bereidingsprocessen en voor het knappering maken/houden van gerechten.

Programma	Vermogensniveau magnetron	Grillvermogen	Geschikt voor
	%0	%100	Grill
	Medium - laag (%30)	Hoog (%70)	Vis, aardappelen, granen
	Medium (%49)	Medium (%51)	Pudding, omelet, gepofte aardappel
	Medium - hoog (%67)	Laag (%33)	Gevogelte

4 Bedienen van uw product

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.
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**
Vleessoorten		
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
Pluimvee		
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
Vis en zeevruchten		
Filet / in plakjes (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minuten
Hele vis	( )	7-9 minuten voor ~ 500 g

4 Bedienen van uw product

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

- 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

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 ijzig 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	**Aanbevolen 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 (kalfsgehakt)	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 (drumsticks)	9-10 minuten	500 g
Kipstukken (vleugeltjes)	8-12 minuten	700 g
Kalkoenstukken	14-16 minuten	1-1,5 kg
Kalkoenborst (met bot)	18-22 minuten	2-2,5 kg

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 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.
Spreid 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.

4 Bedienen van uw product

Verwarmtabel

	Voedsel	**Vermogensniveau**	**Bereidingstijd**
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	Maïs	( )	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

5 Reiniging en onderhoud

5.1 Reiniging

WAARSCHUWING: Gebruik nooit benzine, oplosmiddelen of schuurmiddelen, metalen voorwerpen of harde borstels om het apparaat schoon te maken.

WAARSCHUWING: Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat volledig afkoelen.
3. Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gespat voedsel of gemorste vloeistof die aan de wanden van de oven plakken af met een vochtige doek. Als de oven erg vuil wordt, kunt u een mild schoonmaakmiddel gebruiken. Voorkom het gebruik van sprays en andere bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen vlekken, sporen en matheid op het deuroppervlak veroorzaken.
4. De buitenkant van de oven moet worden gereinigd met een vochtige doek. Laat geen water in de ventilatieopeningen lopen om te voorkomen dat de werkende delen van de oven beschadigd raken.
5. Veeg beide zijden van de deur en het glas, deurrubbers en delen dichtbij de rubbers regelmatig met een vochtige doek om de gemorste en gespatte vlekken te verwijderen. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
6. Er wordt geen stoomreiniger gebruikt.
7. Laat het bedieningspaneel niet nat worden. Reinig met een vochtige, zachte doek. Laat de

deur van de oven open om te voorkomen dat de oven per ongeluk in werking treedt tijdens het schoonmaken van het bedieningspaneel.

8. Veeg eventueel ontstane stoom in en om de ovendeur af met een zachte doek. Dit kan voorkomen als de magnetron wordt gebruikt onder omstandigheden met een hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
9. In sommige gevallen moet u de glazen schaal verwijderen om deze te reinigen. Was de schaal met warm sop of in de vaatwasmachine.
10. De rolring en bodem van de oven moeten regelmatig worden gereinigd om overmatig lawaai te voorkomen. Het is voldoende om de bodem van de oven te reinigen met een mild schoonmaakmiddel. De rolring kan worden gewassen met sop of in de vaatwasmachine. Als u de rolring uit de bodem van de oven verwijderd om deze te reinigen, zorg er dan voor dat u deze op de juiste positie terugplaatst.
11. Voor verwijdering van slechte geuren in uw oven zet u een glas water met het sap en de schil van een citroen in een diepe magnetronbestendige schaal en laat u de oven gedurende 5 minuten op de magnetronstand werken. Veeg grondig af en droog dan met een zachte doek.
12. Neem contact op met de erkende servicedienst als de ovenlamp vervangen dient te worden.
13. Gooi dit apparaat niet weg met het huishoudelijk afval; oude ovens moeten worden afgevoerd door speciale afvalcentra die door de gemeenten zijn aangesteld.
14. Als de magnetron wordt gebruikt met de grillfunctie kan er een kleine hoeveelheid rook en geur ontstaan, die na kort gebruik zal verdwijnen. Dit is een normaal verschijnsel omdat de oven is gemaakt van een stalen plaat bedekt met smeermiddel, en de nieuwe oven zal dampen en geur produceren die ontstaan door het verbranden van het smeermiddel. Dit verschijnsel zal verdwijnen na een periode van gebruik.

5.2 Opslag

- Als u van plan bent het apparaat gedurende een lange periode niet te gebruiken, ruim het dan zorgvuldig op.
- Zorg ervoor dat het apparaat los is van het stopcontact, volledig is afgekoeld en compleet droog is.
- Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats.
- Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen.

5.3 Manuseio e transporte

- Durante o manuseamento e transporte, levar o aparelho na embalagem original. A embalagem do aparelho protege-o contra danos físicos.
- Não colocar cargas pesadas sobre o aparelho ou sobre a embalagem. O aparelho pode ficar danificado.
- Deixar cair o aparelho irá torná-lo inoperacional ou causar danos permanentes.

Slijtage door normaal gebruik

U heeft een Beko of Grundig Groot huishoudelijk product gekocht waarvan u bij goed gebruik vele jaren plezier kunt hebben. Goed gebruik betekent dat u de instructies in de gebruiksaanwijzing toepast, vooral die over de wijze van gebruik en onderhoud. Dit is erg belangrijk voor een goede werking van het product, ook op de lange termijn. Daarnaast moet u er rekening mee houden dat elk product slijtagegevoelige onderdelen bevat. Sommige onderdelen slijten pas nadat de normale levensduur van het product voorbij is. Andere onderdelen slijten eerder, al voordat de normale levensduur van het product voorbij is. Het is met die onderdelen net als met een auto: ruitenwissers en banden moeten vaak al na enkele jaren worden vervangen, terwijl de auto zelf nog heel veel jaren mee kan.

Bij elektrisch-huishoudelijke apparaten kan bijvoorbeeld worden gedacht aan de volgende slijtagegevoelige onderdelen:

- bewegende delen (zoals motor, scharnier, wieltjes)
- elektronica-modules (zoals printplaat, sensoren, verlichting)
- kunststof- en rubberen delen (zoals deurrubber, reservoirs, geleiders)
- afdichtingen (slangen)
- verwarmingselementen
- lagers

Dit soort onderdelen slijt vaak eerder dan u van het totale product verwacht. Die eerdere slijtage is normaal, net als bij auto-onderdelen. De kwaliteit van het product is daardoor niet minder. De kosten van vervanging of reparatie van die onderdelen zijn daarom voor rekening van u als gebruiker van het product. Afhankelijk van de omstandigheden kan er voor de verkoper altijd reden zijn om de kosten niet of slechts gedeeltelijk aan u in rekening te brengen. Als sprake is van abnormale slijtage bij normaal gebruik zijn de kosten sowieso voor rekening van de verkoper.

Houdt er rekening mee dat de levensduur van een product afhangt van hoe vaak u het gebruikt, hoe u het gebruikt en waar u het product gebruikt.

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Szanowny Kliencie,

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

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

Znaczenie symboli

W różnych częściach niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

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

PAPIER Z RECYKLINGU
I NADAJĄCY SIĘ
DO PONOWNEGO
PRZETWORZENIA

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa Przeczytaj uważnie i zachowaj na przyszłość

1.1 Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

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

- Kuchenka mikrofalowa firmy Beko spełnia wszystkie wymogi stosownych norm bezpieczeństwa. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego, aby uniknąć wszelkich zagrożeń należy oddać je do naprawy lub wymiany przez sprzedawcę, punkt serwisowy lub specjalistę albo autoryzowany serwis. Niewłaściwa lub niewykwalifikowana naprawa może spowodować niebezpieczeństwo i zagrożenie dla użytkownika.
- Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.:
  - w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
  - w zabudowaniach gospodarczych
  - hotelach i innych obiektach mieszkalnych;
  - w obiektach typu nocleg ze śniadaniem (B&B).
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do użytku wolnostojącego.
- Nie nadaje się on do użytku przemysłowego lub laboratoryjnego.
- Nie uruchamiaj mikrofali, gdy drzwiczki są otwarte; w przeciwnym razie możesz być narażony na działanie szkodliwej energii mikrofal. Nie należy wyłączać ani modyfikować zamków bezpieczeństwa.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania potraw i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz ogrzewanie poduszek rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnej szmatki itp. może prowadzić do obrażeń, zapalenia lub pożaru.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów między przednią częścią a drzwiczkami. Nie dopuszczaj do gromadzenia się brudu lub resztek środka czyszczącego na powierzchniach zamknięcia.

1 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Wszelkie prace serwisowe polegające na zdjęciu osłony chroniącej przed promieniowaniem mikrofal muszą być wykonywane przez upoważnione osoby/serwis. Każde inne prace są niebezpieczne.
- Produkt jest przeznaczony do gotowania, podgrzewania i rozmrażania żywności w domu. Nie może być używany do celów handlowych.
- Kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do suszenia jakichkolwiek żywych istot.
- Nie używaj urządzenia do suszenia ubrań ani ręczników kuchennych.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz, w łazienkach, w wilgotnym środowisku lub w miejscach, w których może ulec zamoczeniu.
- Firma nie ponosi odpowiedzialności ani nie zapewnia gwarancji za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub niewłaściwej obsługi urządzenia.
- Nie należy próbować rozkładać tego urządzenia na części. Za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą nie przysługują żadne roszczenia gwarancyjne.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne lub zalecane przez producenta części zamienne.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, płaskiej, czystej, suchej i antypoślizgowej powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Przed pierwszym użyciem wyczyść wszystkie części. Szczegółowe informacje można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
- To urządzenie należy używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, w sposób opisany w niniejszej instrukcji.
- Podczas pracy urządzenie bardzo się nagrzewa. Uważaj, aby nie dotknąć gorących części wewnątrz mikrofalówki.
- Nie włączaj kuchenki, gdy jest pusta.
- Naczynie do gotowania może się nagrzewać na skutek przenoszenia ciepła z podgrzanej żywności do naczynia. Możesz potrzebować rękawic kuchennych do przytrzymania naczynia.
- Naczynia należy sprawdzić, aby upewnić się, że nadają się do użytku w kuchenkach mikrofalo-

wych.

- Nie umieszczaj mikrofali na kuchence ani innych urządzeniach wytwarzających ciepło. W przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu, a gwarancja straci ważność.
- Podczas podnoszenia pokryw lub folii po gotowaniu może wydostawać się para.
- Urządzenie i jego powierzchnie mogą być bardzo gorące podczas pracy.
- Drzwiczki i szyba zewnętrzna mogą być bardzo gorące podczas pracy.
- Upewnij się, że zasilanie z domowej sieci elektrycznej jest zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Jedynym sposobem odłączenia urządzenia od zasilania jest wyjęcie wtyczki z gniazdka.
- Używaj urządzenia tylko z uziemionym gniazdem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.
- Z urządzeniem nie należy używać przedłużaczy.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani wtyczki wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby wtyczka była zawsze dostępna.
- Aby zapobiec uszkodzeniu przewodu zasilającego, nie wolno dopuścić do jego ściskania, zginania lub ocierania o ostre krawędzie. Trzymaj kabel zasilania dala od gorących powierzchni i otwartego ognia.
- Upewnij się, że nie ma niebezpieczeństwa przypadkowego pociągnięcia przewodu zasilającego lub potknięcia się o niego podczas użytkowania urządzenia.
- Przed każdym czyszczeniem oraz gdy urządzenie nie jest używane należy odłączyć je od zasilania.
- Nie ciągnąć za kabel zasilający urządzenia w celu odłączenia go od źródła zasilania i nigdy nie owijać go wokół urządzenia.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w innych cieczach. Nie myć pod bieżącą wodą.
- Podczas odgrzewania jedzenia w plastikowych lub papierowych pojemnikach, zwracaj na urządzenie szczególną uwagę ze względu na możliwy samozapłon.
- Przed umieszczeniem pożywienia w kuchence usuń z niego druciki i/

lub metalowe uchwyty z papierowych lub plastikowych torebek.

- Jeśli z urządzenia wydostaje się dym, wyłącz je lub wyjmij wtyczkę z kontaktu, jeśli jest to bezpieczne, i nie otwieraj drzwiczek, aby zdusić ewentualne płomienie.
- Nie używaj wnętrza kuchenki do przechowywania rzeczy. Jeśli kuchenka nie jest używana nie należy zostawiać w niej papierowych przedmiotów, materiałów do gotowania ani żywności, gdy nie jest używana.
- Aby uniknąć poparzeń, zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z jedzeniem powinna zostać wymieszana lub wstrząśnięta, a temperatura pożywienia sprawdzona przed jedzeniem.
- Niniejsze urządzenie należy do grupy 2 klasy B ISM. Grupa 2 obejmuje cały sprzęt ISM (przemysłowy, naukowy i medyczny), w którym energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana i/lub wykorzystywana w postaci promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiałów oraz sprzęt do erozji iskrowej.
- Sprzęt klasy B nadaje się do użytku w domach i zakładach podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia.
- Nie używaj oleju do gotowania w kuchence. Gorący olej może uszkodzić elementy i materiały piekarnika, a nawet spowodować oparzenia skóry.
- Potrawy z grubą skórką, np. ziemniaki, cukinie, jabłka i kasztany należy nakłuć.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby tylna strona była skierowana w stronę ściany.
- Przed przenoszeniem urządzenia należy zabezpieczyć talerz obrotowy, aby zapobiec uszkodzeniu.
- Jajka w skorupkach i jajka gotowane na twardo nie powinny być podgrzewane w mikrofalówkach, gdyż mogą one eksplodować, nawet po skończeniu podgrzewania.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki lub uszczelki są uszkodzone, kuchenka nie może być używana, aż do czasu jej naprawienia przez fachowca.

OSTRZEŻENIE: Serwisowanie i naprawy urządzenia, polegające na zdejmowaniu przez osoby niekompetentne osłony chroniącej przed energią mikrofalową, jest niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płyny i inne jedzenie nie mogą być podgrzewane w za-

mkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.

- Wnętrze mikrofalówki powinno być regularnie czyszczone, a jakiekolwiek pozostałości jedzenia usuwane.
- Nad górną powierzchnią kuchenki powinno być co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.
- Nie przegrzewaj potraw; w przeciwnym razie możesz spowodować pożar.
- Nie używaj środków chemicznych ani środków czyszczących wspomaganych parą do czyszczenia urządzenia .
- Zaleca się szczególną ostrożność podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub nieposiadające wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są one nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania produktu lub zostały odpowiednio poinstruowani lub rozumieją ryzyko związane z używaniem produktu. Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
- **Niebezpieczeństwo zadławienia!** Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Ze względu na nadmierne ciepło powstające podczas grillowania i trybu kombinowanego, dzieci powinny mieć możliwość korzystania z tych trybów wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Przechowuj urządzenie i kabel zasilający tak, aby były niedostępne dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie gotuj potraw bezpośrednio na szklanej podstawce. Umieść jedzenie w/na odpowiednich naczyniach kuchennych przed włożeniem ich do kuchenki.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje. W przeciwnym razie może wystąpić iskrzenie.
- Produkt nie jest przeznaczony do obudowy. Nie należy umieszczać produktu w szafce lub pudełku, gdy

jest używany.

- Nieutrzymywanie piekarnika w czystości może doprowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i ewentualnie doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Urządzenia nie należy czyścić za pomocą myjki parowej.
- Podgrzewanie napojów w mikrofalówce może skutkować opóźnionym wrzeniem erupcyjnym, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z naczyniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki tylko pod nadzorem dorosłych ze względu na wytwarzane temperatury.
- **Czyszczenie:** Nie należy umieszczać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Obudowę należy czyścić wyłącznie gąbką/ściereczką zwilżoną w ciepłej wodzie z mydłem. Nie należy używać ostrych, ściernych środków czyszczących. Szczegółowe instrukcje dotyczące czyszczenia znajdują się w punktach **Czyszczenie i konserwacja** i **Przechowywanie**.

1.2 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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



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

1.3 Zgodność z dyrektywą RoHS:

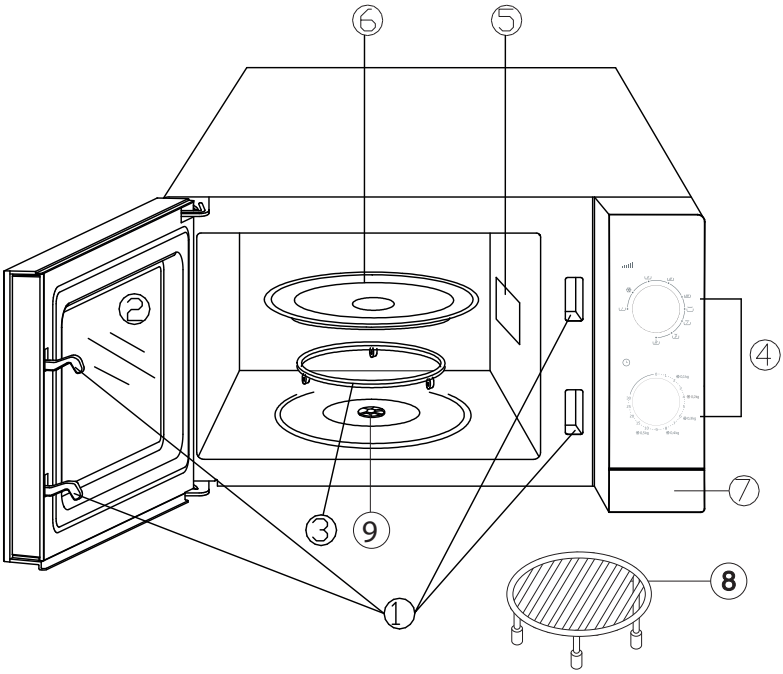
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

1.4 Informacje o opakowaniu



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

2 Dane techniczne kuchenki



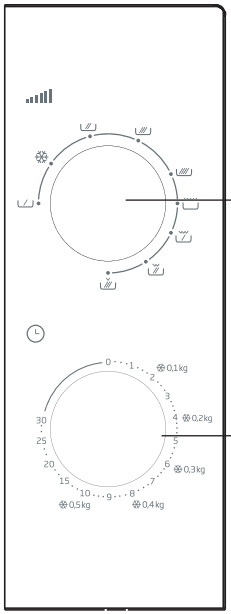
1. Blokada drzwiczek
2. Szyba w drzwiczkach przednich
3. Podstawa rolkowa
4. Panel sterowania
5. Podręcznik korzystania z mikrofalówki
6. Szklany talerz obrotowy
7. Przycisk otwierania drzwi
8. Kratka do grillowania (tylko do użytku w trybie grillowania i umieszczona na szklanej tacce)
9. Okap

Napięcie zasilania	230-240V~50 Hz
Moc wyjściowa	700 W
Moc wejściowa	1200 W
Czas	0-30 minut
Moc grilla	900 W
Pojemność kuchenki	20 L
Waga	11 kg
Wymiary zewnętrzne (szer.*gł.*wys.)	452*312*262 mm
Kolor	Biały / Srebrny / Czarny

Wartości oznaczone na kuchence 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



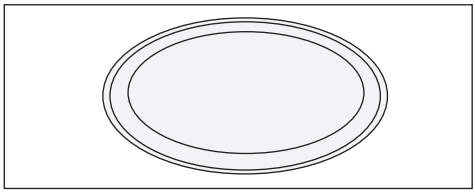
Ustawianie mocy

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

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

Akcesoria

Szklany talerz obrotowy



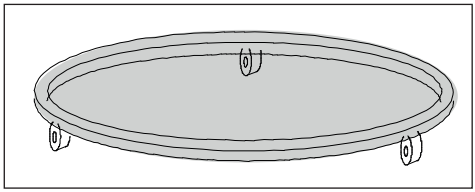
Używaj talerza szklanego przy każdym gotowaniu. Na szklanym talerzu zbierać się będą wszystkie soki z potraw i odpadające z nich kawałki. W przeciwnym razie potrawa rozleje się po kuchence i wyschnie. Talerz szklany można myć w zmywarce.

* Postaw talerz szklany na podstawie rolkowej.

Podstawa rolkowa

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

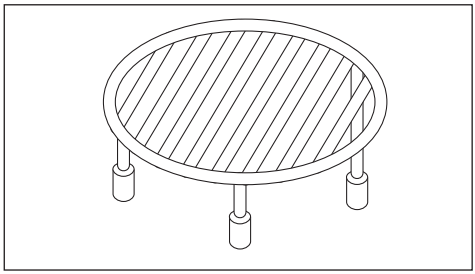
Podstawę rolkowa należy bezpiecznie umocować w jej gnieździe.



Kratka do grilla

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

3 Opis kuchenki



Naczynia do gotowania w kuchenkach mikrofalowych

- Do gotowania używaj naczyń okrągłych, a nie eliptycznych czy prostokątnych. W przeciwnym razie mikrofale będą bardziej oddziaływać na brzegi potrawy, które się rozgotują.
- Mikrofale 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 kuchence mikrofalowej.
- Umieść puste naczynie z ustawiona w nim szklanką pełną wody na na szklanym talerzu w kuchence 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 mikrofale 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 czasy w kuchence mikrofalowej. Spowoduje to, że ogień papier się zapali.

Naczynia drewniane lub wiklinowe

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

4 Obsługa kuchenki

Wkładanie żywności

- Najlepsze rezultaty osiąga się rozkładając jedzenie na talerzu. Można to osiągnąć na wiele sposobów, aby uzyskać lepsze rezultaty.
- Jeśli zamierzasz gotować wiele elementów tego samego rodzaju (np. ziemniaki ze skórkami) rozłóż je w formie koła.
- Przy gotowaniu żywności o różnych kształtach i grubościach, najmniejszy i najcieńszy kawałek połóż na środku naczynia. Dzięki temu ten kawałek ugotuje się jako ostatni.
- Jedzenie o nieregularnych kształtach, np. ryby, układaj tak, aby ich ogony były w środku naczynia.
- Przy przechowywaniu potraw w lodówce lub podgrzewaniu ich ułóż grube i gęste na zewnątrz, a cienkie i rzadsze do wewnątrz.
- Cienkie plasterki mięsa układaj jedne na drugich.
- 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 ie 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 mikrofale są wrażliwe na wilgoć. Potrawy naturalnie wilgotne (warzywa, ryby i drób) gotują się szybko i łatwo. Sugeruje się dodanie wody przy gotowaniu w kuchence mikrofalowej potraw suchych, takich jak ryż i fasola.

Skraplanie się wilgoci

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

Cukier

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

4 Obsługa kuchenki

Zmniejszanie ciśnienia w żywności

Wiele produktów spożywczych jest pokryte powłoką lub pokrywą. Mogą one pękać pod ciśnieniem, które narasta w trakcie gotowania. Aby tego uniknąć, trzeba podziurawić powłokę lub pokrywę widelcem lub nożem. Trzeba to stosować do ziemniaków, wątróbek kurczęcia, żółtek jaj, 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 kuchence mikrofalowej potrawy nadal gotują się przez pewien czas nawet po jej wyłączeniu. Gotowanie trwa nadal nie z powodu działania kuchenki mikrofalowej, ale energii wewnątrz potrawy. Czas, jaki warto odczekać, zależy od potrawy. W pewnych przypadkach to tylko tyle, ile trwa wyjęcie potrawy z kuchenki i przełożenie jej na półmisek. Przy większych potrawach może to być nawet 10 minut.

Grill

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

Tryb mieszany

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

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

4 Obsługa kuchenki

Użytkowanie kuchenki

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

Tabela gotowania

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

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

Filet / plasterki (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minut
Ryba w całości	( )	7-9 minut dla ~ 500 g
Jaja i sery		
Jaja sadzone	( )	1-2 minuty na jajko
Jajecznica	( )	45 / -90 sek. aby stopić masło, potem 1-2 minuty na jajko
Deser jajeczny (krem karmelowy) 20 x 20 cm	( )	15-19 minut
Warzywa		
Warzywa (dla 1 osoby)	( )	1,5-3 minuty
Zielona fasola	( )	~ 500 g 8-12 minut
Kapusta (świeżo siekana)	( )	6-8 minut dla ~ 500 g
Marchew (świeżo siekana)	( )	3-6 minut dla ~ 200 g
Kukurydza (świeże 2 kolby)	( )	5-9 minut
Pieczarki (świeżo siekane)	( )	2-3 minuty dla ~ 230 g
Ziemniaki (4 szt. po 170-230 g)	( )	10-15 minut
Szpinak (świeże liście)	( )	5-8 minut dla ~ 500 g
Płatki zbożowe		
1/2 szybkie gotowanie płatków owsianych (woda: 1 kubek)	( )	1-2 minuty
1/2 wolne gotowanie płatków owsianych (woda: 1 kubek)	( )	2-4 minuty
1/2 kukurydzy puree (woda: 2 kubki)	( )	2-3 minuty
Ciasta		
Ciasto marchewkowe	( )	9-12 minut
Ciasto zwykłe lub czekoladowe (w okrągłym naczyniu)	( )	5-6 minut
Okrągły tort	( )	5-5,5 minut
Małe ciasto w foremce	( )	2-2,5 minut
Herbatniki (naczynie prostokątne)	( )	3-6 minut
Zupy/ napoje		
dla 1 osoby	( )	2-3 minut

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

4 Obsługa kuchenki

Rozmrażanie

Szybkie rozmrażanie potraw to jedna z największych zalet kuchenek mikrofalowych. Najpierw usuń metalowe spinacze z torebki z mrożonką i zastąpić je nicią lub gumką. Przed włożeniem do kuchenki otwórz pudełko kartonowe, lub wykonane z podobnego materiału. Przetnij lub przedziuraw plastikowe torebki lub opakowania. Jeśli mrożonka jest opakowana w folię metalową, zdejmij ją i przełóż potrawę do odpowiedniego naczynia. (Jeżeli mrożonka ma skórkę, zdejmij ją.) Rozprostuj plastikową torebkę z mrożonką, aby zapewnić równomierne rozmrażanie. (Przy rozmrażaniu dużych kawałków mięsa, nie zapomnij przykryć cienkich części drobiu w celu spowolnienia ich nagrzewania. W przeciwnym razie części zewnętrzne wyschną lub nawet zaczną się gotować).
Zawsze stosuj krótkie czasy rozmrażania. Jeśli rozmrożona potrawa jest w środku nadal zamrożona, włóż ją z powrotem do kuchenki mikrofalowej, aby jeszcze ją trochę rozmrozić. Należy przewidzieć trochę czasu na kondycjonowanie w trakcie rozmrażania, bo rozmrażanie będzie kontynuowane w trakcie kondycjonowania.
Czas trwania rozmrażania zależy od stopnia zamrożenia mrożonki. Jeśli to możliwe, obróć lub rozdziel mrożona potrawę w trakcie rozmrażania lub kondycjonowania.
Tabela rozmrażania zawiera wartości przybliżone, jako pomocne wskazówki.

Tabela rozmrażania

Proszę przeczytać informacje na temat rozmrażania.

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

Odgrzewanie

Można szybko i skutecznie podgrzać resztę ugotowanej potrawy bez utraty jej świeżości i smaku. Na czas odgrzewania przykryj potrawę pokrywką lub nadająca się do kuchenek mikrofalowych folią plastikową, aby jej nie wysuszyć. Przykrycie potrawy zatrzyma w niej ciepło i przyspieszy odgrzewanie. Także pozwoli rozprysków. Kanapki i ciasteczka zawijaj w papierowe ręczniki , które wchłoną nadmiar wilgoci, aby nie rozmiękły.
Z zasady rozkładaj jedzenie w płytkim naczyniu. Aby odgrzać potrawę, może trzeba będzie ją od czasu do czasu pomieszać lub odwrócić.

4 Obsługa kuchenki

Tabela odgrzewania

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

5 Czyszczenie i konserwacja

5.1 Czyszczenie i konserwacja

OSTRZEŻENIE: Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzyny, rozpuszczalnika, ściernych środków czyszczących, metalowych przedmiotów ani twardych szczotek.

OSTRZEŻENIE: Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia ani jego kabla zasilającego w wodzie ani w żadnym innym płynie.

1. Przed czyszczeniem wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Poczekaj, aż urządzenie całkiem ostygnie.
3. Utrzymuj wnętrze kuchenki w czystości. Gdy odpryski jedzenia lub rozlane płyny przylgną do ścianek kuchenki, przetrzyj je wilgotną szmatką. W przypadku silnego zabrudzenia piekarnika można użyć łagodnego detergentu. Unikaj używania sprayu i innych agresywnych środków czyszczących, ponieważ mogą one poplamić, zostawić zacieki lub zmatowić powierzchnię drzwi.
4. Powierzchnie zewnętrzne należy czyścić wilgotną szmatką. Aby zapobiec uszkodzeniu części roboczych wewnątrz kuchenki, woda nie powinna przedostawać się do otworów wentylacyjnych.
5. Często przecieraj drzwi i okno po obu stronach, uszczelki drzwi i sąsiednie części wilgotną szmatką, aby usunąć wszelkie wycieki lub odpryski. Nie używaj ściernych środków czyszczących.
6. Nie używaj parownicy.
7. Nie dopuszczaj do zamoczenia panelu sterowania. Czyść miękką, wilgotną szmatką.

Podczas czyszczenia panelu sterowania pozostaw otwarte drzwiczki, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu kuchenki.

8. Jeśli para gromadzi się wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek, należy wytrzeć je miękką szmatką. Może się to zdarzyć, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach wysokiej wilgotności. Jest to normalne.
9. Czasami konieczne jest wyjęcie szklanego talerza do czyszczenia. Umyj talerz w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce.
10. Pierścień rolkowy i dno piekarnika należy regularnie czyścić, aby uniknąć nadmiernego hałasu. Wystarczy wytrzeć dolną powierzchnię kuchenki łagodnym detergentem. Podporę talerza obrotowego można myć w łagodnej wodzie z mydłem lub w zmywarce. Podczas wyjmowania podpory talerza obrotowego w celu czyszczenia, należy upewnić się, że została ona założona we właściwej pozycji.
11. Usuń zapachy z kuchenki, łącząc filiżankę wody z sokiem i skórką jednej cytryny w głębokiej misce do kuchenki mikrofalowej, gotując przez 5 minut. Wytrzyj i wysusz dokładnie miękką szmatką.
12. Gdy zajdzie potrzeba wymiany żarówki kuchenki, skonsultuj się ze sprzedawcą w celu jej wymiany.
13. Nie wyrzucać tego urządzenia do śmieci komunalnych; należy go przekazać do odpowiedniego punktu utylizacji udostępnionego przez gminy
14. Przy pierwszym użyciu kuchenki mikrofalowej z funkcją grilla może wydzielać się lekki dym i zapach. Jest to normalne zjawisko, ponieważ piekarnik jest wykonany ze stalowej płyty pokrytej olejem smarującym, a nowy piekarnik będzie wytwarzał opary i zapachy generowane przez spalanie oleju smarującego. Zjawisko to zniknie po pewnym okresie użytkowania.

5.2 Przechowywanie

- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je starannie przechowywać.
- Przed podniesieniem urządzenia odłącz je od zasilania i pozwól całkowicie ostygnąć.
- Przechowuj urządzenie i jego akcesoria w ich oryginalnych opakowaniach.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.
- Urządzenie należy trzymać poza zasięgiem dzieci.

5.3 Przenoszenie i transport

- Urządzenie należy przenosić i transportować w oryginalnym opakowaniu. Zabezpiecza ono urządzenie przed fizycznymi uszkodzeniami.
- Nie wolno umieszczać ciężkich ładunków na urządzeniu lub opakowaniu. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Upuszczenie urządzenia może spowodować jego awarię lub trwałe uszkodzenie.

Drodzy Klienci,
Dziękujemy za zakup naszych produktów. Jesteśmy przekonani, że nasze urządzenia będą służyć przez lata. Każdy produkt firmy Beko jest objęty 2-letną gwarancją

Warunki gwarancji Beko S.A.:

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-134), przy ulicy 1 Sierpnia 6A, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO") udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja") na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia") osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik") na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada"), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny").
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna będzie wykonywana wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń, które nie posiadają tabliczki znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (tj.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne),realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis") po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14.
4. Urządzenie(małe AGD) powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.
5. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
6. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
7. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.
8. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
    a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
    b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
    c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
    d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
    e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
    a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
    b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
    c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji

niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;

d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.

e. elementów ze szkła oraz plastiku;

f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;

g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

i. gwarancji nie podlegają również elementy eksploatacyjne oraz ulegające naturalnemu zużyciu tj.: baterie, noże, filtry, żarówki itp.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 01.03.2021 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Nejprve si přečtěte tento návod k použití!

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si vybrali tento produkt značky Beko. Doufáme, že s tímto spotřebičem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Z tohoto důvodu si před použitím spotřebiče pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud spotřebič předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržujte pokyny a věnujte pozornost všem informacím a varováním uvedeným v návodu k použití.

Nezapomeňte, že se tento návod může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně popsány.

Význam symbolů

V různých částech tohoto návodu k použití jsou použity následující symboly:

	Důležité informace o užitečných tipech k použití.
	Upozornění na nebezpečné situace týkající se ohrožení života a majetku.
	Upozornění na horké povrchy.
	Varování před úrazem elektrickým proudem.

RECYKLOVANÝ A RECYKLOVATELNÝ PAPÍR

1 Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

Důležité bezpečnostní pokyny Pečlivě přečtěte a uschovejte pro budoucí použití

1.1 Bezpečnostní varování

Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou chránit se před rizikem požáru, úrazu elektrickým proudem, vystavení úniku mikrovlnné energie, zranění osob nebo škod na majetku. Nedodržení těchto pokynů má za následek neplatnost záruky.

- Mikrovlnné trouby Beko splňují příslušné bezpečnostní normy. V případě jakéhokoli poškození spotřebiče nebo napájecího kabelu je třeba svěřit opravu nebo výměnu prodejci, servisnímu středisku nebo odborníkovi a autorizovanému servisu, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí. Nesprávná nebo nekvalifikovaná oprava může být nebezpečná a představuje riziko pro uživatele.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti a v podobných podmínkách, jako jsou například:
  - Kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích
  - Domy na farmách
  - Pro potřeby zákazníků v hotelech a jiných typech ubytovacích zařízení;
  - V ubytovnách a hostelech.
- Mikrovlnná trouba je určena pro volně stojící použití.
- Výrobek není určen pro průmyslové nebo laboratorní použití.
- Nepokoušejte se troubu spustit, když jsou její dvířka otevřená; jinak byste mohli být vystaveni škodlivé mikrovlnné energii. Bezpečnostní zámky nevyřazujte, ani s nimi neoprávněně nemanipulujte.
- Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu jídel a nápojů. Sušení jídla nebo oděvů a ohřívání ohřívacích podložek, pantoflí, houbiček, vlhkých hadříků apod. může vyvolat riziko zranění, vznícení nebo požáru.
- Mezi přední stranu a dvířka trouby nevkládejte žádné předměty. Dbejte na to, aby se na uzavíracích plochách nehromadily zbytky nečistot nebo čisticích prostředků.
- Jakékoli servisní práce zahrnující odstranění krytu, který poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii, musí provádět autorizované osoby nebo servis. Jakýkoli

1 Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

jiný přístup je nebezpečný.

- Váš výrobek je určen k vaření, ohřívání a rozmrazování potravin v domácnosti. Nesmí se používat ke komerčním účelům.
- Vaše trouba není určena k sušení jakýchkoli živých bytostí.
- Nepoužívejte váš spotřebič k sušení oděvů ani kuchyňských utěrek.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku, v koupelně, ve vlhkém prostředí ani na místech, kde by se mohl namočit.
- Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávného zacházení se zařízením neneseme žádnou odpovědnost ani neposkytujeme záruku.
- Nikdy se nepokoušejte spotřebič demontovat. Za škody způsobené nesprávnou manipulací se neakceptují žádné nároky na záruku.
- Používejte pouze originální díly nebo části doporučené výrobcem.
- Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Spotřebič používejte vždy na stabilním, rovném, čistém, suchém a neklouzavém povrchu.
- Spotřebič by se neměl ovládat externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Před prvním použitím spotřebiče očistěte všechny součásti. Přečtěte si podrobnosti uvedené v části „Čištění a údržba".
- Provozujte spotřebič pouze pro účely, ke kterým je určen, jak je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič se během používání velmi zahřívá. Dbejte na opatrnost, abyste se nedotýkali horkých částí uvnitř trouby.
- Nepoužívejte troubu prázdnou.
- Kuchyňské nádobí se může zahřát přenosem tepla z ohřátých potravin na nádobí. Na uchopení nádobí možná budete potřebovat kuchyňské chňapky.
- Nádobí je třeba zkontrolovat, zda je vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Nepokládejte troubu na kamna ani na jiná zařízení vytvářející teplo. Jinak může dojít k poškození a ztrátě záruky.
- Po otevření pokrmů nebo fólie může po vaření z jídla vycházet pára.
- Spotřebič a jeho přístupné povrchy mohou být při používání velmi horké.
- Dvířka a vnější sklo mohou být při

1 Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

používání spotřebiče velmi horké.

- Ujistěte se, že vaše síťové napájení odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Jediný způsob, jak odpojit spotřebič od napájení, je vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
- Spotřebič používejte pouze s uzemněnou zásuvkou.
- Nikdy nepoužívejte tento spotřebič, pokud je napájecí kabel nebo samotný spotřebič poškozen.
- Nepoužívejte tento spotřebič s prodlužovacím kabelem.
- Nikdy se nedotýkejte spotřebiče ani jeho zástrčky vlhkýma nebo mokrýma rukama.
- Umístěte spotřebič tak, aby zástrčka byla vždy přístupná.
- Chcete-li zabránit poškození napájecího kabelu, nedovolte aby došlo k jeho sevření, ohnutí nebo odírání na ostrých hranách. Udržujte napájecí kabel mimo dosah horkých povrchů a otevřeného ohně.
- Zamezte riziku náhodného vytažení napájecího kabelu nebo zakopnutí o napájecí kabel při používání spotřebiče.
- Před každým čištěním a pokud se spotřebič nepoužívá, jej odpojte ze zásuvky.
- Při odpojování zařízení od zdroje napájení netahejte za napájecí kabel, a nikdy kabel neomotávejte kolem zařízení.
- Neponořujte zařízení, napájecí kabel ani zástrčku do vody ani do jiných tekutin. Nedržte kabel pod tekoucí vodou.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách dávejte pozor na troubu kvůli riziku vznícení.
- Před vložením sáčků do trouby odstraňte drátěné šňůry a / nebo kovové úchyty papírových nebo plastových sáčků.
- Pokud vidíte kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič, pokud je to bezpečné, a nechte dvířka zavřená, aby se udusily případné plameny.
- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu ke skladování. Když troubu nepoužíváte, nenechávejte v ní papírové předměty, kuchyňský materiál ani jídlo.
- Obsah krmicích lahví a nádob s dětskou výživou je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.
- Tento spotřebič je klasifikován jako zařízení ISM skupiny 2, třídy B. Sku-

pina 2 obsahuje všechna zařízení ISM (Industrial, Scientific, Medical) (průmyslová, vědecká a lékařská), ve kterých se vysokofrekvenční energie záměrně generuje a / nebo používá ve formě elektromagnetického záření za účelem zpracování materiálu, a dále zařízení na jiskrové řezání.

- Zařízení třídy B je vhodné pro použití v domácích instalacích a v instalacích přímo připojených k nízkonapěťové napájecí síti.
- V troubě nepoužívejte kuchyňský olej. Horký olej může poškodit součásti a materiály trouby, a dokonce může způsobit popáleniny kůže.
- Jídlo se silnou slupkou, jako jsou brambory, cukety, jablka a kaštany, propíchněte.
- Spotřebič musí být umístěn tak, aby zadní strana směřovala ke zdi.
- Před přemístěním spotřebiče zajistěte otočný talíř, aby nedošlo k jeho poškození.
- Vejce ve skořápce a celá natvrdo uvařená vejce se v mikrovlnné troubě nesmí ohřívat, protože mohou explodovat, a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

VAROVÁNÍ: Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba se nesmí používat, dokud ji neopraví kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ: Pro kohokoli jiného, než kompetentní osobu, je nebezpečné provádět jakékoli servisní nebo opravářské činnosti zahrnující odstranění krytu, který poskytuje ochranu před působením mikrovlnné energie.

VAROVÁNÍ: Tekutiny a jiné potraviny se nesmějí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.

- Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat veškeré zbytky jídla.
- Nad horním povrchem trouby by měl být volný prostor minimálně 30 cm.
- Potraviny nepřevařujte, aby nedošlo k požáru.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte chemikálie ani parní čističe.
- Při používání v blízkosti dětí a osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi dbejte na maximální opatrnost.
- Děti ve věku 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez znalostí a zkušeností mohou tento spotřebič používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem osoby zajišťující bezpečné používání výrobku, nebo jsou odpoví-

1 Důležité bezpečnostní pokyny a pokyny týkající se životního prostředí

dajícím způsobem poučeny nebo rozumí rizikům používání produktu. S přístrojem si nesmí hrát děti. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

- **Nebezpečí udušení!** Všechny obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí.
- S ohledem na nadměrné teplo, které vzniká v grilovacích a kombinovaných režimech, by mělo být dětem povoleno používat tyto režimy pouze pod dohledem dospělé osoby.
- Výrobek a jeho napájecí kabel uchovávejte tak, aby k nim neměly přístup děti mladší 8 let.
- Nevařte jídlo přímo na skleněném podnosu. Před umístěním do trouby vložte jídlo do příslušného kuchyňského nádobí.
- Při mikrovlnném vaření se nesmí používat kovové nádoby na jídlo a nápoje. Mohly by způsobit jiskření.
- Tento produkt není určen k zabudování. Pokud je výrobek používán, neumisťujte jej do skříňky nebo krabice.
- Neudržování trouby v čistém stavu může vést ke zhoršení povrchu, což může nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vyústit v nebezpečnou situaci.
- Spotřebič se nesmí čistit parním čističem.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek zpožděný erupční var, proto je třeba dbát opatrnosti při manipulaci s nádobou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Když se spotřebič používá v kombinovaném režimu, děti smějí troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby vzhledem k vytvářené teplotě.
- **Čištění:** Neumisťujte spotřebič do vody nebo jiných kapalin. Kryt čistěte pouze houbou/utěrkou navlhčenou v teplé mýdlové vodě. Nepoužívejte drsné, abrazivní čistící prostředky. Podrobné pokyny pro čištění naleznete v částech **Čištění a péče** a **Skladování**.

1.2 Dodržování směrnice WEEE a odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU WEEE (2012/19 / EU). Na tomto produktu je zobrazen symbol klasifikace odpadu elektrických a elektronických zařízení (WEEE).



Tento symbol znamená, že na konci své životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat spolu s ostatním domovním odpadem. Použité zařízení se musí odnést na oficiální sběrné místo za účelem recyklace elektrických a elektronických zařízení. Chcete-li najít tato sběrná místa, obraťte se na

místní úřady nebo na prodejce, u kterého byl produkt zakoupen. Každá domácnost plní důležitou úlohu při zhodnocování a recyklaci starých zařízení. Správná likvidace použitého spotřebiče pomáhá předcházet možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

1.3 Soulad se směrnicí RoHS

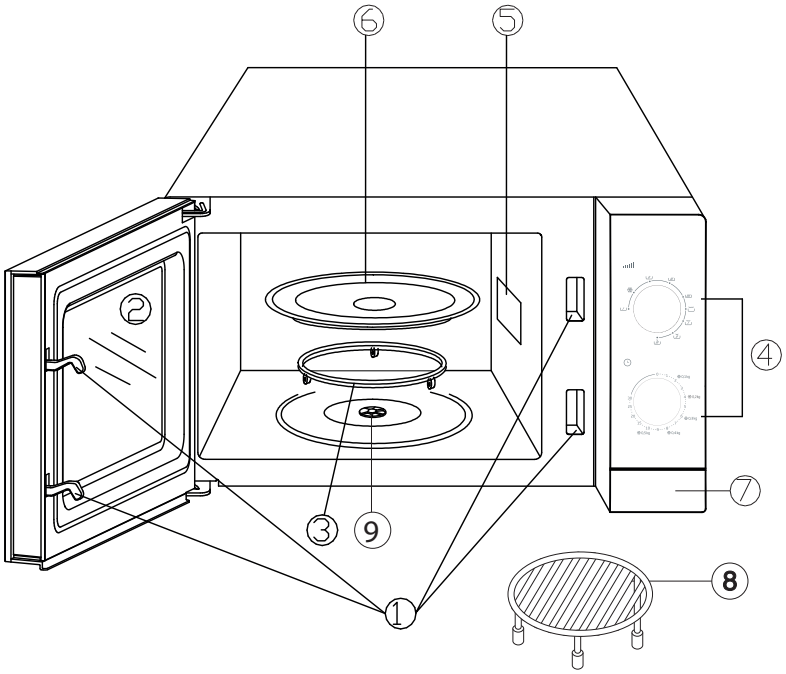
Výrobek, který jste si zakoupili, vyhovuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené ve směrnici.

1.4 Informace o balení



Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi vnitrostátními předpisy o životním prostředí. Nevyhazujte obalové materiály spolu s domácími nebo jinými odpady. Vezměte je do sběrných míst pro obalové materiály určené místními orgány.

2 Technické údaje produktu



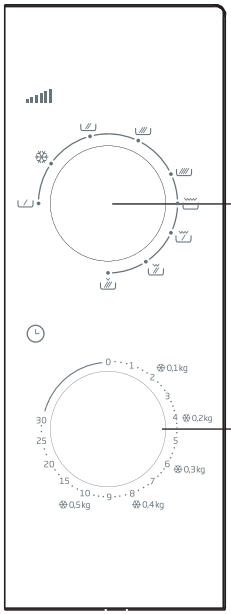
1. Systém zavírání dveří
2. Sklo v předních dveřích
3. Podpora válce
4. Ovládací panel
5. Mikrovlnná trouba - Průvodce
6. Otočná skleněná deska
7. Tlačítko pro otevření dveří
8. Grilovací rošt (pouze k použití s funkcí grilu a při umístění na skleněný tácek)
9. Hřídel

Napájecí napětí	230-240V~50 Hz
Výstup	700 W
Příkon	1200 W
Čas	0-30 minut
Výkon grilu	900 W
Objem trouby	20 L
Hmotnost	11 kg
Vnější rozměry (Š*H*V)	452*312*262 mm
Barva	Bílá / Stříbro / Černá

Značení na výrobku nebo hodnoty uvedené v jiných dokumentech dodávaných s výrobkem jsou hodnoty, které byly dosaženy v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití výrobku a podmínek používání.

3 Popis produktu

Ovládací panel



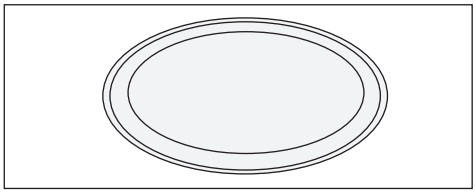
Nastavení výkonu

Tlačítko nastavení v horní části ovládacího panelu vám umožní použít některý z 9 různých výkonů. Následující tabulka obsahuje některé příklady jídel a odpovídající výkon pro jejich přípravu v mikrovlnné troubě.

Úroveň výkonu	Použití
Vysoký	- Vaření vody - Opékání mletého masa - Vaření kuřecího/krůtího masa, ryb a zeleniny - Vaření tenkých plátků masa
Střední	- Pečení koláčů a pečiva - Vaření polévky nebo rýže
Středně-nízký 350 W	Rozpouštění másla a čokolády
Rozmrazování	- Rozmrazování všech druhů zmražených potravin
Nízký	- Změkčení másla a sýra - Změkčení zmrzliny - Kynutí kvasnic

Příslušenství

Otočná skleněná deska

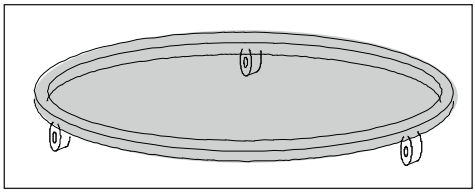


Skleněnou desku použijte při všech druzích vaření. Skleněná deska zachytí veškerou šťávu z masa a kousky padajících potravin. V opačném případě se maso vysuší. Skleněnou desku lze mýt v myčce nádobí.

* Skleněnou desku dejte na držák s válečky.

Držák s válečky

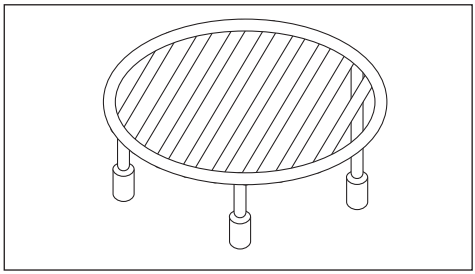
Držák s válečky musí být umístěn pod skleněnou desku. Na držák s válečky nedávejte jinou desku než skleněnou desku. Držák s válečky omyjte minimálně jednou týdně v teplé vodě s čistícím přípravkem. Držák s válečky musí být pevně usazen na své místo.



Grilovací rošt

Drátěný gril musí být použit s programem vaření na grilu a kombinovaným programem. Grilovací rošt musíte umístit na skleněnou desku. Tak můžete zabránit poškození trouby a zachytit tuk stékající na podstavec.

3 Popis produktu



Nádoby pro mikrovlnné vaření

Spíše než oválné nebo obdélníkové nádoby používejte při vaření v mikrovlnné troubě kulaté nádoby. V opačném případě bude jídlo na krajích ovlivněno mikrovlnami více a kraje budou převařené.

* Mikrovlny dokážou projít takovými látkami jako je papír, plast, sklo a keramika, aniž by vytvořily jakékoli teplo. Pro vaření jsou v některých případech vhodné nádoby vyrobené z takových materiálů.
* Pro kontrolu, zda je vaše nádoba vhodná pro vaření v mikrovlnné troubě, můžete použít následující metodu.

Prázdnou nádobu se sklenicí vody vložte na skleněný tác v mikrovlnné troubě a po dobu 60 sekund spusťte troubu na maximální výkon. Nádoby, které se po dokončení tohoto postupu zahřejí, nejsou pro vaření vhodné.

Kovové nádoby - fólie

Kovové nádoby odráží mikrovlny od potravin. Proto je nepoužívejte. Malé kousky alobalu lze použít k zakrytí křídel nebo paliček, nebo částí, které mohou vyschnout, např. tenké části kloubů drůbeže. Rovněž lze použít ploché nádoby o hloubce méně než 1,5 cm na okrajích; nicméně v takových případech je třeba místo fólie třeba použít pečící papír.

Skleněné nádoby

Velmi tenké skleněné nádoby a křišťálové sklo s obsahem olova nesmí být použity.

Plastové nádoby - sáčky

Nádoby z melaminu a víčka, stejně jako sáčky použité ke zmrazování nebo uchovávání potravin, nesmí být použity.

Papír

K dlouhodobému vaření v mikrovlnných troubách se nehodí žádný typ papíru. Mohlo by dojít ke vznícení papíru.

Dřevěné nebo proutěné nádoby

Velké dřevěné nádoby nesmí být použity, neboť mikrovlnná energie způsobí jejich vyschnutí a zkřehnutí.

4 Obsluha produktu

Vložení potravin

- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud jídlo přendáte na talíř. Tak lze v různých případech dosáhnout lepších výsledků.
- Pokud vaříte příliš mnoho kousků stejného typu (např. neloupané brambory), vložte je do kruhové formy.
- Při vaření potravin různých tvarů a tloušťky vložte ty nejmenší a nejtenčí části doprostřed nádoby. Tak dosáhnete toho, že se uvaří všechny kousky.
- Jídlo nepravidelného tvaru, např. rybu, dejte do nádoby tak, aby uprostřed nádoby byl ocas.
- Při skladování potravin v chladničce nebo při jejich ohřívání dejte ty silnější a hustší kousky do vnější části a tenké a řidší doprostřed.
- Tenké plátky masa dejte na sebe.
- Silnější potraviny, například párky a nakrájené maso nesmí být umístěny blízko sebe.
- Vývar a omáčky ohřívejte v samostatné nádobě. Před širokými a dlouhými nádobami dejte přednost úzkým a dlouhým nádobám. Vývar, polévku nebo omáčku naplňte maximálně do 2/3 nádoby.
- Pokud budete vařit celou rybu, udělejte na ní několik zářezů; tak předejdete tomu, že by se kůže spálila.
- Části hlavy a ocasu ryby zakryjte alobalem a ochraňte je tak před rozvařením.
- Pokud používáte potravinářskou fólii, sáček nebo pečící papír, udělejte v nich malý otvor, kterým bude moci unikat pára.
- Malé kousky jídla se uvaří rychleji než velké kousky jídla a ty s pravidelným tvarem se uvaří rychleji než ty s tvarem nepravidelným. Jídlo nakrájejte na stejné kousky, aby se uvařilo co nejrychleji.

Několik doporučení

Rozmrazování:

- Tvar balíčku se může během rozmrazování měnit. Mělké, pravoúhlé balíčky se rozmrazí rychleji než hluboké nádoby.
- Jakmile se kousky rozmrazí, oddělte je od sebe. Díky tomu se ostatní kousky rozmrazí snadněji.
- Části jídla, které se začnou ohřívat, zakryjte malými kousky fólie. Fólii můžete uchytit pomocí párátek.

Množství potravin

Čím více jídla vaříte, tím déle to bude trvat. Dvojité množství jídla znamená dvojité množství času.

Obsah vlhkosti

Délka vaření se změní v závislosti na množství vody, neboť mikrovlny jsou citlivé na vlhkost. Potraviny s přirozeným obsahem vody (např. zelenina, ryby a drůbež) se uvaří rychle a snadno. Při vaření takových potravin jako rýže a fazole se doporučuje přidat vodu.

Kondenzace

Vlhkost v potravinách může občas způsobit kondenzaci uvnitř trouby. To je normální. Obecně platí, že zakryté potraviny způsobí nižší kondenzaci.

Cukr

Při vaření takových jídel jako je puding, nebo koláč, která obsahují vysoké množství cukru nebo másla, postupujte dle doporučení v receptech pro mikrovlnnou troubu. Pokud překročíte doporučený čas, může dojít k tomu, že se jídlo spálí, ale trouba se nepoškodí.

4 Obsluha produktu

Snížení tlaku v jídlech

Mnoho potravin je pokryto kůží nebo slupkou. Ty mohou z důvodu tlaku, který se během vaření v potravině nahromadí, prasknout. Abyste tomu předešli, propíchněte slupku nebo kůžičku vidličkou nebo nožem. Tento postup je třeba provést u brambor, kuřecích jater, vaječného žloutku, párků a některých druhů ovoce.

Míchání a otáčení jídla během vaření

Míchání a otáčení jídla je důležité proto, aby se všechny části uvařily rovnoměrně.

Různé doby vaření

Nejprve začněte doporučeným minimálním časem vaření a zkontrolujte, zda se jídlo uvařilo či ne. Doby vaření uvedené v tomto návodu jsou přibližné hodnoty. Doby vaření se mohou lišit podle velikosti a tvaru potravin a nádob.

Čas čekání

Než jídlo vyjmete z trouby, nechte ho chvíli odpočinout. Když počkáte po rozmrazování, vaření a ohřívání, vždy dosáhnete lepších výsledků. A to proto, že se teplo v jídle dobře rozptýlí. V mikrovlnných troubách se jídlo vaří ještě chvíli potom, co byla trouba vypnuta. Vaření pokračuje ne kvůli mikrovlnám, ale kvůli energii v jídle. Čas čekání se může lišit v závislosti na jídle. V některých případech by tato doba měla být co nejkratší a stačí doba, po kterou jídlo přendáváte na talíř. U velkých jídel může jít až o 10 minut.

Gril

Tlačítko otočte ve směru hodinových ručiček na program . Tento program vám umožní grilovat tenké plátky masa, steaky, šašlik, kebab, klobásy a kousky kuřete.

Kombinovaný režim

Tento program kombinuje jak mikrovlnný výkon, tak grilovací výkon spotřebiče. S tímto programem lze vybrat následující 3 kombinace. Tyto kombinace jsou vhodné zejména pro některé pokrmy, některé postupy vaření a pro zachování požadované křupavosti.

Program	Úroveň výkonu mikrovlnné trouby	Výkon grilu	Vhodný pro
	%0	%100	Gril
	Střední-Nízký (%30)	Vysoký (%70)	Ryby, brambory, obilniny
	Střední (%49)	Střední (%51)	Puding, omeleta, pečená brambora
	Střední-Vysoký (%67)	Nízký (%33)	Drůbež

4 Obsluha produktu

Provoz trouby

1. Troubu vždy zapojte do uzemněné zásuvky.
2. Otevřete přední dveře.
3. Jídlo nebo nádobu s jídlem dejte na otočný tác.
4. Otočte tlačítko nastavení času ve směru hodinových ručiček a nastavte požadovaný čas. Nejprve zadejte požadovaný čas. Potom se vraťte na požadovaný čas.
5. Dveře pevně zavřete. Trouba se rozsvítí a spustí. Nejsou-li dveře pevně zavřené, trouba se nespustí.
6. Otevírání dveří čas od času, za účelem promíchání a kontroly jídla, může proces vaření narušovat. Proces vaření a nastavený čas se zastaví, jakmile otevřete dveře a znovu se spustí, jakmile se dveře znovu zavřou.
7. Troubu můžete během vaření zastavit otevřením dveří. Pokud nechcete ve vaření pokračovat, nezapomeňte nastavit čas na pozici (0).
8. Na konci nastavené doby vaření se ozve zvukové upozornění. Světlo v troubě zhasne a vaření se automaticky ukončí.

Tabulka vaření

V mikrovlnné troubě probíhá proces vaření i chvíli po ukončení vaření. V případě masa je tomu tak 5-10 minut, v případě zeleniny 2-3 minuty.

Potravina	**Úroveň výkonu**	**Doba vaření**
Maso		
Mleté hovězí	(▰▰)	3-5 minut ~ 500 g
Sekaná	(▰▰)	9-12 minut ~ 500 g
Hamburger	(▰▰)	4-5 minut ~ 500 g
Steaky (3 kusy, silné 0,5 cm)	(▰▰)	1,5-2,5 minut
Jehněčí pečeně, hřbet nebo ramínko	(▰▰) - (▰▰)	8-10 minut ~ 500 g
Telecí, pečené ramínko	(▰▰) - (▰▰)	9-10 minut ~ 500 g
Jehněčí/telecí kostky (3-4 ks)	(▰▰)	~ 6-8 minut
Drůbež		
Kousky kuřecího masa (1 prso)	(▰▰)	2-3,5 minuty
Kousky kuřecího masa (1 palička)	(▰▰)	1,5-2,5 minuty
Celé kuře	(▰▰)	9-10 minut ~ 500 g
Casserole (pro 1 osobu)	(▰▰)	1,5-3,5 minuty
Krůtí prsa	(▰▰)	8-9 minut ~ 500 g
Ryby a plody moře		
Filety / na plátky (170-230 g)	(▰▰)	1,5-2,5 minuty
Celá ryba	(▰▰)	7-9 minut ~ 500 g

Vejce a sýr		
Smažené vejce	( )	1-2 minuty na vejce
Míchaná vejce	( )	45/90 sek. na rozpuštění másla a potom 1-2 minuty na vejce
Dezert s vejcem (karamelová krusta) 20 x 20 cm	( )	15-19 minuty
Zelenina		
Zelenina (1 osoba)	( )	1,5-3 minuty
Zelené fazolky	( )	~ 500 g 8-12 minut
Zelí (čerstvě nakrájené)	( )	6-8 minut ~ 500 g
Mrkev (čerstvě nakrájené)	( )	3-6 minut ~ 200 g
Kukuřice (čerstvé 2 kousky)	( )	5-9 minuty
Houby (čerstvě nakrájené)	( )	2-3 minut ~ 230 g
Brambory (4 ks, 170-230 g každá)	( )	10-15 minuty
Špenát (čerstvý, listy)	( )	5-8 minut ~ 500 g
Obilniny		
1/2 rychle se vařících ovesných vloček (voda: 1 šálek)	( )	1-2 minuty
1/2 dlouho se vařících ovesných vloček (voda: 1 šálek)	( )	2-4 minuty
1/2 kukuřičného pyré (voda: 2 šálky)	( )	2-3 minuty
Koláče		
Mrkvový koláč	( )	9-12 minuty
Normální nebo čokoládový koláč (v kulaté formě)	( )	5-6 minuty
Kulatý koláč	( )	5-5,5 minuty
Malý koláč	( )	2-2,5 minuty
Sušenky (čtyřhranná nádoba)	( )	3-6 minuty
Polévka/nápoj		
pro 1 osobu	( )	2-3 minuty

- Délky časů vaření v tabulce slouží pouze k informačním účelům. Čas vaření můžete dle potřeby zvýšit nebo snížit.
- Hodnoty v tabulce byly získány v laboratoři. Když změníte čas, můžete objevit nové a různé chutě, které vám budou vyhovovat.

Rozmrazování

Rozmrazení potravin za krátký čas je jednou z největších výhod mikrovlnné trouby. Nejprve vyjměte kovové upevňovací drátky ze sáčků se zmraženým jídlem a nahraďte je provázkem nebo gumičkou. Před vložením do trouby otevřete obal vyrobený z takových materiálů jako je karton. Plastové sáčky nebo ba-

líčky nařízněte nebo propíchněte. Je-li jídlo zabalené do potravinové fólie, fólii sejměte a jídlo dejte do vhodné nádoby. (Má-li zmrzlé jídlo kůžičku, sejměte ji.) Jídlo dejte do sáčku, abyste zajistili rovnoměrné rozmrazování. (Během rozmrazování velkých kusů masa nezapomeňte zakrýt tenké části drůbeže, abyste předešli pomalému zahřívání. V opačném případě budou vnější části vysušené nebo se dokonce začnou vařit.)
Vždy dodržujte krátkou dobu rozmrazování. Je-li vnitřní část rozmrazovaného jídla stále zmrzlá, dejte ho zpět do mikrovlnné trouby a rozmrazujte ho ještě chvíli. Během rozmrazování zajistěte klimatizaci; neboť rozmrazování bude pokračovat i během klimatizace.
Průběh času rozmrazování závisí na míře zmražení. Je-li to možné, během rozmrazování jídlo otáčejte. Tabulka Rozmrazování obsahuje přibližné hodnoty, které vám pomohou.

Tabulka Rozmrazování

Přečtěte si informace o rozmrazování, prosím.

Potravina	Doporučený čas	kg
Párky	5-6 minut	500 g
Mleté maso	8-10 minut	500 g
Ledvinky	8-12 minut	1 kg
Játra	6-7 minut	500 g
Jehněčí žebírka	15-20 minut	1,5-2 kg
Horní kulatý kryt	20-25 minut	1,5-2 kg
Kostky masa	7-8 minut	500 g
Plátek hovězího	10-12 minut	1 kg
Hovězí kotleta	9-10 minut	500 g
Mleté maso (telecí)	4-5 minuty	500 g
Telecí steak	6-8 minuty	500 g
Jehněčí pečeně nebo ramínko	28-30 minuty	2-2,3 kg
Celé kuře	26-30 minut	1,2-1,5 kg
Kousky kuřecího masa	14-17 minut	1,2-1,5 kg
Kuřecí prsa (s kostí)	10-14 minut	1-1,5 kg
Kuřecí kousky (paličky)	9-10 minut	500 g
Kuřecí kousky (křídla)	8-12 minut	700 g
Kousky krůtího	14-16 minut	1-1,5 kg
Krůtí prsa (s kostí)	18-22 minut	2-2,5 kg

Ohřívání

Zbytek uvařeného jídla můžete ohřát rychle a efektivně aniž by takové jídlo přišlo o svoji čerstvost a chuť.
Během ohřívání zakryjte jídlo víkem nebo plastovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby a ochraňte tak jeho vlhkost. Zakrytí jídla teplo ochrání a proces ohřívání urychlí. Rovněž zabrání rozstříknutí. Sendviče a sušenky zabalte do kuchyňské utěrky, která vstřebá vlhkost a zabrání tomu, aby byly moc kašovité.
Jídlo dávejte do mělké nádoby. Při ohřívání může být někdy třeba jídlo promíchat nebo otočit.

4 Obsluha produktu

Tabulka Ohřívání

	Potravina	**Úroveň výkonu**	**Doba vaření**
1 porce	1 talíř	( )	2-3 minuty
1-2 porce	Hlavní chod s omáčkou	( )	7-9 minut
2-4 porce	Silné plátky masa, např. hamburger, kousky sekané	( )	3-5 minut
2-3 porce	Tenké plátky masa, např. steak	( )	2-3 minut
2-3	Kousky kuřecího masa	( )	3-4 minut
2 porce	Casserole	( )	9-12 minut
2 porce	Zelenina	( )	3-4 minuty
1-2	Kukuřice	( )	3-4 minuty
2-3	Sušenky	( )	45-60 sekund
1	Celý koláč	( )	3-7 minuty
1-2 plátky	Koláč	( )	1-2 minuty
3-4	Párky	( )	1-2 minuty
4	Párek v rohlíku	( )	1-2 minuty

5 Čištění a péče

5.1 Čištění a péče



VAROVÁNÍ: K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte benzín, rozpouštědlo, abrazivní čisticí prostředky, kovové předměty ani tvrdé kartáče.



VAROVÁNÍ: Nikdy neponořujte přístroj nebo jeho napájecí kabel do vody nebo do jiné tekutiny.

1. Před čištěním vypněte troubu a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Počkejte, než spotřebič zcela vychladne.
3. Udržujte vnitřní prostor trouby čistý. Když se na stěny trouby přilepí stříkance jídla nebo rozlité tekutiny, otřete je vlhkým hadříkem. Pokud se trouba velmi znečistí, můžete použít jemný čisticí prostředek. Vyhněte se používání sprejů a jiných drsných čisticích prostředků, protože povrch dvířek mohou zabarvit, vytvořit šmouhy nebo oslabit jejich jas.
4. Vnější povrchy čistěte vlhkým hadříkem. Aby se předešlo poškození ovládacích částí uvnitř trouby, do ventilačních otvorů nesmí vniknout voda.
5. Obě strany dveří a okna, těsnění dveří a přilehlé části často otírejte vlhkým hadříkem, abyste odstranili jakékoli rozlití nebo postříkání. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
6. Nesmí se používat parní čistič.
7. Nedovolte, aby se ovládací panel namočil. Čistěte jemným vlhkým hadříkem. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka trouby otevřená, abyste předešli náhodnému zapnutí trouby.
8. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek trouby nahromadí pára, otřete ji měkkým hadříkem. K tomu může dojít, když je mikrovlnná trouba provozována za podmínek vysoké vlhkosti. A je to normální.
9. Čas od času je třeba vyjmout skleněný talíř z důvodu jeho vyčištění. Talíř omyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
10. Válečkový kroužek a dno trouby pravidelně čistěte, aby nedošlo k nadměrnému hluku. Jednoduše otřete spodní povrch trouby jemným čistícím prostředkem. Válečkový kroužek lze mýt v jemné mýdlové vodě nebo v myčce nádobí. Při odstraňování válečkového kroužku z podlahy dutiny na čištění se ujistěte, že je nasazen ve správné poloze.
11. Odstraňte pachy z vaší trouby smícháním šálku vody se šťávou a kůrou z jednoho citronu v hluboké misce určené do mikrovlnné trouby, a zapněte mikrovlnnou troubu po dobu 5 minut. Důkladně otřete a osušte měkkým hadříkem.
12. Když bude třeba vyměnit světlo v troubě, z důvodu jeho výměny se obraťte na prodejce.
13. Nevyhazujte toto zařízení do koše na domácí odpad; musí být zlikvidován v příslušném středisku pro zneškodňování, které poskytují obce.
14. Při prvním použití mikrovlnné trouby s funkcí grilu může produkovat mírný kouř a zápach. Jedná se o normální jev, protože trouba je vyrobena z ocelového plechu potaženého mazacím olejem a nová trouba bude produkovat výpary a zápach vznikající spalováním mazacího oleje. Tento jev po určité době používání zmizí.

5.2 Skladování

- Pokud nechcete přístroj používat delší dobu, patrně ho uložte.
- Ujistěte se, že je trouba odpojena od elektrické sítě, vychlazená a zcela suchá.
- Spotřebič skladujte na chladném a suchém místě.
- Držte přistroj mimo dosah dětí.

5.3 Zacházení a přeprava

- Během manipulace a přepravy uchovávejte přístroj v původním obalu. Balení chrání spotřebič před fyzickým poškozením.
- Na zařízení ani na obal nepokládejte těžká břemena. Může dojít k poškození spotřebiče.
- Pád přístroje může způsobit jeho nefunkčnost nebo trvalé poškození.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	**220 105 371**
	800 350 333
e-mail	**zakaznickecentrum@bekosa.cz**
Objednávka opravy spotřebiče online	**www.bekocr.cz**
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	**www.bekocr.cz**

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti**,** BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd…)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

f) O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum BEKO** tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice .

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

h) Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

i) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

j) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

k) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty.

l) Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.

m) O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice .

n) Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

o) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otvírání dveří chladniček

Molimo, prvo pročitajte ovaj priručnik!

Poštovani,

zahvaljujemo na odabir uređaja tvrtke Beko. Nadamo se da će vas ovaj uređaj koji je proizveden primjenom kvalitetne i najmodernije tehnologije dobro služiti. Zbog toga, molimo pažljivo pročitajte cijeli ovaj korisnički priručnik i ostale priložene dokumente prije korištenja uređaja te ga sačuvajte za buduću upotrebu. Ako uređaj predajete nekom drugom tada im dajte i korisnički priručnik. Pridržavajte se uputa tako da posvetite pažnju svim informacijama i upozorenjima u korisničkom priručniku.

Upamtite da se ovaj korisnički priručnik može odnositi i na druge modele. Razlike između modela izričito su opisane u priručniku.

Značenje simbola

Sljedeći simboli koriste se u različitim dijelovima ovog korisničkog priručnika:

	Važne informacije i korisni savjeti o upotrebi.
	Upozorenja o opasnim situacijama vezanim za sigurnost života i imovine.
	Upozorenje o vrućim površinama.
	Upozorenje na električni udar.

RECIKLIRANI I
RECIKLAŽNI
PAPIR

1 Važne upute o sigurnosti i zaštiti okoliša

Pažljivo pročitajte ove važne sigurnosne upute i čuvajte ih za buduću uporabu

1.1 Sigurnosna upozorenja

Ovaj odjeljak sadrži sigurnosne upute koje će vam pomoći zaštititi se od požara, strujnog udara, izlaganju energiji mikrovalova, tjelesnih ozljeda ili oštećenja imovine. Nepridržavanje ovih uputa poništava sva odobrena jamstva.

- Mikrovalne pećnice tvrtke Beko usklađene su s važećim sigurnosnim standardima, stoga, u slučaju bilo kakvog oštećenja uređaja ili strujnog kabela treba ih popraviti ili zamijeniti zastupnik, servis ili stručnjak ili ovlašteni serviser kako bi se izbjegla daljnja oštećenja. Neispravan ili nestručan popravak mogu biti opasni i predstavljati opasnost za korisnika.
- Ovaj uređaj namijenjen je uporabi u kućanstvu te za primjenu u prostorima poput sljedećeg:
  - kuhinja za osoblje, trgovina, ureda i drugih radnih okruženja;
  - farmi;
  - od strane gostiju u hotelima, ili drugim vrstama sličnih uslužnih objekata;
  - u uslužnim objektima poput pansiona.
- Mikrovalna pećnica namijenjena je samostojećoj uporabi.
- Nije dizajniran za primjenu u industriji ili laboratoriju.
- Ne pokušavajte pokrenuti pećnicu kada su joj vrata otvorena; u protivnom možete se izložiti štetnoj energiji mikrovalova. Sigurnosno zaključavanje se ne smije deaktivirati ili mijenjati.
- Mikrovalna pećnica namijenjena je za zagrijavanje hrane i pića. Sušenje hrane i odjeće te grijanje termofora, kućnih papuča, spužvi, vlažnih krpa i slično može izazvati opasnost od ozljede, zapaljenja ili požara.
- Ne stavljajte predmet između prednje strane i vrata pećnice. Ne dozvolite da su u unutrašnjosti pećnice nakupe nečistoća ili ostaci sredstva za čišćenje.
- Bilo koje servisne poslove koji uključuju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja energiji mikrovalova trebaju obaviti ovlaštene osobe/servis. Svaki drugi pristup je opasan.
- Proizvod je namijenjen za kuhanje, zagrijavanje i odmrzavanje hrane u kućanstvima. Ne smije se koristiti

za komercijalne namijene.
- Pećnica nije namijenjena sušenju živih bića.
- Ne koristite uređaj za sušenje odjeće ili kuhinjskih krpa.
- Ne koristite uređaj na otvorenom, u kupaonicama, u vlažnom okruženju ili na mjestima gdje se može ovlažiti.
- Ne preuzima se nikakva odgovornost niti jamstvo za štetu nastalu zbog pogrešne primjene ili nepravilnog rukovanja uređajem.
- Nikad ne pokušavajte rastaviti uređaj. Neće se prihvatiti jamstveni zahtjev za štetu nastalu zbog nepravilnog rukovanja.
- Koristite samo originalne dijelove ili dijelove koje je preporučio proizvođač.
- Tijekom upotrebe ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
- Uređaj uvijek koristite na stabilnoj, ravnoj, čistoj, suhoj i neklizajućoj površini.
- Uređaj se ne smije koristiti s vanjskim tajmerom sata ili odvojenim sustavom daljinskog upravljanja.
- Prije prve upotrebe uređaja očistite sve dijelove. Pojedinosti pogledajte u dijelu "Čišćenje i održavanje".
- Uređaj koristite samo za ono zašto je namijenjen kako je opisano u ovom priručniku.
- Uređaj postaje jako vruć tijekom upotrebe. Pripazite i ne dirajte vruće dijelove unutar pećnice.
- Ne rukujte pećnicom kada je prazna.
- Kuhinjski pribor može postati vruć zbog prijenosa topline sa zagrijane hrane na pribor. Možda ćete trebati koristiti kuhinjske rukavice za držanje kuhinjskog pribora.
- Trebate provjeriti kuhinjski pribor i utvrditi smije li se koristiti u mikrovalnoj pećnici.
- Pećnicu ne stavljajte na štednjake ili druge uređaje koji stvaraju toplinu. U protivnom to ih može oštetiti i poništiti jamstvo.
- Para može izaći kada otvarate poklopce ili podižete foliju nakon kuhanja hrane.
- Uređaj i njegova dostupna površina mogu postati vrlo vrući kada se uređaj koristi.
- Vrata i vanjsko staklo mogu postati jako vrući kada se uređaj koristi.
- Pripazite da napajanje iz strujne mreže odgovara informacijama navedenim na nazivnoj ploči uređaja.
- Jedini način za odspajanje uređaja iz strujnog napajanja je iskopčavanje strujnog utikača iz strujne utič-

nice.
- Uređaj koristite samo s uzemljenom utičnicom.
- Nikada ne koristite uređaj ako su kabel za napajanje ili sam uređaj oštećeni.
- Uređaj ne koristite s produžnim kabelom.
- Nikad ne dirajte uređaj ili utikač s vlažnim ili mokrim rukama.
- Uređaj postavite tako da je utikač uvijek dostupan.
- Spriječite oštećenje strujnog kabela tako što ga nećete gnječiti, savijati i trljati o oštre rubove. Strujni kabel držite podalje od vrućih površina i otvorenog plamena.
- Pripazite da ne postoji opasnost po strujni kabel tako da ga se slučajno povuče ili da se netko spotakne preko njega dok uređaj radi.
- Isključite uređaj iz napajanja prije svakog čišćenja i kada uređaj ne koristite.
- Ne povlačite strujni kabel uređaja kako biste ga iskopčali iz strujnog napajanja i nikad nemojte omotavati strujni kabel oko uređaja.
- Ne uranjajte uređaj, strujni kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine. Ne držite ga pod tekućom vodom.
- Ako zagrijavate hranu koja je u plastičnim ili papirnatim posudama, pripazite na pećnicu jer se posude mogu zapaliti.
- Prije stavljanja u pećnicu papirnatih ili plastičnih vrećica uklonite s njih vezice za vezivanje i/ili metalne ručke.
- Ako primijetite dim, isključite uređaj ili ga odspojite iz strujne utičnice i držite vrata zatvorena kako bi se obuzdao plamen.
- Mikrovalnu pećnicu ne koristite kao prostor za čuvanje/odlaganje stvari. Kada se pećnica ne koristi ne ostavljajte u njoj predmete od papira, kuhinjski pribor ili namirnice.
- Radi izbjegavanja opeklina sadržaj bočica za hranjenje i dječje hrane u staklenkama treba se promiješati ili promućkati, a temperatura se treba provjeriti prije konzumacije.
- Ovaj uređaj pripada u skupinu 2 razred B ISM opreme. Skupina 2 sadrži svu ISM (Industrial, Scientific and Medical - industrijsku, znanstvenu i medicinsku) opremu u kojoj se namjerno stvara radijskofrekvencijska energija i/ili se koristi u obliku elektromagnetskog zračenja za obradu materijala i elektroerozijske opreme.
- Oprema razreda B prikladna je za primjenu u domaćinstvima i usta-

novama koje su izravno spojene na niskonaponsku električnu mrežu.

- U pećnici ne koristite ulje za kuhanje. Vrelo ulje može oštetiti dijelove i materijale pećnice te može čak izazvati i opekline.
- Probodite hranu s debljom korom poput krumpira, tikvica, jabuka ili kestena.
- Uređaj postavite tako da je stražnja strana okrenuta prema zidu.
- Prije pomicanja uređaja učvrstite okretni dio i tako spriječite štetu.
- Jaja u ljusci, cijela tvrdo kuhana jaja ne trebaju se zagrijavati u mikrovalnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i kad završi postupak zagrijavanja u mikrovalnoj pećnici.

UPOZORENJE: Ako su vrata ili brtva na vratima oštećeni tada se pećnica ne smije koristiti dok je ne popravi kvalificirana osoba.

UPOZORENJE: Opasno je za svakog, osim za stručne osobe, izvršiti servis ili popravak koji uključuje skidanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja energiji mikrovalova.

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana moraju se zagrijavati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.

- Pećnicu treba redovito čistite i uklanjati ostatke hrane.
- Trebate ostaviti minimalno 30 cm razmaka iznad gornje površine pećnice.
- Nemojte prekuhati hranu, jer u protivnom možete izazvati požar.
- Za čišćenje uređaja ne koristite kemikalije i parne čistače.
- Preporučuje se izniman oprez kada se uređaj koristi u blizini djece i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili metalnim sposobnostima.
- Ova uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatnim iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom i ako su dobile potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje smiju obavljati djeca ako su navršila 8 godina i ako su pod nadzorom.
- **Opasnost od gušenja!** Svu ambalažu držite izvan dohvata djece.
- Zbog pretjerane topline koja proizlazi iz načina rada roštilja ili kombiniranog načina rada djeci se treba dozvoliti korištenje tih načina rada samo pod nazorom odrasle osobe.
- Proizvod i strujni kabel čuvajte tako da ih ne mogu dohvatiti djeca

mlađa od 8 godina.

- Ne kuhajte hranu izravno na staklenom pladnju. Hranu stavite u/na odgovarajuće kuhinjsko posuđe prije stavljanja u pećnicu.
- Metalne posude za hranu i piće ne smiju se koristiti za vrijeme kuhanja u mikrovalnoj pećnici. U protivnom, može doći do iskrenja.
- Ovaj proizvod nije dizajniran za ugradnju. Nemojte stavljati proizvod u ormar ili kutiju dok je u uporabi.
- Neodržavanje čistoće pećnice može dovesti do habanja površine, što može negativno utjecati na trajanje uređaja te može dovesti do opasne situacije.
- Nemojte čistiti uređaj parnim čistačem.
- Zagrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati odgođeno eruptivno ključanje i stoga morate biti oprezni pri rukovanju posudom.
- **UPOZORENJE:** Kada se uređaj upotrebljava u kombiniranom načinu rada, djeca se smiju koristiti pećnicom samo pod nadzorom odrasle osobe zbog generiranih temperatura.
- **Čišćenje:** Ne stavljajte uređaj u vodu ni druge tekućine. Kućište čistite samo spužvom/krpom navlaženom u toploj sapunici. Nemojte koristiti oštra, abrazivna sredstva za čišćenje. Pogledajte dijelove **Čišćenje i održavanje** i **Pohrana** s detaljnim uputama za čišćenje.

1.2 Sukladnost s Direktivom o gospodarenju otpadnim električnim i elektroničkim uređajima i opremom (WEEE Directive) i zbrinjavanje iskorištenog proizvoda:

Ovaj proizvod usklađen je s WEEE direktivom EZ (2012/19/EZ). Ovaj proizvod nosi klasifikacijsku oznaku za električni i elektronski otpad (WEEE).



Ovaj simbol označava da ovaj proizvod ne treba odlagati s ostalim otpadom iz kućanstva na kraju vijeka uporabe. Rabljeni uređaj mora se vratiti u službeno zbirno mjesto za recikliranje električnih i elektronskih uređaja. Da biste pronašli mjesta za zbrinjavanje kontaktirajte lokalne vlasti ili prodavača od kojeg ste kupili proizvod. Sva kućanstvo igra važnu ulogu u oporabi i reciklaži iskorištenih uređaja. Odgovarajući zbrinjavanje iskorištenih proizvoda pomaže spriječit potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje.

1.3 Usklađenost sa RoHS direktivom:

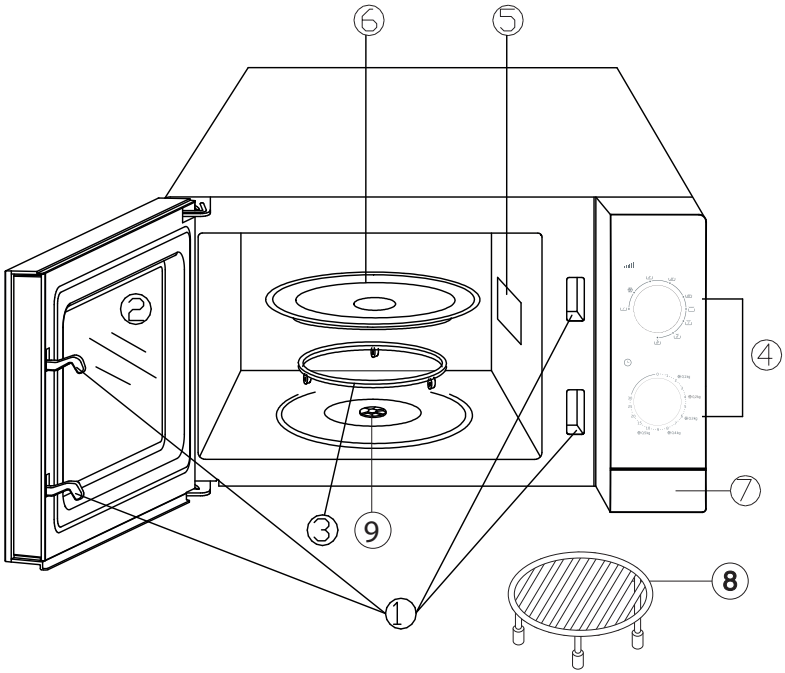
Ovaj proizvod je sukladan Direktivi EU o ograničavanju opasnih tvari (RoHS Directive) (2011/65/EU). Proizvod ne sadrži štetne i zabranjene materijale koji su specificirani u Direktivi.

1.4. Informacije o pakiranju



Ambalažni materijal proizvoda proizveden je od recikliranih materijala u skladu s nacionalnim odredbama o zaštiti okoliša. Ambalažni materijal ne zbrinjavajte zajedno s kućanskim i drugim otpadom. Odnesite ga u sabirne centre za ambalažni materijal određene od strane tijela lokalnih vlasti.

2 Tehničke specifikacije proizvoda



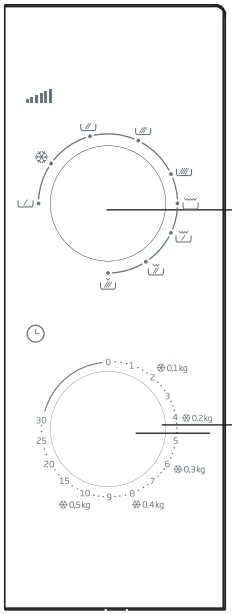
1. Sustav zaključavanja vrata
2. Staklo prednjih vrata
3. Potpora s kotačićima
4. Kontrolna ploča
5. Vodič za mikrovalnu
6. Stakleni pladanj s kotačićima
7. Tipka za otvaranje vrata
8. Rešetka roštilja (za upotrebu samo u funkciji roštilja, postavljena na stakleni pladanj)
9. Osovina

Napon napajanja	230-240V~50 Hz
Izlazna snaga	700 W
Ulazna snaga	1200 W
Vrijeme	0 - 30 minuta
Snaga roštilja	900 W
Volumen pećnice	20 L
Težina	11 kg
Vanjske dimenzije (Š*D*V)	452*312*262 mm
Boja	Bijela / Srebro / Crna

Oznake na uređaju ili vrijednosti naznačene u dokumentima isporučenima s proizvodom vrijednosti su dobivene u laboratorijskim uvjetima po važećim standardima. Te se vrijednosti mogu razlikovati s obzirom na uporabu proizvoda i uvjete okoline.

3 Opis proizvoda

Kontrolna ploča



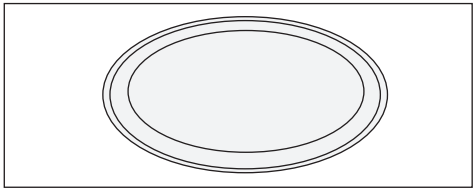
Postavka snage

Tipka za postavljanje u gornjem dijelu upravljačke ploče omogućit će vam upotrebu 9 različitih razina snage.
Tablica u nastavku sadrži određene ogledne obroke i odgovarajuće razine snage za pripremu u mikrovalnoj pećnici.

Upotreba razine	**snage**
Visoko	- Kipuća voda - Pečenje mljevenog mesa - Priprema piletine/puretine, ribe i povrća - Priprema tanko narezanog mesa
Srednje	- Priprema torti i poslastica - Priprema juhe ili riže
Srednje - Nisko	- Otapanje maslaca i čokolade
Odmrzavanje	- Odmrzavanje svih vrsta smrznute hrane
Nisko	- Omekšavanje maslaca i sira - Omekšavanje sladoleda - Dizanje tijesta

Dodaci

Stakleni pladanj s kotačićima

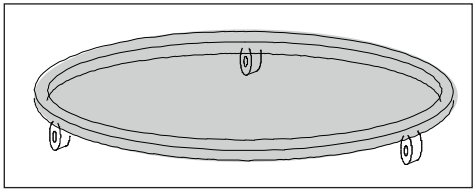


Upotrijebite stakleni pladanj za sve vrste pripreme. Stakleni pladanj sakupit će sve sokove iz hrane i komadiće hrane koji otpadnu. U protivnom će hrana ispasti u pećnici i isušit će se. Stakleni pladanj može se prati u perilici posuđa.

* Stakleni pladanj postavite na potporu s kotačićima.

Potpora s kotačićima

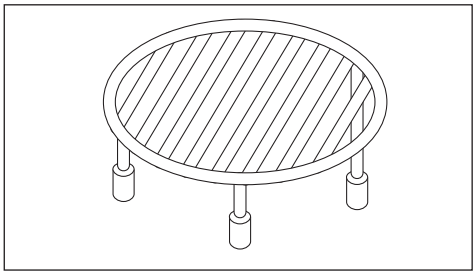
Potpora s kotačićima mora se postaviti ispod staklenog pladnja. Na potporu s kotačićima nemojte postavljati nikakav drugi pladanj osim staklenog pladnja. Potporu s kotačićima perite toplom vodom sa sapunom barem jednom tjedno.
Potpora s kotačićima mora se čvrsto postaviti u postolje.



3 Opis proizvoda

Rešetka roštilja

Žičani roštilj namijenjen je samo za prženje na roštilju i kombinirani program. Morate postaviti rešetku roštilja na stakleni pladanj. Tako možete spriječiti oštećenje pećnice i kapanje masti na podlogu.



Posude za pripremu hrane u mikrovalnoj

- Za pripremu hrane koristite se okruglim posudama, a ne eliptičnim ili četvrtastim. U suprotnom će mikrovalna više zagrijati hranu koja ostane na rubovima pa će se oni previše ispeći.
- Mikrovalovi mogu proći kroz tvari kao što su papir, plastika, staklo i keramika bez proizvodnje topline. Posude za pripremu hrane izrađene od takvih materijala u nekim slučajevima mogu biti prikladne za pripremu.
- Možete upotrijebiti sljedeću metodu da biste provjerili je li posuda u koju ćete staviti hranu prikladna za pripremu u mikrovalnoj.
- Na praznu posudu stavite čašu punu vode pa ih stavite na stakleni pladanj u mikrovalnoj pećnici. Odaberite i pokrenite maksimalnu razinu snage na 60 sekundi. Posude koje se nakon ovog postupka pregriju ne smiju se upotrebljavati.

Metalne posude - folije

Metalne posude reflektiraju mikrovalove od hrane. Zbog toga ih nemojte upotrebljavati. Aluminijska folija u malim komadićima može se upotrebljavati za pokrivanje krila, nogu ili dijelova koji ostaju na rubu, npr. tanki vrhovi na zglobovima peradi.

Mogu se upotrebljavati i ravni pladnjevi za pripremu hrane dubine manje o 1,5 cm; međutim, u tim se slučajevima umjesto folije treba upotrijebiti masni papir ili plastična folija.

Staklene posude

Ne smiju se upotrebljavati posude od jako tankog stakla i kristal koji sadrži olovo.

Plastične posude - vrećice

Ne smiju se upotrebljavati posude i poklopci od melamina ni vrećice za smrzavanje ili čuvanje.

Papir

Nijedna vrsta papira nije prikladna za dugu pripremu u mikrovalnoj pećnici. Zbog toga će se papir zapaliti.

Drvene posude i posude od pletenog pruća

Velike drvene posude ne smiju se upotrebljavati jer će energija mikrovalova isušiti drvo.

4 Upravljanje proizvodom

Postavljanje hrane

- Najbolje rezultate dobit ćete ako raširite hranu u tanjuru. To se može postići na različite načine kako bi se dobili bolji rezultati.
- Ako pripremate više komada iste vrste (kao na primjer krumpire s kožom) postavite ih u oblik kruga.
- Kada pripremate hranu različitih oblika i debljine stavite najmanji i najtanji komad u sredinu posude. Tako će se on zadnji zagrijavati.
- Hranu nepravilnog oblika kao što je riba stavite tako repovi budu u sredini posude.
- Prilikom spremanja hrane u hladnjak ili grijanja, debele i guste komade stavite izvana, a tanke i manje guste iznutra.
- Tanko narezane komade mase stavite jedan na drugi.
- Deblje komade kao što su kobasice i narezano meso ne treba stavljati preblizu jedno drugome.
- Juhu i umake zagrijavajte u posebnim posudama. Uske i dugačke posude bolje su od širokih i dugačkih. Prilikom zagrijavanja juhe ili umaka posudu napunite najviše do 2/3.
- Ako pripremate cijelu ribu, na nekoliko mjesta je zarežite. Tako ćete spriječiti pucanje kože.
- Glavu i rep ribe pokrijte aluminijskom folijom kako se ne bi previše ispekli.
- Ako upotrebljavate plastičnu foliju, vrećicu ili masni papir, probušite rupu ili ostavite mali otvor kako bi para mogla izaći van.
- Hrana s malim komadima i pravilnog oblika bit će prije gotova nego hrana s velikim komadima i nepravilnog oblika. Hranu režite u dijelove jednake veličine i pravilno kako bi se pripremila na najbolji mogući način.

Prijedlozi

Za odmrzavanje:

- Oblik pakiranja može promijeniti vrijeme odmrzavanja. Plitki paketi četvrtastog oblika brže će se odmrznuti od onih u dubokim posudama.
- Tijekom odmrzavanja odvojite dijelove. Tako će se dijelovi brže odmrznuti.
- Dijelove hrane koji se počnu zagrijavati pokrijte malim komadićima folije. Foliju možete učvrstiti uz pomoć drvenih čačkalica.

Količina hrane

Što više hrane pripremate to će priprema dulje trajati. Dvostruka količina hrane znači dvostruko više vremena.

Sadržaj vlage

Vrijeme pripreme mijenja se ovisno o količini soka jer je mikrovalna osjetljiva na vlagu. Hrana s prirodnim sokovima (povrće, riba i perad) brzo će se i jednostavno pripremiti. Preporučuje se dodavanje vode prilikom pripreme suhe hrane kao što su riža i grah u mikrovalnoj.

Kondenzacija

Vlaga u hrani može uzrokovati kondenzaciju u pećnici tijekom pripreme. To je uobičajeno. U načelu će hrana koja je pokrivena uzrokovati manje kondenzacije.

Šećer

Pridržavajte se prijedloga u kuharicama za mikrovalne prilikom pripreme hrane kao što su puding ili torta koji sadrže mnogo šećera ili maslaca. Ako prekoračite predloženo vrijeme, hrana može zagorjeti ili se može oštetiti pećnica.

Smanjivanje pritiska u hrani

Mnoge namirnice pokrivene su kožom ili ljuskom. Oni mogu puknuti zbog pritiska koji se stvara tijekom pripreme hrane. Da bi se to izbjeglo, kožu ili ljusku treba probušiti vilicom ili nožem. To se mora učiniti kod krumpira, pilećih jetrica, žumanjka, kobasica i nekih vrsta voća.

4 Upravljanje proizvodom

Miješanje i okretanje hrane tijekom pripreme

Miješanje i okretanje hrane važno je kako bi se svi dijelovi ravnomjerno ispekli.

Različita vremena pripreme

Uvijek započnite tako da isprobate najmanje vrijeme pripreme i provjerite je li hrana gotova ili nije. Vremena pripreme u ovom korisničkom priručniku približne su vrijednosti. Vremena kuhanja ovise o veličini i obliku hrane i posude.

Vrijeme čekanja

Nakon što izvadite hranu iz pećnice, ostavite je da stoji neko vrijeme. Ostavljanje hrane da neko vrijeme stoji nakon odmrzavanja, pečenja i podgrijavanja uvijek će dati bolje rezultate jer će se toplina hrane dobro raspršiti. Kod mikrovalnih pećnica hrana se nastavlja peći određeno vrijeme čak i kada se pećnica isključi. Pečenje se nastavlja zbog energije u hrani, a ne zbog mikrovalne pećnice. Vrijeme čekanja ovisi o hrani. U nekim slučajevima to traje isto koliko i prenošenje hrane na tanjur za posluživanje. Kod veće hrane to može trajati i do 10 minuta.

Roštilj

Okrenite gumb u smjeru kazaljke na satu na program . Taj vam program omogućuje da pržite tanke komade mesa, odreske, ražnjiće, kobasice i komade piletine.

Kombinirani način

Ovaj program kombinira snagu roštilja i mikrovalnu snagu uređaja. Sljedeće 3 kombinirane opcije mogu se pojedinačno izabrati s ovim programom. Te su kombinacije posebno prikladne za neka jela, neke postupke kuhanja i za održavanje željene hrskavosti neke hrane.

Program	Razina mikrovalne snage	Snaga roštilja	Prikladno za
	%0	%100	Roštilj
	Srednje-nisko (%30)	Visoko (%70)	Riba, krumpir, žitarica
	Srednje (%49)	Srednje (%51)	Puding, omlet, pečeni krumpir
	Srednje-visoko (%67)	Nisko (%33)	Perad

Upravljanje pećnicom

1. Pećnicu uvijek uključite u uzemljenu utičnicu.
2. Otvorite prednja vrata.
3. Hranu ili pladanj s hranom stavite na rotirajući pladanj u pećnici.
4. Gumb za postavljanje vremena okrenite u smjeru kazaljke na satu da biste postavili željeno vrijeme. Da biste ispravno postavili vrijeme, prvo okrenite gumb malo dalje od željenog vremena. Zatim se vratite na željeno vrijeme.

5. Dobro zatvorite prednja vrata. Uključit će se svjetlo pećnice i pećnica će početi s radom. Pećnica neće početi s radom ako vrata nisu dobro zatvorena.
6. Povremeno otvorite vrata da biste promiješali ili provjerili ometa li hrana postupak pripreme. Postupak pripreme i postavka vremena zaustavit će se kada otvorite prednja vrata i nastaviti kada ih ponovno zatvorite.
7. Pećnicu možete zaustaviti otvaranjem prednjih vrata tijekom pripreme. Ako ne želite nastaviti s pripremom, vrijeme postavite u položaj (0).
8. Na kraju postavljenog vremena pripreme oglasit će se zvučni signal. Isključuje se svjetlo pećnice i priprema se automatski završava.

Tablica pripreme

Zbog značajki pripreme hrane u mikrovalnoj ostavite hranu da neko vrijeme stoji nakon završetka pripreme. To traje 5 - 10 minuta za meso i 2 - 3 minute za povrće.

Hrana	Razina snage	Vrijeme pripreme
Meso		
Mljevena govedina	( )	3 - 5 minuta za ~ 500 g
Mesne okruglice	( )	9 - 12 minuta za ~ 500 g
Hamburger	( )	4 - 5 minuta za ~ 500 g
Odresci (3 komada debljine 0,5 cm)	( )	1,5 - 2,5 minute
Janjeće pečenje, koljenica ili lopatica	( ) - ( )	8 - 10 minuta za ~ 500 g
Teletina, pečenje	( ) - ( )	9 - 10 minuta za ~ 500 g
Janjeće/teleće kockice (3 - 4 komada)	( )	~ 6 - 8 minuta
Perad		
Komadi piletine (1 pileća prsa)	( )	2 -3,5 minute
Komadi piletine (1 batak)	( )	1,5 - 2,5 minute
Cijelo pile	( )	9 - 10 minuta za ~ 500 g
Složenac (za 1 osobu)	( )	1,5 - 3,5 minute
Pureća prsa	( )	8 - 9 minuta za ~ 500 g
Riba i morski plodovi		
Filet/narezano (170 - 230 g)	( )	1,5 - 2,5 minute
Cijela riba	( )	7 - 9 minuta za ~ 500 g
Jaja i sir		
Pečeno jaje	( )	1 - 2 minute po jajetu
Kajgana	( )	45 - 90 sekundi za topljenje maslaca, a zatim 1 - 2 minute po jajetu
Desert s jajima (rožata) 20 x 20 cm	( )	15 - 19 minuta

Povrće		
Povrće (1 osoba)	( )	1,5 - 3 minute
Grah mahunar	( )	~ 500 g 8 - 12 minuta
Kupus (svježe narezan)	( )	6 - 8 minuta za ~ 500 g
Mrkva (svježe narezana)	( )	3 - 6 minuta za ~ 200 g
Kukuruz (2 svježa komada)	( )	5 - 9 minuta
Gljive (svježe narezane)	( )	2 - 3 minute za ~ 230 g
Krumpiri (4 komada, 170 - 230 g svaki)	( )	10 - 15 minuta
Špinat (svježi, listovi)	( )	5 - 8 minuta za ~ 500 g
Žitarice		
1/2 instant zobene kaše (voda: 1 šalica)	( )	1 - 2 minute
1/2 zobene kaše koja se dugo kuha (voda: 1 šalica)	( )	2 - 4 minute
1/2 pirea od kukuruza (voda: 2 šalice)	( )	2 - 3 minute
Torte		
Torta od mrkve	( )	9 - 12 minuta
Obična ili čokoladna torta (u okrugloj posudi)	( )	5 - 6 minuta
Okrugla torta	( )	5 - 5,5 minuta
Mala torta u kalupu	( )	2 - 2,5 minute
Keksi (četvrtasta posuda)	( )	3 - 6 minuta
Juha/piće		
za 1 osobu	( )	2 - 3 minute

- Vremena pripreme u tablici navedena su samo u informativne svrhe. Vrijeme pripreme možete povećati ili smanjiti u skladu s vlastitim ukusom.
- Vrijednosti u tablici dobivene su u laboratoriju. Promjenom vremena možete otkriti različite okuse koji odgovaraju vašem ukusu i navikama pripreme hrane.

Odmrzavanje

Odmrzavanje hrane u kratkom vremenu jedna je od najvećih prednosti mikrovalne pećnice. Prvo uklonite metalne žice za učvršćivanje na smrznutim vrećicama za hranu i zamijenite ih koncem ili gumicom. Pakiranja od materijala kao što je karton otvorite prije nego što ih stavite u pećnicu. Razrežite ili probušite plastične vrećice ili pakiranja. Ako je hrana zapakirana u foliju, maknite foliju i stavite hranu u odgovarajuću posudu. (Ako smrznuta hrana ima kožu, uklonite je.) Savijte plastičnu vrećicu na hrani da biste osigurali ravnomjerno odmrzavanje. (Kada odmrzavate velike komade mesa, pokrijte tanke dijelove peradi kako biste usporili zagrijavanje. U protivnom će se vanjski dijelovi isušiti ili čak početi peći.)
Vrijeme odmrzavanje uvijek mora biti kratko. Ako je unutrašnjost hrane koju odmrzavate i dalje smrznuta, vratite je u mikrovalnu pećnicu i nastavite odmrzavati. Ostavite vremena za klimatizaciju tijekom odmr-

zavanja jer će se odmrzavanje nastaviti tijekom klimatizacije.
Trajanje odmrzavanja ovisi o razini smrznutosti hrane. Ako je moguće, tijekom odmrzavanja ili klimatizacije okrenite ili razdvojite smrznutu hranu.
Tablica odmrzavanja sadrži približne vrijednosti koje vam mogu pomoći.

Tablica odmrzavanja

Pročitajte informacije o odmrzavanju.

Hrana	Preporučeno vrijeme	Kg
Kobasice	5 - 6 minuta	500 g
Mljeveno meso	8 - 10 minuta	500 g
Bubrezi	8 - 12 minuta	1 kg
Jetrica	6 - 7 minuta	500 g
Janjeći kotleti s rebrom	15 - 20 minuta	1,5 - 2 kg
Odrezak s buta	20 - 25 minuta	1,5 - 2 kg
Kockice mesa	7 - 8 minuta	500 g
Goveđi file	10 - 12 minuta	1 kg
Teleći kotlet	9 - 10 minuta	500 g
Mljeveno meso (teletina)	4 - 5 minuta	500 g
Teleći odrezak	6 - 8 minuta	500 g
Janjeće pečenje, noga ili lopatica	28 - 30 minuta	2 - 2,3 kg
Cijelo pile	26 - 30 minuta	1,2 - 1,5 kg
Komadi piletine	14 - 17 minuta	1,2 - 1,5 kg
Pileća prsa (s kostima)	10 - 14 minuta	1 - 1,5 kg
Komadi piletine (batak)	9 - 10 minuta	500 g
Komadi piletine (krila)	8 - 12 minuta	700 g
Komadi puretine	14 - 16 minuta	1 - 1,5 kg
Pureća prsa (s kostima)	18 - 22 minute	2 - 2,5 kg

Zagrijavanje

Možete ponovno zagrijati ostatke ili pripremljenu hranu brzo i učinkovito bez gubitka svježine i okusa.
Tijekom zagrijavanja pokrijte hranu poklopcem ili plastičnim omotom prikladnima za mikrovalnu kako bi hrana zadržala vlagu. Pokrivanje hrane zaštitit će toplinu i ubrzati postupak zagrijavanja. Tako će se izbjeći i prskanje. Sendviče i kekse zamotajte u papirnate ručnike kako bi se omogućilo upijanje vlage i spriječilo da postanu gnjecavi.
U načelu raširite hranu u plitkoj posudi. Možda ćete morati povremeno miješati i okretati hranu da biste je zagrijali.

4 Upravljanje proizvodom

Tablica zagrijavanja

	Hrana	Razina snage	Vrijeme pripreme
1 porcija	1 Tanjur	( )	2 - 3 minute
1 - 2 porcije	Glavno jelo s umakom	( )	7 - 9 minuta
2 - 4 porcije	Debeli komadi mesa kao što su hamburgeri, rolane mesne okruglice	( )	3 - 5 minuta
2 - 3 porcije	Tanki komadi mesa kao što je odrezak	( )	2 - 3 minute
2 - 3	Komada piletine	( )	3 - 4 minute
2 porcije	Složenac	( )	9 - 12 minuta
2 porcije	Povrće	( )	3 - 4 minute
1 - 2	Kukuruza	( )	3 - 4 minute
2 - 3	Keksa	( )	45 - 60 sekundi
1	Cijela pita	( )	3 - 7 minuta
1 - 2 komada	Pite	( )	1 - 2 minute
3 - 4	Kobasice	( )	1 - 2 minute
4	Hotdog	( )	1 - 2 minute

5 Čišćenje i održavanje

5.1 Čišćenje i održavanje

UPOZORENJE: Za čišćenje uređaja nikad ne koristite benzin, otapala, abrazivna sredstva za čišćenje, metalne predmete i tvrde četke.

UPOZORENJE: Nikad ne uranjajte uređaj ili strujni kabel u vodu ili druge tekućine.

1. Isključite pećnicu i iskopčajte strujni utikač iz strujne utičnice prije čišćenja.
2. Pustite da se uređaj ohladi do kraja.
3. Održavajte unutrašnjost pećnice čistom. Kada se hrana poprska ili se tekućina prolije i zalijepi za stijenke pećnice obrišite ih s vlažnom krpom. Blagi deterdžent može se koristiti ako se pećnica jako zaprlja. Izbjegavajte koristiti sprejeve i druga gruba sredstva za čišćenje, jer oni mogu ostaviti mrlje, tragove ili ukloniti sjaj s površine vrata.
4. Vanjske površine treba očistiti vlažnom krpom. Spriječite oštećenje radnih dijelova unutar pećnice i ne dozvolite prodor vode kroz ventilacijske otvore.
5. Često brišite obje strane vrata i prozora, brtve na vratima i susjedne dijelove vlažnom krpom i uklonite prolivenu tekućinu i poprskanu hranu. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.
6. Ne se koristiti uređaj za parno čišćenje.
7. Ne dozvolite da upravljačka ploča dođe u dodir s vodom. Očistite mekanom, vlažnom krpom. Prilikom čišćenja upravljačke ploče, ostavite vrata pećnice otvorena i tako spriječite da se pećnica slučajno prevrne.
8. Ako se unutar pećnice nakupi para ili oko vanjskog dijela vrata pećnice, tada je obrišite mekanom krpom. Ovo se može dogoditi kada mikro-

valna pećnica radi u uvjetima velike vlažnosti. To je normalno.

9. Povremeno je potrebno ukloniti stakleni pladanj zbog čišćenja. Operite pladanj toplom, pjenušavom vodom ili u perilici posuđa.
10. Prsten okretnog dijela i donja unutarnja stijenka pećnice trebaju se redovito čistiti kako bi se izbjegla pretjerana buka. Jednostavno prebrišite donju površinu pećnice s blagim deterdžentom. Prsten okretnog dijela može se oprati u blagoj , pjenušavoj vodi ili perilici posuđa. Prilikom uklanjanja prstena okretnog dijela s donje stijenke u unutrašnjosti pećnice zbog čišćenja, pripazite i vratite ga u ispravan položaj.
11. Neugodne mirise iz pećnice uklonite kombinacijom jedne šalice vode te soka i kore jednog limuna koje ćete staviti u duboku zdjelu koja se može koristiti u mikrovalnoj pećnici, i ostaviti ih u uključenoj mikrovalnoj pećnici na 5 minuta. Dobro obrišite i osušite s mekanom krpom.
12. Kada bude potrebno zamijeniti svijetlo u pećnici, tada se posavjetujte s zastupnikom.
13. Ne bacajte uređaj u kantu za komunalni otpad; uređaj se treba zbrinuti u posebnim sabirnim centrima koji su organizirani u općinama.
14. Kada se prvi put koristi mikrovalna pećnica s funkcijom roštilja, ona tada može ispustiti dim i neugodan miris. To je normalna pojava, jer je pećnica izrađena od čelične ploče premazane s uljem za podmazivanje, a nova pećnica ispustiti će dim i neugodan miris nastalo zbog izgaranja ulja za podmazivanje. Ova pojava nestat će tijekom upotrebe.

5.2 Pohrana

- Ako uređaj ne namjeravate koristiti duže vrijeme, pažljivo ga pohranite.
- Pripazite je li uređaj iskopčan iz strujne utičnice, je li se ohladi i je li potpuno suh.
- Uređaj čuvajte na hladnom i suhom mjestu.
- Uređaj držite izvan dohvata djece

5.3 Rukovanje i transport

- Za vrijeme rukovanja i transporta nosite uređaj u njegovom originalnom pakiranju. Pakiranje štiti uređaj od fizičkih oštećenja.
- Ne stavljajte teške predmete na uređaj ili pakiranje. Uređaj se može oštetiti.
- Ako ispustite uređaj to može učiniti neupotrebljivim ili izazvati trajno oštećenje.

Najskôr si prečítajte túto používateľskú príručku!

Vážený zákazník,

Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento spotrebič značky Beko. Dúfame, že s týmto spotrebičom, ktorý bol vyrobený vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami, dosiahnete tie najlepšie výsledky. Z tohto dôvodu si pred použitím spotrebiča pozorne prečítajte celú túto používateľskú príručku a všetky ostatné sprievodné dokumenty a uschovajte ich pre prípad potreby do budúcnosti. Ak dáte spotrebič niekomu inému, dajte mu tiež používateľskú príručku. Postupujte podľa pokynov a venujte pozornosť všetkým informáciám a varovaniam v používateľskej príručke.

Pamätajte, že sa táto používateľská príručka môže vzťahovať aj na iné modely. Rozdiely medzi modelmi budú v príručke výslovne popísané.

Význam symbolov

V rôznych častiach tejto používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

	Dôležité informácie o užitočných tipoch na použitie.
	Upozornenie na nebezpečné situácie týkajúce sa ohrozenia života a majetku.
	Upozornenie na horúce povrchy.
	Varovanie pred zásahom elektrickým prúdom.

RECYKLOVANÝ A RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER

1 Dôležité bezpečnostné pokyny a pokyny týkajúce sa životného prostredia

Dôležité bezpečnostné pokyny si pozorne prečítajte a uchovajte do budúcna

1.1 Bezpečnostné Upozornenia

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom vzniku požiaru, vystaveniu sa uniknutej mikrovlnnej energii, fyzickým zraneniam alebo škodám na majetku. Nedodržanie týchto pokynov ruší záruku.

- Mikrovlnné rúry značky Beko sú v súlade s platnými bezpečnostnými štandardmi. V prípade akéhokoľvek poškodenia spotrebiča alebo napájacieho kábla je nevyhnutné ho dať opraviť predajcovi, servisnému stredisku alebo odborníkovi čo podobnému oprávnenému poskytovateľovi služieb, čím sa predíde akémukoľvek nebezpečenstvu. Chybná alebo neodborná oprava môže byť nebezpečná a pre používateľa predstavuje riziko.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a v podobných podmienkach, ako sú napríklad:
  - Kuchynské miestnosti pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
  - Farmové domy
  - Pre hotelových hostí a iné typy obytných prostredí;
  - V ubytovacích zariadeniach typu bed and breakfast;
- Mikrovlnná rúra je určená na voľne stojace použitie.
- Nie je určená na priemyselné alebo laboratórne využitie.
- Nepokúšajte sa spustiť rúru, ak sú otvorené jej dvierka; inak by ste mohli byť vystavení škodlivej mikrovlnnej energii. Bezpečnostné zámky neblokujte ani nepozmeňujte.
- Mikrovlnná rúra je určená na ohrev jedál a nápojov. Sušenie potravín alebo odevov a ohrev otepľovacích podložiek, papúč, špongií, vlhkej handričky a podobne môže viesť k riziku poranenia, vznietenia alebo požiaru.
- Medzi prednú stranu a dvierka rúry nedávajte žiadne predmety. Dbajte na to, aby sa na uzatváracích plochách nemohli hromadiť zvyšky nečistôt alebo čistiacich prostriedkov.
- Všetky servisné práce spojené s

odstránením krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii, musia vykonávať autorizované osoby / servis. Akýkoľvek iný prístup je nebezpečný.

- Váš výrobok je určený na pečenie, ohrievanie a rozmrazovanie jedál doma. Nesmie sa používať na komerčné účely.
- Vaša rúra nie je navrhnutá na sušenie žiadnej živej bytosti.
- Nepoužívajte prístroj na sušenie odevov alebo kuchynských utierok.
- Nepoužívajte tento spotrebič vonku, v kúpeľni, vo vlhkom prostredí alebo na miestach, kde môže byť navlhčený.
- Za škody vzniknuté v dôsledku nesprávneho použitia alebo nesprávneho zaobchádzania so spotrebičom sa nepreberá zodpovednosť ani neposkytuje záruka.
- Prístroj nikdy svojpomocne nerozoberajte. Za škody spôsobené nesprávnou manipuláciou sa neakceptujú žiadne nároky na záruku.
- Používajte výlučne originálne diely alebo diely odporúčané výrobcom.
- Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
- Spotrebič vždy používajte na stabilnom, rovnom, čistom, suchom a nekĺzavom povrchu.
- Toto zariadenie nesmie byť prevádzkované s externým časovačom alebo so samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Pred prvým použitím spotrebiča očistite všetky jeho časti. Prečítajte si podrobnosti v časti "Čistenie a údržba".
- Spotrebič používajte výlučne na účely opísané v tomto návode.
- Spotrebič sa počas prevádzky značne zahreje. Dbajte na to, aby ste sa nedotkli horúcich častí rúry.
- Nepoužívajte rúru prázdnu.
- Kuchynský riad sa môže zahriať v dôsledku tepla prenášaného z ohriateho jedla na riad. Možno budete potrebovať kuchynské rukavice.
- Skontrolujte nádoby, či sú vhodné na použitie v mikrovlnných rúrach.
- Neumiestňujte rúru na kachle alebo iné zariadenie generujúce teplo. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu a zrušeniu platnosti záruky.
- Po otvorení pokrmov alebo fólie po upečení jedla môže unikať para.
- Spotrebič a jeho prístupné povrchy môžu byť pri používaní veľmi

horúce.

- Dvere a vonkajšie sklo môžu byť pri používaní prístroja veľmi horúce.
- Dbajte na to, aby vaša elektrická sieť vyhovovala údajom uvedeným na typovom štítku spotrebiča.
- Jediným spôsobom, ako odpojiť spotrebič od zdroja napájania, je vytiahnuť sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Spotrebič používajte výlučne v uzemnenej zásuvke.
- Spotrebič nepoužívajte v prípade, ak je poškodený napájací kábel či samotný spotrebič.
- Nepoužívajte tento prístroj s predlžovacím káblom.
- Nikdy sa nedotýkajte prístroja alebo jeho zástrčky vlhkými alebo mokrými rukami.
- Spotrebič umiestnite spôsobom, aby bola zásuvka vždy prístupná.
- Dávajte pozor, aby nedošlo k poškodeniu napájacieho kábla jeho stláčaním, ohýbaním či trením o ostré hrany. Napájací kábel uchovávajte mimo horúce povrchy a priamy oheň.
- Zaistite, aby nehrozilo, že by ste mohli náhodne potiahnuť napájací kábel alebo o neho niekto zakopnúť, keď je prístroj v prevádzke.
- Spotrebič pred každým čistením a v období nepoužívania odpojte.
- Neťahajte za napájací kábel prístroja, aby ste ho odpojili od zdroja napájania, a nikdy ho neobvíjajte okolo prístroja.
- Neponárajte prístroj, napájací kábel alebo sieťovú zástrčku do vody alebo iných tekutín. Nedržte ho pod tečúcou vodou.
- Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách, sledujte rúru vzhľadom k možnosti vznietenia.
- Pred vložením vreciek do rúry odstráňte drôtené šnúrky a / alebo kovové rúčky z papierových alebo plastových vreciek.
- Ak spozorujete dym, vypnite alebo odpojte prístroj zo zásuvky, ak je to bezpečné, a nechajte dvierka zatvorené, aby nedošlo k potlačeniu ohňa.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na skladovanie. Pokiaľ rúru nepoužívate, nenechávajte v nej papierové predmety, kuchynský materiál ani potraviny.
- Obsah dojčenských fliaš a nádob s detským jedlom premiešajte alebo pretrepte a pred spotrebou skon-

trolujte ich teplotu, aby nedošlo k popáleniu.

- Toto zariadenie je zariadenie Skupiny 2 triedy B ISM. Skupina 2 obsahuje všetky zariadenia ISM (priemyselné, vedecké a lekárske), v ktorých sa zámerne generuje a/alebo používa rádiofrekvenčná energia alebo sa používa vo forme elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálu, a zariadenie na eróziu iskier.
- Zariadenie triedy B je vhodné na použitie v domácich zariadeniach a zariadeniach priamo pripojených k nízkonapäťovej napájacej sieti.
- V rúre nepoužívajte kuchynský olej. Horúci olej môže poškodiť komponenty a materiály rúry a môže dokonca spôsobiť popáleniny.
- Prepichnite jedlo s hustou kôrkou, ako sú zemiaky, cukety, jablká a gaštany.
- Spotrebič musí byť umiestnený tak, aby jeho zadná strana smerovala k stene.
- Pred premiestnením prístroja zaistite otočný tanier, aby nedošlo k jeho poškodeniu.
- V mikrovlnnej rúre nezohrievajte vajcia v škrupine a celé natvrdo upečené vajcia, pretože môžu explodovať, a to aj po skončení mikrovlnného ohrevu.

VÝSTRAHA: Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, nepoužívajte rúru, kým nebude opravená kvalifikovanou osobou.

VÝSTRAHA: Pre iné, ako kompetentné osoby je nebezpečné vykonávať akúkoľvek údržbu alebo opravy, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.

VÝSTRAHA: Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože sú náchylné na explóziu.

- Rúru pravidelne čistite a odstraňujte akékoľvek zvyšky jedla.
- Nad horným povrchom rúry by mal byť voľný priestor minimálne 30 cm.
- Potraviny príliš neprevarujte; inak môžete spôsobiť požiar.
- Na čistenie prístroja nepoužívajte chemikálie a parné čističe.
- Pri používaní v blízkosti detí a osôb s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami sa vyžaduje mimoriadna opatrnosť.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku 8 rokov a viac a

osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby, ktoré nemajú vedomosti a skúsenosti, pokiaľ sú pod dozorom ohľadom bezpečného používania. výrobku alebo sú primerane poučení alebo rozumejú rizikám používania výrobku. S týmto spotrebičom sa nesmú hrať deti. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dohľadom.

- **Nebezpečenstvo udusenia!** Všetky obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.
- Kvôli nadmernému teplu, ktoré vzniká v grilovacích a kombinovaných režimoch, deťom dovoľte používať tieto režimy iba pod dohľadom dospelej osoby.
- Udržujte produkt a jeho napájací kábel tak, aby k nim nemali prístup deti do 8 rokov.
- Nevarte jedlo priamo na sklenenom podnose. Pred vložením do rúry vložte jedlo do/na príslušné kuchynské náradie.
- Počas mikrovlnného pečenia nie sú povolené kovové nádoby na jedlo a nápoje. V opačnom prípade môže dôjsť k iskreniu.
- Tento produkt nie je navrhnutý na zabudovanie. Pokiaľ je výrobok v prevádzke, neumiestňujte ho do skrinky alebo škatule.
- Neudržiavanie rúry v čistom stave môže viesť k zhoršeniu povrchu, čo môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne vyústiť do nebezpečnej situácie.
- Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže mať za následok oneskorený erupčný var, preto je potrebné dbať na opatrnosť pri manipulácii s nádobou.
- **UPOZORNENIE:** Keď sa spotrebič používa v kombinovanom režime, deti smú rúru používať len pod dohľadom dospelej osoby vzhľadom na vytvárané teploty.
- **Čistenie:** Neumiestňujte spotrebič do vody alebo iných kvapalín. Kryt čistite len špongiou/utierkou navlhčenou v teplej mydlovej vode. Nepoužívajte drsné, abrazívne čistiace prostriedky. Podrobné pokyny na čistenie nájdete v častiach **Čistenie a údržba** a **Skladovanie**.

1 Dôležité bezpečnostné pokyny a pokyny týkajúce sa životného prostredia

1.2 Súlad so smernicou OEEZ a Odstránenie odpadov výrobku:

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EÚ (2012/19/EU). Tento výrobok nesie symbol klasifikácie pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento symbol znamená, že na konci svojej životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spolu s ostatným domovým odpadom. Použité zariadenie sa musí odniesť na oficiálne zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Ak chcete nájsť tieto miesta zberu, obráťte sa na miestne úrady alebo na predajcu, u ktorého bol produkt zakúpený. Každá domácnosť plní dôležitú úlohu pri zhodnocovaní a recyklácii starých zariadení.pri zhodnocovaní a recyklácii starých zariadení. Správna likvidácia použitého spotrebiča pomáha predchádzať možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

1.3 Súlad so smernicou RoHS

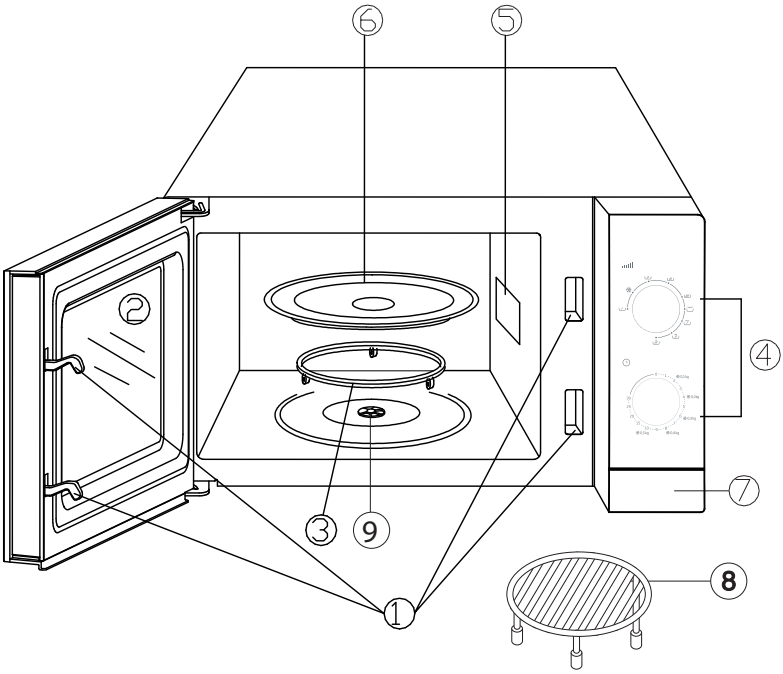
Vami zakúpený produkt spĺňa požiadavky smernice RoHS EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

1.4 Informácie o balení.



Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nevyhadzujte obalové materiály spolu s domácimi alebo inými odpadmi. Vezmite ich do zberných miest pre obalové materiály určené miestnymi orgánmi.

2 Tehnične specifikacije izdelka



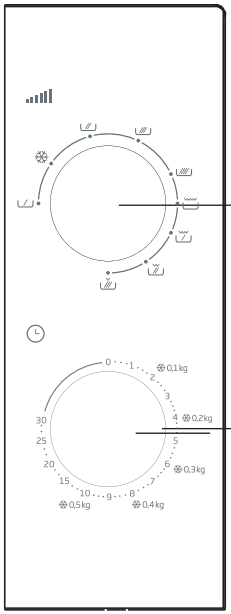
1. Sistem za zaklepanje vrat
2. Steklo na sprednjih vratcih
3. Nosilec valjev
4. Upravljalna plošča
5. Priročnik za mikrovalovno pečico
6. Vrteči stekleni pladenj
7. Tipka za odpiranje vratc
8. Grilovací rošt (len na použitie s funkciou grilu a pri umiestnení na sklenenú tácku)
9. Hriadeľ

Napajalna napetost	230-240V~50 Hz
Izhodna moč	700 W
Moč skupaj	1200 W
Čas	0-30 minut
Výkon grilu	900 W
Prostornina pečice	20 L
Teža	11 kg
Vonkajšie rozmery (Š*G*V)	452*312*262 mm
Barva	Bela / Silver / Čierna

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



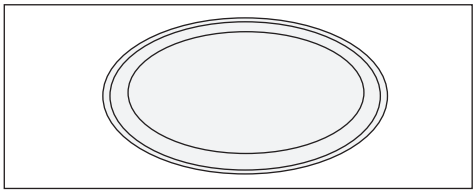
Nastavitve moči

Nastavitveni gumb na zgornjem delu nadzorne plošče vam omogoča, da uporabljate katerokoli od 9 različnih stopenj moči.
Naslednja tabela vključuje nekaj primerov obrokov in ustrezne stopnje moči za njihovo pripravi v mikrovalovni pečici.

Stopnja moči	Uporaba
Visoka	- Vrenje vode, - praženje mletega mesa, - pečenje piščanca/purana, rib in zelenjave, - pečenje na tanko narezanega mesa.
Srednja	- Pečenje tort in peciva, - kuhanje juh ali riža.
Srednje-nizka	- Taljenje masla in čokolade
Odtajanje	- odtajanje različnih vrst zamrznjene hrane
Nizka	- Mehčanje masla in sira, - mehčanje sladoleda, - vzhajanje kvašenega testa.

Nastavki

Vrteči stekleni pladenj

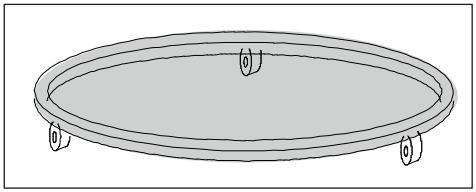


Stekleni pladenj uporabite pri vseh vrstah kuhanja. Stekleni pladenj bo zbral vse sokove obroka in koščke hrane, ki padejo dol. Drugače se živilo razlije po pečici in se zasuši. Stekleni pladenj lahko umijete v pomivalnem stroju.

* Postavite stekleni pladenj na nosilec za valje.

Nosilec valjev

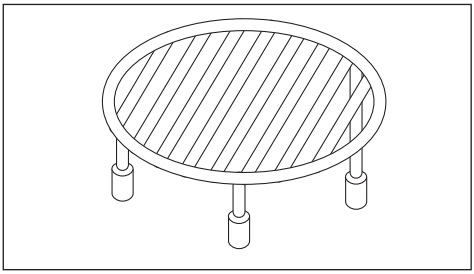
Nosilec valjev mora biti nameščen pod steklenim pladnjem. Na nosilec za valje ne polagajte drugih pladnjem, kot samo stekleni pladenj. Operite nosilec valjev s toplo milnico vsaj enkrat na teden. Nosilec valjev je treba varno namestiti v njegovo sedišče.



Grilovací rošt

Drôtený gril musí byť použitý s programom varenia na grile a kombinovaným programom. Grilovací rošt musíte umiestniť na sklenenú dosku. Tak môžete zabrániť poškodeniu rúry a zachytiť tuk stekajúci na bázu.

3 Opis izdelka



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 skuhajo.

* 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.
* 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 vstran od hrane. Zato jih ne uporabljajte. Aluminijasta folija v majhnih kosih ali trakovih se lahko uporabi za pokrivanje perutniček 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 skuhajo 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 skuhala hitreje kot tista v velikih kosih, prav tako se bo skuhala hitreje hrana pravilnih oblik kot pa tista z nepravilno obliko. Narežite hrano na enakomerne dele, da jo boste skuhali 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 zobotrebci 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.

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 skuhajo enakomerno.

4 Upravljanje naprave

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.

Gril

Tlačidlo otočte v smere hodinových ručičiek na program . Tento program vám umožní grilovať tenké plátky mäsa, steaky, šašlik, kebab, klobásy a kúsky kurčaťa.

Kombinačný režim

Tento program kombinuje ako mikrovlnný výkon, tak grilovací výkon spotrebiča. S týmto programom je možné vybrať nasledujúce 3 kombinácie. Tieto kombinácie sú vhodné najmä pre niektoré pokrmy, niektoré postupy varenia a pre zachovanie požadovanej chrumkavosť.

Program	Úroveň výkonu mikrovlnnej rúry	Výkon grilu	Vhodný pre
	%0	%100	Gril
	Stredný-Nízky (%30)	Vysoký (%70)	Ryby, zemiaky, obilniny
	Stredný (%49)	Stredný (%51)	Puding, omeleta, pečené zemiaky
	Stredný-Vysoký (%67)	Nízky (%33)	Hydina

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 nastavitev časa v smeri urinega kazalca in nastavite želeni čas. Najprej pojdite malo čez želeni čas, da pravilno nastavite čas. Nato pojdite nazaj na želeni 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 nastavitev se ustavita, ko odprete vratca in se nadaljujeta, kot ponovno zaprete vratca.
7. Pečico lahko ustavite, tako da med kuhanjem odprete vratca. Ne pozabite nastaviti čas v položaj (0), če ne želite, da se kuhanje nadaljuje.

4 Upravljanje naprave

8. Ob koncu nastavljenega časa kuhanja se aktivira brenčalo. Lučka pečice se ugasne in kuhanje se samodejno zaključi.

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**
Meso		
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
Perutnina		
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
Ribe in morski sadeži		
File/narezan (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minuti
Cela riba	( )	7-9 minut za ~ 500 g
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

- 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.

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.

4 Upravljanje naprave

Tabela odtajanja

Prosimo, preberite informacije o odtajanju.

Hrana	Priporočeni čas	Kg
Klobas	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

Segrevanje

Preostalo ali skuhano hrano lahko ponovno pogrejete 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.

4 Upravljanje naprave

Tabela segrevanja

	Hrana	Stopnja moči	Čas kuhanja
1 porcija	1 krožnik	( )	2-3 minute
1-2 porciji	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 porciji	Enolončnica	( )	9-12 minut
2 porciji	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

5 Čiščenje in vzdrževanje

5.1 Čistenie a údržba

VAROVANIE: Na čistenie spotrebiča nikdy nepoužívajte benzín, rozpúšťadlo, abrazívne čistiaci prostriedok, kovové objekty alebo tvrdé kefy.

VAROVANIE: Spotrebič alebo jeho napájací kábel nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.

1. Vypnite spotrebič a odpojte napájací kábel zo zásuvky.
2. Počkajte kým spotrebič úplne nevychladne.
3. Vnútornú časť rúry udržujte čistú. V prípade, že na stenách rúry zostali zvyšky jedla alebo rozliatej kvapaliny, utrite ich handričkou. Ak sa rúra veľa znečistí, možno použiť jemný čistiaci prostriedok. Vyhnite sa použitiu sprejov a ďalších čistiacich látok, pretože môžu zanechať škvrny, značky a poničiť povrch dverí.
4. Vonkajšie povrchy rúry musia byť vyčistené handričkou. Nedovoľte, aby sa voda dostala do vetracích otvorov, aby ste tak predišli poškodeniu prevádzkových častí v rúre.
5. Obe strany dverí a sklo, tesnenia dverí a časti v blízkosti tesnení často utierajte handričkou, aby ste odstránili škvrny spôsobené rozstrieknutím. Nepoužívajte abrazívne čistiace prípravky.
6. Nepoužíva sa parný čistič.
7. Nedovoľte, aby bol ovládací panel vlhký. Vyčistite mäkkou handričkou. Dvere rúry

nechajte otvorené, aby ste počas čistenia ovládacieho panela predišli nežiaducemu spusteniu.

8. Ak sa vo vnútri rúry alebo v jej okolí nahromadí para, utrite ju mäkkou handričkou. K tomu môže dôjsť, ak je mikrovlnná rúra prevádzkovaná vo vysoko vlhkých podmienkach. To je normálne.
9. V niektorých prípadoch musíte pri čisteniu vybrať sklenený tanier. Sklenený tanier umyte v teplej vode alebo v umývačke.
10. Valec a rúru treba čistiť pravidelne, aby sa predišlo nadmernej hlučnosti. Spodnú časť rúry stačí utrieť handričkou s jemným čistiacim prípravkom. Krúžok možno umyť v teplej vode alebo v umývačke. Keď krúžok vyberiete zo spodnej časti, pri jeho vrátení skontrolujte, že ste ho nainštalovali správnym smerom.
11. Aby ste odstránili zlý zápach z rúry, vložte do mikrovlnnej rúry misku s vodou a citrónovou šťavou a kôrou a rúru spustite na 5 minút v mikrovlnnom režime. Dôkladne utrite a vysušte mäkkou handričkou.
12. V prípade, že je potrebné vykonať výmenu žiarovky v rúre, kontaktujte autorizovaný servis, prosím.
13. Tento spotrebič nelikvidujte spoločne s domácim odpadom; staré rúry musia byť zlikvidované v špeciálnych centrách prevádzkovaných mestskými úradmi.
14. Keď sa používa funkcia grilu, môže sa objaviť malé množstvo dymu a zápachu, čo po určitej dobe používania zmizne. Ide o normálny jav, pretože rúra je vyrobená z oceľového plechu potiahnutého mazacím olejom a nová rúra bude produkovať výpary a zápach vznikajúci spaľovaním mazacieho oleja. Tento jav po určitom čase používania zmizne.

5.2 Skladovanie

- Ak nechcete spotrebič dlhšiu dobu používať, dôkladne ho uskladnite.
- Skontrolujte, či je spotrebič odpojený, vychladnutý a úplne suchý.
- Spotrebič skladujte na suchom, chladnom mieste.
- Spotrebič skladujte mimo dosahu detí.

5.3 Zaobchádzanie a preprava

- Počas manipulácie a prepravy majte prístroj v pôvodnom obale. Balenie spotrebiča ho chráni pred fyzickým poškodením.
- Na zariadenie ani na obal neklaďte ťažké bremená. Prístroj sa môže poškodiť.
- Pád prístroja môže spôsobiť jeho nefunkčnosť alebo trvalé poškodenie.

ZÁKAZNÍCKE CENTRUM BEKO

BEKO Slovakia s.r.o., Suché mýto 1, 811 03 Bratislava

Denne od 8:00 do 18:00
Pomôže vyriešiť záručné, prípadne pozáručné opravy výrobkov BEKO

Kontakt	**0800 171 250**
e-mail	**zakaznickecentrumsk@bekosa.cz**
Objednávka opravy spotrebiča on-line	**www.bekosk.sk**
ZÁRUKA 5 ROKOV – podmienky a registrácie on-line	**www.bekosk.sk**

ZÁRUČNÉ PODMIENKY SR

a) Platný a čitateľný predajný doklad, ktorý obsahuje dátum predaja, model spotrebiča a označenie predajcu oprávňuje užívateľa využiť záruku na výrobok v súlade s ustanoveniami zák. č. 40/1964 Zb. Občianskeho zákonníka, v platnom znení.

b) Ak nie je stanovené inak, je záručná doba na výrobok 24 mesiacov. Začína plynúť odo dňa prevzatia veci kupujúcim okrem prípadu, kedy je nutné uvedenie do prevádzky oprávnenou firmou. V takomto prípade začne záručná doba plynúť odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky.

Výrobky, ktoré vyžadujú odbornú montáž/pripojenie: plynové a kombinované sporáky a varné panely, ďalej všetky spotrebiče, ktoré nie sú vybavené prívodným elektrickým káblom zakončeným vidlicou. Zapojenie spotrebiča je službou hradenou zákazníkom. Dovozca nezodpovedá za poškodenie vzniknuté chybnou inštaláciou a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývajúca z týchto záručných podmienok môže byť uplatnená iba na území Slovenskej republiky a týka sa len a výhradne spotrebičov dovezených do SR prostredníctvom našej spoločnosti**,** BEKO Slovakia s.r.o., Suché mýto 1, 811 03 Bratislava, ktorá je oficiálnym zastúpením značky BEKO pre Slovenskú republiku.

d) Záruka je poskytovaná kupujúcemu (konečnému spotrebiteľovi) v súlade so zákonom č. 634/1992 Zb., o ochrane spotrebiteľa v platnom znení, na výrobok slúžiaci bežnému používaniu v domácnosti. Výrobok nie je určený k priemyslovému používaniu a poskytovaniu služieb. Spotrebiče, ktoré nie sú používané v domácnosti, nie sú predmetom záruky (hotelové a reštauračné zariadenia, školské zariadenia, upratovacie firmy, atď…)

e) Práva za zodpovednosť za závady výrobku sa uplatňujú u predávajúceho. Záručná oprava sa vzťahuje výhradne na závady, ktoré vzniknú v dobe platnosti záručnej lehoty a to výrobnou vadou. Takto vzniknuté závady je oprávnený odstrániť iba autorizovaný servis.
O odstránení závad výrobku v záručnej lehote je kupujúci oprávnený požiadať predajcu alebo **Zákaznícke centrum BEKO tel: 0800 171 250** **http://www.towdy.sk/beko/index.php?option=com_rsform&Itemid=3** .

f) Zákazník musí pri objednaní opravy nahlásiť dátum predaja, model spotrebiča, výrobné a produktové číslo, ktoré sa nachádza na výrobnom štítku každého spotrebiča. Bez nahlásenia týchto údajov nebude môcť byť požiadavka zákazníka na bezplatnú opravu vyriešená. Zákazník je ďalej povinný poskytnúť autorizovanému servisu súčinnosť potrebnú k overeniu existencie prípadne odstránenie reklamovanej závady.

g) Pri návšteve servisného technika kupujúci preukáže existenciu záruky predložením čitateľného predajného dokladu alebo certifikátu 5 rokov záruky BEKO. Po vykonaní záručnej opravy sú autorizované servisné strediská alebo predávajúci povinní vydať kupujúcemu čitateľnú kópiu opravného listu alebo doklad o uplatnení práva záruky a dobe trvania opravy. Po dobu záruky je kupujúci si povinný uschovať všetky doklady súvisiace s kúpou a servisom výrobku. Opravný list slúži k preukazovaniu práv kupujúceho, preto je vo vlastnom záujme kupujúceho si skontrolovať pred podpisom všetky údaje. Záručná lehota sa v prípadoch, kedy závada znemožnila používanie výrobku, predlžuje o dobu, kedy kupujúci uplatnil nárok na záručnú opravu u autorizovaného strediska až do dňa prevzatia opraveného výrobku.

h) Výrobok musí byť inštalovaný a používaný podľa návodu k obsluhe a platných noriem. Funkcia chladničiek, mrazničiek a iných kombinácií je zaručená pri teplote okolia od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nie sú dotknuté práva kupujúceho, ktoré sa ku kúpe veci viažu podľa zvláštnych právnych predpisov.

j) Spoločnosť BEKO Slovakia s.r.o., Suché mýto 1, 811 03 Bratislava ponúka spotrebiteľom na vybrané modely **predĺženú záruku v celkovej dĺžke trvania 5 rokov**. Predmetom tejto nadštandardnej záruky je bezplatné odstraňovanie výrobných závad po dobu nasledujúcich 36 mesiacov od skončenia zákonnej dvojročnej záručnej lehoty.
Podmienkou získania certifikátu predĺženej záruky je splnenie všetkých podmienok uvedených na www.bekosk.sk .
O odstránení závad výrobku v predĺženej záručnej lehote je kupujúci oprávnený požiadať **Zákaznícke centrum BEKO tel**: **0800 171 250** http://www.towdy.sk/beko/index.php?option=com_rsform&Itemid=3 .
Pri oprave v rámci predĺženej záruky je užívateľ povinný autorizovanému servisu predložiť platný certifikát predĺženej záruky a predajný doklad.
V dobe trvania predĺženej záruky bude oprávnená reklamácia riešená opravou alebo dodaním náhradného dielu. V prípade neodstrániteľnej závady zaistí dovozca priamo u zákazníka výmenu výrobku za nový. Nárok na výmenu uplatňuje zákazník po zaslaní všetkých potrebných dokladov /platný certifikát, doklad o zakúpení, vyjadrenie servisného technika/ na e-mail: reklamacie.beko@bekosa.cz alebo poštou na adresu **BEKO s.r.o., Továrenská 532, 905 01 Senica**. Spotrebiteľ nemá právo v priebehu predĺženej záruky na vrátenie kúpnej čiastky. Uplatnenie práva na bezplatné odstraňovanie výrobných závad podlieha týmto uvedeným všeobecným záručným podmienkam.

Právo na uplatnenie záruky zaniká ak:

- nie je výrobok používaný v súlade s návodom
- došlo k mechanickému poškodeniu výrobku cudzím zavinením, pri nesprávnej údržbe alebo iným zanedbaním starostlivosti o výrobok
- bol na výrobku urobený neodborný zásah neoprávnenou osobou
- plynové spotrebiče alebo spotrebiče s napájaním 400V neboli uvedené do prevádzky odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškodeniu pri preprave
- je závada spôsobená vonkajšími podmienkami, ako sú napr. poruchy v elektrickej sieti alebo vadná bytová inštalácia, nevhodnými prevádzkovými podmienkami, poškodenie živlom
- je výrobok vadný z dôvodu použitia neoriginálneho príslušenstva a náhradných dielov
- kuchynská linka, do ktorej je výrobok zabudovaný, nespĺňuje technické parametre
- záruka sa ďalej nevzťahuje na preventívnu údržbu popísanú v návode k obsluhe, poprípade závady spôsobené nevhodnou manipuláciou, na opotrebenie vzniknuté bežným používaním, mechanické poškodenie sklenených a plastových komponentov
- záruka sa nevzťahuje na návštevu technika za účelom poradenstva, preventívna kontrola stavu spotrebiča, výmena náhradného dielu, ktorý nevyžaduje odborný zásah, výmena smeru otvárania dverí chladničky

Pirmiausia perskaitykite šią naudojimo instrukciją!

Brangus kliente,

Dėkojame, kad pasirinkote šį "Beko" prietaisą. Tikimės, kad šiuo prietaisu, kuris buvo pagamintas naudojant aukščiausios kokybės moderniausią technologiją, liksite patenkinti. Dėl to, prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, perskaitykite visą šią naudojimo instrukciją bei prie jos pridedamus dokumentus ir juos pasilikite, jei prireiktų ateityje. Jeigu atiduotumėte šį prietaisą kam nors kitam, kartu atiduokite ir šią naudojimo instrukciją. Laikykitės naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų, atkreipkite dėmesį į visą informaciją ir įspėjimus.

Atkreipkite dėmesį, kad ši naudojimo instrukcija gali būti taikoma ir kitiems modeliams. Modelių skirtumai yra aiškiai aprašyti šioje instrukcijoje.

Ženklų reikšmės

Įvairiuose šios naudojimo instrukcijos skyriuose naudojami šie simboliai:

	Svarbi informacija ir naudingi patarimai, kaip naudoti prietaisą.
	Įspėjimai apie pavojingas situacijas, keliančias pavojų gyvybei ir gadinančias turtą.
	Įspėjimas dėl įkaitusių paviršių.
	Įspėjimas dėl elektros smūgio.

PERDIRBTAS &
PERDIRBAMAS
POPIERIUS

1 Svarbios saugos ir aplinkos apsaugos taisyklės

Svarbios saugos instrukcijos Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje

Šiame skyriuje pateikiama saugos informacija, kuri padės išvengti gaisro, elektros smūgio, mikrobangų krosnelės spinduliuojamos energijos poveikio pavojaus, susižeidimų ar materialinės žalos. Jeigu nesivadovausite šiais nurodymais, suteikta garantija nebegalios.

1.1 Bendrieji saugos reikalavimai

- "Beko" mikrobangų krosnelė atitinka galiojančius saugos standartus, todėl, jeigu prietaisas arba jo maitinimo laidas būtų pažeistas, jį privalo paleisti platintojas, aptarnavimo centras ar specialistas arba bet kuris kitas įgaliotasis atstovas, kad būtų išvengta bet kokių pavojų. Klaidingi arba netinkami remonto darbai gali kelti pavojų ir riziką vartotojui.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašiose srityse, pavyzdžiui:
  - Darbuotojų virtuvės zonos parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
  - Ūkiniai namai
  - Klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
  - Nakvynės ir pusryčių tipo aplinkos.
- Mikrobangų krosnelė skirta naudoti atskirai.
- Jis nėra skirtas naudoti pramonėje ar laboratorijoje.
- Nemėginkite įjungti krosnelės, kai jos durelės yra atidarytos, nes jus gali paveikti mikrobangų krosnelės spinduliuojama energija. Neišjunkite ir nemodifikuokite saugos užraktų.
- Jūsų gaminys yra skirtas gaminti, pašildyti ar atšildyti maistą namuose. Jo negalima naudoti komerciniams tikslams. Gamintojas nėra atsakingas už nuostolius, patirtus netinkamai naudojant gaminį.
- Nepalikite jokių objektų tarp krosnelės priekinės dalies ir durelių. Pasirūpinkite, kad ant krosnelės vidaus paviršių nesikauptų nešvarumai arba valymo priemonių likučiai.
- Bet kokius remonto darbus, kurių metu reikia nuimti dangtį, apsaugantį nuo mikrobangų krosnelės spinduliuojamos energijos, turi atlikti įgaliotieji asmenys (tarnybos). Bet koks kitoks taisy-

mas yra pavojingas.

- Jūsų gaminys skirtas maistui ruošti, šildyti ir atitirpinti namuose. Jis neturi būti naudojamas komerciniais tikslais.
- Jūsų krosnelė nėra skirta jokiai gyvai būtybei džiovinti.
- Šio prietaiso nenaudokite rūbams ar virtuvės rankšluosčiams džiovinti.
- Nenaudokite šio prietaiso lauke, vonioje, drėgnose patalpose ar vietose, kur gali pasidaryti šlapia.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės, ir garantinės pretenzijos dėl patirtos žalos negalioja, jei prietaisas buvo naudojamas ar prižiūrimas netinkamai.
- Niekada nebandykite ardyti prietaiso patys. Garantinės pretenzijos dėl patirtos žalos negalioja, jeigu prietaisas naudojamas netinkamai.
- Naudokite tik originalias arba gamintojo rekomenduojamas dalis.
- Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros.
- Prietaisą visada statykite ant tvirto, lygaus, švaraus, sauso ir neslidaus paviršiaus.
- Nenaudokite šio prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuvalykite visas dalis. Žr. skyrių «Valymas ir priežiūra».
- Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, aprašytą šiose naudojimo instrukcijose.
- Veikdamas prietaisas labai įkaista. Būkite atidūs ir nelieskite įkaitusių krosnelės dalių, esančių jos viduje.
- Nejunkite krosnelės, kai ji tuščia.
- Virtuvės reikmenys gali labai įkaisti dėl karščio perduodamo iš šildomo maisto į virtuvės reikmenis. Norint paimti virtuvės reikmenis į rankas, gali prireikti pirštinių.
- Prieš naudodami virtuvės reikmenis mikrobangų krosnelėje, patikrinkite, ar jie tam tinkami.
- Nedėkite krosnelės ant viryklės ar kitų karštį generuojančių prietaisų. Priešingu atveju galite ją sugadinti, ir garantija nebegalios.
- Atidengiant dangčiu arba folija uždengtą pagamintą maistą gali kilti garų.
- Kai prietaisas veikia, jis ir jo paviršiai gali būti labai karšti.
- Naudojant prietaisą, durelės ir išorinis stiklas gali būti labai karšti.
- Pasirūpinkite, kad jūsų elektros tinklo duomenys atitiktų prietaiso

kategorijos plokštelėje nurodytus duomenis.

- Vienintelis būdas atjungti prietaisą nuo elektros tinklo yra ištraukti elektros lizdo maitinimo kabelio kištuką.
- Prietaisą junkite tik prie įžeminto elektros lizdo.
- Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu šis yra sugadintas arba pažeistas jo maitinimo laidas.
- Naudodami šį prietaisą, nenaudokite ilginimo laido.
- Niekada nelieskite prietaiso ar jo elektros kištuko drėgnomis arba šlapiomis rankomis.
- Prietaisą pastatykite taip, kad elektros kištukas visada būtų pasiekiamas.
- Saugokite maitinimo laidą, kad jis nebūtų suspaustas, užlenktas arba trinamas į aštrius kraštus. Saugokite maitinimo kabelį nuo įkaitusių paviršių ir atviros ugnies.
- Įsitikinkite, ar nėra pavojaus netyčia patraukti už veikiančio prietaiso maitinimo laiko arba ar kas nors už jo neužklius ir nenugrius.
- Jeigu prietaiso nenaudojate arba prieš jį valydami, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Norėdami išjungti prietaiso elektros maitinimą, netraukite už prietaiso laido. Taip pat niekada nevyniokite maitinimo laido aplink prietaisą.
- Nemerkite prietaiso, jo maitinimo laido ir elektros kištuko vandenį ar kokį nors kitą skystį. Nelaikykite jo po tekančiu vandeniu.
- Šildydami maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose, dažnai tikrinkite krosnelę. Tokie indai gali užsidegti.
- Prieš dėdami į mikrobangų krosnelę popierinius ar plastikinius maišelius, tinkamus joje naudoti, nuimkite nuo jų vielinius raištelius ir (arba) metalines rankenėles.
- Pastebėję dūmus, išjunkite prietaisą arba ištraukite kištuką iš lizdo ir laikykite dureles uždarytas, kad nekiltų gaisras.
- Nenaudokite krosnelės kam nors laikyti. Kai krosnelės nenaudojate, nepalikite joje popierinių gaminių, virtuvės reikmenų ar maisto.
- Kad išvengtumėte nudegimų, prieš vartojimą visada pamaišykite arba suplakite kūdikių buteliukų turinį ir maistą bei patikrinkite jų temperatūrą.
- Šis prietaisas yra 2 grupės B klasės ISM įrenginys. 2 grupė apima visus ISM (angl. Industrial, Scientific,

Medical - pramonės, mokslo ir medicinos) įrenginius, generuojančius radijo bangų energiją ir (arba) naudojančius ją elektromagnetinės radiacijos pavidalu medžiagoms apdoroti, ir kibirkštinės erozijos įrenginius.

- B klasės įranga yra skirta gyvenamiesiems namams ir namams, tiesiogiai prijungtiems prie žemos įtampos elektros tinklo.
- Krosnelėje nieko neskrudinkite. Karštas aliejus gali sugadinti krosnelės detales bei medžiagas ir netgi nudeginti odą.
- Daržoves su stora žieve, pavyzdžiui, bulves, cukinijas, obuolius ir kaštainius, pradurkite.
- Prietaisas turi būti statomas taip, kad jo galinė dalis būtų atsukta į sieną.
- Prieš pernešdami prietaisą, apsaugokite diską, kad jo nesugadintumėte.
- Nenaudokite mikrobangų krosnelės neplaktiems kiaušiniams virti ar šildyti – tiek su lukštu, tiek be jo.

ĮSPĖJIMAS: Pažeidus dureles ar durelių tarpiklius, krosnele negalima naudotis, kol ją pataisys kvalifikuotas specialistas.

ĮSPĖJIMAS: Pavojinga atlikti bet kokias priežiūros ar remonto operacijas, kurių metu nuimamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, išskyrus kompetentingą asmenį.

ĮSPĖJIMAS: Skysčių ar kitokio maisto nešildykite uždaruose induose, nes indas gali sprogti.

- Orkaitę reikia reguliariai valyti ir pašalinti visas maisto nuosėdas.
- Virš orkaitės paviršiaus turi būti bent 30 cm laisvos vietos.
- Nepervirkite (neperkepkite) maisto, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite šveičiamųjų chemikalų ar garų šiam prietaisui valyti.
- Patariama būti itin atsargiems, naudojant prietaisą šalia vaikų ir žmonių, turinčių fizinių, jutimo arba psichinių negalių.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotas psichines, jutimines ar protines galimybes arba neturintys patirties bei žinių, šiuo prietaisu gali naudotis su sąlyga, jeigu juos prižiūri arba paaiškina, kaip saugiai naudoti šį gaminį, arba jie supranta galimus su gaminio naudojimu susijusius pavojus. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų atlikti valymo ir techninės priežiūros, nebent jei jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.

1 Svarbios saugos ir aplinkos apsaugos taisyklės

- **Pavojus uždusti!** Visas pakuotės dalis laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Gaminį ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- Neraukite maisto tiesiai ant stiklinio padėklo. Prieš dėdami maistą į orkaitę, sudėkite maistą į atitinkamus virtuvės reikmenis.
- Gaminant mikrobangų krosnelėje neleidžiama naudoti metalinių indų maistui ir gėrimams laikyti. Priešingu atveju gali atsirasti kibirkščių.
- Šis gaminys nėra skirtas įmontuoti. Nedėkite gaminio į spintelę ar dėžę, kol jis naudojamas.
- Jei orkaitė nebus švari, jos paviršiaus būklė gali pablogėti, o tai gali neigiamai paveikti prietaiso tarnavimo laiką ir sukelti pavojingą situaciją.
- Prietaiso negalima valyti garų valytuvu.
- Gėrimų kaitinimas mikrobangų krosnelėje gali sukelti uždelstą išsiveržimą, todėl su inda reikia elgtis atsargiai.
- **ĮSPĖJIMAS:** Kai prietaisas naudojamas kombinuotu režimu, vaikai orkaitėje gali naudotis tik prižiūrimi suaugusio asmens dėl susidarančios temperatūros.
- **Valymas:** Nedėkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Korpusą valykite tik šiltu muiluotu vandeniu sudrėkinta kempine / šluoste. Nenaudokite aštrių, abrazyvinių valiklių. Žr. **Valymas** ir **Saugojimas** išsamias valymo instrukcijas.

1.2 Atitiktis EEĮA direktyvai ir atitarnavusio gaminio sutvarkymas:

Šis gaminys atitinka ES EEĮA direktyvą (2012/19/ES). Šis gaminys žymimas elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEĮA) simboliu.



Šis simbolis reiškia, kad, kai produktas tampa nebenaudojamas, jo negalima šalinti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Panaudotą prietaisą būtina pristatyti į elektros ir elektroninių prietaisų surinkimo ir perdirbimo punktą. Norėdami sužinoti, apie surinkimo ir perdirbimo punktus - susisiekite su vietos institucijomis arba pardavėju. Kiekvienas atliekame svarbų vaidmenį saugodami gamtą ir perdirbdami senus buitinius prietaisus. Atitinkamas panaudotų buitinių prietaisų šalinimas padeda išvengti neigiamos žalos gamtai ir žmogaus sveikatai.

1.3 Atitiktis RoHS direktyvai

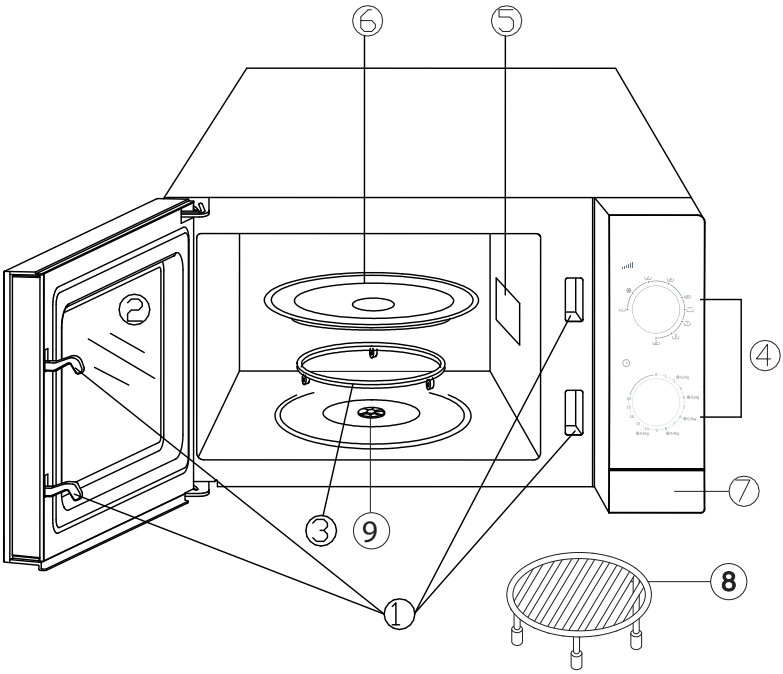
Jūsų įsigytas gaminys atitinka ES RoHS direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra direktyvoje nurodytų kenksmingų ar draudžiamų medžiagų.

1.4 Informacija apie pakuotę



Šio gaminio pakavimo medžiagos pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų, atsižvelgiant į mūsų nacionalinius aplinkosaugos reglamentus. Neišmeskite pakavimo medžiagų kartu su buitinėmis arba kitomis atliekomis. Jas atiduokite į vietinių valdžios institucijų nurodytus pakavimo medžiagų surinkimo punktus.

2 Gaminių techninės specifikacijos



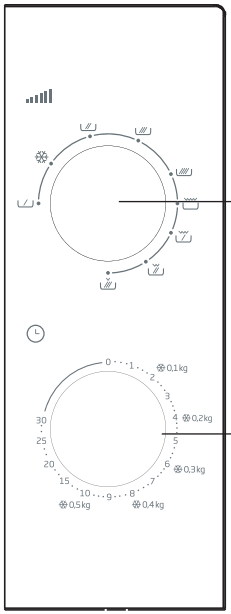
1. Durelių užrakto sistema
2. Priekinių durelių stiklas
3. Sukamoji atrama
4. Valdymo skydelis
5. Mikrobangų galios vadovas
6. Sukamasis stiklinis padėklas
7. Durelių atidarymo mygtukas
8. Grilio lentynėlė (turi būti naudojama tik pasirinkus grilio funkciją ir padedama ant stiklinio padėklo)
9. Velenas

Maitinimo įtampa	230-240V~50 Hz
Išvesties galia	700 W
Suminė galia	1200 W
Laikas	0-30 minučių
Grilio galia	900 W
Krosnelės talpa	20 L
Svoris	11 kg
Išoriniai matmenys (P*G*A)	452*312*262 mm
Spalva	Balta / Sidabras / Juoda

Ant prietaiso esantys ženklai ar kituose, su gaminiu pateiktuose dokumentuose esančios reikšmės - tai reikšmės, gautos laboratorinėmis sąlygomis, remiantis atitinkamais standartais. Šios reikšmės gali skirtis, atsižvelgiant į nuo prietaiso naudojimo ir aplinkos sąlygas.

3 Gaminio aprašymas

Valdymo skydelis



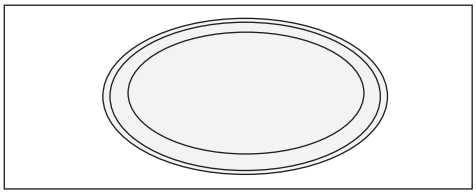
Galios nustatymas

Viršutinėje valdymo skydelio dalyje esantis mygtukas leidžia nustatyti vieną iš 9 skirtingų galios lygių.
Toliau esančioje lentelėje pateikti keli patiekalų pavyzdžiai ir atitinkami galios lygiai, reikiami jiems pagaminti mikrobangų krosnelėje.

Galios lygis	Naudojimas
Didelė galia,	- Vandens užvirimas - Maltos mėsos kepimas - Vištienos / kalakutienos, žuvų ir daržovių kepimas - Plonai supjaustytos mėsos kepimas
Vidutinė galia,	- Pyragų ir sausainių kepimas - Sriubų ir ryžių virimas
Vidutiniškai maža galia,	- Sviesto ir šokolado tirpinimas
Atšildymas	- Visų rūšių šaldyto maisto atšildymas
Maža galia,	- Sviesto ir sūrio tirpinimas - Valgomųjų ledų minkštinimas - Mielinės tešlos kildinimas

Priedai

Sukamasis stiklinis padėklas

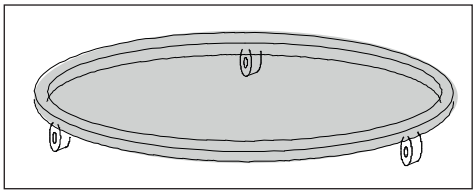


Naudokite stiklinį padėklą, gamindami bet kokius patiekalus. Ant stiklinio padėklo susirinks visos patiekalų sultys ir maisto likučiai. Antraip maisto gali patekti į krosnelę ir jis gali prisvilti. Stiklinį padėklą galima plauti indaplovėje.

* Dėkite stiklinį kepimo padėklą ant sukamosios atramos.

Sukamoji atrama

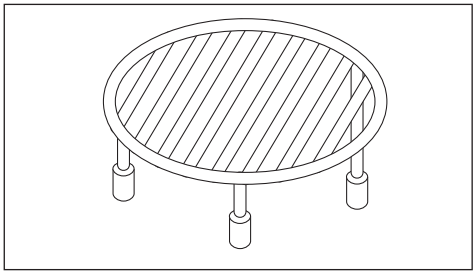
Po stikliniu padėklu privaloma padėti sukamąją atramą. Ant sukamosios atramos nedėkite jokių kitų padėklų, išskyrus stiklinį padėklą. Bent kartą per savaitę išplaukite sukamąją atramą šiltame, muiluotame vandenyje.
Sukamąją atramą privaloma tvirtai įtaisyti tinkamoje padėtyje.



3 Gaminio aprašymas

Grilio lentynėlė

Grilio groteles būtina naudoti su kepimo grilyje ir kombinuoto kepimo programomis. Grilio lentynėlę būtina padėti ant stiklinio padėklo. Tai apsaugo krosnelę nuo pažeidimų ir ant pagrindo varvančių riebalų.



Indai, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėse

- Kepimui naudokite apvalius indus, o ne elipsinius ar stačiakampius. Antraip mikrobangos labiau paveiks kraštuose esantį maistą ir jis perkeps.
- Mikrobangos prasiskverbia pro tam tikras medžiagas, pavyzdžiui popierių, plastiką, stiklą ir keramiką, ir nesukelia jokios šilumos. Tam tikrais atvejais kepimui galima naudoti iš tokių medžiagų pagamintus indus.
- Norėdami patikrinti, ar indas tinkamas maistui gaminti mikrobangų krosnelėje, galite naudotis tokiu metodu.
- Dėkite tuščią indą su ant jo padėta vandens pilna stikline ant stiklinio padėklo mikrobangų krosnelėje, nustatykite maks. galios lygį ir įjunkite ją 60 sekundžių. Indų, kurie po šio proceso perkaista, naudoti negalima.

Metaliniai indai, folija

Metaliniai indai atspindi mikrobangas nuo maisto. Todėl nenaudokite jų. Mažus aliuminio folijos gabalėlius arba juosteles galima naudoti sparneliams, šlaunelėms arba kraštuose esančios maisto dalims, pavyzdžiui ploniems paukštienos sąnarių galiukams, uždengti.

Taip pat galima naudoti plokščias kepimo skardas, kurių kraštai yra žemesni nei 1,5 cm aukščio; visgi, tokiais atvejais, vietoj folijos skardą reikia iškloti sviestiniu popieriumi arba kepimo plėvele.

Stikliniai indai

Negalima naudoti labai plono stiklo indu ir krištolinių indų, kuriuose yra švino.

Plastikiniai indai, maišeliai

Negalima naudoti melamino indų ir dangčių, taip pat šaldymo arba konservavimo maišelių.

Popierius

Mikrobangų krosnelėse galima naudoti ne visų rūšių popierių. Popierius gali užsiliepsnoti.

Mediniai arba pinti indai

Negalima naudoti didelių medinių indų, nes nuo mikrobangų energijos jie perdžius ir suskils.

4 Gaminio naudojimas

Maisto sudėjimas

- Maistas bus pagamintas geriau, jeigu jį išskirstysite lėkštėje. Geresnių rezultatų galima pasiekti įvairiais būdais.
- Jeigu vienu metu gaminsite daug maisto (pavyzdžiui bulvių su lupenomis), dėkite jas į apvalią formą.
- Jeigu gaminsite skirtingų formų ir storio maisto produktus, mažiausius ir ploniausius dėkite indo viduryje. Tuomet jie bus pagaminti paskiausiai ir neperkeps.
- Netaisyklingos formos produktus, pavyzdžiui žuvis, dėkite uodegomis į indo vidų.
- Laikydami maistą šaldytuve arba jį šildydami, storus ir kietus produktus dėkite į indo išorę, o plonus ir minkštesnius – į vidų.
- Plonus mėsos griežinėlius dėkite vieną ant kito.
- Storesnius gabalus, pavyzdžiui dešreles ir pjausnius, reikia dėti arti vieną kito.
- Sultinius ir padažus reikia šildyti atskiruose induose. Pirmenybę teikite siauriems ir ilgiems, o ne platiems ir ilgiems indams. Šildydami sultinį, padažą arba sriubą, pripildykite ne daugiau nei 2/3 indo.
- Jeigu gaminsite visą žuvį, įpjaukite ją keliose vietose, kad nesuplyštų oda.
- Uždenkite žuvies galvą ir uždegą aliuminio folija, kad jos neperkeptų.
- Jeigu naudosite kepimo plėvelę, maišelį arba sviestinį popierių, palikite juose angą arba pradurkite skylutę, kad išeitų garai.
- Maži, taisyklingų formų maisto gabalėliai iškeps greičiau nei dideli, netaisyklingų formų gabalai. Supjaustykite maistą vienodais, taisyklingų formų gabalėliais, kad jie geriau ir tolygiau iškeptų.

Naudingi patarimai

Kaip atšildyti

- Atšildymo trukmė priklauso nuo pakuotės formos. Maistas plokščiose pakuotėse atšyla greičiau negu giliuose induose.
- Atskirkite atšilusius gabalėlius vieną nuo kito. Tuomet greičiau atšils kiti gabalėliai.
- Tas maisto produkto vietas, kurios atšyla greičiau, pridenkite mažais aliuminio folijos gabalėliais. Foliją galite prisegti mediniais dantų krapštukais.

Maisto kiekis

Kuo daugiau maisto gaminsite, tuo ilgiau jis keps. Dvigubam maisto kiekiui iškepti reikia dvigubai daugiau laiko.

Drėgmės kiekis

Kepimo laikas priklauso nuo maiste esančių sulčių kiekio, nes mikrobangos yra jautrios drėgmei. Natūralių sulčių turintys maisto produktai (daržovės, žuvys, paukštiena) iškeps greičiau ir lengviau. Gaminant mikrobangomis sausus produktus, pavyzdžiui ryžius ir pupeles, juos reikia gaminti vandenyje.

Kondensacija

Dėl maisto produktuose esančios drėgmės krosnelės viduje kartais gali susidaryti kondensatas. Tai normalu. Paprastai maistą reikia uždengti, kad sumažėtų kondensacija.

Cukrus

Gamindami mikrobangomis patiekalus, kuriuose yra per daug cukraus arba sviesto, pavyzdžiui pudingus arba pyragus, vadovaukitės pasiūlymais, pateiktais maisto gaminimo mikrobangų krosnelėse knygose. Jeigu viršysite nurodytą gaminimo laiką, patiekalas gali sudegti arba gali būti sugadinta krosnelė.

Sumažinkite maisto produktuose susidarantį slėgį

Daugelis maisto produktų turi odą, žievę, lukštus ar lupenas. Kepant dėl susidariusio slėgio jos gali trūkti. Todėl odą, žievę, lupenas ar lukštus reikia

subadyti šakute arba pradurti peiliu. Tai reikia padaryti kepant bulves, vištienos kepenėles, kiaušinių trynius, dešreles ir kai kuriuos vaisius.

Gaminamo maisto maišymas ir apvertimas

Gaminant maistą, jį reikia pamaišyti ir apversti, kad visos dalys tolygiai pasigamintų.

Skirtinga kepimo trukmė

Visada pradėkite gaminti pasirinkę minimalų kepimo laiką ir patikrinkite, ar patiekalas gatavas, ar dar ne. Naudojimo instrukcijoje nurodytos kepimo trukmės vertės yra apytikslės. Patiekalo gaminimo laikas priklauso nuo maisto produktų ir indų dydžio bei formos.

Laukimo trukmė

Ištraukę patiekalą iš krosnelės, prieš jį patiekdami, visada šiek tiek palaukite. Maistas visada bus skanesnis, jei jį atšildę, iškepę ar pašildę šiek tiek palauksite. Nes šiluma tolygiai pasiskirstys maiste. Gaminant mikrobangų krosnelėse, maistas dar kurį laiką gaminasi net ir išjungus krosnelę. Gaminimą tęsia ne dėl mikrobangų krosnelė, o maiste susidariusi energija. Laukimo laikas gali skirtis, atsižvelgiant į patiekalą. Kai kuriais atvejais tai trunka labai trumpai: užtenka ištraukti patiekalą iš krosnelės ir jį patiekti. Gaminant didelius patiekalus, gali tekti palaukti ir iki 10 minučių.

Grilis

Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į programą . Ši programa suteikia galimybę kepti grilyje plonus mėsos griežinėlius, kepsnius, mėsa ant iešmo, dešreles ir vištienos gabalėlius.

Kombinuotas kepimas

Ši programa sujungia prietaiso mikrobangų galią su grilio galia. Šiai programai galima pasirinkti 3 skirtingas kombinacijas. Šios kombinacijos tinka konkretiems patiekalams ruošti, konkretiems kepimo procesams ir tam tikriems maisto produktams skrudinti.

Programa	Mikrobangų galios lygis	Grilio galia	Tinka
	%0	%100	Grilis
	Vidutinis-žemas (%30)	Aukštas (%70)	Žuvis, bulvės, kruopos
	Vidutinis (%49)	Vidutinis (%51)	Pudingas, omletas, keptos bulvės
	Vidutinis-aukštas (%67)	Žemas (%33)	Paukštiena

Krosnelės naudojimas

1. Krosnelę visada junkite prie įžeminto elektros lizdo.
2. Atidarykite krosnelės dureles.
3. Dėkite maistą arba skardą su maistu ant krosnelės sukamojo padėklo.

4 Gaminio naudojimas

4. Nustatykite norimą laiką, sukdami laiko nustatymo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę. Pirmiausiai pasukite rankenėlę šiek tiek daugiau, kad galėtumėte nustatyti reikiamą nuostatą. Tada atsukite rankenėlę atgal, nustatydami norimą laiką.
5. Tvirtai uždarykite priekines dureles. Įsijungs krosnelės apšvietimas ir ji pradės veikti. Krosnelė nepradės veikti, jeigu tinkamai neuždarysite durelių.
6. Retkarčiais vis atidarykite dureles ir pamaišykite patiekalą arba patikrinkite, kaip jis kepa. Atidarius priekines dureles, kepimo procesas bus nutrauktas, o laikas sustabdytas, o dureles uždarius, kepimas vėl bus tęsiamas.
7. Krosnelę galite išjungti, kepant atidarę priekines dureles. Nepamirškite nustatyti laiko ties (0) padėtimi, jeigu daugiau nebekepsite.
8. Pasibaigus kepimo laikui, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Krosnelės apšvietimas užges ir kepimas bus automatiškai baigtas.

Maisto gaminimo lentelė

Dėl kepimo mikrobangomis ypatumo, pabaigę gaminti, šiek tiek palaukite, prieš patiekdami maistą. Jeigu kepėte mėsos patiekalą, palaukite 5-10 minučių, jeigu daržoves - 2-3 minutes.

Patiekalas	**Galios lygis**	**Ruošimo trukmė**
Mėsa		
Malta jautiena	( )	3-5 minutės maždaug 500 g
Mėsos kukuliai	( )	9-12 minučių maždaug 500 g
Mėsainis	( )	4-5 minutės maždaug 500 g
Kepsniai (trys 0,5 cm storio gabalėliai)	( )	1,5-2,5 minutės
Ėrienos kepsnys, koja arba mentė	( ) - ( )	8-10 minučių maždaug 500 g
Veršienos kepsnys	( ) - ( )	9-10 minučių maždaug 500 g
Ėrienos / veršienos kubeliai (3-4 gabalai)	( )	maždaug 6-8 minutės
Paukštiena		
Vištienos kepsneliai (1 krūtinėlė)	( )	2-3,5 minutės
Vištienos kepsneliai (1 šlaunelė)	( )	1,5-2,5 minutės
Nepjaustytas viščiukas	( )	9-10 minučių maždaug 500 g
Troškinys (1 asmeniui)	( )	1,5-3,5 minutės
Kalakuto krūtinėlė	( )	8-9 minutės maždaug 500 g
Žuvis ir jūros gėrybės		
Filė / gabalėliai (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minutės
Žuvis	( )	7-9 minutės maždaug 500 g
Kiaušiniai ir sūris		
Kepti kiaušiniai	( )	1-2 minutės vienam kiaušiniui

4 Gaminio naudojimas

Kiaušinienė	( )	45-90 sek. sviestui ištirpinti, tada 1-2 minutės kiekvienam kiaušiniui
Desertas su kiaušiniais (karamelinis kremas) 20 x 20 cm	( )	15-19 minučių
Daržovės		
Daržovės (1 asmeniui)	( )	1,5-3 minutės
Šparaginės pupelės	( )	maždaug 500 g 8-12 minučių
Kopūstai (švieži, supjaustyti)	( )	6-8 minutės maždaug 500 g
Morkos (šviežios, supjaustytos)	( )	3-6 minutės maždaug 200 g
Kukurūzai (2 vnt.)	( )	5-9 minutės
Grybai (švieži, supjaustyti)	( )	2-3 minutės maždaug 230 g
Bulvės (4 vnt., kiekviena po 170-230 g)	( )	10-15 minučių
Špinatai (švieži lapai)	( )	5-8 minutės maždaug 500 g
Grūdai		
1/2 porcijos greitai paruošiamų avižinių dribsnių (vanduo: 1 puodelis)	( )	1-2 minutės
1/2 porcijos įprastų avižinių dribsnių (vanduo: 1 puodelis)	( )	2-4 minutės
1/2 porcijos kukurūzų košės (vanduo: 2 puodeliai)	( )	2-3 minutės
Pyragai		
Morkų pyragas	( )	9-12 minučių
Biskvitas arba šokoladinis pyragas (apvaliame inde)	( )	5-6 minutės
Apvalus pyragas	( )	5-5,5 minutės
Pyragėlis formelėje	( )	2-2,5 minutės
Pyragėliai (keturiuose kvadratiniuose indeliuose)	( )	3-6 minutės
Sriuba / gėrimas		
1 asmeniui	( )	2-3 minutės

- Maisto gaminimo lentelėje nurodytos kepimo laiko vertės tėra informacinio pobūdžio. Kepimo laiką galite sutrumpinti arba pailginti pagal savo skonį.
- Lentelėje nurodytos vertės nustatytos laboratorijoje. Keisdami kepimo laiką, galite išgauti daug įvairių skonių, naudodami įvairius maisto ruošos būdus.

Atšildymas

Vienas iš didžiausių mikrobangų krosnelės privalumų - greitas šaldyto maisto atšildymas. Pirmiausiai pašalinkite metalines tvirtinimo vieleles nuo šaldytų maisto produktų maišelių ir užriškite juos siūlu arba gumele. Išimkite produktus iš kartotinių pakuočių, prieš dėdami juos į krosnelę. Prakirpkite arba pradurkite plastikinius maišelius ar pakuotes. Jeigu maistas supakuotas folijos pakuotėje, pašalinkite foliją ir

sudėkite maistą į tinkamą indą. (Jeigu šaldytas maistas yra su oda ar žieve, nulupkite odą ar žievę.) Ištieskite plastikinį maišelį ant maisto, kad jis vienodai atšiltų.
(Atšildydami didelius mėsos gabalus, nepamirškite pridengti plonų paukštienos dalių, kad jos lėčiau atšiltų. Antraip išorinės dalys pradės džiūti arba net kepti.)
Visada atšildykite trumpai. Jeigu atšildomo maisto vidus vis dar sušalęs, grąžinkite jį atgal į mikrobangų krosnelę, kad jis dar šiek tiek atšiltų. Atšildymo metu taip pat nepamirškite kondicionavimo, nes kondicionavimo metu atšildymas vyksta toliau.
Atšildymo laikas priklauso nuo maisto užšaldymo lygio. Jeigu įmanoma, atšildydami arba kondicionuodami maistą, apverskite jį arba išimkite jo atšilusią dalį.
Atšildymo lentelėje nurodytos apytikslės vertės.

Atšildymo lentelė

Perskaitykite informaciją apie atšildymą.

Patiekalas	**Rekomenduojamas gaminimo laikas**	**kg**
Dešrelės	5-6 minutės	500 g
Malta mėsa	8-10 minučių	500 g
Inkstai	8-12 minučių	1 kg
Kepenys	6-7 minutės	500 g
Avienos šonkauliai	15-20 minučių	1,5-2 kg
Nugarinė	20-25 minutės	1,5-2 kg
Kubeliais supjaustyta mėsa	7-8 minutės	500 g
Jautienos filė	10-12 minučių	1 kg
Veršienos kotletai	9-10 minučių	500 g
Malta mėsa (veršiena)	4-5 minutės	500 g
Veršienos kepsnys	6-8 minutės	500 g
Ėrienos kepsnys, koja arba mentė	28-30 minučių	2-2,3 kg
Nepjaustytas viščiukas	26-30 minučių	1,2-1,5 kg
vištienos kepsneliai	14-17 minučių	1,2-1,5 kg
Vištienos krūtinėlė (su kaulais)	10-14 minučių	1-1,5 kg
Vištienos kepsneliai (šlaunelės)	9-10 minučių	500 g
Vištienos kepsneliai (sparneliai)	8-12 minučių	700 g
Pjaustyta kalakutiena	14-16 minučių	1-1,5 kg
Kalakuto krūtinėlė (su kaulais)	18-22 minutės	2-2,5 kg

Pašildymas

Galite greitai ir efektyviai pašildyti likusį arba pagamintą maistą, neprarasdami jo šviežumo ir skonio.
Šildydami maistą, uždenkite jį dangčiu arba plastikine plėvele, tinkama naudojimui mikrobangų krosnelėje, kad neišgaruotų drėgmė. Uždengus maistą, bus išsaugoma šiluma ir pagreitės šildymo procesas. Taip pat maistas nesitaškys. Suvyniokite sumuštinius ir kepinius į popierinius rankšluostėlius, kad jie sugertų drėgmę ir neištežtų.
Paprastai maistą reikia tolygiai paskirstyti negiliame inde. Šildant maistą, jį gali tekti retkarčiais pamaišyti ir apversti.

4 Gaminio naudojimas

Pašildymo lentelė

	Patiekalas	**Galios lygis**	**Ruošimo trukmė**
1 porcija	1 Lėkštė	( )	2-3 minutės
1-2 porcijos	Pagrindinis patiekalas su padažu	( )	7-9 minutės
2-4 porcijos	Stori mėsos gabalai, pavyzdžiui mėsainiai, maltos mėsos kepsnio gabalai	( )	3-5 minutės
2-3 porcijos	Ploni mėsos gabalai, pavyzdžiui kepti filė gabalai	( )	2-3 minutės
2-3	Vištienos kepsneliai	( )	3-4 minutės
2 porcijos	Troškinys	( )	9-12 minučių
2 porcijos	Daržovės	( )	3-4 minutės
1-2	Kukurūzai	( )	3-4 minutės
2-3	Pyragėliai	( )	45-60 sek.
1	Pyragas	( )	3-7 minutės
1-2 gabalėliai	Pyragas	( )	1-2 minutės
3-4	Dešrelės	( )	1-2 minutės
4	Dešrainiai	( )	1-2 minutės

5 Valymas ir priežiūra

5.1 Valymas



ĮSPĖJIMAS: Niekada nenaudokite benzino, tirpiklių, šveičiamųjų valymo priemonių, metalinių daiktų ar šepečių kietais šeriais prietaisui valyti.



ĮSPĖJIMAS: Niekada nemerkite prietaiso ar jo maitinimo laido į vandenį ar kokį nors kitą skystį.

1. Išjunkite prietaisą ir ištraukite jo kištuką iš sieninio lizdo.
2. Palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
3. Palaikykite krosnelės švarą. Jei krosnelės sienelės buvo aptaškytos maistu ar viduje išsiliejo skysčiai, nuvalykite juos drėgna šluoste. Jei krosnelė tampa labai nešvari, naudokite švelnaus poveikio valiklį. Venkite purškalų ir kitų šiurkščių valiklių, antraip ant durelių paviršiaus gali likti dėmių ir matinių patakų.
4. Išorinius krosnelės paviršius valykite drėgna šluoste. Norėdami išvengti žalos veikiančioms krosnelės dalims, neleiskite kad pro ventiliacijos angas į vidų patektų vanduo.
5. Norėdami pašalinti išsiliejusio ir taškomo maisto paliktas dėmes, abi durelių puses ir stiklą, durelių tarpiklius ir dalis šalia tarpiklių dažniau valykite drėgna šluoste. Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių.
6. Garų valytuvas nenaudojamas.
7. Neleiskite valdymo skydeliui sušlapti. Valykite minkšta drėgna šluoste. Palikite krosnelės dureles atviras, kad valydami valdymo skydelį netyčia neįjungtumėte krosnelės.
8. Jei viduje arba aplink dureles kaupiasi garai, nuvalykite juos minkšta šluoste. Tai gali įvykti, kai mikrobangų krosnelė veikia esant labai drėgnai aplinkai. Tai visiškai normalu.
9. Kai kuriais atvejais jums gali tekti išimti stiklinį padėklą ir jį išvalyti. Nuplaukite padėklą šiltu muiluotu vandeniu arba indaplovėje.
10. Reguliariai valykite ritininį žiedą ir krosnelės apačią, kad būtų išvengta pernelyg didelio triukšmo. Krosnelės apačią pakanka nuvalyti švelnaus poveikio valikliu. Ritininį žiedą plaukite šiltu muiluotu vandeniu arba indaplovėje. Ištraukę ir išplovę ritininį žiedą, įsitikinkite, kad jūs tiksliai įstatėte jį atgal reikiamoje padėtyje.
11. Norėdami pašalinti nemalonius kvapus, įdėkite stiklinę vandens ir sulčių ir citrinos žievelę į gilų dubenį, kuris tinka naudoti mikrobangų krosnelėje, ir įjunkite krosnelę 5 minutėms mikrobangų režimu. Po to nušluostykite ir nusausinkite minkšta šluoste.
12. Prašome kreiptis į įgaliotą aptarnavimo centrą, jei reikės pakeisti krosnelės lemputę.
13. Prašome neišmesti šio prietaiso kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis; pasenusios mikrobangų krosnelės turi būti perduodamos specialiems atliekų centrams, kuriais turi pasirūpinti savivaldybės.
14. Kai mikrobangų krosnelė naudojama grilio režimu, gali kilti šiek tiek dūmų, taip pat gali būti juntamas kvapas. Po tam tikro naudojimo laiko jie turėtų išnykti.

5.2 Saugojimas

- Jeigu prietaiso ilgai nenaudosite, padėkite jį į saugią vietą.
- Patikrinkite, ar prietaisas yra atjungtas nuo elektros tinklo, atvėsęs ir visiškai sausas.
- Prietaisą laikykite vėsioje, sausoje vietoje.
- Saugokite prietaisą nuo vaikų.

5.3 Tvarkymas ir transportavimas

- Tvarkydami ir transportuodami prietaisą neškite originalioje pakuotėje. Prietaiso pakuotė apsaugo jį nuo fizinių pažeidimų.
- Nedėkite didelių apkrovų ant prietaiso ar pakuotės. Prietaisas gali būti sugadintas.
- Numetus prietaisą jis neveiks arba sugadins jį visam laikui.

Lugege esmalt seda kasutusjuhendit.

Hea klient!

Täname, et valisite Beko seadme. Loodetavasti saate parimad tulemused, kuna see toode on valmistatud väga kvaliteetselt ja uusima tehnoloogiaga. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ning hoidke need tuleviku tarbeks alles. Kui annate toote üle kellelegi teisele, andke kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki juhiseid, pöörates tähelepanu kasutusjuhendis toodud teabele ja kõikidele hoiatustele.

Pidage meeles, et see kasutusjuhend võib kehtida ka teiste mudelite kohta. Mudelitevahelisi erinevusi on kasutusjuhendis selgelt kirjeldatud.

Sümbolite tähendused

Selle kasutusjuhendi erinevates jaotistes kasutatakse järgmisi sümboleid.

	Oluline teave ja kasulikud nõuanded.
	Hoiatused elu ja vara suhtes ohtlike olukordade kohta.
	Hoiatus tuliste pindade kohta.
	Hoiatus elektrilöögi kohta

ÜMBERTÖÖDELTUD JA TAASKASUTATAV PABER

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

Olulised ohutusjuhised Lugege hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks kasutamiseks

1.1 Üldine ohutus

Käesolev jaotis sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida tuleohtu, elektrilööke, kokkupuutumist lekkinud mikrolaineenergiaga, kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab antud garantii kehtivuse.

- Beko mikrolaineahi vastab kehtivatele ohutusstandarditele, seepärast tuleb alati, kui seadmel või selle toitejuhtmel esineb kahjustusi, vastav seade remontida või välja vahetada edasimüüja, teeninduskeskuse, spetsialisti või autoriseeritud teeninduse poolt, et igasugused ohud oleks välistatud. Puudulikud või oskamatud remonditööd võivad olla ohtlikud ja põhjustada ohtusid ka kasutajale.
- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes rakendustes, näiteks:
  - Töötajate köögipinnad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - Talumajad
  - Klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;
  - Bed and Breakfast tüüpi keskkonnad.
- Mikrolaineahi on ette nähtud kasutamiseks eraldiseisvana.
- See ei ole tehtud tööstuslikuks või laboratoorseks kasutamiseks.
- Ärge proovige ahju käivitada ajal, mil selle uks on lahti - vastasel juhul võite kokku puutuda kahjuliku mikrolaine-energiaga. Turvalukke ei tohi eemaldada ega rikkuda.
- Teie toode on loodud kodus toidu küpsetamiseks, soojendamiseks ja sulatamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, käsnade, niiske lapi jms kuumutamine võib põhjustada vigastuste, süttimis- või tulekahjuohtu.
- Ärge paigutage esemeid ahju esikülje ja ukse vahele. Ärge laske sulguvatele pindadele koguneda mustuse või puhastusvahendi jääke.
- Igasugused hooldustööd, mille käigus on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitsev kate, peab läbi viima volitatud isik/teenindus. Igasugune muu lähenemine on ohtlik.

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

- Teie toode on loodud kodus toidu küpsetamiseks, soojendamiseks ja sulatamiseks. Seda ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel.
- Teie ahi ei ole loodud ühegi elusolendi kuivatamisks.
- Ärge kasutage seda seadet riiete või käterätikute kuivatamiseks.
- Ärge kasutage seda seadet välitingimustes, vannitubades, niisketes keskkondades ega kohtades, kus see võib märjaks saada.
- Valmistaja ei vastuta ega anna garantiisid kahjude osas, mis on põhjustatud seadme valesti või ebasobivatel eesmärkidel kasutamisest.
- Ärge proovige seadet lahti võtta. Valmistaja ei anna garantiisid kahjude osas, mis on põhjustatud seadme valesti kasutamisest.
- Kasutage ainult valmistaja poolt soovitatud originaalosi.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Kasutage seadet alati stabiilsel, lamedal, puhtal, kuival ja libisemiskindlal pinnal.
- Seadet ei tohi kasutada välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage kõik selle osad. Vaadake palun lähemalt jaotisest «Puhastamine ja hooldus».
- Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärkidel ja vastavalt käesolevale juhendile.
- Seade muutub kasutamise ajal väga tuliseks. Hoiduge ahju sisemuses olevate tuliste osade puudutamisest.
- Tühja ahju ei tohi käivitada.
- Soojendatud toidult nõudele üle kanduva soojuse mõjul võivad nõud kuumeneda. Nõude hoidmiseks võib vaja minna ahjukindaid.
- Nõude sobivust mikrolaineahjus kasutamiseks tuleb eelnevalt kontrollida.
- Ärge paigutage ahju pliidile või muule kuumust genereerivale pinnale. Vastasel juhul võib seade kahjustuda ja sellele antud garantii kaotada kehtivuse.
- Pärast toidu küpsetamist võib katte või fooliumi alt eralduda auru.
- Seadme kasutamise ajal võib selle uks ja välimine klaas olla väga kuum.
- Veenduge, et teie toitevool vastab seadme andmesildil toodud andmetele.

  Ainus viis seadme vooluvõrgust

eemaldamiseks on toitejuhtme pistiku välja võtmine kontaktist.
- Kasutage seadet ainult koos maandatud pistikupesaga.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kasutage seda seadet pikendusjuhtmega.
- Ärge puudutage seadet või selle pistikut niiske või märja käega.
- Paigutage seade nii, et pistikule oleks alati võimalik ligi pääseda.
- Toietjuhtme kahjustumise vältimiseks hoiduge selle pigistamisest, murdmisest või hõõrumisest vastu teravaid servi. Hoidke toitejuhe eemal kuumadest pindadest ja lahtisest tulest.
- Veenduge, et ei oleks toitejuhtme kogemata tõmbamise või selle taha komistamise ohtu seadme töötamise ajal.
- Enne iga puhastamist ja ajal, kui seadet ei kasutata, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.
- Seadme eemaldamiseks vooluvõrgust ärge sikutage toitejuhet, samuti ärge mähkige toitejuhet ümber seadme.
- Ärge uputage seadet, toitejuhet ega kontakti vette ega ühtegi muusse vedelikku. Ärge hoidke neid ka jooksva vee all.
- Kui kuumutate toitu plast- või paberanumates, kontrollige ahju regulaarselt, sest need võivad süttida.
- Enne mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate paber- või kilekottide paigutamist ahju, eemaldage traadid ja/või metalldetailid.
- Kui näete suitsu, lülitage seade välja või eemaldage vooluvõrgust ja hoidke uks suletuna, et välistada süttimise võimalus.
- Ärge kasutage ahju sisemust millegi hoiustamiseks. Ärge jätke paberesemeid, toiduvalmistamismaterjale ega toitu ahju sisse ajaks, mil ahju ei kasutata.
- Söötmispudeleid ja imikutoidupurke tuleb enne tarbimist segada või raputada ja nende temperatuuri kontrollida, et vältida põletusi.
- See on grupi 2 klass B ISM seade. Gruppi 2 kuuluvad kõik ISM (tööstuslikud, teaduslikud ja meditsiinilised) seadmed, kus raadiosageduslik energia on tahtlikult loodud ja/või kasutatakse elektromagnetilist kiirgust materjali töötlemiseks ja sädeerosioon seadmeid.
- Klass B seadmed on seadmed, mis

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

sobivad kasutamiseks koduses majapidamises ja on otse ühendatud madalpinge-toitevõrgustikku.

- Ärge praadige ahjus midagi. Kuum õli võib kahjustada ahju materjale ja osi, ning võib põhjustada nahapõletust.
- Paksu koorikuga toiduainetele, nagu kartulid, suvikõrvitsad, õunad ja kastanid tuleb augud sisse teha.
- Seade peab olema paigutatud nii, et selle tagakülg on seina suunas.
- Enne seadme liigutamist kinnitage pöördalus paigale, et vältida selle kahjustumist.
- Ärge kasutage mikrolaineahju toorete munade soojensamiseks ei koorega ega kooreta.

HOIATUS! Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada seni, kuni kvalifitseeritud isik on selle remontinud.

HOIATUS! Igasugused hooldustööd, mille käigus on vaja eemaldada mikrolaine-energia eest kaitsev kate, peab läbi viima volitatud isik/teenindus. Igasugune muu lähenemine on ohtlik.

HOIATUS! Vedelikke ega muid toiduaineid ei tohi kuumutada kinnises anumas, sest sellega kaasneb plahvatuse oht.

- Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja eemaldada kõik toidujäägid.
- Ahju pealispinna kohal peaks olema vähemalt 30 cm vaba ruumi.
- Ärge küpsetage toitu üle - selle tagajärjeks võib olla tulekahju.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks kemikaale ega auruga puhastusvahendeid.
- Kui seadet kasutatakse laste või piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute läheduses, on soovitatav olla äärmiselt ettevaatlik.
- Lapsed alates 8. eluaastast ja füüsilise, sensoorse või vaimupuudega isikud, samuti puudulike teadmiste ja kogemustega isikud tohivad seadet kasutada tingimusel, et nad teevad seda järelevalve all või neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vähemalt 8 aastat vanad ja täiskavanute järelevalve all.
- **Lämbumisoht!** Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust.
- Hoidke toodet ja selle toitejuhet kohas, kus see ei ole kättesaadav

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised

alla 8 aasta vanustele lastele.

- Ärge küpsetage toitu otse klaasalusel. Enne ahju panemist pange toit sobivatele köögiriistadele/-le.
- Toidu ja jookide metallist anumad ei ole mikrolaineahjus küpsetamise ajal lubatud. Vastasel juhul võivad tekkida sädemed.
- See toode ei ole mõeldud sisseehitamiseks. Ärge asetage toodet kasutamise ajal kappi või karpi.
- Ahju puhtana hoidmata jätmine võib põhjustada pinna riknemist, mis omakorda võib lühendada seadme eluiga ja põhjustada ohtliku olukorra.
- Seadet ei tohi puhastada aurupuhastiga.
- Jookide mikrolaineahjus kuumutamine võib põhjustada hilinenud eralduvat keemist ja seetõttu tuleb anuma käsitsemisel olla ettevaatlik.
- **HOIATUS!** Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimis, tohivad lapsed tekkivate temperatuuride tõttu ahju kasutada ainult täiskasvanud inimese järelevalve all.
- **Puhastamine:** Ärge asetage seadet vette või muudesse vedelikesse. Puhastage korpust ainult sooja seebiveega niisutatud käsna/lapiga. Ärge kasutage karmi, abrasiivseid puhastusvahendeid. Vt **Puhastamine** ja **Ladustamine** üksikasjalikud puhastusjuhised.

1.2 WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:

Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigiti kogumise tähis.



See sümbol näitab, et toodet ei utiliseerita pärast selle eluea lõppu koos muu olmeprügiga. Kasutatud toode tuleb tagastada ametlikku elektri- ja elektroonikatoodete käitluse kogumispunkti. Selliste kogumispunktide leidmiseks pöörduge palun kohalike ametivõimude või toote teile müünud jaemüüja poole. Igal majapidamisel on vanade seadmete tagastamisel ja taaskäitlusse suunamisel oluline roll. Kasutatud seadme korrektne käitlemine aitab ära hoida negatiivseid tagajärgi keskkonna ja tervise jaoks.

1.3 RoHS-direktiivi täitmine:

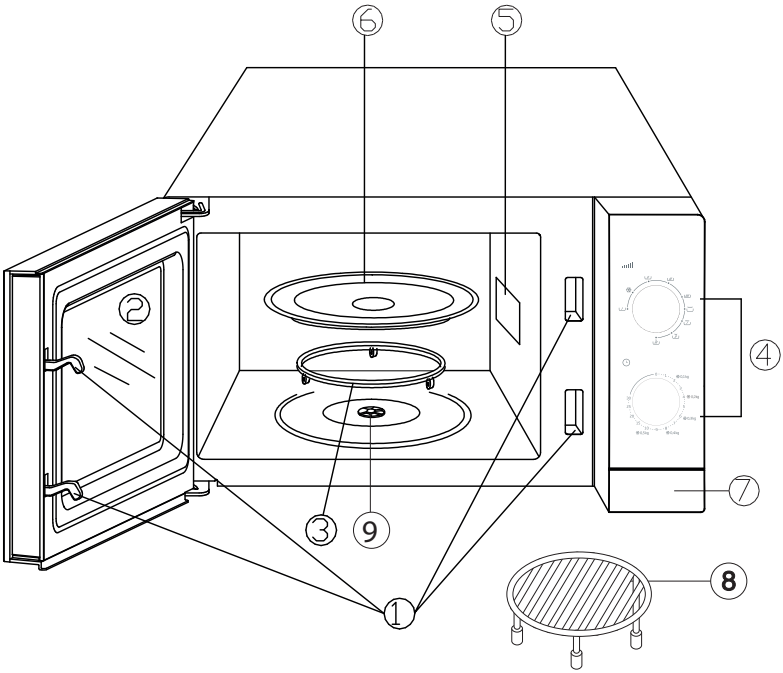
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

1.4 Teave pakendi kohta



Vastavalt meie riiklikule seadusandlusele on toote pakend valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Ärge visake pakkematerjale tavalise olmeprügi või muude jäätmete hulka. Viige need kohaliku omavalitsuse poolt määratud pakendikogumispunkti.

2 Toote tehnilised andmed



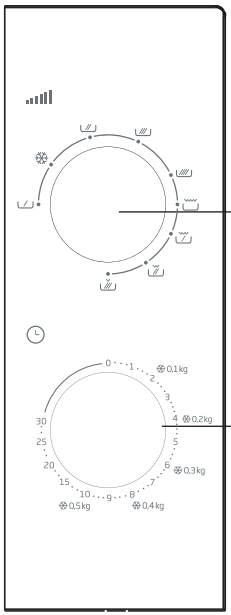
1. Ukse lukustussüsteem
2. Esiukse klaas
3. Pöördaluse tugi
4. Juhtpaneel
5. Mikrolaineahju juhik
6. Pöördaluse klaasplaat
7. Ukse avamise klahv
8. Grillirest (ainult grillifunktsiooniga kasutamiseks ning klaasplaadile asetamiseks)
9. Võll

Toitepinge	230-240V~50 Hz
Väljundvõimsus	700 W
Koguvõimsus	1200 W
Aeg	0-30 minutit
Grillivõimsus	900 W
Ahju maht	20 L
Kaal	11 kg
Välismõõtmed (L*S*K)	452*312*262 mm
Värv	Valge / Hõbe / Must

Toote märgistustel või kaasnevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes, järgides vastavaid standardeid. Need väärtused võivad seadme kasutamisest ning keskkonnatingimustest sõltuvalt kõikuda.

3 Toote kirjeldus

Juhtpaneel



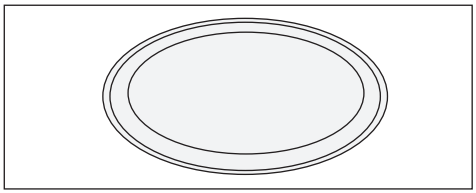
Võimsusseadistus

Seadistusnupp juhtpaneeli ülemises osas võimaldab kasutada mis tahes võimsustaset 9 erineva valiku seast.
Järgmine tabel sisaldab mõningaid näidistoite ja vastavaid võimsustasemeid nende toitude valmistamiseks mikrolaineahjus.

Võimsustase	Kasutamine
Kõrge	- Vee keetmine - Hakkliha küpsetamine - Kana/kalkuni, kala ja köögiviljade küpsetamine - Õhukeste lihaviilude küpsetamine
Keskmine	- Kookide ja lehttaigna küpsetamine - Supi või riisi valmistamine
Keskmine-madal	- Või ja šokolaadi sulatamine
Ülessulatamine	- Erinevat tüüpi külmunud toidu sulatamine
Madal	- Või ja juustu pehmendamine - Jäätise pehmendamine - Pärmitaigna kergitamine

Lisatarvikud

Pöördaluse klaasplaat

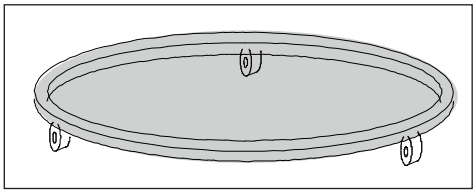


Kasutage klaasplaati igat tüüpi toitude valmistamisel. Klaasplaat kogub kõik lihamahlad ja alla kukkuvad toidutükid. Vastasel juhul loksub toit ahju ja kuivab ära. Klaasplaati saab pesta käsitsi ja nõudepesumasinas.

* Asetage klaasplaat pöördaluse toele.

Pöördaluse tugi

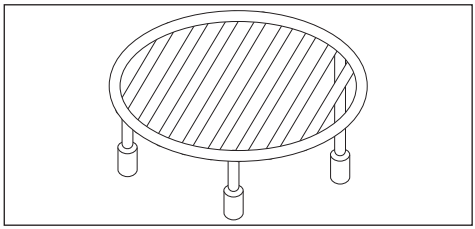
Klaasplaadi alla tuleb paigutada pöördaluse tugi. Ärge pange pöördaluse toele ühtegi muud plaati peale klaasplaadi. Peske pöördaluse tuge sooja seebiveega vähemalt üks kord nädalas. Klaasplaat tuleb paigaldada kindlalt oma pesasse.



Grillirest

Grilliresti tuleb kasutada grillimis- ja kombineeritud programmi puhul. Grillirest tuleb asetada klaasplaadile. Sellega väldite ahju kahjustumist ning rasvade tilkumist põhjale.

3 Toote kirjeldus



Mikrolaineahjule mõeldud nõud

- Kasutage küpsetamiseks ümaraid nõusid, mitte ellipsikujulisi ega nelinurkseid. Vastasel juhul avaldatakse äärtesse jäävale toidule mikrolainetega suuremat mõju ja see küpseb üle.
- Mikrolained võivad läbistada selliseid materjale nagu paber, plastik, klaas ja keraamika ilma mingit kuumust tekitamata. Mõnedel juhtudel võivad sellistest materjalidest valmistatud küpsetusnõud olla küpsetamiseks sobivad.
- Te saate kasutada järgmist meetodit, et kontrollida, kas nõu, millesse te toidu panete, on mikrolaineahju jaoks sobiv.
- Pange tühi nõu koos sellel oleva täidetud veeklaasiga klaasplaadile mikrolaineahjus ja laske mikrolaineahjul 60 sekundit täisvõimsusel töötada. Nõud, mis on pärast seda toimingut üle kuumenenud, ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.

Metallnõud - fooliumid

Metallnõud peegeldavad mikrolained toidust eemale. Seetõttu ärge neid kasutage. Väikeses koguses võib kasutada alumiiniumfooliumit, et katta tiibasid, koibi või servadesse jäävaid osasid, nt linnulihatükkide õhukesi otsasid. Kasutada võib ka küpsetusaluseid, mille sügavus servades on väiksem kui 1,5 cm; sel juhul õlitage paberit või kasutage fooliumi asemel venivat pakendikilet.

Klaasnõud

Väga õhukesi klaasnõusid ja pliid sisaldavaid kristallnõusid ei tohiks kasutada.

Plastiknõud - kotid

Melamiinnõusid ja -kaasi nagu ka toidu külmutamiseks või säilitamiseks kasutatavaid kotte tuleks vältida.

Paber

Ükski paberitüüp ei sobi pikaajaliseks küpsetamiseks mikrolaineahjus. See võib põhjustada paberi süttimise.

Puidust või punutud nõud

Suuri puitnõusid ei tohiks kasutada, kuna mikrolainete energia kuivatab ja kõrvetab puitu.

4 Toote kasutamine

Toidu paigutamine

- Saavutate parimaid tulemusi, kui laotate toidu plaadil laiali. Parima tulemuse saamiseks on erinevaid võimalusi.
- Kui te küpsetate suuremas koguses samatüübilisi tükke (näiteks koorimata kartuleid), paigutage need ringjalt.
- Küpsetades erineva kuju ja paksusega tükke, pange kõige väiksem ja õhem osa nõu keskele. Sel juhul küpseb see tükk viimasena.
- Pange ebaregulaarse kujuga toit nagu kala nii, et selle saba on suunatud nõu keskmesse.
- Kui hoiate toitu külmikus või soojendate seda üles, pange paksud ja tihedad tükid servale lähemale ja väiksema tihedusega tükid keskele.
- Asetage õhukesed lihalõigud üksteise peale.
- Paksemaid tükke, nt vorste ja tükeldatud lihatooteid, ei tohiks asetada üksteise lähedale.
- Kuumutage puljongit ja kastmeid eraldi nõudes. Eelistage kitsaid ja pikki nõusid laiadele ja pikkadele. Puljongi, kastme või supi ülessoojendamisel ärge täitke nõu rohkem kui 2/3 ulatuses.
- Kui te küpsetate tervet kala, tehke sellesse mõned lõiked, et kala nahk ei lõhkeks.
- Katke kala pea- ja sabaosa alumiiniumfooliumiga, et kaitsta neid üleküpsetamise eest.
- Kui te kasutate venivat pakendikilet, kotti või paberit, tehke sellesse auk või väike avaus, millest aur välja pääseks.
- Väikeste tükkidega toit küpseb varem kui suurte tükkidega toit ja korrapärase kujuga tükid küpsevad varem kui korrapäratu kujuga tükid. Lõigake toit võrdse suurusega tükkideks, et küpsemine toimuks parimal võimalikul viisil.

Väiksed soovitused

Üles sulatamiseks:

- Pakendi kuju võib mõjutada ülessulatamise aega. Kitsas neljakandilises pakendis olev toit sulab üles kiiremini kui sügavas nõus olev toit.
- Eraldage tükid üksteisest, kui need üles sulavad. See hõlbustab ülessulamist.
- Katke toidu osad, mida hakatakse kuumutama, väikeste fooliumitükkidega. Puidust hambaork aitab hoida fooliumit paigal.

Toidu kogus

Mida rohkem toitu te küpsetate, seda rohkem aega kulub. Kahekordne kogus toitu tähendab kahekordset aega.

Niiskussisaldus

Küpsetusaeg muutub sõltuvalt mahla kogusest, kuna mikrolaineahi on niiskuse suhtes tundlik. Naturaalse mahlaga toidu (köögiviljad, kala ja linnuliha) küpsetamine on kiirem ja lihtsam. Kuiva toidu nagu riisi ja ubade valmistamisel mikrolaineahjus on soovitatav lisada vett.

Kondensatsioon

Toiduainetes sisalduv niiskus võib mõnikord küpsetamise ajal põhjustada mikrolaineahjus kondensatsiooni. See on normaalne. Üldiselt tekitavad kaetud toidud vähem kondensatsiooni.

Suhkur

Järgige mikrolaineahju toitude kokaraamatutes toodud soovitusi, kui küpsetate selliseid suure suhkru- või võisisaldusega toite nagu nt puding või koogid. Kui ületate soovitatud aega, võite toidu ära kõrvetada või isegi ahju kahjustada.

Rõhu vähendamine toitudes

Paljud toiduained on kaetud koorikuga. See võib praguneda küpsetamise ajal tekkiva rõhu tõttu. Selle vältimiseks tuleb nahka või koorikusse teha kahvli või noaga auk. See toiming on vajalik kartuli, kanamaksa, munakollase ja mõnede puuviljade puhul.

4 Toote kasutamine

Toidu segamine ja keeramine küpsetamise ajal

Toidu segamine ja keeramine on oluline, et tagada kõigi osade ühtlane küpsemine.

Erinevad küpsetusajad

Alustage alati minimaalse küpsetusajaga ja kontrollige, kas toit on küpsenud või mitte. Selles juhendis toodud küpsetusajad on ligikaudsed. Küpsetusajad võivad varieeruda, sõltuvalt toitude ja nõude suurusest ja kujust.

Ooteaeg

Pärast toidu mikrolaineahjust välja võtmist laske sel mõnda aega seista. Kui toidul lastakse pärast ülessulamist, küpsetamist ja ülessoojendamist mõnda aega seista, on tulemus alati parem. See on tingitud sellest, et toidu kuumus hajub hästi. Mikrolaineahjudes jätkub toidu küpsemine mõne aja vältel pärast ahju väljalülitamist. Küpsemine jätkub tänu toidus olevale energiale, mitte mikrolaineahju tõttu. Ooteaeg võib sõltuvalt toidust varieeruda. Mõnel juhul kulub selleks sama palju aega, kui on vaja toidu ahjust väljavõtmiseks ja serveerimistaldrikule asetamiseks. Suurte toitude puhul võib kuluda kuni 10 minutit.

Grill

Keerake nuppu päripäeva programmini . Selle programmiga saate grillida õhukesi lihalõike, praetükke, vardaliha, kebabi, vorste ning kanatükke.

Kombineeritud režiim

Programm kombineerib nii seadme mikrolaine- kui ka grillivõimsuse. Programmiga saab üksikult valida allpool esitatud kolme kombinatsiooni. Need kombinatsioonid on eriti sobivad teatavate roogade ja toiduvalmistamisviiside jaoks ning teatavate toitude soovitud krõbeduse saavutamiseks.

Programm	Mikrolainevõimsus	Grillivõimsus	Sobib järgmiseks
	%0	%100	Grill
	Keskmine-madal (%30)	Kõrge (%70)	Kala, kartul, teravili
	Keskmine (%49)	Keskmine (%51)	Puding, omlett, küpsetatud kartul
	Keskmine-kõrge (%67)	Madal (%33)	Kodulinnud

Ahju kasutamine

1. Ühendage ahi alati maandatud toitepistikupessa.
2. Avage eesmine uks.
3. Pange toit või toidualus ahju pöördalusele.
4. Pöörake aja seadmise nuppu, et seada soovitud aeg. Soovitud ajanäiduni jõudmiseks seadke esmalt veidi pikem aeg. Seejärel keerake nuppu tagasi ja seadke see soovitud ajale.
5. Sulgege esiuks kindlalt. Ahju tuli lülitub sisse ja ahi käivitub. Ahi ei käivitu, kui uks ei ole kindlalt suletud.

4 Toote kasutamine

6. Ahju ukse avamine toidu vahepealseks segamiseks või kontrollimiseks võib küpsetusprotsessi häirida. Küpsetusprotsess ja -aeg peatuvad esiukse avamisel ja jätkuvad taas, kui esiuks suletakse.
7. Saate ahju seisata, avades esiukse küpsetamise ajal. Ärge unustage seada aega asendisse (0), kui te ei soovi küpsetamist jätkata.
8. Alarm aktiveeritakse seatud küpsetusaja lõpus. Ahju tuli lülitub välja ja küpsetamine lõpeb automaatselt.

Küpsetustabel

Mikrolainete küpsetusfunktsiooni tõttu tuleb lasta toidul pärast küpsetamise lõppemist mõnda aega seista. 5-10 minutit liharoogade ja 2-3 minutit köögiviljade puhul.

Toit	**Võimsustase**	**Küpsetusaeg**
Lihad		
Veisehakkliha	( )	3-5 minutit ~ 500 g
Lihapall	( )	9-12 minutit ~ 500 g
Hamburger	( )	4-5 minutit ~ 500 g
Praetükid (3 tükki paksusega 0,5 cm)	( )	1,5-2,5 minutit
Röstitud lambaliha, lambakoot või lamba abatükk	( ) - ( )	8-10 minutit ~ 500 g
Vasikaliha, röstitud vasikajalg	( ) - ( )	9-10 minutit ~ 500 g
Lambaliha/vasikaliha kuubikud (3-4 tk)	( )	~ 6-8 minutit
Kodulinnud		
Kanaliha tükid (1 rinnatükk)	( )	2-3,5 minutit
Kanaliha tükid (1 kanakoib)	( )	1,5-2,5 minutit
Terve kana	( )	9-10 minutit ~ 500 g
Pajaroog (1 inimesele)	( )	1,5-3,5 minutit
Kalkuni rinnatükk	( )	8-9 minutit ~ 500 g
Kala ja mereannid		
Filee/-lõigud (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minutit
Terve kala	( )	7-9 minutit ~ 500 g
Muna ja juust		
Praetud muna	( )	1-2 minutit muna kohta
Munaroog	( )	45/90 sekundit või sulatamiseks ja seejärel 1-2 minutit muna kohta
Munamagustoit (karamellikaste) 20 x 20 cm	( )	15-19 minutit
Köögiviljad		
Köögiviljad (1 inimesele)	( )	1,5-3 minutit

4 Toote kasutamine

Rohelised oad	( )	~ 500 g 8-12 minutit
Kapsas (värskelt peenestatud)	( )	6-8 minutit ~ 500 g
Porgand (värskelt peenestatud)	( )	3-6 minutit ~ 200 g
Mais (värske, 2 tk)	( )	5-9 minutit
Seened (värskelt hakitud)	( )	2-3 minutit ~ 230 g
Kartulid (4 tk, 170-230 g igaüks)	( )	10-15 minutit
Spinat (värske, lehed)	( )	5-8 minutit ~ 500 g
Teraviljad		
1/2 kiirkaerahelbeputru (vesi: 1 tass)	( )	1-2 minutit
1/2 pika küpsetusajaga kaerahelbeputru (vesi: 1 tass)	( )	2-4 minutit
1/2 maisipüreed (vesi: 2 tassi)	( )	2-3 minutit
Koogid		
Porgandikook	( )	9-12 minutit
Tavaline või šokolaadikook (ümaras nõus)	( )	5-6 minutit
Ümar kook	( )	5-5,5 minutit
Väike vorm	( )	2-2,5 minutit
Küpsised (neljakandiline nõu)	( )	3-6 minutit
Supp/jook		
1 inimesele	( )	2-3 minutit

- Tabelis toodud küpsetusajad on vaid soovituslikud. Te saate küpsetusaega suurendada või vähendada vastavalt oma maitsmismeelele.
- Tabelis toodud väärtused on saadud laboritingimustes. Saate avastada erinevaid maitseid, mis sobivad teie maitsmismeele ja toiduvalmistamise harjumustega, muutes küpsetamise aega.

Ülessulatamine

Toidu ülessulatamine lühikese ajaga on üks suuremaid mikrolaineahju eeliseid. Esmalt eemaldage metallist kinnitustraadid külmutatud toidu pakenditelt ja asendage need niidi või kummipaelaga. Avage pakendid, mis on valmistatud nt papist, enne ahju asetamist. Tehke plastikkottidesse või pakenditesse sisselõige või auk. Kui toit on fooliumpakendis, siis eemaldage foolium ja asetage toit sobivasse nõusse. (Kui külmutatud toit on nahaga, eemaldage nahk.) Painutage plastikkotti toidul, et tagada ühtlane ülessulatamine.
(Suurte lihatükkide ülessulatamisel ärge unustage katta õhukesi linnuliha osasid, et kuumutamist aeglustada.) Vastasel juhul kuivavad välimised osad ära või isegi hakkavad küpsema.)
Hoidke ülessulatamise aeg alati minimaalsena. Kui ülessulatatud toidu sisemus on endiselt jäine, pange see tagasi mikrolaineahju, et ülessulatamise aega veidi pikendada. Jätke ülessulatamise ajal ka veidi aega stabiliseerumiseks, sest ülessulatamine jätkub stabiliseerumise ajal.

4 Toote kasutamine

Ülessulatamise aja kestus sõltub toidu külmumise astmest. Kui võimalik, keerake külmutatud toitu või eraldage see ülessulatamise või stabiliseerumise ajal.
Ülessulatamise tabelis on toodud soovituslikud ligikaudsed väärtused.

Ülessulatamise tabel

Palun lugege teavet ülessulatamise kohta.

Toit	Soovitatav aeg	Kg
Vorst	5-6 minutit	500 g
Hakkliha	8-10 minutit	500 g
Neer	8-12 minutit	1 kg
Maks	6-7 minutit	500 g
Tükeldatud lambaliha, lambaribi	15-20 minutit	1,5-2 kg
Veise sisetükk	20-25 minutit	1,5-2 kg
Lihakuubikud	7-8 minutit	500 g
Veisefilee	10-12 minutit	1 kg
Vasikalihakotletid	9-10 minutit	500 g
(Vasika-)hakkliha	4-5 minutit	500 g
Vasikapraelõigud	6-8 minutit	500 g
Röstitud lambajalg või lamba abatükk	28-30 minutit	2-2,3 kg
Terve kana	26-30 minutit	1,2-1,5 kg
Kanaliha tükid	14-17 minutit	1,2-1,5 kg
Kana rinnatükk (koos luudega)	10-14 minutit	1-1,5 kg
Kanaliha tükid (kanakoib)	9-10 minutit	500 g
Kanaliha tükid (tiib)	8-12 minutit	700 g
Kalkuniliha tükid	14-16 minutit	1-1,5 kg
Kalkuni rinnatükk (koos luudega)	18-22 minutit	2-2,5 kg

Kuumutamine

Saate ülejäänud või küpsetatud toidu kiiresti ja efektiivselt üles soojendada, ilma et toit kaotaks värskust ja maitset.
Katke toit kuumutamise ajal kaane või mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud plastikkattega, et toidus sisalduv niiskus säiliks. Toidu katmine säilitab kuumuse ja kiirendab kuumutamisprotsessi. See väldib ka pritsmete tekkimist. Mähkige võileivad ja küpsised paberrätikutesse, et lasta niiskusel neelduda ja vältida toidu nätskeks muutumist.
Laotage toit madalasse nõusse. Võimalik, et kuumutamise käigus tuleb toitu segada ja keerata.

4 Toote kasutamine

Kuumutusaegade tabel

	Toit	Võimsustase	Küpsetusaeg
1 portsjon	1 taldrik	( )	2-3 minutit
1-2 portsjon(it)	Pearoog kastmega	( )	7-9 minutit
2-4 portsjonit	Paksud lihalõigud nt hamburger, rulli keeratud lihapalli viilud	( )	3-5 minutit
2-3 portsjonit	Õhukesed lihalõigud nt fileetükk	( )	2-3 minutit
2-3	Kanaliha tükid	( )	3-4 minutit
2 portsjonit	Pajaroog	( )	9-12 minutit
2 portsjonit	Köögiviljad	( )	3-4 minutit
1-2	Mais	( )	3-4 minutit
2-3	Küpsised	( )	45-60 sekundit
1	Terve pirukas	( )	3-7 minutit
1-2 lõiku	Pirukas	( )	1-2 minutit
3-4	Vorst	( )	1-2 minutit
4	Viinerisai	( )	1-2 minutit

5 Hooldus ja puhastamine

5.1 Puhastamine

HOIATUS! Ärge kasutage seadme puhastamiseks bensiini, lahustit, abrasiivseid puhastusvahendeid, metallesemeid ega tugevaid harju.

HOIATUS! Ärge uputage seadet ega selle toitejuhet vette ega ühtegi muusse vedelikku.

1. Lülitage seade välja ja eemaldage seinakontaktist.
2. Oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud.
3. Hoidke ahju sisepind puhtana. Kui toidupritsmed ja mahavoolanud vedelikud kleepuvad ahju seintele, pühkige need ära niiske riidelapiga. Kui ahi on väga must, võib kasutada pehmetoimelist pesuvahendit. Ärge kasutage pihusteid või muid tugevatoimelisi puhastusvahendeid, sest need võivad jätta plekke ja läbipaistmatuid laike ukse pinnale.
4. Ahju välispinda tuleb puhastada niiske riidelapiga. Masina sisemiste osade kahjustamise vältimiseks ei tohi lasta veel sattuda õhutusavadesse.
5. Pritsemete ja mahavoolanud vedelikest jäänud plekkide eemaldamiseks pühkige ukse ja klaasi mõlemaid pooli, ukse kinnitusi ja nende läheduses asuvaid alasid regulaarselt niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
6. Aurupuhastit ei kasutata.
7. Vältige juhtpaneeli märjakssaamist. Puhastage pehme niiske lapiga. Et vältida seadme soovimatut käivitumist juhtpaneeli puhastamise käigus, jätke ahju uks puhastamise ajaks lahti.
8. Kui ahjuukse siseküljele või ümbrusesse kondenseerub aur, pühkige see pehme riidelapiga

ära. See võib juhtuda siis, kui mikrolaineahju kasutatakse suure õhuniiskuse tingimustes. See on tavapärane.

9. Mõnel puhul võib osutuda vajalikuks klaasaluse eemaldamine puhastamiseks. Peske alust sooja seebiveega või nõudepesumasinas.
10. Rullikurõngast ja ahju sisepõhja tuleb liigse müra vältimiseks regulaarselt puhastada. Piisab ahju põhjapinna pühkimisest pehmetoimelise puhastusainega. Rullikurõgast võib pesta sooja seebivee või nõudepesuvahendiga. Kui eemaldate rullikurõnga puhastamiseks ahju sisepõhjalt, veenduge hiljem, et paigaldate selle tagasi õiges asendis.
11. Ahjust halbade lõhnade eemaldamiseks asetage ahju klaasitäis vett koos ühe sidruni mahla ning koortega, pannes need sügavasse, mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse kaussi, ja käivitage ahi viieks minutiks mikrolaineahju režiimis. Pühkige põhjalikult ja kuivatage pehme riidelapiga.
12. Kui ahju tuli vajab vahetamist, võtke palun ühendust volitatud teenindusega.
13. Ärge visake kasutuks muutunud seadet tavalise olmeprügi hulka - vanad ahjud utiliseeritakse spetsiaalsetes kohaliku omavalitsuse poolt loodud jäätmekäitluskeskustes.
14. Grillifunktsiooniga mikrolaineahju esmakordsel kasutamisel võib see tekitada kerget suitsu ja lõhna. See on normaalne nähtus, sest ahi on valmistatud määrdeõliga kaetud terasplaadist ning uus ahi tekitab määrdeõli põletamisel tekkivaid aure ja lõhna. See nähtus kaob pärast teatud perioodi kasutamist.

5.2 Ladustamine

- Kui te ei kavatse seadet pika aja vältel kasutada, ladustage see hoolikalt.
- Veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud, maha jahtunud ja täiesti kuiv.
- Ladustage seade jahedas ja kuivas kohas.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas.

5.3 Käitlemine ja transport

- Käsitsemise ja transportimise ajal kandke seadet originaalpakendis. Seadme pakend kaitseb seda füüsiliste kahjustuste eest.
- Ärge asetage seadmele ega pakendile raskeid koormaid. Seade võib kahjustuda.
- Seadme mahakukkumine muudab selle mittetöötavaks või põhjustab püsivaid kahjustusi.

Моля, първо прочетете ръководството за употреба!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този уред на Beko. Надяваме се да получите отлични резултати от нашия уред, произведен от висококачествени материали по най-модерна технология. Затова, преди да преминете към употребата на уреда, Ви молим първо да прочетете цялото ръководство за употреба, както и другата придружителна документация и да ги запазите за справка в бъдеще. Ако уредът смени собственика си в бъдеще, то предайте и ръководството за употреба заедно с уреда. Следвайте указанията, като обръщате внимание на цялата информация и предупреждения в инструкцията за употреба.

Не забравяйте, че това ръководство за употреба може да се отнася за няколко различни модела. Разликите между моделите са описани подробно в ръководството.

Значение на символите

В различните раздели на ръководството са използвани следните символи:

	Важна информация и полезни съвети за употребата.
	Предупреждения за опасни ситуации за здравето и собствеността.
	Предупреждение за горещи повърхности.
	**П Р Е Д У П Р Е Ж Д Е Н И Е :** Предупреждение за опасност от токов удар.

РЕЦИКЛИРАНА И РЕЦИКЛЕРУЕМА ХАРТИЯ

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

Важни инструкции за безопасност Прочетете внимателно и ги запазете за бъдеща справка

1.1 Обща безопасност

Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да се защитите от риск от пожар, електрически удар, излагане на утечка от микровълнова енергия; нараняване или повреди на собствеността. Неспазването на инструкциите обезсилва предоставената гаранция.

- Микровълновата фурна Beko съответства на приложимите стандарти за безопасност; ето защо, в случай на повреда по уреда или захранващия кабел, той трябва да бъде ремонтиран или сменен от дилър, сервизен център или специалист и оторизиран сервизен с цел избягване на всякакви щети. Погрешен или неквалифициран ремонт може да доведе до опасност и риск за потребителя.
- Уредът е предназначен за битова употреба и подобни приложения като:
  - Кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди.
  - Фермерски къщи.
  - От клиенти в хотели, мотели и други видове жилищни среди;
  - Места за нощувка със закуска.
- Микровълновата фурна е предназначена за свободностояща употреба.
- Тя не е предназначена за промишлена или лабораторна употреба.
- Не се опитвайте да стартирате фурната, когато вратата й и отворена; в противен случай може да се изложите на вредна микровълнова енергия. Обезопасителните блокировки не трябва да бъдат деактивирани или изменяни.
- Тази фурна е предназначена само за затопляне и готвене на храна. Сушенето на храна или дрехи и нагряването на подложки за затопляне, чехли, гъби, влажна кърпа и други подобни може да доведе до риск от нараняване, запалване или пожар.
- Не поставяйте каквито и да е предмети между предната страна и вратата на фурната. Не допускайте наслояването на мръсотия или почистващи пре-

парати по затварящите повърхности.
- Всякакви сервизни работи, включващи отстраняването на капака, който защитава от излагане намикровълнова енергия, трябва да се извършват от оторизирани лица/сервиз. Всеки друг подход е опасен.
- Вашият продукт е предназначен за готвене, подгряване и разтопяване/размразяване на храна в къщи. Не бива да се използва за търговски цели.
- Вашата фурна не е проектирана за сушене на каквото и да е живо същество.
- Не използвайте този уред за сушене на дрехи или кухненски кърпи.
- Не използвайте този уред на открито, в бани, влажна среда или на места, където може да стане мокро.
- Не се допуска отговорност или гаранционни искове за щети, настъпили вследствие на неправилна употреба или неправилна работа с уреда.
- Никога не се опитвайте да разглобите уреда. Гаранцията няма да покрие никакви повреди, причинени от неправилно боравене с уреда.
- Използвайте само оригинални части или такива, препоръчани от производителя.
- Не оставяйте уреда без наблюдение при ползването му.
- Използвайте уреда само върху стабилна, равна, чиста, суха и нехлъзгава повърхност.
- Уредът не бива да се използва с външен таймер или отделна дистанционна система.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете всичките му части. За подробности, направете справка с раздел „Почистване и поддръжка“.
- Използвайте уреда само по предназначение, както е описано в това ръководство.
- Уредът става много горещ по време на употреба. Обърнете внимание да не докосвате горещите части във вътрешността на фурната.
- Не работете с фурната, ако тя е празна.
- Съдовете за готвене може да са горещи поради предадената топлина от приготвяната храна към съдовете. Може да са ви необходими ръкавици, за да хванете съда.
- Съдовете трябва да бъдат проверени, за да се уверите, че са

подходящи за употреба в микровълнови фурни.
- Не поставяйте фурната на котлони или други уреди за нагряване. В противен случай, тя може да се повреди, а гаранцията ще е невалидна.
- При отваряне на капака или фолиото след готвене на храна, може да се отдели пара.
- Уредът и неговите достъпни повърхности може да се сгорещят силно при работата му.
- Вратата и стъклото може да се сгорещят силно при работата на уреда.
- Проверете дали данните за вашето местно електрозахранване отговарят на информацията върху табелката с данни.
- Единственият начин да изключите уреда от електрозахранването е да изключите щепсела от контакта.
- Използвайте уреда само със заземени контакти.
- Никога не използвайте уреда, ако захранващият кабел или самия уред е повреден.
- Не използвайте уреда с удължител.
- Никога не пипайте уреда или щепсела с мокри или влажни ръце.
- Разположете уреда по такъв начин, че щепселът винаги да е достъпен.
- За да избегнете риска от повреда на захранващия кабел, внимавайте да не го притискате, огъвате или търкате в остри ръбове. Дръжте захранващия кабел далеч от нагорещени повърхности и открит пламък.
- Уверете се, че няма никаква опасност кабелът случайно да се измъкне или някой да се спъне в него при ползването на уреда.
- Изключвайте уреда преди всяко почистване и когато не го използвате.
- Не дърпайте захранващият кабел на уреда, за да го разкачите от захранването и никога не увивайте кабела около уреда.
- Не потапяйте уреда, захранващия кабел или щепсела във вода или други течности. Не ги дръжте под течаща вода.
- Когато загрявате храна в пластмасови или хартиени контейнери, проверявайте често фурната заради възможността от запалване.
- Отстранете телените връзки и/или метални дръжки от пластмасовите или хартиени торби преди да поставите съвмести-

мите такива във фурната.
- Ако видите дим, изключете уреда или го разкачете от мрежата и дръжте врата затворена, за да предотвратите запалване.
- Не използвайте вътрешността на фурната за съхранение на каквото и да е. Не оставяйте хартиени предмети, материали за готвене или храна във фурната, когато тя не се използва.
- Съдържанието на биберониte и бурканите с бебешка храна трябва да бъде разбъркано или разклатено, а температурата трябва да бъде проверена преди консумация с оглед избягване на изгаряния.
- Този уред е Група 2 Клас B ISM оборудване. Група 2 съдържа всякакво ISM (Промишлени, научни и медицински) оборудване, в което се генерира умишлено радиочестотна енергия и/или са използва форма на радиомагнитна радиация за обработка на материал и електроерозионно оборудване.
- Оборудването Клас B е подходящо за употреба в домакинска среда и такава, директно свързана към електрозахранване с ниско напрежение.
- Не печете нищо във фурната. Горещата мазнина може да повреди компонентите и материалите на фурната и дори може да причини кожни изгаряния.
- Пробита храна с твърда кора като картофи, тиква, ябълки и кестени.
- Уредът трябва да бъде поставен така, че задната страна да сочи към стена.
- Преди местене на уреда, моля, осигурете въртящата се поставка, за да предотвратите повреждането й.
- Не използвайте вашата микровълнова фурна за готвене или загряване на несварени яйца с или без черупките.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При повреда на вратата или нейните уплътнения фурната може да работи само след ремонт от компетентно лице.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всякакви сервизни работи, включващи отстраняването на капака, който защитава от излагане намикровълнова енергия, трябва да се извършват от оторизирани лица/сервиз. Всеки друг подход е опасен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не загрявайте течност и други храни в

затворени контейнери, тъй като могат да експлодират.

- Фурната трябва да се почиства редовно и всички остатъци от храна да се отстраняват.
- Над горната повърхност на фурната трябва да има минимум 30 см свободно пространство.
- Не гответе храните прекалено много; може да предизвикате пожар.
- Не използвайте химикали и почистващи препарати с пара за почистване на уреда.
- Трябва да сте особено предпазливи ако използвате уреда в близост до деца или лица с понижени физически, сензорни или умствени способности.
- Уредът може да се използва от деца, които са на възраст над 8 години и от лица с ограничени физически, сензорни или умствени възможности, или които нямат познания и опит, ако те бъдат наблюдавани по отношение на безопасното му използване или са инструктирани и разбират рисковете от използването на продукта. Децата не трябва да играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и под надзор.
- **Има опасност от задушаване!** Дръжте опаковъчните материали далеч от достъпа на деца!
- Съхранявайте продукта и неговия захранващ кабел така, че те да не са достъпни за деца на възраст под 8 години.
- Не гответе храна директно върху стъклената тава. Поставете храната в/върху подходящи кухненски прибори, преди да ги поставите във фурната.
- По време на готвене в микровълнова фурна не се допуска използването на метални съдове за храна и напитки. В противен случай може да възникне искрене.
- Този продукт не е предназначен за вграждане. Не поставяйте продукта в шкаф или кутия, докато се използва.
- Неподдържането на фурната в чисто състояние може да доведе до влошаване на повърхността, което може да повлияе неблагоприятно на живота на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.
- Уредът не трябва да се почиства с парочистачка.

1 Важни инструкции за безопасност и опазване на околната среда

- Загряването на напитки в микровълнова фурна може да доведе до забавено кипене, поради което трябва да се внимава при боравене с контейнера.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Когато уредът работи в комбиниран режим, децата трябва да използват фурната само под наблюдение на възрастен поради генерираните температури.
- **Почистване:** Не поставяйте уреда във вода или други течности. Почиствайте корпуса само с гъба/кърпа, навлажнена в топла сапунена вода. Не използвайте груби, абразивни почистващи препарати. Вижте подробни инструкции за почистване за **Почистване** и **Съхранение**.

1.2 Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти:

Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за ихвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този символ показва, че продуктът не бива да се изхвърля с друга несортирана битова смет в края на полезния си живот. Използваният уред трябва да се върне в оторизиран пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. За да откриете тези пунктове за събиране, моля обърнете се към местния орган на реда или търговецът, от който е закупен продуктът. Всяко домакинство изпълнява важна роля в събирането и рециклирането на използвани уреди. Правилното изхвърляне на използвани уреди спомага за предотвратяването на потенциални негативни последици върху околната среда и човешкото здраве.

1.3 Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества

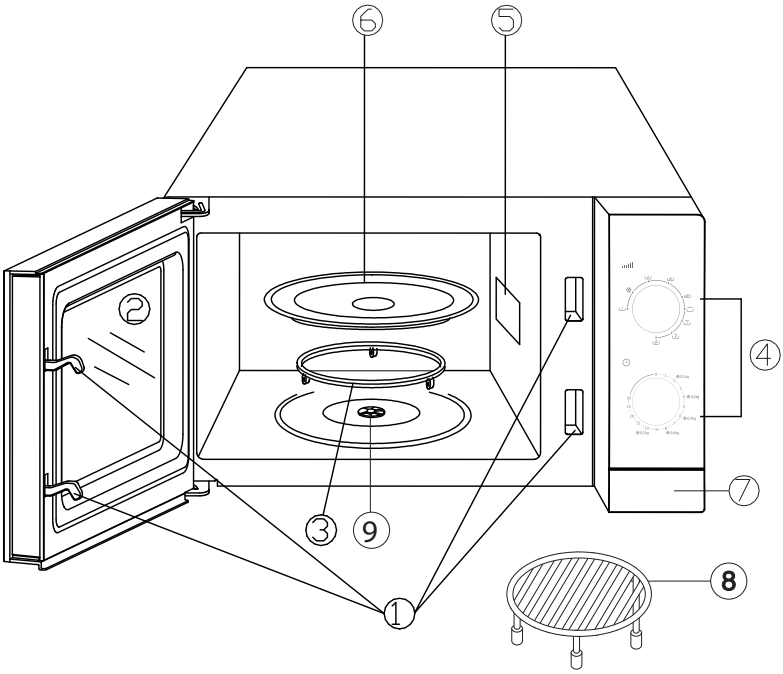
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EC). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

1.4 Информация за опаковката



Опаковката на продукта е изготвена от подлежащи на рециклиране материали в съответствие с национално- то ни законодателство. Не изхвър- ляйте опаковъчните материали с битови или други отпадъци. Отнесете ги в център за събиране на опако- вачни материали, посочен от мест- ните власти.

2 Технически спецификации на продукта



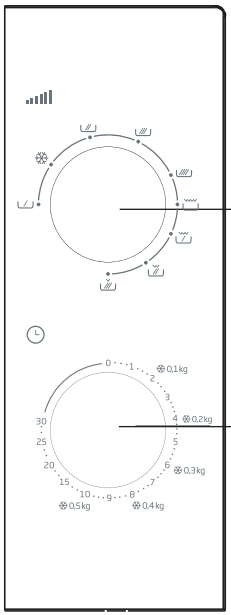
1. Система за заключване на вратата
2. Стъкло на предната врата
3. Ролер
4. Контролен панел
5. Ръководство за микровълнова фурна
6. Стъклена чиния върху ролера
7. Бутон за отваряне на вратата
8. Скара за печене на грил (използва се само при функцията за грил и се поставя на стъклената тава)
9. Фиксиращ вал

Захранващо напрежение	230-240V~50 Hz
Изходна мощност	700 W
Обща мощност	1200 W
Време	0 – 30 минути
Мощност на грила	900 W
Обем на фурната	20 L
Тегло	11 kg
Външни размери (Ш*Д*В)	452*312*262 мм
Цвят	Бял / Сребро / черно

Маркировките на уреда или стойностите, посочени в други упътвания към продукта, са стойности, получени в лабораторни условия според съответните стандарти. Тези стойности може да варират съобразно употребата на уреда и околните условия.

3 Описание на продукта

Контролен панел



Настройка на мощността

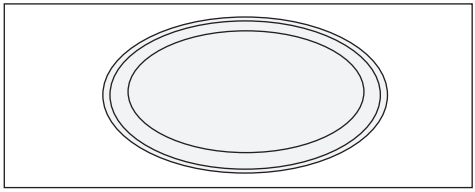
Бутона за настройка в горната част на контролния панел ви позволява да използвате всяко от 9-те различни нива на мощността.

Таблицата по-долу съдържа някои примерни ястия и съответните нива на мощността, за да ги приготвите в микровълнова фурна.

Използване на нивата на	**мощността**
Високо	– Кипване на вода – Запичане на кайма – Приготвяне на пиле/пуйка, риба и зеленчуци – Приготвяне на тънко нарязано месо
Средно	– Приготвяне на кексове и сладкиши – Приготвяне на супа или ориз
Средно ниско	– Разтапяне на масло и шоколад
Размразяване	– Размразяване на всякакви видове замразени храни
Ниско	– Размекване на масло и сирене – Размекване на сладолед – Втасване на тесто с мая

Принадлежности

Стъклена чиния върху ролера

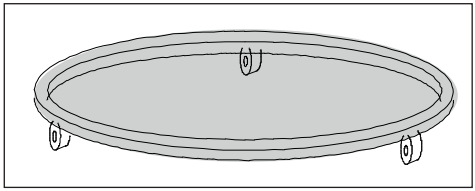


Използвайте стъклената чиния при всяко готвене Соковете на месото и падащите късчета храна ще останат в стъклената чиния. В противен случай ястието ще опръска фурната и ще засъхне. Стъклената чиния може да се мие в съдомиялна машина.

* Поставете стъклената чиния върху ролера.

Ролер

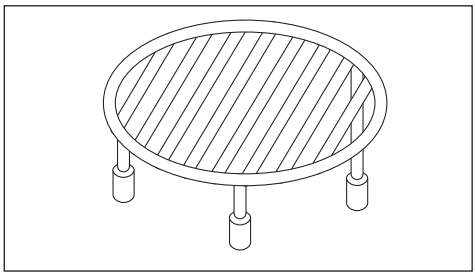
Ролерът трябва да е поставен под стъклената чиния. Не поставяйте други чинии върху ролера освен стъклената чиния. Измивайте ролера с топла сапунена вода поне веднъж седмично. Ролерът трябва да бъде фиксиран правилно на мястото си.



3 Описание на продукта

Скара за печене на грил

Скарата за грила трябва да се използва с програма за готвене и комбинирана програма. Трябва да поставите скарата за печене на грил върху стъклената тава. Така, ще предотвратите повреждането на фурната и замърсяването от капещата мазнина.



Съдове за готвене на микровълнова фурна

- Използвайте кръгли съдове за приготвянето на храната, а не елипсовидни или правоъгълни. В противен случай микровълните ще въздействат повече върху храната, която остава по ръбовете, и тя ще загори.
- Микровълните могат да преминават през материали като хартия, пластмаса, стъкло или керамика без да произвеждат никаква топлина. Съдове за готвене от такива материали са подходящи за готвене в някои случаи.
- Можете да приложите следния метод, за да проверите дали съдът, в който сте поставили храната, е подходящ за готвене в микровълнова фурна.
- Поставете празния съд с чаша с вода в него върху стъклената чиния в микровълновата фурна и я пуснете на максимална мощност за 60 секунди. Съдове, които прегряват след този процес, не трябва да се използват.

Метални съдове, фолио

Металните съдове отразяват микровълните в обратна посока, а не към храната. Поради тази причина не трябва да ги използвате. Можете да ползвате алуминиево фолио на малки парчета или ленти за покриване на крила или бутчета или части, които остават край ръбовете, като тънките краища на бутчетата на птици. Плоски тави за готвене с дълбочина, по-малка от 1,5 см около ръбовете, също могат да се използват. Все пак в такива случаи трябва да използвате намазана с мазнина хартия за печене или стреч фолио, вместо алуминиево фолио.

Стъклени съдове

Не трябва да използвате стъклени съдове с много тънки стени или кристали съдове със съдържание на олово.

Пластмасови съдове и торбички

Не трябва да използвате меламинови съдове и капаци, както и торбички, употребявани за замразяване и съхранение.

Хартия

Никакъв вид хартия не е подходящ за продължително готвене в микровълнова фурна. Хартията може да се запали.

Дървени или ракитени съдове

Не трябва да използвате големи дървени съдове, тъй като микровълновата енергия ще направи дървото сухо и чупливо.

4 Използване на продукта

Поставяне на храни

- Ще постигнете най-добри резултати, ако разпръснете храната върху стъклената чиния. Можете да направите това по различни начини за по-добри резултати.
- Ако ще приготвяте много парчета от един и същи вид храна (например картофи с кожата), поставете ги в кръг.
- Когато приготвяте храни с различни форми и дебелина, поставете най-малката и тънка част в средата на съда. По този начин това парче ще се сготви последно.
- Поставяйте храни с неправилна форма, като риба, по такъв начин, че опашката да е в средата на съда.
- Когато съхранявате ястие в хладилника или го затопляте, поставяйте дебелите и плътни храни към външната част, а тънките и по-малко плътни – към средата.
- Поставяйте нарязаните парчета месо едно върху друго.
- По-дебели парчета, като наденици и кълцано месо, не трябва да се поставят едно до друго.
- Претопляйте бульони и сосове в отделни съдове. Използвайте тесни и дълги съдове, вместо широки и дълги. Не пълнете повече от 2/3 от съда, когато претопляте бульон, сос или супа.
- Ако ще приготвяте риба, направете няколко разреза по тялото ѝ – така кожата няма да се пукне
- Покрийте главата и опашката с алуминиево фолио, за да ги предпазите от загаряне.
- Ако използвате стреч фолио, торбичка или намазана с мазнина хартия за печене, направете дупка в тях или оставете малък отвор, за да позволите на парата да излиза.
- Храната, нарязана на малки парчета, ще се приготви по-бързо, отколкото тази, нарязана на едри, както и храните с правилна форма ще се приготвят по-бързо от тези с неправилна. Нарежете храната на равни и правилни парчета, за да се сготви тя по най-добрия възможен начин.

Някои съвети

За размразяване:

- Формата на опаковката може да промени времето за размразяване. Плитки правоъгълни опаковки ще се размразят по-бързо от дълбоки.
- Разделяйте парчетата храна едно от друго в процеса на размразяване. Така останалите парчета ще се размразят по-бързо.
- Покривайте парчетата храна, които започват да се затоплят с малки части фолио. Можете да закрепите фолиото с дървени клечки за зъби.

Количество храна

Колкото повече храна приготвяте, толкова повече време ще отнеме. Двойно количество храна означава двойно количество време.

Съдържание на влага

Времето за готвене ще се промени в зависимост от количеството сокове в нея, тъй като микровълните са чувствителни към влагата. Храни с естествени сокове (зеленчуци, фиба и птици) ще се сготвят бързо и лесно. Добавянето на вода е препоръчително при приготвянето на ориз и боб в микровълновата фурна.

Кондензация

Влагата в храната може понякога да предизвика кондензация вътре в микровълновата фурна по време на готвене. Това е нормално. Храни, които са покрити, ще предизвикат помалко кондензация.

4 Използване на продукта

Захар

Следвайте съветите в готварските книги за микровълнови фурни при приготвянето на сладкиши като пудинг или сладкиш с плодове, които съдържат твърде много захар или масло. Ако превишите предложеното време, сладкишът може да изгори или фурната да се повреди.

Намаляване на налягане в храни

Много храни са обвити с кожа или обвивка. Те могат да се пукнат поради налягането, което се натрупва по време на готвене. За да избегнете това, кожата или обвивката трябва да се надупчат с вилица или нож. Този процес трябва да се прилага за картофи, пилешки черен дроб, жълтък, наденица и някои плодове.

Разбъркване и обръщане на храната по време на готвене

Разбъркването и обръщането на храната е важно, за да се сготвят всички части равномерно.

Различни времена за готвене

Винаги започвайте, като опитвате минималното време за готвене и проверявате дали храната се е сготвила или не. Посочените в това ръководство времена за готвене са приблизителни. Времето за готвене може да се различава в зависимост от размера и формата на храните и съдовете.

Време за изчакване

- Винаги оставяйте храната известно време във фурната след приготвянето ѝ, преди да я извадите. Изчакването известно време след размразяване, готвене или претопляне на храната винаги дава по-добри резултати. Причината за това е, че топлината на храната ще се разпредели равномерно. При микровълновите фурни храната продължава да се готви още известно време след като фурната изключи. Готвенето продължава не заради микровълновата фурна, а заради енергията вътре в храната. Времето за изчакване може да се промени в зависимост от ястието. В някои случи това време е съвсем кратко – колкото да извадите ястието от фурната и да го прехвърлите в чинията, в която ще го сервирате. Това време може да достигне до 10 минути при големи ястия.

Грил

Завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка, за да  зададете програма. Тази програма ви позволява да печете тънки парчета месо, стекове, шишчета, наденици и парчета пилешко месо.

Комбиниран режим

Тази програма съчетава микровълновата мощност и грил мощността на уреда. С тази програма, могат да бъдат избрани индивидуално следващите три опции. Тези комбинации са особено подходящи за някои ястия, някои процеси от готвенето и за поддържане на някои храни до желаната хрупкавост.

4 Използване на продукта

Програма	Нива на микровълнова мощност	Мощност на грила	Подходящо за
	%0	%100	Грил
	Средно-висока (%30)	Висока (%70)	Риба, картофи, зърнени закуски
	Средна (%49)	Средна (%51)	Пудинг, омлет, печени картофи
	Средно-висока (%67)	Ниска (%33)	Домашни птици

Използване на фурната

1. Винаги включвайте фурната в заземени контакти.
2. Отворете вратата.
3. Поставете ястието или съда с ястието върху въртящата се чиния във фурната.
4. Завъртете копчето за настройка на времето по посока на часовниковата стрелка, за да избелете желаното време. Първо завъртете малко след желаното време, за да направите правилна настройка на времето. След това завъртете обратно до желаното време.
5. Затворете вратата плътно. Лампата на фурната ще се включи и тя ще започне да работи. Фурната няма да заработи, ако вратата не е плътно затворена.
6. Отварянето, за да разбъркате или проверите ястието, може да наруши процеса на готвене. Процесът на готвене и настройката на времето ще прекъснат при отваряне на вратата и ще продължат отново при затварянето ѝ.
7. Можете да спрете фурната като отворите вратата по време на готвене. Не забравяйте да настроите времето на положение (0), ако не желаете да продължите готвенето.
8. Зумерът ще се активира в края на зададеното време за готвене. Лампата на фурната ще се изключи и готвенето ще приключи автоматично.

Готварска таблица

Поради особеностите на готвенето с микровълни, оставете храната във фурната известно време след приключване на готвенето. Продължителността на това време е 5 – 10 минути за ястия с месо и 2 – 3 минути за зеленчуци.

Храна	Ниво на мощност	Време за готвене
Месо		
Телешка кайма	( )	3 – 5 минути за количество до 500 g
Кюфтета	( )	9 – 12 минути за количество до 500 g
Хамбургер	( )	4 – 5 минути за количество до 500 g
Пържоли (3 броя с дебелина 0,5 cm)	( )	1,5 – 2,5 минути
Печено агнешко, бут или плешка	( ) - ( )	8 – 10 минути за количество до 500 g
Телешко, печен бут	( ) - ( )	9 – 10 минути за количество до 500 g
Агнешко/телешко на късове (3 – 4 парчета)	( )	до 6 – 8 минути

Птици		
Части от пиле (1 брой пилешки гърди)	( )	2 – 3,5 минути
Части от пиле (1 брой бутче)	( )	1,5 – 2,5 минути
Цяло пиле	( )	9 – 10 минути за количество до 500 g
Ястие, задушено в глинен съд (за 1 порция)	( )	1,5 – 3,5 минути
Пуешки гърди	( )	8 – 9 минути за количество до 500 g
Риба и морски дарове		
Филе/нарязано (170 – 230 g)	( )	1,5 – 2,5 минути
Цяла риба	( )	7 – 9 минути за количество до 500 g
Яйца и сирене		
Пържено яйце	( )	1 – 2 минути за 1 яйце
Бъркани яйца	( )	45/90 секунди за стопяване на маслото, след което 1 – 2 минути за 1 яйце
Десерт с яйца (карамелен яйчен крем) с размери 20 x 20 cm	( )	15 – 19 минути
Зеленчуци		
Зеленчуци (за 1 порция)	( )	1,5 – 3 минути
Зелен боб	( )	8 – 12 минути за количество до 500 g
Зеле (прясно нарязано)	( )	6 – 8 минути за количество до 500 g
Моркови (прясно нарязани)	( )	3 – 6 минути за количество до 200 g
Царевица (2 парчета, прясна)	( )	5 – 9 минути
Гъби (прясно нарязани)	( )	2 – 3 минути за количество до 230 g
Картофи (4 парчета 170-230 g всяко)	( )	10 – 15 минути
Спанак (свеж, листа)	( )	5 – 8 минути за количество до 500 g
Зърнени храни		
1/2 порция овесена каша – бързо приготвяне (вода: 1 чаша)	( )	1 – 2 минути
1/2 порция овесена каша – бавно приготвяне (вода: 1 чаша)	( )	2 – 4 минути
1/2 порция царевично пюре (вода: 2 чаши)	( )	2 – 3 минути
Кексове		
Морковен кекс	( )	9 – 12 минути
Обикновен или шоколадов кекс (в кръгъл съд)	( )	5 – 6 минути
Кръгъл кекс	( )	5 – 5,5 минути
Малък кекс във форма	( )	2 – 2,5 минути
Бисквити (квадратен съд)	( )	3 – 6 минути

Супа/напитка		
за 1 човек	( )	2 – 3 минути

- Времената за готвене в таблицата са предоставени единствено с информационна цел. Можете да ги намалите или увеличите в зависимост от порцията.
- Стойностите в таблицата са получени в лаборатория. Можете да откриете различни вкусове, които да радват небцето ви и да отговарят на хранителните ви навици като променяте времето за готвене.

Размразяване

Размразяването на храни за кратко време е едно то най-големите предимства на микровълновите фурни. Първо отстранете металните части, които увиват опаковката на замразената храна и ги заменете с връв или ластик. Отворете опаковката, направена от материали като картон, преди да поставите храната във фурната Срежете или надупчете полиетиленовите торбички или опаковки. Ако храната е опакована във фолио, отстранете фолиото и поставете храната в подходящ съд. (Ако замразената храна има кожа, отстранете я). Прегънете полиетиленовата торбичка над храната, за до осигурите равномерно размразяване.

(При размразяване на големи парчета месо, не забравяйте да покриете тънките части на птиците, за да забавите затоплянето. В противен случай външните части ще изсъхнат и дори ще започнат да се готвят).

Винаги използвайте кратко време за размразяване. Ако вътрешността на размразената храна е все още замръзнала, поставете храната обратно в микровълновата фурна, за да я размразите още малко. Предвидете и известно време за уеднаквяване на температурата по време на размразяване, тъй като размразяването продължава и през това време.

Продължителността на времето за размразяване зависи от това колко дълбоко е замразена храната. Ако е възможно, завъртете или разделете замразената храна по време на размразяването или на процеса на уеднаквяване на температурата.

Таблицата за размразяване съдържа приблизителни стойности, които ще ви помогнат.

4 Използване на продукта

Таблица за размразяване

Моля, прочетете информацията за размразяване.

Храна	Препоръчително време	Kg
Наденица	5 – 6 минути	500 g
Кайма	8 – 10 минути	500 g
Бъбрек	8 – 12 минути	1 kg
Черен дроб	6 – 7 минути	500 g
Агнешки котлети	15 – 20 минути	1,5 – 2 kg
Горна част от бут	20 – 25 минути	1,5 – 2 kg
Месо на късове	7 – 8 минути	500 g
Телешко филе	10 – 12 минути	1 kg
Телешки котлет	9 – 10 минути	500 g
Кайма (телешка)	4 – 5 минути	500 g
Телешка пържола	6 – 8 минути	500 g
Печен агнешки бут или плешка	28 – 30 минути	2 – 2,3 kg
Цяло пиле	26 – 30 минути	1,2 – 1,5 kg
Части от пиле	14 – 17 минути	1,2 – 1,5 kg
Пилешки гърди (с кости)	10 – 14 минути	1 – 1,5 kg
Части от пиле (бутче)	9 – 10 минути	500 g
Части от пиле (крило)	8 – 12 минути	700 g
Части от пуйка	14 – 16 минути	1 – 1,5 kg
Пуешки гърди	18 – 22 минути	2 – 2,5 kg

Претопляне

Можете да претопляте останалата или вече сготвена храна бързо и ефективно, без да загуби тя свежестта и вкусовите си качества.

По време на претопляне покрийте храната с капак или полиетиленово фолио, подходящо за микровълнови фурни, за да запазите естествената ѝ влажност. Покриването на храната ще запази топлината и ще ускори процеса на претопляне. То ще предпази и стените от изпръскване. Увийте сандвичите и бисквитите в хартия, за да предотвратите абсорбцията на влага, поради която ще изглеждат недопечени.

Разпределете храната в плитък съд. Може да е необходимо от време на време да обръщате и разбърквате храната, за да се претопли.

4 Използване на продукта

Таблица за претопляне

	Храна	Ниво на мощност	Време за готвене
1 порция	1 чиния	( )	2 – 3 минути
1 – 2 порции	Основно ястие със сос	( )	7 – 9 минути
2 – 4 порции	Дебело нарязано месо, като хамбургер, нарязани кюфтета	( )	3 – 5 минути
2 – 3 порции	Тънко нарязано месо, като филе	( )	2 – 3 минути
2 – 3	Части от пиле	( )	3 – 4 минути
2 порции	Ястие, задушено в глинен съд	( )	9 – 12 минути
2 порции	Зеленчуци	( )	3 – 4 минути
1 – 2	Царевица	( )	3 – 4 минути
2 – 3	Бисквити	( )	45 – 60 секунди
1	Цяло пай	( )	3 – 7 минути
1 – 2 парчета	Пай	( )	1 – 2 минути
3 – 4	Наденица	( )	1 – 2 минути
4	Хотдог	( )	1 – 2 минути

5 Почистване и поддръжка

5.1 Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте бензин, разтворител, абразивен почистващ препарат, метални предмети и твърди четки за почистване на уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не потапяйте уреда и кабела му във вода или друга течност.

1. Изключете уреда и извадете щепсела от контакта.
2. Изчакайте до пълното охлаждане на уреда.
3. Поддържайте вътрешността на фурната чиста. Избършете с влажна кърпа, ако има изпръскана храна или разляла се течност, залепнала по стените на фурната. Може да се използва лек препарат за почистване, ако фурната е много мръсна. Избягвайте спрейове и други силни почистващи препарати, тъй като те може да причинят оцветяване, маркировки и да нарушат прозрачността на повърхността на вратата.
4. Външните повърхности на фурната трябва да бъдат почиствани с влажна кърпа. Не позволявайте навлизането на вода от вентилационните отвори, за да предотвратите повреда на частите на фурната.
5. Избърсвайте често и двете страни на вратата и стъклото, гарнитурите на вратата и частите до нея с оглед отстраняването на запотяването и пръски. Не използвайте абразивни почистващи препарати.

6. Не се използва парочистачка.
7. Не допускайте намокрянето на контролния панел. Почиствайте с мека влажна кърпа. Оставете вратата на фурната отворена, за да предотвратите неочаквано включване по време на чистене на контролния панел.
8. Ако около и във вратата на фурната се акумулира пара, избършете с мека кърпа. Това може да случи, когато микровълновата фурна е работила при много влажни условия. Това е нормално.
9. В някои случаи, може да трябва да отстраните стъклената поставка за почистване. Измийте поставката с топла сапунена вода или в миялна машина.
10. Ролката и подът на фурната трябва да бъдат почиствани регулярно, за да се избегне прекален шум. Би било достатъчно да избършете долната повърхност на фурната с мек препарат. Ролката може да бъде измита с топла сапунена вода или в миялна машина. Когато отстраните за почистване ролката от пода на фурната се уверете, че сте я монтирали обратно в съответното положение.
11. С оглед отстраняването на лоши миризми във вашата фурна, поставете чаша за вода и обелете лимон в дълбок съд, подходящ за микровълнова фурна и пуснете фурната за 5 минути в микровълнов режим. След това избършете добре и подсушете с мека кърпа.
12. Моля, свържете се с оторизиран сервизен център, когато лампата на фурната трябва да бъде сменена.
13. Моля, не изхвърляйте уреда заедно с домакинските отпадъци; старите фурни трябва да бъдат изхвърляни в специални общински центрове.
14. Когато микровълновата фурна се използва при функция грил, може да има малко количество дим и миризма, която ще изчезне известно време след употреба.

5.2 Съхранение

- Ако не възнамерявате да използвате уреда за продължителен период от време, моля съхранете го внимателно.
- Моля, уверете се, че уредът е изключен от контакта, охладен и напълно сух.
- Съхранявайте уреда на хладно и сухо място.
- Дръжте уреда далеч от деца.

5.3 Манипулиране и транспортиране

- По време на работа и транспортиране носете уреда в оригиналната му опаковка. Опаковката на уреда го предпазва от физически повреди.
- Не поставяйте тежки товари върху уреда или опаковката. Уредът може да се повреди.
- Изпускането на уреда ще го направи неработещо или ще причини трайни повреди.

Vă rugăm să citiți mai întâi acest manual de utilizare!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de la aparatul dumneavoastră, care a fost fabricat la o calitate înaltă și cu tehnologie performantă. Din acest motiv, vă rugăm să citiți cu atenție și în întregime acest manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare înainte de a utiliza aparatul și să le păstrați pentru consultări ulterioare. Dacă transmiteți produsul altei persoane, oferiți-i și manualul de utilizare. Urmați instrucțiunile și acordați atenție tuturor informațiilor și avertismentelor din manualul de utilizare.

Nu uitați că acest manual de utilizare poate fi aplicat și altor modele. Diferențele dintre modele sunt descrise în manual în mod explicit.

Semnificația simbolurilor

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

	Informații importante și sugestii utile cu privire la utilizare.
	Avertismente pentru situații periculoase privitoare la siguranța vieții și a proprietății.
	Avertisment pentru suprafețe fierbinți.
	Avertisment privind electrocutarea.

HÂRTIE RECICLATĂ ȘI RECICLABILĂ

1 Instrucțiuni importante de siguranță și mediu

Instrucțiuni importante cu privire la siguranță Citiți cu atenție și păstrați-le pentru referință viitoare

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

1.1 Siguranță generală

- Cuptoarele cu microunde de la Beko sunt conforme standardelor de siguranță aplicabile; din acest motiv, în caz de orice avarii ale produsului sau ale cablului de alimentare, acesta trebuie reparat sau înlocuit de un dealer, un centru de service sau un service specializat sau autorizat similar, pentru evitarea oricărui pericol. Lucrările de reparații greșite sau efectuate de persoane necalificate pot cauza pericole sau riscuri utilizatorului.
- Acest produs este destinat utilizării în scop casnic și aplicațiilor similare cum ar fi:
  - Bucătării pentru personalul din magazine, birouri sau alte medii de lucru;
  - Ferme
  - De către clienți în hoteluri, moteluri sau alte medii de tip rezidențial;
  - Medii de tip pensiune.
- Cuptorul cu microunde este destinat a fi utilizat independent.
- Nu este destinat uzului industrial sau în laborator.
- Nu încercați să porniți cuptorul atunci când ușa este deschisă; în caz contrar, puteți fi expus la energia periculoasă a microundelor. Dispozitivele de siguranță nu trebuie dezactivate sau modificate.
- Cuptorul cu microunde este destinat doar pentru încălzirea alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau articolelor de îmbrăcăminte și încălzirea pernelor electrice, papucilor, bureților, textilelor umede și a altor articole similare pot genera riscuri de rănire, aprindere sau incendiu.
- Nu puneți obiecte între partea frontală și ușa cuptorului. Nu permiteți formarea murdăriei sau resturilor agentului de curățare pe suprafețele de închidere.
- Orice lucrări de service, ce implică

scoaterea panoului ce asigură protecție împotriva expunerii la energia microundelor, trebuie să fie efectuate de către persoane/ service autorizate. Orice altă abordare este periculoasă.

- Produsul dumneavoastră este destinat gătirii, încălzirii și decongelării alimentelor în casă. Nu trebuie utilizat în scopuri comerciale.
- Cuptorul dumneavoastră nu este destinat uscării nici unei viețuitoare.
- Nu utilizați produsul ca să uscați articole de îmbrăcăminte sau prosoape de bucătărie.
- Nu utilizați acest produs afară, în baie, în 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 producător.
- În timpul utilizării, nu lăsați produsul nesupravegheat.
- Utilizați întotdeauna produsul pe o suprafață stabilă, dreaptă, curată uscată și aderentă.
- Acest produs nu trebuie utilizat cu un ceas exterior sau un sistem separat de control prin telecomandă.
- Înainte de prima utilizare a 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.
- În timpul utilizării, produsul devine foarte fierbinte. Fiți atenți să nu atingeți părțile fierbinți din interiorul cuptorului.
- Nu utilizați cuptorul fără alimente.
- Ustensilele vor fi verificate pentru a se asigura că sunt adecvate utilizării în cuptoarele cu microunde.
- Folosiți numai ustensile adecvate utilizării în cuptoarele cu microunde.
- Ustensilele de gătire pot deveni fierbinți din cauza căldurii transferate de la alimentele încălzite. Pentru manipularea ustensilelor aveți nevoie de mănuși de bucătărie.

1 Instrucțiuni importante de siguranță și mediu

- Nu așezați cuptorul pe plite sau alte produse de generare a căldurii. În caz contrar, acesta poate fi avariat și garanția devine nulă.
- Aburul poate ieși în momentul deschiderii capacelor sau foliei, după gătirea alimentelor.
- Atunci când produsul este în folosință, acesta și suprafețele accesibile pot fi foarte fierbinți.
- Atunci când produsul este în folosință, ușa și geamul extern pot deveni foarte fierbinți.
- Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cu informațiile furnizate pe plăcuța cu date tehnice a produsului.
- Singura modalitate de deconectare a aparatului de la priză este scoaterea ștecherului de alimentare din priză.
- Utilizați produsul doar cu o priză cu împământare.
- Nu utilizați aparatul atunci când cablul de alimentare sau aparatul în sine este avariat.
- Nu utilizați acest aparat cu un prelungitor.
- Nu atingeți niciodată aparatul sau priza cu mâinile umede.
- Puneți aparatul într-o poziție în așa fel încât ștecherul să fie întotdeauna accesibil.
- Preveniți avarierea cablului de alimentare prin comprimare, deformare sau frecarea de margini tăioase. Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți și flacără deschisă.
- Asigurați-vă că nu există niciun pericol să scoateți cablul de alimentare accidental din priză și că nu se poate împiedica nimeni 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 niciodată cablul în jurul produsului.
- Nu cufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alte lichide. Nu-l țineți sub apă curentă.
- Atunci când încălziți alimente în recipiente de plastic sau hârtie, verificați frecvent cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere.
- Înainte de introducerea în cuptor a pungilor adecvate pentru utilizare în cuptorul cu microunde, scoateți firele de sârmă și/sau mânerele

metalice ale pungilor de hârtie sau plastic.

- Dacă observați fum, închideți sau scoateți din priză produsul și țineți ușa închisă pentru a înăbuși orice flacără.
- Nu utilizați interiorul cuptorului pentru depozitare. Atunci când cuptorul nu este în funcțiune, nu lăsați articole din hârtie, materiale de gătire sau alimente în cuptor.
- Înainte de consum și pentru a evita arsurile, conținutul biberoanelor și al borcanelor cu mâncare pentru bebeluși trebuie să fie amestecate și agitate, 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 sub formă de radiație electromagnetică pentru tratamentul materialului și echipamentul de eroziune prin scânteie.
- Echipamentul din clasa B este adecvat utilizării casnice și în locuințe conectate direct la rețeaua de alimentare cu tensiune joasă.
- 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.
- Aparatul trebuie să fie montat în așa fel încât partea din spate să fie la perete.
- Înainte de mutarea produsului, asigurați discul turnant pentru a preveni avarierea acestuia.
- Ouăle în coajă și ouăle fierte tari nu trebuie încălzite în cuptoarele cu microunde deoarece pot exploda, chiar după ce încălzirea cu microunde s-a încheiat.

AVERTISMENT: Dacă ușa sau cheile ușii sunt avariate, cuptorul nu trebuie utilizat până când acesta nu este reparat de o persoană calificată.

AVERTISMENT: Este periculos ca operațiunile de service sau reparații care implică scoaterea capacului care protejează împotriva expunerii la energia microundelor să fie efectuate de altcineva decât persoana calificată.

AVERTISMENT: Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente etanșe deoarece pot exploda.

- 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 30 cm.
- Nu gătiți excesiv produsele; în caz contrar puteți cauza un incendiu.
- Nu utilizați aspiratoare pe bază de abur pentru curățarea produsului.
- Atunci când cuptorul este utilizat lângă copii și persoane care prezintă abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, se recomandă atenție extremă.
- Acest produs poate fi utilizat de copii de la 8 ani în sus și de persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată sau care nu au cunoștințe și experiență, atât timp cât sunt supravegheați pentru utilizarea în siguranță a produsului sau sunt instruiți corespunzător sau înțeleg riscurile de utilizare a produsului. Copiii nu trebuie să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de către copii decât dacă au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- **Pericol de sufocare!** Mențineți materialele de ambalare departe de copii.
- Din cauza căldurii excesive emise în modul de grătar și de combinare, aceste moduri pot fi folosite de copii doar cu supravegherea unui adult.
- Țineți produsul și cablul său de alimentare departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.
- Nu gătiți mâncarea direct pe tava de sticlă. Puneți mâncarea în / pe ustensile de bucătărie adecvate înainte de a le introduce în cuptor.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătirii cu microunde. În caz contrar, pot apărea scântei.
- Acest produs nu este conceput pentru a fi încorporat. Nu așezați produsul într-un dulap sau cutie în timp ce este utilizat.
- Nemenținerea cuptorului într-o stare curată poate duce la deteriorarea suprafeței care ar putea afecta negativ durata de viață a aparatului și ar putea duce la o situație periculoasă.
- Aparatul nu trebuie curățat cu un aparat de curățat cu abur.
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate provoca fierbere eruptivă întârziată și, prin urmare, trebuie avut grijă când manipulați recipientul.
- **AVERTISMENT:** Când aparatul

este utilizat în modul combinat, copiii ar trebui să folosească cuptorul numai sub supravegherea unei persoane adulte din cauza temperaturilor generate.

- **Curățarea:** Nu introduceți aparatul în apă sau în alte lichide. Curățați carcasa numai cu un burete/ cârpă umezită în apă caldă cu săpun. Nu utilizați detergenți duri și abrazivi. Consultați instrucțiunile detaliate de curățare de la punctele **Curățarea și întreținerea** și **Depozitarea**.

1.2 Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:

Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie eliminat cu alte deșeuri menajere la finalul perioadei de utilizare. Dispozitivele utilizate trebuie returnate la punctul special de reciclare de dispozitive electrice și electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare contactați autoritățile locale sau distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie are un rol important în recuperarea și reciclarea electrocasnicelor vechi. Eliminarea corespunzătoare a electrocasnicelor utilizate ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.

1.3 Conformitate cu Directiva RoHS:

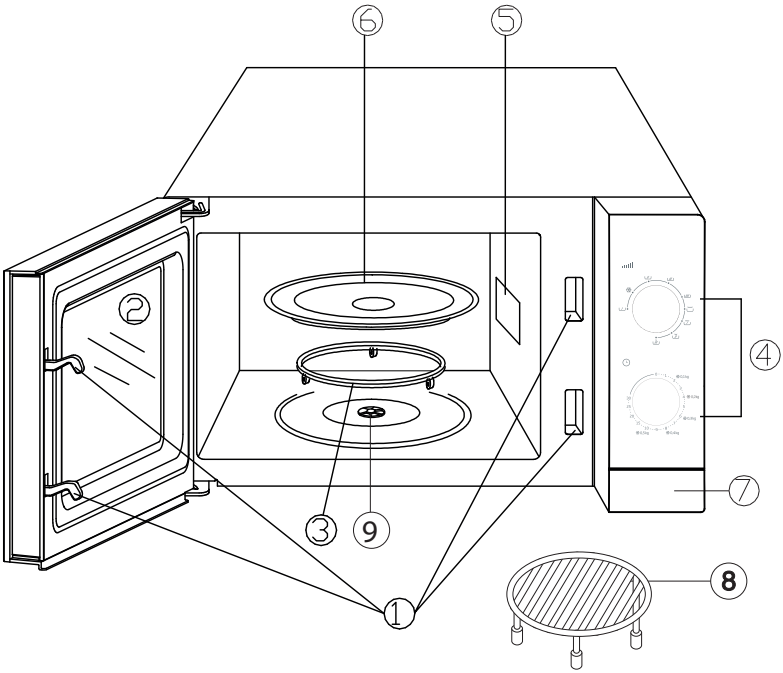
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

1.4 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



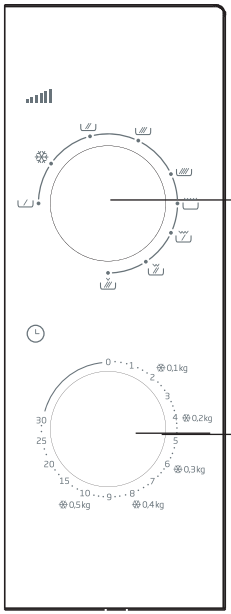
1. Sistem de blocare a ușii
2. Ușă frontală din sticlă
3. Suport rotativ
4. Panou de control
5. Ghidul cuptorului
6. Platan rotativ din sticlă
7. Tastă deschidere ușă
8. Grilaj pentru grătar (a se folosi doar în funcția grill și să fie plasat pe tavă de sticlă)
9. Arbore

Tensiune de alimentare	230-240V~50 Hz
Putere maximă	700 W
Putere totală:	1200 W
Ora	0-30 minute
Putere grill	900 W
Volum cuptor	20 L
Greutate	11 kg
Dimensiuni exterioare (L*A*Î)	452*312*262 mm
Culoare	Alb / Argint / Negru

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



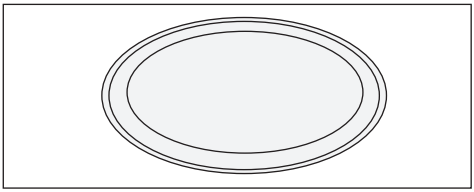
Setarea puterii

Butonul de setare aflat în partea superioară a panoului de control vă va permite să utilizați oricare din cele 9 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	- Apă clocotită - Carne tocată - Prepararea puiului/curcanului, peștelui și a legumelor - Prepararea cărnii tăiate subțire
Mediu	- Prepararea torturilor și prăjiturilor - Prepararea supei sau a orezului
Mediu-Scăzut	- Topirea untului și a ciocolatei
Decongelare	- Decongelarea tuturor sortimentelor de produse congelate
Scăzut	- Topirea untului și a ciocolatei - Topirea înghețatei - Creșterea aluatului cu drojdie

Accesorii

Platan rotativ din sticlă

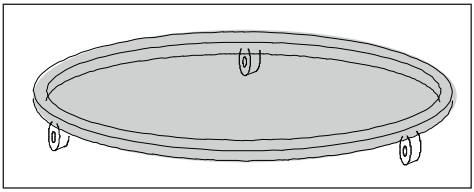


Utilizați platanul din sticlă în toate tipurile de preparare. Platanul de sticlă va colecta toate sucurile cărnii și bucățile de mâncare care cad. În caz contrar, carnea se va vărsa în cuptor și se va usca. Platanul din sticlă poate fi spălat în mașina de spălat vase.

* Introduceți platanul din sticlă pe suportul acestuia.

Suport rotativ

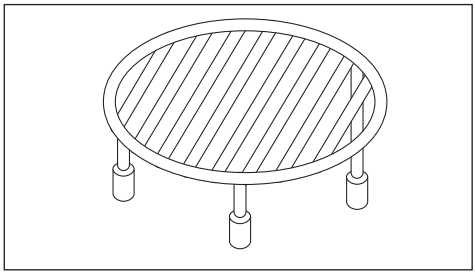
Suportul rotativ trebuie să fie introdus sub platanul din sticlă. Nu introduceți un alt tip de platan înafară de platanul din sticlă aflat pe suportul rotativ. Spălați cel puțin o dată pe săptămână suportul rotativ în apă caldă cu detergent. Suportul rotativ trebuie să fie montat corespunzător în locașul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



3 Descrierea produsului

Grilaj pentru grătar

Grilajul trebuie să fie utilizat împreună cu gătirea la grill și programul de combinare. Dumneavoastră trebuie să plasați grilajul pentru grătar peste tava de sticlă. În acest mod, dumneavoastră puteți preveni avarierea cuptorului și scurgerea grăsimii în baza acestuia.



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 supraîncălzesc după acest proces nu trebuie utilizate.

Recipiente metalice - folii

Recipientele metalice reflectă microundele departe 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 - pungi

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, crestați-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 decongela mai rapid decât recipientele adânci.
- Separați bucățile unele de celelalte atunci când se decongelează. Așadar, alte bucăți se vor decongela 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 câteodată 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 de 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, cârnaților 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 aproximate. 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 reîncălzire 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.

Grill

Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic către programul . Acest program vă permite să prăjiți felii subțiri de carne, antricoturi, chebapuri, crenvuști și bucăți de pui.

Mod de combinare

Acest program combină puterea microundelor și puterea grill-ului. Următoarele 3 opțiuni de combinare pot fi selectate utilizând acest program individual. Aceste combinații sunt potrivite unelor platouri, unelor procese de gătire și pentru menținerea unor alimente la nivelul de fragilitate dorit.

Program	Nivel putere microunde	Putere grill	Potrivit pentru
	%0	%100	Grill
	Mediu-scăzut (%30)	Ridicat (%70)	Pește, cartofi, cereale
	Mediu (%49)	Mediu (%51)	Budincă, omletă, cartofi fierți
	Mediu-Ridicat (%67)	Scăzut (%33)	Carne de pasăre

4 Utilizarea produsului

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 gătirea.
8. Soneria va fi activată la finalizarea timpului de gătire. Lumina cuptorului se oprește și gătirea se finalizează automat.

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**	**Timp de gătire**
Carne		
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
Carne de pasăre		
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
Pește și fructe de mare		
File / tăiat (170-230 g)	( )	1.5-2.5 minute
Pește întreg	( )	7-9 minute pentru ~ 500 g

4 Utilizarea produsului

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

- 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

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 congelare, 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

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 împroșcarea. 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.

4 Utilizarea produsului

Tabel de încălzire

	Preparat	Nivel de putere	Timp de gătire
o porție	o farfurie	( )	2-3 minute
1-2 porție(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	Caserolă	( )	9-12 minute
2 porții	Legume	( )	3-4 minute
1.-2.	Porumb	( )	3-4 minute
2.-3.	Prăjituri	( )	45-60 secunde
1	Prăjitură întreagă	( )	3-7 minute
1-2 felii	Prăjitură	( )	1-2 minut(e)
3.-4.	Cârnați	( )	1-2 minut(e)
4	Hotdog	( )	1-2 minut(e)

5 Curățarea și întreținerea

5.1 Curățarea și întreținerea

AVERTIZARE: Nu utilizați benzină, solvenți, agenți abrazivi de curățare, obiecte metalice sau perii dure pentru a curăța aparatul.

AVERTIZARE: Nu imersați niciodată aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.

1. Înainte de curățare, opriți cuptorul și decuplați de la priza de perete.
2. Așteptați răcirea completă a produsului.
3. Păstrați curat interiorul cuptorului. Ștergeți cu o cârpă umezită stropii de alimente și băuturi din interiorul cuptorului. Dacă cuptorul este foarte murdar, puteți folosi un detergent ușor. Evitați folosirea sprayurilor și a altor produse dure pentru curățare, deoarece acestea pot păta, stria sau toci suprafața ușii.
4. Suprafețele exterioare pot fi curățate cu o cârpă umezită. Pentru a preveni deteriorarea elementelor de operare din interiorul cuptorului, nu permiteți pătrunderea apei prin deschiderile de ventilație.
5. Ștergeți frecvent ambele părți ale ușii și ferestrei, garniturile ușii și părțile adiacente cu o cârpă umezită pentru îndepărtarea stropilor și petelor de alimente. Nu utilizați soluții abrazive de curățare.
6. Nu utilizați aparate de curățare cu abur.
7. Nu permiteți panoului de comandă să se ude. Curățați cu o cârpă moale și umedă. Când curățați panoul de comandă, lăsați ușa cuptorului deschisă pentru a preveni acționarea accidentală a cuptorului.

8. Dacă se acumulează condens în interiorul sau în jurul exteriorului ușii cuptorului, ștergeți cu o cârpă moale. Aceasta se întâmplă când cuptorul este utilizat în condiții de umiditate înaltă. Și este un fenomen normal.
9. Ocazional este nevoie să îndepărtați tava din sticlă pentru curățare. Spălați tava în apă cu sumă sau în mașina de spălat vase.
10. Inelul de rotire și baza din interiorul cuptorului trebuie curățate cu regularitate pentru a evita zgomotul excesiv. Pur și simplu ștergeți baza din interiorul cuptorului cu detergent ușor. Inelul de rotire poate fi spălat în apă cu spumă ușoară sau în mașina de spălat vase. Când îndepărtați inelul de rotire din cavitatea interioară pentru curățare, asigurați-vă că îl repuneți apoi în poziția corectă.
11. Pentru a îndepărta mirosurile din cuptorul cu microunde, puneți într-un bol adânc potrivit pentru cuptorul cu microunde, un amestec de apă, suc și coajă de lămâie și acționați timp de 5 minute în cuptorul cu microunde. Ștergeți temeinic și uscați cu o cârpă moale.
12. Când este cazul să înlocuiți lampa din cuptor vă rugăm solicitați comerciantul pentru înlocuire.
13. Vă rugăm să nu eliminați acest aparat împreună cu deșeurile menajere, trebuie eliminat în special la centrele municipale de colectare.
14. Atunci când este utilizată pentru prima dată funcția grill a cuptorului cu microunde, se poate produce un ușor miros și fum. Este un fenomen normal, deoarece cuptorul este produs dintr-o placă de oțel acoperită cu ulei de lubrifiere, iar noul cuptor va produce vapori și mirosuri generate de arderea uleiului de lubrifiere. Acest fenomen va dispărea după o perioadă de utilizare.

5.2 Depozitarea

- Dacă nu doriți să utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, depozitați-l cu grijă.
- Asigurați-vă că aparatul este decuplat, că s-a răcit complet și că este perfect uscat.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat și rece.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor

5.3 Manevrarea și transportul

- În timpul manevrării și transportului, transportați produsul în ambalajul său original. Ambalajul aparatului îl protejează împotriva deteriorării fizice.
- Nu plasați obiecte grele pe aparat sau pe ambalaj. Aparatul poate fi deteriorat.
- Căderea aparatului îl poate face nefuncțional sau poate provoca daune permanente.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Tensiune de alimentare/frecvență: 220-240V~, 50Hz
Importator: Beko Romania SA, Găești, str. 13 Decembrie nr. 210, jud. Dâmbovița, email: office.ro@beko.com

TIP: ☐ **Electrocasnice mici de bucătărie** ☐ **Cuptor cu microunde**

Model / Serie:.....

VÂNZĂTOR

Nr. factură:.....Data: .....

Vânzător (firma, localitatea): .....

CUMPĂRĂTOR

Nume .....Localitatea .....

Str. .....Nr. .....Bloc .....Sc. .....Et. .....Ap. .....

Județ ..... Telefon .....E-mail .....

S-a efectuat proba de funcționare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instrucțiunile de utilizare și toate accesoriile. Am primit aparatul în perfectă stare de funcționare.

Stimați clienți,
La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și să verificați existența instrucțiunilor de utilizare și a accesoriilor.
Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor și serviciilor noastre vă rugăm:
- să citiți cu atenție și să respectați recomandările prezentate în "Instrucțiunile de utilizare".
- să păstrați cu grijă acest certificat pentru a-l putea prezenta (împreună cu documentul fiscal de achiziție), personalului Service, la orice sesizare efectuată în perioada de garanție.
Vă mulțumim că ați optat pentru cumpărarea unui produs Beko!

Garanția legală de conformitate

Durata medie de utilizare a produsului este de 5 ani!
Perioada de garanție a produsului este de 3 ani de la livrarea produsului*.
Perioada de 3 ani garanție se compune din garanția legală de conformitate de 2 (doi) ani la care se adaugă garanția comercială de durabilitate de 1 (un) an. Acordarea garanției comerciale de durabilitate se acordă în aceleași condiții în care se acordă garanția legală de conformitate.
*prin „produs" se înțelege „bun" conform OUG nr. 140/2021[1]

Perioada de garanție legală de conformitate pentru conținutul digital sau serviciul digital în cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare-cumpărare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau a serviciului digital pe durată determinată este de:
a) 2 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului – pentru produse cu durata medie de utilizare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);
b) 5 ani de la livrare, respectiv de la livrarea bunului – pentru produse cu durata medie de utilizare mai mare de 5 ani (art. 9 (3) din OUG nr. 140/2021);
c) Pe tot parcursul perioadei de furnizare a conținutului / serviciului digital – pentru furnizare continuă a conținutului / serviciului digital pe o perioadă mai mare de 5 ani (art. 9 (4) din OUG nr. 140/2021).

[1]Ordonanță de urgență 140/2021 privind anumite aspecte referitoare la contractele de vânzare de bunuri

Remedii incluse în garanția legală de conformitate conform OUG nr. 140/2021
(vă rugăm să aveți în vedere prevederile de mai jos)

Beko Romania S.A. garantează toate drepturile legale prevăzute de OUG nr. 140/2021 în beneficiul consumatorilor cu privire la garanția legală de conformitate. Dispozițiile prezentului certificat de garanție legală de conformitate se completează, în mod corespunzător, cu dispozițiile OUG nr. 140/2021.

În caz de neconformitate, consumatorul are dreptul de a beneficia de aducerea în conformitate a bunurilor, de a beneficia de o reducere proporțională a prețului sau de a obține încetarea contractului, în condițiile legii - art. 11 (1).
Consumatorii beneficiază de înlocuirea bunurilor în cazul în care neconformitatea acestora este constatată la scurt timp după livrare, fără a depăși 30 de zile calendaristice. Art.11(7)
Pentru ca bunurile să fie aduse în conformitate, consumatorul poate opta între reparație și înlocuire, cu excepția cazului în care măsura corectivă aleasă ar fi imposibilă sau, în comparație cu cealaltă măsură corectivă disponibilă, ar impune vânzătorului costuri care ar fi disproporționate, luând în considerare toate circumstanțele (ex. valoarea bunurilor în cazul în care nu ar fi existat neconformitatea, gravitatea neconformității sau dacă măsura corectivă alternativă ar putea fi executată fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator) - art. 11 (2).

Instalarea incorectă a bunurilor (art. 7).
Orice neconformitate cauzată de instalarea incorectă a bunurilor este considerată ca reprezentând o neconformitate a bunurilor, în oricare din următoarele situații:

a) instalarea face parte din contractul de vânzare și a fost realizată de vânzător sau sub răspunderea vânzătorului;
b) instalarea, destinată să fie realizată de consumator, a fost realizată de acesta și instalarea incorectă s-a datorat unor deficiențe în instrucțiunile de instalare furnizate de vânzător sau, în cazul bunurilor cu elemente digitale, de către vânzătorul sau furnizorul conținutului digital sau al serviciului digital.

Proba neconformității.
Orice neconformitate care este constatată în termen de un an de la data la care bunurile (inclusiv cele cu elemente digitale) au fost livrate este prezumată a fi existat deja în momentul livrării bunurilor până la proba contrarie sau cu excepția cazului în care această prezumție este incompatibilă cu natura bunurilor sau cu natura neconformității - art. 10 (1).

În cazul bunurilor cu elemente digitale pentru care contractul de vânzare prevede furnizarea continuă de conținut digital sau de servicii digitale pentru o anumită perioadă, sarcina probei cu privire la conformitatea conținutului digital sau a serviciului digital pe parcursul perioadelor de garanție legală îi revine vânzătorului în cazul unei neconformități care este constatată pe parcursul acestei perioade - art. 10 (3).

Remediere prin reparație.
În cazul în care neconformitatea este remediată prin reparație, termenele de garanție legală se prelungesc cu timpul de nefuncționare a bunului, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate până la predarea efectivă a bunului în stare de utilizare normală către consumator - art. 12 (6).

Remediere prin înlocuire.
În cazul în care neconformitatea este remediată prin înlocuire, pentru bunurile care înlocuiesc bunurile neconforme, termenele legale de garanție pentru produsul înlocuit încep să curgă de la data înlocuirii cu noul produs - art. 12 (7).

Reducerea prețului și Încetarea contractului.
Consumatorul are dreptul fie să obțină o reducere proporțională a prețului în conformitate cu legea, fie să obțină încetarea contractului de vânzare în condițiile legii, în oricare dintre următoarele cazuri - art. 11(4):

a) vânzătorul nu a finalizat reparația sau înlocuirea sau, după caz, nu a finalizat reparația sau înlocuirea potrivit prevederilor legii sau vânzătorul a refuzat să aducă în conformitate bunurile potrivit prevederilor legii;
b) se constată o neconformitate, în pofida eforturilor vânzătorului de a o remedia;
c) neconformitatea este de o asemenea gravitate încât justifică o reducere de preț sau dreptul la încetarea imediată a contractului de vânzare;
d) vânzătorul a declarat că nu va aduce bunurile în conformitate într-un termen rezonabil sau fără inconveniente semnificative pentru consumator ori acest lucru reiese clar din circumstanțele cazului.

Consumatorul are dreptul de a suspenda plata unei părți restante din prețul bunurilor sau a unei părți a acesteia până în momentul în care vânzătorul își va fi îndeplinit obligațiile care îi revin în temeiul legii - art. 11(6). Reducerea de preț este proporțională cu diminuarea valorii bunurilor primite de consumator în comparație cu valoarea pe care bunurile ar avea-o dacă ar fi în conformitate - art.13.

Încetarea contractului:
a) nu poate fi solicitată dacă vânzătorul dovedește că neconformitatea este minoră;
b) poate fi solicitată pentru totalitatea bunurilor achiziționate și livrate, deși motivul de încetare vizează doar anumite bunuri, în cazul în care consumatorului nu i se poate pretinde în mod rezonabil să accepte să păstreze numai bunurile conforme;
c) determină obligația consumatorului de a returna vânzătorului bunurile, pe cheltuiala vânzătorului;
d) determină obligația vânzătorului de a rambursa consumatorului prețul plătit pentru bunuri la primirea bunurilor sau a unei dovezi prezentate de consumator că bunurile au fost returnate; vânzătorul va folosi aceleași modalități de plată ca și cele folosite de consumator pentru tranzacția inițială, cu excepția cazului în care consumatorul a fost de acord cu o altă modalitate de plată și cu condiția de a nu cădea în sarcina consumatorului plata de comisioane în urma rambursării.

Garanția legală pentru viciu ascuns este aplicabilă în condițiile legii, conform OG nr. 21/1992 (revizia 2) privind protecția consumatorului, OUG nr. 140/2021 și Codului Civil. Viciul ascuns reprezintă deficiența calitativă a unui produs livrat sau a unui serviciu prestat care nu a fost cunoscută și nici nu putea fi cunoscută de către consumator prin mijloacele obișnuite de verificare.

UNITĂȚILE SERVICE ALE BEKO ROMÂNIA S.A. EXECUTĂ REPARAȚII ÎN TERMENUL DE GARANȚIE ȘI ÎN AFARA ACESTUIA

Nr. crt.	Data Reclamației	Data primirii în reparație	Reparat			Reparația curentă și/sau componenta înlocuită	Prelungirea termenului de garanție	Efectuarea verificării	
			Programat	Data ridicării aparatului	Cauza întârzierii			SERVICE	CLIENT

CONDIȚII SUPLIMENTARE DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE:

Pentru orice defecțiune apărută în perioada de garanție legală, apelați la vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct prin Call Center.
Prelungirea termenului de garanție se va înscrie în certificatul de garanție de către unitatea SERVICE care a efectuat reparația. Garanția acoperă repararea și/sau înlocuirea pieselor constatate ca neconforme în sensul OUG nr. 140/2021 (necauzate de consumator) de către tehnicienii Service.
Termenul de realizare a operațiilor de reparare, înlocuire sau întreținere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumpărătorul a sesizat lipsa de conformitate către vânzător (respectiv, prin magazinul de unde a achiziționat produsul sau direct prin Call Center).
Reparațiile / înlocuirile se efectuează cu respectarea următoarelor condiții - art. 12(1)-(5) din OUG nr. 140/2021:
a) fără costuri și fără vreun inconvenient semnificativ pentru consumator, ținând seama de natura bunurilor și de scopul pentru care consumatorul a solicitat bunurile în cauză;
b) consumatorul pune bunurile la dispoziția vânzătorului, iar vânzătorul preia bunurile înlocuite pe propria cheltuială;
c) obligația de a repara sau înlocui bunurile include, după caz, demontarea bunurilor neconforme și instalarea bunurilor de înlocuire sau a bunurilor reparate sau suportarea costurilor aferente demontării și instalării;
d) consumatorul nu este obligat să plătească pentru utilizarea normală a bunurilor înlocuite în perioada care a precedat înlocuirea acestora.

Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost :
- piesele și accesoriile care prezintă lovituri, zgârieturi, spărturi sau deformări din vina exclusivă a consumatorului.

PRODUSUL NU BENEFICIAZĂ DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ÎN URMĂTOARELE CAZURI:

1. Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și întreținere prescrise.
2. Subansamblurile și accesoriile casabile care se deteriorează în timpul transportului vor fi înlocuite de vânzător (în cazul în care transportul e asigurat de vânzător sau sub responsabilitatea acestuia).
3. Garanția nu se acordă subansamblelor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina exclusivă a consumatorului.
4. Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde (SR EN 50160).
5. Instalația electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
6. Produsul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
7. Produsul a suportat intervenții (reparații, modificări) din partea unor persoane neautorizate de producător.

Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în OUG nr. 140/2021 și OG 21/1992 (republicată).

În cadrul acestui proces, Beko România S.A. vă prelucrează date cu caracter personal, cu respectarea legilor aplicabile privind confidențialitatea și protecția datelor. Pentru informații complete despre modul în care vă prelucrăm datele, precum și despre drepturile dumneavoastră, vă rugăm să consultați secțiunea "Protecția datelor personale", accesând site-ul nostru la adresa https://www.beko.ro/.

Najprej preberite priročnik za uporabo!

Spoštovana stranka,

Zahvaljujemo se vam, da ste se odločili za nakup izdelka Beko. Upamo, da boste dosegli najboljše rezultate vašega aparata, ki je bil izdelan z visoko kakovostjo in najsodobnejšo tehnologijo. Zaradi tega pred uporabo naprave natančno preberite celoten uporabniški priročnik in vse druge priložene dokumente in jih shranite kot referenco za nadaljnjo uporabo. Če napravo predate komu drugemu, mu predajte še uporabniški priročnik. Upoštevajte navodila ter vse informacije in opozorila v uporabniškem priročniku.

Ne pozabite, da lahko ta uporabniški priročnik velja tudi za druge modele. Razlike med posameznimi modeli so natančno navedene v priročniku.

Pomen Simbolov

Naslednji simboli so uporabljeni v različnih razdelkih tega uporabniškega priročnika:

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

RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE

1 Pomembna navodila za varnost in okolje

Pomembna varnostna navodila natančno preberite in jih shranite za kasnejšo uporabo

1.1 Varnostna opozorila

To poglavje vsebuje varnostna navodila, ki vam bodo pomagala pri zaščiti pred požarom, električnim uradom, izpostavljenosti uhajanja mikrovalovom, osebnim poškodbam in materialno škodo. Neupoštevanje teh navodil razveljavi garancijo.

- Mikrovalovna pečica Beko je skladna z varnostnimi standardi, zato mora, v primeru poškodbe naprave ali napajalnega kabla, le to popraviti ali zamenjati prodajalec, servisni center ali strokovnjak in pooblaščeni servis, da se izognete nevarnosti. Napačna ali nepooblaščena popravila so lahko nevarna in ogrožajo uporabnika.
- Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih, kot so:
  - kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - kmetijska poslopja
  - hoteli in druga bivalna okolja, kjer jo lahko uporabljajo gostje;
  - okolja, kjer ponujajo nočitve z zajtrkom.
- Mikrovalovna pečica je namenjena samostojni uporabi.
- Ni namenjena komercialni ali industrijski uporabi.
- Pečice ne poskušajte zagnati, ko so vrata odprta; če so odprta ste lahko izpostavljeni škodljivi mikrovalovni energiji. Varoval ne smete onemogočiti ali spreminjati.
- Mikrovalovna pečica je namenjena ogrevanju hrane in pijač. Sušenje hrane ali oblačil in ogrevanje grelnih blazinic, copat, gobic, vlažne krpe in podobnega lahko vodi do nevarnosti poškodb, vžiga ali požara.
- Med sprednjo stranjo in vrati pečice ne postavljajte predmetov. Na površinah za zapiranje ne dovolite nabiranja ostankov umazanije ali čistil.
- Vsa servisna dela, ki vključujejo odstranitev pokrova, ki zagotavlja zaščito pred izpostavljenostjo mikrovalovni energiji, morajo opraviti pooblaščene osebe/servis. Vsak drug pristop je nevaren.
- Vaš izdelek je namenjen kuhanju, ogrevanju in odtajanju hrane doma. Ne sme se uporabljati v komercialne namene.
- Vaša pečica ni zasnovana tako, da

posuši katero koli živo bitje.
- Naprave ne uporabljajte za sušenje oblačil ali kuhinjskih brisač.
- Naprave ne uporabljajte na prostem, v kopalnicah, v vlažnih okoljih ali na mestih, kjer se lahko zmoči.
- Za škodo, nastalo zaradi zlorabe ali nepravilnega ravnanja z napravo, ne prevzemamo nobene odgovornosti ali garancijskih zahtevkov.
- Naprave nikoli ne poskušajte razstaviti. Garancijski zahtevki za škodo, nastalo zaradi nepravilnega ravnanja, ne bodo sprejeti.
- Uporabljajte samo originalne dele ali dele, ki jih priporoča proizvajalec.
- Med uporabo naprave ne puščajte brez nadzora.
- Napravo vedno uporabljajte na stabilni, ravni, čisti, suhi in nedrseči površini.
- Naprave ne smete uporabljati z zunanjo uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Pred prvo uporabo očistite vse dele. Prosimo, glejte podrobnosti, podane v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
- Napravo uporabljajte za predviden namen, opisan v tem priročniku.
- Naprava se med uporabo zelo segreje. Pazite, da se ne dotikate vročih delov v pečici.
- Pečice ne uporabljajte prazne.
- Kuhinjski pripomoček je lahko vroč zaradi prehajanja toplote iz ogrete hrane na pripomoček. Morda boste za prijem tega pripomočka potrebovali kuhinjske rokavice.
- Preveriti je potrebno, če so pripomočki primerni za uporabo v mikrovalovnih pečicah.
- Pečice ne postavljajte na štedilnike ali druge naprave za ustvarjanje toplote. V nasprotnem primeru se lahko poškoduje in garancija preneha veljati.
- Po kuhanju hrane lahko med odpiranjem pokrovov ali folije izhaja para.
- Naprava in njene dostopne površine so lahko med delovanjem naprave zelo vroče.
- Vrata in zunanje steklo sta lahko med delovanjem naprave zelo vroča.
- Prepričajte se, da vaše omrežno napajanje ustreza informacijam, navedenim na tipski ploščici naprave.
- Napravo lahko izključite iz električnega napajanja samo tako, da izključite napajalni vtič iz električne vtičnice.

1 Pomembna navodila za varnost in okolje

- Napravo uporabljajte samo z ozemljeno vtičnico.
- Naprave nikoli ne uporabljajte, če je napajalni kabel ali naprava sama poškodovana.
- Te naprave ne uporabljajte s podaljškom.
- Naprave ali njenega vtiča se nikoli ne dotikajte z vlažnimi ali mokrimi rokami.
- Napravo postavite tako, da je vtikač vedno dostopen.
- Preprečite poškodbe napajalnega kabla, tako da ga ne stiskate, upogibate ali drgnete ob ostre robove. Napajalni kabel držite stran od vročih površin in odprtega ognja.
- Prepričajte se, da ni nevarnosti, da bi lahko napajalni kabel nenamerno potegnili ven ali da bi se kdo ob njega spotaknil, ko naprava deluje.
- Napravo izključite iz električnega omrežja pred vsakim čiščenjem in kadar naprava ni v uporabi.
- Ne izključite napravo iz napajanja tako, da vlečete za napajalni kabel in nikoli ne ovijajte napajalnega kabla okoli naprave.
- Naprave, napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali druge tekočine. Ne držite jih pod tekočo vodo.
- Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnih posodah pazite, da ne pride do požara v pečici.
- Preden jih vstavite v pečico, s papirnih in plastičnih posod odstranite žične sponke in/ali kovinske ročaje.
- Če opazite dim, izklopite ali izključite napravo, če je to varno, vrata pustite zaprta, da morebiten plamen ugasne.
- Mikrovalovne pečice ne uporabljajte za shranjevanje. Kadar pečice ne uporabljate, v njej ne puščajte papirja, kuhinjskih sestavin ali hrane.
- Vsebino hrane za dojenčke v stekleničkah in kozarčkih za otroško hrano je treba pred zaužitjem premešati ali pretresti in preveriti temperaturo, da se otrok ne opeče.
- Ta naprava je skupine 2 razred B opreme ISM. Oprema skupine 2 vsebuje vse opreme ISM (industrijska, znanstvena in medicinska), v kateri se radiofrekvenčna energija namenoma ustvarja in/ali uporablja v obliki elektromagnetnega sevanja za obdelavo materiala, in oprema za erozijo isker.
- Oprema razreda B je primerna za uporabo v gospodinjstvu in obratih, ki so neposredno priključeni na niz-

konapetostno električno omrežje.
- V pečici ne uporabljajte jedilnega olja. Vroče olje lahko poškoduje komponente in materiale pečice ter lahko povzroči celo opekline kože.
- Hrano z močno lupino, kot so krompir, bučke, jabolka in kostanj, prebodite.
- Naprava mora biti postavljena tako, da je zadnja stran obrnjena proti steni.
- Pred premikanjem naprave zavarujte vrtljivi pladenj, da preprečite škodo.
- V mikrovalovni pečici ne segrevajte jajc v njihovi lupini ali trdo kuhanih jajc, saj lahko eksplodirajo tudi po tem, ko se segrevanje z mikrovalovi preneha.

OPOZORILO: Če so vratca ali tesnila poškodovana, pečice ne uporabljajte, dokler je ne popravi serviser.

OPOZORILO: Vsa servisna dela in popravila morajo izvajati usposobljene osebe, ko je pri popravilu treba sneti pokrov, ki varuje pred nevarnim mikrovalovnim sevanjem.

OPOZORILO: Tekočin in druge hrane ne segrevajte v zaprtih posodah, saj lahko pride do eksplozije.
- Pečico redno čistite in odstranite vse ostanke hrane.
- Nad zgornjim delom pečice naj bo min. 30 cm prostega prostora.
- Ne prekuhajte hrane; v nasprotnem primeru lahko povzročite požar.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte kemikalij in parnih čistilnikov.
- Pri uporabi blizu otrok in oseb z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi je priporočljiva izjemna previdnost.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom zaradi varne uporabe izdelka ali so prejela navodila o varni uporabi izdelka ter razumejo možne nevarnosti. Otroci se s to napravo ne bi smeli igrati. Čiščenja in uporabniškega vzdrževanja ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- **Nevarnost zadušitve!** Ves embalažni material hranite zunaj dosega otrok.
- Zaradi prekomerne toplote, ki se pojavi v načinu žar in kombiniranih načinih, bi morali otroci uporabljati te načine le pod nadzorom odrasle osebe.
- Izdelek in njegov napajalni kabel

hranite tako, da ne bosta dostopna otrokom, mlajšim od 8 let.

- Hrane ne kuhajte neposredno na stekleni vrtljivi plošči. Hrano položite v/na ustrezne kuhinjske pripomočke, preden jih postavite v pečico.
- Med kuhanjem v mikrovalovni pečici niso dovoljene kovinske posode za hrano in pijačo. V nasprotnem primeru lahko pride do iskrenja.
- Ta izdelek ni zasnovan za vgradnjo. Izdelka ne odlagajte v omarico ali škatlo, medtem ko je v uporabi.
- Neudržiavanie rúry v čistom stave môže viesť k zhoršeniu povrchu, čo môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne vyústiť do nebezpečnej situácie.
- Spotrebič sa nesmie čistiť parným čističom.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže mať za následok oneskorený erupčný var, preto je potrebné dbať na opatrnosť pri manipulácii s nádobou.
- **UPOZORNENIE:** Keď sa spotrebič používa v kombinovanom režime, deti smú rúru používať len pod dohľadom dospelej osoby vzhľadom na vytvárané teploty.
- **Čistenie:** Neumiestňujte spotrebič do vody alebo iných kvapalín. Kryt čistite len špongiou/utierkou navlhčenou v teplej mydlovej vode. Nepoužívajte drsné, abrazívne čistiace prostriedky. Podrobné pokyny na čistenie nájdete v častiach **Čiščenje** a **Shranjevanje**.

1.2 Skladno z direktivo OEEO in direktivo o odstranjevanju odpadnih naprav:

Ta naprava je skladna z direktivo EU OEEO (2012/19/EU). Ta izdelek nosi oznako klasifikacije za odpadno električno in elektronsko opremo (WEEE).



Ta oznaka pomeni, da ob koncu njegove življenjske dobe tega izdelka ne smete odstranjevati skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Uporabljeno napravo je treba vrniti na uradno točko za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Za lokacije teh sistemov za zbiranje se obrnite na lokalne organe ali trgovca, kjer ste kupili izdelek. Vsako gospodinjstvo ima pomembno vlogo pri obnovi in recikliranju starih naprav. Primerno odlaganje rabljenih naprav pomaga preprečevati potencialne negativne posledice za okolje in človekovo zdravje.

1.3 Skladnost z direktivo RoHS

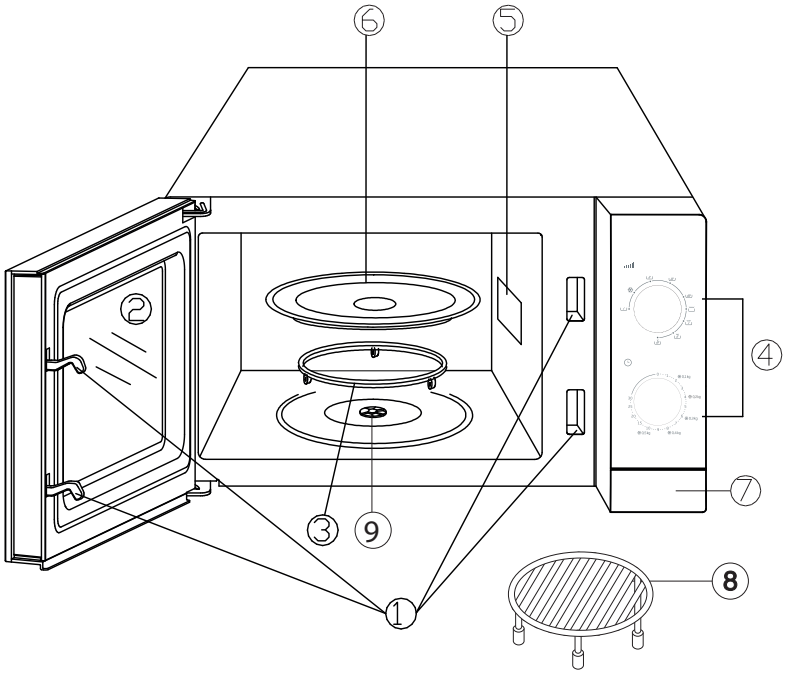
Izdelek, ki ste ga kupili, je skladen z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih snovi, navedenih v direktivi.

1.4 Informacije o embalaži



Embalažni materiali izdelka so izdelani iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati, v skladu z nacionalnimi predpisi o okolju. Ne odlagajte embalažnih materialov skupaj z gospodinjskimi ali drugimi odpadki. Peljite jih v zbirne centre za embalažo, pooblaščene s strani lokalne uprave.

2 Tehnične specifikacije izdelka



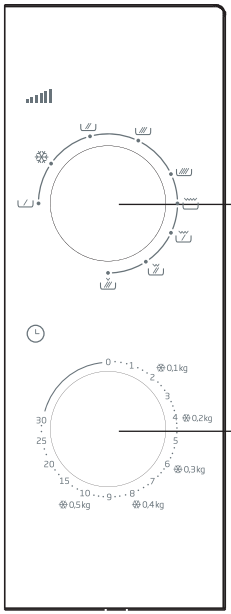
1. Sistem za zaklepanje vrat
2. Steklo na sprednjih vratcih
3. Nosilec valjev
4. Upravljalna plošča
5. Priročnik za mikrovalovno pečico
6. Vrteči stekleni pladenj
7. Tipka za odpiranje vratc
8. Nosilec za žar (uporablja se le s funkcijo žara in postavljen na stekleni pladenj)
9. Gred

Napajalna napetost	230-240 V~50 Hz
Izhodna moč	700 W
Moč skupaj	1200 W
Čas	0-30 minut
Moč žara	900 W
Prostornina pečice	20 L
Teža	11 kg
Zunanje mere (Š*G*V)	452*312*262 mm
Barva	Bela / Srebrna / črna

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



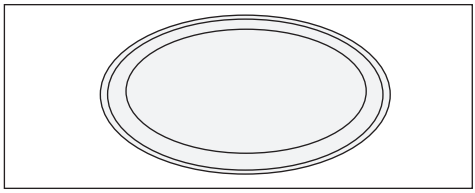
Nastavitve moči

Nastavitveni gumb na zgornjem delu nadzorne plošče vam omogoča, da uporabljate katerokoli od 9 različnih stopenj moči.
Naslednja tabela vključuje nekaj primerov obrokov in ustrezne stopnje moči za njihovo pripravi v mikrovalovni pečici.

Stopnja moči	Uporaba
Visoka	- Vrenje vode, - praženje mletega mesa, - pečenje piščanca/purana, rib in zelenjave, - pečenje na tanko narezanega mesa.
Srednja	- Pečenje tort in peciva, - kuhanje juh ali riža.
Srednje-nizka	- Taljenje masla in čokolade
Odtajanje	- odtajanje različnih vrst zamrznjene hrane
Nizka	- Mehčanje masla in sira, - mehčanje sladoleda, - vzhajanje kvašenega testa.

Nastavki

Vrteči stekleni pladenj

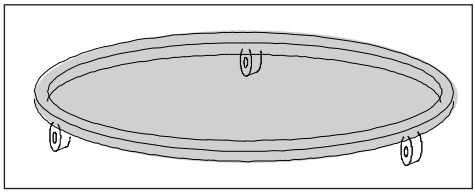


Stekleni pladenj uporabite pri vseh vrstah kuhanja. Stekleni pladenj bo zbral vse sokove obroka in koščke hrane, ki padejo dol. Drugače se živilo razlije po pečici in se zasuši. Stekleni pladenj lahko umijete v pomivalnem stroju.

- Postavite stekleni pladenj na nosilec za valje.

Nosilec valjev

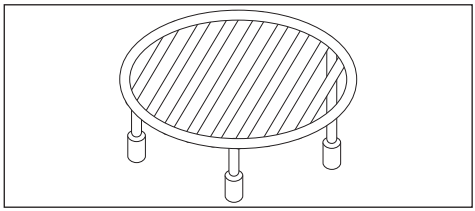
Nosilec valjev mora biti nameščen pod steklenim pladnjem. Na nosilec za valje ne polagajte drugih pladnjem, kot samo stekleni pladenj. Operite nosilec valjev s toplo milnico vsaj enkrat na teden. Nosilec valjev



Nosilec za žar

Žičnati žar se lahko uporablja s pečenjem na žaru in kombiniranim programom. Nosilec za žar morate postaviti na stekleni pladenj. Tako lahko preprečite okvaro pečice in kapljanje maščobe na podstavek.

3 Opis izdelka



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 skuhajo.
- 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.
- 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 vstran 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 skuhajo 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 skuhala hitreje kot tista v velikih kosih, prav tako se bo skuhala hitreje hrana pravilnih oblik kot pa tista z nepravilno obliko. Narežite hrano na enakomerne dele, da jo boste skuhali 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 zobotrebci 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.

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 skuhajo enakomerno.

4 Upravljanje naprave

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.

Žar

Obrnite gumb v smeri urinega kazalca in program. Ta program omogoča pečenje tankih kosov mesa, zrezkov, kebaba, klobas in kosov piščanca na žaru.

Kombinirani način

Ta program združuje moč mikrovalovne pečice in žara. S tem programom lahko posamezno izberete 3 kombinirane možnosti. Te kombinirane možnosti so še posebej primerne za nekatere jedi, nekatere postopke kuhanja in ohranjanje želene hrustljavosti nekaterih živil.

Program	Stopnja moči mikrovalovne pečice	Moč žara	Primerno za
	%0	%100	Žar
	Srednje-nizko (%30)	Visoko (%70)	Ribe, krompir, žita
	Srednje (%49)	Srednje (%51)	Puding, omleta, pečen krompir
	Srednje-visoko (%67)	Nizko (%33)	Perutnina

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 nastavitev časa v smeri urinega kazalca in nastavite želeni čas. Najprej pojdite malo čez želeni čas, da pravilno nastavite čas. Nato pojdite nazaj na želeni 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 nastavitev se ustavita, ko odprete vratca in se nadaljujeta, kot ponovno zaprete vratca.
7. Pečico lahko ustavite, tako da med kuhanjem odprete vratca. Ne pozabite nastaviti čas 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 zaključi.

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**
Meso		
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
Perutnina		
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
Ribe in morski sadeži		
File/narezan (170-230 g)	( )	1,5-2,5 minuti
Cela riba	( )	7-9 minut za ~ 500 g
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

- 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.

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.

4 Upravljanje naprave

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

Segrevanje

Preostalo ali skuhano hrano lahko ponovno pogrejete 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.

4 Upravljanje naprave

Tabela segrevanja

	Hrana	**Stopnja moči**	**Čas kuhanja**
1 porcija	1 krožnik	( )	2-3 minute
1-2 porciji	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 porciji	Enolončnica	( )	9-12 minute
2 porciji	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

5 Čiščenje in vzdrževanje

5.1 Čiščenje



OPOZORILO: Za čiščenje naprave ne uporabljajte bencina, topil ali abrazivnih čistil, kovinskih predmetov ali trdih krtač.



OPOZORILO: Naprave ali njenega napajalnega kabla nikoli ne potapljajte v vodo ali kakršno koli drugo tekočino.

1. Izklopite napravo in jo izključite iz zidne vtičnice.
2. Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
3. Naj bo notranjost pečice čista. Ko se hrana ali razlita tekočina prilepi na stene pečice, obrišite z vlažno krpo. Če se pečica resnično umaže, lahko uporabite blago čistilno sredstvo. Izogibajte se uporabi razpršil in drugih agresivnih čistilnih sredstev, saj lahko povzročijo madeže in neprosojnost na površini vratc.
4. Zunanje površine pečice čistite z vlažno krpo. Pazite, da ne pride do vdora vode v prezračevalne odprtine, da ne poškodujete živih delov v notranjosti pečice.
5. Redno brišite obe strani vratc in steklo, tesnila vratc in dele v bližini tesnil z vlažno krpo, da odstranite madeže razlitja. Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.
6. Parni čistilec se ne uporablja.
7. Pazite, da se upravljalna plošča ne zmoči. Čistite samo z mehko, vlažno krpo. Pustite vratca pečice odprta, da preprečite nenamerno delovanje med čiščenjem upravljalne plošče.
8. Če se znotraj ali okoli vratc pečice nabere para, jo obrišite z mehko krpo. Do tega lahko pride, ko mikrovalovna pečica deluje pod zelo vlažnimi pogoji. To je običajno.
9. V nekaterih primerih boste morali odstraniti stekleni pladenj za čiščenje. Operite pladenj v topli milnici ali v pomivalnem stroju.
10. Ležajni obroč in dno pečice je treba redno čistiti, da se izognemo pretiranemu hrupu. Dovolj je, da spodnjo površino pečice obrišete z blagim čistilnim sredstvom. Ležajni obroč lahko operete v topli milnici ali v pomivalnem stroju. Ko odstranite ležajni obroč iz notranjega dna pečice zaradi čiščenja, bodite pozorni, da ga vrnete v pravilni položaj.
11. Če želite odstraniti neprijetne vonjave v pečici, vanjo postavite globoko posodo, ki je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, vanjo pa dajte kozarec vode, soka in limonin olupek ter pustite pečico delovati 5 minut v načinu mikrovalovne pečice. Nato pa obrišite do suhega z mehko krpo.
12. Ko je treba zamenjati lučko pečice, se obrnite na pooblaščeni servis.
13. Te naprave ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki; stare pečice je treba odpeljati na posebne zbirne centre, ki jih zagotovijo proizvajalci.
14. Ko mikrovalovno pečico s funkcijo žara prvič uporabite, se lahko pojavi rahel dim in vonj. To je običajen pojav, ker je pečica izdelana iz jeklene plošče, prevlečene z mazalnim oljem, nova pečica pa bo proizvajala hlape in vonj, ki nastaneta pri sežiganju mazalnega olja. Ta pojav bo po določenem obdobju uporabe izginil.

5.2 Shranjevanje

- Če naprave ne želite uporabljati dlje časa, jo skrbno shranite.
- Prepričajte se, da je naprava izključena iz omrežja, ohlajena in popolnoma suha.
- Napravo hranite na hladnem in suhem mestu.
- Napravo shranjujte izven dosega otrok.

5.3 Ravnanje in transport

- Med rokovanjem in transportom nosite aparat v originalni embalaži. Embalaža aparata ščiti pred fizičnimi poškodbami.
- Na aparat ali embalažo ne postavljajte težkih bremen. Aparat je lahko poškodovan.
- Če aparat pade, bo nedelujoč ali povzročil trajno škodo.

Lūdzu, vispirms izlasiet šo lietotāja rokasgrāmatu.

Godātais klient!

Paldies, ka izvēlējāties šo "Beko" ierīci. Mēs ceram, ka šis produkts, kas ražots ar jaunāko augstas kvalitātes tehnoloģiju, jums sniegs vislabākos rezultātus. Tādēļ, pirms sākat to lietot, rūpīgi izlasiet visu lietotāja rokasgrāmatu un pārējo dokumentāciju un saglabājiet to lietošanai turpmāk. Ja jūs nododat izstrādājumu citai personai, kopā ar to nododiet arī šo lietotāja rokasgrāmatu. Rīkojieties atbilstoši norādījumiem, ņemot vērā visu lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju un brīdinājumus.

Atcerieties, ka lietotāja rokasgrāmata var attiekties arī uz citiem modeļiem. Rokasgrāmatā ir skaidri aprakstītas modeļu atšķirības.

Simbolu nozīme

Dažādās šīs rokasgrāmatas nodaļās tiek izmantoti šie simboli:

	Svarīga informācija un noderīgi padomi par lietošanu.
	**UZMANĪBU:** Brīdinājumi par bīstamām situācijām, kas saistītas ar apdraudējumu dzīvībai un īpašumam.
	Brīdina par karstu virsmu.
	Brīdinājums par elektrošoku.

PĀRSTRĀDĀTS UN PĀRSTRĀDĀJAMS PAPĪRS

1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

Svarīgi drošības norādījumi – rūpīgi izlasiet un paturiet, lai lietotu nākotnē

1.1 Vispārēja drošība

Šajā nodaļā doti drošības norādījumi, kas palīdzēs izvairīties no ugunsgrēka, elektrošoka, saskares ar mikroviļņu starojuma noplūdi, savainojumu un īpašuma bojājumu risku. Šo norādījumu neievērošana anulēs preces garantiju.

- Beko mikroviļņu krāsnis atbilst piemērojamajiem drošības standartiem; tāpēc, lai novērstu jebkādus draudus, ierīces vai elektrības vada bojājuma gadījumā remonta vai aizvietošanas darbs ir jāveic izplatītājam, servisa centram vai speciālistam un apstiprinātam pakalpojumu sniedzējam. Kļūdains vai nekvalificēts remonts var būt bīstams un lietotājam riskants.
- Šo ierīci ir paredzēts izmantot mājsaimniecībā un tai līdzīgos apstākļos, piemēram:
  - Darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citā darba vidē;
  - Dzīvojamās ēkās
  - Viesnīcas, moteļu viesu vajadzībām un citā dzīvojamā vidē;
  - B&B tipa apstākļos.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēts lietošanai brīvi stāvošu.
- Tā nav paredzēta rūpnieciskai lietošanai vai laboratorijas darbam.
- Nemēģiniet ieslēgt krāsni, kad tās durtiņas ir atvērtas; pretējā gadījumā jūs varat tikt pakļauts kaitīgam mikroviļņu starojumam. Nedrīkst noņemt vai mainīt drošības slēdžus.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana, kā arī sildīšanas paliktņu, čību, sūkļu, mitra auduma un līdzīgu lietu sildīšana var novest pie savainojumiem, uzliesmošanas vai ugunsgrēka.
- Atstājiet brīvu telpu starp krāsns priekšpusi un durtiņām. Neļaujiet uzkrāties netīrumiem vai tīrīšanas līdzekļu paliekām uz durtiņu virsmas.
- Jebkāda apkope, kas ir saistīta ar mikroviļņu starojuma aizsega noņemšanu, jāveic pilnvarotām personām/pakalpojumu sniedzējam. Jebkurš cits risinājums ir bīstams.
- Jūsu produkts ir paredzēts ēdiena pagatavošanai, uzsildīšanai un

atkausēšanai mājas apstākļos. To nedrīkst izmantot komerciāliem nolūkiem.

- Jūsu krāsns nav paredzēta dzīvu radību žāvēšanai.
- Nelietojiet ierīci drēbju vai virtuves dvieļu žāvēšanai.
- Neizmantojiet šo ierīci ārā, vannasistabā, mitrā vidē vai apstākļos, kur tā var kļūt mitra.
- Ražotājs neuzņemsies atbildību un nepildīs garantiju par bojājumiem, kas radušies nepareizas vai nepiemērotas lietošanas rezultātā.
- Nekādā gadījumā nemēģiniet izjaukt šo ierīci. Netiek pildīta garantija par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas rezultātā.
- Lietojiet tikai oriģinālās vai ražotāja ieteiktās rezerves daļas.
- Lietošanas laikā neatstājiet šo ierīci nepieskatītu.
- Izmantojiet ierīci tikai uz stabilas, līdzenas, sausas un neslīdošas virsmas.
- Neizmantojiet ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Pirms pirmās lietošanas notīriet visas ierīces daļas. Detalizētu informāciju skatiet nodaļā "Tīrīšana un apkope".
- Lietojiet ierīci tikai tai šajā rokasgrāmatā aprakstītajam nolūkam.
- Ierīce lietošanas laikā ļoti uzkarst. Uzmanieties, lai nepieskartos uzkarsušajām daļām krāsns iekšienē.
- Nedarbiniet tukšu krāsni.
- Ēdiena trauki var kļūt karsti, sildāmajam ēdienam uz tiem pārnesot siltumu. Lai paņemtu traukus, jums var nākties izmantot virtuves cimdus.
- Krāsni nedrīkst likt uz plīts virsmas vai citām ierīcēm, kas rada siltumu. Pretējā gadījumā var rasties bojājumi, un garantija tiks anulēta.
- Atverot vākus vai foliju pēc ēdiena pagatavošanas, no trauka var izplūst tvaiks.
- Ierīce un tās pieejamās virsmas lietošanas laikā var kļūt ļoti karstas.
- Durtiņas un ārējās stikla virsmas ierīces lietošanas laikā var būt ļoti karstas.
- Pārliecinieties, vai jūsu elektrības padeve atbilst informācijai, kas sniegta ierīces nominālo parametru plāksnītē.
- Ierīci drīkst atvienot no energoapgādes avota, izvelkot kontaktdakšu no kontaktligzdas.

1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai ar sazemētu kontaktligzdu.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ierīci, ja elektrības vads vai pati ierīce ir bojāta.
- Neizmantojiet šo ierīci ar pagarinātāja vadu.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīcei vai kontaktdakšai ar mitrām vai slapjām rokām.
- Novietojiet ierīci tā, lai kontaktdakša būtu vienmēr pieejama.
- Lai nepieļautu bojājumus, nespiediet, nelokiet un nerīvējiet elektrības vadu pret asām malām. Pārliecinieties, ka elektrības vads neatrodas tuvu karstām virsmām vai atklātai liesmai.
- Pārliecinieties, ka ierīces lietošanas laikā nevar nejauši izraut elektrības vadu vai kāds pār to paklupt.
- Atvienojiet ierīci no kontaktrozetes, kad tā netiek lietota un pirms tīrīšanas.
- Lai ierīces elektrības vadu atvienotu no elektrības padeves, neraujiet to, un nekādā gadījumā netiniet elektrības vadu apkārt ierīcei.
- Nemērciet ierīci, elektrības vadu vai strāvas kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos. Neturiet to zem ūdens strūklas.
- Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumā, pieskatiet krāsni, jo pastāv aizdegšanās risks.
- Pirms papīra vai plastmasas maisu, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī, ievietošanas noņemiet stieples un/vai metāla rokturus.
- Ja pamanāt dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no kontaktligzdas, un turiet durtiņas aizvērtas, lai apslāpētu liesmu.
- Lai novērstu apdegumu risku, barošanas pudelīšu un zīdaiņu ēdiena saturu pirms lietošanas vēlams sakratīt vai samaisīt, un arī pārbaudīt to temperatūru.
- Šī ierīce ir 2. grupas B klases RZM iekārta. 2. grupa ietver visas RZM (rūpnieciskās, zinātniskās un medicīniskās) iekārtas, kurās apzināti tiek radīts vai izmantots radio frekvences starojums elektromagnētiskās radiācijas veidā, lai ar to apstrādātu materiālus un izmantotu dzirksteļu erozijas iekārtās.
- B klases iekārtas ir piemērotas izmantošanai mājsaimniecībās un

vidē, kas ir tieši pieslēgta pie zemsprieguma energoapgādes tīkla.

- Krāsni nedrīkst izmantot cepšanai. Karsta eļļa var sabojāt krāsns sastāvdaļas un materiālus un pat radīt ādas apdegumus.
- Produktus, kam ir bieza miza, piemēram, kartupeļus, cukīni, ābolus un kastaņus, vispirms sadurstiet.
- Ierīce ir jānovieto ar aizmugurējo pusi pret sienu.
- Pirms ierīces pārvietošanas nostipriniet rotējošo pamatni, lai novērstu tās bojājumus.
- Veselas olas čaumalā un veselas cieti vārītas olas nedrīkst karsēt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt pat pēc sildīšanas beigām.

UZMANĪBU: Ja ir bojātas durvis vai durvju blīves, krāsni nedrīkst lietot, iekams kompetenta persona nav veikusi remontu.

UZMANĪBU: Personām, kas nav kompetentas apkopes vai remonta veikšanā tostarp mikroviļņu starojuma aizsega noņemšanā, ir bīstami veikt šādas darbības.

UZMANĪBU: Šķidrumu un ēdienu nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

- Krāsni nepieciešams regulāri tīrīt un noņemt ēdiena paliekas.
- Virs krāsns virsmas jābūt vismaz 30 cm brīvai telpai.
- Nepārsniedziet ēdiena gatavošanas laiku, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ķīmiskas vielas un tīrīšanas līdzekļus ar tvaiku.
- Bērnu, personu ar fiziskiem, sensoriem vai prāta spēju ierobežojumiem klātbūtnē ierīci ieteicams lietot ļoti piesardzīgi.
- Šo ierīci var izmantot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, bet personas, kam ir ierobežotas fiziskās, sensorās un mentālās spējas, vai tādi, kam nav zināšanu un pieredzes, ir jāpieskata attiecībā uz drošu izstrādājuma izmantošanu vai, ja šādām personām ir sniegti atbilstoši norādījumi un šīs personas izprot ar izstrādājuma lietošanu saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- **Nosmakšanas risks!** Iepakojuma materiālus glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

- Produktu un tā elektrības vadu novietojiet tā, lai tas nebūtu pieejams bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Negatavojiet ēdienu tieši uz stikla paplātes. Pirms ievietošanas cepeškrāsnī ievietojiet ēdienu atbilstošos virtuves traukos/uz tiem.
- Gatavošanas laikā mikroviļņu krāsnī nav atļauts ievietot metāla traukus ēdieniem un dzērieniem. Pretējā gadījumā var rasties dzirksteļošana.
- Šis produkts nav paredzēts iebūvētam. Nenovietojiet izstrādājumu skapī vai kastē, kamēr tas tiek lietots.
- Cepeškrāsns neuzturēšana tīrā stāvoklī var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.
- Dzērienu karsēšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu uzliesmojumu, tāpēc, rīkojoties ar tvertni, jābūt uzmanīgiem.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lietojot ierīci kombinētajā režīmā, bērni drīkst izmantot cepeškrāsni tikai pieauguša cilvēka uzraudzībā radītās temperatūras dēļ.
- **Tīrīšana:** Neielieciet ierīci ūdenī vai citos šķidrumos. Tīriet korpusu tikai ar siltā, ziepjūdens šķīdumā samitrinātu sūkli/ adatu. Nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Skatīt **Tīrīšana un apkope** un **Uzglabāšana** detalizētus tīrīšanas norādījumus.

1.2 Atbilstība EIEA direktīvai un izstrādājuma apsaimniekošanas noteikumiem:

Šīs izstrādājums atbilst ES EIEA direktīvai (2012/19/EU). Šim izstrādājumam ir klasifikācijas simbols, kas norāda uz elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EIEA).



Šis simbols norāda uz to, ka šo produktu pēc tā kalpošanas beigām nedrīkst izmest kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nolietoto ierīci ir jānodod oficiālā savākšanas punktā, kurā pārstrādei pieņem elektriskās un elektroniskās ierīces. Lai atrastu šīs atkritumu savākšanas sistēmas, lūdzu, sazinieties ar vietējām iestādēm vai mazumtirgotāju, pie kura iegādājāties izstrādājumu. Katrai mājsaimniecībai ir būtiska loma vecu sadzīves iekārtu nodošanā un pārstrādē. Pareiza sadzīves iekārtu utilizācija palīdz novērst potenciāli negatīvu ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību.

1.3 Atbilstība RoHS direktīvai

Produkts, ko jūs iegādājāties, atbilst ES RoHS direktīvai (2011/65/EU). Tas nesatur kaitīgos un aizliegtos materiālus, kas minēti direktīvā.

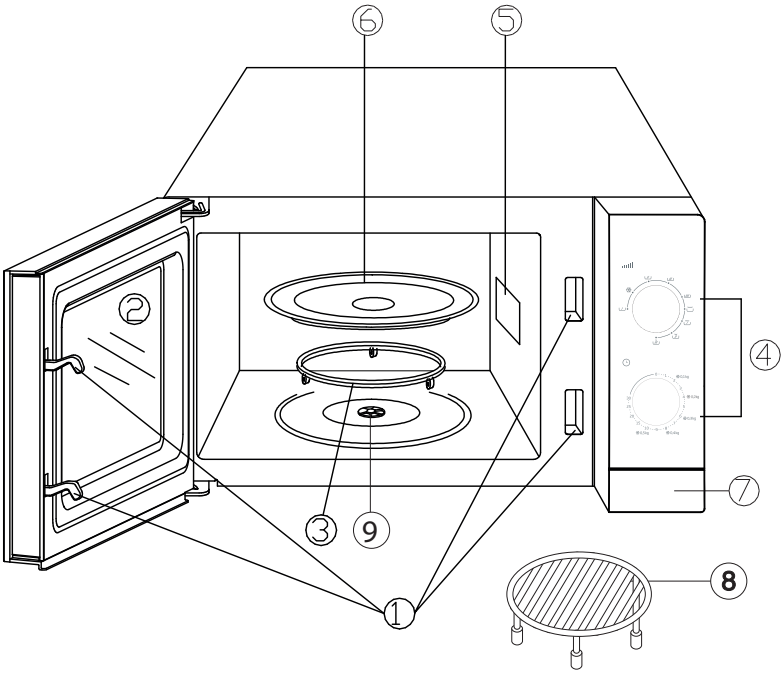
1 Svarīgi drošības un vides norādījumi

1.4 Informācija par iepakojumu



Iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādātiem materiāliem saskaņā ar mūsu nacionālajām vides regulām. Neizmetiet iepakojuma materiālus kopā ar sadzīves vai citiem atkritumiem. Nogādājiet tos uz vietējo iestāžu noteiktajiem iepakojuma materiālu savākšanas punktiem.

2 Produkta tehniskais apraksts



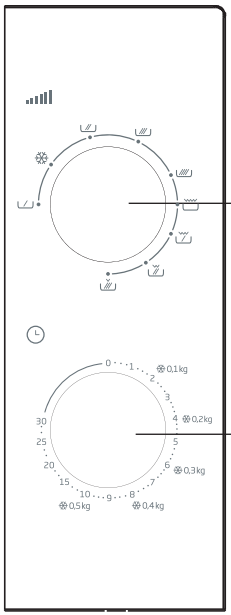
1. Durtiņu slēdzenes sistēma
2. Priekšējo durtiņu stikls
3. Rotējošās pamatnes balsts
4. Vadības panelis
5. Mikroviļņu krāsns rokasgrāmata
6. Stikla šķīvis
7. Durtiņu atvēršanas kods
8. Grilēšanas statīvs (ko var izmantot tikai grilēšanas nolūkam, vienmēr novietojot uz stikla paplātes)
9. Spals

Strāvas voltāža	230-240V~50 Hz
Izejas jauda	700 W
Kopējā jauda	1200 W
Laiks	0-30 minūtes
Grilēšanas jauda	900 W
Krāsns tilpums	20 L
Svars	11 kg
Ārējie izmēri (P*D*A)	452*312*262 mm
Krāsa	Balta / sudraba / melns

Marķējumi uz ierīces vai vērtības, kas minētas citos produkta dokumentos, ir vērtības, kas iegūtas laboratorijas apstākļos atbilstoši attiecīgajiem standartiem. Šīs vērtības var mainīties atkarībā no ierīces lietošanas un apkārtējās vides apstākļiem.

3 Produkta apraksts

Vadības panelis



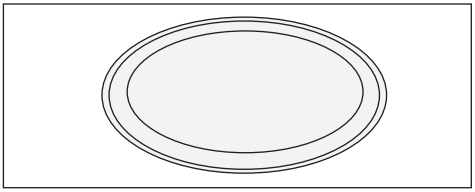
Jaudas iestatījums

Iestatījuma poga vadības paneļa augšējā daļā jums atļaus izmantot jebkuru no 9 dažādajiem jaudas līmeņiem.
Šī tabula satur dažus parauga ēdienus un atbilstošos jaudas līmeņus, lai tos pagatavotu mikroviļņu krāsnī.

Jaudas līmenis	Lietojums
Augsts	- Ūdens vārīšana - Maltā gaļa - Vistas/ tītara, zivju un dārzeņu gatavošana - Plānas, sagrieztas gaļas gatavošana
Vidējs	- Kūku un konditorejas izstrādājumu gatavošana - Zupas vai rīsu gatavošana
Vidējs-zems	- Sviesta un šokolādes kausēšana
Atsaldēšana	- Sasaluša ēdiena atkausēšana
Zems	- Sviesta un siera mīkstināšana - Saldējuma mīkstināšana - Rauga mīklas gatavošana

Piederumi

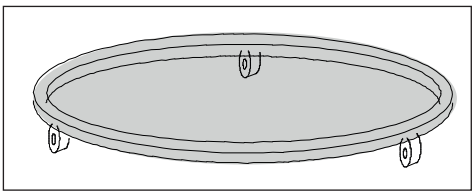
Stikla šķīvis



Izmantojiet stikla šķīvi ēdiena gatavošanas laikā, jo tas sakrās ēdiena gatavošanas sulas un ēdiena paliekas, novēršot mikroviļņu krāsns pamatnes sasmērēšanu.

- Šo stikla šķīvi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Novietojiet stikla šķīvi uz rotējošās pamatnes.

Rotējošās pamatne



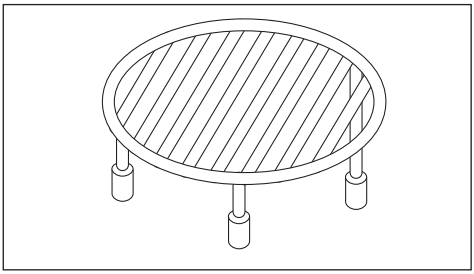
Rotējošā pamatnē ir jānovieto zem stikla šķīvja. Nelieciet citu šķīvi, izņemot sagādāto stikla šķīvi, uz rotējošās pamatnes. Mazgājiet rotējošo pamatni ar siltu un ziepjainu ūdeni vismaz vienreiz nedēļā. Rotējošā pamatne ir cieši jāievieto tai paredzētajā vietā.

Grilēšanas statīvs

Stieples grils ir jāizmanto ar grilēšanas ēdiena gatavošanas un kombinācijas programmu. Grila statīvs ir jānovieto uz stikla šķīvja. Tādējādi jūs

3 Produkta apraksts

varat novērst bojājumus krāsnij un tauku pilēšanu uz pamatnes.



Mikroviļņu krāsns trauki.

- Ēdiena pagatavošanai izmantojiet apaļus traukus, nevis eliptiskus vai kvadrātiskus. Pretējā gadījumā uz ēdienu, kas paliks malās, mikroviļņu krāns iedarbosies spēcīgāk, un malas tiks pārgatavotas.
- Mikroviļņi tiek cauri tādiem materiāliem kā papīrs, plastmasa, stikls un keramika, neradot nekādu siltumu. Trauki, kas veidoti no šādiem materiāliem, dažos gadījumos var būt piemēroti.
- Jūs varat izmantot šādu metodi, lai pārbaudītu, vai trauki, kuros jūs ievietosiet savu ēdienu, ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- Novietojiet tukšu trauku ar uz tā novietotu glāzi, kas pilna ar ūdeni, uz stikla šķīvja mikroviļņu krāsnī un atlasiet, un palaidiet maksimālās jaudas līmeni uz 60 sekundēm. Traukus, kas pēc šīs darbības pārkarst, nevajadzētu izmantot.

Metāla trauki - folija

Metāla trauki atstaro mikroviļņus prom no ēdiena. Tāpēc tos nevajadzētu izmantot. Alumīnija foliju nelielos gabaliņos vai strēmelēs var izmantot, lai apsegtu spārnus vai kājiņas, vai daļas, kas palikušas uz malas, piemēram, putnu locītavu tievos galus. Var izmantot arī plānas paplātes, kas malās nav biezākas par 1.5 cm; tomēr šādos gadījumos folijas vietā būtu jāizmanto taukus necaurlaidīgs papīrs un plastmasas ietinamais.

Stikla trauki

Nevajadzētu izmantot ļoti plānus stikla traukus un kristālu ar svina saturu.

Plastmasas trauki - maisi

Nevajadzētu izmantot melamīna traukus un vākus, kā arī maisus, ko izmanto saldēšanai vai uzglabāšanai.

Papīrs

Neizmantojiet nekāda veida papīru, gatavojot ēdienu mikroviļņu krāsnī.

Koka vai pītie trauki

Nevajadzētu izmantot lielus koka traukus, jo mikroviļņu starojums padara kodu sausu un trauslu.

4 Darbošanās ar jūsu produktu

Ēdiena novietošana

- Jūs sasniegsiet labāko rezultātu, ja šķīvī izlīdzināsiet ēdienu. Lai sasniegtu labāku rezultātu, to var izdarīt vairākos veidos.
- Ja jūs pagatavojat pārāk daudz viena veida (piemēram, kartupeļu ar mizu) gabalu, izvietojiet tos apļveida izkārtojumā.
- Kad gatavojiet ēdienu ar atšķirīgu biezumu un formu, novietojiet mazāko un plānāko daļu trauka vidū. Tādējādi šī daļa tiks pagatavota pēdējā.
- Novietojiet nelīdzenas formas ēdienu, piemēram, zivi tādā veidā, lai aste būtu trauka vidū.
- Kad novietojat maltīti ledusskapī vai vēlaties to uzsildīt, lieciet biezās un blīvās daļas ārpusē, un plānās un ne tik blīvās iekšpusē.
- Novietojiet plāni sagrieztas gaļas šķēles vienu uz otras.
- Biezākus gabalus, piemēram, desu un malto gaļu nevajadzētu novietot tuvu vienu otram.
- Sildiet buljonu un mērces atsevišķos traukos. Izvēlieties šaurus un garus traukus, nevis platus un garus. Nepiepildiet vairāk kā 2/3 trauka, kad sildiet buljonu, mērci vai zupu.
- Ja jūs gatavojat veselu zivi, izdariet iegriezumus; tādējādi jūs novērsīsiet ādas plīsumus.
- Apsedziet galvas un astes daļas ar alumīnija foliju, lai tās pasargātu no pārgatavošanas.
- Ja jūs izmantojat plastmasas ietinamo, vārīšanas maisu vai taukus necaurlaidīgu papīru, izduriet caurumu vai atstājiet nelielu atvērumu, lai ļautu izkļūt tvaikam.
- Ēdiens ar maziem gabaliem tiks pagatavots ātrāk nekā ēdiens ar lieliem gabaliem, un vienmērīgas formas ēdiens tiks pagatavots ātrāk nekā nevienmērīgas formas. Sagrieziet ēdienu vienādos un regulāros gabalos, lai to pagatavotu vislabāk.

Noderīgi ieteikumi

Atsaldēšana:

- Atsaldēšanas laiks var būt atkarīgs no iepakojuma formas. Plāns tainstūrveida iepakojums tiks atsaldēts ātrāk nekā biezi trauki.
- Atdaliet gabalus vienu no otra, kad tie tiek atsaldēti. Tādējādi citi gabali tiks atsaldēti ātrāk.
- Apsedziet ēdiena daļas, kas sāk uzsilt, ar maziem folija gabaliņiem. Foliju var nostiprināt ar koka zobu bakstāmajiem.

Ēdiena daudzums

Jo vairāk ēdiena jūs gatavosiet, jo vairāk laika tas aizņems. Dubults ēdiena daudzums nozīme dubultu gatavošanas laiku.

Šķidruma saturs

Gatavošanas laiks mainīsies atkarībā no šķidruma daudzuma, jo mikroviļņu krāsns ir jūtīga. pret to. Ēdiens ar dabisko sulu (dārzeņi, zivis, putni) tiks pagatavots ātri un vienkārši. Ja mikroviļņu krāsnī tiek gatavots sauss ēdiens, piemēram, rīsi un pupiņas, tam ir ieteicams pievienot ūdeni.

Kondensācija

Gatavošanas laikā šķidrums ēdienā reizēm var izraisīt kondensāciju krāsns iekšienē. Tas ir normāli. Ēdiens, kas ir apsegts, kopumā izraisa mazāk kondensācijas.

Cukurs

Sekojiet ieteikumiem mikroviļņu ēdiena recepšu grāmatās, kad gatavojat tādu ēdienu kā pudiņu vai plātsmaizi, kas satur pārāk daudz cukura vai sviesta. Ja jūs pārsniegsiet ieteikto laiku, ēdiens var piedegt, un krāsns var tikt bojāta.

4 Darbošanās ar jūsu produktu

Spiediena mazināšana ēdienā

Ēdienam bieži ir miza vai apvalks. Tas var ieplaisāt spiediena rezultātā, kas rodas gatavošanas laikā. Lai to novērstu, mizā vai apvalkā ir jāizdur caurums ar dakšiņu vai nazi. Šis princips ir jāpiemēro kartupeļiem, vistas aknām, olas dzeltenumam, desām un noteiktiem augļiem.

Ēdiena maisīšana un apgriešana gatavošanas laikā.

Ēdiena maisīšana un apgriešana ir svarīga, lai vienmērīgi pagatavotu visas ēdiena daļas.

Dažādi gatavošanas laiki

Vispirms vienmēr izmēģiniet visīsāko gatavošanas laiku un pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Gatavošanas laiki šajā lietotāja rokasgrāmatā ir aptuvenas vērtības. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no ēdiena un trauku izmēra un formas.

Atdzišanas laiks

Vienmēr ļaujiet ēdienam kādu laiku atdzist pēc tā izņemšanas no mikroviļņu krāsns. Ēdiena atdzesēšana pēc atsaldēšanas, gatavošanas un uzsildīšanas vienmēr sniegs labāku rezultātu. Ēdiena siltums būs labāk izkliedēts. Mikroviļņu krāsnīs ēdiens turpina gatavoties kādu laiku pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas. Tas notiek mikroviļņu krāsns dēļ, bet gan ēdiena iekšienē esošās enerģijas rezultātā. Atdzišanas laiks var mainīties atkarībā no maltītes. Dažos gadījumos šis laiks ir tik īss, ka pietiek ar maltītes izņemšanu no mikroviļņu krāsns, novietojot to uz šķīvja. Šis laiks var aizņemt līdz pat 10 minūtēm atkarībā no ēdiena veida un lieluma.

Grilēšana

Pagrieziet pogu pulksteņa rādītāja virzienā uz programmu . Šī programma jums ļauj grilēt plānas gaļas šķēles, steiku, kebabu, desas un vistas gabalus.

Kombinācijas režīms

Šī programma apvieno mikroviļņu jaudu un ierīces grilēšanas jaudu. Šīs 3 kombinācijas iespējas var atlasīt individuāli ar šo programmu. Šīs kombinācijas ir īpaši piemērotas noteiktiem ēdieniem, noteiktām gatavošanas metodēm un lai nodrošinātu noteiktu ēdienu kraukšķīgumu.

Programma	Mikroviļņu jaudas līmenis	Grilēšanas jauda	Piemērots:
	0%	100%	Grilēšana
	Vidējs-zems (30%)	Augsts (70%)	Zivis, kartupeļi, graudi
	Vidējs (49%)	Vidējs (51%)	Pudiņš, omlete, cepti kartupeļi
	Vidējs-augsts (67%)	Zems (33%)	Putni

Darbošanās ar jūsu produktu

1. Vienmēr pievienojiet savu krāsni zemētai kontaktligzdai.
2. Atveriet priekšējās durtiņas.
3. Uzlieciet maltīti vai maltītes paplāti uz rotējošās paplātes mikroviļņu krāsnī.

4 Darbošanās ar jūsu produktu

4. Pagrieziet laika iestatījuma pogu pulksteņa rādītāja virzienā, lai iestatītu vēlamo laiku. Vispirms nedaudz pārsniedziet vēlamo laiku, lai veiktu pareizu laika iestatījumu. Tad atgriezieties pie vēlamā laika.
5. Cieši aizveriet priekšējās durtiņas. Jūsu krāsnī parādīsies gaisma, un tā sāks darbu. Krāsns nesāks darbu, ja durtiņas nebūs cieši aizvērtas.
6. Ik pa laikam atveriet durtiņas, lai samaisītu vai pārbaudītu maltīti (tas var iztraucēt gatavošanas procesu). Ēdiena gatavošanas process un laika iestatījums apstāsies, kad jūs atvērsiet priekšējās durtiņas, un turpināsies, kad jūs tās atkal aizvērsiet.
7. Jūs varat apturēt krāsni, gatavošanas laikā atverot priekšējās durtiņas. Neizmirstiet iestatīt laiku uz (0) pozīciju, ja jūs nevēlaties turpināt ēdiena gatavošanu.
8. Iestatītā gatavošanas laika beigās tiks iedarbināts skaņas signāls. Krāsns gaisma izdzisīs un gatavošanas process automātiski beigsies.

Ēdiena gatavošanas tabula

Mikroviļņu īpašību dēļ ļaujiet ēdienam kādu laiku atdzist pēc tā pagatavošanas. Šis laiks ir 5-10 minūtes gaļai un 2-3 minūtes dārzeņiem.

Ēdiens	Jaudas līmenis	Gatavošanas laiks
Gaļa		
Malta liellopu gaļa	( )	3-5 minūtes ~ 500 g
Gaļas bumbiņas	( )	9-12 minūtes ~ 500 g
Hamburgers	( )	4-5 minūtes ~ 500 g
Steiks (trīs 0.5 cm biezi gabali)	( )	1.5-2.5 minūtes
Jēra cepetis, kāja vai stilbs	( ) - ( )	8-10 minūtes ~ 500 g
Teļš, cepta lāpstiņa	( ) - ( )	9-10 minūtes ~ 500 g
Jēra/teļa gabali (3-4)	( )	~ 6-8 minūtes
Putni		
Vistas gabali (1 krūtiņa)	( )	2-3.5 minūtes
Vistas gabali (1 stilbs)	( )	1.5-2.5 minūtes
Vesela vista	( )	9-10 minūtes ~ 500 g
Kastrolis (vienai personai)	( )	1.5-3.5 minūtes
Tītara krūtiņa	( )	8-9 minūtes ~ 500 g
Zivis un jūras veltes		
Fileja / sadalīta (170-230g)	( )	1.5-2.5 minūtes
Vesela zivs	( )	7-9 minūtes ~ 500 g
Olas un siers		
Ceptas olas	( )	1-2 minūtes katrai olai
Olu kultenis	( )	45-90 sekundes, lai izkausētu sviestu, un tad 1-2 minūtes katrai olai

Saldais ēdiens ar olām (karameļu krēms) 20 x 20 cm	( )	15-19 minūtes
Dārzeņi		
Dārzeņi (vienai personai)	( )	1.5-3 minūtes
Zaļās pupiņas	( )	~ 500 g 8-12 minūtes
Kāposti (svaigi sasmalcināti)	( )	6-8 minūtes ~ 500 g
Burkāni (svaigi sasmalcināti)	( )	3-6 minūtes ~ 200 g
Kukurūza (divi svaigi gabali)	( )	5-9 minūtes
Sēnes (svaigi sasmalcinātas)	( )	2-3 minūtes ~ 230 g
Kartupeļi (četri, katrs 170-230 g smags)	( )	10-15 minūtes
Spināti (svaigi, lapas)	( )	5-8 minūtes ~ 500 g
Graudi		
1/2 ātri pagatavojamās auzu pārslas (ūdens: 1 glāze)	( )	1-2 minūte(s)
1/2 ilgi vārāmās auzu pārslas (ūdens: 1 glāze)	( )	2-4 minūtes
1/2 kukurūzas biezenis (ūdens: 2 glāzes)	( )	2-3 minūtes
Kūkas		
Burkānu kūka	( )	9-12 minūtes
Vienkārša vai šokolādes kūka (apaļā traukā)	( )	5-6 minūtes
Apaļa kūka	( )	5-5.5 minūtes
Maza kūka veidnē	( )	2-2.5 minūtes
Cepumi (četrstūrains trauks)	( )	3-6 minūtes
Zupa/dzēriens		
vienai personai	( )	2-3 minūtes

- Gatavošanas laiki tabulā ir sniegti tikai informatīviem nolūkiem. Jūs varat saīsināt vai pagarināt gatavošanas laiku atbilstoši savai garšas izjūtai.
- Šeit sniegtās vērtības ir iegūtas laboratorijas testos. Gatavošanas laiku var mainīt personiskām vajadzībām.

Atsaldēšana

Ātra ēdiena atsaldēšana ir viena no mikroviļņu krāsns lielākajām priekšrocībām. Vispirms no sasaldētā ēdiena iepakojuma noņemiet nostiprinātās metāla stieples un aizvietojiet tās ar diegiem vai gumiju. Atveriet tādu materiālu kā kartons iepakojumus, pirms tos ievietojat krāsnī. Sagrieziet vai caurduriet plastmasas maisiņus vai iepakojumus. Ja ēdiens ir folija iepakojumā, noņemiet foliju un ievietojiet ēdienu piemērotā traukā. (Ja sasaldētajam ēdienam ir miza, noņemiet to.) Pārlieciet plastmasas maisiņu pār ēdienu, lai nodrošinātu vienmērīgu atsaldēšanu.

4 Darbošanās ar jūsu produktu

(Atsaldējot lielus gaļas gabalus, neaizmirstiet apsegt putnu tievās daļas, lai palēninātu uzsilšanu. Pretējā gadījumā ārējās daļas izžūs vai tiks priekšlaicīgi pagatavotas.)
Vienmēr iestatiet īsu atsaldēšanas laiku. Ja atsaldētais ēdiens iekšā vēl ir sasalis, ievietojiet to atpakaļ mikroviļņu krāsnī, lai turpinātu atsaldēšanu.
Atsaldēšanas laika garums ir atkarīgs no ēdiena sasaldēšanas pakāpes. Ja tas ir iespējams, atsaldēšanas laikā apgrieziet vai sadaliet ēdienu.
Atsaldēšanas tabula satur aptuvenas vērtības, kas var jums palīdzēt.

Atsaldēšanas tabula

Lūdzu, izlasiet informāciju par atsaldēšanu.

Ēdiens	**Leteicamais laiks**	**Kg**
Desas	5-6 minūtes	500 g
Maltā gaļa	8-10 minūtes	500 g
Nieres	8-12 minūtes	1 kg
Aknas	6-7 minūtes	500 g
Jēra karbonāde	15-20 minūtes	1.5-2 kg
Augšējā kārta	20-25 minūtes	1.5-2 kg
Gaļas kubi	7-8 minūtes	500 g
Liellopu fileja	10-12 minūtes	1 kg
Teļa kotletes	9-10 minūtes	500 g
Maltā gaļa (teļa)	4-5 minūtes	500 g
Teļa steiks	6-8 minūtes	500 g
Jēra cepetis, kāja vai stilbs	28-30 minūtes	2-2.3 kg
Vesela vista	26-30 minūtes	1.2-1.5 kg
Vistas gabali	14-17 minūtes	1.2-1.5 kg
Vistas krūtiņa (ar kauliem)	10-14 minūtes	1-1.5 kg
Vistas gabali (stilbs)	9-10 minūtes	500 g
Vistas gabali (spārns)	8-12 minūtes	700 g
Tītara gabali	14-16 minūtes	1-1.5 kg
Tītara krūtiņa (ar kauliem)	18-22 minūtes	2-2.5 kg

Sildīšana

Jūs varat atkārtoti uzsildīt ēdiena paliekas vai jaunu ēdienu ātri un efektīvi, nezaudējot tā svaigumu un garšu.
Sildīšanas laikā apsedziet ēdienu ar vāku vai mikroviļņu krāsnij piemērotu plastmasas ietinamo, lai ļautu ēdienam palikt mitram. Ēdiena apsegšana palīdzēs saglabāt siltumu un paātrinās sildīšanas procesu. Tādējādi arī varēs izvairīties no traipiem. letiniet sviestmaizes un cepumus papīra dvieļos, lai tie varētu absorbēt mitrumu un nekļūtu mīksti.
Mēģiniet vienmēr likt ēdienu seklos traukos. Var būt nepieciešams ik pa laikam samaisīt un pagriezt ēdienu, lai to uzsildītu.

4 Darbošanās ar jūsu produktu

Sildīšanas tabula

	Ēdiens	**Jaudas līmenis**	**Gatavošanas laiks**
Viena porcija	Viens šķīvis	( )	2-3 minūtes
1-2 porcija(s)	Galvenais ēdiens ar mērci	( )	7-9 minūtes
2-4 porcijas	Biezas gaļas šķēles piemēram, hamburgers, velmētas gaļas bumbiņu šķēles	( )	3-5 minūtes
2-3 porcijas	Plānas gaļas šķēles piemēram, steika fileja	( )	2-3 minūtes
2-3	Vistas gabali	( )	3-4 minūtes
2 porcijas	Kastrolis	( )	9-12 minūtes
2 porcijas	Dārzeņi	( )	3-4 minūtes
1-2	Kukurūza	( )	3-4 minūtes
2-3	Cepumi	( )	45-60 sekundes
1	Vesels pīrāgs	( )	3-7 minūtes
1-2 šķēles	Pīrāgs	( )	1-2 minūte(s)
3-4	Desas	( )	1-2 minūte(s)
4	Hotdogs	( )	1-2 minūte(s)

5 Tīrīšana un apkope

5.1. Tīrīšana



UZMANĪBU: Ierīces tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet benzīnu, šķīdinātāju, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, metāla priekšmetus vai cietas sukas.



UZMANĪBU: Nekādā gadījumā neiegremdējiet ierīci vai tās spēka kabeli ūdenī vai citā šķidrumā.

1. Izslēdziet ierīci un atvienojiet to no kontaktrozetes.
2. Pagaidiet līdz ierīce pilnībā atdziest.
3. Krāsns iekšpusi uzturiet tīru. Ja ēdiens ir izšļakstījies vai izlijušais šķidrums ir pielipis pie krāsns sienām, noslaukiet ar mitru drānu. Ja krāsns ir ļoti netīra, varat izmantot maigu tīrīšanas līdzekli. Neizmantojiet izsmidzināmus līdzekļus vai spēcīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie uz durvīm var radīt pleķus, švīkas un padarīt stiklu mazāk caurspīdīgu.
4. Krāsns ārējās virsmas ir jātīra ar mitru drānu. Lai netiktu bojātas krāsns detaļas, nepieļaujiet ūdens iekļūšanu caur ventilācijas atvērumiem.
5. Lai notīrītu pāri pārnākušā un izšļakstītā ēdiena traipus, abas durvju puses un stiklu, durvju blīves un daļas, kas atrodas blakus blīvēm, notīriet no abām pusēm ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
6. Tvaika tīrītājs netiek izmantots.
7. Vadības panelis nedrīkst kļūt mitrs. Notīriet ar mīkstu, mitru drānu. Atstājiet krāsns durvis atvērtas, lai, tīrot vadības paneli, nejauši neiedarbinātu krāsni.
8. Ja krāsns durvīs vai ap tām uzkrājas tvaiks, notīriet to ar sausu drānu. Tāda situācija var rasties, ja mikroviļņu krāsns darbojas ļoti mitrā vidē. Tas ir normāli.
9. Dažos gadījumos var nākties izņemt un notīrīt stikla pamatni. Mazgājiet trauku siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.
10. Lai novērstu pārmērīgu troksni, rotējošo gredzenu un krāsns grīdu jātīra regulāri. Pietiek tikai noslaucīt apakšējo krāsns virsmu ar maigu tīrīšanas līdzekli. Griešanas gredzenu var mazgāt siltā ziepjūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā. Izņemot griešanas gredzenu no krāsns iekšējās pamatnes, lai to notīrītu, pārbaudiet, vai, noliekot to atpakaļ, tas ir pareizi novietots.
11. Lai likvidētu nepatīkamas smakas mikroviļņu krāsnī, ievietojiet tajā glāzi ūdens, kas sajaukts ar citrona sulu un mizu, šķidrumu ielejot mikroviļņu krāsnī izmantojamā bļodā, un 5 minūtes darbiniet krāsni mikroviļņu režīmā. Rūpīgi to izslaukiet un nosusiniet ar sausu drānu.
12. Lai nomainītu krāsns lampu, sazinieties ar apstiprinātu servisu.
13. Neizmetiet šo ierīci pie sadzīves atkritumiem; vecās krāsnis ir jānodod īpašos pašvaldību norādītos atkritumu centros.
14. Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni ar grila funkciju, tā var radīt nelielu dūmu un smaku. Tā ir normāla parādība, jo cepeškrāsns ir izgatavota no tērauda plāksnes, kas pārklāta ar smēreļļu, un jaunā cepeškrāsns radīs tvaikus un smaku, kas rodas, sadedzinot smēreļļu. Šī parādība izzudīs pēc noteikta lietošanas perioda.

5.2. Glabāšana

- Ja ilgāku laiku neplānojat izmantot ierīci, uzglabājiet to rūpīgi.
- Pārbaudiet, vai ierīces vads ir atvienots, tā ir atdzisusi un pilnībā sausa.
- Glabājiet ierīci vēsā un sausā vietā.
- Novietojiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.

5.3. Pārkraušana un transportēšana

- Apstrādes un transportēšanas laikā ierīci nēsājiet oriģinālajā iepakojumā. Ierīces iepakojums pasargā to no fiziskiem bojājumiem.
- Nenovietojiet uz ierīces vai iepakojuma smagas slodzes. Ierīce var tikt bojāta.
- Ierīci nometot, tā nedarbosies vai radīs neatgriezeniskus bojājumus.

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 verirseniz, 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.
	**UYARI:** Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.
	Sıcak yüzeylerle ilgili uyarı.
	Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

PCB içermez.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Önemli Güvenlik Talimatları Dikkatle Okuyun ve Daha Sonra Başvurmak Üzere Saklayın.

1.1 Güvenlik uyarıları

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

- Beko ürünleri geçerli güvenlik standartlarıyla uyumludur. Bu nedenle ürün veya elektrik kablosu hasar görürse, tehlikeleri önlemek için bayi, servis merkezi veya uzman ve yetkili bir servis tarafından onarılmalı ya da değiştirilmelidir. Hatalı veya yetersiz onarım işlemleri, kullanıcı için tehlike ve risk oluşturabilir.
- Bu ürün ticari kullanım için tasarlanmamıştır, evde ve aşağıdakiler gibi uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  – Dükkanların, ofislerin ve diğer çalışma ortamlarının personel mutfaklarında;
  – Çiftlik evlerinde;
  – Otel, motel ve diğer konaklama mekânlarında müşteriler tarafından;
  – Pansiyon türü mekanlarda.
- Mikrodalga fırın tezgah üstü olarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Endüstriyel kullanım veya laboratuvarda kullanım için tasarlanmamıştır.
- Ürünü kapağı açıkken çalıştırmayı denemeyin; aksi takdirde zararlı mikrodalga enerjisine maruz kalabilirsiniz. Güvenlik kilitlerine müdahale edilmemeli veya bu kilitler devre dışı bırakılmamalıdır.
- Mikrodalga fırın yiyecek ve içeceklerin ısıtılması içindir. Isıtma pedleri, süngerler, ıslak bezler ve benzeri eşyaların kurutulması veya ısıtılması yaralanma riskine, tutuşmaya veya yangına neden olabilir.
- Ürünün ön kısmı ile kapağı arasına herhangi bir cisim koymayın. Kapanma yüzeylerinde kir

veya temizlik maddesi kalıntıları birikmesine izin vermeyin.

- Mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlayan kapağın çıkarılmasını içeren tüm bakım işlemleri yetkili kişiler/ servis tarafından gerçekleştirilmelidir. Diğer tüm yaklaşımlar tehlikelidir.
- Ürününüz evde yiyeceklerin pişirilmesi, ısıtılması ve buzunun çözülmesi için tasarlanmıştır.
- Ürününüz canlı varlıkları kurutmak için tasarlanmamıştır.
- Ürününüzü, elbiseleri veya mutfak havlularını kurutmak için kullanmayın.
- Bu ürünü açık havada, banyolarda veya nemli ortamlarda ya da ıslanabileceği yerlerde kullanmayın.
- Ürününüzün yanlış veya hatalı kullanılmasından kaynaklanan hasarlar için herhangi bir sorumluluk veya garanti talebi kabul edilmeyecektir.
- Asla ürünü sökmeye çalışmayın. Hatalı kullanımın neden olduğu hasar için hiçbir garanti talebi kabul edilmez.
- Yalnızca orijinal parçaları veya üretici tarafından önerilen parçaları kullanın.
- Kullanımda olduğu zaman bu ürünün yanından ayrılmayın.
- Ürünü daima dengeli, düz, temiz, kuru ve kaymayan bir yüzey üzerinde kullanın.
- Bu ürünü harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kullanmayın.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce tüm parçalarını temizleyin. Lütfen “Temizlik ve bakım” bölümündeki bilgileri okuyun.
- Ürünü yalnızca bu kılavuzda açıklanan kullanım amacı doğrultusunda çalıştırın.
- Ürün kullanım sırasında çok ısınabilir. Ürünün içindeki sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- Mikrodalga ürünü boşken çalıştırmayın.
- Pişirme kapları, ısıtılan yemekten kaba ısı aktarılması nedeniyle ısınır. Tüm kapları mikrodalgadan çıkartırken fırın eldiveni kullanın

ve dikkatli olun.

- Kaplar, mikrodalga fırına uygun olduklarından emin olmak için kontrol edilmelidir.
- Mikrodalga ürünü, ocak gözlerinin veya diğer ısı üreten cihazların üzerine yerleştirmeyin. Aksi takdirde, hasar görebilir ve garanti geçersiz hale gelebilir.
- Buhar oluşacağı için gıda paketlerinin kapaklarını çıkarmadan önce dikkatli olun.
- Tüm ürün yüzeyleri ürün kullanımda iken çok ısınabilir.
- Kapak ve dış cam, ürün kullanımdayken çok sıcak olabilir.
- Şebeke güç kaynağınızın, ürün etiketinde belirtilen bilgilere uygun olduğundan emin olun.
- Ürünü güç kaynağından ayırmanın tek yolu elektrik fişini prizden çekmektir.
- Ürünü yalnızca topraklı bir prizle kullanın.
- Elektrik kablosu veya ürün hasarlıysa ürünü asla kullanmayın.
- Bu ürünü uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Elleriniz nemli veya ıslakken ürüne veya fişine asla dokunmayın.
- Ürünü, elektrik fişine her zaman ulaşılabilecek şekilde yerleştirin.
- Elektrik kablosunun hasar görmesini önlemek için sıkışmasını, kıvrılmasını veya keskin kenarlara sürtünmesini engelleyin. Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden ve çıplak alevden uzak tutun.
- Ürünün kullanımı esnasında elektrik kablosunun yanlışlıkla çekilmesi veya birinin kabloya takılma tehlikesinin olmadığından emin olun.
- Ürünü temizlemeden önce her zaman prizden çekin ve ürün kullanımdayken asla temizlik yapmayın.
- Elektrik kablosunu güç kaynağından çıkarmak için kablosundan veya üründen çekmeyin ve kabloyu asla ürünün etrafına sarmayın.
- Ürünü, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın. Suyun altına tutmayın.
- Plastik veya kağıt kaplardaki yi-

yecekleri ısıtırken, tutuşma olasılığına karşı ürünü gözetim altında tutun.

- Kağıt veya plastik torbaları fırına koymadan önce tel iplerini ve/veya metal kollarını çıkarın.
- Duman çıktığı gözlemlenirse, güvenli ise ürünü kapatın veya fişini çekin ve varsa alevin havasız kalarak sönmesini sağlamak için kapağını kapalı tutun.
- Mikrodalga ürünü herhangi bir şey saklamak için kullanmayın. Kağıt eşyaları, pişirme materyallerini veya yiyecekleri, kullanımda değilken ürünün içinde bırakmayın.
- Biberonların ve bebek maması kavanozlarının içindekiler, yanmalarını önlemek için tüketilmeden önce karıştırılmalı, sallanmalı ve sıcaklıkları kontrol edilmelidir.
- Bu ürün bir Grup 2 Sınıf B ISM ekipmanıdır. Grup 2, radyo-frekans enerjisinin bilerek üretildiği ve/veya elektromanyetik radyasyon formunda kullanıldığı tüm ISM (Endüstriyel, Bilimsel ve Tıbbi) ekipmanlarını ve kıvılcım ile aşındırma ekipmanlarını içermektedir.
- Sınıf B ekipmanlar, konutlarda ve düşük voltajlı güç kaynağı ağlarına doğrudan bağlantılı tesislerde kullanım için uygundur.
- Üründe pişirme yağı kullanmayın. Sıcak yağ, ürünün bileşenlerine ve malzemelerine zarar verebilir ve hatta cilt yanıklarına yol açabilir.
- Patates, kabak, elma ve kestane gibi kalın kabuklu yiyecekleri delin.
- Ürün, arka tarafı duvara bakacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Ürünü taşımadan önce lütfen hasar görmesini önlemek için döner tablayı sabitleyin.
- Kabuklu çiğ yumurtalar veya haşlanmış yumurtalar, mikrodalgada yapılan ısıtma işlemi bittikten sonra bile patlama riski olduğu için mikrodalgada ısıtılmamalıdır.

UYARI: Kapı veya kapı izolasyon bantları zarar görürse, fırın yetkili bir kişi tarafından onarılana kadar çalıştırılmamalıdır.

UYARI: Mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan bir kapa-

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

ğın kaldırılmasını içeren bir servis veya onarım işleminin yetkili bir kimse haricinde yapılması tehlike arz eder.

UYARI: Sıvılar ve diğer yiyecekler patlamaya meyilli oldukları için kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.

- Fırın düzenli olarak temizlenmelidir ve yemek artıkları çıkarılmalıdır.
- Ürünün üst yüzeyinin üzerinde en az 30 cm'lik bir boşluk olması gerekir.
- Yiyecekleri aşırı pişirmeyin, yangına yol açabilirsiniz.
- Ürünü temizlemek için kimyasallar ve buhar destekli temizleyiciler kullanmayın.
- Ürün çocukların ve sınırlı fiziksel, duyusal ya da zihinsel kapasiteye sahip insanların yakınında kullanıldığında son derece dikkatli olunması tavsiye edilir.
- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanılmasına dair uygun şekilde bilgilendirilmeleri ve ürünün kullanımı ile ilgili riskleri anlamış olmaları konusunda denetim altında tutulmaları kaydıyla, 8 yaşını geçmiş çocuklar da dahil olmak üzere, fiziksel, algısal veya ruhsal yetileri kısıtlı ya da bilgi ve tecrübesi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar ürün ile oynamamalıdır. 8 yaşından daha büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazın temizlenmesi ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- **Boğulma tehlikesi!** Tüm ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun.
- Ürünü ve elektrik kablosunu 8 yaş altı çocuklar tarafından erişilemeyecek bir yerde tutun.
- Gıdaları direk olarak cam tepsi üzerinde ısıtma ve pişirme işlemi yapmayın. Mikrodalga fırına uygun olduğunu bildiğiniz bir kabın içine koyun.
- Ürününüzde yapacağınız tüm pişirme ve ısıtma işlemleri için kesinlikle metal kaplar kullanmayın. Aksi takdirde kıvılcımlanma meydana gelebilir.
- Bu ürün ankastre olarak tasarlanmamıştır. Ürün çalışır haldeyken dolap veya kutu içerisine koymayınız.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Fırının temiz durumda tutulmaması, cihazın ömrünü olumsuz yönde etkileyebilecek ve muhtemelen tehlikeli bir duruma yol açabilecek yüzeyin bozulmasına neden olabilir.
- Cihaz buharlı temizleyici ile temizlenmemelidir.
- Mikrodalgada sıvıların ısıtılması sırasında kaynama gecikebilir, bu yüzden kabı tutarken dikkatli olunuz. Sıcak sıvı aniden taşabilir.
- **UYARI:** Cihaz kombinasyon modunda çalıştırıldığında, oluşan sıcaklıklardan dolayı çocuklar fırını yalnızca yetişkin gözetiminde kullanmalıdır.
- **Temizlik:** Cihazı su veya diğer sıvıların içine koymayın. Muhafazayı yalnızca ılık, sabunlu suyla nemlendirilmiş bir sünger/bez ile temizleyin. Sert, aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Ayrıntılı temizlik talimatları için **Temizlik ve bakım** ve **Saklama** bölümlerine bakın.

1.2 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.



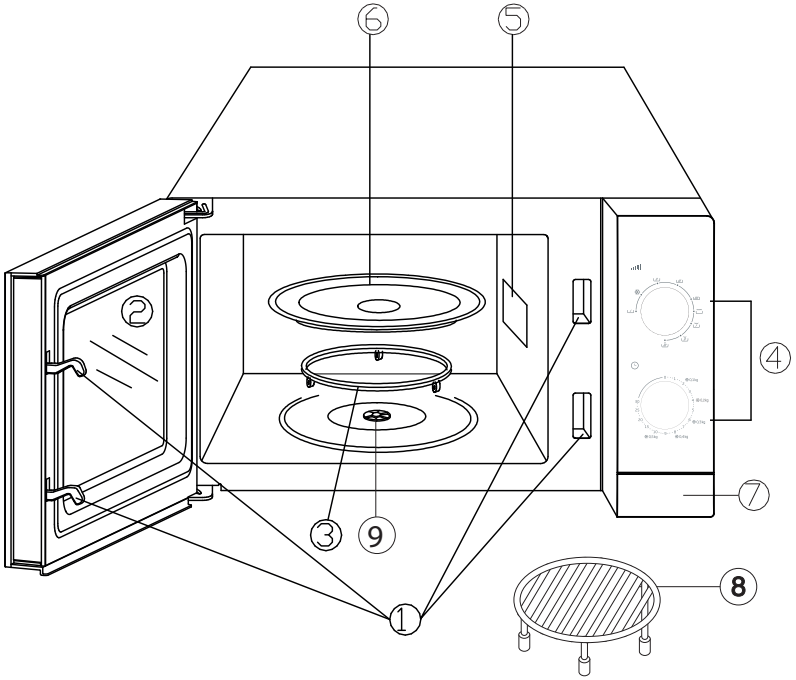
AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek Çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

1.3 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 Mikrodalga fırınınız



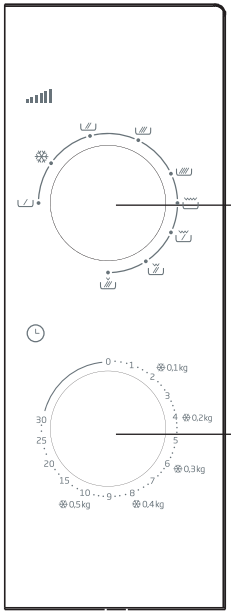
1. Kapak kilit sistemi
2. Ön kapak camı
3. Döner destek
4. Kontrol panosu
5. Mikrodalga yönlendiricisi
6. Döner cam tepsi
7. Kapı açma tuşu
8. Tel ızgara
9. Mil

Besleme gerilimi	230-240V ~ 50 Hz
Çıkış gücü	700 W
Toplam güç	1200 W
Saat	0-30 dakika
Izgara gücü	900 W
Fırın hacmi	20 lt
Ağırlık	11 kg
Dış boyutlar	452*312*262 mm
Renk	Beyaz / Gri / Siyah

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

3 Ürününüzün Tanımı

Kontrol Panosu



Güç ayarı

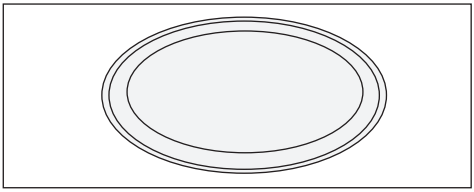
Kontrol panosunun üst kısmındaki ayar düğmesi sayesinde yiyecekleriniz için 9 ayrı güç konumunu kullanabilirsiniz.

Aşağıdaki tabloda yemek örnekleri ve mikrodalga fırın ile pişirmek için uygun güç seviyeleri belirtilmiştir.

Güç Seviyesi	Kullanım
Yüksek	- Su kaynatılması - Kıyma kavrulması - Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi - İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi
Orta	- Keklerin ve böreklerin pişirilmesi - Çorba ya da pilav pişirilmesi
Orta-düşük	- Yağ ve çikolata eritilmesi
Defrost (Buz çözme)	- Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi
Düşük	- Yağ ve peynirin yumuşatılması - Dondurmanın yumuşatılması - Maya hamurunun kabartılması

Aksesuarlar

Döner cam tepsi

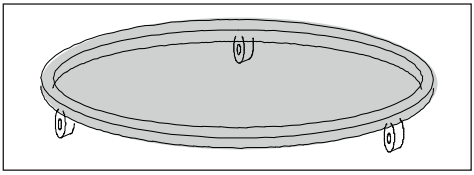


Tüm pişirmelerde cam tepsiyi kullanın. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Cam tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- Cam tepsiyi döner destek üzerine yerleştirin.

Döner destek

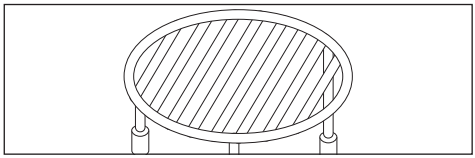
Döner desteği cam tepsinin altında kullanın. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner desteğin üzerine koymayın. Döner desteği haftada en az bir kez sıcak, sabunlu su ile yıkayın. Döner destek yuvaya tam olarak yerleştirilmelidir.



Tel ızgara

Izgaralı pişirme programında tel ızgara kullanılmalıdır. Tel ızgarayı mutlaka döner cam tepsinin üzerine koyun. Böylece fırına zarar gelmesini ve yağ damlalarının zemine damlamasını önleyebilirsiniz.

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 etkilenir 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 mikrodalgada kullanıma uygun olup olmadığının 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 kabınızın 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 edin. 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.
- Çözülmeye 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 cihazın hasar görmesine neden olabilirsiniz.

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 edin. Bu kılavuzda verilen pişirme süreleri, yaklaşık değerlerdir. Pişirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

Bekleme süresi

Cihazdan çıktıktan sonra daima yemeği bir süre bekletin. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre bekletmeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yemeğin ısısı iyice yayılacaktır. 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.

Izgara

Düğmeyi saat yönüne çevirerek programa gelin. Bu programda; ince et dilimler, biftekleri, şişleri, kebapları, sosisleri ve tavuk parçaları için özellikle faydalı olabilecek bir pişirme fonksiyonu olarak ızgara pişirme fonksiyonuna gelir.

Kombine pişirme

Adından anlaşabileceği gibi, bu pişirme işlemi pişirmenin hem mikrodalga hemde ızgara gücünü birleştirir. İşlem, aşağıdaki tabloda görebileceğiniz farklı kombinasyon güç seçenekleri ile 3 farklı seviyede kategorize edilebilir. Bunlar özellikle bazı belli yiyecekler ve bazı mutfak işlemleri için uygun olduğu kadar bazı yiyeceklerin istenen kıtırlıkta tutulması için kullanılır. Aşağıdaki tablo kombine programları için 4 farklı güç seçeneğini göstermektedir.

Program	Mikrodalga güc seviyesi	Izgara gücü	Uygun olduğu işlem
	%0	%100	Izgara
	Orta - Düşük (%30)	Yüksek (%70)	Balık, patates, tahıl
	Orta (%49)	Orta (%51)	Puding, omlet, fırın, patates
	Orta - Yüksek (%67)	Düşük (%33)	Kümes hayvanları

Fırınınızın çalıştırılması

1. Cihazın fişini mutlaka topraklı bir prize takın.
2. Ön kapağı açın.
3. Yemeği veya yemek tepsisini fırının içindeki döner cam tepsiye yerleştirin.

4 Ürününüzün Kullanımı

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. Cihazın ışığı yanacak ve çalışmaya başlayacaktır. Kapak tam olarak kapanmamışsa cihaz 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 cihazın kapağını açarak cihazı durdurabilirsiniz. Pişirmeye devam etmek istemiyorsanız zaman ayarını (0) konumuna getirmeyi unutmayın.
8. Ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde zil çalar. Cihazın ışığı söner ve pişirme otomatik olarak sona erer.

Pişirme 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**	**Pişirme Süresi**
Etler		
Sığır 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
Kümes hayvanları		
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
Balık ve deniz ürünleri		
Fileto / dilim (170-230 gr.)	( )	1,5-2,5 dakika
Bütün balık	( )	~ 500 gr için 7-9 dakika
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

- Tabloda verilen pişirme süreleri bilgilendirme amaçlı verilmiştir. Damak zevkinize göre pişirme süresini arttırıp azaltabilirsiniz.
- Tabloda verilen değerler laboratuar ortamında elde edilmiştir. Kendi damak zevkinize ve pişirme alışkanlığınıza göre süreleri değiştirerek farklı lezzetler bulabilirsiniz.

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 din-

lendirme 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 yardımcıolabilmek 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
Sığır 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

Isıtma işlemi

Pişmiş 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 işlemini 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.

4 Ürününüzün Kullanımı

Isıtma tablosu

	Yiyecek	**Güç Seviyesi**	**Pişirme 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

5 Bakım ve Temizlik

5.1 Temizlik ve bakım

UYARI Cihazı temizlemek için kesinlikle benzin, çözücü, aşındırıcı temizlik maddeleri, metal nesneler veya sert fırçalar kullanmayın.

UYARI Cihazı veya güç kablosunu kesinlikle suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.

1. Temizlik işlemine başlamadan önce fırınınızı kapatın ve elektrik fişini duvarda bulunan prizden çıkarın.
2. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
3. Fırınınızın iç kısmını temiz tutun. Yiyecekler sıçrarsa veya dökülen sıvılar fırın yüzeylerine yapışırsa bunları ıslak bir bezle silin. Fırınınız çok kirlendiyse hafif bir deterjanla temizlenebilir. Kapak yüzeyini kirletebileceğini, çizebileceğini veya matlaştırabileceğini göz önüne alarak sprey ve diğer sert temizleyicileri kullanmaktan kaçının.
4. Dış yüzeyler ıslak bir bezle silinmelidir. Fırınınızın içinde bulunan çalışma parçalarının hasar görmesini engellemek için havalandırma deliklerine su sızdırılmamalıdır.
5. Lekeleri ve döküntüleri gidermek için her iki tarafta bulunan kapakları ve pencereleri, kapak contalarını ve bitişik parçaları sık aralıklarla ıslak bir bezle silin. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.
6. Buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
7. Kontrol panelinin ıslanmasına izin vermeyin. Kontrol panelini yumuşak ve ıslak bir bezle

temizleyin. Kontrol panelini temizlerken fırının yanlışlıkla çalışmasına fırsat vermemek için fırınınızın kapağını açık tutun.

8. Fırın kapağının içinde veya dışının etrafında buğulanma olursa fırın kapağını yumuşak bir bezle silin. Fırın yüksek nemli ortamlarda çalıştırıldığında kapakta buğulanma olabilir. Bu normal bir durumdur.
9. Cam tepsiyi sık aralıklarla temizlemek için yerinden çıkarmak gereklidir. Tepsiyi köpüklü suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın.
10. Fırının çalışırken çok gürültü yapmasını önlemek için döner halkayı ve fırın tabanını düzenli bir şekilde temizlemelisiniz. Fırının alt yüzeyini hafif bir deterjanla silmeniz yeterlidir. Döner halka hafif köpüklü suyla veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Döner halkayı temizlemek için fırın boşluğunun tabanından çıkardıktan sonra yeniden doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
11. İçinde kabuğuyla birlikte limon suyu dolu olan mikrodalga ışınları geçiren derin bir kâseyi 5 dakika boyunca mikrodalgaya maruz bırakarak kokulardan kurtulabilirsiniz. Dikkatli bir şekilde silin ve yumuşak bir bezle kurutun.
12. Fırınınızın lambasını değiştirmeniz gerekirse lütfen bir bayi ile irtibata geçin.
13. Lütfen bu cihazı ev atıkları ile aynı çöp kutusuna atmayın. Bu cihaz belediye tarafından hizmete sunulan özel atık merkezlerine atılmalıdır.
14. Mikrodalga fırın, ızgara fonksiyonu ile ilk kez kullanıldığında, hafif duman ve kokuya neden olabilir. Bu normal bir durumdur, çünkü fırın makine yağı ile kaplı çelik levhadan yapılmıştır ve yeni fırın bu makine yağının yanması nedeniyle duman ve koku üretecektir. Bu durum, bir süre kullanıldıktan sonra ortadan kaybolacaktır.

5.2 Saklama

- Cihazı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız lütfen dikkatle saklayın.
- Cihazın fişini çektiğinizden, cihazın soğuduğundan ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı serin ve kuru yerde saklayın.
- Cihazı çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

5.3 Taşıma ve nakliye

- Taşıma ve nakliye sırasında, cihazı orijinal paketine koyun. Cihaz paketi cihazı fiziksel hasarlara karşı korur.
- Cihazın ya da ambalajın üzerine ağır nesneler koymayın. Cihaz hasar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi cihazın çalışmamasına veya kalıcı hasar görmesine neden olabilir.

6 Tüketici hizmetleri

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

• Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

* **Çağrı Merkezimiz: 0850 210 0 888**
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)
* **Diğer Numaramız: 0216 585 8 888**
- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.
- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.
- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
* **Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888**
* **Faks Numaramız: 0216-423-2353**
* **Web Adresimiz:**
- www.beko.com.tr
* **e-posta Adresimiz:**
- musteri.hizmetleri@beko.com.tr

* **Sosyal Medya Hesaplarımız:**
- https://www.instagram.com/bekoturkiye/
- https://twitter.com/beko_tr
- https://www.facebook.com/bekoturkiye/
- https://www.youtube.com/user/BekoChannel
* **Posta Adresimiz:**
- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL
* **Bayilerimiz,**
- https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar
* **Yetkili Servislerimiz,**
- https://www.beko.com.tr/yetkili-servis
- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.
- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.
- Online servis randevusu almak için,
- https://digital.beko.com.tr/s/selfservis

• Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Beko'ya ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
• Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
* **İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.**
* **Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.**
* **Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.**
• Beko olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
• Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

• Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
• Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
• Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
• Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
• İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
• Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

6 Tüketici hizmetleri

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1 Müşteri Başvurusu

Web sitesi	0850 210 0 888 Çağrı merkezi	Yetkili Servis	musteri.hizmetleri @beko.com.tr	Yetkili Satıcı	Faks 0216 423 2353

2 Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3 Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4 Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun değil

5 Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

Uygun Kullanım 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 (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) 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,
7. Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi

Durumlarında 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.

Menşei: P.R.C.

MİKRODALGA FIRIN GARANTİ BELGESİ

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 Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
b- Satış bedelinden indirim 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 üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

-Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
-Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.
Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müsteselsilen 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 bildirimi tarihinde, 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 yükümlülükten 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, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın;		**Malın;**	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	**Markası:**	Beko
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL	**Cinsi:**	Mikrodalga Fırın
		Modeli:	MGC20100W / MGC20100S MGC20100B
Telefonu:	0216 585 8 888	**Bandrol ve Seri No:**	
Faks:	0216 423 2353	**Garanti Süresi:**	2 YIL
web adresi:	www.beko.com.tr	**Azami Tamir Süresi:**	20 İş günü

GENEL MÜDÜR — Arçelik A.Ş. — GENEL MÜDÜR YRD.

Satıcı Firmanın:

Unvanı:	**Fatura Tarih ve Sayısı:**
Adresi:	**Teslim Tarihi ve Yeri:**
Telefonu:	**Yetkilinin İmzası:**
Faks:	**Firmanın Kaşesi:**
e-posta	

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

EN - Additional Information for User Manual:
TR - Kullanım Kılavuzu için Ek Bilgiler:
DE - Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:
ES - Información Adicional para el Manual del Usuario:
FR - Informations supplémentaires pour le manuel de l'utilisateur:
IT - Informazioni addizionali per il Manuale Utente:
PL - Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:
RO - Informații suplimentare pentru manualul de utilizare:
BG - Допълнителна информация за ръководството за потребителя:
CS - Další informace pro Uživatelskou příručku:
HR - Dodatne informacije u vezi korisničkog priručnika:
LT - Papildomo naudotojo vadovo informacija.
LV - Papildu informācija attiecībā uz lietotāja rokasgrāmatu:
NL - Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:
PT - Informação adicional ao Manual do Utilizador:
SK - Ďalšie informácie pre Používateľskú príručku:
SL - Dodatne informacije za uporabniški priročnik:
ET - Lisateave kasutusjuhendi jaoks:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826
AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler
Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826
Información técnica sobre el funcionamiento de los Modos de Baja Potencia conforme al Reglamento 2023/826 de la UE
Informations techniques sur les modes de fonctionnement à faible consommation d'énergie conformément au règlement européen 2023/826.
Informazioni tecniche sul funzionamento delle Modalità a Basso Potere in conformità al Regolamento UE 2023/826
Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826
Informații tehnice privind modurile de funcționare cu consum redus de energie în conformitate cu Regulamentul UE 2023/826
Техническа информация за работещите режими на ниска мощност съгласно Регламент 2023/826 на ЕС
Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826
Tehničke informacije o rukovanju načinom vožnje s brzim ubrzavanjem u skladu s EU Uredbom 2023/826
Techninė informacija apie mažos galios veiksenos veikimą pagal ES reglamentą 2023/826
Tehniskā informācija par mazjaudas režīmiem saskaņā ar ES regulu 2023/826
Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826
Informação técnica sobre os modos de funcionamento de baixo consumo de acordo com o Regulamento 2023/826 da UE.
Technické informácie o prevádzkových režimoch nízkej spotreby podľa nariadenia EÚ 2023/826
Tehnične informacije o načinih delovanja nizke porabe v skladu z Uredbo EU 2023/826
Tehniline teave madala võimsusega töörežiimide kohta vastavalt EL määrusele 2023/826

Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Mod	GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)	SÜRE(DAKİKA)*
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Modo	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERÍODO (MINUTOS)*
Mode	CONSOMMATION D'ÉNERGIE(WATT)	PÉRIODE(MINUTES)*
Modalità	CONSUMO ENERGIA (WATT)	PERIODO (MINUTI)*
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Mod	CONSUM DE ENERGIE (WATT)	PERIOADĂ(MINUTE)*

Режим	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТ)	ПЕРИОД (МИНУТИ)*
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Način rada	POTROŠNJA ENERGIJE (vat)	RAZDOLJE (MINUTE)*
Veiksena	VARTOJAMOJI GALIA (VATAIS)	LAIKOTARPIS (MINUTĖS)*
Režīms	ENERĢIJAS PATĒRIŅŠ (VATI)	PERIODS (MINŪTES)*
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Modo	CONSUMO DE ENERGIA (WATT)	PERÍODO(MINUTOS)*
Režim	SPOTREBA ENERGIE (WATT)	DOBA (MINÚTY)*
Način	PORABA ENERGIJE (VAT)	OBDOBJE (MINUT)*
Režiim	VÕRMEKARVE (WATT)	PERIOOD (MINUTID)*
Off Kapalı Aus Apagado Désactivé Off Wyłączony Oprit Изключено Vypnuto Isključeno Išjungties veiksena Izslēgts Uit Desligar Vypnuté Izklop Väljas	0.5	20

* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
* Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.
* Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.
* El periodo después del cual el equipo pasa automáticamente al modo de espera, al modo apagado o al modo de espera en red, en minutos y redondeado al minuto más cercano.

* Période au bout de laquelle l'équipement passe en mode veille automatique, en mode arrêt ou en veille en réseau, en minutes et arrondie à la minute la plus proche.
* Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità di standby automatico, la modalità di spegnimento o lo standby in rete, espresso in minuti e arrotondato al minuto più vicino.
* Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.
* Perioada după care echipamentul ajunge automat în modul de așteptare, în modul oprit sau în modul de așteptare în rețea, exprimată în minute și rotunjită la cel mai apropiat minut.
* Периодът, след който оборудването достига автоматично режим на готовност, режим на изключване или мрежов режим на готовност в минути и закръглено до най-близката минута.
* Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.
* Razdoblje nakon kojeg oprema automatski prelazi u način rada pripravnosti, način rada isključeno ili način rada pripravnosti putem mrežne aktivacije u minutama i zaokruženo na najbližu minutu.
* Laikotarpis minutėmis, po kurio įranga perjungiama į automatinę budėjimo veikseną, išjungties veikseną arba tinklinę budėjimo veikseną, suapvalintas iki artimiausios minutės
* Periods, pēc kura iekārta automātiski pāriet gaidstāves režīmā, izslēgtā režīmā vai tīklotās gaidstāves režīmā, minūtēs un noapaļots līdz tuvākajai minūtei.
* De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.
* O período após o qual o equipamento alcança automaticamente em minutos o modo em espera, o modo desligado ou o modo em espera em rede e arredondado para o minto mais próximo.
* Doba, po ktorej zariadenie prejde automaticky do pohotovostného režimu, vypnutého režimu alebo sieťového pohotovostného režimu v minútach a zaokrúhlená na najbližšiu minútu.
* Čas, po katerem oprema samodejno preide v stanje pripravljenosti, izklopljeno stanje ali omrežno stanje pripravljenosti, v minutah in zaokrožen na najbližjo minuto.
* Ajavahemik, mille möödudes lülitub seade automaatselt ooterežiimi, väljalülitatud režiimi või võrguga ühendatud ooterežiimi minutites ja ümardatuna lähima minutini.

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

www.beko.com